

MAITINIMO IR MAŽMENINĖS PREKYBOS LIETUVOS RESPUBLIKOS SEIMO II RŪMŲ KAVINĖJE PASLAUGŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Maitinimo ir mažmeninės prekybos Lietuvos Respublikos Seimo II rūmų kavinėje paslaugų techninėje specifikacijoje (toliau – Specifikacija) nustatomi reikalavimai numatomoms įsigyti maitinimo ir mažmeninės prekybos Lietuvos Respublikos Seimo II rūmų kavinėje paslaugoms, išnuomojant valstybei nuosavybės teise priklausantį ir Pirkėjo patikėjimo teise valdomą turtą, esantį adresu Gedimino pr. 53, Vilnius.

2. Pirkimo objektas yra maitinimo ir mažmeninės prekybos Lietuvos Respublikos Seimo (toliau – Seimas) II rūmų kavinėje paslaugos (toliau – paslaugos), kurias sudaro:

2.1. maitinimo paslaugų teikimas Seimo ir Seimo kanceliarijos organizuojamų konferencijų, susitikimų, seminarų, posėdžių, protokolinių priėmimų, dalykinių pusryčių, pietų (sėdimų ir (ar) stovimų, švediško stalo ir (ar) furšeto tipo), kavos pertraukų, pasitarimų ir kitokių renginių metu;

2.2. maitinimo paslaugų teikimas Seimo II rūmų kavinėje Seimo nariams, Seimo kanceliarijos valstybės tarnautojams ir darbuotojams, dirbantiems pagal darbo sutartis (toliau – Seimo kanceliarijos darbuotojai), Seimo lankytojams ir svečiams, esant poreikiui, renginius Seime organizuojančioms įmonėms ir įstaigoms, apmokant jų lėšomis;

2.3. mažmeninės prekybos paslaugų teikimas Lietuvos Respublikos Seimo II rūmų kavinėje.

3. Sutartis įsigalioja jos pasirašymo dieną ir, jeigu nėra nutraukiama Sutartyje nustatytais pagrindais, galioja 12 (dvylika) mėnesių su galimybe ją pratęsti ne daugiau kaip du kartus po 12 (dvylika) mėnesių, bet ne ilgiau kaip 36 (trisdešimt šešis) mėnesius nuo Sutarties pasirašymo dienos arba iki kol išperkama 100 procentų pradinės sutarties vertės (atsižvelgiant į tai, kuri sąlyga įvyksta anksčiau). Sutartis laikoma pratęsta 12 (dvylikai) mėnesių, jeigu nė viena iš Sutarties Šalių raštu neišreiškia noro jos nepratęsti ne mažiau kaip prieš 1 mėnesį iki termino pabaigos.

4. Maksimali paslaugų įsigijimui planuojama lėšų suma, per 36 (trisdešimt šešis) mėnesius (maksimalų paslaugų teikimo terminą) 1 250 000,00 EUR (vienas milijonas du šimtai penkiasdešimt tūkstančių eurų ir 00 ct) su PVM.

5. Pirkimą laimėjusiam Tiekėjui be konkurso Seimo II rūmuose bus išnuomos 326,35 kub. m tūrio ir 129,13 kv. m ploto patalpos kavinės veiklai vykdyti bei patalpoms priskirtas ilgalaikis ir trumpalaikis materialusis turtas (toliau – įranga), nurodyti Specifikacijos 1 priede. Dalies įrangos (kuriai galima atskirti iš nuomojamų patalpų), Tiekėjas, suderinęs su Pirkėju, gali pasirinkti nesinuomoti prieš sudarant turto nuomos sutartį.

6. Turtas nuomojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos valstybės ir savivaldybių turto valdymo, naudojimo ir disponavimo juo įstatymo 15 straipsnio 2 dalies 3 punktu. Turto nuomos sutartis sudaroma vadovaujantis Valstybės ilgalaikio materialiojo turto nuomos viešojo konkurso ir nuomos be konkurso organizavimo ir vykdymo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2001 m. gruodžio 14 d. nutarimu Nr. 1524 „Dėl valstybės ilgalaikio materialiojo turto, valstybės ir savivaldybių nekilnojamojo turto nuomos“, reikalavimais.

7. Už patalpų nuomą Seimo II rūmuose nustatomas 981,21 eurų su PVM mėnesinis nuompinigių dydis, už ilgalaikį ir trumpalaikį materialųjį turtą, skirtą maitinimo paslaugoms teikti, nustatomas **382,17** eurų su PVM mėnesinis nuompinigių dydis. Tiekėjui nepasirinkus nuomotis dalies įrangos ir suderinus su Pirkėju, nuompinigių dydis, paskaičiuotas už ilgalaikį ir trumpalaikį materialųjį turtą, skirtą maitinimo paslaugoms teikti, mažinamas nepasirinktos nuomotis įrangos (kuriai galima atskirti iš nuomojamų patalpų), nuompinigių dydžiu.

8. Nuompinigių dydžiai yra minimalūs ir apskaičiuoti vadovaujantis Nuompinigių už valstybės ilgalaikio ir trumpalaikio materialiojo turto nuomą skaičiavimo taisyklėmis, patvirtintomis

Lietuvos Respublikos finansų ministro 2014 m. rugsėjo 30 d. įsakymu Nr. 1K-306 „Dėl Nuompinigių už valstybės ilgalaikio ir trumpalaikio materialiojo turto nuomą skaičiavimo taisyklių patvirtinimo“.

9. Pirkimą laimėjusiam Tiekėjui pasirašius turto nuomos sutartį, patalpos ir įranga bus perduodami naudoti pasirašant Turto perdavimo – priėmimo aktą. Pirkėjas per 5 (penkis) darbo dienas nuo šio akto pasirašymo dienos turi kreiptis į valstybės įmonę Registrų centrą dėl turto nuomos sutarties ir Turto perdavimo – priėmimo akto įregistravimo Nekilnojamojo turto registre ir apmokėti su turto nuomos sutarties ir perdavimo ir priėmimo akto registravimu susijusias išlaidas. Pirkimą laimėjęs Tiekėjas:

9.1. nuomojamose patalpose negalės keisti patalpų interjero, negalės kabinti reklaminių užrašų be Pirkėjo sutikimo, turės išlaikyti tinkamą patalpų ir interjero būklę bei švarą;

9.2. turės turėti licencijas (leidimus) naudoti Lietuvos, užsienio atlikėjų ir įrašų gamintojų kūrinius ir teisės aktų nustatyta tvarka atlyginti autoriams, jei nuomojamose patalpose per radiją, televiziją, internetu ar kitomis media priemonėmis bus transliuojami muzikiniai kūriniai;

9.3. kiekvieną mėnesį sumokėti nuomos, visų rūšių komunalinius ir su nuomojamų patalpų eksploatacija susijusius kitus mokesčius (už šaltą ir karštą vandenį, elektros energiją, šilumos energiją, nuotekų šalinimo ar avarinių atvejų, susijusių su nuomininko tiesiogine veikla, šalinimą, buitinių atliekų išvežimo, ir kitas, su Tiekėju sutartas, teikiamas paslaugas). Mokestį už komunalinių ir kitų paslaugų teikimą Tiekėjas sumoka pagal skaitiklių ir kitų matavimo prietaisų duomenis, pagal tokias paslaugas teikiančių įmonių tarifus, faktinį suvartojimą. Mokestį už šildymo teikimą, už buitinių atliekų išvežimą Tiekėjas sumoka Pirkėjui proporcingai pagal nuomojamą plotą pastate. Atsiskaitymo už sunaudotą vandenį, šiluminę ir elektros energiją tvarka pateikiama Specifikacijos 2 priede;

9.4. savo sąskaita turto nuomos sutarties galiojimo laikotarpiui turės apdrausti išnuomotą turtą Pirkėjo naudai ir Pirkėjui pateikti draudimo sutarties sudarymą patvirtinančius dokumentus;

