



UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „GRŪSTĖ“

Uždaroji akcinė bendrovė, Naftininkų g.38-2, LT-89132 Mažeikiai, tel. (8 443) 20 300, (8 443) 20 301, faks. (8 443) 20 303, bankas AB SEB a. s. LT427044060000014862, banko kodas 70440, el. paštas gruste@gruste.lt
Duomenys apie juridinį asmenį kaupiami ir saugomi VI „Registru centras“,
Kodas 166576122 PVM kodas LT665761219

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninės Kauno klinikos
(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS

DĖL MĖSOS GAMINIŲ PIRKIMO

2019-01-25 Nr. 1

(Data)

Mažeikiai

(Sudarymo vieta)

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB „Grūstė“
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Naftininkų g. 38-2, Mažeikiai
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	Įm.k. 166576122, LT665761219
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	AB SEB bankas, kodas 70440 a.s.LT427044060000014862
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Deivydas Vyniautas
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Viešųjų pirkimų – pardavimų vadybininkė Rasa Juknė
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Viešųjų pirkimų projektų vadovė Vilma Savonienė
Telefono numeris	+370 69401879
Fakso numeris	+370 443 20303
El. pašto adresas	rasa.jukne@gruste.lt

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.

2 lentelė

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

Eil. Nr.	SubtiekJo (-ų) pavadinimas (-ai), adresas (-ai)

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

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Produktų pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Virta dešra „Daktariška“/UAB „Daivida“	8200	kg	1,48	12136,00	14684,56
2.	Virta dešra vaikų mitybai	200	kg	-	-	-
3.	Kiaulienos nugarinė karšto rūkymo	5800	kg	-	-	-
4.	Virtos kiaulienos sardelės „Daividos“ /UAB „Daivida“	4500	kg	1,42	6390,00	7731,90
BENDRA PRELIMINARI KAINA EUR SU PVM						51962,24

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil. Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
	<p>Virta dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919/1K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>1.1. Pagamintos pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.2. Virta dešra turi būti aukščiausios rūšies. 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 %.</p> <p>1.3. Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechanškai atskirtos mėsos; ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; krakmolo bei modifikuotų augalų priedų.</p> <p>1.4. Virtos dešros turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, svorio masė ne mažiau kaip 0,8 kg ir ne daugiau 1,0 kg, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų.</p> <p>1.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>1.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų atsekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>1.7. 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</p>	<p>Virta dešra pagaminta pagal LST 1919/1K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>1.1. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.2. Virta dešra aukščiausios rūšies. Gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos kad produkte yra mėsos baltymų (be kolageno) kiekis ne mažiau kaip 8%, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis – ne daugiau 22 %.</p> <p>1.3. Nenaudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechanškai atskirtos mėsos; ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; krakmolo bei modifikuotų augalų priedų.</p> <p>1.4. Virtos dešros taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, svorio masė ne mažiau kaip 0,8 kg ir ne daugiau 1,0 kg, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų.</p> <p>1.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>1.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų atsekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p>

pavadinimas, naudojamų žaliavų sudedamosios dalys, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, 100 g. maistinė vertė (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

Mėsos gaminio etiketėje ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje, be privalomų teisės aktuose nustatytų reikalavimų, papildomai turi būti nurodyta: mėsos gaminio apdorojimo būdas (t. y. virtas, karštai rūkytas, šaltai rūkytas, vytintas ar pan.); mėsos gaminio rūšis; sudedamųjų dalių sąrašė turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).

1.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje 0 iki +60 C.

1.9. Virta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

1.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - **teikiant pasiūlymą**, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

1.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

1.12. Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.

3. Kiaulienos nugarinė karšto rūkymo turi būti pagaminta pagal LST 1919/1 K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.

3.1. Pagamintos pagal maisto produktų 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. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

3.2. Kiaulienos nugarinė karšto rūkymo turi būti aukščiausios rūšies. Pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos nugarinės, be lašinių, be kaulų, be odos. Technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais.

3.3. Sudėtis: kiaulienos nugarinės ne mažiau kaip 70%, prieskoniai, druska, kiti natūralūs maisto priedai, bei kvapiosios medžiagos.

