

## ATVIRO KONKURSO (SUPAPRASTINTO PIRKIMO) MĖSOS GAMINIAMS ĮSIGYTI TECNINĖS SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

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

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. Karštai rūkytas servelatas                           | - iki 150 kg  |
| 2. Virta dešra  | - iki 130 kg  |
| 3. Virtos pieniškos dešrelės "mini"                     | - iki 2820 kg |
| 4. Karšto rūkymo dešrelės (sardelės tipo)               | - iki 200 kg  |
| 5. Virtas slėgtas karkos vyniotinis                     | - iki 270 kg  |
| 6. Karštai rūkyta file ("Panevėžio" file ar lygiavertė) | - iki 460 kg  |
| 7. Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė                      | - iki 310 kg  |
| 8. Vytinta dešra  | - iki 100 kg  |
| 9. Vištienos vyniotinis                                 | - iki 250 kg  |
| 10. Kepta sprandinė                                     | - iki 60 kg   |
| 11. Karštai rūkyta šoninė                               | - iki 60 kg   |
| 12. Keptas naminis vyniotinis                           | - iki 60 kg   |
| 13. Šviežios kaimiškos dešrelės                         | - iki 200 kg  |
| 14. Virtos sardelės                                     | - iki 40 kg   |
| 15. Virtas liežuvio vyniotinis                          | - iki 20 kg   |

### **LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti karštai rūkyto servelato iki 150 kg**

#### **1. Karštai rūkytas servelatas**

- 1.1. Karštai rūkytas servelatas turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija)
- 1.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 1.3. Aukščiausios rūšies, karšto rūkymo, fasuota iki 1 kg, servelato tipo, vakuumuota, sudėtyje ne mažiau kaip 60 proc. kiaulienos mėsos.
- 1.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 1.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 1.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 1.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 1.8. 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.
- 1.9. 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 virtos dešros iki 130 kg**

#### **2. Virta dešra**

- 2.1. Virta dešra turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 2.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 2.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 57 proc., be mėsos pakaitalų.
- 2.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 2.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

- 2.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 2.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 2.8. 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.
- 2.9. 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 virtų pieniškų dešrelių „mini“ iki 2820 kg**

#### **3. Virtos pieniškos dešrelės „mini“**

- 3.1. Virtos pieniškos dešrelės „mini“ turi būti pagamintos pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 3.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 3.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg vakuume, rūšis – „mini“, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 50 proc., be mėsos pakaitalų.
- 3.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 3.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 3.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 3.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 3.8. 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.
- 3.9. 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 karšto rūkymo dešrelių (sardelės tipo) iki 200 kg**

#### **4. Karšto rūkymo dešrelės (sardelės tipo)**

- 4.1. Karšto rūkymo dešrelės (sardelės tipo) turi būti pagamintos pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 4.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 4.3. Aukščiausia rūšis, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudedamoji dalis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 50 proc., be mėsos pakaitalų.
- 4.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 4.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 4.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 4.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 4.8. 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.
- 4.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

## **LSMU liginė Kauno klinikos numato pirkti virto slėgto karkos vyniotinio iki 270 kg**

### **5. Virtas slėgtas karkos vyniotinis**

- 5.1. Virtas slėgtas karkos vyniotinis turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 5.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 5.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 70 proc., be mėsos pakaitalų.
- 5.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 5.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 5.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 5.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 5.8. 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.
- 5.9. LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

## **LSMU liginė Kauno klinikos numato pirkti karštai rūkytos file („Panevėžio“ file ar lygiavertė) iki 460 kg**

### **6. Karštai rūkyta file („Panevėžio“ file ar lygiavertė)**

- 6.1. Karštai rūkyta file („Panevėžio“ file ar lygiavertė) turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 6.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 6.3. Aukščiausios rūšies, karšto rūkymo kiaulienos file, fasuota iki 1,5 kg vakuume.
- 6.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 6.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 6.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 6.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 6.8. 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.
- 6.9. LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

## **LSMU liginė Kauno klinikos numato pirkti mažai (silpnai) rūkytos nugarinės iki 310 kg**

### **7. Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė**

- 7.1. Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 7.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 7.3. Aukščiausios rūšies, mažai (silpnai) rūkyta kiaulienos nugarinė, fasuota iki 1 kg, nevakuumuota.
- 7.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 7.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

7.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

7.8. 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.

7.9. 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 vytintos dešros iki 100 kg**

#### **8. Vytinta dešra**

8.1. Vytinta dešra turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).

8.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

8.3. Aukščiausios rūšies, vytinta, natūrali, fasuota iki 300 g, kiaulienos ne mažiau 60 proc.

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

8.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

8.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

8.8. 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.

8.9. 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 vištienos vyniotinio iki 250 kg**

#### **9. Vištienos vyniotinis**

9.1. Vištienos vyniotinis turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).

9.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

9.3. Aukščiausios rūšies, karštai rūkytas vištienos vyniotinis, be įdaro, tvirtas, pjaustant netrupantis, fasuotas iki 1 kg, vakuumuotas.

