

ŠVIEŽIOS MĖSOS, PAUKŠTIENOS IR MĖSOS GAMINIŲ APRAŠYMAS IR KAINA

Eil. Nr.	Prekės pavadinimas	Būtinai reikalavimai	Mato vnt.	Numatomas pirkti kiekis 12 mėn. mato vnt.	Kaina už mato vnt. Eur be PVM	Suma Eur be PVM (5 stulp. x 6 stulp.)	Kain už mato vnt. Eur su PVM	Siuolomų prekių pavadinimas ir aprašymas (atitikimas specifikacijai)
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Kiaulienos sprandinė	Be odos, be kaulo, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	100				Kiaulienos sprandinė. Aukščiausios rūšies; atitinkanti 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
2.	Kiaulienos kotletinė	Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, riebumas ne daugiau nei 20 proc.; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	2500				Kiaulienos kotletinė. Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, riebumas ne daugiau nei 20 proc.; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
3.	Kiaulienos mentė	Su kaulu, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, sukapota gabalais ne daugiau nei po 2-3 kg; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	1600				Kiaulienos mentė. Su kaulu, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, sukapota gabalais ne daugiau nei po 2-3 kg; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
4.	Kiaulienos šoninė	Su kaulu, be papildvės, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	800				Kiaulienos šoninė. Su kaulu, be papildvės, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
5.	Šviežios kiaulienos dešrelės	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos, riebumas ne daugiau nei 20 proc.; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	200				Šviežios kiaulienos dešrelės. Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos, riebumas ne daugiau nei 20 proc.; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
6.	Lašiniai	Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; atitinkantys LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantys LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	60				Lašiniai. Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; atitinkantys LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantys LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.

7.	Kiaulienos kojos	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	40	Kiaulių kojos. Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
8.	Kiaulienos ausys	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	30	Kiaulių ausys. Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
9.	Kiaulienos galvos	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	100	Kiaulių galvos. Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
10.	Kiaulienos karkos	Su kaulu, atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	80	Kiaulienos karkos. Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
11.	Jautienos kotletinė	Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; mėsa šviesi, jauno galvijo; atitinkanti LST 1945:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	320	Jautienos kotletinė. Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; mėsa šviesi, jauno galvijo; atitinkanti LST 1945:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
12.	Viščiųų broilerių filė	Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, be odos, be kaulo; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkanti LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	1100	Viščiųų broilerių filė. Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, be odos, be kaulo; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkanti LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas AB „Vilniaus paukštynas“, papildomas gamintojas AB „Kaišiadorių paukštynas“.
13.	Viščiųų broiliai	Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; ne žemesnės nei I kategorijos; svoris ne mažiau kaip 1,5 kg.; atitinkantys LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	100	Viščiųų broiliai. Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, be odos, be kaulo; ne žemesnės nei I kategorijos, svoris ne mažiau nei 1,5 kg.; atitinkanti LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas AB „Vilniaus paukštynas“, papildomas gamintojas AB „Kaišiadorių paukštynas“.
14.	Viščiųų broilerių ketvirčiai	Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkantys LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES	kg	850	Viščiųų broilerių ketvirčiai. Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkantys LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius

15.	Viščiukų broilerių blauzdelės	nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	150
16.	Karšio rūkymo kiaulienos dešra	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkančios LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	350
17.	Karšio rūkymo kiaulienos šoninė	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	180
18.	Karšai rūkytas kiaulienos kumpis	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	130
19.	Kepenų vyniotinis	Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	300
20.	Virtos pieniškos kiaulienos dešrelės	Aukščiausios rūšies; švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	500
21.	Virtos kiaulienos sardelės	Aukščiausios rūšies; švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	450
22.	Virtas kiaulienos vyniotinis	Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	240