9.5. per 5 (penkis) darbo dienas nuo turto nuomos sutarties ir Turto perdavimo – priėmimo akto įregistravimo Nekilnojamojo turto registre dienos turės kompensuoti Pirkėjui su turto nuomos sutarties ir perdavimo ir priėmimo akto įregistravimu susijusias išlaidas;

9.6. turės rūpintis išsinuomotose kavinės patalpose vykdomai veiklai ir naudojimuisi ilgalaikiu turtu, reikalingais leidimais ir licencijomis;

9.7. savo jėgomis ir lėšomis (nekompensuojamai) turės įsigyti jam išnuomotose patalpose būtiną papildomą įrangą ir inventorių;

9.8. turės užtikrinti nuomojamose patalpose švarą, valyti patalpas, vykdyti higienos, gaisrinės saugos, darbų saugos reikalavimus, elektros įrenginius prižiūrėti vadovaujantis šių įrenginių eksploatacijos taisyklėmis;

9.9. privalės laikyti išsinuomotą turtą tvarkingą ir savo lėšomis padengti turto eksploataavimo išlaidas, gavęs rašytinį Seimo kanceliarijos sutikimą savo lėšomis daryti einamąjį jo remontą. Tiekėjui, pagerinusiam išsinuomotą turtą, už pagerinimą neatlyginama, nebent Tiekėjas ir Pirkėjas susitars kitaip. Jei einamąjį remontą atliks Pirkėjas, pagal iš anksto suderintą sąmatą ir Seimo kanceliarijos pateiktas sąskaitas, Tiekėjas apmokės už atliktus nuomojamų kavinės patalpų einamojo remonto darbus. Tiekėjas apie jam išnuomoto turto sugadinimą, sunaikinimą ar kitokį esminį būklės pablogėjimą nedelsdamas privalo informuoti Pirkėją, nurodydamas aplinkybes, kuriomis turtas buvo sugadintas, sunaikintas ar iš esmės pablogėjo jo būklė. Tiekėjas atsako už nuomojamose patalpose dėl jo kaltės įvykusių avarijų, gedimų padarinių šalinimą;

9.10. privalės užtikrinti maisto tvarkymo veiklos atliekų bei kitų su maitinimo paslauga susijusių nepanaudotų maisto produktų išvežimą ir utilizavimą savo lėšomis. Tiekėjas atsiskaito už šias paslaugas tiesiogiai pagal su atliekų tvarkytoju sudarytą sutartį;

9.11. privalės savo lėšomis šalinti Pirkėjo nurodytus maisto tvarkymo veiklos ir maitinimo paslaugų teikimo trūkumus ir teisės aktų nustatyta tvarka atlyginti dėl Tiekėjo darbuotojų ar subtiekiejų kaltės padarytus nuostolius;

9.12. privalės atlyginti žalą padarytą turtui dėl Tiekėjo ar Tiekėjo darbuotojų kaltės. Jeigu Tiekėjas netinkamai naudoja turtą, tai Pirkėjui pareikalavus, privalo trūkumus pašalinti per 10 darbo dienų, o jei per šį terminą to padaryti neįmanoma – per kitą protingą terminą;

9.13. pasibaigus turto nuomos sutarties galiojimo terminui arba ją nutraukus anksčiau laiko, per 5 darbo dienas privalės atlaisvinti patalpas ir perduoti nuomojamą turtą pagal Turto perdavimo-priėmimo aktą: švariai išvalytas ir išplautas patalpas, švarų nesugadintą ilgalaikį ir trumpalaikį materialųjį turtą.

10. Turto nuomos sutartis bus sudaroma tam pačiam laikotarpiui kaip ir Specifikacijos 3 punkte nurodytos Sutartys. Turto nuomos sutartis galės būti pratęsiama ar nutraukiama tik kartu ir tokia pačia tvarka kaip ir Sutartis.

11. Pirkdamas paslaugas ir prekes Pirkėjas neįsipareigoja įsigyti visų įkainių lentelėje (2 priedas) nurodytų patiekalų, produktų ar prekių. Įkainių lentelėje (2 priedas) nurodyti planuojamų pirkti patiekalų, produktų ar prekių sąrašai yra preliminarūs ir naudojami tik pasiūlymams palyginti ir įvertinti. Pirkėjas, esant poreikiui, numato galimybę įsigyti patiekalų, produktų ar prekių, neišvardintų įkainių lentelėje (2 priedas), už Tiekėjo kainoraštyje pirkimo dieną nurodytą kainą. Neišvardintų įkainių lentelėje (2 priedas) patiekalų, produktų ar prekių iš viso galės būti nupirktas už kainą, kuri nebus didesnė negu 10 % pradinės sutarties vertės. Pirkėjas už tokias prekes ir patiekalus apmoka ne didesnėmis nei Tiekėjo prekybos vietoje nurodytomis galiojančiomis šių prekių ir patiekalų kainomis arba, jei tokios kainos neskelbiamos, Tiekėjo pasiūlytomis, konkurencingomis ir rinką atitinkančiomis kainomis.

12. Paslaugų teikimo vieta Seimo rūmuose adresu: Gedimino pr. 53, Vilnius, ar kitoje Pirkėjo nurodytoje vietoje.

13. Paslaugos turi būti teikiamos vadovaujantis Europos Sąjungos tiesiogiai taikomais teisės aktais, Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, kitais maisto higieną bei maisto saugą ir tvarkymą reglamentuojančiais teisės aktais, laikantis teisės aktais nustatytų specialiųjų maisto ruošimo ir tvarkymo reikalavimų. Tiekėjo siūlomi patiekalai ir gėrimai, prekės turi atitikti teisės aktais nustatytus kokybės ir tinkamumo vartoti reikalavimus, sanitarines ir higienos normas, kitus nustatytus kokybės standartus.

14. Reikalavimai maitinimo paslaugų teikimui organizuojamų konferencijų, susitikimų, seminarų, posėdžių, protokolinių priėmimų, dalykinių pusryčių, pietų (sėdimų ir (ar) stovimų, švediško stalo ir (ar) furšeto tipo), kavos pertraukų, pasitarimų ir kitokių renginių metu:

14.1. vykdydami maitinimo paslaugų teikimą organizuojamame renginyje, paslaugą teikiantys atsakingi asmenys privalo vilkėti uniformą arba kitą dalykinę aprangą, laikytis tarnybinio etiketo. Atsakingi asmenys, priklausomai nuo Pirkėjo reikalavimų, konkretaus renginio metu taip pat privalo užtikrinti tinkamą stalų, maisto, gėrimų, desertų išdėstymą, serviravimą ir dekoravimą;

14.2. Tiekėjas visus su maitinimo paslaugomis iškilusius klausimus privalo derinti su Pirkėjo atstovais;

14.3. maitinimo paslaugos, suteiktos Tiekėjo iniciatyva, nesuderinus su Pirkėju, nebus apmokamos;

14.4. maitinimo paslaugos turi būti teikiamos darbo dienomis ir darbo valandomis, prireikus – ne darbo valandomis, poilsio ir švenčių dienomis;

14.5. Tiekėjas teikdamas maitinimo paslaugas naudoja savo maisto produktus ir gėrimus, indus, stalo įrankius, kitus maitinimo reikmenis, stalų serviravimui ir dekoravimui – savo staltieses, servetėles, puošybos ir dekoravimo elementus. Esant galimybei Tiekėjas gali naudotis paslaugų teikimo tikslais Pirkėjo turimu inventoriu. Prireikus Tiekėjas turi pritaikyti kitas erdves ir (ar) patalpas maitinimo paslaugoms: pasirūpinti stalais, kėdėmis, staltiesėmis, indais, įrankiais, servetėlėmis bei kita maitinimo paslaugoms teikti būtina įranga bei privalo užtikrinti reikiamą padavėjų skaičių. Stalų dekoravimas, stalų ir kėdžių dizainas, jų išdėstymas erdvėje ar patalpoje turi derėti prie bendro erdvės ir (ar) patalpos interjero ir privalo būti derinamas su Pirkėju prieš kiekvieną užsakymą. Tokios su maitinimo paslaugų teikimu susijusios išlaidos laikomos papildomomis faktiškai patiriamomis išlaidomis, kurios turi būti iš anksto suderintos su Pirkėjo atstovu ir būtų apmokamos pagal Tiekėjo pateiktus faktines išlaidas pagrindžiančius dokumentus;

