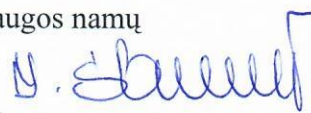


TVIRTINU

Dotnuvos slaugos namų
direktorė

Irena Staliorienė

2021-02-24



MĖSOS GAMINIŲ IR KITŲ RŪKYTŲ BEI VIRTŲ MĖSOS PRODUKTŲ PIRKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Pirkimo objektas – mėsos gaminiai ir kiti rūkyti bei virti mėsos produktai, skirti įstaigos gyventojų maitinimui.

2. Mėsos gaminių ir kitų rūkytų bei virtų mėsos produktų tiekimo laikotarpis – 12 mėn. nuo sutarties pasirašymo dienos.

3. Mėsos gaminiai ir kiti rūkyti bei virti mėsos produktai pristatomi tiekėjo lėšomis ir transportu, adresu Darželio g. 6, Dotnuvos mstl., Kėdainių r. nurodytu laiku pagal išankstinį pateiktą užsakymą.

4. Perkančioji organizacija neįsipareigoja įsigyti viso preliminarus mėsos gaminių ir kitų rūkytų bei virtų mėsos produktų kiekio, nurodyto sąraše, bet pirsks pagal poreikį.

5. Atsiradus poreikiui perkančioji organizacija galės įsigyti iki 10 proc. kitų mėsos gaminių ir kitų rūkytų bei virtų mėsos produktų, kurie nėra įtraukti į sąrašą. Jų kaina nustatoma pagal užsakymo dieną tiekėjo nustatytą mažmeninę kainą, taikant tiekėjo pasiūlyme nurodytą nuolaidos dydį, kuris negali būti mažesnis nei 5 (penki) procentai.

6. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad mėsos gaminių ir kitų rūkytų bei virtų mėsos produktų kokybė, įpakavimas ir ženklavimas atitiktų galiojančius Lietuvos Respublikos norminių teisės aktų ir standartų reikalavimus.

MĖSOS GAMINIAI IR KITI RŪKYTI BEI VIRTI MĖSOS PRODUKTAI

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis per 12 mėn.
1.	Virtos „Joniškio“ sardelės arba lygiavertės	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 9 %; riebalų kiekis ne daugiau kaip 24% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 68%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	240
2.	Virta daktariška dešra arba lygiavertė	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 8 % ; riebalų kiekis ne daugiau kaip 22 % visos gaminio masės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir	kg	192

		krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 69 %. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.		
3.	Ekstra saliamis arba lygiavertis	Aukščiausios rūšies. Virtas, rūkytas. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	120
4.	Karštai rūkytos „Ekstra“ dešrelės arba lygiavertės	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11 %; riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 55%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	120
5.	Pieniškos virtos „Ekstra“ dešrelės arba lygiavertės	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 9 %; riebalų kiekis ne daugiau kaip 24% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 68%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	240
6.	Naminė kiaulienos šaltiena	Aukščiausios rūšies. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	300
7.	„Močiutės“ mėsos vyniotonis arba	Aukščiausios rūšies. Karštai rūkytas. Vakume. Baltymų kiekis ne mažiau nei	kg	60

	lygiavertis	14% gaminio masės. Drėgnis ~ 73%. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.		
8.	Keptas kepenų paštetas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis – neribojamas; riebalų kiekis ne didesnis kaip 24 % gaminio masės. Drėgnis~65%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	84
9.	Šalto rūkymo kaimiška dešra arba lygiavertė	Aukščiausios rūšies. Rūkyta. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	36

Mitybos organizatorė



Vida Steponavičiūtė