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

9.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

9.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

9.8. 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.

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

## **LSMU ligoinė Kauno klinikos numato pirkti keptos sprandinės iki 60 kg**

### **10. Kepta sprandinė**

- 10.1. Kepta sprandinė turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 10.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 10.3. Aukščiausios rūšies, kepta sprandinė, be įdaro, tvirta, pjaustant netrupanti, fasuota iki 1 kg, vakuumuota.
- 10.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 10.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 10.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 10.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 10.8. 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.
- 10.9. LSMU ligoinė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

## **LSMU ligoinė Kauno klinikos numato pirkti karštai rūkytos šoninės iki 60 kg**

### **11. Karštai rūkyta šoninė**

- 11.1. Kepta sprendinė turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 11.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 11.3. Aukščiausios rūšies, karštai rūkyta šoninė (juostelė), fasuota iki 1 kg, vakuumuota.
- 11.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 11.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.
- 11.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
- 11.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.
- 11.8. 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.
- 11.9. LSMU ligoinė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

## **LSMU ligoinė Kauno klinikos numato pirkti kepto naminio vyniotinio iki 60 kg**

### **12. Keptas naminis vyniotinis**

- 12.1. Kepta sprendinė turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).
- 12.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 12.3. Aukščiausios rūšies, keptas kiaulienos vyniotinis (kiaulienos ne mažiau kaip 70 proc.), be įdaro, tvirtas, pjaustant netrupantis, fasuotas iki 1 kg, vakuumuotas.
- 12.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 12.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

12.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

12.8. 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.

12.9. 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 šviežių kaimišku dešrelių iki 200 kg**

#### **13. Šviežios kaimiškos dešrelės**

13.1. Šviežios kaimiškos dešrelės turi būti pagamintos pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).

13.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

13.3. Aukščiausios rūšies, kiaulienos ne mažiau kaip 85 proc., fasuota iki 1 kg, vakuumuota.

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

13.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

13.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

13.8. 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.

13.9. 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 virtų sardelių iki 40 kg**

#### **14. Virtos sardelės**

14.1. Virtos sardelės turi būti pagamintos pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).

14.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

14.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 50 proc., be mėsos pakaitalų.

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

14.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

14.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

14.8. 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.

14.9. 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 virto liežuvio vyniotinio iki 20 kg**

### **15. Virtas liežuvio vyniotinis**

15.1. Virtas liežuvio vyniotinis turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).

15.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

15.3. Aukščiausios rūšies, virtas liežuvio vyniotinis (kiaulienos liežuvių mėsos ne mažiau kaip 90 proc.), tvirtas, pjaustant netrupantis, fasuotas iki 1 kg, vakuumuotas.

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

15.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.

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

15.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.

15.8. 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.

15.9. 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 vietas:*

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

<i>1. Karštai rūkytas servelatas</i>	<i>- iki 100 kg</i>
<i>2. Virta dešra</i>	<i>-iki 70 kg</i>
<i>3. Virtos pieniškos dešrelės “mini”</i>	<i>-iki 2760 kg</i>
<i>4. Karšto rūkymo dešrelės (sardelės tipo)</i>	<i>-iki 200 kg</i>
<i>5. Virtas slėgtas karkos vyniotinis</i>	<i>-iki 70 kg</i>
<i>6. Karštai rūkyta file (“Panevėžio” file ar lygiavertė)</i>	<i>- iki 400 kg</i>
<i>7. Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė</i>	<i>-iki 60 kg</i>
<i>8. Vytinta dešra</i>	<i>-iki 100 kg</i>
<i>9. Vištienos vyniotinis</i>	<i>-iki 150 kg</i>
<i>10. Kepta sprandinė</i>	<i>-iki 60 kg</i>
<i>11. Karštai rūkyta šoninė</i>	<i>- iki 60 kg</i>
<i>12. Keptas naminis vyniotinis</i>	<i>-iki 60 kg</i>
<i>13. Šviežios kaimiškos dešrelės</i>	<i>- iki 200 kg</i>
<i>14. Virtos sardelės</i>	<i>- iki 40 kg</i>
<i>15. Virtas liežuvio vyniotinis</i>	<i>- iki 20 kg</i>

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

<i>1. Karštai rūkytas servelatas</i>	<i>- iki 50 kg</i>
<i>2. Virta dešra</i>	<i>-iki 50 kg</i>
<i>3. Virtos pieniškos dešrelės “mini”</i>	<i>-iki 60 kg</i>
<i>4. Virtas slėgtas karkos vyniotinis</i>	<i>-iki 200 kg</i>
<i>5. Karštai rūkyta file (“Panevėžio” file ar lygiavertė)</i>	<i>- iki 60 kg</i>
<i>6. Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė</i>	<i>-iki 250 kg</i>
<i>7. Vištienos vyniotinis</i>	<i>-iki 100 kg</i>