Sutarties priedas Nr. 1 „Techninė specifikacija“

**MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ RADVILIŠKIO VINCO KUDIRKOS PROGIMNAZIJAI TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

1.Mėsa ir mėsos produktai (toliau – produktai) turi atitikti vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro įsakymo 2011m. lapkričio 11 d. Nr.V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintus reikalavimus (aktuali redakcija).

2. Kiekviena pakuotė turi būti paženklinta etiketėmis. Ženklinimas turi atitikti higienos normų HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus.

 3. Tiekėjai privalo laikytis bendrųjų ir konkrečių gyvūninės kilmės maisto produktų higienos taisyklių ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.853/2004 nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;

 4. Tiekėjai turi užtikrinti žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą maisto atžvilgiu vadovaudamiesi Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr.178/2002 (arba jam lygiaverčiu Codex Alimentarius standartu), 2002 m. sausio 28 d. bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 „Dėl informacijos apie maistą teikimą vartotojams“ nustatytais reikalavimais;

 5. Jautienos ir jos produktų ženklinimas turi atitikti 2000 m. liepos 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1760/2000, nustatančio galvijų identifikavimo ir registravimo sistemų, reglamentuojančio jautienos ir jos produktų ženklinimų ir panaikinančio Tarybos reglamentų (EB) Nr. 820/9 II antraštinėje dalyje nurodytus reikalavimus.

 6. Viščiukų broilerių ir kalakutų skerdenose tam tikrų teršalų (sunkiųjų metalų, dioksinų) koncentracijos neturi viršyti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006 nuostatų;

 7. Viščiukų broilerių ir kalakutų skerdenose farmakologiškai aktyvių medžiagų kiekiai neturi viršyti 2009 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 37/2010 nustatytų reikalavimų;

8. Galvijų, kiaulių, avių skerdenų klasifikavimas, galvijienos bei paukštienos apibrėžtys, pavadinimai ir prekiniai pavadinimai turi atitikti 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas <...>. ;\

9. Skerdenų ir jų gabalų apdorojimo nuostoliai turi atitikti Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“, patvirtintus rodiklius;

10. Smulkinta kiauliena turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. rugsėjo 25 d. įsakymo Nr. B1-535 „Vietinei rinkai skirtos smulkintos mėsos specialieji ženklinimo reikalavimai“ (aktuali redakcija) bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 nuostatas;

11. Mėsos gaminiai turi atitikti 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. Mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti reikalavimus, pateiktus 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų;

13. Produktų ženklinimas turi atitikti reikalavimus nustatytus Reglamente (ES) Nr. 1169/2011 ir Lietuvos higienos normoje HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“;

14. Taros ir pakavimo medžiagos turi atitikti 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004, dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu ir Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ , patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 (aktuali redakcija), reikalavimus.

15. Medžiagos ir žaliavos, besiliečiančios su viščiukų broilerių ir kalakutų skerdenomis turi atitikti 2004 m. spalio 27 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 „Dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymą Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji saugos reikalavimai“ patvirtinimo (aktuali redakcija), reikalavimus.

18. Jungiamasis audinys - audinių grupė, kuri remia, palaiko arba atskiria skirtingus organizmo audinius ir organus. Sudarytas iš ląstelių ir tarpląstelinės medžiagos. Skirstomas į 5 pagrindines rūšis: skaidulinis (purusis, glaudusis); specialusis (elastinas, riebalinis, retikulinis, pigmentinis); griaučių (kremzlinis, kaulinis); embrioninis; kraujas ir limfa.

19. Užsakytos prekes pristatomos ne rečiau kaip du kartus per savaitę (darbo dienomis) nuo 7.00 iki 14.00, nebent tiekėjas ir perkančioji organizacija susitars kitaip.

 20. Perkančioji organizacija prekių užsakymą tiekėjui pateiks likus ne mažiau kaip 48 val. iki pristatymo termino pabaigos.

 21. Perkančioji organizacija užsakymus pateiks telefonu, nebent tiekėjas ir perkančioji organizacija susitars kitaip.

 22. Į prekių įkainius turi būti įtrauktos prekių pristatymo išlaidos ir visos kitos išlaidos bei mokesčiai.

 23. Preliminarūs perkamų prekių kiekiai nurodyti 1 lentelėje. Lentelėje nurodytos prekės bus užsakomo/perkamos pagal perkančiosios organizacijos poreikį. Šioje lentelėje nurodyto preliminaraus prekių kiekio neįsipareigojama išpirkti.

