

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I DALIS. PIRKIMO OBJEKTO APRAŠYMAS

1. SĄVOKOS

Užsakovas – UAB „LTG Kompetencijų centras“

Paslaugų teikėjas – juridinis asmuo su kuriuo Užsakovas sudaro Sutartį.

Paslaugos – Maitinimo organizavimo ir aptarnavimo paslaugos.

Sutartis – sutartis, sudaroma tarp Paslaugų teikėjo ir Užsakovo dėl Pirkimo objekto.

2. PIRKIMO OBJEKTAS

- 2.1. Pagal užsakovo poreikį maitinimo paslaugų teikimas reprezentaciniams renginiams įskaitant valdybos posėdžius, ministerijų ir kitų institucijų susitikimus, oficialius priėmimus ir konferencijas bei kitus aukšto lygio renginius ir pagal poreikį aptarnavimo paslaugos svarbių renginių, priėmimų, susitikimų, ar konferencijų metu (toliau – Paslaugos).
- 2.1.1 Paslaugos apima maisto ir gėrimų gamybą, maisto pristatymą į priėmimo vietą, maisto, užkandžių ir gėrimų pateikimą, inventoriaus suteikimą (esant poreikiui indų nuoma, stalų serviravimas, dekoravimas).
- 2.1.2 Esant poreikiui, paslaugų teikėjas turės užtikrinti nuolatinį vandens, šaltų nealkoholinių gėrimų, kavos, arbatos ir/ar užkandžių aprūpinimą visiems dalyviams konkrečaus susitikimo metu.
- 2.1.3 Maitinimo ir aptarnavimo paslaugos turi būti teikiamos nepriklausomai, maisto kokybei naudojami tik aukštos kokybės ir švieži produktai. Patiekalai turi būti pateikiami tvarkingai, naudojant serviravimo indus, tinkamus konkrečiam maitinimo tipui. Naudojami produktai turi atitikti Lietuvos ir ES teisės aktų reikalavimus maisto produktų kokybei ir saugai.
- 2.1.4 Esant poreikiui, maisto meniu turi būti įvairus: veganiškas, vegetariškas, be alergenų (glitimo, laktozės) ir pritaikomas skirtingiems renginiams.
- 2.1.5 Dėl dalyvių aptarnavimo paslaugų būtinybės sprendžia Užsakovas. Tais atvejais, kai pagal priėmimo lygį ir rūšį yra reikalingos dalyvių aptarnavimo paslaugos, paslaugų teikėjas turi suteikti valandinį aptarnavimą, maisto, užkandžių ir gėrimų pristatymą (transportavimą) nurodytu adresu.
- 2.2. Paslaugos bus teikiamos Užsakovo iš anksto Užsakyme nurodytomis datomis bei nurodytais adresais:
- 2.2.1. Pelesos g. 10, Vilnius;
- 2.2.2. Pelesos g. 24, Vilnius;
- 2.2.3. Geležinkelio g. 14, Vilnius;
- 2.2.4. Geležinkelio g. 16 Vilnius;
- 2.2.5. Čiurlionio g. 16, Kaunas;
- 2.2.6. Kretingos g. 2a Klaipėda
- 2.2.7. Kitos Vilniaus, Kauno, Klaipėdos, Šiaulių apskrities lokacijos arba kituose neišvardintose Lietuvos Respublikos teritorijose. Ne mažiau kaip 90 proc. užsakymų planuojama Vilniaus mieste ir rajone.
- 2.3. Paruošto maisto atvežimą vykdo Tiekėjas savo transportu.
- 2.4. Po renginio, visus indus surenka tiekėjas tą pačią arba kitą darbo dieną iš anksto susitarus.
- 2.5. Užsakovas neįsipareigoja kiekvienu atveju užsakyti ir pirkti visas Techninėje specifikacijoje aprašytas maisto prekes bei paslaugas, taip pat pasilieka teisę neužsakyti iš paslaugų teikėjo dalies paslaugų/produktų.
- 2.6. Paslaugos teikiamos su Užsakovu iš anksto suderintu laiku, pagal poreikį ir pagal atskirus užsakymus.

