

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ "GRŪSTĖ"

Uždaroji akcinė bendrovė, Naftininkų g. 38-2, LT-89154, Mažeikiai,
tel. (8 443) 20 300, (8 443) 20 300,

faks. (8 443) 20 303, bankas AB SEB a. s. LT427044060000014862,
el. paštas gruste@gruste.lt,

Duomenys apie juridinį asmenį kaupiami ir saugomi VI „Registrų centras“,
Kodas 166576122, PVM kodas LT665761219

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS**DĖL GYVULINĖS KILMĖS PRODUKTŲ,
MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ PIRKIMO**

2015-02-12 Nr. 1

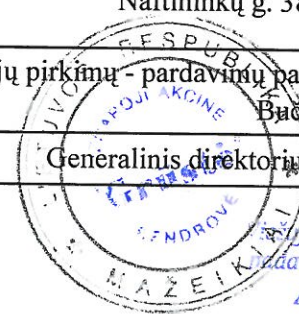
(Data)

Mažeikiai

(Sudarymo vieta)

1 lentelė

Tiekėjo pavadinimas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/</i>	UAB "GRŪSTĖ"
Tiekėjo adresas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/</i>	Naftininkų g. 38 - 2, Mažeikiai
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Viešųjų pirkimų - pardavimų padalinio vadovo asistentė Akvilė Bučytė
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Alfredas Vyniautas



Viešųjų pirkimų - pardavimų padalinio vadovo asistentė
Akvilė Bučytė

Telefono numeris	+370 443 20300
Fakso numeris	+370 443 20303
El. pašto adresas	vadyba@gruste.lt

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

- 1) atviro konkurso skelbime, išspausdintame *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*, „Valstybės žinių“ priede „Informaciniai pranešimai“ bei paskelbtame Centrinėje viešųjų pirkimų informacinėje sistemoje;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

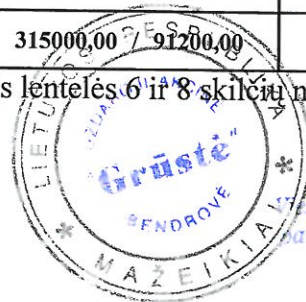
2 lentelė

Mes siūlome šias prekes:

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, Lt bei EUR (be PVM)	Vieneto kaina, Lt bei EUR (su PVM)	Kaina Lt bei EUR (be PVM)	Kaina Lt bei EUR (su PVM)
1	2	3	4	5	6	7	8
2	Mažai rūkytos (k/r) dešros servelatas arba lygiavertės (UAB "Daivida")	10.000	kg				
3	Virta dešra (UAB "Daivida")	20.000	kg				
4	Virtos sardelės (UAB "Daivida")	20.000	kg				
5	Parūkytos sardelės (UAB "Daivida")	10.000	kg				
IŠ VISO (bendra pasiūlymo kaina)						315000,00 / 91200,00	381300,00 / 110400,00

Pastaba. Tais atvejais, kai pagal galiojančius teisės aktus tiekėjui nereikia mokėti PVM, jis lentelės 6 ir 8 skilčių nepildo ir nurodo priežastis, dėl kurių PVM nemoka.

Lentelės skiltyje Nr. 2 būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.



Viešųjų pirkimų pardavimų
padalinio vadovo asistentė
Akvilė Bučytė

Siūlomos prekės visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus specialiuosius reikalavimus ir jų savybės tokios:
ntelė

Eil.	Specialieji reikalavimai	Atitikimas
1	2	3
1	2. Mažai rūkyta dešra servelatas arba lygiavertės turi būti pagamintos pagal LST 1919 /1 K (2006) standartą. 2.1. Mažai rūkytų (karštai rūkytos; (k/r)) dešrų gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 11 %, drėgnio – ne daugiau 52 %, riebalų kiekis – ne daugiau 29 %. 2.1.1. Neturi būti naudojami vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 proc. baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo, bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai. 2.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 2.2.1. Mažai rūkytos dešros turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, svorio masė (ne mažiau kaip 400 ir ne daugiau kaip 700 g), nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. Dešros kemšamos į lengvai nulupamą apvalkalą. 2.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 2.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 2.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 2.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6oC. 2.6. Mažai rūkytos dešros turi būti pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 2.7. 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, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 2.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją	Mažai rūkyta dešra yra pagaminta remiantis LST 1919/1K (2006) standartą. Sardelėse mėsos baltymų kiekis yra ne mažiau kaip 11 proc., drėgnio ne daugiau 52 proc., riebalų kiekis ne daugiau 29 proc. Dešrų gamyboje nenaudojami vištienos, kiaulienos ir galvijų odėlės, maisto užpildai bei kiti modifikuoti priedai. Dešros pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią nustatytus reikalavimus. Dešros yra proporcingai suformuotos nuo 400 g iki 700 g. Pakavimas, ženklinimas bei gabenimas atitinka nustatytus reikalavimus. Produktai yra paženklinti etikete, kurioje nurodyta informacija apie galiojimo laiką bei energetinę vertę. Pateiktas kokybės pažymėjimas.



