

PASIŪLYMAS

DĖL MĖSOS GAMINIŲ PIRKIMO

2019-09-02 Nr.P01/1-190902

(Data)
____Kaunas____
(Sudarymo vieta)



www.samsonas.lt

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB „Samsonas“
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Europos pr. 38, LT-46369 Kaunas
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	Įm. kodas: 133140587, PVM kodas: LT331405811
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	a/s LT27 7044 0600 0284 6368 AB SEB bankas, 70440
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbšta
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Andrius Lepinaitis
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Didmeninės prekybos skyr. vadovo pavaduotoja Indrė Barauskienė
Telefono numeris	+370 640 14197
Fakso numeris	
El. pašto adresas	ofisas@samsonas.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.	Subtiekiejo (-ų) pavadinimas (-ai), adresas (-ai)

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

3 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Produktų pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VI-SO (be PVM)	Kaina EUR VI-SO (su PVM)
I.	Dešros:					
1.1.	Dešra vytinta	60	kg	5,99	359,40	434,87
1.2.	Dešra šaltai rūkyta	60	kg	6,19	371,40	449,39

1.3.	Dešra karštai rūkyta	100	kg	2,52	252,00	304,92
1.4.	Dešra virta	100	kg	2,08	208,00	251,68
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 1						1 440,86
2.	Rūkyti ir vytinti mėsos gaminiai:					
2.1.	Lašiniai šaltai rūkyti	70	kg	3,42	239,40	289,67
2.2.	„Aukštaičių“ kepsnys (arba lygiavertis) karštai rūkytas	430	kg	3,99	1 715,70	2 076,00
2.3.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta	130	kg	5,26	683,80	827,40
2.4.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas	60	kg	5,94	356,40	431,24
2.5.	Dešrelės „Medžiotojų“ (arba lygiavertės) karštai rūkytos	50	kg	3,52	176,00	212,96
2.6.	Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti	180	kg	3,29	592,20	716,56
2.7.	Vištienos filė karštai rūkyta	70	kg	11,53	807,10	976,59
2.8.	Kiaulienos šoninė karštai rūkyta	80	kg	3,25	260,00	314,60
2.9.	Vytintas kumpis	30	kg	14,20	426,00	515,46
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 2						6 360,49
3.	Vyniotiniai:					
3.1.	Vištienos natūralus vyniotinis	70	kg	3,22	225,40	272,73
3.2.	Kiaulienos karkų vyniotinis	60	kg	4,04	242,40	293,30
3.3.	Ausų-liežuvių vyniotinis	70	kg	4,53	317,10	383,69
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 3						949,72

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil. Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	<p>1. Pirkimo dalis: DEŠROS</p> <p>1.1. Vytinta dešra</p> <p>1.1.1. Vytinta 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>1.1.2. 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>1.1.3. Vytinta dešra turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos (stambiau sumaltos) kiaulienos mėsos, lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Fasuota nuo 0,15 iki 0,3 kg pakuotėje.</p> <p>1.1.4. Vytinta dešra turi būti švaraus paviršiaus rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų ir kvapo, lašiniai neturi būti minkšti ar patišę. Gardinta natūraliais prieskoniais, česnaku, pipirais.</p> <p>1.1.5. 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>1.1.6. Ženklina pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir</p>	<p>1. Pirkimo dalis: DEŠROS</p> <p>1.1. Vytinta Kleboniška Baltymų šaltinis dešra 195g.</p> <p>1.1.1. Vytinta dešra yra 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>1.1.2. 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>1.1.3. Vytinta dešra yra pagaminta iš smulkintos (stambiau sumaltos) kiaulienos mėsos, jautienos mėsos, lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Fasuota apie 0,200 kg pakuotėje.</p> <p>1.1.4. Vytinta dešra turi būti švaraus paviršiaus rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų ir kvapo, lašiniai neturi būti minkšti ar patišę. Gardinta natūraliais prieskoniais, česnaku, pipirais.</p> <p>1.1.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikala-</p>

