

## ATVIRO KONKURSO „VARŠKĖ“ TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti varškės, kuri turi atitikti šiuos reikalavimus:

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| 1. Varškė 9 %            | -iki 85 000 kg |
| 2. Ekologiška varškė 9 % | -iki 25 500 kg |
| 3. Grūdėta varškė        | -iki 10 000kg  |

### **LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti varškės – iki 85 000 kg**

#### **1. Varškė 9 proc.**

- 1.1. Varškė** turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 488/2002 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.3D-259/2005 reikalavimus.
- 1.2.** Spalva būdinga varškei – baltai – gelsvo atspalvio.
- 1.3.** Konsistencija – švelni, vienalytė, standoka (gali būti trinta, biri, presuota).
- 1.4.** Skonis ir kvapas – pienarūgštis (neperrūgšti), be pašarų prieskonio.
- 1.5.** Riebalai – ne mažiau kaip 9% (pusriebė).
- 1.6.** Drėgmė – ne daugiau kaip 73%.
- 1.7.** Atvežtos varškės temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.
- 1.8.** Varškė tiekama šviežiai pagaminta, sufasuota 0,8–2 kg dydžio atskirais vienetais į **barjerinę plėvelę** arba pakavimo medžiagą naudojant **dujas**.
- 1.9.** Pakuojama pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
- 1.10.** Ženklinama pagal HN 119:2014 ir (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
- 1.11.** Laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 1.12.** Varškė turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 1.13.** 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.
- 1.14.** LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

### **LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti ekologiškos varškės - iki 25 500 kg**

#### **2. Ekologiška varškė**

- 2.1. Varškė** turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 488/2002 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.3D-259/2005 reikalavimus.

- 2.2. Ekologiška varškė pagaminta naudojant 100 proc. natūralias žaliavas tik iš ekologinių ūkių. Ekologiška varškė gaminama atskirai nuo įprastų pieno produktų.
- 2.3. Spalva būdinga varškei – baltai – gelsvo atspalvio.
- 2.4. Konsistencija – švelni, vienalytė, standoka (gali būti trinta, biri, presuota).
- 2.5. Skonis ir kvapas – pienarūgštis (neperrūgšti), be pašarų prieskonio.
- 2.6. Riebalai – 9% (pusriebė).
- 2.7. Atvežtos varškės temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.
- 2.8. Varškė tiekama šviežiai pagaminta, sufasuota 0,2–2 kg dydžio atskirais vienetais į **barjerinę plėvelę** arba pakavimo medžiagą naudojant **dujas**.
- 2.9. Pakuojama pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
- 2.10. Ženklinama pagal HN 119:2014 ir (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
- 2.11. Laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 2.12. Varškė turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 2.13. 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.
- 2.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

### **LSMUL Kauno klinikos numato pirkti grūdėtos varškės – iki 10 000 kg**

#### **3. Grūdėta varškė**

- 3.1. Grūdėta varškė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 488/2002 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.3D-259/2005 reikalavimus.
- 3.2. Grūdėta varškė turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymą Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ su visais pakeitimais.
- 3.3. Spalva būdinga varškei – baltai – gelsvo atspalvio.
- 3.4. Konsistencija – varškės grūdėliai grietinėlėje.
- 3.5. Skonis ir kvapas – pienarūgštis (neperrūgšti), be pašalinio prieskonio.
- 3.6. Grūdėta varškė nuo 5 iki 7 proc. riebumo.
- 3.7. Sudėtis: varškės grūdėliai ne mažiau 50 proc., grietinėlė, valgomoji druska. Produkto 100 g maistinė vertė - riebalai, sočiųjų riebalų rūgštys, angliavandeniai, **druskos kiekis ne didesnis nei 1,0 g**.
- 3.8. Atvežtos grūdėtos varškės temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.
- 3.9. Grūdėta varškė tiekama šviežiai pagaminta, sufasuota 1 - 5 kg talpos vienkartinio naudojimo užplombuotose plastmasiniuose kibirėliuose.

- 3.10. Pakuojama pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
- 3.11. Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 3.12. Laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 3.13. Grūdėta varškė turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 3.14. 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.
- 3.15. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

***Pastaba. Pateikti tik techninėje specifikacijoje nurodytą produkcijos asortimentą.***

***Prekių pristatymo vietos:***

***LSMU ligoninė Kauno klinikos, Eivenių g. 2, Kaunas***

***LSMU ligoninės Kauno klinikų filialas Druskininkų rehabilitacijos centras „Dainava“, Maironio g. 22, Druskininkai.***