

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. PIRKIMO OBJEKTO APRAŠYMAS

1.1. SĄVOKOS

- 1.1.1. **Užsakovas** – AB Lietuvos oro uostai.
- 1.1.2. **Paslaugų teikėjas** – ūkio subjektas – fizinis asmuo, privatusis juridinis asmuo, viešasis juridinis asmuo, kitos organizacijos ir jų padaliniai ar tokių asmenų grupė, su kuriuo Užsakovas sudaro Sutartį.
- 1.1.3. **Paslaugos/prekės** – maitinimas VIP terminale.
- 1.1.4. **Sutartis** – Sutartis, sudaroma tarp Paslaugų teikėjo ir Užsakovo dėl Pirkimo objekto.

1.2. PIRKIMO OBJEKTAS IR KIEKIAI

- 1.2.1. **Pirkimo objektas** – maitinimas VIP terminale (toliau – **Pirkimo objektas**).
- 1.2.2. Užsakovas siekia įsigyti Paslaugas/prekes, kurių techniniai reikalavimai aprašyti šioje Techninėje specifikacijoje.
- 1.2.3. Paslaugos/prekės bus perkamos pagal poreikį. Užsakovas numato, bet neįsipareigoja per Sutarties galiojimo laikotarpį nupirkti Paslaugų/prekių neviršijant pradinės Sutarties vertės, t. y. ne daugiau kaip už 324 000,00 Eur be PVM.
- 1.2.4. Esant poreikiui, Užsakovas turės teisę pirkti ir kitas Lentelėje Nr. 1 nenurodytas, tačiau su perkamu objektu susijusias paslaugas/prekes (toliau – Papildomos paslaugos/prekės). Papildomų paslaugų/prekių pirkimui taikomos visos Paslaugų/prekių pirkimui šioje Techninėje specifikacijoje ir Sutartyje nustatytos sąlygos. Papildomų paslaugų/prekių bus galima įsigyti už ne daugiau kaip 10% nuo pradinės Sutarties vertės, t. y. 32 400,00 Eur be PVM, neviršijant 1.2.3. punkte nurodytos pradinės Sutarties vertės.
- 1.2.5. Papildomos paslaugos/prekės bus perkamos tokiais į kainiais, kurie galios Užsakovo užsakymo pateikimo dieną laimėjusio dalyvio kainoraštyje, skelbiamame viešai internete ir / arba Paslaugų/prekių pardavimo vietoje, arba, jei tokios kainos neskelbiamos, Paslaugų teikėjo pasiūlytomis, konkurencingomis ir rinką atitinkančiomis kainomis. Siekiant, kad Papildomų paslaugų/prekių kainos neviršytų rinkos kainų, Papildomų paslaugų/prekių įkainius Paslaugų teikėjas turės suderinti su Užsakovu iš anksto.
- 1.2.6. Paslaugos/prekės bus perkamos pagal poreikį. Už 1.2.11. p. nurodytas Paslaugas/prekes Pirkėjas apmokės taikant Paslaugų teikėjo pasiūlyme nurodytus fiksuotus įkainius.
- 1.2.7. Pirkimo objektas neskaidomas į pirkimo objekto dalis.
- 1.2.8. VIP terminalo darbo laikas kasdien nuo 4:00 val. ryto iki 01:00 val. VIP vidutiniškai per dieną apsilanko iki maždaug 50 svečių – išvykstančių ir atvykstančių keleivių. VIP terminale keleiviai prieš išvykdamai praleidžia vidutiniškai nuo 30 min. iki 2 val.
- 1.2.9. Maitinimo paslaugos VIP terminale teikiamos kasdien, ištaisus metus, VIP terminalo darbo laiku. VIP terminale keleiviams yra įrengtas savitarnos baras, kuriame jie gali pasivaikinti alkoholiniais arba gaiviaisiais gėrimais, bei užkandžiais. Maitinimo paslaugą sudaro savitarnos baro užpildymas: kasdieninių užsakymų priėmimas, maisto pristatymas į VIP terminalą sutartu laiku ir sutartu būdu, maistui reikiamų indų ir reikiamo kiekio pristatymas, tuščios taros bei panaudotų indų išgabenimas, sąskaitų bei dienos krovinio važtaraščių parengimas.
- 1.2.10. Maistą pakuoti tvarias/biologiškai skaidžias pakuotes (perdirbtas plastikas, popierius ir pan.). Pakuotės turi būti uždaros. Atsižvelgiant į LR galiojančius teisės aktus, pvz., pandemijos laikotarpiu maisto pateikimui gali būti keliami papildomi reikalavimai. Naudojamuose produktuose neturi būti genetiškai modifikuotų produktų. Produktai ženklinami pagal galiojančius teisės aktus, gali būti reikalaujamas papildomas ženklavimas, pvz. identifikaciniai, pavadinimo lipdukai. Maistas pristatomas laikantis teisės aktuose numatytų higienos reikalavimų.
- 1.2.11. Lentelė Nr.1 – perkamų paslaugų sąrašas:

Eil. Nr.	Paslaugos/Prekės pavadinimas	Preliminarus kiekis 1 mėn.	Mato pavadinimas
1.	Sumuštinis su vištienos krūtinėle	160	vnt.
2.	Sumuštinis su lašišinių šeimos žuvimi	160	vnt.
3.	Sumuštinis su sūriu	160	vnt.
4.	Sumuštinis su kumpiu	160	vnt.
5.	Sumuštinis be gliuteino su lašiša	50	vnt.