3. REIKALAVIMAI PIRKIMO OBJEKTUI

Eil. Nr.	Prekės, įrenginio, įrangos savybės, parametrų arba funkcijų išpildymas	Reikalaujamo parametro arba vykdomos funkcijos reikšmės išpildymas
1.	Maitinimo paslauga tenkinanti poreikius	Aprašyti 2 ir 3.1 dalyje.
Pirkimo objektui keliami teisės aktų, standartų ir Pirkėjo/Užsakovo vidaus teisės aktuose keliami reikalavimai		
2.	Reikalavimai maisto paslaugos teikimui	Paslaugos turi būti teikiamos vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (su Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. V-1026 atliktais pakeitimais), maitinimo paslaugoms reikalavimais.
3.	Pirkimo objektui taikomas žaliasis kriterijus:	Reikalavimai maisto produktams numatyti Techninės specifikacijos priede nr. 1.

		Taip pat maitinimo paslaugų teikimo metu maistas ir gėrimai turi būti pateikiami naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, stiklinius ir kitokius indus arba atsinaujinančių išteklių pagrindu pagamintus stalo įrankius, indus bei viešojo maitinimo reikmenis (prekei pagaminti ir (ar) tiekti, paslaugai teikti ar darbams atlikti sunaudojama mažiau gamtos išteklių ir (ar) sudėtyje yra pakartotinai panaudotų ir (ar) perdirbtų medžiagų), atliekos turi būti rūšiuojamos jų susidarymo vietoje, t. y. renginio vietoje.
--	--	--

3.1. REIKALAVIMAI PASLAUGŲ TEIKĖJO TEIKIAMOMS PASLAUGOMS

- 3.1.1. Perkant Paslaugų teikėjo teikiamas Paslaugas, nurodytas šio dokumento 2.1 punkte, Užsakovo atsakingi asmenys Paslaugų teikėjui raštu (elektroniniu paštu) siunčia konkretų užsakymą, kuriame nurodomos perkamų Paslaugų sąlygos (data, dalyvių skaičius, maisto meniu ir kt.). Paslaugų teikėjas iki užsakyme nurodyto termino (terminas ne ilgiau nei 2 d.d.), raštu (elektroniniu paštu) pateikia pasiūlymą/sąmatą pagal užsakyme nurodytas sąlygas. Užsakovas pasilieka teisę prašyti pateikti daugiau nei vieną pasiūlymą. Užsakovas apie renginį praneša ne vėliau likus kaip 3 d. d. iki renginio.
- 3.1.2. Tiekėjas privalo užtikrinti nepertraukiamą ir garantuotą maisto produktų / patiekalų tiekimą pagal Užsakovo pateiktus užsakymus. Tiekėjo vidinės techninės, logistinės ar personalo problemos neatleidžia jo nuo prievolės pristatyti maistą pagal Užsakovo poreikį ir nustatytu laiku.
- 3.1.3. Paskirti kontaktinį asmenį(-is), atsakingą (-us) už paslaugų teikimo koordinavimą, organizavimą, kokybę ir kontrolę. Už paslaugų teikimo koordinavimą atsakingas(-i) asmuo (-enys) turi betarpiškai dalyvauti paslaugų teikime.
- 3.1.4. Užsakovas už tinkamai ir laiku suteiktas paslaugas sumoka Paslaugų teikėjui pagal pasiūlyme nurodytus paslaugų įkainius.
- 3.1.5. Paslaugų teikėjas per 2 (dvi) darbo dienas nuo tinkamų paslaugų suteikimo dienos pateikia Užsakovui PVM sąskaitą faktūra, kurią Užsakovas apmoka sutartyje numatytu terminu.
- 3.1.6. Prekių transportavimas ir iškrovimas yra vykdomas Tiekėjo lėšomis.
- 3.1.7. Maisto produktai turi būti apdorojami, laikomi ar kitaip tvarkomi teisės aktuose nustatytoje ir gamintojo rekomenduojamoje temperatūroje. Maisto gaminimui reikalingi visi maisto produktai, žaliavos, įvairūs reikmenys turi būti įvežami Paslaugos teikėjo transportu.
- 3.1.8. Karštų patiekalų patiekalų minimalus svoris vienai porcijai:
 - 3.1.8.1. Mėsa ne mažiau kaip 150 g.
 - 3.1.8.2. Žuvis ne mažiau kaip 160 g.
 - 3.1.8.3. Garnyras ne mažiau kaip 200 g
 - 3.1.8.4. Padažas ne mažiau kaip 50 g.
- 3.1.9. Teikiant Paslaugas turi būti laikomasi aplinkos apsaugos kriterijų:
 - 3.1.9.1. patiekalams ruošti produktai turi atitikti ekologinės gamybos reglamento reikalavimus; ir (arba)
 - 3.1.9.2. patiekalams ruošti produktai turi atitikti saugomų nuorodų reikalavimus; ir (arba)
 - 3.1.9.3. patiekalams ruošti produktai turi atitikti NKP (nacionalinio kokybės produkto) ar lygiaverčių kitų ES valstybių narių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus.
- 3.1.10. Maistas ir gėrimai reprezentaciniuose renginiuose bei valdybos posėdžiuose privalo būti pateikiami naudojant tik aukštos kokybės daugkartinio naudojimo stalo įrankius (metallinius), indus (porceliano, keramikos, stiklo). Vienkartiniai stalo įrankiai, indai bei kiti reikmenys (pagaminti iš atsinaujinančių išteklių) gali būti naudojami tik išskirtiniais atvejais renginiams vykstant lauko sąlygomis.
- 3.1.11. Paslaugų teikėjas turi pasirūpinti pakankamu medžiaginių ir popierinių servetėlių kiekiu. Naudojamos servetėlės (popierinės, medžiaginės) turi būti baltos arba spalvotos, visos vienodos, atitinkančios aptarnavimo lygį ir maitinimo tipą (pvz. sėdimų pietų, iškilmingos vakarienės, priėmimų metu – medžiaginės servetėlės, furšeto, švediško tio metu, kavos pertraukėlių, greitųjų dienos pietų metu – popierinės arba medžiaginės).
- 3.1.12. Karštų maisto patiekalų kortelės turi būti atspausdintos ir su pastatoma lentele arba rėmelyje lietuvių ir anglų kalbomis.
- 3.1.13. Karštieji gėrimai ir karštieji patiekalai turi būti pateikiami termosuose arba temperatūrą palaikančiuose specialiuose induose, užtikrinančiuose reikalingą temperatūros režimą.
- 3.1.14. Kavos pertraukėlės teikiamos Užsakovo nurodytoje patalpoje susitikimo vietoje. Iš anksto suderinus su paslaugų teikėju, kavos pertraukėlės gali būti teikiamos ir kitoje Užsakovo nurodytoje vietoje.
- 3.1.15. Susidariusios atliekos (stiklas, popierius, plastikas, metalas ir kt.) turi būti rūšiuojamos ir perduodamos atliekas tvarkančioms įmonėms.
- 3.1.16. Biologiškai skaidžios atliekos turi būti surenkamos atskirai ir perduodamos šias atliekas kompostuojančioms ar kitaip naudojančioms įmonėms.
- 3.1.17. Turi būti laikomasi atliekų prevencijos ir tvarkymo prioritetų eiliškumo (prevencija, paruošimas naudoti pakartotinai, perdirbimas, kitoks naudojimas, šalinimas).

4. SUTARTIES VYKDYMO METU TEIKIAMAI DOKUMENTAI

Eil. Nr.	Pavadinimas	Reikalavimai turiniui ir formai	Teikimo momentas
1.	Paslaugos atlikimo perdavimo – priėmimo aktas	Atliktos paslaugos aprašymas	Teikiamas elektroniniu būdu po paslaugos atlikimo
2.	PVM sąskaitą faktūra	PVM sąskaita - faktūra tik elektronine forma ir pateikiama informacinėje sistemoje "SABIS".	Teikiamas elektroniniu būdu po paslaugos atlikimo

II DALIS. PRIEVOLIŲ VYKDYMAS

1. PRIEVOLIŲ VYKDYMO VIETA(-OS)

Paslaugos teikėjo gamybinėje bazėje

2. PRIEVOLIŲ VYKDYMO TVARKA IR TERMINAI

2.1. Užsakymai:

2.1.1. Užsakymų vykdymo terminai

Pagal punkto 3.1.1. reikalavimus

2.1.2. Užsakymų teikimo tvarka

El. paštu.

