CENTRALIZUOTAS VIEŠASIS PIRKIMAS „MAISTO DAVINIAI“

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Maisto davinys – 1 asmeniui lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal teisės aktus ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti, nurodant
2. Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas, nurodant maisto kiekį (neto svoris), energinė ir
3. Maisto davinio pirkimą sudaro: 7 dienų maisto davinio suformavimas 1 asmeniui ir pristatymas;
4. Maisto davinys suformuojamas Tiekėjo gamybinėje bazėje ir pristatomas Užsakovo nurodytu adresu Tiekėjo transportu,
5. Pirkimo dokumentuose nurodytas Prekių kiekis yra preliminarus: Užsakovas neįsipareigoja užsakyti pirkimo dokumentuose nurodyto preliminaraus kiekio, taip pat turi teisę užsakyti didesnį Prekių kiekį.
6. TIEKĖJAS TEIKDAMAS MAISTO DAVINIUS TURI VADOVAUTIS DOKUMENTAIS:
6.1. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 „dėl maisto produktų higienos“;
6.2. 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentu (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB,
6.3. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EEB) Nr. 1037/2001 ir
6.4. 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl
6.5. 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų, reikalavimai;
6.6. 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L
6.7. 2008 m. birželio 23 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 589/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 įgyvendinimo taisyklės dėl prekybos kiaušiniais standartų, nuostatai (OL 2008 L 163, p. 6);
6.8. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 „dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 "Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ ir Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1881/2006, nustatančiu didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose
6.9. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos
6.10. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 „Dėl medaus techninio
6.11. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl džemų ir panašių produktų
6.12. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. 288 „Dėl privalomųjų kakavos ir šokolado
6.13. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento patvirtinimo“;
6.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. lapkričio 16 d. įsakymu Nr. V-989 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 "Maisto produktų ženklinimas“ tvirtinimo“ pakeitimo ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 „Dėl
6.15. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl privalomųjų varškės ir varškės
6.16. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“;
6.17. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2013 m. rugsėjo 20 d. įsakymu Nr. 3D-649 „Dėl žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo“;
6.18. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. kovo 14 d. įsakymu Nr. 3D-138 „Dėl Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento patvirtinimo”;
6.19. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“;
6.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir
6.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – Rekomenduojamos normos);
6. 22. Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministro 2007 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. 1V-340 „Dėl Laikinojo užsieniečių apgyvendinimo Valstybės sienos apsaugos tarnyboje prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos sąlygų ir tvarkos aprašo patvirtinimo“ su pakeitimais ir priedais, prisilaikant skiriamų maisto produktų vidutinių paros kiekių asmenims,

6.23. Ektremalios situacijos metu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. gegužės 25 d. įsakymu Nr. V-641 Dėl Nepaprastosios padėties, mobilizacijos ar karo padėties metu rekomenduojamo maisto produktų asortimento ir vieno
6.24. ir kitais teisės aktais.
7. BENDRIEJI REIKALAVIMAI MAISTO DAVINIUI
7.1. Maisto daviniai turi būti formuojami pagal amžiaus grupes, būdus ir mitybos poreikius: vienam suaugusiam asmeniui, vienam nepilnamečiui asmeniui, vienam asmeniui su specialiais mitybos poreikiais. Suaugę ir nepilnamečiai gali pasirinkti maitinimo būdą. Maitinimo būdai: tradicinis maitinimas, kuriame yra kiaulienos ir jautienos mėsa, paukštiena ir kitų rūšių mėsa ir jos gaminiai bei žuvis ir jos gaminiai ir kiti maisto produktai; alternatyvus maitinimas - tai tradicinis maitinimas be kiaulienos ir jos produktų arba tradicinis maitinimas be kiaulienos ir jos gaminių ir be jautienos ir jos gaminių. Vegetarinis
7.2. Galimas specialaus maitinimo poreikis (dietinis maitinimas), nustatomas Šeimos gydytojo raštiškomis rekomendacijomis. Tiekėjui pateikiama Šeimos gydytojo pažyma.
