

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA MĖSOS PRODUKTAI

Visos produktai turi atitikti:

1. Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktuali redakcija), nurodytus reikalavimus;

2. Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ (aktuali redakcija) reikalavimus.

3. Reikalavimus, pateiktus Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1441/2007, 2007 m. gruodžio 5 d. iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų ir Lietuvos higienos normoje HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“.

Bendrieji reikalavimai maisto produktams:

Komisijos Reglamentus (EB) Nr. 1249:2008, kuriuo nustatomos išsamios Bendrijos galvijų, kiaulių ir avių skerdenų klasifikavimo skalių taikymo ir pranešimo apie tų skerdenų kainas taisyklės su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. vasario 17 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (EB) Nr. 148/2014 (OL 2014 L 46, p. 1), kuriuo nustatomos išsamios Bendrijos galvijų, kiaulių ir avių skerdenų klasifikavimo skalių taikymo ir pranešimo apie tų skerdenų kainas taisyklės ir Nr. 1308:201, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas.

„Mėsos ir paukštienos šviežumo įvertinimo techninis reglamentas“ reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. 422.

Mikrobiologiniai kriterijai: Salmonella (Nėra 25 g), e. coli $\leq 5 \times 10^2$ - 5×10^3 ksv/g.

Cheminiai rodikliai: antibiotikų ir/ar hormoninių medžiagų negali būti.

Visuose produktuose alergenų ar jų pėdsakų – nėra, GMO – nėra.

Produktų pristatymo dieną iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos.

Perkamų prekių kiekiai:

Eil. Nr.	Pavadinimas	Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)	Mato vnt.	Preliminarus 6 mėn. kiekis
1	2	3	4	5
1	Jautienos kumpis be kaulo	Atšaldytas jautienos užpakalinis kumpis, be kaulų ir odos; limfmazgių, gyslų ir sausgyslių, be lašinių. Raumeningumo klasė ne žemesnė nei „U“, riebumo klasė ne žemesnė nei „1“. Vakuume, fasuotas ne daugiau 2,5 kg. Kvapas: būdingas jautienai, nėra aitraus, rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva: tamsiai raudona. Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs; paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Riebumas ne daugiau 10%. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C	kg	97

2	Virta dešra	Aukščiausios rūšies, be GMO, be maisto priedų (sąrašas 2011 11 11 patvirtintas Lietuvos respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-964), LST 834 – 92 , be baltyminių mėsos pakaitalų ir užpildų, be mechanškai atskirtos mėsos. Pjūvyje faršas raudonas, vienalytis, be pilkų dėmių ir tuštumų, malonaus skonio ir kvapo.. Sufasuota iki 2 kg, druskos kiekis turi neviršyti 1,7g/100g. <i>Būtina pateikti skenuotą dokumentą, kuriame būtų nurodytas gaminio pavadinimas, rūšis ir sudėtis.</i>	kg	53
3	Pieniškos dešrelės	Aukščiausios rūšies, be GMO, be maisto priedų (sąrašas 2011 11 11 patvirtintas Lietuvos respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-964), LST 834 – 92, celofano apvaskale, aukščiausios rūšies ,sudėtis: natūrali mėsa ar paukštiena, kiaulienos lašiniai, prieskoniniai, be mechanškai atskirtos mėsos, be maisto užpildų. vienos siuntos dešrelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo svorio; dešrelės svoris ne mažiau 60 g ir ne daugiau 80 g svorio paviršius sausas, švarus, apvaskalas nesuplyšęs, sufasuota iki 2 kg. Vakuminėje pakuotėje, druskos kiekis turi neviršyti 1,7g/100g. <i>Būtina pateikti skenuotą dokumentą, kuriame būtų nurodytas gaminio pavadinimas, rūšis ir sudėtis.</i>	kg	183

PASTABA. Jeigu šioje techninėje specifikacijoje apibūdinant pirkimo objektą nurodytas konkretus pavadinimas ar šaltinis, konkretus procesas ar prekės ženklas, patentas, tipai, konkreti kilmė ar gamyba, standartas, tiekėjas gali pateikti lygiavertį sprendinį (kitų gamintojų lygiavertė produkcija ar įranga ir pan.) nurodytajam. Lygiavertiškumo įrodymas yra tiekėjo pareiga.

Viešųjų pirkimų
vadovas
Giedrius Vasiliauskas


