

2024 m. birželio mėn. __ d.

Maitinimo paslaugų pirkimo – pardavimo sutarties Nr.

2 Priedas

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Lietuvos nacionalinis kultūros centras (toliau – Užsakovas), numato įsigyti 2024 metų dainų šventės „Kad giria žaliuotų“ dalyvių maitinimo paslaugas.

1. Preliminarūs maitinimo paslaugų kiekiai R. Jankausko g. 17, Vilnius:

Data	Pusryčiai/pietūs/vakarienė	Porcijų skaičius*
Liepos 2 d.	Pusryčiai	110
	Vakarienė	74
Liepos 3 d.	Pusryčiai	117
	Vakarienė	84
Liepos 4 d.	Pusryčiai	107
	Vakarienė	84
Liepos 5 d.	Pusryčiai	217
	Pietūs	74
	Vakarienė (sausas davinys)	74
Liepos 6 d.	Pusryčiai	203
	Pietūs	120
Liepos 7 d.	Pusryčiai	129

*Kiekiai yra preliminarūs ir jie gali svyruoti iki 10 procentų

2. Apie konkrečius maitinimo laikus (valandas) Užsakovas informuos raštu likus ne mažiau kaip 5 darbo dienoms iki pirmo maitinimo datos.

3. Maitinimo vietoje turi būti pakankamai stalų ir kėdžių, kad valgantys asmenys galėtų pavalgyti atsisėdę prie stalų. Maitinimo vieta turi būti įrengta uždaroje patalpoje turi būti adresu, kaip R. Jankausko g. 17, Vilnius. Ugdymo įstaigos valgyklos salė priklauso ugdymo įstaigai, kuri įsikūrusi šiuo adresu. Ugdymo įstaigai yra žinoma, kad valgyklos salėje bus maitinami 2024 metų dainų šventės „Kad giria žaliuotų“ dalyviai. Tiekėjas turi susiderinti su ugdymo įstaiga dėl jos patalpų naudojimo dalyvių maitinimui.

4. Tiekėjas organizuodamas maitinimą dalyvių gyvenamosiose vietose užtikrina renginio dalyviams galimybę valgyti atsisėdus prie staliukų, dengtoje palapinėje arba stacionariose patalpose. Maitintojas maitinimo vietoje privalo turėti maisto tiekimo liniją, kuri per vieną valandą galėtų aptarnauti visus maitinimo vietoje pusryčiaujančius, pietaujančius ir vakarienįaujančius dalyvius.

5. Organizuojant maitinimą tiekėjas su maistu renginių dalyviams pateikia atskirose pakuotėse supakuotas drėgnas vienkartinės servetėles rankoms nusišluostyti.

6. Tiekėjas pats užsitikrina elektros, vandens ir kitus poreikius. Operatyviai (maitinimo metu) vykdo šiukšlių ir maisto atliekų surinkimą ir pats organizuoja šiukšlių ir maisto atliekų išvežimą iš visų maitinimo vietų. Privalo rūšiuoti šiukšles.

7. Sutarties vykdymo metu tiekėjas turės užtikrinti, kad:

7.1. visos maitinimo vietos atitiktų higienos, darbų saugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimus.

7.2. maistą gaminantys darbuotojai turėtų paslaugų pobūdį atitinkantį išsilavinimą, tiekimo linijų darbuotojai sugebėtų kokybiškai ir greitai aptarnauti renginio dalyvius, maisto gamintojai ir tiekimo linijų darbuotojai būtų pasitikrinę sveikatą pagal higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ reikalavimus.

8. Maistas ir maitinimo sąlygos turi atitikti higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ ir kitų teisės aktų reglamentuojančių maisto kokybę ir maitinimo sąlygas reikalavimus.

9. Reikalavimai organizavimui:

9.1. Tiekėjas turi paskirti atsakingus asmenis, į kuriuos Užsakovas galėtų kreiptis dėl teikiamų paslaugų ar atsiskaitymų, taip pat kilus problemoms renginio organizavimo metu:

9.1.1. pagrindinį maitinimo organizavimo koordinatorių, kuris koordinuotų visas su maitinimu susijusias veiklas, derintų jas su Užsakova, konsultuotų renginio dalyvius maitinimo vykdymo organizaciniais klausimais (arba paskirtų tam įgaliotą asmenį), būtų pasiekiamas kiekvieną dieną renginių metu renginio vietoje;

9.1.2. Tiekėjas privalo paskirti asmenį (-is), kuris (-ie) palaikytų švarą maitinimo teritorijoje ir sutvarkytų stalus, bei nuneštus panaudotus indus nuneštų į tam skirtą vietą.

10. Reikalavimai maisto produktams:

10.1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

10.2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10.3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. 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“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

10.4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

10.5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės

kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

10.6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

10.7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10.8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

10.9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10.10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

10.11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Gaminant maisto produktus negali būti naudojama:

Dažikliai:

11.1. E 102 tartrazinas;

11.2. E 104 chinolino geltonasis;

11.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;

11.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;

11.5. E 122 azorubinas, karmosinas;

11.6. E 123 amarantas;

- 11.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 11.8. E 127 eritrozinas;
- 11.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 11.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 11.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 11.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 11.13. E 142 žaliasis S;
- 11.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 11.15. E 155 rudasis HT;
- 11.16. E 180 litolrubinas BK.

Konservantai ir antioksidantai:

- 11.17. E 200 sorbo rūgštis;
- 11.18. E 202 kalio sorbatas;
- 11.19. E 203 kalcio sorbatas;
- 11.20. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 11.21. E 211 natrio benzoatas;
- 11.22. E 212 kalio benzoatas;
- 11.23. E 213 kalcio benzoatas;
- 11.24. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

Saldikliai:

- 11.25. E 950 acesulfamas K;
- 11.26. E 951 aspartamas;
- 11.27. E 952 ciklamatai;
- 11.28. E 954 sacharinai;
- 11.29. E 955 sukralozė;
- 11.30. E 957 taumatinas;
- 11.31. E 959 neohesperidinas DC;
- 11.32. E 960 steviolio glikozidai;
- 11.33. E 961 neotamas;
- 11.34. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 11.35. E 969 advantamas.

Aromato ir skonio stiprikliai:

- 11.36. E 620 glutamo rūgštis;

- 11.37. E 621 mononatrio glutamatas;
- 11.38.. E 622 monokalio glutamatas;
- 11.38. E 623 kalcio glutamatas;
- 11.39. E 624 monoamonio glutamatas;
- 11.40. E 625 magnio glutamatas;
- 11.41. E 626 guanilo rūgštis;
- 11.42. E 627 dinatrio guanilatas;
- 11.43. E 628 dikalto guanilatas;
- 11.44. E 629 kalcio guanilatas;
- 11.45. E 630 inozino rūgštis;
- 11.46. E 631 dinatrio inozinatas;
- 11.47. E 632 dikalto inozinatas;
- 11.48. E 633 kalcio inozinatas;
- 11.49. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai;
- 11.50. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.

12. Reikalavimai maisto produktų pateikimui:

Maisto produktų grupės	Maisto produktų pateikimas
1. Daržovės	1.1. Teikiamos šviežios, sezoninėms daržovėms. 1.2. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.3. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).
2. Bulvės	2.1. Bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).
3. Grūdiniai produktai	3.1. Teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktai. 3.2. Teikiama duona turi būti ruginė (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 3.3. Makaronai turi būti teikiami pagaminti iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Patiekalams gaminti naudojama liesa mėsa. 4.2. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.3. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies.
5. Žuvis	5.1. Žuvis turi būti pateikiama be smulkių ašakų.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Naudojamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Naudojami rauginti pieno gaminiai po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 7.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 7.3. Sviestas, kur įmanoma, keičiamas aliejumi arba margarinu, kurio sudėtyje sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio.

13. Privalomas meniu yra pridedamas atskirame faile. Pridedamas meniu yra nuo 2024 m. birželio 29 iki liepos 7 d., todėl įsivertinkite pagal Techninės specifikacijos 1 punkte nurodytas datas, kurių dienų meniu jums yra aktualus.

13.2. Maitinimui turi būti naudojama ne mažiau kaip 30 proc. ekologiškų produktų.

13.3 Augalinis meniu turi sudaryti 20 proc. nuo visų porcijų.

13.4. Negali būti du kartus iš eilės duodamas tas pačios rūšies vaisius.

13.5. Sausas davinio vakarienės kalorijų kiekis turi atitikti įprastos vakarienės kalorijų kiekį. Sauso davinio meniu tiekėjas prievolės suderinti su Užsakovu.