

grupės. Pasikeitus paslaugos teikėjo sudarytiems valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine maisto ir veterinarijos tarnyba.

2.2.7. Kiekvienos dienos valgiaraštis turi sutapti su planuojamu valgiaraščiu, turi būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas, paruoštas vadovaujantis Vyriausybės ar jos įgaliotos institucijos patvirtintu pusryčių, pietų patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu pagal mokinių amžiaus grupes.

2.2.8. Patiekalai turi būti gaminami pagal Paslaugos teikėjo vadovo ar jo įgalioto asmens patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus, laikantis higienos normų bei kitų normų ir taisyklių reikalavimų.

2.2.9. Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas.

2.2.10. Paslaugos teikėjas iki 2017-08-31 išsinuomotose patalpose atlieka patalpų (valgyklos, kavinės, virtuvės ir pagalbinių patalpų) einamojo remonto darbus ir veiklą pradeda vykdyti turėdamas maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimus.

2.2.11. Paslaugos teikėjas iki 2017-08-31 apsirūpina reikiama indais (visi indai turi būti daugkartinio naudojimo), visa reikalinga valgykloje ir kavinėje maisto gamybos įranga, gamybos inventoriu, patalpų valymo ir dezinfekavimo priemonėmis.

2.2.12. Paslaugos teikėjas naudoja bendromis vandentiekio, kanalizacijos, elektros sistemomis.

2.2.13. Paslaugos teikėjas išsinuomotas patalpas, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja savo lėšomis, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, priešgaisrinės saugos ir kitų reikalavimų.

2.2.14. Paslaugos teikėjas valo ir prižiūri virtuvės, valgyklos, sandėliavimo ir pagalbines patalpas, ir tvarko ir prižiūri maisto atliekų ir šiukšlių laikymo vietas.

2.2.15. Paslaugos teikėjas sudaro sutartis kenkėjų kontrolei vykdyti maisto tvarkymo skyriuose.

2.2.16. Paslaugos teikėjas supažindina valgyklos darbuotojus su darbų saugos ir priešgaisrinės saugos taisyklėmis, užtikrina šių reikalavimų laikymąsi, atsako už gamybinių įrengimų, objektų priešgaisrinę būklę.

2.2.17. Paslaugos teikėjas išsinuomotas patalpas naudoja pagal paskirtį tik mokinių maitinimui. Maitinimo, maisto ruošimo patalpos bei ranga negali būti naudojamos nesusijusiai su mokinių maitinimu ūkinei-komercinei veiklai vykdyti.

2.2.18. Išsinuomotose patalpose įvykus avarijai ar nelaimingam atsitikimui darbe, Paslaugos teikėjas atsako už pasekmes pagal galiojančius įstatymus ar kitus teisės aktus.

2.2.19. Paslaugos teikėjas laiku šalina visus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų nurodytus trūkumus.

2.2.20. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad išsinuomotose patalpose nebūtų rūkoma, naudojamas alkoholis, narkotikai ar kitos psichotropinės medžiagos.

2.2.21. Paslaugos teikėjas materialiai atsako už išsinuomotas patalpas ir įrengimus.

2.2.22. Paslaugos teikėjas įsipareigoja vykdyti maisto paramos programose, kuriose dalyvauja Užsakovas.

3. TEIKIAMŲ PASLAUGŲ KAINA IR INDEKSAVIMO TVARKA.

3.1. Paslaugos teikėjas įsipareigoja laikytis nuostatos, kad gimnazijos valgykloje laisvoje prekyboje 1 (vieno) patiekalo kaina negali viršyti patiekalų grupei nurodytos maksimalios kainos (su PVM):

Patiekalų grupės	Nuo - Iki
1. Šaltieji patiekalai (valgykloje)	0,25 – 0,60 Eur.
2. Sriubos (išskyrus šaltibarščius)	0,15 – 0,40 Eur.
3. Karštieji patiekalai	0,70 – 2,30 Eur.
4. Konditerijos gaminiai	0,20 – 0,70 Eur.
5. Gėrimai (išskyrus palydinčias prekes)	0,03 – 0,40 Eur.

3.2. Nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui nustatomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Švietimo ir mokslo ministro 2014