<p>pašarų atsekamumo ir ženklavimo reikalavimus.</p> <p>1.1.7. 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 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)“.</p> <p>1.1.8. 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.1.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +6° C.</p> <p>1.1.10. Vytinta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.1.11. 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>1.1.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>vimus.</p> <p>1.1.6. 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 ženklavimo reikalavimus.</p> <p>1.1.7. 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 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)“.</p> <p>1.1.8. 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.1.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +15° C.</p> <p>1.1.10. Vytinta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.1.11. 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>LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.2. Šaltai rūkyta dešra</p> <p>1.2.1. Šaltai rūkyta dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919/IK (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>1.2.2. 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>1.2.3. Šalto rūkymo dešra turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos (sumaltos) kiaulienos, jautienos mėsos ir lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, po to atliekamas rūkymas šaltais dūmais. Fasuota nuo 0,15 iki 0,3 kg pakuotėje.</p> <p>1.2.4. Šalto rūkymo dešra turi būti švaraus paviršiaus rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p>	<p>1.2. Vytinta „Samsono“ dešra (natūraliame apvalkale), 195 g</p> <p>1.2.1. Vytinta rūkyta dešra yra pagaminta pagal LST 1919/IK (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>1.2.2. 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>1.2.3. Šalto rūkymo dešra yra pagaminta iš smulkintos (sumaltos) kiaulienos, lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralų apvalkalą, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, po to atliekamas rūkymas šaltais dūmais. Fasuota apie 0,200 kg pakuotėje.</p> <p>1.2.4. Šalto rūkymo dešra turi būti švaraus paviršiaus rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų. Gerai iš-</p>

<p>1.2.5. 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>1.2.6. 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>1.2.7. 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, 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)“.</p> <p>1.2.8. 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.2.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +6° C.</p> <p>1.2.10. Šaltai rūkyta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.2.11. 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>1.2.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>reikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>1.2.5. 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>1.2.6. 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>1.2.7. 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, 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)“.</p> <p>1.2.8. 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.2.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +15° C.</p> <p>1.2.10. Šaltai rūkyta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.2.11. 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>LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.3. Karštai rūkyta dešra</p> <p>1.3.1. Karštai rūkyta 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>1.3.2. 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>1.3.3. Karšto rūkymo dešra turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota nuo 0,2 iki 0,3 kg vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>1.3.4. Karšto rūkymo dešra turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuota, konsistencija stangri, pjūvyje</p>	<p>1.3. Karštai rūkyta „Samsono“ saliamio dešra.</p> <p>1.3.1. Karštai rūkyta dešra yra 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>1.3.2. 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>1.3.3. Karšto rūkymo dešra yra pagaminta iš smulkintos kiaulienos, jautienos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota vakuumuotoje pakuotėje po 0,8 kg</p>

	<p>faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeista, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta natūraliais prieskoniais.</p> <p>1.3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>1.3.6. 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>1.3.7. 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, 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)“.</p> <p>1.3.8. 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.3.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +6° C.</p> <p>1.3.10. Karštai rūkyta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.3.11. 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>1.3.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.3.4. Karšto rūkymo dešra turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuota, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeista, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta natūraliais prieskoniais.</p> <p>1.3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>1.3.6. 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>1.3.7. 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, 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)“.</p> <p>1.3.8. 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.3.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +6° C.</p> <p>1.3.10. Karštai rūkyta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.3.11. 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>LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>1.4. Virta dešra</p> <p>1.4.1. Virta dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919/IK (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>1.4.2. 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>1.4.3. Virta dešra turi būti aukščiausios rūšies. Gamybės receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolage-</p>	<p>1.4. Virta „Samsono daktariška“ dešra 330g</p> <p>1.4.1. Virta dešra yra pagaminta pagal LST 1919/IK (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>1.4.2. 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>1.4.3. Virta dešra yra aukščiausios rūšies. Ga-</p>

