

NEMOKAMO MOKINIŲ IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO MOKINIŲ MAITINIMO PASLAUGŲ

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. BENDROSIOS NUOSTATOS

1.1. Vilniaus Sausio 13-osios mokykla (toliau – Mokykla) perka nemokamo mokinių ir priešmokyklinio ugdymo mokinių maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos).

1.2. Paslaugų teikimo vieta: **Vilniaus Sausio 13-osios mokykla, adresu Architektų g. 166, Vilnius.**

1.3. Tiekėjas turi sudaryti galimybę isigyti tos dienos nemokamo meniu patiekalus asmenims, isigyjantiems juos už asmenines lėšas, t. y. likusiems mokiniams bei Mokyklos personalui.

1.4. Mokykloje **kasdien** turi būti organizuojamas maitinimas, kurio metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto.

1.5. Tiekėjas turės užtikrinti priešmokyklinio ugdymo mokinių maitinimą vasaros sezono metu.

1.6. Potencialių maitinimo gavėjų skaičius:

Eil. Nr.	Amžiaus grupės	Preliminarus mokinių skaičius	Iš jų preliminarus gaunančiųjų nemokamą maitinimą mokinių ir priešmokyklinio ugdymo mokinių skaičius
1.	Priešmokyklinio ugdymo moksleiviai	30	30
2.	7-10 metų moksleiviai	259	15
3.	11 metų ir vyresni moksleiviai	113	15
	Iš viso:		

1.7. Galimas (tikėtinai, preliminarus) nemokamai maitinamų mokinių ir priešmokyklinio ugdymo mokinių skaičius per dieną:

Paslaugos galutinis gavėjas	Pusryčiai	Pietūs	Pavakariai
Priešmokyklinio ugdymo moksleiviai	30	30	30
Nemokamą maitinimą gaunantys 7-10 metų moksleiviai	15	15	15
Nemokamą maitinimą gaunantys 11 metų ir vyresni moksleiviai	3	12	1

1.8. Nurodyti kiekiai yra preliminarūs ir skirti tik tiekėjams detaliau įsivertinti maitinimo Paslaugų potencialą ir kainą bei Mokyklai tinkamai palyginti pasiūlymus ir nustatyti pirkimo laimėtoją.

1.9. Faktinis nemokamą maitinimą gaunančių Mokyklos mokinių ir priešmokyklinio ugdymo mokinių bei maitinimų skaičius gali keistis (didėti ar mažėti). Mokykla neatsako už mokinių ir priešmokyklinio ugdymo mokinių maitinimų skaičiaus, taip pat kitų asmenų maitinimosi įpročių pasikeitimą.

1.10. Tiekėjas Paslaugas privalo teikti vadovaujantis šiais teisės aktais (aktualiomis išvardintų teisės aktų redakcijomis):

1.10.1. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;

1.10.2. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymas;

1.10.3. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymas;

1.10.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas;

1.10.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymas Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau - Tvarka);

1.10.6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymas Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“

1.10.7. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4d. įsakymu Nr. 1770 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašas pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

1.10.8. 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“ ir jo pakeitimai;

1.10.9. Mokinių nemokamo maitinimo mokyklose tvarkos aprašu (Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2014 m. vasario 19 d. nutarimu Nr. 1717 redakcija);

1.10.10. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. įsakymu Nr. BI-610 „Dėl vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos parašo patvirtinimo“;

1.10.11. Lietuvos Respublikos higienos normas HN-15:2005 „Maisto higiena“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministrės 2015 m. vasario 12 d. įsakymo Nr. V-204 redakcija);

1.10.12. Lietuvos higienos norma HN -21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. kovo 13 d. įsakymo Nr. V-284 redakcija);

1.10.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23d. Nr. V-836 redakcija „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo pakeitimo“;

1.10.14. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2017 m. gruodžio 20 d. sprendimu Nr. 1-1296 patvirtintu Maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašu;

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

1.11. Už šios Techninės specifikacijos ir aukščiau nurodytų dokumentų nuostatų laikymąsi atsakingas Tiekėjas.

1.12. Tiekėjas taip pat turi vadovautis kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir galiojančiose higienos normose nustatytais bendrais reikalavimais/rekomendacijomis mokinių maitinimui.

2. VALGIARAŠČIAI

2.1. Patiekalai patiekiami pagal valgiaraščius sudarytus 15 dienų laikotarpiui ir tvirtinamus Mokyklos direktoriaus.

2.2. Mokinių maitinimo organizavimas, vaikų maitinimo valgiaraščiai turi atitikti Tvarkoje nustatytus reikalavimus.

2.3. **Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal teisės aktais nustatytus mitybos reikalavimus 6-10 ir 11 bei vyresnių mokinių maitinimui.**

2.4. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti sveikos mitybos rekomendacijas.