kokybės reikalavimus. Gamintojas AB „Vilniaus paukštynas“, papildomas gamintojas AB „Kaišiadorių paukštynas“.
Viščiukų broilerių blauzdelės. Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkančios LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas AB „Vilniaus paukštynas“, papildomas gamintojas AB „Kaišiadorių paukštynas“.
K/R kiaulienos dešra „Vienuolio“ MM. Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
K/R kiaulienos šoninė. Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
K/R kiaulienos kumpis „Žemaitiškas“ MM. Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
Kepenų vyniotinis. Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
Virtos pienoškios kiaulienos dešrelės „Domuko“. Aukščiausios rūšies; švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
Virtos kiaulienos sardelės „Gaspadoriaus“ MM. Aukščiausios rūšies; švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
Virtas kiaulienos vyniotinis „Karkos“ MM. Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir

					galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
23.	Karšto rūkymo dešrelės	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	130	K/R dešrelės „Kaimiškos“ MM. Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
24.	Šalto rūkymo kiaulienos dešra	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	340	Š/R kiaulienos dešra „Pirklio“ MM. Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
25.	Virta kiaulienos dešra	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	780	Virta kiaulienos dešra „Daktariška“ MM. Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
26.	Rūkyti broilerių ketvirčiai	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.	kg	300	Rūkyti broilerių ketvirčiai. Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus. Gamintojas UAB „Mažeikių mėsinė“.
A	IŠVARDINTŲ LENTELĖJE PREKIŲ BENDRA SUMA, EUR BE PVM:				28324,60
B	PVM SUMA, EUR:				5948,17
C	BENDRA SUMA, EUR SU PVM (A+B):				34272,77
D	NEIŠVARDINTŲ LENTELĖJE PREKIŲ (10%) SKAIČIUOJAMOJI SUMA, EUR SU PVM (C x 0,10):				3427,28
E	BENDRA SUTARTIES VERTĖ, EUR SU PVM (C+D):				37700,05

PARDAVĖJAS

UAB „Mažeikių mėsinė“

Komercijos direktorius

Darius Žalis



PIRKĖJAS

Kėdainių socialinės globos namai

Direktorė

Audronė Kasperavičienė



**ŠVIEŽIOS MĖSOS, PAUKŠTIENOS IR MĖSOS GAMINIŲ
TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI**

Eil. Nr.	Prekės pavadinimas	Būtinai reikalavimai (techninė specifikacija)
1.	Kiaulienos sprandinė	Be odos, be kaulo, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
2.	Kiaulienos kotletinė	Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, riebumas ne daugiau nei 20 proc.; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
3.	Kiaulienos mentė	Su kaulu, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, sukapota gabalais ne daugiau nei po 2-3 kg; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
4.	Kiaulienos šoninė	Su kaulu, be papildvės, atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; atitinkanti LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
5.	Šviežios kiaulienos dešrelės	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos, riebumas ne daugiau nei 20 proc.; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
6.	Lašiniai	Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; atitinkantys LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantys LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
7.	Kiaulienos kojos	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
8.	Kiaulienos ausys	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
9.	Kiaulienos galvos	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
10.	Kiaulienos karkos	Su kaulu, atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; atitinkančios LST 1921:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
11.	Jautienos kotletinė	Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta; mėsa šviesi, jauno galvijo; atitinkanti LST 1945:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
12.	Viščiukų broilerių filė	Atvėsinta iki 0-4°C arba atšaldyta, be odos, be kaulo; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkanti LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
13.	Viščiukų broileriai	Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; ne žemesnės nei I kategorijos; svoris ne mažiau kaip 1,5 kg.; atitinkantys LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
14.	Viščiukų broilerių ketvirčiai	Atvėsinti iki 0-4°C arba atšaldyti; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkantys LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
15.	Viščiukų broilerių blauzdelės	Atvėsintos iki 0-4°C arba atšaldytos; ne žemesnės nei I kategorijos; atitinkančios LST 1377:2001 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
16.	Karšto rūkymo kiaulienos dešra	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
17.	Karšto rūkymo kiaulienos šoninė	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
18.	Karštai rūkytas kiaulienos kumpis	Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
19.	Kepenų vyniotinis	Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
20.	Virtos pieniškos kiaulienos dešrelės	Aukščiausios rūšies; švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
21.	Virtos kiaulienos sardelės	Aukščiausios rūšies; švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
22.	Virtas kiaulienos vyniotinis	Aukščiausios rūšies; atitinkantis LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkantis LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
23.	Karšto rūkymo dešrelės	Aukščiausios rūšies; atitinkančios LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkančios LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.