14.6. jeigu maitinimo paslaugos būtų teikiamos lauke, Tiekėjas privalo pritaikyti erdvę maitinimui: pasirūpinti stalais, kėdėmis, staltiesėmis, indais, įrankiais, servetėlėmis ir kita maitinimo paslaugoms teikti lauke būtina įranga (pavyzdžiui, pavėsinėmis ar skėčiais, nuo nepalankaus oro apsaugančiais paviljonais, staltiesių tvirtinimu prie stalų, šiukšliadėžėmis ir kt.). Baldų ir įrangos, padavėjų skaičius ir stalų dekoravimas turi būti derinamas su Pirkėju prieš kiekvieną užsakymą. Su maitinimo paslaugų teikimu lauke susijusios išlaidos (pavyzdžiui, pavėsinių, skėčių ir pan., nuo nepalankaus oro apsaugančių paviljonų nuoma) laikomos papildomomis faktiškai patiriamomis išlaidomis, kurios būtų apmokamos pagal Tiekėjo pateiktus šias išlaidas pagrindžiančius dokumentus;

14.7. išsamią informaciją apie numatomas įsigyti maitinimo paslaugas Pirkėjas nurodo kiekvieno konkretaus užsakymo metu, kuris yra pateikiamas Tiekėjui:

14.7.1. likus 1 darbo dienai iki maitinimo paslaugų suteikimo datos, jei užsakymo vertė yra iki 2 000 eurų su PVM;

14.7.2. likus 2 darbo dienoms iki maitinimo paslaugų suteikimo datos, jei užsakymo vertė yra nuo 2 000 eurų su PVM iki 5 000 eurų su PVM;

14.7.3. likus 5 darbo dienoms iki maitinimo paslaugų suteikimo datos, jei užsakymo vertė yra daugiau nei 5000 eurų su PVM;

14.8. Pirkėjas turi teisę atšaukti užsakymus likus ne mažiau kaip 24 (dvidešimt keturioms) valandoms iki paslaugų teikimo pradžios, jei užsakymo vertė yra iki 1500 eurų su PVM. Jei užsakymo vertė yra didesnė nei 1500 eurų su PVM, užsakymas gali būti atšaukiamas likus ne mažiau kaip 3 darbo dienoms iki paslaugų teikimo pradžios. Pirkėjas turi teisę keisti užsakymuose nurodytas sąlygas, įskaitant užsakymo apimtį, didinimą ir (ar) mažinimą likus 24 (dvidešimt keturioms) valandoms iki paslaugos teikimo pradžios;

14.9. Padavėjai, tiesiogiai teikiantys maitinimo paslaugas, privalo:

14.9.1. laiku pateikti maistą ir gėrimus, serviruoti stalus, nuimti panaudotus indus ir stalo įrankius bei pakeisti juos švariais, aptarnauti kiekvieną svečią;

14.9.2. būti mandagūs, paslaugūs, atidūs, prižiūrėti tvarką maitinimo patalpoje, nekelti triukšmo;

14.9.3. žinoti, kokie patiekalai ir gėrimai yra valgiaraštyje, patiekalų patiekimo tvarką ir prireikus minimaliai paaiškinti, iš kokių produktų yra pagaminti patiekalai;

14.9.4. vilkėti vienodą, švarią, tvarkingą ir išlygintą uniformą ar kitą dalykinę aprangą, laikytis asmens higienos taisyklių, tinkamai susitvarkyti plaukus. Tais atvejais, kai yra būtina, laikytis renginį atitinkančio aprangos kodo;

14.9.5. padėti svečiams įsidėti patiekalus iš marmitų, kai maitinimas organizuojamas švediško stalo principu;

14.9.6. vykdyti kitus Pirkėjo nurodymus, susijusius su renginio dalyvių aptarnavimu.

14.10. Stalai turi būti serviruojami medžiaginėmis staltiesėmis (iš lininio, pusiau lininio, medvilninio ar jų mišraus audinio), jos turi būti švarios, be defektų, gerai išlygintos. Pageidautina, kad staltiesės būtų vienspalvės, atskirais atvejais gali būti spalvotos (tačiau bet koku atveju jos turi gražiai derėti prie indų ir bendro dekoravimo).

14.11. Visų staltiesių kraštai turi būti nuleisti iš visų stalo pusių vienodai. Klostelės tinkamai pridaigstytos, kiek leidžia galimybės neturi matytis pridaigstytų klostelių sujungimo, taip pat adatų ir pan.

14.12. Tiekėjas turi pasirūpinti pakankamu medžiaginių ir popierinių servetėlių kiekiu. Naudojamos servetėlės (popierinės, medžiaginės) turi būti vienspalvės, visos vienodos, atitinkančios renginio lygį ir maitinimo tipą (pavyzdžiui, sėdimų pietų, priėmimų metu – medžiaginės servetėlės, furšeto, švediško stalo metu – popierinės arba medžiaginės).

14.13. Stalų puošybos elementus turi sudaryti gyvos gėlės ir jų kompozicijos arba lygiavertės kompozicijos. Jos turi būti pastatomos prieš atvykstant svečiams. Atskirais atvejais pagal Pirkėjo poreikį gali būti naudojamas ir kitas stalo dekoras specialiai progai pabrėžti.

14.14. Stalų dekoravimo ir puošybos elementai turi būti dedami taip, kad netrukdytų bendrauti. Jeigu ant stalo yra dedamos žvakidės, jos turi būti statomos taip, kad nekeltų pavojaus

priėmimų dalyvių, kitų asmenų bei turto saugumui. Tiekėjas neatsako už renginio dalyvių neatsargų elgesį.

14.15. Dekoravimo ir puošybos elementai bei jų spalva turi būti suderinti su Pirkėju.

14.16. Visi stalai turi būti serviruojami ir dekoruojami vienodu stiliumi, sudarančiu vientisą koncepciją, atitinkančią renginio rūšį ir paskirtį. Kiekvienu atveju stalų serviravimą ir dekoravimą būtina derinti su Pirkėju.

14.17. Tiekėjas turi užtikrinti, kad pagal Pirkėjo poreikį kiekvieno sėdimo priėmimo metu kiekvienam svečiui būtų pateikiamas atspausdintas konkretaus renginio maitinimo paslaugų valgiaraštis, kuris turi būti iš anksto suderintas su Pirkėju.

14.18. Jeigu rengiamas stovimas priėmimas, Pirkėjui paprašius, Tiekėjas turi užtikrinti kortelių pateikimą su kiekvieno patiekalo ar gėrimo pavadinimu ir sudėtimi. Kortelėse turi būti aiškiai nurodyta, kur yra mėsa, žuvis ar paukštiena, ši informacija turi būti pateikiama ir prie vegetariškų, daržovių patiekalų, užkandžių, gėrimų ir kt.

14.19. Valgiaraščiai ir patiekalų kortelės Tiekėjo sąskaita turi būti atspausdinti Pirkėjo nurodytomis kalbomis.

14.20. Tiekėjas turi užtikrinti visą reikalingų indų, stalo įrankių bei kitų maitinimo reikmenų kiekį ir kokybę.

14.21. Serviruojami indai turi būti klasikiniai, patvarūs ir tvirti, porcelianiniai, fajansiniai arba lygiaverčiai. Stiklo taurių komplektai – skaidraus, vienspalvio, tvirto stiklo arba lygiaverčiai. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad skirtingos taurės būtų parinktos ir pritaikytos pagal gėrimus. Stalo įrankiai turi būti pagaminti iš aukščiausios kokybės chromuoto nerūdijančio plieno, metalo storis, iš kurio gaminami stalo įrankiai, turi garantuoti įrankių formų stabilumą bei nekintamumą. Visi įrankiai turi atitikti jų tinkamumo naudoti maitinimui reikalavimus.

