

metu ar sudarant maisto paketus į namus), nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai, žlėgtainiai, mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai ir pan.), maisto papildai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, o produktų asortimentas bus sudarytas pagal rekomenduojamas maitinimui maisto produktų grupes, vadovaujantis LR sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964.

13. Paslaugų teikimo vieta: Prienų „Revuonos“ pagrindinės mokyklos valgykloje kasdien su direktoriumi suderintu laiku, išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas nuo 8.00 iki 17.00 val. Mokinių atostogų metu gali būti maitinamas mažesnis mokinių ir darbuotojų skaičius.

14. Tiekėjas patiekalus privalo gaminti (ruošti) Perkančiosios organizacijos valgyklos patalpose. Maistas turi būti karštas, kokybiškas, sveikas, pagamintas laikantis higienos normų. Ruošiami ne mažiau kaip 3 (trys) patiekalai. Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar troškintas garuose.

15. Patalpų ir įrangos suteikimas:

15.1. Maisto ruošimui reikalingos patalpos suteikiamos pagal atskirą nuomos sutartį. Išnuomojamos virtuvės 36,05 m² bei pagalbinės 94,43 m² patalpos, viso – 130,48 m² patalpų, bei įranga pagal susitarimą. Perkančioji organizacija įsipareigoja sutarties vykdymo laikotarpiui perduoti Tiekėjui turtą Turto perdavimo priėmimo aktu;

15.2. Tiekėjas turės mokėti Perkančiajai organizacijai patalpos nuomos mokesį, paskaičiuotą vadovaujantis Prienų rajono savivaldybės tarybos 2013 m. liepos 18 d. įsakymu Nr. T3-144 “Dėl nuompinigių už Prienų rajono savivaldybės materialiojo turto nuomą skaičiavimo tvarkos aprašo patvirtinimo” ne vėliau kaip iki sekančio mėnesio 20 d.

15.3. Tiekėjas apmoka maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių šiukšlių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas. Tiekėjas valo virtuvės ir pagalbines patalpas;

15.4. Tiekėjas apsirūpina visu inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti (stalo indais, įrankiais ir pan.). Tiekėjui, pagerinusiam turtą, už pagerinimą neatlyginama. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas, pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui bus grąžintas tokios būklės, kokios perduotas, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą;

15.5. Tiekėjas užtikrina ir atsako už patalpų sanitarinę - higieninę būklę, valymą, apsaugą, einamąjį remontą ir paruošimą naujiems mokslo metams, priešgaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą, atlieka jėgos, apšvietimo instaliacijos varžos ir elektrinių įrengimų pereinamosios varžos matavimus savo lėšomis;

15.6. Tiekėjas negali keisti patalpų paskirties;

15.7. Valgykla yra uždaro tipo be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

16. Tiekėjas bendradarbiauja su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais.

17. Tiekėjai savo sąskaita, atsakomybe ir rizika gali apsilankyti Perkančiojoje organizacijoje (suderinę su administracija) ir vietoje apžiūrėti patalpas, įrangą bei įvertinti jos aplinką, gauti visą informaciją, kurios gali prireikti pasiūlymo paruošimui.

18. Tiekėjas teikdamas pasiūlymą mokinių nemokamam maitinimui organizuoti vadovaujasi šia pavyzdine lentele (vienam mokiniui):

NEMOKAMAS MAITINIMAS				
Eil. Nr.	Paslaugos pavadinimas	Kiekis	Energinė vertė (kcal)	Produktams įsigyti



2.13. Prienų rajono savivaldybės tarybos 2014 m. spalio 30 d. sprendimu Nr. T3-186 „Dėl Prienų „Revuonos“ pagrindinės mokyklos specialiojo ugdymo skyriaus maitinimo dienos normos nustatymo“;

2.14. Prienų rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2014 m. sausio 8 d. įsakymu Nr. (7.7)-A3-2014/10 „Dėl nemokamo maitinimo vienos dienos kainos maisto produktams įsigyti vienam mokiniui nustatymo“;

2.15. Kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir higienos standartuose nustatytus bendrus reikalavimus/rekomendacijas mokinių maitinimui.

3. Pietūs – mokykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs ir tėvų ar globėjų išpirkti mokinių pietūs.

4. Bendrabutyje gyvenantiems mokiniams teikimas maitinimas – pusryčiai, priešpiečiai, pietūs ir vakarienė.

5. Preliminarus maitinamų mokinių kiekis per 1 dieną: mokinių skaičius kuriems skirtas nemokamas maitinimas 2015/2016 m.m. apytiksliai 150, gyvenančių bendrabutyje - 20; bendras mokinių, besimokančių mokykloje, skaičius – 370.