6.	Salotos su vištienos krūtinėle	160	vnt.
7.	Salotos su tunu	160	vnt.
8.	Salotos su sūriu	160	vnt.
9.	Daržovių salotos	160	vnt.
10.	„Naminės“ salotos	160	vnt.
11.	Virti kiaušiniai	160	vnt.
12.	Silkė „pataluose“	50	vnt.
13.	Alyvuogės	50	vnt.
14.	Vyšniniai pomidorai	50	vnt.
15.	Pikantiškos salotos	75	vnt.
16.	Lavašas su vištiena	75	vnt.
17.	Lavašas su lašiša	75	vnt.
18.	Kietasis sūris	5	vnt.
19.	Krabų lazdelių salotos	100	vnt.
20.	Uogos šokolade	10	kg
21.	Riešutai šokolade	10	kg
22.	Dribsniai (sausieji pusryčiai)	10	kg
23.	Džiovintos uogos	6	kg
24.	Riešutų sviestas	15	vnt.
25.	Augalinis gėrimas („pienas“)	4	pakuotės
26.	Rudas cukrus	5	dėžutės
27.	Baltas cukrus	5	dėžutės
28.	Arbata	20	pakuotė
29.	Vaistinių žolelių arbata	5	pakuotė
30.	Medus	30	vnt.
31.	Pasterizuotas pienas	40	pakuotė
32.	Jogurtas	50	vnt..
33.	Grietinėlių kava	20	pakuotė
34.	Lydytų sūrelių rinkinys	20	pakuotė
35.	Saldus glaistytas varškės sūrelis	60	vnt.
36.	Natūralios pagamintos košės	30	vnt.
37.	Džemas	30	vnt.
38.	Sviestas	30	vnt.
39.	Obuoliai	10	kg
40.	Mandarinai	10	kg
41.	Citrinos	5	kg
42.	Žemės riešutai sūdyti	5	kg
43.	Žemės riešutai su prieskonių apvalkalu	5	kg
44.	Migdolai	4	kg
45.	Anakardžių riešutai	4	kg
46.	Bulvių traškučiai	100	vnt.
47.	Alyvuogių aliejus	1	litrai
48.	Krekeriai	20	pakuotė
49.	Grūdiniai duoniukai	20	pakuotė
50.	Trapučiai(grikių, ryžių, kukurūzų)	20	pakuotė
51.	Duonos lazdelės	20	pakuotė
52.	Bandelė - sviestinis ragelis	150	vnt.
53.	Šakotis	10	kg
54.	Pyragas „Tinginys“	10	kg
55.	Šokoladinis pyragas „Brauni“	10	kg
56.	Sausainiai	10	kg
57.	Desertas „Panna Cotta“	100	porcija
58.	Vaisių želė	100	porcija

59.	Pyragaičiai „Kanelės“	50	porcija
60.	Chia pudingas su vaisiais ar uogomis	50	porcija
61.	Vyno actas	1	litrai
62.	Tabasco padažas	1	litrai
63.	Spurgos	10	kg
64.	Keksiukai	100	vnt.
65.	Pilno grūdo bandelės	100	vnt.
66.	Šokoladiniai saldainiai	10	kg
67.	Šokoladiniai saldainiai (su alkoholio priedais)	5	kg
68.	Saldainiai ledinukai	20	kg
69.	Šokoladas	20	kg
70.	Ledai	100	vnt.
71.	Vieno kąsnio užkandis : mini kibinas su kalakutiena/kiauliena/daržovėmis.	50	vnt.
72.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su serano kumpiu ir saulėje džiovintais pomidorais	50	vnt.
73.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su lašiša ir kaparėliais	50	vnt.
74.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su ožkos sūriu ir figu džemu	50	vnt.
75.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su mocarela ir saujele džiovintais pomidorais	50	vnt.
76.	Kreminiu sūreliu ir lašiša įdarytas mini kruasanas	50	vnt.
77.	Kumpiu ir sūriu įdarytas mini kruasanas	50	vnt.
78.	Javainių batonėliai	15	vnt.
79.	Pyragas „Šimtalapis“	5	kg.
80.	Duona	5	vnt.
81.	Dribsniai	4	pakuotė
82.	Duonos traškučiai	70	vnt.
83.	Šokolado - riešutų kremas	15	vnt.

1.3. REIKALAVIMAI PIRKIMO OBJEKTUI

Lentelė Nr.2:

Eil. Nr.	Pavadinimas	Reikalavimai
1. Objekto pavadinimas		
1.1.	Sumuštinis su vištienos krūtinėlė	- Sumuštiniai pagaminti naudojama pilno grūdo bandelė, gali būti su priedais (sėklomis, grūdais, daržovėmis); - Duona taip pat pagal užsakovo poreikį turi būti keičiama į pilno grūdo tinkamą pašildymui, sluoksniuotą, poliarinę duoną ar kitos rūšies; - Sumuštinyje turi būti naudojama kepta vištienos krūtinėlė; - Sumuštinyje naudojama vištienos krūtinėlė turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminy; - Keptos vištienos krūtinėlės svoris sumuštinyje turi būti ne mažesnis kaip 30 g; - Sumuštinio galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 12 val. ir ne ilgesnis kaip 24 val.; - Sumuštinio bendras svoris ne mažiau kaip 90 g; - Sumuštinis turi būti pakuojamas į individualią, maistui skirtą aplinkai draugišką popierinę pakuotę, pagaminta iš perdirbto popieriaus.