	<p>no) kiekis ne mažiau kaip 8%, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis – ne daugiau 22 %.</p> <p>1.4.4. 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>1.4.5. Virtos dešros 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. Fasuota nuo 0,2 iki 0,4 kg pakuotėje.</p> <p>1.4.6. 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>1.4.7. 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>1.4.8. 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, 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolas, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.4.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +6° C.</p> <p>1.4.10. Virta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.4.11. 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>1.4.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>mybos 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>1.4.4. 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>1.4.5. Virtos dešros 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. Fasuota 0,33 kg pakuotėje.</p> <p>1.4.6. 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>1.4.7. 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>1.4.8. 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, 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolas, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>1.4.9. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005 direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje 0 iki +6° C.</p> <p>1.4.10. Virta dešra turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.4.11. 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>LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
2.	<p>2. Pirkimo dalis: RŪKYTI IR VYTINTI MĖSOS GAMINIAI</p> <p>2.1. Lašiniai šaltai rūkyti</p>	<p>2. Pirkimo dalis: RŪKYTI IR VYTINTI MĖSOS GAMINIAI</p> <p>2.1. Lašiniai šaltai rūkyti</p>

<p>2.1.1. Lašiniai šaltai rūkyti turi būti pagaminti pagal LST 1919/1 K (2003) standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>2.1.2. Pagaminti 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.</p> <p>2.1.3. Kiaulienos lašiniai šalto rūkymo turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kiaulienos poodinės nugaros ir šonų skerdenos dalių, sūdytų, dėl skonio pagerinimo naudojant nemažai prieskonių ir po to papildomai parūkomi šaltais dūmais. Fasuoti iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.1.4. Kiaulienos lašiniai šalto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, baltos spalvos, ne pageltę, neturi būti minkšti ar patįžę, be pašalinių priedų ir kvapo. Gera išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>2.1.5. 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>2.1.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.1.7. 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 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.1.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.1.9. Lašiniai šaltai rūkyti turi būti pristatomi pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.1.10. 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.</p> <p>2.1.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.1.1. Lašiniai šaltai rūkyti yra pagaminti pagal LST 1919/1 K (2003) standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>2.1.2. Pagaminti 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.</p> <p>2.1.3. Kiaulienos lašiniai šalto rūkymo yra pagaminti iš aukščiausios rūšies kiaulienos poodinės nugaros ir šonų skerdenos dalių, sūdytų, dėl skonio pagerinimo naudojant nemažai prieskonių ir po to papildomai parūkomi šaltais dūmais. Fasuoti iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.1.4. Kiaulienos lašiniai šalto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, baltos spalvos, ne pageltę, neturi būti minkšti ar patįžę, be pašalinių priedų ir kvapo. Gera išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>2.1.5. 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>2.1.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.1.7. 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 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.1.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.1.9. Lašiniai šaltai rūkyti turi būti pristatomi pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.1.10. 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.</p> <p>2.1.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
--	--

<p>2.2. Kepsnys karštai rūkytas</p> <p>2.2.1. Kepsnys karštai rūkytas turi būti pagamintas 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.</p> <p>2.2.2. Pagamintas 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.</p> <p>2.2.3. Kepsnys karštai rūkytas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio, be lašinių, be kaulo, be odos, kuriam technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.2.4. Kepsnys karštai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.</p> <p>2.2.5. 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>2.2.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.2.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>2.2.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.2.9. Kepsnys karštai rūkytas turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.2.10. 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>2.2.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.2. Karštai rūkytas „Aukštaičių“ kepsnys.</p> <p>2.2.1. Kepsnys karštai rūkytas turi būti pagamintas 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.</p> <p>2.2.2. Pagamintas 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.</p> <p>2.2.3. Kepsnys karštai rūkytas yra pagamintas iš kiaulienos kumpio, be lašinių, be kaulo, be odos, kuriam technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuotas apie 320g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.2.4. Kepsnys karštai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.</p> <p>2.2.5. 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>2.2.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.2.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>2.2.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.2.9. Kepsnys karštai rūkytas turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.2.10. 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>2.2.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.3. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta</p> <p>2.3.1. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta 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-</p>	<p>2.3. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta</p> <p>2.3.1. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta yra pagaminta pagal LST 1919/1 K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsaky-</p>