24.	Šalto rūkymo kiaulienos dešra	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
25.	Virta kiaulienos dešra	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.
26.	Rūkyti broilerių ketvirčiai	Aukščiausios rūšies; atitinkanti LST 1919:2003 arba lygiavertį standartą; atitinkanti LR ir ES nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus.

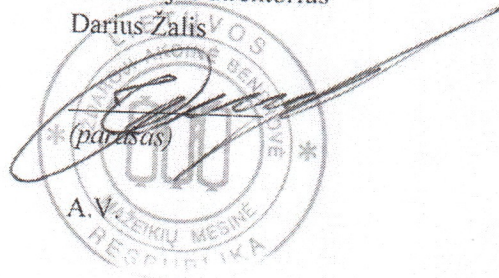
1. Prekės turi būti kokybiškos, t. y. turi atitikti visus Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungoje nustatytus ir galiojančius kokybės reikalavimus bei standartus.
2. Pristatytų maisto produktų galiojimo laikas turi būti likęs ne mažesnis nei pusė viso galiojimo laiko. Laikas nustatomas pagal ant pakuotės nurodytą pagaminimo datą ir galiojimo termino pabaigos datą.
3. Prekės turi būti sufasuotos pageidaujamais kiekiais, sudėtos tam skirtose dėžėse ar taroje ir pristatomos tiekėjo transportu, skirtu vežti maisto produktus, atitinkančiu visus higienos normų reikalavimus.
4. Prekių pakavimo medžiagos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 „Dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB“ reikalavimus, taip pat LR sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ nustatytus reikalavimus.
5. Visa produkcija turi būti pristatoma transporto priemonėmis, atitinkančiomis Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos reikalavimus dėl maisto produkcijos gabenimo ir apsaugos nuo užteršimo.
6. Produkcija gabenama dengtomis, švariomis, sausomis, be pašalinių kvapų transporto priemonėmis. Maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai turi būti švarūs, geros būklės ir gerai prižiūrimi tam, kad maisto produktai būtų apsaugoti nuo užteršimo. Transportavimo metu pervežami maisto produktai tokiu būdu, kad nebūtų pažeidžiamas pakuočių vientisumas, būtų išvengta pakuočių deformacijų, dūžių, išsiliejimo. Kur būtina, maisto produktams pervežti naudojamos pervežimo priemonėse ir (ar) konteineriuose turi būti palaikoma maisto produktams laikyti tinkama temperatūra.
7. Prekės privalo būti ženklintos. Ženklinimas turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 patvirtintą Lietuvos higienos normą HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ bei Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 reikalavimus.
8. Kiekviena pakuotė privalo būti su etiketėmis. Etiketėje turi būti nurodytas gamintojas, gaminio pavadinimas, standartas, gaminio rūšis, produkto sudėtis, maistinė ir energetinė vertė, galiojimo laikas.
9. Produkcija turi būti tiekiamą pagal poreikį 3 (tris) kartus per savaitę arba per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.
10. Pareiškus pretenzijas dėl produkcijos kokybės, tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu.
11. Kėdainių socialinės globos namai yra kontroliuojama Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos (VMVT), dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiama informaciją apie pristatomą produkciją.

PARDAVĖJAS
UAB „Mažeikių mėsinė“

PIRKĖJAS
Kėdainių socialinės globos namai

Komercijos direktorius

Darius Žalis



Direktorė

Audronė Kasperavičienė

