

## SŪRIŲ TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti sūrių, kurie turi atitikti šiuos reikalavimus:

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 1. Fetos tipo sūris      | - iki 870 kg |
| 2. Mocarela sūris sūryme | - iki 570 kg |
| 3. Rikota sūris          | - iki 500 kg |
| 4. Maskarponės sūris     | - iki 100 kg |
| 5. Burata sūris          | - iki 700 kg |
| 6. Tofu sūris            | - iki 400 kg |

### **LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti fetos tipo sūrio – iki 870 kg**

#### **1. Fetos tipo sūris**

1.1. Fetos tipo sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Sūris turi atitikti sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 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.

1.2. Sudėtis-pasterizuotas pienas, druska.

1.3. Spalva-balta.

1.4. Skonis- švelniai sūdytas sūris salotoms, užkandžiams ir kitiems patiekalams.

1.5. Konsistencija-minkštas.

1.6. Riebumas- ne mažiau 45 %.

1.7. Fetos tipo sūris turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15:2021; HN16:2011; (EC) Nr. 1333/2008; (EC) Nr. 178/2002, HN 54:2017 reikalavimus.

1.8. Tiekiamas sūris sufasuotas iki 270 g tetra pak pakuotėje.

1.9. Prekę pristatoma pagal poreikį, per vieną darbo dieną, nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

1.10. Ženklinaamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr. 1169/2011 reikalavimus.

1.11. 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, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

1.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

1.13. 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 mocarela sūrio sūryme – iki 570 kg**

#### **2. Mocarela sūris sūryme**

- 2.1. Mocarela sūris sūryme turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Sūris turi atitikti sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 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.
- 2.2. Sudėtis-gaminamas iš karvių pieno, be konservantų, su sūrymu.
- 2.3. Spalva-balta.
- 2.4. Skonis- itin švelnaus skonio sūris salotoms, užkandžiams ir kitiems patiekalams.
- 2.5. Konsistencija-minkštas.
- 2.6. Riebumas- riebumas ne mažiau 45 %.
- 2.7. Mocarela sūris sūryme turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15:2021; HN16:2011; (EC) Nr. 1333/2008; (EC) Nr. 178/2002, HN 54:2017 reikalavimus.
- 2.8. Tiekiamas sūris sufasuotas vakuume iki 220 g, grynas kiekis ne mažiau 125 g; arba fasavimas iki 300 g, grynas kiekis ne mažiau 130 g; arba fasavimas iki 200 g, grynas kiekis ne mažiau 100 g.
- 2.9. Prekė pristatoma pagal poreikį, per vieną darbo dieną, nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 2.10. Ženkinamas pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr. 1169/2011 reikalavimus.
- 2.11. 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, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 2.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
- 2.13. 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 rikota sūrio – iki 500 kg**

#### **3. Rikota sūris**

- 3.1. Rikota sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Sūris turi atitikti sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 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.
- 3.2. Itališkas karvių pieno sūris, pagamintas iš išrūgų.
- 3.3. Spalva-balta, būdinga Rikotos sūriui.
- 3.4. Skonis- švelnus, neriebus, saldokas, be pašalinių, nebūdingų Rikotos sūriui prieskonių ir kvapų.
- 3.5. Konsistencija-minkštas, kreminis, subtiliai grūdėtos tekstūros.
- 3.6. Riebumas- 40-45 %.
- 3.7. Rikota sūris turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15:2021; HN16:2011; (EC) Nr. 1333/2008; (EC) Nr. 178/2002, HN 54:2017 reikalavimus.
- 3.8. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 0,25 iki 0,3 kg vienkartinėje pakuotėje.

3.9. Prekė pristatoma pagal poreikį, per vieną darbo dieną, nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

3.10. Ženkinamas pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr. 1169/2011 reikalavimus.

3.11. 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, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

3.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

3.13. 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 maskarponės sūrio – iki 100 kg**

#### **4. Maskarponės sūris**

4.1. Maskarponės sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Sūris turi atitikti sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 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.