6. Maitinimo norma mokiniui gali būti padidinta: jei tiekėjas yra registruotas kaip PVM mokėtojas ne daugiau kaip 30 proc., jei tiekėjas ne PVM mokėtojas – ne daugiau kaip 25 proc. (antkainis).

7. Pusryčiai, priešpiečiai, pietūs ir vakarienė turi būti organizuojami pagal valgiaraščius. Valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui pavyzdinio meniu pagrindu pagal mokykloje besimokančių mokinių amžiaus grupes ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smpkc.lt). Skiriamos dvi amžiaus grupės – 6-10 metų ir 11 bei vyresnio amžiaus mokiniai. Nesant galimybės sudaryti valgiaraščių abiems amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

8. Mokinių maitinimo 15 dienų valgiaraščius, suderintus su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnyba tiekėjas turės pateikti po viešojo maitinimo paslaugų pirkimo sutarties sudarymo.

9. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama ruginė) ir gėrimas (rekomenduojama sultys). Pateikiamas maistas turi būti gaminamas tą pačią dieną.

10. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

11. Tas pats karštas pietų patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaitę.

12. Tiekėjas užtikrina, kad, teikiant maitinimo paslaugas maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusfabrikačiai, nebus tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu, sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4g/100g), maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais, nurodytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai), kisieliai, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigoje organizuojamų vasaros stovyklų

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Mokinių mokamo ir nemokamo bei darbuotojų mokamo maitinimo paslaugos turi būti teikiamos nuo 2016 m. rugsėjo 1 dienos.

2. Tiekėjas tiekiamą maitinimo paslaugą turi atlikti vadovaudamasis šiais teisės aktais:

2.1. Europos Sąjungos teisės aktais: 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;

2.2. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. rugpjūčio 10 d. įsakymu Nr. V-773 „Dėl Lietuvos higienos normos 21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“;

2.3. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“;

2.4. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2012 m. birželio 20 d. įsakymu Nr. V-563, 2014 m. liepos 4 d. įsakymu Nr. V-769, 2015 m. gegužės 7 d. įsakymu Nr. V-591 ir 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 „Dėl LR sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“;

2.5. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“;

2.6. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2008 m. spalio 6 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymų pakeitimo“;

2.7. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. V-1026, 2015 m. sausio 20 d. įsakymu Nr. V-52, 2015 m. vasario 12 d. įsakymu Nr. V-204 „Dėl LR sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymo Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ pakeitimo“;

2.8. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakymu Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“;

2.9. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2015 m. vasario 23 d. įsakymu Nr. V-253, 2016 m. kovo 3 d. įsakymu Nr. V-300 „Dėl Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakymo Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ pakeitimo“;

2.10. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

2.11. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;

2.12. Prienų „Revuonos“ pagrindinės mokyklos direktoriaus 2013 m. spalio 23 d. įsakymu Nr. (1.3)-V1-346 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo Prienų „Revuonos“ pagrindinėje mokykloje tvarkos aprašo patvirtinimo“;

8.1.	Barščių sriuba su bulvėmis	250/10
8.2.	Lietuviški šaltibarščiai	250/10
8.3.	Šviežių kopūstų sriuba su bulvėmis	250/10
8.4.	Raugintų kopūstų sriuba su bulvėmis	250/10
8.5.	Rūgštinių sriuba su bulvėmis	250/10
8.6.	Šviežių daržovių sriuba	250/10
8.7.	Ankštinių daržovių (pupelių) sriuba su bulvėmis	250
8.8.	Ankštinių daržovių (žirnių) sriuba su bulvėmis	250
8.9.	Bulvių sriuba su mėsos kukulais	250
8.10.	Ryžių kruopų sriuba su pomidorais	250/10
8.11.	Pieniška ryžių kruopų sriuba	250
8.12.	Pieniška grikių kruopų sriuba	250
9.	Arbata ir gėrimai	
9.1.	Arbata su citrina	200
9.2.	Kakava su pienu	200
9.3.	Razinų kompotas	200
9.4.	Džiovintų slyvų kompotas	200
9.5.	Džiovintų vaisių kompotas	200
9.6.	Šviežių obuolių kompotas	200
9.7.	Gėrimas iš sulčių (vynuogių)	200
9.8.	Gėrimas iš sulčių (obuolių)	200
9.9.	Gėrimas iš sulčių (apelsinų)	200
10.	Bandelės	
10.1.	Bandelė su varške	100
10.2.	Bandelė su varške ir razinomis	100
10.3.	Bandelė su cinamonu	100
10.4.	Bandelė su aguonomis	100
10.5.	Bandelė su džemu	100
10.6.	Bandelė su dešrele	100
10.7.	Bandelė su bananais	100
10.8.	Bandelė su obuoliais	100

