

KLAIPĖDOS EDUARDO BALSIO MENŲ GIMNAZIJOS
MOKINIŲ MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMO
SUTARTIS

2016 m. birželio 27 d. Nr. M-2016/06/27-1 *1F14-20*
Klaipėda

Klaipėdos Eduardo Balsio menų gimnazija, įmonės kodas 190979923, atstovaujama gimnazijos direktoriaus Gintauto Misiukevičiaus, veikiančio pagal gimnazijos nuostatus, toliau vadinamas Užsakovu, iš vienos pusės ir **UAB „Dussmann service“**, įmonės kodas 111617783, atstovaujama generalinio direktoriaus Andrej Trušakov, veikiančio pagal įmonės įstatus, toliau vadinamas Paslaugos teikėju, iš kitos pusės, sudarėme šią sutartį:

1. SUTARTIES OBJEKTAS IR DALYKAS

1.1. Vadovaudamasis šita pasirašyta sutartimi, Užsakovas užsakė, o Paslaugos teikėjas įsipareigojo teikti mokinių kuriems skiriamas nemokamas maitinimas ir bendrabutyje gyvenančių mokinių maitinimo paslaugą Klaipėdos Eduardo Balsio menų gimnazijoje.

1.2. Turi būti užtikrinta galimybė įsigyti maitinimo paslaugas kiekvieną dieną preliminariai 500 mokinių bei darbuotojams, įskaičiuojant ir mokinius, kuriems teisės aktų nustatyta tvarka priklauso nemokamas maitinimas.

1.3. Mokinių skaičius, kuriems skiriamas nemokamas maitinimas, gali keistis (didėti arba mažėti) priklausomai nuo patvirtintų sprendimų skirti nemokamą maitinimą.

1.4. Maitinimo paslauga mokiniams (pusryčiai ir pietūs) bei darbuotojams teikiama kasdien, išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas, nuo 8.00 iki 15.00 val., išskyrus bendrabutyje gyvenantiems mokiniams nuo 8.00 iki 18.00 val. suderinus su įstaigos administracija. Maitinimo paslauga gimnazijos organizuojamose dieninėse vasaros stovyklose teikiama tik šių stovyklų metu.

2. SUTARTIES ŠALIŲ TEISĖS IR PAREIGOS

2.1. Užsakovo teisės ir pareigos

2.1.1. Užsakovas perduoda Paslaugos teikėjui mokinių maitinimo organizavimo funkcijas Klaipėdos Eduardo Balsio menų gimnazijoje.

2.1.2. Gimnazijos direktorius sudaro Panaudos sutartį su Paslaugos teikėju ir perduoda Paslaugos teikėjui gimnazijos valgyklos, kavinės, virtuvės ir pagalbines patalpas, jose esamą įrangą ir baldus perdavimo – priėmimo aktu.

2.1.3. Užsakovas ar jo įgalioti atstovai turi teisę kontroliuoti teikiamų paslaugų kokybę, asortimentą, kainą ir kitų šios sutarties sąlygų vykdymą.

2.1.4. Užsakovas įsipareigoja garantuoti nuolatinį vandens ir elektros energijos tiekimą, reikalingą nepertraukiamam maitinimo paslaugų teikimui valgykloje, jei yra tam tinkamos techninės sąlygos, išskyrus vandentiekio ar elektros tinklų avarinio gedimo atvejus.

2.2. Paslaugos teikėjo teisės ir pareigos

2.2.1. Paslaugos teikėjas mokinių maitinimo paslaugas teikia Klaipėdos Eduardo Balsio menų gimnazijos valgyklos patalpose.

2.2.2. Paslaugos teikėjas atsako už maisto saugą ir higienos reikalavimų vykdymą visame maisto gamybos ir tiekimo procese.

2.2.3. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad maisto ruošimui naudojamų maisto produktų ir žaliavų kokybė turi atitikti Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimus. Mokinių maitinimui neturi būti naudojami genetiškai modifikuoti ir mokiniams maitinti skirtuose maisto produktuose draudžiamų maisto priedų turintys produktai, taip pat mokinių maitinimui draudžiamos maisto produktų grupės.

2.2.4. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad maisto ruošimui objektuose vadovautų darbuotojai, atitinkantys tam darbui keliamus kvalifikacinius reikalavimus bei išmanantys paslaugos teikimo specifiką – maisto ruošimo mokiniams ypatybes.

2.2.5. Maitinimas turi atitikti fiziologinius mokinių, vaikų amžiaus ypatumus bei sveikos mitybos principus ir taisykles. Maistas turi būti saugus.

2.2.6. Paslaugos teikėjas sudaro ir iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios suderina su Visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga planuojamus 20 dienų valgiaraščius pagal mokinių amžiaus grupes. Pasikeitus paslaugos teikėjo sudarytiems valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su Visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga.

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.