14.22. Svarbių svečių aptarnavimo paslauga:

14.22.1. Pirkėjui iš anksto užsakius svarbių svečių aptarnavimo paslaugą, taikomas Tiekėjo pasiūlytas 1 padavėjo 1 aptarnavimo valandos įkainis. Paprastai vieno susitikimo metu aptarnaujama nuo 4 iki 16 svarbių asmenų.

14.22.2. Užsakymas šiai paslaugai turi būti pateiktas likus ne mažiau kaip 1 darbo dienai, išskirtiniais atvejais užsakymo laikas gali būti trumpesnis.

14.22.3. Paslaugą teikiantis padavėjas, turi atitikti reikalavimus, nurodytus Specifikacijos 14.9 punkte, mokėti anglų kalbą ne žemesniu kaip A2 lygiu.

14.22.4. Turi atvykti ne vėliau kaip likus 30 min iki paslaugos teikimo pradžios.

15. Maitinimo paslaugų organizavimo principai:

15.1. Sėdimi pietūs:

15.1.1. dalyviai pietauja sėdėdami prie apvalių ar kitokių stalų (8–10 asmenų prie kiekvieno stalo, jeigu Pirkėjas nenurodo kitaip), maistą patiekia ir svečius aptarnauja padavėjai;

15.1.2. preliminariniai sėdimus pietus sudaro: šaltasis užkandis arba salotos arba šiltasis užkandis, karštasis (jautienos, kiaulienos, paukštienos, žvėrienos, žuvies, vegetariškas ir (arba) kitoks) patiekalas, desertas. Prie šaltojo užkandžio, šiltojo užkandžio ir karštojo patiekalo gali būti siūlomas baltas arba raudonas vynas. Po deserto siūloma kava ir arbata. Kiekvienas svečias pasirenka, kokią kavą ir arbatą norėtų gerti. Visų pietų metu siūlomas stalo vanduo arba kiti gaivieji gėrimai;

15.1.3. jei pietaujančių skaičius yra iki 24 asm. Tiekėjas turi teisę pietaujantiems suteikti galimybę karštus patiekalus (iki 3 var.) pasirinkti jau susėdus prie stalo;

15.1.4. vienuose sėdimuose pietuose dalyvaujančių svečių skaičius gali siekti apie 300 asmenų;

15.1.5. preliminarinių sėdimų pietų trukmė – 1,5–2 val.

15.2. Pietūs (švediško stalo arba furšeto tipo):

15.2.1. maistas patiekiamas švediško stalo arba furšeto principu. Pietų tipą (švediškas stalas ar furšetas) parenka Pirkėjas. Jeigu pietūs pateikiami švediško stalo principu, dalyviams susėsti turi būti paruošti apvalūs arba kitokie stalai (4–10 asmenų prie kiekvieno stalo). Jeigu pietūs organizuojami furšeto principu, maistą ir gėrimus siūlo padavėjai, kurie aptarnauja svečius visų pietų metu. Maistas patiekiamas mažomis, dažniausiai vieno kąsnio dydžio porcijomis;

15.2.2. preliminariai pietus (švedišką stalą) sudaro: ne mažiau kaip 3–4 skirtingų rūšių šaltieji užkandžiai ir (arba) salotos, ne mažiau kaip 3 skirtingų rūšių karštieji (jautienos, kiaulienos, paukštienos, žuvies, vegetariški ir (arba) kitokie) patiekalai, ne mažiau kaip 3 skirtingų rūšių desertai ir vaisiai, kava ir arbata, stalo vanduo ir sultys, pagal Pirkėjo pageidavimą vynas (baltasis ir (arba) raudonasis), aperityvas;

15.2.3. preliminariai pietus (furšetą) sudaro: ne mažiau kaip 10 skirtingų rūšių šaltieji ir (ar) karštieji užkandžiai ir (arba) salotų, ne mažiau kaip 4 skirtingų rūšių desertai ir vaisiai, kava ir arbata, stalo vanduo ir sultys, pagal Pirkėjo pageidavimą vynas (baltasis ir (arba) raudonasis);

15.2.4. vienuose pietuose dalyvaujančių svečių skaičius gali siekti apie 600 asmenų;

15.2.5. preliminarinių pietų trukmė – 1,5–2 val.

15.3. Kavos pertrauka:

15.3.1. priklausomai nuo Pirkėjo pageidavimo kavos pertrauką gali sudaryti užkandžiai, vaisiai, konditerijos gaminiai, kava ir arbata, vanduo, sultys. Aptarnavimas dažniausiai vykdomas švediško stalo arba furšeto principu;

15.3.2. preliminarus kavos pertraukoje dalyvaujančių svečių skaičius yra nuo 2 iki 1000 asmenų;

15.3.3. preliminarinė kavos pertraukos trukmė – 15–30 min.

15.4. Susitikimas:

15.4.1. priklausomai nuo Pirkėjo pageidavimo susitikimo dalyviams turi būti patiekama kava ir arbata, vanduo, prie kavos ir arbatos patiekiamas vieno kąsnio konditerijos gaminys. Kiekvienam susitikimo dalyviui serviruojama atskirai. Susitikime Pirkėjui pageidaujant dalyvaujančius asmenis aptarnauja padavėjai ir karštus gėrimus siūlo pasirinktinai. Pirkėjui iš anksto užsakius už svarbių svečių aptarnavimą susitikimų su Seimo valdybos nariais metu mokamas aptarnavimo mokestis;

15.4.2. preliminarinė susitikimo trukmė – 30–60 min.;

16. Kiekvienos maitinimo paslaugos data, laikas, vieta ir dalyvių skaičius derinamas su Pirkėju atskirai.

17. Suderinęs su Pirkėju, Tiekėjas privalo užtikrinti maitinimo paslaugų organizavimą ir kitų tipų renginiuose (pavyzdžiui, dalykiniuose pusryčiuose ir pan.).

18. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad kiekvienu atveju visos numatytos teikti paslaugos, jų užsakymo formos ar kita informacija bus derinami bendradarbiaujant su atsakingais Pirkėjo asmenimis.

19. Suteikęs maitinimo paslaugas Seimo rūmų patalpose, renginiui pasibaigus sutartu laiku, Tiekėjas turi užtikrinti patalpų, stalų, indų, susidariusių atliekų sutvarkymą ne vėliau kaip per 30 (trisdešimt) minučių po renginio pabaigos arba per 15 (penkiolika) minučių, jeigu po 30 (trisdešimt) minučių toje pačioje patalpoje vyks kitas renginys.

20. Maitinimo paslaugų valgiaraščiai

20.1. sudarant valgiaraštį rekomenduojama atkreipti dėmesį į sezoniškumą (vaisiai, daržovės, jūros gėrybės, grybai ir kiti produktai bei gėrimai turi būti parenkami atsižvelgiant į sezoną). Sudarant valgiaraštį taip pat rekomenduojama naudoti Lietuvoje auginamus vaisius, daržoves, panaudoti miško gėrybes ir kitus išskirtinius lietuviškus produktus (pavyzdžiui, duoną, sūrį);

20.2. Tiekėjas valgiaraštį turės sudaryti remdamasis šiais reikalavimais (vienas valgiaraštis neturi apimti viso nurodyto asortimento):

Eil. Nr.	Patiekalo kategorija	Asortimentas	Reikalavimai patiekalo 1 (vienai) porcijai
Šalti užkandžiai			
1.	Vieno kąsnio užkandis	ne mažiau kaip 15 rūšių	Svoris*: 20–40 g Privalomos rūšys: paukštienos, žuvies, sūrio, kiaulienos, jautienos, vegetariškas.
2.	Užkandis (salotos ir kibinai)	ne mažiau kaip 12 rūšių	Svoris*: 45–150 g
Karšti užkandžiai			

Eil. Nr.	Patiekalo kategorija	Asortimentas	Reikalavimai patiekalo 1 (vienai) porcijai
3.	Vieno kėsnio užkandis	ne mažiau kaip 4 rūšių	Svoris*: 70–75 g Privalomos rūšys: žuvies, jautienos, veršienos, žvėrienos.
Karštieji patiekalai			
4.	Karštas patiekalas (<i>žuvies</i>)	ne mažiau kaip 4 rūšys	Svoris*: žuvis – ne mažiau 150 g, bendras svoris (su garnyru) – ne mažiau 300 g Paklaida ± 10 g patiekalui Kiti reikalavimai: žuvis be ašakų, patiekama su garnyru
5.	Karštas patiekalas (<i>kiaulienos, jautienos, veršienos</i>)	ne mažiau kaip 14 rūšys	Svoris*: kiauliena, jautiena, veršiena ar žvėrienos – ne mažiau 150 g, bendras svoris (su garnyru) – ne mažiau 300 g Paklaida ± 10 g patiekalui Kiti reikalavimai: mėsa minkšta, patiekama su garnyru
6.	Karštas patiekalas (<i>paukštienos</i>)	ne mažiau kaip 5 rūšys	Svoris*: paukštiena – ne mažiau 150 g, bendras svoris (su garnyru) – ne mažiau 300 g Paklaida ± 10 g Kiti reikalavimai: mėsa minkšta, patiekama su garnyru
7.	Karštas patiekalas (<i>vegetariškas</i>)	ne mažiau kaip 2 rūšys	Svoris*: ne mažiau 250 g Paklaida ± 10 g patiekalui
8.	Kiti karšti patiekalai	ne mažiau kaip 4 rūšys	Svoris*: ne mažiau 250 g (pagrindinis patiekalas – ne mažiau 200 g, padažas – 50 g) Paklaida ± 10 g patiekalui Kiti reikalavimai: tai patiekalai tinkantys darbiniam pusryčiui, pvz., miltiniai, bulviniai, makaronų, kiaušinių ir kt. patiekalai
Sriubos			
9.	Sriuba (<i>nepetrinta</i>)	ne mažiau kaip 3 rūšys	Svoris*: 250 ml – 300 ml Privalomos rūšys: daržovių, mėsos, žuvies ar jūros gėrybių sriubos.
10.	Sriuba (<i>pertrinta daržovių</i>)	ne mažiau kaip 3 rūšys	Svoris*: ne mažiau 250 ml – 300 ml
11.	Sriuba (<i>šalta</i>)	ne mažiau kaip 2 rūšys	Svoris*: ne mažiau 250 ml – 300 ml
Desertai			
12.	Vieno kėsnio desertai	ne mažiau kaip 10 rūšių	Svoris*: 25–50 g Privalomos rūšys: gaminiai tinkantys kavos pertraukėlėms, stovimams priėmimams: sausainiai, kanelės, mini kruasanai, nedidelės spurgos, pyragaičiai ir kt. (tame tarpe ir vegetariški)
13.	Desertas	ne mažiau kaip 6 rūšys	Svoris*: 50–100 g Privalomos rūšys: pyragai, karštas šokoladas, kremas, pudingai, ledai ir kt. (tame tarpe ir vegetariški)
14.	Sausainiai	ne mažiau kaip 5 rūšys	Svoris*: 50–55 g

Eil. Nr.	Patiekalo kategorija	Asortimentas	Reikalavimai patiekalo 1 (vienai) porcijai
			Privalomos rūšys: šviežiai kepti sausainiai su įvairiais priedais ir kt. (tame tarpe be glitimo, vegetariški)
Duonos gaminiai			
15.	Duonos bandelės	ne mažiau kaip 2 rūšys	Svoris*: 30 g Paklaida ± 5 g Privalomos rūšys: šviesi ir tamsi
Karštieji gėrimai			
16.	Šviežiai malta kava (su priedais arba be jų)	ne mažiau kaip 4 rūšys	Tūris: 40–200 ml Privalomi priedai: rudasis gabalinis cukrus. Papildomi priedai: karštas pienas, grietinėlė. Kiti reikalavimai: šviežiai malta, 100% Arabica arba lygiavertė.
17.	Arbata (<i>maišeliuose</i>)	ne mažiau kaip 5 rūšys	Tūris: 190 ml–250 ml Privalomos rūšys: juoda, žalia, vaisinė, žolelių arbatos (vaisinė arbata yra suprantama kaip gėrimas, gaminamas iš įvairių augalų džiovintų vaisių, uogų bei jų lapų; žolelių arbata yra suprantama kaip gėrimas, gaminamas iš įvairių augalų lapų, pumpurų, stiebų, šaknų, žiedlapių). Privalomi priedai: rudasis gabalinis cukrus ar medus. Papildomi priedai: citrinos griežinėlis, karštas pienas. Kiti reikalavimai: maišeliuose, ne mažiau 3–5 g
Gaivieji gėrimai			
18.	Sultys	ne mažiau kaip 4 rūšys	Tūris: 200 ml – 250 ml Kiti reikalavimai: serviruojamos tam skirtuose induose arba tiekiamos stikliniuose buteliukuose
19.	Mineralinis vanduo (<i>gazuotas</i>)	ne mažiau kaip 3 rūšys	Tūris: 250–500 ml Kiti reikalavimai: stikliniame ir plastikiniame buteliukuose.
20.	Mineralinis vanduo (<i>negazuotas</i>)	ne mažiau kaip 3 rūšys	Tūris: 250–500 ml Kiti reikalavimai: stikliniame ir plastikiniame buteliukuose.
21.	Stalo vanduo	ne mažiau kaip 1 rūšis	Tūris: 200 ml – 300 ml Kiti reikalavimai: serviruojamas tam skirtuose induose, stiklinėse, gali būti su priedais – citrina, mėtų lapeliais ir kt.
22.	Kiti gaivieji gėrimai (<i>gira ir pan.</i>)	ne mažiau kaip 3 rūšys	Tūris: 250–330 ml Kiti reikalavimai: stikliniame buteliuke.

* - maitinimui paruošto patiekalo svoris.

20.3. Tiekėjas turi siūlyti skirtingų rūšių žuvies, mėsos, jūros gėrybių, sūrio, šaltuosius užkandžius, vegetariškus šaltuosius užkandžius, salotas, vieno kąsnio užkandžius, karštuosius užkandžius, sriubas, skirtingų rūšių žuvies, mėsos, vegetariškus karštuosius patiekalus, skirtingų rūšių desertus, konditerijos gaminius, kavą, arbatą ir gaiviuosius gėrimus (kavos ir arbatos priedai,

cukrus, citrina, grietinėlė, pienas turi būti įskaičiuoti į kavos, arbatos kainą). Alkoholinių gėrimų asortimentas derinamas atskirai su Pirkėju.

21. Pateikalams turi būti naudojami aukščiausios rūšies/klasės/kokybės maisto produktai.

22. Pateikiamas maistas turi būti gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną (išskyrus tuos patiekalus, kurių gamybos procesas trunka ilgiau negu vieną dieną). Karštieji patiekalai arba patiekalai, kuriuos pagal paruošimo būdą reikėtų tiekti karštus, turi būti pateikiami šiltose lėkštėse.

23. Pagal poreikį ir Pirkėjui pateikus informaciją, turi būti užtikrinamas ypatingų maitinimo poreikių turinčių svečių (pavyzdžiui, vegetarų, veganų, įvairių religijų atstovų, diabetikų ar kai kuriems maisto produktams alergiškų žmonių ir pan.) maitinimas. Maistas turi būti pateikiamas tinkamai paruoštas, atitinkantis nurodytas normas ir produktų kiekius, gėrimai – atitinkantys reikalaujamus temperatūros režimus.

24. Maitinimo paslaugų užsakymo tvarka:

24.1. preliminarų maitinimo paslaugų užsakymą Pirkėjas pateikia Tiekėjo paskirtam atsakingam asmeniui (asmenims) raštu arba elektroniniu paštu;

24.2. preliminariniame paslaugų užsakyme nurodoma: planuojama renginio data, laikas, vieta, dalyvių skaičius, informacija apie maitinimo paslaugą (maitinimo būdas, lygis, keliami specifiniai reikalavimai, pastabos dėl pageidaujamo valgiaraščio, pageidavimai dėl aptarnavimo, informacija apie svečių dietinius ar alerginius apribojimus ir kita reikalinga informacija);

24.3. gavęs Pirkėjo užsakymą dėl maitinimo paslaugų, Tiekėjas ne vėliau kaip per 24 valandas, atsižvelgdamas į Pirkėjo pateiktą informaciją apie konkretų renginį (maitinimo tipas, keliami reikalavimai, kainos limitas, pateiktą informaciją apie svečių išpažįstamą religiją, gyvenseną ir sveikatos būklę, jeigu tokia informacija buvo pateikta, taip pat į kitus Pirkėjo pageidavimus), parengia ir elektroniniu paštu pateikia 2–3 pasiūlymų variantus su priėmimo išlaidų sąmatos projektais.

24.4. Pirkėjui pageidaujant į siūlomus valgiaraščių variantus turi būti įtrauktas prie patiekalų tinkantis vynas ar kiti gėrimai. Pateiktuose valgiaraščių variantuose turi būti nurodyti siūlomų patiekalų ir gėrimų pavadinimai, sudėtis (t. y. kokios sudedamosios dalys sudaro patiekalą, jų kiekiai, bendra patiekalų kaina);

24.5. pateikti valgiaraščių variantai gali būti derinami žodžiu, elektroniniu paštu ar kita Pirkėjui ir Tiekėjui priimtina forma. Pirkėjui suderinus valgiaraščių variantus ir išsirinkus jos poreikius labiausiai atitinkantį valgiaraščio variantą, Tiekėjas informuojamas elektroniniu paštu. Jeigu Pirkėjas nepritaria pasiūlytiems variantams, Tiekėjas per įmanomą trumpiausią laiką turi pateikti kitus pasiūlymus, kol bus sutarta su Pirkėju dėl labiausiai jos poreikius atitinkančio valgiaraščio;

24.6. pateikęs galutinį užsakymą, Pirkėjas, likus ne mažiau kaip 24 (dvidešimt keturioms) valandoms iki renginio pradžios gali daryti tik nežymius pakeitimus (pavyzdžiui, tikslinti renginio dalyvių skaičių). Visus su galutiniu užsakymu susijusius pakeitimus (jeigu tokių yra) Tiekėjas derina su Pirkėjo paskirtu atsakingu asmeniu elektroniniu paštu, telefonu ar tiesiogiai. Galutiniu Tiekėjo pasiūlymu laikomas abiejų Šalių patvirtintas pasiūlymas, atsižvelgiant į padarytus pakeitimus. Išimtiniais atvejais, kai yra nenumatytų aplinkybių, Pirkėjas likus 1 (vienai) darbo dienai iki renginio pradžios arba renginio metu gali daryti tik nežymius pakeitimus (pavyzdžiui, tikslinti dalyvių skaičių). Prieš kiekvieną renginį Tiekėjas turi būti pasiruošęs pateikti iki 10 (dešimt) procentų didesnius patiekalų ir gėrimų kiekius;

24.7. maitinimo paslaugų galutinis pasiūlymas turi būti suderintas su Pirkėjo paskirtais atsakingais darbuotojais. Išimtiniais atvejais, jeigu Pirkėjas daro nežymius pakeitimus likus 1 (vienai) darbo dienai iki renginio pradžios arba renginio metu, maitinimo paslaugų sąmata gali būti mažinama arba didinama;

24.8. visos suteiktos maitinimo paslaugos turi būti suderintos su Pirkėjo atsakingu darbuotoju;

24.9. Pirkėjo ir Tiekėjo sutarimu maitinimo paslaugų užsakymo pateikimo ir derinimo tvarka gali būti tikslinama.

25. Maitinimo paslaugų teikimas Seimo II rūmų kavinėje Seimo nariams, Seimo kanceliarijos darbuotojams, Seimo lankytojams ir svečiams, esant poreikiui, renginius Seime organizuojančioms įmonėms ir įstaigoms, apmokant jų lėšomis:

25.1. paslaugos kavinėje turi būti teikiamos darbo dienomis nuo 7.30 val. iki 17.00 val., iš anksto informavus (ne vėliau kaip prieš 2 (dvi) darbo dienas, prireikus, ne vėliau kaip prieš 1 (vieną) darbo dieną) – ne darbo valandomis, poilsio ir švenčių dienomis. Teikiant paslaugas ne darbo valandomis, poilsio ar švenčių dienomis, negali būti taikomi didesni paslaugų įkainiai, nei nurodyti Sutartyje;

25.2. laikotarpiu tarp Seimo sesijų su Pirkėju gali būti raštu derinamas kitoks paslaugų teikimo laikas arba laikas, kai paslaugos neteikiamos. Seimo eilinės sesijos įprastai vyksta nuo kovo 10 d. iki birželio 30 d. ir nuo rugsėjo 10 d. iki gruodžio 23 d. Seimo posėdžiai sesijos metu įprastai vyksta tris savaites per mėnesį antradieniais ir ketvirtadieniais. Apie konkretų Seimo sesijos posėdžių grafiką Pirkėjas elektroniniu paštu informuoja Tiekėją iki eilinės Seimo sesijos pradžios. Apie Seimo posėdžių grafiko pakeitimus ir apie kitomis nei Seimo posėdžių dienomis organizuojamus renginius, kurių metu turės būti teikiamos paslaugos, Pirkėjas informuoja Tiekėją elektroniniu paštu ne vėliau kaip prieš 2 (dvi) darbo dienas iki renginio pradžios, išskirtiniais atvejais informavimo laikas gali būti trumpesnis;

25.3. Tiekėjas skatinamas nuolat kurti naujus, originalius patiekalus. Sudarant valgiaraštį rekomenduojama atkreipti dėmesį į sezoniskumą (vaisiai, daržovės, jūros gėrybės, grybai ir kiti produktai bei gėrimai turi būti parenkami atsižvelgiant į sezoną). Sudarant valgiaraštį taip pat rekomenduojama naudoti Lietuvoje auginamus vaisius, daržoves, miško grybus;

25.4. kiekvienos dienos valgiaraštyje Tiekėjo pasirinkimu privalo būti žemiau nurodytas skaičius patiekalų iš Tiekėjo pasiūlytų ir įkainių lentelėje (2 priedas) aprašytų patiekalų už Tiekėjo pasiūlyme nurodytą kainą:

25.4.1. ne mažiau kaip 2 konditerijos/duonos gaminiai iš įkainių lentelės (2 priedas) 8.3 papunktyje nurodytų pusryčių patiekalų;

25.4.2. visas įkainių lentelės (2 priedas) 8.4 ir 8.5 papunkčiuose numatytas skaičius karštų ir gaivių gėrimų;

25.4.3. ne mažiau kaip 1 sriuba iš įkainių lentelės (2 priedas) 9.2 papunktyje nurodytų pietų patiekalų;

25.4.4. ne mažiau kaip 2 karšti patiekalai iš įkainių lentelės (2 priedas) 9.3 papunktyje nurodytų pietų patiekalų;

25.4.5. ne mažiau kaip 1 variantas kompleksinių pietų, sudarytas iš įkainių lentelės (2 priedas) 10 punkte nurodytų patiekalų;

25.5. Tiekėjas teikdamas maitinimo paslaugas naudoja savo maisto produktus ir gėrimus, indus, stalo įrankius, kitus maitinimo reikmenis, stalams serviruoti ir dekoruoti – servetėles, puošybos, dekoravimo elementus;

25.6. maistas ir gėrimai kavinėje turi būti pateikiami naudojant klasikinius, lengvus, didelio patvarumo, atsparius cheminiam ir mechaniniam poveikiui daugkartinio naudojimo stalo indus. Stiklinės ir stiklo taurės turi būti skaidraus, vienspalvio, tvirto stiklo. Stalo įrankiai turi būti pagaminti iš aukščiausios kokybės chromuoto nerūdijančio plieno, metalo storis, iš kurio gaminami stalo įrankiai, turi garantuoti įrankių formų stabilumą bei nekintamumą;

25.7. Tiekėjas maitinimo paslaugas turi organizuoti taip, kad kavinėje:

25.7.1. nesusidarytų eilės, o aptarnavimas būtų greitas. Susidarius eilėms, jeigu laukti reikia ilgiau kaip 5 minutes, Tiekėjas turi nedelsdamas skirti papildomą aptarnaujančią personalą.

25.7.2. užtikrinti suderinto dienos meniu viso patiekalų asortimento pasiūlą nuo 12.00 iki 14.30 val. darbo dienomis.

25.8. Maitinimo paslaugoms kavinėje keliami reikalavimai:

25.8.1. maitinimo paslaugos kavinėje apima maisto paruošimą, maisto ir gėrimų pateikimą, stalų serviravimą, dekoravimą, aptarnavimą ir kitas su pirkimo objektu susijusias paslaugas;

25.8.2. kavinės darbuotojai privalo:

25.8.2.1. laiku ir tvarkingai pateikti maistą ir gėrimus;

25.8.2.2. būti mandagūs, paslaugūs, atidūs, prižiūrėti tvarką maitinimo patalpoje, nekelti triukšmo;

25.8.2.3. žinoti, kokie patiekalai ir gėrimai yra valgiaraštyje, prireikus minimaliai paaiškinti, kaip ir iš kokių produktų yra pagaminti patiekalai;

25.8.2.4. vilkėti vienodą, švarią, tvarkingą ir išlygintą kasininkui, virtuvės darbuotojui, ar indų plovėjui skirtą aprangą, laikytis asmens higienos taisyklių, tinkamai susitvarkyti plaukus;

25.8.3. stalų dekoravimo ir puošybos elementai turi būti dedami taip, kad netrukdytų bendrauti;

25.8.4. stalų serviravimas ir dekoravimas turi būti vienodo stiliaus, sudarantis vientisą koncepciją;

25.8.5. patiekalams turi būti naudojami tik natūralūs, aukščiausios rūšies/klasės/kokybės maisto produktai. Turi būti pateikiama informacija apie alergiją sukeliančius produktus;

25.8.6. karštieji patiekalai arba patiekalai, kuriuos pagal paruošimo reikalavimus reikėtų tiekti tokiu būdu, turi būti patiekiami šiltose lėkštėse;

25.8.7. maistas kavinėje turi būti patiekiamas kokybiškas, tinkamai paruoštas, atitinkantis nurodytas valgiaraštyje normas ir produktų kiekius, gėrimai – atitinkantys reikalaujamus temperatūros režimus.

26. Mažmeninės prekybos paslaugoms keliami reikalavimai:

26.1. parduodamos prekės turi būti aukštos kokybės, atspindėti maisto prekių įvairovę, Tiekėjas turi atsižvelgti į Pirkėjo pastabas ir pageidavimus dėl prekių asortimento ir aptarnavimo kokybės;

26.2. Tiekėjas gali prekiauti fasuotais maisto produktais;

26.3. Tiekėjas, norėdamas prekiauti maisto prekėmis ir suvenyrais su Seimo logotipu, asortimentą turi suderinti su Pirkėju ir vadovautis 2012 m. gruodžio 31 d. Seimo kanclerio įsakymu Nr. 400-IVK-353 „Dėl Lietuvos Respublikos Seimo logotipo naudojimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

27. Tiekėjas negali teikti jokios informacijos tretiesiems asmenims apie Pirkėjui teikiamas paslaugas (dalyvius, valgiaraščius, patiekalų kainas, prekių asortimentą, kiekius ir kt.). Tokia informacija gali būti pateikta tik gavus Pirkėjo rašytinį leidimą.

28. Aplinkosaugos reikalavimai

28.1. teikiant maitinimo paslaugas naudojami maisto produktai turi atitikti minimalius aplinkos apsaugos kriterijus:

28.1.1. ne mažiau kaip 30 proc. perkamų maisto produktų kiekio (kilogramais, litrais, vienetais) turi atitikti bent vieną iš šių minimalių aplinkos apsaugos kriterijų:

28.1.1.1. produktai turi turėti ekologinės gamybos (ekologiškam ir perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpio) produktui išduotą sertifikatą pagal 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007 su visais pakeitimais ir papildymais, reikalavimus;

28.1.1.2. produktai turi atitikti 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, ir (ar) Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. sausio 7 d. įsakymo Nr. 3D-10 „Dėl žemės ūkio ir maisto produktų saugomų kilmės vietos nuorodų, saugomų geografinių nuorodų ir garantuotų tradicinių gaminių įregistravimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“ reikalavimus ir jiems suteikta saugoma geografinė nuoroda ir (ar) saugoma kilmės vietos nuoroda, ir (ar) garantuoto tradicinio gaminio nuoroda (toliau – saugomos nuorodos);

28.1.1.3. produktai turi būti sertifikuoti ženklu „Kokybė“, kaip numatyta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2022 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 3D-351 „Dėl Nacionalinės maisto kokybės sistemos taisyklių patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo

netekusiais galios“ (toliau – NKP), ar atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1305/2013 dėl paramos kaimo plėtrai, teikiamos Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) lėšomis, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1698/2005, 16 straipsnio 1 punkto b dalyje nurodytų lygiaverčių kitų valstybių narių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų (toliau – lygiavertės kitų valstybių narių pripažintos maisto produktų kokybės sistemos) reikalavimus;

28.1.1.4. žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai turi atitikti bent vieną iš 28.1.1.1–28.1.1.3 papunkčiuose išvardytų minimalių aplinkos apsaugos kriterijų arba būti sertifikuoti pagal tausios žvejybos ar darnios akvakultūros schemas ir paženklinti ekologiniais ženklais, pvz., „Aquaculture Stewardship Council“, „The Marine Stewardship Council“, „Best Aquaculture Practices“ arba kitu lygiaverčiu ekologiniu ženklu.

Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai, kurių bus prašoma Sutarties vykdymo metu:

(28.1.1.1–28.1.1.4 papunkčiams) ekologinės gamybos sertifikatai, skelbiami TRACES sistemoje, NKP gamintojų sertifikatai, skelbiami sertifikavimo įstaigų interneto svetainėse, dokumentai, įrodantys, kad produktai yra su saugomomis nuorodomis ir registruoti Europos Komisijos tvarkomame Sąjungos geografinių nuorodų registre arba Sąjungos garantuotų tradicinių gaminių registre, tausios žvejybos ar darnios akvakultūros sertifikatai arba kiti lygiaverčiai įrodymai.

28.2. susidariusios atliekos (stiklas, popierius, plastikas, metalas ir kt.) turi būti rūšiuojamos ir perduodamos atliekas tvarkančioms įmonėms;

28.3. biologiškai skaidžios atliekos turi būti surenkamos atskirai ir perduodamos šias atliekas kompostuojančioms ar kitaip naudojančioms įmonėms;

28.4. turi būti laikomasi atliekų prevencijos ir tvarkymo prioritetų eiliškumo (prevencija, paruošimas naudoti pakartotinai, perdirbimas, perdirbimas, kitoks naudojimas, šalinimas).

Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai, kurių bus prašoma Sutarties vykdymo metu:

(28.2 – 28.4 papunkčiams) – Tiekėjo deklaracija arba kiti lygiaverčiai įrodymai.

