

2020 m. gruodžio 4 d. Pagrindinės sutarties Nr. 27/2020 dėl Maisto produktų (paukštienos) pirkimo (viščienos pirkimo dalies) Kauno miesto savivaldybės švietimo ir ugdymo įstaigoms, kuriose mokiniai mokomi pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas

I priedas

PREKIŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA, PRELIMINARŪS PREKIŲ KIEKIAI IR SUTARTIES IKAINIAI VIŠČIENOS PIRKIMO DALIAI

Eil. Nr.	Maisto produko pavadinimas ir nomenklatūri nis numeris (kodas) ¹	Reikalavimai produktams		Pasiuly- me nurodo- mo vnt.	Prelimi- narus kiekis per metus	Atitinkis nustatytiems reikalavimams		PVM tarifas, proc.	Vieneto ikainis, Eur (be PVM)
		Reikalavimų aprašymas	Įšfasavimas (grynas svoris)			Tiekėjas nurodo atitinkį 3 stulpelyje nustatytiems reikalavimams ir siuolsoną konkretę fasuotę ² (turi atitinkti 4 stulpelio reikalavimus): <i>Atitinika / neatininka</i> Fasuotė.....	7		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	

Bendrieji reikalavimai maisto produktams.

- Tiekėjai priklauso laikyti bendriųjų ir konkretių gyvūninės kilmės maisto produktų higienos taisykių pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 nustatantį konkretių gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;
- Tiekėjai turi užtikrinti žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą maisto atžvilgiu vadovaujantis 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, nustatytais reikalavimais;
- Viščiukų broilerių skerdenos privalo atitinkti Matinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos išstaigose tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktuali redakcija), patvirtintus reikalavimus;
- Viščiukų broilerių skerdenų iš jų galbūt ženklinimas turi atitinkti 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams³ ir Lietuvos higienos normos HN 1119:2014 „Mėsos ir paukštienos šviežumo įvertinimo techniniu reikalavimu“;
- Viščiukų broilerių skerdenos ir ių gabalai turi atitinkti „Mėsos ir paukštienos šviežumo įvertinimo techniniu reikalavimu“, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. 422 (aktuali redakcija);

- Viščiukų broilerių skerdenose iš jų gabaluose tam tikrų teršalų, tokų kaip sunkieji metalai, dioksinai ir PCB didžiausios leistinos koncentracijos neturi viršyti 2006 m.
gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006 nuostatų;
- Viščiukų broilerių skerdenose iš jų gabaluose farmakologiskai aktyvių medžiagų kiekiai neturi viršyti 2009 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 37/2010 ir nustatyti reikalavimų;
- Viščiukų broilerių skerdenu ir iš gabalu suskirstymas pagal gabalu anatominių pavidala, pagal klasęs, pagal naminį paukščių rūsi, pagal saugojimo ir tvarkymo temperatūrą ir minimalius prekybos standartus turi atitikti 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007, dėl tam tikrų prekybos paukščių standartų igyvendinimo taisykles¹ reikalavimus;
- Viščiukų broilerių skerdenu ir iš gabalu tiekimo temperatūra (ir kitos nuostatos) turi atitikti prekes bukles temperatūrą pagal 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktu rinkų organizavimas;
- Viščiukų broilerių skerdenu ir iš gabalu apdorojimo nuostolių sąrašas, patvirtintus rodiklius; rekomenduojamu maisto produktu atsildymo, pirmynio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašas, patvirtintus rodiklius;
- Viščiukų broilerių skerdenu ir iš gabalu mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti reikalavimus, pateiktus 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1441/2007, is dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005, del maisto produktų mikrobiologinių kriterijų;
- Medžiagos ir žaliavos besileičiančios su viščiukų broilerių skerdenomis ir jų gabalais turi atitikti 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004, dėl žaliavų ir gaminiių, skirtų liestis su maistu ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyma² „Medžiagų ir gaminiių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtintimo (aktuali redakecija), Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminiių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtintimo (aktuali redakecija), reikalavimus.

	Viščiukų broilerių filė (greitai užsaldyta) ³ (6100090) ⁴	Greitai užsaldyta ² viščiukų broilerių krūtinėlių filė be odelių (pusė krūtinėles be kaulo, t. y. be krūtinėkuolio ir šonkailių). A klasė. Justinių rodikliai turi atitikti tipinius pozymius, prisikirtus šviežiai paukštienai. Cheminai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų pozymius.	Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg	kg	250	3 kg. (nrašyt siūloma konkrečią fasuotą)	Atitinka	21	3,05
1									

¹Prekes nomenklatūrinis numeris (kodas) – komercinės reikšmės neturintis identifikacinis numeris, kurio reikšmė nurodoma pagrindinės sutarties projekto 1.4. papunktyje.

