PREKIŲ TECHNINĖ specifikacija, preliminarūs Prekių kiekiai ir Preliminariosios sutarties įkainiai

***(JEIGU BUS PERKAMOS PRELIMINARIOSIOS SUTARTIES 3 PRIEDE NENURODYTOS, TAČIAU SU PIRKIMO OBJEKTU SUSIJUSIOS PREKĖS)***

Lentelėje (7 stulpelis) BŪTINA nurodyti reikalaujamas reikšmes, nurodant siūlomų prekių duomenis (gamintoją arba platintoją ir kitą reikalaujamą informaciją).

*Siūlomų prekių atitiktis techninėje specifikacijoje nurodytiems reikalavimams bus tikrinama sutarties vykdymo metu, tačiau Perkančiajai organizacijai kilus įtarimams dėl siūlomų prekių atitikties nurodytiems reikalavimams, turi teisę paprašyti tiekėjo pateikti atitiktį įrodančius dokumentus pasiūlymų vertinimo metu.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eil. Nr.** | **Maisto produkto pavadinimas ir nomenklatūrinis numeris (kodas)**  ***(pildo Įstaiga)*** | **Reikalavimai produktams** | | **Pasiūlyme**  **nurodomo mato vnt.**  ***(pildo Įstaiga)*** | **Preliminarus kiekis**  **per 12 mėn.**  ***(pildo Įstaiga)*** | **Siūlomų prekių gamintojas ar platintojas, klasė *(jei prekė skirstoma į klases)*, atitikties techninėje specifikacijoje nurodytiems reikalavimams patvirtinimas**  ***(pildo Tiekėjas)*** | **PVM tarifas, %**  ***(pildo Tiekėjas)*** | **Vieneto įkainis, Eur (be PVM)**  ***(pildo Tiekėjas)*** |
| **Reikalavimų aprašymas**  ***(pildo Įstaiga)*** | **Išfasavimas**  ***(pildo Įstaiga)*** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |

|  |
| --- |
| **Bendrieji reikalavimai:**   * Visos prekės privalo atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktuali redakcija) (toliau – **Vaikų maitinimo aprašas**) nustatytus reikalavimus; * Visos prekės privalo atitikti Suaugusiųjų asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigose tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2023 m. sausio 4 d. įsakymu Nr. V-11 (aktuali redakcija) nustatytus reikalavimus; * Tiekėjas privalo laikytis (užtikrinti) bendrųjų maisto produktų higienos taisyklių pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (aktuali redakcija) ir Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (aktuali redakcija), reikalavimų; * Tiekėjai privalo užtikrinti, kad ženklinimas atitiktų Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, ir 2011 m. spalio 25 d. ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 nuostatas; * Tiekėjas turi užtikrinti žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą maisto atžvilgiu vadovaujantis 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002 (arba jam lygiaverčiu) ir 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 nustatytais reikalavimais; * Tiekėjas privalo užtikrinti, kad fasuotos prekės atitiktų Lietuvos Respublikos Ūkio ministro 2015 m. rugsėjo 25 d. įsakymo Nr. 4-594 „Dėl fasuotų prekių ir matavimo indų techninio reglamento patvirtinimo“ reikalavimus; * Tiekėjai privalo užtikrinti, kad pesticidų likučiai atitiktų 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 „dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiantis Tarybos direktyvą 91/414/EEB“ nuostatas. * Tiekėjas privalo užtikrinti, kad produktams pakuoti, sandėliuoti skirtos taros ir pakavimo medžiagos atitiktų 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 (aktuali redakcija), reikalavimus; * Tiekėjai privalo užtikrinti, kad cheminių teršalų didžiausios leistinos koncentracijos atitiktų 2023 m. balandžio 25 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 2023/915 „Dėl didžiausios leidžiamosios tam tikrų teršalų koncentracijos maiste, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 0147; * Šviežių vaisių kokybės reikalavimai turi atitikti 2023 m. rugpjūčio 17 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2023/2429, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013 papildomas vaisių ir daržovių sektoriaus, tam tikrų perdirbtų vaisių ir daržovių produktų bei bananų sektoriaus prekybos standartais ir panaikinamas Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1666/1999 ir Komisijos įgyvendinimo reglamentai (ES) Nr. 543/2011 ir (ES) Nr. 1333/2011 (toliau – Reglamentas (ES) 2023/2429).   **Būtiniausi** **šviežių vaisių, neskirstomų į klases, kokybės reikalavimai:**  Atsižvelgiant į leidžiamąsias nuokrypas, produktai turi būti:  nepažeisti,  nesugedę; produktai, kurie yra puvinio pažeisti arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jie yra netinkami vartoti, neleidžiami,  švarūs, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  be perteklinės išorinės drėgmės,  beveik be kenkėjų,  kenkėjų nepažeistu minkštimu,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  Produktų būklė turi būti tokia, kad jie: nenukentėtų vežant ir tvarkant, į paskirties vietą būtų pristatyti tinkamos būklės.  Būtiniausius prinokimo reikalavimai:  Produktai turi būti pakankamai, bet ne per daug subrendę, o vaisiai turi būti pakankamai prinokę, bet nepernokę.  Produktai turi būti tiek subrendę ir prinokę, kad galėtų nokti toliau, kol pakankamai prinoks.  Leidžiamosios nuokrypos  Kiekvienoje partijoje gali būti 10 proc. produktų (pagal skaičių arba svorį), neatitinkančių būtiniausių kokybės reikalavimų. Iš šios leidžiamosios nuokrypos iš viso ne daugiau kaip 2 proc. produktų gali būti pažeisti puvinio.  **Bananų prekybos standartas**  **Bananų būtiniausi reikalavimai:**  nepažeisti,  tvirti,  nesugedę; bananai, kurie yra puvinio pažeisti arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jie yra netinkami vartoti, yra neleidžiami,  švarūs, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  šviežiai atrodantys,  beveik be kenkėjų,  beveik nepažeisti kenkėjų,  su nepažeistu, nesulenktu, nepakenktu grybelio ir neišdžiūvusiu kotu,  su pašalintomis piestelėmis,  vaisiai neturi būti blogai susiformavę ar nenormaliai susirietę,  nesumaigyti,  beveik nepakenkti žemos temperatūros,  be perteklinės išorinės drėgmės,  kenkėjų nepažeistu minkštimu,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  kekės ir jų dalys turi turėti: pakankamai normalios spalvos vainiką, kuris būtų sveikas ir neužkrėstas grybelinėmis ligomis; švariai nupjautą, nenusklembtą ar nesudraskytą vainiką be stiebo liekanų.  Bananai turi būti taip subrendę ir tokios būklės, kad nenukentėtų vežant bei tvarkant ir paskirties vietą pasiektų tokios būklės, kad galėtų pakankamai subręsti po nokinimo.  **Citrusinių vaisių prekybos standartas**  **Citrusinių vaisių būtiniausi reikalavimai:**  nepažeisti,  nesudaužyti ir (arba) be didelių užgijusių įpjovimų,  nesugedę; citrusiniai vaisiai, kurie yra puvinio pažeisti arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jie yra netinkami vartoti, yra neleidžiami,  švarūs, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  beveik be kenkėjų,  kenkėjų nepažeistu minkštimu,  be vidinio džiūvimo ir dehidratavimo požymių,  nepažeistos žemos temperatūros ar šalnų,  be perteklinės išorinės drėgmės,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  Citrusiniai vaisiai turi būti tiek subrendę ir tokios būklės, kad:  nenukentėtų vežant bei tvarkant ir  į paskirties vietą būtų pristatyti tinkamos būklės.  Citrusinių vaisių prinokimo reikalavimai:  Citrusiniai vaisiai turi būti tinkamai subrendę ir prinokę, atsižvelgiant į reikiamus veislės, skynimo laiko ir auginimo vietovės kriterijus.  