**1 lentelė**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Produkto pavadinimas** | **Mato vnt.** | **Preliminarus kiekis 2025-08-01- 2026-07-31** | **Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt)** |
| **1** | **Kiauliena** |   |   |   |
| 1.1 | Atšaldytas kiaulienos kumpis be kaulo | Kg  | **1 500** | Atšaldytas kiaulienos kumpis be kaulo, be odos. Išorinių riebalų likutis raumens paviršiuje leistinas iki 1,5 cm ir ne didesnėmis kaip 5 cm skersmens salelėmis. Mėsos šviežumo rodikliai vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinį užterštumą. Išfasavimas - Vakuume, ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros  |
| 1.2 | Atšaldyta kiaulienos sprandinė | Kg  | **500** | Atšaldyta kiaulienos sprandinė be jungiamojo audinio, tokių kaip kaulinis ar kremzlinis bei poodinis riebalinis audiniai. Mėsos šviežumo rodikliai (vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinį užterštumą) balais – nuo 21 iki 25 balų. Išfasavimas - Vakuume, ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros  |
| 1.3 | Atšaldyta kiaulienos išpjova | Kg | **200** | Atšaldyta kiaulienos išpjova be grandinėlės su galvute. Be jungiamojo audinio išskyrus jungiamojo audinio plėvę – fasciją, kuri gaubia raumenį. Mėsos šviežumo rodikliai (vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinį užterštumą) balais – nuo 21 iki 25 balų.Išfasavimas - Vakuume, ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros (-ų) |
| 1.4 | Atšaldyta kiaulienos nugarinė be kaulo, be odos | Kg  | **200** | Atšaldyta kiaulienos nugarinė be kaulo, be odos ir be poodinių riebalų, be grandinėlės. Mėsos šviežumo rodikliai (vertinami pagal juslinius, cheminius rodiklius ir mikrobinį užterštumą) balais nuo 21 iki 25 balų. Išfasavimas - Vakuume, ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros  |
| **2** | **Jautiena** |   |   |   |
| 2.1 | Atšaldytas jautienos kumpis (B kategorija) | Kg  | **200** | Jautienos užpakalinis kumpis suskirstytas anatomiškai be jungiamojo audinio. Atšaldytas. Iš B (24 mėnesių ir vyresnių nekastruotų galvijų patinų (bulių) skerdenos) galvijų skerdenos kategorijos. Jusliniai rodikliai (raumens paviršiaus ir pjūvio išvaizda ir spalva, kvapas, raumenų konsistencija, sultinio spalva) turi būti būdingi šviežiai tos rūšies mėsai (anatomine, gyvulio amžiaus ir veislės prasme). Išfasavimas - Vakuume, ne daugiau kaip 5 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros |
| **3** | **Vištiena** |   |  |   |
| 3.1 | Vištienos filė (krūtinėlės) be odos | Kg  | **1 000** | Atvėsinta, šviežia viščiukų broilerių krūtinėlių filė be odelės (pusė krūtinėlės be kaulo, t. y. be krūtinkaulio ir šonkaulių). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Išfasavimas - Vakuume arba dujinė pakuotė, ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros. |
| 3.2 | Vištienos šlaunelių mėsa be odos, be kaulo | Kg  | **1 000** | Atvėsinta, šviežia viščiukų broilerių šlaunelių mėsa (šlaunelės be šlaunikaulių, nepjaustytos), be odelės. A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Išfasavimas – Vakuume arba dujinė pakuotė, ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros. |
| 3.3 | Viščiukų broilerių blauzdelės (greitai užšaldyta) | kg | **200** |  Greitai užšaldytos viščiukų broilerių blauzdelės (blauzdikaulis su šeivikauliu kartu su prie jų prigludusiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Išfasavimas - Ne daugiau kaip 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 90 paros (-ų) |
| **4** | **Kalakutiena**  |   |   |   |
| 4.1 | Kalakutų krūtinėlių filė | Kg  | **300** | Atvėsinta, šviežia kalakutų krūtinėlių filė be odelės (pusė krūtinėlės be kaulo, t. y. be krūtinkaulio ir šonkaulių). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Išfasavimas - Vakuume arba dujinė pakuotė, ne daugiau kai 3 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 5 paros. |
| **5** | **Mėsos gaminiai** |   |   |   |
| 5.1 | Virta dešra | Kg  | **100** | Aukščiausios rūšies. Pagaminta iš smulkintos jautienos, kiaulienos, kiaulienos lašinių. Tinkamos vaikų maitinimui. Išfasavimas – dujinė arba vakuuminė pakuotė, ne daugiau 1 kg.Galiojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 25 parų. |
| 5.2 | Virtos dešrelės  | Kg  | **800** | Aukščiausios rūšies. Pagamintos iš smulkintos jautienos, kiaulienos, kiaulienos lašinių. Tinkamos vaikų ir pacientų maitinimui. Išfasavimas - dujinė arba vakuuminė pakuotė, ne daugiau kaip 1 kgGaliojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 25 parų. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sutarties priedas Nr. 2 „Įkainių lentelė“

**ĮKAINIŲ LENTELĖ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Pavadinimas** | **Mato****vnt.** | **Įkainis,** **EUR be PVM** |
| 1. | Atšaldytas kiaulienos kumpis be kaulo | kg | 3,94 |
| 2. | Atšaldyta kiaulienos sprandinė | kg | 5,15 |
| 3. | Atšaldyta kiaulienos nugarinė be kaulo, be odos | kg | 5,15 |
| 4. | Atšaldyta kiaulienos išpjova | kg | 7,35 |
| 5. | Atšaldytas jautienos kumpis (B kategorija) | kg | 9,45 |
| 6. | Vištienos filė (krūtinėlės) be odos | kg | 5,25 |
| 7. | Vištienos šlaunelių mėsa be odos, be kaulo | kg | 4,41 |
| 8. | Viščiukų broilerių blauzdelės (greitai užšaldyta) | kg | 2,10 |
| 9. | Kalakutų krūtinėlių filė | kg | 7,68 |
| 10. | Virta dešra | kg | 2,99 |
| 11. | Virtos dešrelės  | kg | 2,49 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_