		• Ant pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta sumuštinio sudėtis, galiojimo terminas.
1.2.	Sumuštinis su lašišinių šeimos žuvimi	• Sumuštiniai pagaminti naudojama pilno grūdo bandelė, gali būti su priedais (sėklomis, grūdais, daržovėmis); • Duona taip pat pagal užsakovo poreikį turi būti keičiama į pilno grūdo tinkamą pašildymui, sluoksniuotą, poliarinę duoną ar kitos rūšies; • Sumuštinyje naudojama lašišinių šeimos žuvis turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Lašišinės žuvies svoris sumuštinyje turi būti ne mažesnis kaip 30 g; • Sumuštinio galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 12 val. ir ne ilgesnis kaip 24 val.; • Sumuštinio bendras svoris ne mažiau kaip 90 g; • Sumuštinis turi būti pakuojamas į individualią, maistui skirtą aplinkai draugišką popierinę pakuotę, pagaminta iš perdirbto popieriaus. • Ant pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta sumuštinio sudėtis, galiojimo terminas
1.3.	Sumuštinis su sūriu	• Sumuštiniai pagaminti naudojama pilno grūdo bandelė, gali būti su priedais (sėklomis, grūdais, daržovėmis); • Duona taip pat pagal Užsakovo poreikį turi būti keičiama į pilnagrūdę tinkamą pašildymui, sluoksniuotą, poliarinę duoną ar kitos rūšies; • Sumuštinyje naudojamas šviežias, fermentuotas pagamintas iš karvės pieno sūris; • Sūrio svoris sumuštinyje turi būti ne mažesnis kaip 30 g; • Sumuštinyje naudojamas sūris turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Sumuštinio galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 12 val. ir ne ilgesnis kaip 24 val.; • Sumuštinio bendras svoris ne mažiau kaip 90 g; • Sumuštinis turi būti pakuojamas į individualią, maistui skirtą aplinkai draugišką popierinę pakuotę, pagaminta iš perdirbto popieriaus. • Ant pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta sumuštinio sudėtis, galiojimo terminas.
1.4.	Sumuštinis su kumpiu	• Sumuštiniai pagaminti naudojama pilno grūdo bandelė, gali būti su priedais (sėklomis, grūdais, daržovėmis); • Duona taip pat pagal Užsakovo poreikį turi būti keičiama į pilnagrūdę tinkamą pašildymui, sluoksniuotą, poliarinę duoną ar kitos rūšies; • Sumuštinyje turi būti naudojamas kiaulienos ar jautienos kumpis; • Sumuštinyje naudojama kiauliena ar jautiena turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Keptos kiaulienos ar jautienos svoris sumuštinyje turi būti ne mažesnis kaip 30 g; • Sumuštinio galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 12 val. ir ne ilgesnis kaip 24 val.; • Sumuštinio bendras svoris ne mažiau kaip 90 g;

		• Sumuštinis turi būti pakuojamas į individualią, maistui skirtą aplinkai draugišką popierinę pakuotę, pagaminta iš perdirbto popieriaus. • Ant pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta sumuštinio sudėtis, galiojimo terminas.
1.5.	Sumuštinis be gliuteino su lašiša	• Sumuštiniai pagaminti naudojama pilno grūdo bandelė be gliuteino, gali būti su priedais (sėklomis, grūdais, daržovėmis); • Sumuštinyje naudojama lašišinių šeimos žuvis turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Lašišinės žuvies svoris sumuštinyje turi būti ne mažesnis kaip 30 g; • Sumuštinio galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 12 val. ir ne ilgesnis kaip 24 val.; • Sumuštinio bendras svoris ne mažiau kaip 90 g; • Sumuštinis turi būti pakuojamas į individualią, maistui skirtą aplinkai draugišką popierinę pakuotę, pagaminta iš perdirbto popieriaus. • Ant pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta sumuštinio sudėtis, galiojimo terminas.
1.6.	Salotos su vištienos krūtinėle	• Salotose naudojamos tik šviežios, ne mažiau 4 rūšių daržovės ir plėšyti salotų lapai; • Salotose turi būti naudojama kepta vištienos krūtinėlė; • Salotose naudojama vištiena turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; • Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. • skaidraus plastiko uždaramame inde; • Ant kiekvieno salotų indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; • Atskirai turi būti patiektas prie šių salotų tinkantis užpilas, vienkartinė porcija, ne mažesnė, kaip 10 g, suderinta su Užsakovu; • Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 140 g., iš kurių vištienos krūtinėlės ne mažiau kaip 40 g.
1.7.	Salotos su tunu	• Salotose naudojamos tik šviežios, ne mažiau 4 rūšių daržovės ir plėšyti salotų lapai; • Salotose naudojamas tunas turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; • Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. • Ant kiekvieno indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; • Atskirai turi būti patiektas prie šių salotų tinkantis užpilas, vienkartinė porcija, ne mažesnė, kaip 10 g, suderinta su Užsakovu;

		• Salotų užpilo galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val. • Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 155 g, iš kurių tuno turi būti ne mažiau nei 40 g.
1.8.	Salotos su sūriu	• Salotose naudojamos tik šviežios, ne mažiau 4 rūšių daržovės ir plėšyti salotų lapai; • Salotose naudojamas brandintas sūrime „Feta“ arba jam lygiavertis sūris turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; • Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; • Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. • Ant kiekvieno salotų indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; • Atskirai turi būti patiektas prie šių salotų tinkantis užpilas, vienkartinė porcija, ne mažesnė, kaip 10 g suderinta su užsakovu; • Salotų užpilo galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val. • Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 140 g, iš kurių sūrio turi būti 50 g.
1.9.	Daržovių salotos	• Salotose naudojamos tik šviežios ne mažiau 4 rūšių daržovės ir plėšyti salotų lapai; • Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; • Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. • Ant kiekvieno salotų indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; • Atskirai turi būti patiektas prie šių salotų tinkantis užpilas, vienkartinė porcija, ne mažesnė, kaip 10 g.; • Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 130 g.; • Salotų užpilo galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.
1.10.	„Naminės“ salotos	• Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 200 g.; • Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. • Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; • Ant kiekvieno salotų indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; • Sudėtyje turi būti virtos bulvės, morkos, kiaušiniai, konservuoti žirneliai, marinuotas/raugintas agurkai, majonezas.
1.11.	Virti kiaušiniai	• Prie kietai virtų kiaušinių įdėtas žalumynas – krapai, bazilikas ar pan.; • Bendras svoris ne mažesnis nei 100 g.;

