

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti šaldytos žuvies, žuvies kepsnelių, žuvies produktų, kurie turi atitikti šiuos reikalavimus:

- | | |
|---|---------------|
| 1. Žuvies kepsneliai sus sūriu | - iki 1400 kg |
| 2. Menkės filė su oda | - iki 700 kg |
| 3. Nilinių baramundžių filė be odos | - iki 900 kg |
| 4. Šaldytos nevirtos baltakojės krevetės lukštentos | -iki 130 kg |
| 5. Šaldytos krevetės džiūvėsėliuose | - iki 30 kg |

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti žuvų kepsnelių su sūriu iki 1400 kg

1. Žuvų kepsneliai su sūriu

- 1.1. Žuvų kepsneliai su sūriu turi atitikti (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (ES) Nr. 16/2012 reikalavimus.
- 1.2. Fasavimas iki 5 kg.
- 1.3. Žuvies kepsnelio sudėtis: šaldyta žuvies filė be odos ne mažiau kaip 44 proc., sūrio ne mažiau kaip 1,50 g., žuvų kepsnelio vienetas ne didesnis kaip 120 g.
- 1.4. Kvapas būdingas žuvies produktams, be pašalinių kvapų.
- 1.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 1.6.Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, (EB) 37/2005, 92/1EEB reikalavimus.
- 1.7. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 1.8. Tara turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta:gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, maistinė ir energetinė vertė, užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 1.9. 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.
- 1.10. 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 menkės filė su oda iki 700 kg

2. Menkės filė su oda (šaldyta)

- 2.1 Menkės filė su oda turi atitikti (EB) Nr. 1224/2009, (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.
- 2.2. Žuvies pakuotės svoris iki 10 kg.
- 2.3. Šaldyta menkės filė su oda. Žuvies filė paviršius švarus, nepageltęs, natūralios spalvos, neapdžiuvęs, kietos konsistencijos, be mechaninių pažeidimų.
- 2.4. Žuvies gabalo dydis ne mažiau 400 g.
- 2.5. Žuvies filė kvapas-būdingas šviežiai žuviai, be pašalinių kvapų.
- 2.6. Šaldyta menkės filė su oda užšaldyta atskirais gabalais, glazūra iki 4 proc.
- 2.7. Atitirpinus žuvį, gryoji žuvies masė yra ne mažiau kai 96 procentai.
- 2.8. Žuvis be E451, E452 (be papildomų cheminių medžiagų priedų, tokių kaip tripolifosfatas, pentanatrio trifosfatas).
- 2.9. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 2.10. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, (EB) 37/2005, 92/1EEB reikalavimus.
- 2.11. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 2.12. Tara, kurioje sufasuota žuvis, turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta:gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, žuvies masė be ledo (grynasis svoris (neto, kg)),informacija apie kilmės vietą, įpakavimo masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

2.13. 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.

2.14. 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 nilinių baramundžių filė iki 900 kg

3. Nilinių baramundžių filė be odos (šaldyta)

3.1. Nilinių baramundžių filė be odos turi atitikti (EB) Nr. 1224/2009, (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

3.2. Žuvies pakuočių svoris iki 10 kg.

3.3. Šaldyta nilinių baramundžių filė be odos. Žuvies filė paviršius švarus, nepageltęs, natūralios spalvos, neapdžiuves, kietos konsistencijos, be mechaninių pažeidimų.

3.4. Žuvies gabalo dydis ne mažiau 300 g.

3.5. Žuvies filė kvapas-būdingas šviežiai žuviai, be pašalinių kvapų.

3.6. Šaldyta nilinių baramundžių filė be odos užšaldyta atskirais gabalais, glazūra iki 4 proc.

3.7. Atitirpinus žuvį, grynoji žuvies masė yra ne mažiau kaip 96 procentai.

3.8. Žuvis be E451, E452 (be papildomų cheminių medžiagų priedų, tokių kaip tripolifosfatas, pentanatrio trifosfatas).

3.9. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.

3.10. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, (EB) 37/2005, 92/1EEB reikalavimus.

3.11. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

3.12. Tara, kurioje sufasuota žuvis, turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, žuvies masė be ledo (grynasis svoris (neto, kg)), informacija apie kilmės vietą, įpakavimo masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

3.13. 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.

3.14. 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 šaldytų nevirtų baltakojų krevetėlių lukštenų iki 130 kg

4. Šaldytos nevirtos baltakojės krevetės lukštenos

4.1. Šaldytos nevirtos baltakojės krevetės lukštenos turi atitikti (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (ES) Nr. 1379/2013, (ES) Nr. 16/2012 reikalavimus.

4.2. Fasavimas iki 1 kg.

4.3. Šaldytos nevirtos baltakojės krevetės lukštenos, nuluptos, išdarinėtos

4.4. Glazūra ne daugiau kaip 25 procentai.

4.5. Kvapas būdingas jūros produktams, be pašalinių kvapų.

4.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.

4.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, (EB) 37/2005, 92/1EEB reikalavimus.

4.8. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

4.9. Tara turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, maistinė ir energetinė vertė, užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

4.10. 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.

4.11. 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 šaldytų krevečių džiovėsiuose iki 30 kg

5. Šaldytos baltakojės blyškiosios krevetės džiovėsiuose

- 5.1. Šaldytos baltakojės blyškiosios krevetės džiovėsiuose turi atitikti (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (ES) Nr. 1379/2013, (ES) Nr. 16/2012 reikalavimus.
- 5.2. Fasavimas iki 1 kg.
- 5.3. Šaldytos baltakojės blyškiosios krevetės (torpedos), su uodega, be kiauto, nevirtos, apvoliotos džiovėsiuose.
- 5.4. Krevečių masė ne mažiau kaip 40 proc.
- 5.5. Kvapas būdingas jūros produktams, be pašalinių kvapų.
- 5.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 5.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, (EB) 37/2005, 92/1EEB reikalavimus.
- 5.8. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 5.9. Tara turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, maistinė ir energetinė vertė, užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 5.10. 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.
- 5.11. 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 vietos:

LSMU ligoninės Kauno klinikų filialas Druskininkų reabilitacijos centras „Dainava“, Maironio g. 22, Druskininkai. Numatomas įsigyti prekių kiekis filialui „Dainava“:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Žuvų kepsneliai su sūriu | - iki 400 kg |
| 2. Menkės filė su oda | - iki 400 kg |
| 3. Nilinių baramundžių filė be odos | -iki 700 kg |
| 4. Šaldytos nevirtos baltakojės krevetės lukštentos | - iki 130 kg |
| 5. Šaldytos krevetės džiovėsiuose | - iki 30 kg |

LSMU ligoninė Kauno klinikos, Eivenių g. 2, Kaunas. Numatomas įsigyti prekių kiekis:

- | | |
|---|---------------|
| 1. Žuvų kepsneliai su sūriu | - iki 1000 kg |
| 2. Menkės filė su oda | - iki 300 kg |
| 3. Nilinių baramundžių filė be odos | -iki 200 kg |
| 4. Šaldytos nevirtos baltakojės krevetės lukštentos | - iki 100 kg |