2.5. Patiekalų maistingumas turi atitikti Rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energijos normas, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510.

2.6. **Patiekalai (kompleksai) turi būti patiekiami už ne didesnę nei pasiūlymo formoje nurodytų patiekalų (kompleksų) kainą. Sutarties vykdymo metu esant poreikiui ir pritarus Mokyklai, valgiaraščiai gali būti koreguojami ir papildomi ar keičiami naujais patiekalais.**

2.7. keičiant valgiaraščius galima vadovautis pietų patiekalų pavyzdžiais, pateiktais interneto svetainėje <http://www.smlpc.lt> ir/ arba pagal Tiekėjo parengtas patiekalų technologines korteles;

2.8. Tiekėjas įsipareigoja teikti valgiaraščius suderinti Mokyklos darbuotojui, įgaliotam palaikyti tiesioginį ryšį su tiekėjais tel.85 2 443529, el.paštu rastine@sausio13.vilnius.lm.lt

2.9. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

2.10. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie nepašalintus trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Maitinimo paslaugos tiekėjas atsako už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

3. PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

3.1. Nemokamo mokyklinio ir priešmokyklinio maitinimo paslauga teikiama kasdien, su Mokykla suderintu laiku, išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas. Mokyklos mokiniams maitinimo paslaugos teikiamos darbo dienomis du kartus per dieną (pusryčiai ir pietūs). **Tiekėjas turės užtikrinti priešmokyklinio ugdymo mokinių maitinimą vasaros sezono metu.**

3.2. Pusryčiai organizuojami nuo 8.45 val. iki 9.50 val., pietūs turi būti organizuojami nuo 11.30 val. iki 14.00 val. pertraukų metu. Pavakariai pateikiami 15.30 iki 16.00

3.3. Maitinimo paslaugos teikiamos Paslaugos teikimo laikotarpiui tiekėjui perduotose Mokyklos valgyklos patalpose.

3.3.1. Nemokamas mokinių ir priešmokyklinio ugdymo mokinių maitinimas turi būti organizuojamas ir vykdomas atsižvelgiant ir neviršijant Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus nustatytų maksimalių kainų.

3.4. Nustatydamas Paslaugų kainą tiekėjas gali taikyti ne didesnę kaip 40 proc. patiekalo kainos prekinį antkainį.

3.5. Organizuojant maitinimo paslaugą pietų metu turi būti užtikrinta, kad bent vienas pietų komplektas (sriuba + karštas patiekalas) neviršytų 1,5 proc. valstybės remiamų pajamų dydžio.

3.6. Jei tiekėjo pasiūlyme nurodoma paslaugų ar jų sudedamųjų dalių kaina yra didesnė nei nurodoma šiame skyriuje, laikoma, kad tokia kaina Mokyklai yra per didelė ir nepriimtina.

3.7. Paslaugų tiekėjas turi turėti Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

3.8. Pasibaigus mėnesiui Paslaugos tiekėjas suderina pateiktų porcijų (kompleksų) skaičių su paskirtu atsakingu už maitinimą Mokyklos darbuotoju iki kito mėnesio 5 d.

3.9. Tiekėjas, teikdamas Paslaugas, įsipareigoja išpilstyti/išdėlioti maistą.

3.10. Greitesniam mokinių aptarnavimui tiekėjas organizuoja bufeto darbą.

3.11. Patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

3.12. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti maisto saugos reikalavimus.

3.13. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

3.14. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra Tvarkoje nurodytų maisto priedų.

3.15. **Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės:** bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiovėsiuose volioti ar džiovėsiuoliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

3.16. **Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai:** daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

3.17. **Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:**

3.17.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

3.17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

3.17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

3.17.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

3.17.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

3.17.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

3.17.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

3.17.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

3.17.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;

3.17.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

3.17.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

3.17.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

3.17.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

3.17.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

3.18. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

3.19. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

3.20. Vaikams taip pat turi būti sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu.

3.21. Tiekėjas turi pasirūpinti maitinimui reikalingais indais ir įrankiais.

3.22. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

3.23. Maitinimo patalpos turi būti švarios, mokiniams turi būti sudaromos sąlygos pavalgyti prie švaraus stalo.

3.24. Valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

3.24.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

3.24.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

3.24.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

3.24.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo paslaugas;

3.24.5. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris.

3.25. Suaugusiems asmenims mokykloje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

3.26. Mokykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 19 ar 20 punktuose.

3.27. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai taip pat turi būti skelbiami Mokyklos interneto svetainėje.