		- Turi būti supakuoti į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio - Atskirame indelyje pateikiamas majonezas, kurio svoris ne mažiau nei 15 g.; - Pakuotės paženklintos galiojimo laiku.
1.12.	Silkė „pataluose“	- Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 150 g.; - Turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio - Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; - Ant kiekvieno salotų indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; - Naudojama silkė turi būti 100 % produktas, o ne jo gaminys; - Sudėtyje turi būti sūdyta silkė, burokėliai, morkos, kiaušiniai, majonezas, gali būti kiti priedai.
1.13.	Alyvuogės	- Šviežios, marinuotos su prieskoniais; 2 rūšių, žalios ir juodos, pateikiamos atskiruose skaidriuose, uždaruose daugkartinio naudojimo stikliniuose induose; - ne mažiau kaip po 25 gramus grynojo svorio; - Ant indelio nurodytas galiojimo laikas.
1.14.	Vyšniniai pomidorai	- Pateikiamos atskiruose skaidriuose, uždaruose daugkartinio naudojimo stikliniuose induose; - Ant indo turi būti užklijuotas lipdukas su galiojimo terminu; - Galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 12 val. ir ne ilgesnis kaip 24 val.; - Pakuoti ne mažiau kaip po 50 g.
1.15.	Pikantiškos salotos	- Gaminama naudojant fermentinį pusketį sūrį, kurio riebumas ne mažesnis nei 45%, o ne sūrio gaminio su augaliniais riebalais mišinys, virti kiaušiniai, majonezas be priedų, česnakai; - Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždara, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. - Bendras svoris ne mažiau kaip 150 g.; - Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.16.	Lavašas su vištiena	- Pagaminta naudojant lavašą ne daugiau kaip 35% bendro svorio, keptą vištienos filė kurios ne mažiau nei 20% bendro svorio, lapinės/gūžinės salotas, kitas daržoves, pvz. paprika ir priedus; - Supakuota porcijomis į atskiras, skaidrias, uždaras, daugkartinio naudojimo pakuotes. - Bendras svoris ne mažiau kaip 200 g.; - Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.17.	Lavašas su lašiša	- Pagaminta naudojant lavašą ne daugiau kaip 35% bendro svorio, sūdytą arba rūkytą lašišą, kurios ne mažiau nei 20% bendro svorio, lapinės/gūžinės salotas, kitas daržoves, pvz. paprika ir priedus; - Supakuota porcijomis į atskiras, skaidrias, uždaras, daugkartinio naudojimo pakuotes. - Bendras svoris ne mažiau kaip 200 g.;

		• Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.18.	Kietasis sūris	• Trupintas kietasis sūris „Džiugas“ arba lygiavertis; • Brandintas ne mažiau nei 24 mėn.; • Ne mažiau kaip 40% riebumo.
1.19.	Krabų lazdelių salotos	• Kiekvienos salotų porcijos bendras svoris ne mažiau kaip 200 g.; • Salotos turi būti supakuotos į atskirą, uždarą, daugkartinio naudojimo stiklinį indą su sandariu dangteliu arba uždengtos maistui skirta plėvele, užtikrinančia produkto apsaugą nuo išorės poveikio. • Salotų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 24 val. ir ne ilgesnis kaip 48 val.; • Ant kiekvieno salotų indo turi būti užklijuotas lipdukas su jo sudėtinėmis dalimis ir galiojimo laiku; • Sudėtyje turi būti krabų lazdelės, ryžių, konservuotų kukurūzų, agurkų, majonezo.
1.20.	Uogos šokolade	• Razinos/spanguolės/kitos džiovintos uogos juodojo šokolado apvalkale; • Uogų ne mažiau nei 20% bendro svorio; • Šokoladas ne mažiau nei 40% kakavos.
1.21.	Riešutai šokolade	• Riešutai (lazdyno, migdolų arba anakardžių) juodojo šokolado apvalkale; • Riešutų ne mažiau kaip 30% bendro svorio; • Šokoladas ne mažiau nei 40% kakavos.
1.22.	Dribsniai (sausieji pusryčiai)	• Bent 4 skirtingų rūšių skonio pilno grudo/ kukurūzų dribsniai; • Gali būti su džiovintais vaisiais, uogomis, riešutais ar kitais priedais, „granola“ • Pakuota ne mažiau kaip po 60 g; • Viena rūšis skirta vaikams su natūraliais saldikliais ar dažikliais.
1.23.	Džiovintos uogos	• Gali būti įvairių džiovintų uogų – razinų, spanguolių mišinys.
1.24.	Riešutų sviestas	• Pagaminta iš žemės ar kitos rūšies riešutų ne mažiau kaip 99% bendro svorio; • Supakuota porcijomis į skaidrias pakuotes; • Kiekvienos pakuotės svoris ne mažiau kaip 30 g; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.25.	Augalinis gėrimas („pienas“)	• Gali būti be pridėtinio cukraus; • Riešutų nemažiau kaip 3% arba grūdų kiekis nemažiau kaip 7%; • Pagamintas iš riešutų arba grūdų; • Bent 2 rūšių; • Pakuota po 1 litrą.
1.26.	Rudas cukrus	• Gabalinis cukrus ne mažiau 500 g dėžutėje arba pakuota maišeliais po ne mažiau kaip 5 g., ne mažiau kaip 500 g dėžutėje.
1.27.	Baltas cukrus	• Gabalinis cukrus ne mažiau 500 g dėžutėje arba pakuota maišeliais po ne mažiau kaip 5 g., ne mažiau kaip 500 g dėžutėje.
1.28.	Arbata	• Juoda, žalia, vaisinė, įvairių skonių geros kokybės arbata maišeliuose su siūlu; • Kiekvienas maišelis įpakuotas atskirai vokelyje; • Fasuota ne mažiau kaip po 20 vnt. maišelių po 2 g. • „Pickwick“ arba lygiavertė; • 6 skirtingos rūšys.
1.29.	Vaistinių žolelių arbata	• Įvairių vaistinių žolelių mišinių arbatos maišeliuose su siūlu; • Kiekvienas maišelis įpakuotas atskirai vokelyje;

		• „Etno“ arba lygiavertė; • Fasuota ne mažiau kaip po 20 vnt. maišelių po 2 g; • 4 skirtingos rūšys.
1.30.	Medus	• Natūralus medus; • Pakuota ne mažiau kaip po 20 vnt. ne mažiau kaip po 25 g.
1.31.	Pasterizuotas pienas	• Ne mažiau kaip 1 l „Tetra Pak“; • Ne mažiau 3,2% riebumo, natūralus, pasterizuotas, apdorotas ultra aukšta (UHT) temperatūra.
1.32.	Jogurtas	• Indelis ne mažiau kaip 120 g., ekologiškas jogurtas; • 1,5-3,5% riebumo, su vaisių priedais, be sintetinių saldiklių ir aromatizuojančių esencijų bei dažiklių; • Bent 4 rūšių, iš kurių vienas be priedų ir vienas be laktozės, pvz. natūralus jogurtas. Jogurtų galiojimas turi būti ne mažiau dviejų savaičių trukmės.
1.33.	Grietinėlė kavai	• Pakuotė ne mažiau kaip po 10 vnt.; • ne mažiau kaip po 10 g. 10% riebumo, be augalinių riebalų priedų.
1.34.	Lydytų sūrelių rinkinys	• Pakuotė ne mažiau šešių sūrelių, sūreliai ne mažiau kaip po 15 g.; • Minkštas, lengvai tepamas; • Pakuotėje skirtingų skonių sūreliai (pvz. kumpio, lašišos, grybų, paprikos skonio).
1.35.	Saldus glaistytas varškės sūrelis	• 12-25% riebumo, įvairių skonių, glaistytas; • Sūrelių sudėtyje varškės masė turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc.; • Ne mažesnis kaip 40 g svorio; • Ne desertas ir ne gaminys. „Magija“ arba „Nykštukas“ arba lygiavertčiai. Sūrelių galiojimo laikas turi būti ne mažiau dviejų savaičių trukmės.
1.36.	Natūralios pagamintos košės	• Įvairių skonių grūdų košė; • Supakuota indelyje, į kurį galima pilti karštą vandenį; • Ne mažesnis kaip 60 g svorio; • Pageidautina, kad pakuotė būtų pagaminta iš perdirbtos medžiagos.
1.37.	Džemas	Indelis ne mažiau kaip po 20 g., ne mažiau kaip 4 skirtingų skonių.
1.38.	Sviestas	• Natūralus, ne riebalų mišinys; • Pakuotas vienetais po ne mažiau kaip 8 g.
1.39.	Obuoliai	• Obuoliai, vidutinio dydžio, lygiu, nepažeistu paviršiumi, nesuvytę, be sumušimų, saldžiarūgščio skonio, 1-os kokybės klasės arba extra klasės.
1.40.	Mandarinai	• Mandarinai, vidutinio dydžio, lygiu nepažeistu paviršiumi, nesuvytę, be sumušimų, saldaus skonio, 1-os kokybės klasės arba extra klasės.
1.41.	Citrinos	• Citrinos, geltonos spalvos, vidutinio dydžio, lygiu nepažeistu paviršiumi, nesuvytę, be sumušimų, 1-os kokybės klasės arba extra klasės.
1.42.	Žemės riešutai sūdyti	• Skrudinti ir sūdyti žemės riešutai; • Esant poreikiui, pakuoti ne mažiau kaip po 60-70 g.
1.43.	Žemės riešutai su prieskonių apvalkalu	• Bent 2 rūšių skonių; • Su prieskonių apvalkalu; • Esant poreikiui, pakuoti ne mažiau kaip po 100 g.
1.44.	Migdolai	• Esant poreikiui, pakuoti ne mažiau kaip po 50 g.
1.45.	Anakardžių riešutai	• Esant poreikiui, pakuoti ne mažiau kaip po 50 g.

