

Sanitex

UAB "SANITEX" Raudondvario pl.131, Kaunas, im.kodas 110443493, PVM kodas LT104434917, Registro tvarkytojas: VI Registru centra:

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL PAUKŠTIENOS PIRKIMO

2020-10-21
Kaunas

| | |
|--|---|
| Tiekėjo pavadinimas /jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių | UAB "Sanitex" |
| Tiekėjo adresas /jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/ | Raudonadvorio pl.131, LT-47501 Kaunas |
| Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas | 110443493, LT104434917 |
| Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas | LT817044060003086732 |
| Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė | Direktorius Ramūnas Kairys |
| Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė | Zivilė Šukaitienė |
| Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė | Food service veiklos vadovė Baltijos šalims Rūta Varanavičė / įgaliotas asmuo Paulius Baronas |
| Telefono numeris | 8-37 401566 |
| Fakso numeris | 8-37 401110 |
| El. pašto adresas | konkursai@sanitex.eu |

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis:

- 1) supaprastinto atviro konkurso skelbime, paskelbtame Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

Pasirašydamas CVP IS priemonėmis pateiktą pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėmis priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

2 lentelė

| Eil. Nr. | Subtiekėjo (-ų) pavadinimas (-ai), adresas (-ai) |
|----------|--|
| | |
| | |

*Pastaba: pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subtiekėjų (-us)

3 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

| Pirkimo dalies Nr. | Pavadinimas | Mato vnt. | Orientacinis kiekis | Kaina vieneto Eur (be PVM) | PVM tarifas | Kaina viso Eur (be PVM) | Kaina viso Eur (su PVM) | Gamintojas/produkto pavadinimas |
|--------------------|-------------------------------|-----------|---------------------|----------------------------|-------------|-------------------------|-------------------------|--|
| 1. | Viščiukų broilerių filė | kg | 4500 | 2,62 | 21% | 11790,00 | 14265,90 | UAB "Romega"/Atvėsinta viščiukų broilerių filė |
| 2. | Viščiukų broilerių ketvirčiai | kg | 2500 | 0,85 | 21% | 2125,00 | 2571,25 | UAB "Romega"/Atvėsinti broilerių ketvirčiai |

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

| Pikimo dalies. Nr. | Reikalaujamos prekės charakteristikos | Siūloma prekės charakteristikos |
|--------------------|--|--|
| 1. | Viščiukų broilerių filė | Viščiukų broilerių filė |
| 1.1. | Viščiukų broilerių filė turi atitikti ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus. | Viščiukų broilerių filė atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus. |
| 1.2. | Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (ES) 2020/1158, (EB) Nr. 1259/2011, (ES) 2017/625, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus. | Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (ES) 2020/1158, (EB) Nr. 1259/2011, (ES) 2017/625, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus. |
| 1.3. | Viščiukų broilerių filė – visa ar pusė krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtinkaulio ir šonkaulių turi būti A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo. Riebalų sluoksnis ant krūtinėlės turi būti plonas, vientisas. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4°C), neturi matytis jokių šaldymo pėdsakų. | Viščiukų broilerių filė – visa ar pusė krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtinkaulio ir šonkaulių A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo. Riebalų sluoksnis ant krūtinėlės plonas, vientisas. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4°C), be šaldymo pėdsakų. |
| 1.4. | Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Supakuotos po 10-20 kg į kartono ar plastikines dėzes padengtas maistine polietileno plėvele (polietileno maišuose). | Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Supakuotos po 10-20 kg į kartono ar plastikines dėzes padengtas maistine polietileno plėvele (polietileno maišuose). |
| 1.5. | Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. | Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. |
| 1.6. | Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. | Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. |
| 1.7. | Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. | Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. |
| 1.8. | Viščiukų broilerių filė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki). | Viščiukų broilerių filė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki). |
| 1.9. | Viščiukų broilerių filė turi būti tiekama pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną. | Viščiukų broilerių filė tiekama pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną. |
| 1.10. | Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. | Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. |
| 1.11. | LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją. | LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją. |
| 2. | Viščiukų broilerių ketvirčiai | Viščiukų broilerių ketvirčiai |
| 2.1. | Viščiukų broilerių ketvirčiai turi atitikti ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus. | Viščiukų broilerių ketvirčiai atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus. |

| | | |
|-------|--|--|
| 2.2. | Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (ES) 2020/1158, (EB) Nr. 1259/2011, (ES) 2017/625, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus. | Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (ES) 2020/1158, (EB) Nr. 1259/2011, (ES) 2017/625, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus. |
| 2.3. | Viščių broilerių ketvirčiai – skersai perpjautos skerdenėlės pusės turi būti A klasės, nepažeistos (be matomų atvirų kaulų lūžių), švarios, be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, kraujosruvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas, be jokio pašalinio kvapo. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4°C), neturi matytis jokių šaldymo pėdsakų. | Viščių broilerių ketvirčiai – skersai perpjautos skerdenėlės pusės A klasės, nepažeistos (be matomų atvirų kaulų lūžių), švarios, be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, kraujosruvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas, be jokio pašalinio kvapo. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4°C), be šaldymo pėdsakų. |
| 2.4. | Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Supakuotos po 10-15 kg į kartono ar plastikines dėžes padengtas maistine polietileno plėvele (polietileno maišuose). | Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Supakuotos po 10-15 kg į kartono ar plastikines dėžes padengtas maistine polietileno plėvele (polietileno maišuose). |
| 2.5. | Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. | Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. |
| 2.6. | Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. | Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. |
| 2.7. | Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. | Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. |
| 2.8. | Viščių broilerių ketvirčiai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki). | Viščių broilerių ketvirčiai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki). |
| 2.9. | Viščių broilerių ketvirčiai turi būti tiekiami pagal poreikį pirmadienais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną. | Viščių broilerių ketvirčiai tiekiami pagal poreikį pirmadienais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną. |
| 2.10. | Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. | Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. |
| 2.11. | LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją. | LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją. |

*Pastabos: Lentelė privalo būti pildoma pagal visus pirkimo dokumentuose nurodytus klausimus/reikalavimus („Techninė specifikacija“) jų eilės tvarka, būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos reikalavimų punktus, nurodant konkrečias siūlomos prekės charakteristikas. Rašyti „Taip“, „Atitinka“ ar nukopijuoti ir įrašyti perkančiosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

5 lentelė

| Eil.Nr. | Pateiktų dokumentų pavadinimas | Dokumento puslapių skaičius | Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas |
|---------|--------------------------------|-----------------------------|--|
| 1 | Igaliojimas | 1 | Igaliojimas |
| 2 | Produktų specifikacija | 4 | Produktų specifikacija |

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali):
Pastaba. Tiekėjui nenurodžius, kokia informacija yra konfidenciali, laikoma, kad konfidencialios informacijos pasiūlyme nėra.

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė