

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Bendrieji reikalavimai:

1.Tiekiami maisto produktai turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymą Nr.V-1000 "Dėl Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo". Pirkimo procedūrų metu tiekėjo pasiūlymas yra atmetamas, jei maisto produktų tiekimo paslaugą teikiantis maisto produktų tiekėjas yra įtrauktas į “Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą”, taip kaip tai numatyta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakyme Nr. V-1000 „Dėl Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ 8 punkte. Atitikimo techninės specifikacijos reikalavimams vertinimo procedūrų metu perkančioji organizacija tikrina informaciją, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje.

2. Perkančiajai organizacijai pareikalavus, Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu.

3. Kiekviena pakuotė privalo būti su etiketėmis. Etiketėje turi būti nurodytas gamintojas, gaminio pavadinimas, standartas, kokia rūšis, produkto sudėtis, galiojimo laikas.

4.Reikalavimas pakuotei: Jeigu Prekės supakuojamos į antrinę pakuotę, ji turi būti perdurbamoji pakuotė pagal Lietuvos Respublikos mokesčio už aplinkos teršimą įstatymo nuostatas. Tiekėjas patiekdamas Prekes Pirkėjui, pateikia Prekės antrinės pakuotės tinkamumą perdirbti (perdirbamumą) patvirtinančius dokumentus (pavyzdžiui, pakuotės aprašymo dokumentą, techninį dokumentą, dokumentą iš akredituotų laboratorijų ar pakuočių atliekų perdirbėjų, ar eksportuotojų iš tvarkytojų sąrašo, ar kitus lygiaverčius objektyvius įrodymus). Už Prekių priėmimą atsakingas Pirkėjo atstovas patikrina Tiekėjo pateiktus įrodymus dėl šiamo punkte nustatytų reikalavimų laikymosi.

5. Maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai turi būti švarūs, geros būklės ir gerai prižiūrimi tam, kad maisto produktai būtų apsaugoti nuo užteršimo. Transportavimo metu pervežami maisto produktai tokiu būdu, kad nebūtų pažeidžiamas pakuočių vientisumas, būtų išvengta pakuočių deformacijų, dūžių, išsiliejimo. Kur būtina, maisto produktams pervežti naudojamose pervežimo priemonėse ir (ar) konteineriuose turi būti palaikoma maisto produktams laikyti tinkama temperatūra bei juose turi būti temperatūros valdymo įrenginys. Transporto priemone gabenami tik transporto priemonės temperatūros charakteristikas atitinkantys maisto produktai: pvz: greitai gendantys maisto produktai negali būti gabenami be šaldio, negali būti gabenimo metu sušaldyti; užšaldyti maisto produktai gabenami ne mažesnėje kaip minus 18°C temperatūroje.

6. Maisto produktų fasuotė turi atitikti žemiau lentelėje pateiktus reikalavimus.

7. Pirkimo sutarties terminas 24 mėn.

8. Pirkėjas, esant poreikiui, gali įsigyti sutartyje nenurodytų, bet su pirkimo objektu susijusių prekių, kurių bendra vertė ne didesnė nei 10 % maksimalios sutarties vertės.

9. Perkamų pagal sutartį prekių kiekiai negali viršyti maksimalios sutarties vertės, sutarties vykdymo metu įsigijami prekių kiekiai priklauso nuo faktinių pirkėjo užsakymų, išpirkti mažesnę kiekį nei nurodytas preliminarus kiekis pirkėjas gali.

Eil. Nr.	Prekės pavadinimas	Reikalavimai produktams	Mato vnt.	Perkamas kiekis (preliminarus)	Mato vieneto įkainis EUR be PVM	Maisto produkto pavadinimas, gamintojas, atitikimas reikalavimams (pildyti privaloma)	Preliminarus produktų pristatymo grafikas, pristatymo adresas
	3 PIRKIMO DALIS						
	Sausainiai						
1.	Sausainiai su džiovintais vaisiais ir sėklomis	Išvaizda - taisyklingos formos, tolygiai iškepti, be apdegimų ar įtrūkimų, su matomais džiovintų vaisių ir sėklų gabaliukais. Spalva - nuo šviesiai auksinės ir rusvos, būdinga kepiniams. Kvapas:malonus, būdingas kepiniams ar vaisiais ir sėklomis, be pašalinių kvapų. Skonis - švelnus,vaisinis, be kartumo ar pašalinių poskonių. Tekstūra:trapi arba pusiau trapi, ne per kieta, nelipni. Produktas turi atitikti benrųjų reikalavimų punktą Nr.1. Be pašalinių priemaišų, be iš dalies hidrintų augalinių riebalų. Cukraus kiekis 100 g. ne daugiau 12 g. Galiojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 2 mėn.	kg	1000	4,05	Sveikuolių sausainiai su sėklomis 1 kg., Jurkevičius įm. Išvaizda - taisyklingos formos, tolygiai iškepti, be apdegimų ar įtrūkimų, su matomais džiovintų vaisių ir sėklų gabaliukais. Spalva - nuo šviesiai auksinės ir rusvos, būdinga kepiniams. Kvapas:malonus, būdingas kepiniams ar vaisiais ir sėklomis, be pašalinių kvapų. Skonis - švelnus,vaisinis, be kartumo ar pašalinių poskonių. Tekstūra:trapi arba pusiau trapi, ne per kieta, nelipni. Produktas atitinka benrųjų reikalavimų punktą Nr.1. Be pašalinių priemaišų, be iš dalies hidrintų augalinių riebalų. Cukraus kiekis 100 g. ne daugiau 12 g. Galiojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 2 mėn.	1 kartas per savaitę, Santariškių g. 2, Vilnius; Vytauto g. 2, Druskininkai; Vilties g. 2, Naujieji Valkininkai, Varėnos raj.
2.	Sausainiai trapios tešlos	Išvaizda - taisyklingos formos, nesudegę, be įtrūkimų ar trupinių pertekliaus. Spalva - nuo šviesiai auksinės iki gelsvai rudos, tolygi. Kvapas - būdingas trapiai tešlai, be pašalinių kvapų. Skonis:malonus, švelnus, be kartumo ar rūgštumo. Tekstūra - trapi, lengvai kramtoma, ne per kieta. Produktas turi atitikti benrųjų reikalavimų punktą Nr.1. Be pašalinių priemaišų, be iš dalies hidrintų augalinių riebalų. Cukraus kiekis 100 g. ne daugiau 16 g. Galiojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 2 mėn.	kg	1700	3,50	Kaimiški sausainiai 2kg., Golski. Išvaizda - taisyklingos formos, nesudegę, be įtrūkimų ar trupinių pertekliaus. Spalva - nuo šviesiai auksinės iki gelsvai rudos, tolygi. Kvapas - būdingas trapiai tešlai, be pašalinių kvapų. Skonis:malonus, švelnus, be kartumo ar rūgštumo. Tekstūra - trapi, lengvai kramtoma, ne per kieta. Produktas atitinka benrųjų reikalavimų punktą Nr.1. Be pašalinių priemaišų, be iš dalies hidrintų augalinių riebalų. Cukraus kiekis 100 g. ne daugiau 16 g. Galiojimas pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos - ne mažiau 2 mėn.	1 kartas per savaitę, Santariškių g. 2, Vilnius; Vytauto g. 2, Druskininkai; Vilties g. 2, Naujieji Valkininkai, Varėnos raj.