

**PASLAUGŲ TEIKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

1. Tiekėjas, laimėjęs konkursą, įsipareigoja kokybiškai tiekti mokiniams nemokamo maitinimo paslaugas **nuo 2017 m. rugsėjo 1 d.**

2. Paslaugas teikti vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintų Lietuvos higienos normų HN 15:2005 „Maisto higiena“, HN 21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ ir kitų teisės aktų, į kuriuos šiuose higienos normose pateikiamos nuorodos, reikalavimais.

3. Maitinimas organizuojamas, valgiaraščiai sudaromi ir derinami vadovaujantis Lietuvos Respublikos 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“ reikalavimais.

4. Racionas gaminamas iš šviežių ir kokybiškų produktų, atitinkančių Lietuvos Respublikos galiojančius standartus ir techninių sąlygų (technologinių kortelių/kalkuliacijų) reikalavimus. Patiekalų kokybė, maistinė ir energetinė vertė turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ patvirtintus dydžius. Tiekėjas užtikrina, kad maisto ruošimo procese nebus naudojami pusfabrikačiai, nebus tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964.

5. Tiekėjo maisto išdavėjai ir virėjai, gaminsiantys maistą, privalo periodiškai tikrintis sveikatą pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką.

6. Tiekėjas tvarko maisto atliekas ir atsako už jų utilizaciją.

7. Tiekėjas užtikrina patalpų, įrangos, priemonių švarą ir dezinfekciją.

8. Tiekėjas naudojami **Raseinių r. Ariogalos gimnazijoje esančiomis** maisto ruošimo patalpomis (virtuvių ir pagalbinėmis patalpomis), kurių bendras plotas - **145 kvadratiniai metrai**. Paslaugos teikėjas už maisto ruošimo patalpų, naudojamų mokinių maitinimui, nuomą moka pagal Savivaldybės tarybos patvirtintą nuomos mokestį – **0,79 Eur – už 1m<sup>2</sup>/1 mėn. Patalpų nuomos mokestis mokamas laikotarpiu nuo rugsėjo 1 iki gegužės 31 d.**

9. Tiekėjas teikia paslaugą specialiai pritaikytose patalpose, naudodamas kokybišką maisto gaminimo įrangą. Jei mokyklos valgykla neaprūpinta maisto gaminimo ir maitinimo įranga, tiekėjas paslaugą teikia naudodamas savo įrangą ir inventorių.