

ATVIRO KONKURSO KRUASANAMS ĮSIGYTI TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

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

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Kruasanai su įvairių skonių įdaru | iki 120000 vnt; |
| 2. Kruasanas be įdaro | iki 24000 vnt; |
| 3. Kruasanas be įdaro mažas | iki 6000 vnt; |
| 4. Šokoladinis pyragėlis „Brownie“ (be glitimo) | iki 24000 vnt. |

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kruasanų su įvairių skonių įdaru - iki 120000 vnt

1.1. Kruasanai su įvairių skonių įdaru

1.2. Kruasanai su įvairių skonių įdaru turi atitikti LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 54:2008 nustatytus reikalavimus.

1.3. Kruasanų su įvairių skonių įdaru sudedamosios dalys - kvietiniai miltai, cukrus, kvietinis raugas, mielės, kiaušiniai, druska ir karamelės, uogų, vaisių, šokoladinis, riešutinis ar kitas įdaras ne mažiau 20 %.

1.4. Pateikti ne mažiau 3 skirtingų įdarų skonių kruasanus.

1.5. Kruasanai su įvairių skonių įdaru turi būti ištiesto ragelio formos.

1.6. Paviršius – nelygus, su vijomis, gali būti dekoruotas cukrumi ar pabarstukais.

1.7. Spalva – baltas, iškepto šviesiai ruda.

1.8. Skonis ir kvapas – būdingas prancūziškiems rageliams, be pašalinio skonio ir kvapo.

1.9. Kruasanas su įdaru greitai užšaldytas paruoštas kepti tešlos ruošinys, kurį prieš vartojimą reikia atitirpinti ir iškepti.

1.10. Atvežtų kruasanų su įdaru temperatūra – ne aukštesnė kaip -18°C.

1.11. Šaldyto gaminio svoris 85-100 g.

1.12. Pakuojami 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 Direktyvą 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.

1.13. Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė.

1.14. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2021 su visais galiojančiais pakeitimais, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.

1.15. Prekę pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu per 1-2 darbo dienas nuo užsakymo perdavimo.

1.16. 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.

1.17. 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 kruasanų be įdaro - iki 24000 vnt

2.1. Kruasanai be įdaro

2.2. Kruasanai be įdaro turi atitikti LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 54:2008 nustatytus reikalavimus.

2.3. Kruasanų be įdaro sudedamosios dalys - kvietiniai miltai, cukrus, kvietinis raugas, mielės, kiaušiniai, druska ir kita.

2.4. Kruasanai be įdaro turi būti ištiesto ragelio formos.

2.5. Paviršius – nelygus, su vijomis, gali būti dekoruotas cukrumi ar pabarstukais.

2.6. Spalva – baltas, iškepto šviesiai ruda.

2.7. Skonis ir kvapas – būdingas prancūziškiems rageliams, be pašalinio skonio ir kvapo.

2.8. Kruasanas be įdaro greitai užšaldytas paruoštas kepti tešlos ruošinys, kurį prieš vartojimą reikia atitirpinti ir iškepti.

2.9. Atvežtų kruasanų be įdaro temperatūra – ne aukštesnė kaip -18°C.

2.10. Šaldyto gaminio svoris 65-90 g.

2.11. Pakuojami 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 Direktyvą 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.

2.12. Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė.

2.13. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2021 su visais galiojančiais pakeitimais, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.

2.14. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu per 1–2 darbo dienas nuo užsakymo perdavimo.

2.15. 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.

2.16. 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 kruasanų be įdaro mažų - iki 6000 vnt

3.1. Kruasanai be įdaro maži

3.2. Kruasanai be įdaro maži turi atitikti LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 54:2008 nustatytus reikalavimus.

3.3. Kruasanų be įdaro mažų sudedamosios dalys - kvietiniai miltai, cukrus, kvietinis raugas, mielės, kiaušiniai, druska ir kita.

3.4. Kruasanai be įdaro maži turi būti ištiesto ragelio formos.

3.5. Paviršius – nelygus, su vijomis, gali būti dekoruotas cukrumi ar pabarstukais.

3.6. Spalva – baltas, iškepto šviesiai ruda.

3.7. Skonis ir kvapas – būdingas prancūziškiems rageliams, be pašalinio skonio ir kvapo.

3.8. Kruasanas be įdaro mažas greitai užšaldytas paruoštas kepti tešlos ruošinys, kurį prieš vartojimą reikia atitirpinti ir iškepti.

3.9. Atvežtų kruasanų be įdaro mažų temperatūra – ne aukštesnė kaip -18°C.

3.10. Šaldyto gaminio svoris 22-45 g.

3.11. Pakuojami 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 Direktyvą 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.

3.12. Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė.

3.13. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2021 su visais galiojančiais pakeitimais, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.

3.14. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu per 1-2 darbo dienas nuo užsakymo perdavimo.

3.15. 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.

3.16. 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 šokoladinių pyragėlių „Brownie“ (be glitimo) - iki 24000 vnt

4. Šokoladiniai pyragėliai „Brownie“ (be glitimo).

4.1. Šokoladiniai pyragėliai „Brownie“ (be glitimo) turi atitikti LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 54:2017 nustatytus reikalavimus.

4.2. Šokoladinių pyragėlių „Brownie“ sudedamosios dalys – kiaušiniai, aliejus, cukrus, kakavos masė, kakavos milteliai, krakmolai, ryžių miltai, kvapiosios medžiagos ir kita.

4.3. Skonis ir kvapas – būdingas gaminio sudėčiai, be pašalinio skonio ir kvapo.

4.4. Šokoladinis pyragėlis – greitai užšaldytas gaminytis, kurį prieš vartojimą reikia atitirpinti.

4.5. Paviršius – lygus.

4.6. Minkštumas – tipiškas šokoladinio pyrago su šokolado gabaliukais.

4.7. Spalva – tamsiai ruda, forma - kvadrato.

4.8. Šokoladinių pyragėlių svoris – 55-62 g.

4.9. Šokoladiniai pyragėliai tiekiami supakuoti vienkartinėje pakuotėje po vieną vienetą.

4.10. Pakuojami 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 Direktyvą 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.

4.11. Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė.

4.12. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2021 su visais galiojančiais pakeitimais, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.

4.13. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu per 1-2 darbo dienas nuo užsakymo perdavimo.

4.14. 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.

4.15. 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.