1.46.	Bulvių traškučiai	• Bent 4 skirtingų skonių; • Pakuota ne mažiau kaip po 70 g; („Pringles“ arba lygiavertis)
1.47.	Alyvuogių aliejus	• 100% ypač tyras alyvuogių aliejus; • Aukščiausios rūšies; • Šalto spaudimo; • Pakuotė ne mažiau kaip 250 ml.
1.48	Krekeriai	• Sūrūs, ovalios formos, ne mažesni kaip 4 cm skersmens, arba stačiakampės formos, ne mažesni nei 4 cm įstrižainės; • Pakuota ne mažiau kaip po 120 g; • Ne mažiau kaip 2 rūšys.
1.49.	Grūdiniai duoniukai	• 2 rūšys: daugiagrūdžiai paplotėliai „Duoniukai“ arba lygiaverčiai, ruginių grūdų paplotėliai „Duoniukai“ arba lygiaverčiai; • Pakuoti ne mažiau kaip po 80 g.
1.50.	Tarpučiai (grikių, ryžių, kukurūzų)	• 3 rūšys: visų grūdų dalių tarpučiai arba lygiaverčiai; • Pakuoti ne mažiau kaip po 80 g.
1.51.	Duonos lazdelės	• Traškos lazdelės su priedais (pvz., sūrio skonio); • Ne mažiau kaip 2 skoniai; • Pakuota ne mažiau kaip po 100 g.
1.52.	Bandelė – sviestinis ragelis	• Šviežias, iškeptas pristatymo dieną sviestinis ragelis; • Svoris ne mažesnis kaip 70 g.
1.53.	Šakotis	• Aukštas, šakotas, sviestinis tuščiaviduris konditerinis kepinys
1.54.	Pyragas „Tinginys“	• Sausainių ir kondensuoto pieno, sviesto šaltas pyragas „Tinginys“; • 2 rūšių – karamelinis ir šokoladinis.
1.55.	Šokoladinis pyragas „Brauni“	• Gali būti su priedais, pvz. riešutai, razinos ir pan. • Be kremo.
1.56.	Sausainiai	• 4 rūšys – klasikiniai (avižiniai, pilno grūdų) su priedais, imbieriniai, kokosiniai, „grybukai“; • Su įvairiais priedais, tokiais kaip riešutai, šokolado gabaliukai, morkos, razinos.
1.57.	Desertas „Panna Cotta“	• Naudojama ne mažesnio nei 35% riebumo grietinėlė; • Pateikiama su įvairiais priedais, pvz. uogos, vaisių želė ir pan.; • Pateikiama skaidriame, uždareme, maistui tinkamame ir daugkartinio naudojimo stikliniame indelyje po ne mažiau nei 160 g; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.58.	Vaisių želė	• Pateikiama skaidriame, uždareme, maistui tinkamame ir daugkartinio naudojimo stikliniame indelyje po ne mažiau nei 180 g; • Bent 2 skirtingų skonių vaisių želė gabaliukai; • Turi būti su vaisiais ar uogomis; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.59.	Pyragaičiai „Kanelės“	• Svoris ne mažiau nei 20 g. • Pakuotos po vieną
1.60.	Chia pudingas su vaisiais ir uogomis	• Pagaminta iš chia sėklų, natūralaus jogurto be priedų, natūralaus saldiklio, šviežių uogų arba vaisių (pvz., mango, persikai) gali būti tyrė, kurių kiekis nemažesnis nei 10% bendro svorio; • Pateikiama skaidriame, uždareme, maistui tinkamame ir daugkartinio naudojimo stikliniame indelyje • Kiekvienos pakuotės svoris ne mažiau kaip 150 g; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.

1.61.	Vyno actas	• Ekologiškas „Modenos“ arba lygiavertis balzaminis actas; • Pakuotas ne mažiau kaip 250 ml; • Rūgštingumas ne daugiau kaip 6%.
1.62.	„Tabasco“ padažas	• Originalus padažas; • Pakuotas po 60 ml.
1.63.	Spurgos	• Vieneto svoris ne mažesnis nei 55 g, pageidautina ne didelės. • Spurgos gali būti patiekiamos supakuotos po vieną į skaidrią pakuotę, ne maistinę plėvelę. • Gali būti su įvairiu glajumi.
1.64.	Keksiukai	• Ne mažiau kaip dvi rūšys; • Svoris ne mažiau nei 85 g.; • Gali būti su priedais; • Pakuoti po vieną.
1.65.	Pilno grūdo bandelės	• Pagaminta iš pilno grūdo miltų, nesaldi. • Vieneto svoris ne daugiau kaip 45 g. • Gali būti su grūdais, sėklomis ar daržovėmis. • Pakuota po vieną į skaidrias/pusiau skaidres pakuotes, ne maistinę plėvelę.
1.66.	Šokoladiniai saldainiai	• Ne mažiau kaip keturios rūšys; • Šokoladiniai saldainiai su įvairiais priedais bei įdariais, kakavos iki 50% „Raudonoji aguona“, „Obelėlė“, „Miglė“, „Milda“, „Rūta“ ar lygiaverčiai. • Kiekvienas saldainis atskirai supakuotas.
1.67.	Šokoladiniai saldainiai (su alkoholio priedais)	• Ne mažiau kaip dvi rūšys; • Šokoladiniai saldainiai su įvairiais alkoholio priedais bei įdariais, „Vilnius“, „Sostinė“ ar lygiaverčiai. • Kiekvienas saldainis atskirai supakuotas.
1.68.	Saldainiai ledinukai	• Ne mažiau kaip dvi rūšys; • Vaisių skonio sveriamą cukrinę karamelę; • Kiekvienas saldainis atskirai supakuotas.
1.69.	Šokoladas	• Supakuoti ne mažiau nei po 10 g. • Natūralūs, sausųjų kakavos medžiagų kiekis šokolado masėje ne mažiau nei 70%.
1.70.	Ledai	• Ne mažiau kaip keturios rūšys. • Skirtingų rūšių ledai su įvairiais priedais bei įdariais („Klasika“, „Dione“, „Magnum“ ar lygiaverčiai). • Kiekvieni ledai turi būti supakuoti atskirai. • Supakuota ne mažiau kaip po 65 g.
1.71.	Vieno kąsnio užkandis : mini kibinas su kalakutiena/kiauliena/daržovėmis.	• Pagamintas iš trapios arba mielinės tešlos su kalakutienos, kiaulienos arba daržovių įdaru; • Mėsos įdaro variantuose kalakutiena arba kiauliena sudaro ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio; • Daržovių įdaro variante naudojamos įvairios daržovės ir prieskoniai, tinkami kibino gamybai; • Vieno kąsnio dydžio, patogus vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vieno gaminio svoris – ne mažiau kaip 30g ir ne daugiau nei 50g; • Kibinas turi būti iškeptas, vientisos formos, nepažeistas, be pašalinių kvapų ir skonių • Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.

		• Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.72.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su serano kumpiu ir saulėje džiovintais pomidorais	• Pagamintas iš skrudintos arba lengvai paskrudintos duonos, su seramo kumpiu ir džiovintais pomidorais; • Seramo kumpis turi sudaryti ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio; • Naudojami džiovinti pomidorai, prireikus – alyvuogių aliejus, prieskoninės žolėlės ir kiti brusketomis tinkami priedai; • Vieno kąsnio dydžio, patogios vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vienos brusketos svoris – ne mažiau kaip 25g ir ne daugiau nei 50g; • Brusketos turi būti šviežios, vientisos formos, nepažeistos, duona traški, tačiau neperdžiūvusi, be pašalinių kvapų ir skonių; • Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas. • Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.73.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su lašiša ir kaporėliais	• Pagamintas iš skrudintos arba lengvai paskrudintos duonos, su lašiša ir kaporėliais; • Lašiša turi sudaryti ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio; • Naudojami kaporėliai, prireikus – kreminis sūris, citrinų sultys, alyvuogių aliejus, prieskoninės žolėlės ir kiti brusketomis tinkami priedai • Vieno kąsnio dydžio, patogios vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vienos brusketos svoris – ne mažiau kaip 25g ir ne daugiau nei 50g; • Brusketos turi būti šviežios, vientisos formos, nepažeistos, duona traški, tačiau neperdžiūvusi, be pašalinių kvapų ir skonių; • Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas. • Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.74.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su ožkos sūriu ir figų džemu	• Pagamintas iš skrudintos arba lengvai paskrudintos duonos, su ožkos sūriu ir figų džemu; • Ožkos sūris turi sudaryti ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio; • Naudojamas figų džemas, prireikus medus, riešutai, šviežios arba džiovintos figos, prieskoninės žolėlės ir kiti brusketomis tinkami priedai • Vieno kąsnio dydžio, patogios vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vienos brusketos svoris – ne mažiau kaip 25g ir ne daugiau nei 50g; • Brusketos turi būti šviežios, vientisos formos, nepažeistos, duona traški, tačiau neperdžiūvusi, be pašalinių kvapų ir skonių; • Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas, sąlygos. • Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.75.	Vieno kąsnio užkandis : brusketos su mocarela ir saulėje džiovintais pomidorais	• Pagamintas iš skrudintos arba lengvai paskrudintos duonos, su mocarela ir džiovintais pomidorais; • Mocarela turi sudaryti ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio;

		• Naudojami džiovinti pomidorai, prireikus – bazilikas, alyvuogių aliejus, česnakas, prieskoninės žolelės ir kiti brusetomis tinkami priedai; • Vieno kashio dydžio, patogios vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vienos brusetos svoris – ne mažiau kaip 25g ir ne daugiau nei 50g; • Brusetos turi būti šviežios, vientisos formos, nepažeistos, duona traški, tačiau neperdžiūvusi, be pašalinių kvapų ir skonių; Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas. • Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.76.	Kreminiu sūreliu ir lašiša įdarytas mini kruasanas	• Pagamintas iš sluoksniuotos tešlos, įdarytas kreminiu sūreliu ir lašiša; • Lašiša turi sudaryti ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio; • Kreminis sūrelis turi būti tinkamas užkandžių gamybai, prireikus gali būti naudojami krapai, citrinų sultys, prieskoninės žolelės ir kiti tinkami priedai; • Vieno kashio dydžio, patogios vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vieno kruasano svoris – ne mažiau kaip 25g ir ne daugiau nei 50g; • Kruasanas turi būti šviežias, vientisos formos, nepažeistas, duona traški, tačiau neperdžiūvusi, be pašalinių kvapų ir skonių; • Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas. • Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.77.	Kumpiu ir sūriu įdarytas mini kruasanas	• Pagamintas iš sluoksniuotos tešlos, įdarytas kumpiu ir sūriu; • Kumpis turi sudaryti ne mažiau kaip 20% bendro gaminio svorio; • Sūris turi būti tinkamas užkandžių gamybai, prireikus gali būti naudojami įvairūs prieskoniniai, prieskoninės žolelės ir kiti tinkami priedai; • Vieno kashio dydžio, patogios vartoti be papildomų įrankių; • Bendras vieno kruasano svoris – ne mažiau kaip 25g ir ne daugiau nei 50g; • Maistas turi būti pateikiamas ant daugkartinio naudojimo, maistui tinkamu, lengvai valomų ir dezinfekuojamų padėklų; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas. • Galiojimo laikas ne ilgesnis kaip 24 val.
1.78.	Javainių batonėliai	• Bent 4 skirtingų skonių; • Pakuota ne mažiau kaip po 50 g. • „CORN“ arba lygiaverčiai.
1.79.	Pyragas „ŠIMTALAPIS“	• Rankų darbo; • Gaminamas iš mielinės tešlos, sviesto, cukraus ir aguonų; • Su aguonų ir razinų įdaru; • Gali būti su kitais tradiciniais priedais, pvz., riešutais; • Sluoksniuotas, minkštas, sultingas, su aiškiais matomais tešlos sluoksniais.
1.80.	Duona	• Pagaminta iš kvietinių, ruginių arba kitų grūdų miltų, naudojant mieles arba kitą tinkamą kildinimo medžiagą; • Duona turi būti tinkamos formos, iškepta, neapdegusi, be pašalinių kvapų ir skonių;