3.28. Tiekėjas:

3.28.1. turi savo arba nuomoja:

3.28.1.1. virtuvių įrangą, būtiną technologiniam procesui užtikrinti ir atitinkančią technologinius reikalavimus, maisto gaminimui;

3.28.1.2. puodus ir indus maisto ruošimui, indus (lėkštes sriubai, lėkštes antram patiekalui, puodukus, stiklines), stalo įrankius bei kitus indus ir reikmenis, reikalingus maitinimui;

3.28.1.3. kitą mokykloje maitinimo paslaugai teikti reikalingą inventorių ir (ar) reikmenis, reikalingus technologijos procesui užtikrinti ir paruošimo sąnaudoms mažinti.

3.29. maisto gaminimo patalpose turi visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technologiniais aprašymais ir kt.);

3.30. sudaro galimybę Perkančiosios organizacijos administracijos atstovams, atsakingiems už maitinimo kontrolę, susipažinti su prekių įsigijimo dokumentais, kalkuliacinėmis kortelėmis, kitų institucijų patikrinimo aktais bei kontroliuoti skirtų lėšų tikslinį panaudojimą ir paslaugos kokybę (produktų kokybę, gamybos procesą, pagamintą produkciją ir pan.).

3.31. Tiekėjas gali dalyvauti programose, finansuojamose iš Europos Sąjungos ar kitų fondų (pieno produktų vartojimo vaikų švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje) ir pagal šias programas tiekti atitinkamus paramai skirtus produktus mokiniams.

3.32. Valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais bei tabako gaminiais.

3.33. Tiekėjas turi turėti Maisto tvarkymo subjekto registracijos pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

4. MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4.1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (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 157, p. 1).

4.2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

4.3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto 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“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4.4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

4.5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

4.6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

4.7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

4.8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame 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“, nustatytus reikalavimus.

4.9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

5. PASLAUGŲ TEIKIMO VIETA IR SĄLYGOS

5.1. Tiekėjas **visus** patiekalus, nurodytus valgiaraštyje privalo gaminti (ruošti) **Mokyklos patalpose (Architektų g. 166, Vilnius)**. Patalpų naudojimo ir apmokėjimo sąlygos nustatomos patalpų nuomos sutartyje.

5.2. Vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2017 m. gruodžio 20 d. sprendimu Nr. 1-1296 patvirtinto Maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašo 11 punktu **Tiekėjui paslaugos teikimo laikotarpiui ne konkurso būdu išnuomojamos mokyklos patalpos, skirtos mokinių maitinimui**, pagal nuomos sutartį, į kurią įtraukiamos su nuomos santykiais susijusios nuostatos bei perduodamos perdavimo – priėmimo aktu. Tiekėjui paslaugos teikimo laikotarpiui kartu su valgyklos patalpomis ne konkurso būdu taip pat išnuomojami valgykloje esantys įrengimai ir inventoriūs. Likusį inventorių, kuris būtinas Paslaugų teikimui, Tiekėjas įsigyja/išsinuomoja savo lėšomis.

5.3. Mokestį už nuomojamose patalpose sunaudotą elektros energiją (pasirašius elektros tinklų nuosavybės ribų aktą su leistina naudotis galios dedamąja), šaltą, karštą bei nuotekų vandenį moka paslaugos Tiekėjas pagal mokykloje įrengtų kontrolinių elektros, karšto, šalto vandens skaitiklių rodmenis ir atlieka metrologinę skaitiklių patikrą. Apskaitos prietaisus Tiekėjas įsirengia savomis lėšomis. Mokestis už nuomojamų patalpų šildymą paskaičiuojamas mokyklos išnuomotų patalpų plotą (kv.m) padauginus iš tos mokyklos patalpų 1 kv.m apšildymui suvartotos šilumos kainos.

5.4. **Nuomojamų patalpų, įskaitant jose esančią įrangą, mėnesinis nuomos mokestis- 1 Eur/mėn.**

5.5. perkančioji organizacija įsipareigoja sutarties vykdymo laikotarpiu perduoti tiekėjui ilgalaikį nekilnojamąjį turtą bei jame esančią įrangą (toliau vadinamas turtas) - maisto ruošimui ir maitinimo paslaugos teikimui. Išnuomojamas patalpų plotas 291,90 m²;

5.6. tiektėjas turės sumokėti Perkančiajai organizacijai pagal apskaitos prietaisus už sunaudotą iš Mokyklos gautą elektros energiją, vandenį bei maisto ruošimo ir valgymo salės patalpų ir įrangos nuomos mokestį per mėn. (1 eurą) ne vėliau kaip iki kito mėnesio 10 d.;

5.7. tiekėjas apmoka maitinimo organizavimo metu susidariusių maisto atliekų tvarkymo išlaidas;

