

## TECHNINIŲ SPECIFIKACIJŲ PROJEKTAS

Eil. Nr.	Produktų pavadinimas	Reikalavimai	Mato Vnt.	Preliminarus kiekis per 12 mėn.	Siūlomojo produkto gamintojas, pavadinimas	Mato vnt. kaina, EUR Su PVM
<b>I PIRKIMO OBJEKTO DALIS „MĖSA“</b>						
1.	Kiaulienos nugarinė be kaulo	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	2200		
2.	Kiaulienos sprandinė	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	1200		
3.	Jautienos kotletinė	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg Riebumas 80/20	kg	800		
4.	Jautienos išpjova	Atvėsinta, vakumuota, fasuota 1,3 kg + dydžio	kg	95		
5.	Kiaulienos kotletinė	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg Riebumas 80/20	kg	900		
6.	Kiaulienos šonkauliai su mėsa	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	1000		
7.	Kiaulienos mentė	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	900		
8.	Kiaulienos lašiniai atvesinti	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	50		
9.	Kiaulienos šoninė be kaulo su oda	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	150		
10.	Jautienos antrekotas	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	200		
11.	Jautienos išpjova	Atvėsinta, vakumuota, fasuota 1,8 + kg dydžio	kg	50		
12.	Galvijų žandų mėsa	Atvėsinta, vakumuota, fasuota iki 3 kg	kg	100		
13.	Galvijų liežuviai	Be poliežuvinės mėsos, dydis iki 2 kg	kg	80		

**II PIRKIMO OBJEKTO DALIS „VIŠTIENOS MĖSA“**

1.	Viščiukų broilerių filė be odos	Atvėsinta, fasuota iki 15 kg	kg	3700		
2.	Vištienos blauzdelės	Atvėsinta, fasuota iki 5 kg	kg	200		
3.	Vištienos ketvirčiai	Atvėsinti, fasuoti iki 10 kg	kg	300		
4.	Vištienos sparneliai	Atvėsinti, fasuoti iki 10 kg	kg	300		
5.	Vištienos kulšėlės	Atvėsinta, fasuota iki 5 kg	kg	400		
6.	Vištienos šlaunelių mėsa	Be odos, be kaulo. Atvėsinta, fasuota iki 10 kg	kg	700		
7.	Vištienos kumpelių mėsa	Be odos, be kaulo. Atvėsinta, fasuota iki 10 kg	kg	400		
8.	Viščiukas broileris	Atvėsintas, fasuotas iki 2 kg	kg	1000		
9.	Kalakutų filė	Atvėsintas, fasuota iki 5 kg	kg	700		
10.	Kalakutų šlaunų mėsa	Atvėsinta, fasuota iki 5 kg	kg	300		

**III PIRKIMO OBJEKTO DALIS „MĖSOS GAMINIAI“**

1.	Virta dešra aukščiausios rūšies	a/r, fasuota iki 1 kg	kg	130		
2.	Virtos pieniškos dešrelės aukščiausios rūšies	a/r, fasuota iki 1 kg, pagrindinė sudėtis kiauliena, be skonio ir kvapo stipriklių	kg	1800		
3.	Virtos karšto rūkymo dešrelės	a/r, fasuota iki 1 kg, pagrindinė sudedamoji dalis kiauliena, be skonio ir kvapo stipriklių	kg	500		
4.	Panevėžio file karšto rūkymo aukščiausios rūšies arba lygiavertė fasuota vakuume	a/r, fasuota iki 1 kg	kg	200		
5.	Aukštaičių kumpelis karšto rūkymo aukščiausia rūšis	a/r, fasuota iki 1 kg	kg	200		
6.	Sprandinė su česnaku karšto rūkymo aukščiausia rūšis	a/r, fasuota iki 1 kg	kg	200		
7.	Kiaulienos šoninė karšto	fasuota iki 1 kg	kg	500		

	rūkymo					
8.	Dešra karšto rūkymo aukščiausia rūšis	fasuota iki 1 kg, saliami tipo	kg	110		
9.	Kiaulienos kepenų paštetas aukščiausia rūšis, keptas	a/r. Fasuotas iki 1 kg	kg	100		
10.	Kiaulienos ausys karštai rūkytos be kaušelio aukščiausios rūšies	a/r. Fasuotas iki 1 kg	kg	20		
11.	Lašiniai sūdyti aukščiausios rūšies	a/r. Fasuoti iki 1 kg	kg	10		
12.	Vištienos vyniotinis aukščiausia rūšis	a/r. Fasuotas iki 1 kg	kg	30		
13.	Šviežios naminės kiaulienos dešrelės aukščiausios rūšies	a/r, plonoje žarnoje, atvėsintos, fasuotos iki 1 kg	kg	500		

1. Prekės turi būti pristatomos tiekėjo transportu ir iškraunamos tiekėjo pajėgomis adresu Maironio g. 22, Druskininkai pagal Perkančiosios organizacijos poreikį, kas antrą dieną.
2. Minimali vienartinio užsakymo suma 20 eurų.
3. Perkančioji organizacija neįsipareigoja įsigyti viso numatomo prekių kiekio ar atskirų eilučių pozicijų. Esant poreikiui, perkančioji organizacija gali nupirkti didesnę prekių kiekį, tačiau ne daugiau kaip 10 procentų viešojo pirkimo sutarties vertės.
4. Sutartis bus sudaroma 12 mėn. laikotarpiui.
5. Prekių kokybė turi atitikti Lietuvos standarte LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus, atitinkamai Europos Tarybos reglamentuose (EB) bei kituose teisės aktuose apibrėžtus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybinius reikalavimus.
6. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
7. Visa tiekiamą produkciją turi būti tinkamai paženklinta pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus.
8. Visa produkcija turi būti pristatoma transporto priemonėmis, atitinkančiomis Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos reikalavimus dėl maisto produkcijos gabenimo ir apsaugos nuo užteršimo.

Kontaktai: VšĮ Valstybės ir savivaldybių tarnautojų mokymo centras „Dainava“, 8 313 59 101, [ausra@centrasdainava.lt](mailto:ausra@centrasdainava.lt)