Citrusinių vaisių prinokimas apibūdinamas šiais kiekvienai rūšiai nurodytais parametrais:  spalva, kurių reikšmės nurodytos Reglamente (ES) 2023/2429.  Spalva turi būti tokia, kad normaliai bręsdamas citrusinis vaisius tam tikrai veislei būdingą spalvą įgautų paskirties vietoje.  **Kivių** **prekybos standartas**  **Kivių būtiniausi reikalavimai**  Laikantis kiekvienai klasei taikomų specialiųjų nuostatų ir leidžiamųjų nuokrypų, visų klasių kiviai turi būti:  nepažeisti (tačiau be vaiskočių),  nesugedę; kiviai, kurie yra puvinio pažeisti arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jie yra netinkami vartoti, yra neleidžiami,  švarūs, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  beveik be kenkėjų,  kenkėjų nepažeistu minkštimu,  pakankamai tvirti, neminkšti, nesuvytę ar nepavandeniję,  gerai susiformavę (neleidžiami dvigubi ar keliagubi vaisiai),  be perteklinės išorinės drėgmės,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  Kiviai turi būti tiek subrendę ir tokios būklės, kad jie: nenukentėtų vežant bei tvarkant ir į paskirties vietą būtų pristatyti tinkamos būklės.  Būtiniausi kivių prinokimo reikalavimai  Kiviai turi būti pakankamai subrendę ir prinokę.  Kad būtų įvykdytas šis reikalavimas, pakavimo etapu vaisiai turi būti prinokę tiek, kad jų Brix vertė būtų ne mažesnė kaip 6,2° arba vidutinis sausųjų medžiagų kiekis būtų 15 %, o į platinimo grandinę patekusių vaisių Brix vertė turėtų būti 9,5°.  Leidžiamosios dydžio nuokrypos  Visoms klasėms: visa leidžiamoji nuokrypa – 10 % kivių (pagal skaičių arba svorį), neatitinkančių dydžio reikalavimų.  Tačiau ekstra klasės kiviai neturi sverti mažiau kaip 85 g, II klasės – mažiau kaip 62 g.  **Kriaušių** **prekybos standartas**  **Kriaušių būtiniausi reikalavimai**  Laikantis kiekvienai klasei taikomų specialiųjų nuostatų ir leidžiamųjų nuokrypų, visų klasių kriaušės turi būti:  nepažeistos,  nesugedusios; kriaušės, kurios yra puvinio pažeistos arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jos yra netinkamos vartoti, yra neleidžiamos,  švarios, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  beveik be kenkėjų,  kenkėjų nepažeistu minkštimu,  be perteklinės išorinės drėgmės,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  Jos turi būti tiek subrendusios ir tokios būklės, kad: nenukentėtų vežant bei tvarkant ir į paskirties vietą būtų pristatytos tinkamos būklės.  Kriaušės turi būti tiek subrendusios ir prinokusios, kad galėtų nokti toliau, kol pakankamai prinoks, kaip reikalaujama atsižvelgiant į veislės savybes.  Leidžiamosios dydžio nuokrypos  visoms klasėms: visa leidžiamoji nuokrypa – 10 % kriaušių (pagal skaičių arba svorį), neatitinkančių dydžio reikalavimų. Ši leidžiamoji nuokrypa negali būti taikoma produktams, kurių: skersmuo yra 5 mm arba daugiau mažesnis nei mažiausias skersmuo; svoris yra 10 g arba daugiau mažesnis nei mažiausias svoris.  **Persikų ir nektarinų prekybos standartas**  **Persikų ir nektarinų būtiniausi reikalavimai**  Laikantis kiekvienai klasei taikomų specialiųjų nuostatų ir leidžiamųjų nuokrypų, visų klasių persikai ir nektarinai turi būti:  nepažeisti,  nesugedę; vaisiai, kurie yra puvinio pažeisti arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jie yra netinkami vartoti, yra neleidžiami,  švarūs, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  beveik be kenkėjų,  kenkėjų nepažeistu minkštimu,  neįtrūkę prie kotelio įdubos,  be perteklinės išorinės drėgmės,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  Persikai ir nektarinai turi būti tiek subrendę ir prinokę, kad jie:  nenukentėtų vežant bei tvarkant ir į paskirties vietą būtų pristatyti tinkamos būklės.  Prinokimo reikalavimai – vaisiai turi būti pakankamai subrendę ir prinokę. Mažiausias minkštimo refraktometrinis indeksas turėtų būti 8° Brix arba didesnis.  **Valgomųjų vynuogių prekybos standartas**  **Vynuogių būtiniausi reikalavimai**  Laikantis kiekvienai klasei taikomų specialiųjų nuostatų ir leidžiamųjų nuokrypų, visų klasių uogos ir jų kekės turi būti:  nesugedusios; uogos, kurios yra puvinio pažeistos arba kurių kokybė suprastėjusi tiek, kad jos yra netinkamos vartoti, yra neleidžiamos,  švarios, beveik be jokių matomų pašalinių medžiagų,  beveik be kenkėjų,  beveik nepažeistos kenkėjų,  be perteklinės išorinės drėgmės,  be pašalinio kvapo ir (arba) skonio.  Be to, uogos turi būti:  nepažeistos,  gerai susiformavusios,  normaliai subrendusios.  Pigmentacija nuo saulės nelaikoma defektu.  Valgomosios vynuogės turi būti tiek subrendusios ir tokios būklės, kad:  nenukentėtų vežant bei tvarkant ir į paskirties vietą būtų pristatytos tinkamos būklės. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| 1. 1 |  |  |  |  |  | .............................  (įrašyti atitinka/neatitinka)  ...............................  (nurodyti gamintoją ar platintoją)2  ...............................  (nurodyti klasę) *(jei prekė skirstoma į klases)* |  |  |
|  |  |  |  |  |  | .............................  (įrašyti atitinka/neatitinka)  ...............................  (nurodyti gamintoją ar platintoją)2  ...............................  (nurodyti klasę) *(jei prekė skirstoma į klases)* |  |  |
|  |  |  |  |  |  | .............................  (įrašyti atitinka/neatitinka)  ...............................  (nurodyti gamintoją ar platintoją)2  ...............................  (nurodyti klasę) *(jei prekė skirstoma į klases)* |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Tiekėjo ar jo įgalioto asmens pareigų pavadinimas)\* (Parašas) (Vardas, pavardė)

\**Jei dokumentas pasirašytas ne tiekėjo vadovo, kartu pateikiamas įgaliojimas, suteikiantis teisę šį dokumentą pasirašiusiam darbuotojui, atstovauti tiekėją.*