Viešųjų pirkimų perdavimo
padalinio vadovo atstovė
Akvilė Bučytė

3. Virta dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919 /1 K (2006) standartą.
- 3.1. Virtų dešrų gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 8 %, drėgnio – ne daugiau 69 %, riebalų kiekis – ne daugiau 22 %.
- 3.1.1. Neturi būti naudojami vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, sojos baltymų miltų, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo, bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai.
- 3.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.
- 3.2.1. Virtos dešros turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų.
- 3.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
- 3.4. Ženklina pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.
- 3.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 3.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje 0 iki 6oC.
- 3.6. Virta dešra turi būti pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.
- 3.7. 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, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
- 3.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

Virta dešra yra pagaminta remiantis LST 1919/1K (2006) standartą. m Dešroje mėsos baltymų kiekis yra ne mažiau kaip 8 proc., drėgnio ne daugiau 69 proc., riebalų kiekis ne daugiau 22 proc. Dešrų gamyboje nenaudojami vištienos, kiaulienos ir galvijų odelės, maisto užpildai bei kiti modifikuoti priedai. Dešros pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią nustatytus reikalavimus. Pakavimas, ženklimas bei gabenimas atitinka nustatytus reikalavimus. Produktai yra paženklinti etikete, kurioje nurodyta informacija apie galiojimo laiką bei energetinę vertę. **Pateiktas kokybės pažymėjimas.**



užsakymų pildymo ir pardavimų
valdymo vadovo asistentė
Akvilė Bučytė

1	4. Virtos pieniškios sardelės turi būti pagamintos pagal LST 1919 /1 K (2006) standartą. Kemšamos į natūralias kiaulių žarnas. 4.1. Virtų pieniškų sardelių gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 9 %, drėgnio – ne daugiau 68 %, riebalų kiekis – ne daugiau 24 %. 4.1.1. Neturi būti naudojama vištienos kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechaniškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai. 4.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 4.2.1. Virtos pieniškios sardelės turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, vienos siuntos sardelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo svorio, svorio masė (ne mažiau kaip 70 g ir ne daugiau kaip 85 g, svorio), nepažeistos, švaraus paviršiaus be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus; sultingas, jaučiamas prieskonių aromatas, švelnaus skonio, nesūrios. 4.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 4.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 4.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 4.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki 6oC. 4.6. Virtos pieniškios sardelės turi būti pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 4.7. 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, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 4.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją	Virtos pieniškios sardelės yra pagaminta remiantis LST 1919/1K (2006) standartą. m Dešroje mėsos baltymų kiekis yra ne mažiau kaip 9 proc., drėgnio ne daugiau 68 proc., riebalų kiekis ne daugiau 24 proc. Sardelių gamyboje nenaudojami vištienos, kiaulienos ir galvijų odelės, maisto užpildai bei kiti modifikuoti priedai. Sardelės pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią nustatytus reikalavimus. Pakavimas, ženklavimas bei gabenimas atitinka nustatytus reikalavimus. Sardelės yra taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, vienos sardelės svoris nuo 70 iki 85 g. Produktai yra paženklinti etikete, kurioje nurodyta informacija apie galiojimo laiką bei energetinę vertę. Pateiktas kokybės pažymėjimas.
---	---	---



Viešųjų pirkimų-pardavimų
padalinio vadovo atstovas
Akvilė Bučytė

2	. Parūkytos sardelės turi būti pagamintos pagal LST 1919 /1 K (2006) standartą. Kemšamos į natūralias kiaulių žarnas. 5.1. Parūkytų sardelių gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 11 %, drėgnio – ne daugiau 52 %, riebalų kiekis – ne daugiau 29 %. 5.1.1. Neturi būti naudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai. 5.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 5.2.1. Parūkytos sardelės turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, vienos siuntos sardelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo svorio, svorio masė (ne mažiau kaip 70 g ir ne daugiau kaip 85 g, svorio), nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, jaučiamas rūkymo, česnakų ir prieskonių aromatas. 5.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 5.4. Ženklina pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų sušaldymo ir ženklinimo reikalavimus. 5.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 5.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6oC. 5.6. Parūkytos sardelės turi būti pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 5.7. 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, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 5.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	Parūkytos sardelės yra pagaminta remiantis LST 1919/1K (2006) standartą. Sardelėse mėsos baltymų kiekis yra ne mažiau kaip 11 proc., drėgnio ne daugiau 52 proc., riebalų kiekis ne daugiau 29 proc. Sardelių gamyboje nenaudojami vištienos, kiaulienos ir galvijų odelės, maisto užpildai bei kiti modifikuoti priedai. Sardelės pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią nustatytus reikalavimus. Pakavimas, ženklinimas bei gabenimas atitinka nustatytus reikalavimus. Sardelės yra taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, vienos sardelės svoris nuo 70 iki 85 g. Produktai yra paženklinti etikete, kurioje nurodyta informacija apie galiojimo laiką bei energetinę vertę. Pateiktas kokybės pažymėjimas.
---	---	--

Pastaba. Lentelė pildoma tokiu eiliškumu, kaip nurodyta specialiuosiuose reikalavimuose.

Jei tiekėjas teikia pasiūlymus kelioms ar visoms pirkimo dalims, lentelė pildoma kiekvienai pirkimo daliai atskirai, t.y. tiek kartų, kiek pirkimo dalių siūloma.

Lentelės skiltyje „Atitikimas“ 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.**



Viešųjų pirkimų skyriaus
padalinio vadovo pavaduotoja
Akvilė Bučytė

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Valstybės įmonės Registrų centro Jungtinės pažymos kopija	2
2	Įstatų kopija	2
3	Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimo kopija	1
4	Įmonės registravimo pažymėjimo kopija	1
5	Įgaliojimo kopija	1
6	Kokybės pažymėjimai	4

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Viešųjų pirkimų - pardavimų padalinio
vadovo asistentė

(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens pareigų
pavadinimas)



Akvilė Bučytė

(Vardas ir pavardė)