5.8. paslaugos tiekėjas savo lėšomis paruošia patalpas, apsirūpina virtuvės įranga ir inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti, stalo įrankiais, indais, baldais. Tiekėjui pagerinusiam turtą, už pagerinimą neatlyginama;

5.9. tiekėjas privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas, pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui bus grąžintas tokios būklės, kokios perduotas, atsižvelgiant į nusidėvėjimą;

- 5.10. maitinimo paslaugos tiekėjas užtikrina ir atsako už patalpų ir įrenginių higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, priešgaisrinės apsaugos reikalavimus, įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis;
- 5.10.1.1. paslaugų tiekėjas valo maitinimo salės, virtuvės ir pagalbines patalpas;
- 5.10.1.2. paslaugų tiekėjas sudaro sutartis kenkėjų kontrolei vykdyti maisto tvarkymo patalpose;
- 5.10.1.3. paslaugos tiekėjas atlieka perduotų patalpų, ilgalaikio turto, vandentiekio, kanalizacijos, elektros ir vėdinimo sistemų gedimų remontą savo lėšomis;
- 5.10.1.4. perduotose patalpose įvykus avarijai ar nelaimingam atsitikimui darbe, Paslaugos tiekėjas atsako už pasekmes pagal galiojančius įstatymus ir kitus teisės aktus.
- 5.10.2. be perkančiosios organizacijos sutikimo tiekėjas negali daryti nuomojamų patalpų kapitalinio remonto, rekonstrukcijų, kitokių pertvarkymų;
- 5.10.3. tiekėjas negali keisti patalpų paskirties;
- 5.11. Tiekėjui patalpos, virtuvės įranga ir virtuvės inventorių perduodami naudotis pagal perdavimo aktą, kurį pasirašo abi Šalys.
- 5.12. Pasibaigus paslaugos teikimo sutarties laikotarpiui, Paslaugos tiekėjas virtuvės ir pagalbines patalpas, ilgalaikį turtą, nustatyta tvarka perduoda Mokyklos administracijai.
- 5.13. Tiekėjas teikia pagalbą – rengia, inicijuoja ir dalyvauja – organizuojant ir įgyvendinant Mokyklos sveikatinimo projektus (programas), susijusius su moksleivių mityba.
- 5.14. Tiekėjas virtuvės šiukšlių ir atliekų išvežimą turi organizuoti savo lėšomis.
- 5.15. Tiekėjas atlieka virtuvės įrangos gamintojo numatytą aptarnavimą, reikiamais atvejais – remontą. Trūkstamą virtuvės įrangą tiekėjas įsigyja ir eksploatuoja savo lėšomis. Visas su įrangos priežiūra, remontu ir eksploatavimu susijusias išlaidas turi padengti tiekėjas.
- 5.16. Tiekėjas vykdo visus patalpų nuomos sutartyje numatytus įsipareigojimus, įskaitant, kiek tai nenumatyta minėtoje nuomos sutartyje, patalpų sanitarinės-higieninės būklės užtikrinimą, patalpų valymą ir priežiūrą valgyklos darbo metu, patalpų einamąjį remontą, priešgaisrinės saugos reikalavimų bei nuomojamų įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis.
- 5.17. Tiekėjas neturi teisės išsinuomotose patalpose vykdyti kitos veiklos, nei reikalinga užtikrinti viešojo pirkimo sutarties įsipareigojimų vykdymą, t. y. papildomos produkcijos, neskirtos mokinių maitinimui Mokykloje, gaminimo ir pan.
- 5.18. Perkančioji organizacija, suderinus su tiekėju, turi teisę naudotis valgyklos salės patalpomis ir savo reikmėms.

6. TEIKIAMŲ PASLAUGŲ KONTROLĖS VYKDYMAS

6.1. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Mokyklos, kurioje teikiamos mokinių maitinimo paslaugos, administracija, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba, Visuomenės sveikatos centras bei kitos kontroliuojančios institucijos.

6.2. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, paslaugų tiekėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, patiekalų išėigų kainą, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminimo patalpose.

6.3. Gavus nusiskundimų, paslaugų užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugų teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atlikimo nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Nustačius pažeidimus, išlaidas

už maisto kokybės patikrinimą apmoka Paslaugos tiekėjas. Kitais atvejais išlaidos už maisto kokybės patikrinimą, apmokamos Lietuvos respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

6.4. Paslaugų tiekėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Mokyklos vadovais ir paslaugų teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

6.5. Paslaugų tiekėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose (kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai).

TIEKĒJO PASIŪLYMAS

(Tiekējo pasiūlymas pridedamas atsevišķu dokumentu)