	<p>78.</p> <p>2.3.2. Pagaminta 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.</p> <p>2.3.3. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos nugaros ir juosmens raumens, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 10 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.3.4. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>2.3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>2.3.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.3.7. 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.3.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.3.9. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.3.10. 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.</p> <p>2.3.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>mu Nr. 3D-78.</p> <p>2.3.2. Pagaminta 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.</p> <p>2.3.3. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos nugaros ir juosmens raumens, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 10 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuota apie 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.3.4. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>2.3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>2.3.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.3.7. 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.3.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.3.9. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.3.10. 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.</p> <p>2.3.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>2.4. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas</p> <p>2.4.1. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pagamintas 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.</p> <p>2.4.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB)</p>	<p>2.4. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas</p> <p>2.4.1. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas yra pagamintas 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.</p> <p>2.4.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr.</p>

<p>Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.4.3. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasutas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.4.4. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>2.4.5. 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>2.4.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.4.7. 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, 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.4.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.4.9. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.4.10. 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>2.4.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>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.</p> <p>2.4.3. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas yra pagamintas iš kiaulienos kumpio mėsos, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasutas apie 400g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.4.4. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p> <p>2.4.5. 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>2.4.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.4.7. 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, 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.4.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.4.9. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.4.10. 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>2.4.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.5. Dešrelės karštai rūkytos</p> <p>2.5.1. Dešrelės karštai rūkytos turi būti 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.</p> <p>2.5.2. 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.</p> <p>2.5.3. Dešrelės karštai rūkytos turi būti pagamintos iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ne</p>	<p>2.5. Karštai rūkytos „Samsono medžiotojų ekstra“ dešrelės.</p> <p>2.5.1. Dešrelės karštai rūkytos yra 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.</p> <p>2.5.2. 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</p>

	<p>mažiau 90 % ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių. Fasuotos iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.5.4. Dešrelės turi būti plonos, 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, dešrelės gardintos natūraliais prieskoniais, česnakais, pipirais.</p> <p>2.5.5. 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>2.5.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus.</p> <p>2.5.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>2.5.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.5.9. Dešrelės karštai rūkytos turi būti pristatomos pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.5.10. 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>2.5.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.5.3. Dešrelės karštai rūkytos yra pagamintos iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ne mažiau 90 % ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių. Fasuotos apie 550g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.5.4. Dešrelės turi būti plonos, 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, dešrelės gardintos natūraliais prieskoniais, česnakais, pipirais.</p> <p>2.5.5. 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>2.5.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus.</p> <p>2.5.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>2.5.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.5.9. Dešrelės karštai rūkytos turi būti pristatomos pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.5.10. 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>2.5.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
--	---	---

<p>2.6. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti</p> <p>2.6.1. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pagaminti pagal LST 1919/1 K (2003) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>2.6.2. Pagaminti 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.</p> <p>2.6.3. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pagaminti iš A klasės broilerių skersai perpjautos skerdenėlės pusės, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuoti po vieną vnt vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.6.4. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti švaraus paviršiaus, šviesiai rudos spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinti įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais, kmynais.</p> <p>2.6.5. 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>2.6.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.6.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>2.6.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.6.9. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pristatomi pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.6.10. 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>2.6.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.6. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti</p> <p>2.6.1. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti yra pagaminti pagal LST 1919/1 K (2003) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>2.6.2. Pagaminti 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.</p> <p>2.6.3. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti yra pagaminti iš A klasės broilerių skersai perpjautos skerdenėlės pusės, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuoti po vieną vnt vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.6.4. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti švaraus paviršiaus, šviesiai rudos spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinti įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais, kmynais.</p> <p>2.6.5. 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>2.6.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.6.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>2.6.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.6.9. Viščiukų broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pristatomi pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.6.10. 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>2.6.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
--	--