7.3. Maitinimas maisto daviniais organizuojamas pagal 7 dienų valgiaraščius (7 skirtingų maisto davinių variantų), kurie gali būti keičiami ir derinami. Kaip pavyzdys pridedama 1 - 2 dienų orientacinis tradicinio maisto davinio valgiaraštis, kuriuo vadovaujantis gali būti sudaromi maisto daviniai. Per 2 darbo dienas nuo sutarties įsigaliojimo dienos, Tiekėjas sudaro 7 dienų
7.4. Nepaprastosios padėties, mobilizacijos ar karo padėties metu Maisto davinio energinė vertė – 2000 kcal, kitais atvejais
7.5. Maisto davinio turi būti 7 skirtingi variantai (1 savaitei).
7.6. Maisto davinio pristatymo dieną tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 mėn. bendro maisto davinio tinkamumo vartoti termino laiko, laikant 0° C – +18° C temperatūroje;
7.7. Visiems maisto produktams įeinantiems į maisto davinio sudėtį nekeliami specialūs transportavimo ar/ir sandėliavimo temperatūriniai rėžimai, t. y., maisto produktus (pažeistose ir nepažeistose pakuotėse) galima laikyti 0° C – +18° C temperatūroje. Užsakovui informavus apie sandėliavimo sąlygų ar maisto produkto asortimento pakeitimus, per 5 darbos dienas
7.8. Visi produktai, išskyrus gėrimus, greitai paruošiamus produktus, turi būti paruošti vartojimui.
8. REIKALAVIMAI ATSKIRIEMS MAISTO DAVINIO KOMPONENTAMS:
8.1. 1.5 l geriamo vandens, plastikiniuose buteliuose;
8.2. Mėsos (jautienos, kiaulienos, antienos, vištienos ir pan.) konservai, mėsos ne mažiau kaip 70 proc. Mėsa konservuose turi būti gabaliukais (nesmulkinta), be kaulų, kremzlių ir grubaus jungiamojo audinio. Mėsos konservai turi būti be mėsos pakaitalų. Ne stiklinėje pakuotėje, lengvai atidaroma, t. y., atidarymui nereikėtų papildomų įrankių, pvz., skardinėse dėžutėse su laikikliu atidarymui. Maisto davinys su raudona mėsa (kiauliena, jautiena, žvėriena ir pan.) ne daugiau 1 kartą per 7 dienas, maisto
8.3. Žuvies (tunas, lašiša, skumbrė, strimėlė, silkė ir pan.) konservai, žuvies ne mažiau kaip 65 proc. Žuvis konservuose turi būti gabaliukais (nesmulkinta), be kaulų (smulkios žuvys, tokios kaip kilkės gali būti su kaulais, taip pat stambių žuvų gabalai gali būti su nugaros kaulu), kremzlių. Ne stiklinėje pakuotėje, lengvai atidaroma, t. y., atidarymui nereikėtų papildomų įrankių,
8.4. Mėsos ir žuvies konservai turi būti pagaminti taip, kad juos būtų galima valgyti ir pašildytus, ir šaltus;
8.5. Garnyras prie pagrindinio maisto davinio baltyminio kompotento gali būti: užplikomos įvairios kruopos, makaronai,
8.6. Konservuotos daržovės / vaisiai (kukurūzai, alyvuogės be kauliukų, pomidorai, pupelės, žirneliai, avinžirniai ir pan.) grynojo produkto ne mažiau kaip 60 proc. Ne stiklinėje pakuotėje, lengvai atidaroma, t. y., atidarymui nereikėtų papildomų
8.7. Duona (traškioji duonelė arba čiabata, arba batonas, arba duonos lazdelės) – kepinys iš ruginių, kvietinių, kvietruginių miltų arba jų mišinių ir (arba) kitų grūdų produktų. Sufasuota nuo 70 g iki 140 g drėgmei atsparioje fasuotėje;
8.8. Bandelės be įdaro iš kvietinių miltų, gali būti apibarstytos sezamų sėklomis. Sufasuota nuo 50 g iki 210 g drėgmei
