

TVIRTINU 
Dotnuvos slaugos namų
direktorė

Irena Staliorienė
2020-11-11

MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ PIRKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Pirkimo objektas – mėsa ir mėsos produktai įstaigos gyventojų maitinimui.
2. Mėsos ir mėsos produktų preliminarus kiekis, keliami reikalavimai ir savybės nurodytos techninės specifikacijos priede (pridedama, 3 lapai).
3. Mėsos ir mėsos produktų tiekimo laikotarpis – 2,5 mėn. nuo sutarties pasirašymo dienos.
4. Mėsa ir mėsos produktai pristatomi tiekėjo lėšomis ir transportu, adresu Darželio g. 6, Dotnuvos mstl., Kėdainių r. nurodytu laiku pagal išankstinį pateiktą maisto produktų užsakymą.
5. Perkančioji organizacija neįsipareigoja įsigyti viso preliminaraus mėsos ir mėsos produktų kiekio, nurodyto techninės specifikacijos priede, bet pirs pagal poreikį.
6. Atsiradus poreikiui perkančioji organizacija galės įsigyti iki 10 proc. kitų mėsos produktų, kurie nėra įtraukti į techninės specifikacijos priede esantį sąrašą. Jų kaina nustatoma pagal užsakymo dieną tiekėjo nustatytą mažmeninę kainą, taikant tiekėjo pasiūlyme nurodytą nuolaidos dydį, kuris negali būti mažesnis nei 5 (penki) procentai.
7. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad mėsos ir mėsos produktų kokybė, įpakavimas ir ženklavimas atitiktų galiojančius Lietuvos Respublikos norminių teisės aktų ir standartų reikalavimus.

Mitybos organizatorė



Vida Steponavičiūtė

MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarūs kiekiai per 2,5 mėn.
1.	Kiaulienos kumpis be kaulo	Atšaldytas, šviežias, išpjaustytas iš žemo riebumo skerdienos, be kaulų, gyslų ir sausgyslių, aukščiausios rūšies, vakume. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	375
2.	Kiaulienos šonkauliai	Atšaldyti, švieži, aukščiausios rūšies, vakume. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	13
3.	Virtos „Joniškio“ sardelės arba lygaivertės	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 9 %; riebalų kiekis ne daugiau kaip 24% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 68%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	40
4.	Virta daktariška dešra arba lygiavertė	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 8 % ; riebalų kiekis ne daugiau kaip 22 % visos gaminio masės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 69 %. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	38
5.	Ekstra saliamis arba lygiavertis	Aukščiausios rūšies. Virtas, rūkytas. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu	kg	25

		Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.		
6.	Karštai rūkytos „Ekstra“ dešrelės arba lygiavertės	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11 %; riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 55%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	25
7.	Pieniškos virtos „Ekstra“ dešrelės arba lygiavertės	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 9 %; riebalų kiekis ne daugiau kaip 24% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 68%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	50
8.	Naminė kiaulienos šaltiena	Aukščiausios rūšies. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	38
9.	„Močiutės“ mėsos vyniotonis arba lygiavertis	Aukščiausios rūšies. Karštai rūkytas. Vakume. Baltymų kiekis ne mažiau nei 14% gaminio masės. Drėgnis ~ 73%. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	13
10.	Kiaulienos lašiniai	Atšaldyti, švieži, be odos, aukščiausios rūšies, vakume. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi	kg	15

		atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.		
11.	Keptas kepenų paštetas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis – neribojamas; riebalų kiekis ne didesnis kaip 24 % gaminio masės. Drėgnis~65%. Pagaminta laikantis „Mėsos gaminių techninis reglamento“, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	15
12.	Šalto rūkymo kaimiška dešra arba lygiavertė	Aukščiausios rūšies. Rūkyta. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	8