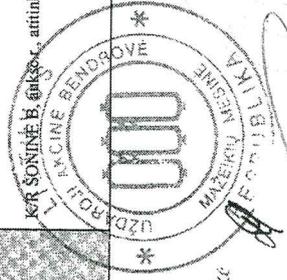


MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ MAŽOS VERTĖS PIRKIMO
TECHINĖ SPECIFIKACIJA

EH Nr.	Prašų pavadinimas	Prekės sąvokės	Matavio vienet.	Orientacinis pirkimo kiekis metams, kg	Priešėjo pasiūlytos prekės pavadinimas, sąvokės	Vieneto (4 stulp.) kaina be PVN, €	Vieneto (4 stulp.) kaina su visais įskaitinimais mokesčiais, €	Suma su visais įskaitinimais mokesčiais (5 x 7), €
1	Deserėlis karštai rūkytos „Medžiarai“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Balytinių kielėsių ne mažiau kaip 11 %, riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gamtinio verės. Neturi būti balytinių mėsos pakajalių ir karkorolų pėdsakų. Dregnis - 53%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techniniai reikalavimai“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normas HN 16:2011.	kg	100	MEDŽIOTOJŲ, aukš. r., atitinka reikalavimus.			
2	Galvijų liežuviai	Saldyti, šviežias, aukščiausios rūšies. Subproduktai turi būti laikomi ne aukštesnioje kaip +3 °C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normas HN 16:2011, reikalavimus.	kg	30	GALVIŲ LIEŽUVIAI, šaldyti, šviežias, aukš. r., atitinka reikalavimus.			
3	Jautienos kumpis	Aukščiausios rūšies, aukščiausios rūšies, autifrikantis, kokybės reikalavimus. Aviesimas iki 0 – 4 °C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normas HN 16:2011.	kg	550	JAUTIENOS KUMPIŠ, atšaldytas, šviežias, be kaulų ir kitų nevalgomų dalių, aukš. r., atitinka reikalavimus.			
4	Jautienos nugarinė	Atvesinta, šviežias, be odos, kaulų ir lašinių, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldytą skerdiena ir išpaustyta šviežia mėsa turi būti laikoma 0 – 40 C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normas HN 16:2011, reikalavimus.	kg	25	JAUTIENOS NUGARINĖ, atvesinta, šviežia, be odos, kaulų ir lašinių, aukš. r., atitinka reikalavimus.			
5	Kalakutų file	Atšaldyta, šviežia, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldytą paukštieną laikoma ne aukštesnioje kaip + 4 °C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normas HN 16:2011, reikalavimus.	kg	170	KALAKUTŲ FILE, atšaldyta, šviežia, aukš. r., atitinka reikalavimus.			
6	Karštininkų šoninė	Aukščiausios rūšies. Balytinių ne mažiau kaip 7% produkto masės. Dregnis - 55%. Neturi būti balytinių mėsos pakajalių pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techniniai reikalavimai“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normas HN 16:2011, reikalavimus.	kg	30	KARŠTININKŲ ŠONINĖ, atitinka reikalavimus.			



Administratore:
personalo vadybininke
Aušra Latapienė

Techninės įstaigos
Vadovė, atstovaujanti socialinių paslaugų
ministerijai
Viktorija Grežbaitienė