Priedai:

1. Nuomojamų patalpų bei patalpoms priskirto ilgalaikio ir trumpalaikio materialiojo turto sąrašai;

2. Atsiskaitymo už sunaudotą vandenį, šiluminę ir elektros energiją tvarka.

Maitinimo ir mažmeninės prekybos
Lietuvos Respublikos Seimo II rūmų kavinėje
paslaugų techninės specifikacijos
1 priedas

NUOMOJAMŲ PATALPŲ BEI PATALPOMS PRISKIRTO ILGALAIKIO IR TRUMPALAIKIO MATERIALIOJO TURTO SĄRAŠAI

Patalpos:

Eil. Nr.	Patalpų pavadinimas	Patalpos plotas, m ²	Patalpos aukštis, m	Patalpų tūris, m ³
1.	Seimo II rūmai (Gedimino pr. 53) Unikalus Nr. 1098-4002-5024	129,13	X	326,35
1.1.	WC / cokol. a.	2,39	2,5	5,98
1.2.	Dušas / cokol. a.	3,16	2,5	7,90
1.3.	Persirengimo patalpa / cokol. a.	9,15	2,5	22,88
1.4.	Sandėlis / cokol. a.	13,54	2,5	33,85
1.5.	Sandėlis / cokol. a.	28,08	2,5	70,20
1.6.	Sandėlis / cokol. a.	2,73	2,5	6,83
1.7.	Gamybinės patalpos / 1 a.	56,01	2,55	142,83
1.8.	Bufetas / 1 a.	14,07	2,55	35,88

Kitas turtas:

Eil. Nr.	Turto pavadinimas, inventoriaus Nr., vieta	Kiekis	Trumpalaikio ir ilgalaikio kilnojamojo turto 1 mėn. pradinis nuompinigių* dydis, Eur
1.	Seimo II rūmai (Gedimino pr. 53)		
1.1	Stelažas / 215509ui / 6003986 / 2-130n	1	0,10
1.2	Stelažas / 215509ui / 6003996 / 2-130n	1	0,10
1.3	Stelažas / 215510ui / 6003987 / 2-130n	1	0,13
1.4	Stelažas / 215510ui / 6003997 / 2-130n	1	0,13
1.5	Stelažas / 215510ui / 6004029 / 2-130n	1	0,13
1.6	Stelažas / 215510ui / 6004030 / 2-130n	1	0,13
1.7	Nerūd.plieno pakabinama lentyna / 215517ui / 6015250 / 2-130n	1	0,10
1.8	Nerūd.plieno pakabinama lentyna / 215517ui / 6015251 / 2-130n	1	0,10
1.9	Nerūd.plieno pakabinama lentyna / 215518ui / 6015252 / 2-130n	1	0,11
1.10	Nerūd.plieno pakabinama lentyna / 215519ui / 6015253 / 2-130n	1	0,12
1.11	Nerūd.plieno pakabinama lentyna / 215519ui / 6015254 / 2-130n	1	0,12

Eil. Nr.	Turto pavadinimas, inventoriaus Nr., vieta	Kiekis	Trumpalakio ir ilgalaikio kilnojamojo turto 1 mėn. pradinis nuompinigių* dydis, Eur
1.12	Nerūd.plieno rankų plautuvė / 702535ui / 6015272 / 2-130n	1	0,14
1.13	Nerūd.plieno rankų plautuvė / 702535ui / 6015273 / 2-130n	1	0,14
1.14	Rank.dušas indų plovimui / 702536ui / 6015274 / 2-130n	1	0,18
1.15	Nerūd.plieno stalas su lentyna / 702538ui / 6015278 / 2-130n	1	0,15
1.16	Nerūd.plieno stalas su lentyna / 702539ui / 6015279 / 2-130n	1	0,21
1.17	Nerūd.plieno stalas su lentyna / 702540ui / 6015280 / 2-130n	1	0,19
1.18	Nerūd.plieno stalas / 702541ui / 6015281 / 2-130n	1	0,12
1.19	Nerūd.plieno stalas su lentyna / 702542ui / 6015282 / 2-130n	1	0,13
1.20	Nerūd.plieno stalas su lentyna / 702543ui / 6015284 / 2-130n	1	0,16
1.21	Nerūd.plieno stalas su plautuve / 702544ui / 6015285 / 2-130n	1	0,22
1.22	Nerūd.plieno stalas / 702545ui / 6015286 / 2-130n	1	0,17
1.23	Nerūd.plieno stalas su plautuve / 702546ui / 6015287 / 2-130n	1	0,20
1.24	Nerūd.plieno pakab.lentyna / 702547ui / 6015288 / 2-130n	1	0,20
1.25	Nerūd.plieno stalas / 702548ui / 6015289 / 2-130n	1	0,14
1.26	Nerūd.plieno stovas / 702549ui / 6015290 / 2-130n	1	0,17
1.27	Nerūd.plieno stalas / 702551ui / 6015292 / 2-130n	1	0,16
1.28	Marmitas su stovu / 419163 / 2-130n	1	13,34
1.29	Šaldomas stalas / 419164 / 2-130n	1	14,87
1.30	Šaldymo kamera / 419169 / 2-130n	1	45,76
1.31	Šaldymo kamera / 419170 / 2-130n	1	45,76
1.32	Šaldymo kamera / 419171 / 2-130n	1	45,76
1.33	Šaldoma vitrina / 419175 / 2-130n	1	24,40
1.34	Pramoninė mikrobanginė / 419183 / 2-130n	1	11,06
1.35	Indų plovimo mašina / 419192 / 2-130n	1	27,45
1.36	Lentyna marmitui su stiklu / 419197 / 2-130n	1	3,81
1.37	Vežimėlis pašildytuvai su ratukais / 419202 / 2-130n	1	9,91
1.38	Nerūd. plieno gaubtas / 419209 / 2-130n	1	4,95
1.39	Nerūd. plieno gaubtas / 419210 / 2-130n	1	11,82
1.40	Nerūd. plieno gaubtas / 419211 / 2-130n	1	11,82

Eil. Nr.	Turto pavadinimas, inventoriaus Nr., vieta	Kiekis	Trumpalakio ir ilgalaikio kilnojamojo turto 1 mėn. pradinis nuompinigių* dydis, Eur
1.41	Nerūd. plieno lentyna su stiklu / 419212 / 2-130n	1	4,19
1.42	Nerūd. plieno stalas su lentyna / 419213 / 2-130n	1	8,58
1.43	Nerūd. plieno lentyna su stalu / 419215 / 2-130n	1	4,57
1.44	Nerūd. plieno sienelė / 419216 / 2-130n	1	4,73
1.45	Nerūd. plieno plov. Vonia / 419231 / 2-130n	1	4,65
1.46	Stelažas / 419238 / 2-130n	1	5,34
1.47	Stelažas / 419239 / 2-130n	1	4,91
1.48	Stelažas / 419240 / 2-130n	1	4,21
Iš viso (BE PVM)			315,84
PVM (21 %)			66,33
IŠ VISO (SU PVM)			382,17

ATSISKAITYMO UŽ SUNAUDOTĄ VANDENĮ, ŠILUMINĘ IR ELEKTROS ENERGIJĄ TVARKA

1. Už sunaudotą vandenį mokėtina suma apskaičiuojama skirtumą tarp einamojo ir buvusio mėnesio vandens skaitliukų rodmenų (m^3) padauginus iš nustatytos vandens $1 m^3$ kainos.

2. Už sunaudotą šiluminę energiją nuomininkas moka nuomojamos negyvenamosios patalpos plotą (m^2), išskyrus patalpas, kurios yra nešildomos, padauginus iš išvestinės $1 m^2$ šiluminės energijos kainos, kuri apskaičiuojama bendrą sunaudotą Seimo rūmuose šiluminės energijos kiekį MWh (pagal skaitiklių rodmenis) padauginus iš nustatytos šiluminės energijos $1 MWh$ kainos ir gautą sumą padalinus iš bendro Seimo rūmų ploto.

3. Už sunaudotą elektros energiją mokėtina suma apskaičiuojama pagal elektros skaitliukų rodmenis ir Nuomotojo su elektros energijos tiekėju ir elektros energijos skirstymo operatoriumi sudarytose sutartyse nustatytus elektros energijos pirkimo ir elektros energijos persiuntimo įkainius.
