

PIENO PRODUKTŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA, KIEKIAI IR SUTARTIES ĮKAINIAI

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 ženklinimas“ (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“.

PIENO PRODUKTAI. (BVPŽ KODAS – 15500000-3)

Bendrieji reikalavimai maisto produktams:

Pienas turi atitikti 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007.

Pieno produktai turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 2004 m. balandžio 29 d. nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus.

Kefyras, jogurtas ir kiti rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno kokybės reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“. Rauginti pieno gaminiai po rauginimo neturi būti apdorojami termiškai, siekiant užtikrinti, kad esanti šiuose gaminiuose „teigiami“ mikroorganizmai išliktų aktyvūs. Be specifinio raugo kultūrų gali būti pridedama ir kitų mikroorganizmų (pvz.: bifido bakterijų). Raugintuose pieno gaminiuose su priedais, pienas turi sudaryti ne mažiau kaip 90% (raugintuose pieno gaminiuose su vaisiais – ne mažiau kaip 80%).

Grietinė ir kiti grietinėlės gaminiai, turi atitikti Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu 3D-225. Grietinėlė ir kiti grietinėlės gaminiai po rauginimo neturi būti apdorojami termiškai ir pieno riebalai neturi būti pakeisti augaliniais riebalais.

Varškė ir jos gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl privalomųjų varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“. (Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 gegužės 6 d. įsakymo Nr. 3D-259 redakcija).

Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus. Produktų ženklinimas turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (ES) Nr. 1169/2011, 2011 m. spalio 25 d. dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.

Visų produktų sudėtyje negali būti augalinių riebalų ir genetiškai modifikuotų produktų.

Mikrobiologiniai kriterijai: Salmonella (nėra 25 g), Enterobakterijos < 1 – 5 ksv/ml.

Fiziniai rodikliai: negali būti jokių pašalinių dalelių, priemaišų, be kenkėjų ar jų pėdsakų.



Cheminiai rodikliai: antibiotikų likučių negali būti.

Produktų pristatymo dieną iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę:

1. Pieno, kefyro, rūgpienio, raugintų pasukų ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos;
2. Grietinės ne mažiau kaip 4 kalendorinės dienos;
3. Varškės ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos;
4. Varškės sūrio ne mažiau kaip 4 kalendorinės dienos;
5. Sviesto ne mažiau kaip 10 kalendorinių dienų;
6. Fermentinio sūrio ir kietojo sūrio ne mažiau kaip 10 kalendorinių dienų;
7. Natūralaus jogurto ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos;
8. Grietinės ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos.

Bendrieji reikalavimai pieno produktams be laktozės

Pienas turi atitikti Tarybos direktyvą 92/46/EEB, 1992 m. birželio 16 d. nustatanti sveikatos taisyklės žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamybai ir tiekimui į rinką. Sviestas turi būti atitinkantis Komisijos reglamento (EB) Nr. 273/2008 nustatančio išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1255/1999 taikymo taisyklės, susijusias su pieno ir pieno produktų analizės bei kokybės vertinimo metodais I priedo A dalyje nurodytus reikalavimus.

Jogurtas ir kiti rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno kokybės reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Rauginti pieno gaminiai po rauginimo neturi būti apdorojami termiškai, siekiant užtikrinti, kad esanti šiuose gaminiuose „teigiami“ mikroorganizmai išliktų aktyvūs. Be specifinio raugo kultūrų gali būti pridedama ir kitų mikroorganizmų (pvz.: bifido bakterijų).

Grietinė ir kiti grietinės gaminiai, turi atitikti Grietinės ir jos gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu 3D-225. Grietinė ir kiti grietinės gaminiai po rauginimo neturi būti apdorojami termiškai ir pieno riebalai neturi būti pakeisti augaliniais riebalais.

Varškė turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl privalomųjų varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 gegužės 6 d. įsakymo Nr. 3D-259 redakcija).

Sūriai turi atitikti Sūrų kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrų kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

Produktų ženklavimas turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (ES) Nr. 1169/2011, 2011 m. spalio 25 d. dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.

Produktų pristatymo dieną iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę:

1. Pieno be laktozės ne mažiau kaip 14 kalendorinių dienų;

Eil. Nr.	Pavadinimas	Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina Eur, su PVM	Viso kaina Eur, su PVM
1	2	3	4	5		
1.	Pienas 2,5 proc.	Pasterizuotas pienas, pieno riebalų kiekis – 2,5%, pasterizuotas, fasuotas ne daugiau 1 l, minkštoje pakuotėje.	1	1700,0	0,52	884,00
2.	Kefyras 2,5 proc.	Po rauginimo termiškai neapdorotas, pieno riebalų kiekis - 2,5%, be priedų, fasuotas ne daugiau 1 l.	1	210,0	0,58	121,80