		• Pluta turi būti vienodos spalvos, neatsiskyrusi nuo minkštimo, be didesnių įtraukimų ar kitų pažeidimų; • Minkštimas turi būti elastingas, vienalytis, tinkamai iškilęs, be nesumaišytų miltų gumulėlių ir pašalinių priemaišų; • Gali būti naudojami grūdai, sėklos, prieskoniai, prieskoninės žolelės ir kiti duonos gamybai tinkami priedai; • Vieno kepalio arba pakuotės svoris – ne mažiau kaip 300g; • Supakuota į maistui tinkamą, nepažeistą ir uždarą pakuotę; • Ant pakuotės aiškiai nurodoma sudėtis, galiojimo laikas.
1.81.	Dribsniai	• Bent 4 skirtingų rūšių skonio pilno grudo/ kukurūzų dribsniai; • Gali būti su džiovintais vaisiais, uogomis, riešutais ar kitais priedais, „granola“ • Pakuota ne mažiau kaip po 60 g; • Viena rūšis skirta vaikams su natūraliais saldikliais ar dažikliais.
1.82.	Duonos traškučiai	• Bent 4 skirtingų skonių; • Pakuota ne mažiau kaip po 70 g. • „MARETTI“ arba lygiaverčiai.
1.83.	Šokolado-riešutų kremas	• Indelis ne mažiau kaip po 20 g., „Nutella“ arba lygiavertis.
Pirkimo objektui keliami teisės aktų, standartų ir Užsakovo vidaus teisės aktuose keliami reikalavimai		
2.1.	Pirkimo objektui taikomi aplinkosauginiai reikalavimai	2.1.1. Teikiant maitinimo paslaugas naudojami maisto produktai turi atitikti minimalius aplinkos apsaugos kriterijus nustatytus maisto produktams, t. y. ne mažiau kaip 30 proc. perkamų maisto produktų (išskyrus maisto produktus skirtus gyvūnams) kiekio (kilogramais, litrais, vienetais) turi atitikti bent vieną iš šių minimalių aplinkos apsaugos kriterijų: 2.1.1.1. produktai turi turėti ekologinės gamybos (ekologiškam ir perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpiu) 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; 2.1.1.2. 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 Vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų su geografinė nuoroda ar garantuoto tradicinio gaminio nuoroda pavadinimų įregistravimo ir tokių pavadinimų naudojimo kontrolės taisyklių patvirtinimo“ reikalavimus ir jiems suteikta saugoma geografinė nuoroda ir (ar) saugoma kilmės vietos nuoroda, ir (ar) garantuoto tradicinio gaminio nuoroda (toliau – saugomos nuorodos); 2.1.1.3. 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; 2.1.1.4. žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai turi atitikti bent vieną iš 2.1.1.1–2.1.1.3 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 lygiaverčiu ekologiniu ženklu. Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai: (2.1.1.1–2.1.1.4 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. Užsakovas nereikalauja Pirkimo procedūrų metu pateikti atitiktį įrodančių dokumentų, tačiau kartu su pasiūlymu Paslaugų teikėjas turės pateikti deklaraciją dėl maisto pagaminimui sunaudojamų produktų (SPS priedas Nr. 11). Užsakovas pasilieka teisę Sutarties vykdymo metu reikalauti per Užsakovo nurodytą terminą Paslaugų teikėjo pateikti 2.1.1 p. atitiktį reikalavimams įrodančius dokumentus. 2.1.2. Maistas gali būti patiekiamas naudojant stalo įrankius, indus ir kitus viešojo maitinimo reikmenis, kurie yra biologiškai skaidūs (kompostuojami). Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai: Pirkimo procedūrų metu atitiktį įrodančių dokumentų pateikti nereikalaujama, tačiau paslaugos teikimo metu Užsakovas fiziškai įvertins ir įsitikins, kad maistas ir gėrimai tiekiami naudojant biologiškai skaidžius stalo įrankius, indus ir kt. 2.1.3. Maistas gali būti patiekiamas naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, indus, staltieses ir kitus reikmenis. Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai: Pirkimo procedūrų metu atitiktį įrodančių dokumentų pateikti nereikalaujama, tačiau paslaugos teikimo metu Užsakovas fiziškai įvertins ir įsitikins, kad maistas ir gėrimai tiekiami naudojant daugkartinius stalo įrankius, indus ir kt.
--	--	---

2. PRIEVOLIŲ VYKDYMAS

2.1. PRIEVOLIŲ VYKDYMO VIETA(-OS)

☒ Vilniaus oro uostas, Rodūnios k. 2, Vilnius

2.2. UŽSAKYMŲ VYKDYMO TVARKA IR TERMINAI:

2.2.1. Užsakymai:

2.2.2. Užsakymų vykdymo terminai

- 2.2.2.1. Užsakovas kasdienius užsakymus pateikia el. paštu iki 9 val. Paslaugų teikėjas kasdieninį užsakymą pristato kitą dieną nuo 12:00 iki 14:00 val.
- 2.2.2.2. Esant papildomam poreikiui Paslaugos/Prekės turi būti pristatomos per 2 val. nuo Užsakymo pateikimo (išsiuntimo el. paštu) laiko.
- 2.2.2.3. Per 5 darbo dienas nuo Sutarties įsigaliojimo Paslaugų teikėjas su Užsakovu turi suderinti maisto tiekimo pakuotės pavyzdžius.

2.2.3. Užsakymų teikimo būdas:

☒ El. paštu