

ATVIRO KONKURSO (SUPAPRASTINTO PIRKIMO) BANDELĖMS IŠ VISO GRŪDO MILTŲ ĮSIGYTI TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti bandelių, kurios turi atitikti šiuos reikalavimus:

1. Bandelės iš viso grūdo miltų - iki 180 000 vnt

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti bandelių iš viso grūdo miltų – iki 180 000 vnt

1. Bandelės iš viso grūdo miltų.

- 1.1.** Bandelės turi atitikti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus. Turi atitikti HN 54:2022, HN 24:2003, HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1935/2004, (ES) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 2073/2005 nustatytus reikalavimus.
- 1.2.** Bandelių gamyboje naudojami: viso grūdo dalių miltai, ne mažiau 30 proc., kvietiniai miltai, geriamasis vanduo, mielės, cukrus aliejus, salykla, druska ir kiti gamybos procesui reikalingi produktai.
- 1.3.** Produkte galimi sojos, pieno, sezamo, kiaušinių, riešutų ar jų produktų pėdsakai. Alergenai turi išsiskirti paryškintu, pabrauktu šriftu.
- 1.4.** Produkto 100 gramų maistinė vertė: riebalai, sočiųjų riebalų rūgštys, angliavandeniai, **cukrus ne daugiau 5 gramai**, baltymai, **druska ne daugiau 1 gramas**, **skaidulinės medžiagos ne mažiau kaip 6 gramai**.
- 1.5.** Bandelės turi būti ovalios arba apvalios formos. Svoris 30-60g. Paviršius neapdeges. Gelsvai rusvos, rudos spalvos. Skonis ir kvapas būdingas mielėms ir kviečiams. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plotyje, be neišsimaišymo žymių ir oro tarpų, elastingas - lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą. Bandelėse neturi būti pelėjimo bei kepinių ligų požymių.
- 1.6. Bandelės tiekiamos iškeptos ir užšaldytos.**
- 1.7.** 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. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo arba lygiavertčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos sąskaitoje - faktūroje ir krovinio važtaraštyje.
- 1.8.** Pakuojamos 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.
- 1.9.** Ženklinama pagal HN 119:2002 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)".
- 1.10.** Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
- 1.11.** Bandelės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 2 darbo dienas nuo užsakymo perdavimo.
- 1.12.** 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.***