<p>2.7. Vištienos filė karštai rūkyta.</p> <p>2.7.1. Vištienos filė karštai rūkyta 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.</p> <p>2.7.2. Pagaminta 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.</p> <p>2.7.3. Vištienos filė karštai rūkyta turi būti pagaminta iš broilerių pusės krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtininkaulio ir šonkaulių, be odos, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.7.4. Vištienos filė karštai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.</p> <p>2.7.5. 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>2.7.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.7.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>2.7.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.7.9. Vištienos filė karštai rūkyta turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.7.10. 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>2.7.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.7. Vištienos filė karštai rūkyta.</p> <p>2.7.1. Vištienos filė karštai rūkyta yra 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.</p> <p>2.7.2. Pagaminta 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.</p> <p>2.7.3. Vištienos filė karštai rūkyta yra pagaminta iš broilerių pusės krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtininkaulio ir šonkaulių, be odos, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.7.4. Vištienos filė karštai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.</p> <p>2.7.5. 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>2.7.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.7.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>2.7.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.7.9. Vištienos filė karštai rūkyta turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.7.10. 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>2.7.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.8. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta</p> <p>2.8.1. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta turi būti pagaminta pagal LST 1919/1 K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM</p>	<p>2.8. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta</p> <p>2.8.1. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta yra pagaminta pagal LST 1919/1 K (2006) standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą</p>

	<p>ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>2.8.2. Pagaminta 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.</p> <p>2.8.3. Šoninė karšto rūkymo turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos lašinių, besisluoksniuojančių su raumeniu (lašinių ne daugiau kaip 50 proc.), be kaulo, su oda, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.8.4. Šoninė karšto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.</p> <p>2.8.5. 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>2.8.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.8.7. 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.8.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>2.8.9. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.8.10. 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>2.8.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p> <p>2.8.2. Pagaminta 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.</p> <p>2.8.3. Šoninė karšto rūkymo yra pagaminta iš kiaulienos lašinių, besisluoksniuojančių su raumeniu (lašinių ne daugiau kaip 50 proc.), be kaulo, su oda, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>2.8.4. Šoninė karšto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.</p> <p>2.8.5. 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>2.8.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.8.7. 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.8.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>2.8.9. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta turi būti pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.8.10. 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>2.8.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>2.9. Vytintas kumpis.</p> <p>2.9.1. Vytintas kumpis turi būti pagamintas 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.</p> <p>2.9.2. Pagamintas 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.</p>	<p>2.9. Vytintas Serano vytintas kumpis 100 gr.</p> <p>2.9.1. Vytintas kumpis yra pagamintas 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.</p> <p>2.9.2. Pagamintas 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.</p>

<p>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.</p> <p>2.9.3. Vytintas kumpis turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos ne mažiau kaip 95%, be kaulo, be odos, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Supjaustytas plonais griežinėliais iki 0,5 mm, sufasuotas po 70-110g naudojant apsaugines dujas arba vakuumuojant.</p> <p>2.9.4. Vytintas kumpis turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių skonis.</p> <p>2.9.5. 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>2.9.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.9.7. 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.9.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>2.9.9. Vytintas kumpis turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.9.10. 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>2.9.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>nologinę 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.</p> <p>2.9.3. Vytintas kumpis yra pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos ne mažiau kaip 95%, be kaulo, be odos, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Supjaustytas plonais griežinėliais iki 0,5 mm, sufasuotas po 100g naudojant apsaugines dujas arba vakuumuojant.</p> <p>2.9.4. Vytintas kumpis turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių skonis.</p> <p>2.9.5. 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>2.9.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.9.7. 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 netto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.9.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +15 °C.</p> <p>2.9.9. Vytintas kumpis turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.9.10. 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>2.9.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>3. Pirkimo dalis: VYNIOTINIAI</p> <p>3.1. Vištienos vyniotinis natūralus</p> <p>3.1.1. Vištienos vyniotinis natūralus turi būti pagamintas 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.</p> <p>3.1.2. Pagamintas 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.</p>	<p>3. Pirkimo dalis: VYNIOTINIAI</p> <p>3.1. Virtas vištienos vyniotinis</p> <p>3.1.1. Vištienos vyniotinis yra pagamintas 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.</p> <p>3.1.2. Pagamintas 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</p>