Savininkė
 Angelė Skinkienė




1.4.	Kiauliena su troškintais kopūstais (šviežiais)	100/100
1.5.	Kiaulienos troškinys su pupelėmis	100/150
1.6.	Krekenavos kepsnys	110
1.7.	Kepsnys "Berželis"	100
1.8.	Kiaulienos šašlykas	100/60
1.9.	Kiaulienos kotletas	100
1.10.	Virtos dešrelės	100
2.	Žuvies patiekalai	
2.1.	Kepta žuvis	100
2.2.	Žuvies šnicelis	100
3.	Bulvių ir daržovių patiekalai	
3.1.	Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa	200
3.2.	Bulviniai blynai	200
3.3.	Cepelinai virtų bulvių su kiauliena	200
3.4.	Cepelinai virtų bulvių su varške	200
3.5.	Karališki balandėliai	200
3.6.	Balandėliai su kiauliena su griet-pom. padažu	200/40
4.	Makaronų ir miltų patiekalai	
4.1.	Virti makaronai su sviestu	200
4.2.	Mieliniai blynai	200
4.3.	Lietiniai su varške	200/100
4.4.	Lietiniai su bananais	200/100
4.5.	Lietiniais su dešrelėmis	200/100
4.6.	Lietiniai su mėsa	200/100
4.7.	Kaimiški blynai	200
5.	Varškės patiekalai	
5.1.	Virti varškėčiai	200
5.2.	Kepti varškėčiai (miltai ir manai)	200
5.3.	Varškės apkepas su razinomis	200
6.	Kruopų patiekalai	
6.1.	Tiršta grikių kruopų košė	200
6.2.	Tiršta ryžių kruopų košė su razinomis	200
6.3.	Biri grikių kruopų košė	200
7.	Salotos	
7.1.	Šviežių kopūstų salotos	100
7.2.	Šviežių kopūstų salotos su agurkais ir pomidorais	100
7.3.	Daržovių salotos su paprika	100
7.4.	Marinuotų burokėlių salotos	100
7.5.	Marinuotų burokėlių salotos su žirneliais su aliejaus padažu	100
7.6.	Naminės salotos su virta dešra ir majonezu	100
7.7.	Pikantiškos sūrio salotos	100
8.	Sriubų sąrašas	

				skiriama suma EUR (su PVM)
1	Pusryčiai 6-10 metų mokiniui	1	406 - 508	
2	Pusryčiai 11 metų ir vyresniam mokiniui	1	440 – 723	
3	Pietūs 6-10 metų mokiniui	1	610 - 812	
4	Pietūs 11 metų ir vyresniam mokiniui	1	693 - 1156	
5	Stovykla 6-10 metų mokiniui	1	2030	
6	Stovykla 11 metų ir vyresniam mokiniui	1	2200 - 2890	

19. Tiekėjas teikdamas pasiūlymą mokinių, gyvenančių mokyklos bendrabutyje, maitinimui organizuoti vadovaujasi šia pavyzdine lentele (vienam mokiniui):

MAITINIMAS				
Eil. Nr.	Paslaugos pavadinimas	Kiekis	Energinė vertė (kcal)	Produktams įsigyti skiriama suma EUR (su PVM)
1	Pusryčiai	1	440 – 723	
2	Priešpiečiai	1	220 – 434	
3	Pietūs	1	693 – 1156	
4	Vakarienė	1	440 - 723	

20. Tiekėjas teikdamas pasiūlymą mokamam maitinimui organizuoti vadovaujasi šiuo pavyzdiniu valgiaraščiu (1 porcijai):

Eil. Nr.	Patiekalai	Išėiga (g)
	MOKAMAS MAITINIMAS	
1.	Mėsos ir mėsos produktų patiekalai	
1.1.	Guliašas (Kiauliena)	100/60
1.2.	Mėsos-daržovių troškinys (kalakutiena)	100/100
1.3.	Plovas (kiauliena)	100/100

[Signature]

[Signature]