8.9. Bandelės su įdaru. 1) iš kvietinių miltų su vaisiais, uogomis bei jų produktais (įdaro dalis bandelėje ne mažiau kaip 20 proc.). 2) iš kvietinių miltų su cinamono įdaru (įdaro dalis bandelėje ne mažiau kaip 6 proc.). Sufasuota nuo 50 g iki 210 g
8.10. Džiūvėsiai raikyti riekelėmis. Gali būti su vanilinu ir / ar priedais (vaisiais ir daržovėmis bei jų produktais, aliejinių augalų sėklomis). Sufasuota nuo 80 g iki 150 g drėgmei atsparioje fasuotėje; Riestainiai gali būti arbatiniai, su aguonomis ir / ar vaniliniai. Sufasuota nuo 80 g iki 140 g drėgmei atsparioje fasuotėje. Javainiai gali būti su priedais arba be jų, sufasuota nuo 80
8.11. Sausainiai, krekeriai. Tiekiama nuo 80 g iki 160 g drėgmei atsparioje fasuotėje;
8.12. Kavos gėrimo mišinys– kava, cukrus, pieno milteliai, sufasuotas nuo 15 g iki 30 g drėgmei atsparioje fasuotėje;
8.13. Džemas – pagamintas iš vienos rūšies vaisių arba uogų ar 3-jų skirtingų vaisių ar uogų, sufasuotas nuo 20 g iki 25 g į
8.14. Riešutai – gliaudyti (be kevalų) migdolų ir lazdynų riešutai ar kt., sufasuoti nuo 20 g ik 50 g drėgmei atsparioje
8.15. Riešutų ir džiovintų vaisių mišinys, bent trys riešutų rūšys (razinos, migdolų riešutai, džiovintos spanguolės ar/ir kiti džiovinti vaisiai ar jų gabaliukai, lazdynų riešutai, anakardžių riešutai, karijų riešutai). Tiekiama nuo 20 g ik 60 g drėgmei
8.16. Arbatžolės – juodosios arbatžolės sufasuotos po 1 - 2 g vienkartinio naudojimo pakelyje, kuris įpakuotas drėgmei atsparioje, hermetiškoje pakuotėje. Į kiekvienos dienos maisto davinio paketą turi būti įdėta ne mažiau kaip po 2 pakelius
8.17. Greitai paruošiama sriuba sufasuota 14 - 25 g (priklausomai nuo sriubos rūšies), drėgmei atsparioje, hermetiškoje

8.18. Greitai paruošiami makaronai sufasuota 50 - 85 g, drėgmei atsparioje, hermetiškoje fasuotėje arba hermetiškoje fasuotėje-puodelyje. Viename maisto davinyje greitai paruošiamų makaronų ne daugiau kaip 130 g;
8.19. Greitai paruošiamos košės (avižinė, grikių, kuskusas, ryžiai ir kt.) su priedais arba be priedų. Sufasuota 35 - 70 g drėgmei atsparioje, hermetiškoje fasuotėje arba hermetiškoje fasuotėje-puodelyje. Viename maisto davinyje greitai paruošiamos košės
8.20. Sausa bulvių košė su priedais arba be priedų. Sufasuota 35 - 70 g drėgmei atsparioje, hermetiškoje fasuotėje arba hermetiškoje fasuotėje-puodelyje. Viename maisto davinyje greitai paruošiamos bulvių košės ne daugiau kaip 150 g, ne daugiau
8.21. Cukrus – sufasuotas po 5 g drėgmei atsparioje hermetiškoje fasuotėje;
8.22. Kiekvienos dienos maisto davinyje turi būti įdėta daržovių (išskyrus bulves);
8.23. Mėsos gaminiai - ne žemesnės kaip I rūšies.
9. MAISTO DAVINIO PAKUOTĖ:
9.1. Visi maisto davinio komponentai turi būti supakuoti į hermetiškai uždaromą paketą. Paketas turi būti lengvai atidaromas be
9.2. Kiekvienoje maisto davinio pakuotėje turi būti maisto davinio sudėties aprašymai lietuvių, anglų, rusų kalbomis;
9.3. Kiekvienoje maisto davinio pakuotėje turi būti vienkartiniai įrankiai ir indai maisto davinio suvartojimui, vienkartinė
9.4. Ant maisto davinio turi būti nurodytas tinkamumo vartoti terminas.