

ATVIRO KONKURSO PIENO PRODUKTAMS ĮSIGYTI TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

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

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Sviestas 5 – 10 kg | - iki 20 000 kg |
| 2. Grietinėlė UHT | - iki 10 000 l |
| 3. Grūdėta varškė | - iki 10 000 kg |

LSMUL Kauno klinikos numato pirkti sviesto - iki 20 000 kg

1. Sviestas

1.1. Sviestas turi atitikti **A klasės** reikalavimus, EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (ES) Nr. 1308/2013, KOMISIJOS REGLAMENTO Nr. 2016/1238 patvirtintus reikalavimus.

1.2. Sviestas turi būti pagamintas iš saldžios arba rūgščios grietinėlės.

1.3. Spalva - nuo baltos iki gelsvos, nemargas, nedėmėtas.

1.4. Konsistencija ir išvaizda - stangri, vienalytė, nesusisluoksniuojanti, ne silpnos struktūros. Sviestas neturi būti trapus, purus, tąsus, lipnus, kietas ar minkštas. Sviestas pakankamai apdorotas, negrūdėtas, nesupelijęs, be pašalinių priemaišų, pjūvio paviršius truputį žvilgantis, sausas arba su pavieniais skysčio lašeliais.

1.5. Skonis ir kvapas - būdingas sviestui be pašalinių, nebūdingų sviestui prieskonių (pašarų, svilėsio, senstelėjusio) ir kvapų (be oksidacijos požymių), grynas, nekartus.

1.6. Pieno riebalų kiekis – ne mažiau kaip 80%, bet mažiau kaip 90%, didžiausias drėgmės kiekis 16%, didžiausias sausųjų neriebalinių pieno medžiagų kiekis 2%.

1.7. Alergenai turi atitikti teisinius ir norminius higienos normos HN 119:2002 ir šios HN pakeitimus, reglamento Nr. 1169/2011 reikalavimus.

1.8. Cheminių teršalų koncentracijos ir užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti HN 54 ir Europos Sąjungos Komisijos reglamento (EB) Nr. 2023/915 reikalavimų.

1.9. Pesticidų kiekiai neturi viršyti ES reglamentuose Nr. 396/2005, 893/2008 ir jo pakeitimuose nurodytų normų.

1.10. Neutralizuojančios ir inhibitorinės medžiagos turi nebūti ar neviršyti normų, nurodytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentuose.

1.11. Atvežto sviesto temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.

1.12. Sviestas tiekiamas šviežiai pagamintas luitais, supakuotais į sviestinį popierių ar polietileno maišuose, ne mažiau kaip po 5 kg ir ne daugiau kaip po 10 kg. Luitai sudėti į švarias kartonines dėzes, apklijuotas lipnia juosta.

1.13. 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.

1.14. Ženklinamas pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (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

sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)”, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.

1.15. Laikomas, gabenamas ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2021 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, komisijos reglamento (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.

1.16. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

1.17. Sviestas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

1.18. 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.

1.19. 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 grietinėlės UHT - iki 10 000 l

2. Grietinėlė UHT

2.1. Grietinėlė UHT turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus.

2.2. Apdorota ultra aukšta temperatūra.

2.3. Spalva – balta su kreminiu atspalviu, arba gelsva, vienalytė visoje masėje.

2.4. Konsistencija – taki, vienalytė, be riebalų gumulėlių ir baltymų dribsnių.

2.5. Skonis ir kvapas – grynas, salstelėjęs, be pašalinių nebūdingų šviežiai grietinei prieskonių ir kvapų, su išreikštu pasterizacijos prieskoniu.

2.6. Riebumas – ne mažiau 35%.

2.7. Fosfatazės – neturi būti.

2.8. Tiekiamas išpilstyta po 0,9-1,0 l tetrapakuose.

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 Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (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 sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)”, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.

2.11. Laikoma, gabenama ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2021 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.

2.12. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

2.13. Grietinėlė turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

2.14. 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.

2.15. 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, direktyvos 92/1/EEB 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 LSMU ligoninės Kauno klinikų techninėje specifikacijoje nurodytą produkcijos asortimentą.