²Greitai užsaldyta paukštiena – paukštiena, kuri turi būti visuomet laikoma ne aukštesnėje kaip -18°C temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas);

³Šviežia paukštiena – prieš tai saldymo proceso metu nebuvusi sustengdyta paukštiena, nuolat laikoma ne žemesnėje kaip -2°C ir ne aukštesnėje kaip $+4^{\circ}\text{C}$ temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas).

⁴Nrašyt konkrečią siūlomą fasuotą – triekėjas gali pasiliuti daugiau negu vieno išfasavimo preke, kuri atitinka 4 stulpelio reikalavimą.

	Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitinkti šviežiai paukščienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 60 parų.				
2	Šviežiai ³ viščiukų broilerių kritinelių filė be odelės (pusė kritinėlės be kaulo, t. y. be kritinkaulio ir šonkaulių). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitinkti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukščienai. Cheminių rodikliai turi atitinkti šviežiai paukščienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitinkti šviežiai paukščienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo varioti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg kg	250	Atitinka 3 kg. (irasyti siūlomą konkrečią fasoje) ⁴	21 3,24
3	Viščiukų broilerių kritinelių filė ¹ (6100090) ¹ Greitai užsaldyta ² viščiukų broilerių šlaunelės (tai šlaunikaulis su šalia esančiais raumenimis. Du plūvai daromi per sąnarius). A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitinkti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukščienai. Cheminių rodikliai turi atitinkti šviežiai paukščienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterstumo rodikliai turi atitinkti šviežiai paukščienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 60 parų.	Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg kg		Atitinka 3 kg. (irasyti siūlomą konkrečią fasoje) ⁴	21 1,60
4	Viščiukų broilerių šlaunelės ¹ (greitai užsaldyta) ² (6100091) ¹ Šviežios ³ viščiukų broilerių šlaunelės (tai šlaunikaulis su šalia esančiais raumenimis. Du plūvai daromi per sąnarius). A klasė.	Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg kg		Atitinka 3 kg. (irasyti siūlomą konkrečią fasoje) ⁴	21 1,80

Prekės nomenklaturinis numeris (kodas) – komercinės reikšmės neturintis identifikacinis numeris, kurio reikšmė nurodoma pagrindinėse sутarties projekto 1.4. papunktyje.

²Greitai užsaldyta paukščiena – paukščiena, kuri turi būti visuomet laikoma ne aukštesnėje kaip +18 °C temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas);

³Šviežiai paukščienai – prieš tai šaldymo proceso metu nebuvusi susingdyta paukščiena, nuolat laikoma ne žemesnėje kaip –2 °C ir ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas).

⁴Irasyti konkrečią siūlomą fasoje. Tiekaėjas gali pasiūlyti daugiau negu vieno išfasavimo prekę, kuri atitinka 4 stulpelio reikalavimą.

5	Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa (greitai užsaldytai) ² (6100092)	Gretai užsaldytą ² viščiukų broilerių šlaunelių mėsa (šlauneles be šlauniukalių, t. y., be kaulo, nepliaustytos), be odelės. A klasė.	Jusliniai rodikliai turi atitiktis šviežių paukštienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo varotų termino pabaigos turi būti likę ne mažau kaip 3 paros.	Atitinka Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg kg 400 3 kg. ({rasytu siūlomą konkrečią fasuotę}) 21 2,47
6	Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa ³ (6100092)	Jusliniai rodikliai turi atitiktis šviežių paukštienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo varotų termino pabaigos turi būti likę ne mažau kaip 60 parų.	Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitiktis šviežių paukštienai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitiktis šviežių paukštienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo varotų termino pabaigos turi būti likę ne mažau kaip 3 paros.	Atitinka Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg kg 3 kg. ({rasytu siūlomą konkrečią fasuotę}) 21 2,55

¹Prekės nomenklatūrinis numeris (kodas) – komercinės reikšmės neturintis identifikacinis numeris, kurio reikšmė nurodoma pagrindinės sutarties projekto I.4. papunktyje.

²Gretai užsaldyta paukštiena – paukštiena, kuri turi būti visuomet laikoma ne aukštesnėje kaip –18 °C temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kurio nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas);

³Šviežia paukštiena – prieš tai šaldymo proceso metu nebuvusi sustingdyta paukštiena, nuolat laikoma ne žemesnėje kaip – 2 °C ir ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kurio nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas).