<p>3.1.3. Vištienos vyniotinis (ne maltas) turi būti pagamintas iš A klasės broilerių mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuo- tas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>3.1.4. Vištienos vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje baltos į pilkumą spalvos be dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.</p> <p>3.1.5. 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>3.1.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus.</p> <p>3.1.7. 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 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)". 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>3.1.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>3.1.9. Vištienos vyniotinis natūralus turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.1.10. 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.</p> <p>3.1.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.1.3. Vištienos vyniotinis (ne maltas) yra pagamintas iš A klasės broilerių mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuo- tas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>3.1.4. Vištienos vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje baltos į pilkumą spalvos be dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.</p> <p>3.1.5. 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>3.1.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus.</p> <p>3.1.7. 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 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)". 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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>3.1.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>3.1.9. Vištienos vyniotinis natūralus turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.1.10. 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.</p> <p>3.1.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
---	---

<p>3.2. Kiaulienos karkų vyniotinis.</p> <p>3.2.1. Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti pagamintas 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.</p> <p>3.2.2. Pagamintas 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.</p> <p>3.2.3. Vyniotinis turi būti pagamintas iš kiaulienos karkų mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>3.2.4. Kiaulienos vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.</p> <p>3.2.5. 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>3.2.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.2.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>3.2.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>3.2.9. Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.2.10. 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>3.2.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3.2. Virtas „Kleboniškas kulniukų“ vyniotinis.</p> <p>3.2.1. Kiaulienos kulniukų vyniotinis yra pagamintas 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.</p> <p>3.2.2. Pagamintas 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.</p> <p>3.2.3. Vyniotinis yra pagamintas iš kiaulienos kulninės mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 400g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>3.2.4. Kiaulienos vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.</p> <p>3.2.5. 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>3.2.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.2.7. 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 netto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolai, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>3.2.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>3.2.9. Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.2.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui</p>
---	--

		<p>dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>3.2.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>3.3. Ausų – liežuvio vyniotinis</p> <p>3.3.1. Ausų – liežuvio vyniotinis turi būti pagamintas 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.</p> <p>3.3.2. Pagamintas 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.</p> <p>3.3.3. Ausų – liežuvio vyniotinis turi būti pagamintas iš rinktinių kiaulienos ausų ir kiaulienos liežuvių, atitinkamai paruoštų, susuktų į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>3.3.4. Ausų – liežuvio vyniotinis turi būti taisyklinai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.</p> <p>3.3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>3.3.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.3.7. 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 netto masė (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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>3.3.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C.</p> <p>3.3.9. Ausų – liežuvio vyniotinis turi būti pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.3.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą</p>	<p>3.3. Ausų – liežuvio slėgtainis</p> <p>3.3.1. Ausų – liežuvio slėgtainis yra pagamintas 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.</p> <p>3.3.2. Pagamintas 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.</p> <p>3.3.3. Ausų – liežuvio slėgtainis yra pagamintas iš rinktinių kiaulienos ausų ir kiaulienos liežuvių, atitinkamai paruoštų, susuktų į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 400g vakuumuotoje pakuotėje.</p> <p>3.3.4. Ausų – liežuvio vyniotinis turi būti taisyklinai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.</p> <p>3.3.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>3.3.6. Ženklinama pagal HN 119:2014, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.3.7. 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 netto masė (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 sąrašas turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolos, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai).</p> <p>3.3.8. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6 °C.</p> <p>3.3.9. Ausų – liežuvio vyniotinis turi būti pris-</p>

	<p>originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>3.3.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>tatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.3.10. 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.</p> <p>3.3.11. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</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.*

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1.	Juridinių asmenų registro elektroninio išrašo kopija	1	Registru_centro_israsas_trumpas_20171127.pdf
2.	ESPD	13	Espd-response.zip
3.	Įgaliojimas	1	Lepinaitis-2018.pdf

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

- Asmens kodas, nurodytas įgaliojime.



A.V.

Andrius Lepinaitis

(tiektėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė, parašas)