3. TRŪKUMŲ ŠALINIMO TVARKA IR TERMINAI

3.1. Sutarties galiojimo laikotarpiu Paslaugų teikėjas privalės užtikrinti:

- 3.1.1. darbuotojų saugos ir sveikatos, elektrosaugos, priešgaisrinės apsaugos, sanitarinių ir higienos normų užtikrinimą ir vykdymą;
 - 3.1.2. visų rūšių kenkėjų kontrolės programų (dezinsekcijos, deratizacijos ir kt.) vykdymą;
 - 3.1.3. maisto gaminimo patalpų ir įrangos tinkamą naudojimą, higieninę švarą, epidemiologinę saugą;
 - 3.1.4. teisės aktų reikalavimus atitinkantį maisto produktų ir žaliavų, naudojamų maisto gaminiui, sandėliavimą ir saugojimą;
 - 3.1.5. teisės aktais nustatytą maisto ir žaliavų produktų fasavimo ir pristatymo taros, maisto produktų ir žaliavų atliekų, taip pat, šalutinių gyvūninių produktų bei pagaminto maisto atliekų tvarkymą ir pašalinimą iš Kliento teritorijos;
 - 3.1.6. teisės aktais nustatyta tvarka utilizuoti susikaupiančias maisto atliekas riebalų gaudytuvuose ir užtikrinti reikalaujamą išleidžiamų į kanalizaciją vandens nuotekų kokybę;
 - 3.1.7. pritaikyti išmaniąją, nuotoliniu būdu valdomą, klientų pasitenkinimo apklausos sistemą.
- 3.2. Atsiradus Paslaugų teikimo trūkumams (dėl maisto kokybės, tvarkos ir kt.), trūkumai turi būti pašalinti nedelsiant per 1-2 val nuo jų atsiradimo dienos.

PRIEDAI

1. Priedas nr. 1 Aplinkos_apsaugos (žalieji) kriterijai

Eil. Nr.	Pirkimo objektui keliamas darniųjų pirkimų reikalavimas	Pirkimo procedūrų metu pateikiami atitiktį pagrindžiantys įrodymai	Sutarties vykdymo metu pateikiami atitiktį pagrindžiantys įrodymai
I.	Žalieji reikalavimai		
1.	1. Teikiant maitinimo paslaugas naudojami maisto produktai turi atitikti šiuos reikalavimus: 1.1. ne mažiau kaip 30 proc. perkamų maisto produktų (išskyrus skirtus gyvūnams) kiekio (kilogramais, litrais, vienetais) turi atitikti bent vieną iš šių minimalių aplinkos apsaugos kriterijų: 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; 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); 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		Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai: (1.1.1–1.1.4 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.

	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; 1.1.4. žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai turi atitikti bent vieną iš 1.1.1–1.1.3 papunkčiuose išvardytų minimalių aplinkos apsaugos kriterijų arba būti sertifikuoti pagal tausios žvejybos ar darnios akvakultūros schemas ir paženklinėti ekologiniais ženklais, pvz., „Aquaculture Stewardship Council“, „The Marine Stewardship Council“, „Best Aquaculture Practices“ arba kitu lygiaverčių ekologiniu ženklu. Jei maisto produktų pirkimo procedūros atliekamos dinaminių pirkimų sistemų pagrindu, pirkimo vykdytojas, siekdamas įgyvendinti 8.1 papunkčio nuostatą, maisto produktų kiekį gali skaičiuoti kiekviename konkrečiame dinaminės pirkimo sistemos pagrindu atliekamame pirkime, nepriklausomai nuo to, ar pirkimas skaidomas į atskiras pirkimo objekto dalis, ar yra atliekamas pagal dinaminės pirkimo sistemos kategorijas;		
--	--	--	--