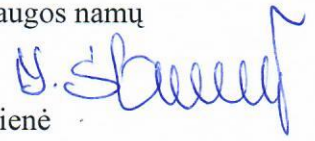


TVIRTINU
Dotnuvos slaugos namų
direktorė

Irena Staliorienė
2021-02-23



ŽALIOS MĖSOS (KIAULIENOS SKERDENOS) PIRKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Pirkimo objektas – žalia mėsa (kiaulienos skerdena), reikalinga gaminti maistą įstaigos gyventojams.
2. Žalios mėsos (kiaulienos skerdenos) tiekimo laikotarpis – 12 mėn. nuo sutarties pasirašymo dienos.
3. Žalia mėsa (kiaulienos skerdena) pristatoma 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 žalios mėsos (kiaulienos skerdenos) kiekio, bet pirs pagal poreikį.
5. Atsiradus poreikiui perkančioji organizacija galės įsigyti iki 10 proc. kitos žalios mėsos (kiaulienos skerdenos), kuri nėra įtraukta 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 žalios mėsos (kiaulienos skerdenos) kokybė, įpakavimas ir ženklavimas atitiktų galiojančius Lietuvos Respublikos norminių teisės aktų ir standartų reikalavimus.

ŽALIOS MĖSOS (KIAULIENOS SKERDENOS) SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis per 12 mėn.
1.	Pjaustyta kiauliena (mentė be kaulo)	Atšaldytas, šviežias, išpjaustytas iš žemo riebumo skerdienos, be kaulų, gyslų ir sausgyslių, aukščiausios rūšies, vakume. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	1800
2.	Kiaulienos šonkauliai	Atšaldyti, švieži, aukščiausios rūšies, vakume. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	144
3.	Kiaulienos lašiniai	Atšaldyti, švieži, be odos, aukščiausios rūšies, vakume. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	96

Mitybos organizatorė



Vida Steponavičiūtė