3.4. Kiaulienos nugarinė karšto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus rusvos spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.

3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

1.7. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, naudojamų žaliavų sudedamosios dalys, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, 100 g. maistinė vertė (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Mėsos gaminio etiketėje ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje, be privalomų teisės aktuose nustatytų reikalavimų, papildomai nurodyta: mėsos gaminio apdorojimo būdas (t. y. virtas, karštai rūkytas, šaltai rūkytas, vytintas ar pan.); mėsos gaminio rūšis; sudedamųjų dalių sąrašė nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).

1.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje 0 iki +60 C.

1.9. Virta dešra pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

1.10. Tiekėjas pateikia gamintojo kokybės pažymėjimą.

1.12. Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas, Komisijos nurodytu terminu, pateiks siūlomų priekių pavyzdžius.

3.6. Ženklinamas pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

3.7. 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.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.

3.8. Gabenamas pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomas temperatūroje nuo 0 iki +6°C.

3.9. Virta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

3.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - **teikiant pasiūlymą**, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

3.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

3.12. Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.

4. Kiaulienos sardelės turi būti pagaminta pagal LST 1919/1 K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.

4.1. 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. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

4.2. Kiaulienos sardelės – aukščiausios rūšies. Pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos, prieskoniai, druska, kiti natūralūs maisto priedai, bei kvapiosios medžiagos. Sardelės yra kimštos į natūralų apvaskalą. Kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis ne mažesnis kaip 9%, drėgnio – ne daugiau 68%, riebalų kiekis – ne daugiau 24%.

4.3. Neturi būti naudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechamiškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3% baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; modifikuotų priedų.

4.4. Sardelės turi būti vienodo storio, ilgio, sultingos. Svorio masė ne mažiau 70g ir ne daugiau kaip 80g.

4. Kiaulienos sardelės pagamintos pagal LST 1919/1 K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.

4.1. 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. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

4.2. Kiaulienos sardelės – aukščiausios rūšies. Pagamintos iš aukščiausios rūšies kiaulienos, prieskoniai, druska, kiti natūralūs maisto priedai, bei kvapiosios medžiagos. Sardelės yra kimštos į natūralų apvaskalą. Produkte mėsos baltymų (be kolageno) kiekis ne mažesnis kaip 9%, drėgnio – ne daugiau 68%, riebalų kiekis – ne daugiau 24%.

4.3. Nenaudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechamiškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3% baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; modifikuotų priedų.

<p>Kiaulienos sardelės turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus.</p> <p>4.5. Sufasuota po 1 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos sardelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>4.6. 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.</p> <p>4.7. 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, gaminio rūšis, 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)”.</p> <p>4.8. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6oC.</p> <p>4.9. Kiaulienos sardelės turi būti pristatomos pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.</p> <p>4.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>4.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p> <p>4.12. Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.</p>	<p>4.4. Sardelės vienodo storio, ilgio, sultingos. Svorio masė ne mažiau 70g ir ne daugiau kaip 80g.</p> <p>Kiaulienos sardelės taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus.</p> <p>4.5. Sufasuota po 1 kg. Vakuuminė pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos sardelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduodanti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>4.6. 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.</p> <p>4.7. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, gaminio rūšis, 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)”.</p> <p>4.8. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6oC.</p> <p>4.9. Kiaulienos sardelės pristatomos pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.</p> <p>4.10. Tiekėjas pateikia gamintojo kokybės pažymėjimą</p> <p>4.12. Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas, Komisijos nurodytu terminu, pateiks siūlomų priekių pavyzdžius.</p>
---	---

**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

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1	Įgaliojimas	1	„Prisegti dokumentai“
2	EBVPD	1-12	„Prisegti dokumentai“
3	Kokybės pažymėjimai	1-6	„Prisegti dokumentai“
4	Pasiūlymo atlikimo laidavimo raštas	1	„Prisegti dokumentai“

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekJai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali): EBVPD

Viešųjų pirkimų- pardavimų
vadybininkė

(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens
pareigų pavadinimas)

(Parašas)

Rasa Juknė

(Vardas ir pavardė)