⁴Irasyti konkrečią siūlomą fasuotę. Tiekiėjas gali pastatyti daugiau negu vieno išfasavimo preke, kuri atitinka 4 stulpelio reikalavimą.

7	Viščiukų broilerių blaudeles (greitai užsaldyti) ² (6100093)	Greitai užsaldyto ² viščiukų broilerių blaudeles (tai blaudeikulis ir servikaulis su šalia esančiais raumenimis. Du pлюvai daromi per sajanus). A klasė.	Jusliniai rodikliai turi atitiktis tipinius požymius, šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitiktis svežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitiktis svežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti iki ne mažiau kaip 60 parų.	Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg	Atitinka 3 kg. (išrašyt siūlomą konkretą fasuotę) ⁴
8	Viščiukai broileriai (greitai užsaldyti) ² (6100094)	Greitai užsaldyta ² išdarinėta skerdena be pilvo ermejė sudėtu subproduktu. A klasė. Jusliniai rodikliai turi atitiktis tipinius požymius, prisiskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitiktis svežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitiktis svežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti iki ne mažiau kaip 60 parų.	Išfasuota ne daugiau kaip 1,5 kg	Atitinka 1,5 kg. (išrašyt siūlomą konkretą fasuotę) ⁴	
9	Viščiukų broilerių ketvirčiai (greitai užsaldyti) ² (6100095)	Greitai užsaldyto ² viščiukų broilerių ketvirčiai (tai kojos ketvirtis, gautas skersai perpjovus pusei). A klasė. Justliniai rodikliai turi atitiktis tipinius požymius, prisiskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitiktis svežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius.	Išfasuota ne daugiau kaip 3 kg	Atitinka 3 kg. (išrašyt siūlomą konkretą fasuotę) ⁴	

¹Prekes nomenklatūrinis numeris (kodas) – komercines reikšmes neturintis identifikacinis numeris, kurio reikšmė nurodoma pagrindines sutarties projekto 1.4. papunktyje.

²Greitai užsaldyta paukštiena – paukštiena, kuri turi būti visuomet laikoma ne auksčesnėje kaip -18°C temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kurio nuostomas bendras žemės ūkio produktų rinkai organizavimas);

³Svežia paukštiena – prieš tai saldymo proceso metu nebuvusi sustingdyta paukštiena, nuolat laikoma ne žemesnėje kaip -2°C ir ne auksčesnėje kaip $+4^{\circ}\text{C}$ temperatūroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kuriu nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas).

⁴Išrašyt konkretą siūlomą fasuotę - Tiekiėjas gali pasiūlyti daugiau negu vieno išfasavimo preke, kuri atitinka 4 stulpelio reikalavimą.

Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitinkti šviežių paukščienai kelfamus reikalavimus. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 60 val.		
--	--	--

Pirkėjas

Istaiga Kauno Tirkiliškių lopšelių-darželis
Istaigos kodas 191098012

Adresas Tirkiliškių g. 47, LT-46458 Kaunas
A. s. LT 304010042502245210
Bankas Luminor Bank AB
Banko kodas 40100
Dyrektoriė
Neringa Šeštokienė

Tiekėjas

UAB „Handelshus“

Imones kodas 221412030

PVM mokėtojo kodas LT214120314
Naugarduko g. 102, Vilnius, LT-03160
A. s. LT564010 0424 0052 8505
Luminor Bank AB
Banko kodas 40100
Generalinis direktorius
Domantas Garbauskas



A. V.



- ¹Prekes nomenklaturinius numerus (kodas) – komercines reiksmes neturintis identifikacinis numeris, kurio reiksmę nurodoma pagrindines sutarties projekto 1.4. papunktyje.
²Greitai užsaldyta paukštiena – paukštiena, kuri turi būti visuomet laikoma ne auksčesnėje kaip –18 °C temperatuoroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kurio nustatomas bendras Žemės ūkio produktų rinkų organizavimas);
³Šviežia paukštiena – prieš tai šaldymo proceso metu nebuvusi susingyta paukštiena, nuolat laikoma ne žemesneje kaip –2 °C ir ne auksčesnėje kaip + 4 °C temperatuoroje (2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kurio nustatomas bendras Žemės ūkio produktų rinkų organizavimas).
⁴rašytų konkretųjų siūlomų fusuotę - Tiekėjas gali pasiūlyti daugiau negu vieno išfasavimo preke, kuri atitinka 4 stulpelio reikalavimą.