		minkštoje pakuotėje.				
3.	Grietinė 30 proc., natūrali	Pieno riebalų kiekis - 30 %, be priedų, fasuota ne daugiau 200 g, kietoje pakuotėje.	kg	40,0	3,11	124,40
4.	Grietinė 30 proc., natūrali	Pieno riebalų kiekis - 30 %, be priedų, fasuota ne daugiau 500 g, kietoje pakuotėje.	kg	90,0	2,10	189,00
5.	Varškė 9 proc.	Be priedų, pieno riebalų kiekis – 9 %, fasuota ne daugiau 0,2 kg, minkštoje pakuotėje.	kg	50,0	3,36	168,00
6.	Varškė 9 proc.	Be priedų, pieno riebalų kiekis – 9 %, fasuota ne daugiau 1 kg, minkštoje pakuotėje.	kg	200,0	2,89	578,00
7.	Varškė 9 proc.	Be priedų, pieno riebalų kiekis – 9 %, fasuota ne daugiau 5 kg, minkštoje pakuotėje.	kg	200,0	1,10	220,00
8.	Varškės sūris	Be priedų, pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 20 % ir ne didesnis nei 25 %, fasuotas ne daugiau 1 kg, minkštoje pakuotėje. ¹ Druskos kiekis ne didesnis nei 1 g/100 g (ml). ² Cukrų kiekis ne didesnis nei 10 g/100 g (ml).	kg	15,0	6,70	100,50
9.	Grietinė 82 proc.	Pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 82 %, be priedų, fasuotas ne daugiau 200 g.	kg	100,0	6,86	686,00
10.	Fermentinis sūris, riebus	Riebus, pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 45 % ir ne didesnis nei 50 %, fasuotas ne daugiau 1 kg, minkštoje pakuotėje. ¹ Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g (ml).	kg	30,0	4,11	123,30
11.	Ekologiškas natūralus jogurtas	Pieno riebalų kiekis ne mažesnis kaip 1,8 proc., bet ne didesnis kaip 4 proc. Be ne pieno kilmės sudedamųjų dalių ¹ , nearomatizuotas, be konservantų. Bendras jogurtinių bakterijų ar (ir) specifinių raugo kultūrų skaičius ne mažesnis kaip 106 KVS/g. Išfasavimas ne daugiau nei 0.500 kg. Galiojimas ne mažiau nei 7 paros (-ų).	kg	60,0	1,00	60,00
12.	Natūralus jogurtas	Pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 3,5 %, be priedų, be pridėtinių cukrų, fasuotas ne daugiau kaip po 125 g, kietoje pakuotėje.	kg	180,0	2,49	448,20
13.	Graikiškas jogurtas	Pieno riebalų kiekis ne mažesnis kaip 2 proc., bet ne didesnis kaip 4 proc. Be ne pieno kilmės sudedamųjų dalių ¹ . Be želatinos ir krakmolo. Bendras jogurtinių bakterijų ar (ir) specifinių raugo kultūrų skaičius ne mažesnis kaip 106 KVS/g. Be maisto priedų ir nearomatizuotas. Išfasavimas ne daugiau nei 0.5 kg. Galiojimas ne mažiau nei 7 paros (-ų).	kg	25,0	3,23	80,75
14.	Desertinis jogurtas	Pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 3,5 %, be priedų, be pridėtinių cukrų, fasuotas ne daugiau kaip po 125 g, kietoje pakuotėje.	kg	20,0	1,79	35,80
15.	Grietinė 35 proc.	Sterilizuota, pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 35 %, be priedų, fasuota ne daugiau 0,2 l, minkštoje pakuotėje.	l	12,0	3,33	39,96
16.	Sūrio lazdelės	Pieno riebalų kiekis ne mažesnis nei 40 %, fasuotos ne daugiau 1 kg. ¹ Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g (ml).	kg	40,0	6,23	249,20
17.	Varškės sūreliai (be glaisto)	Neglaistyti varškės sūreliai iki 8 proc. riebumo. Varškės ne mažiau kaip 75 proc. Be šokolado, be kakavos, be GMO ir be iš dalies ar visiškai hidrintų riebalų. Su vanile ar / ir vaisiais, ar / ir vaisiais ir uogomis. Be augalinės kilmės riebalų. Išfasavimas – ne daugiau kaip 0,1 kg.	kg	180,0	3,74	673,20
18.	Pienas be laktozės, ne	Ultraaukštoje temperatūroje pasteurizuotas pienas, laktozės kiekis ne didesnis nei 0,05 g/100 ml, pieno	l	10,0	1,43	14,30

	mažiau 1,5 proc. riebalų kiekis ne didesnis nei 2,5%, fasuotas ne daugiau 1 l, kietoje pakuotėje.				
Bendra pasiūlymų suma (su PVM, Eur)					4796,41
PVM suma, Eur					832,43

Pirkėjas

Kauno lopšelis-darželis „Smalsutis“

Įstaigos kodas 191642492

Direktorė

Monika Antanaitienė

(parašas)

2020-11-06
(Data)



Tiekėjas

UAB „Sotėja“

Įmonės kodas 302536843

PVM mokėtojo kodas LT100005800112

Direktorė

Asta Juknienė

(parašas)

(Data)