4.2. Pagamintas iš pasterizuotos grietinėlės, pasterizuoto pieno, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos citrinų rūgšties ar pan.

4.3. Spalva-balta, būdinga Maskarponės sūriui.

4.4. Skonis- švelnus, riebus, be pašalinių, nebūdingų Maskarponės sūriui prieskonių ir kvapų.

4.5. Konsistencija-minkštas, kreminis.

4.6. Riebumas-ne mažiau 80 %.

4.7. Maskarponės sūris turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15:2021; HN16:2011; (EC) Nr. 1333/2008; (EC) Nr. 178/2002, HN 54:2017 reikalavimus.

4.8. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 0,25 iki 0,3 kg vienkartinėje pakuotėje.

4.9. Prekė pristatoma pagal poreikį, per vieną darbo dieną, nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

4.10. Ženkinamas pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr. 1169/2011 reikalavimus.

4.11. 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, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

4.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

4.13. 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 burata sūrio – iki 700 kg**

### **5. Burata sūris**

5.1. Burata sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Sūris turi atitikti sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 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.

5.2. Pagamintas iš pasterizuotos grietinėlės, pasterizuoto pieno, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos citrinų rūgšties ar pan.

5.3. Spalva-balta, būdinga Burata sūriui.

5.4. Skonis- švelnus, lengvai riebus, be pašalinių, nebūdingų Burata sūriui prieskonių ir kvapų.

5.5. Konsistencija-minkštas, kreminis.

5.6. Riebumas-ne mažiau 55 %.

5.7. Burata sūris turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15:2021; HN16:2011; (EC) Nr. 1333/2008; (EC) Nr. 178/2002, HN 54:2017 reikalavimus.

5.8. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 0,125 iki 0,3 kg vienkartinėje pakuotėje.

5.9. Prekę pristatoma pagal poreikį, per vieną darbo dieną, nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

5.10. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr. 1169/2011 reikalavimus.

5.11. 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, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

5.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

5.13. 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 tofu sūrio – iki 400 kg**

### **6. Tofu sūris**

6.1. Tofu sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Sūris turi atitikti sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 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.

6.2. Pagamintas iš sojų ne mažiau 50 % , vandens, kitų priedų.

6.3. Spalva-balta, būdinga Tofu sūriui.

6.4. Skonis- švelnus, be pašalinių, nebūdingų Tofu sūriui prieskonių ir kvapų. Sūris salotoms, užkandžiams ir kitiems patiekalams.

6.5. Konsistencija-minkštas.

6.6. Tofu sūris turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15:2021; HN16:2011; (EC) Nr. 1333/2008; (EC) Nr. 178/2002, HN 54:2017 reikalavimus.

6.7. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 0,25 iki 0,4 kg vienkartinėje pakuotėje.

6.8. Prekę pristatoma pagal poreikį, per vieną darbo dieną, nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

6.9. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr. 1169/2011 reikalavimus.

6.10. 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, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

6.11. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

6.12. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

***Pastaba. Pateikti tik LSMU ligoninės Kauno klinikų techninėje specifikacijoje nurodytą produkcijos asortimentą.***

***Prekių pristatymo vieta: LSMU ligoninės Kauno klinikų filialas Druskininkų reabilitacijos centras „Dainava“, Maironio g. 22, Druskininkai:***

- |                          |             |
|--------------------------|-------------|
| 1. Fetos tipo sūris      | - iki 70 kg |
| 2. Mocarela sūris sūryme | - iki 70 kg |

***Prekių pristatymo vieta: LSMU ligoninė Kauno klinikos Eivenių g. 2, Kaunas:***

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 1. Fetos tipo sūris      | - iki 800 kg |
| 2. Mocarela sūris sūryme | - iki 500 kg |
| 3. Rikota sūris          | - iki 500 kg |
| 4. Maskarponės sūris     | - iki 100 kg |
| 5. Burata sūris          | - iki 700 kg |
| 6. Tofu sūris            | - iki 400 kg |
-