

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

VILNIAUS PRANO MAŠIOTO PRADINĖS MOKYKLOS MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO PASLAUGŲ PIRKIMAS

I. BENDROJI DALIS

1. Maitinimo paslaugų teikimo vieta: Vilniaus Prano Mašiotų pradinė mokykla, Žirmūnų g. 53, Vilnius.

2. Maitinimo paslaugos teikėjas (toliau – Paslaugos teikėjas), teikdamas maitinimo paslaugas Vilniaus Prano Mašiotų pradinės mokyklos mokiniams, privalo vadovautis šiais teisės aktais (pasikeitus minimiems teisės aktams taikomos aktualios tų teisės aktų redakcijos nuostatos):

2.1. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2017 m. spalio 20 d. įsakymu Nr. 809 „Dėl maitinimo normų nustatymo“;

2.2. 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;

2.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. įsakymu Nr. B1-610 „Dėl vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

2.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymas Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo“ (Žin., 2013, Nr. 43-2140);

2.5. 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);

2.6. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymas Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau - „Rakto skylutė“);

2.7. Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu 2014 m. vasario 28 d. Nr. 30-371 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžių nustatymo“;

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

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

3. Sutartys nesudaromos su į „Nesąžiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais:

3.1. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu;

3.2. Už šios Techninės specifikacijos ir aukščiau nurodytų dokumentų nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas;

3.3. Vaikų maitinimas organizuojamas mokyklos valgykloje laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo. Tiekiąjas tvarko maisto atliekas ir atsako už jų utilizaciją;

3.4. Mokyklose vaikai turi gauti šilto maisto. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 laipsnių C temperatūroje;

3.5. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas;

3.6. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; valgomieji ledai (valgomieji ledai leidžiami vasaros stovyklų metu raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu), pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; padažai su spirgučiais, sultinių, padažų koncentratai; mechanškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechanškai atskirta mėsa ar žuvis, subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; šalta, karšta, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (rūkyti ir konservuoti mėsos ar žuvies gaminiai leidžiami tik bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai;

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

4. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

4.1. Patiekalai mokinių maitinimui turi būti patiekiami pagal valgiaraštį;

4.2. Šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą kaip šiltą maistą nuo jo pagaminimo per 24 valandas leidžiama tiekti ugdymo įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybė tik pašildyti maistą;

4.3. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

4.4. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų būdams. Maisto perviršinimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

4.5. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

4.6. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių, vaisių (rekomenduojama šviežių, sezoninių);

4.7. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

4.8. Daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio (jei vaikai maitinimo metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos);

4.9. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų;

4.10. Pienas, kiti gėrimai vaikams tiekiami kambario temperatūros ne žemesnės kaip 15°C;

4.11. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

4.12. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

4.13. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.

5. Mokykloje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

- 5.1. einamosios savaitės valgiaraštis (nurodant patiekalus ir jų kainas);
- 5.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 5.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
- 5.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo paslaugą;
- 5.5. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas, svoris ir kaina (bendrojo ugdymo mokyklose).
6. Už šios Techninės specifikacijos 5 punkte išvardytos informacijos skelbimą ir vykdymą atsakingas Paslaugos teikėjas.
7. Paslaugos teikėjas gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:
 - 7.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;
 - 7.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.
8. Jei Mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems Mokykloje neturi būti patiekiami šių Techninės specifikacijos reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.
9. Mokykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šios Techninės specifikacijos 3.6 punkte.
10. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.
11. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į vaikų amžių – 7–10 metų.
12. Vienas iš karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą (pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas) ar patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai 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 patiekalai.
13. Mokykloje organizuojamas:
 - 13.1. nemokamas mokinių maitinimas socialiai remtiniams mokiniams pagal pateiktus Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo paslaugas, Paslaugos teikėjui sumoka Vilniaus miesto savivaldybės administracija;
 - 13.2. mokamas mokinių ir kitų mokyklos bendruomenės narių maitinimas, kai už maitinimo paslaugą atsiskaitoma grynaisiais pinigais;
 - 13.3. tam tikrais atvejais gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas. (Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo).

II. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

14. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.
15. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Rekomenduojama atsižvelgti į tai, kad mokyklinio amžiaus vaikų pusryčiai turėtų sudaryti 20–25 proc., priešpiečiai 10–15 proc., pietūs 30–40 proc., vakarienė 20–25 proc. pagal amžiaus grupes rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.
16. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g) ir kaina. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

17. Paslaugos teikėjas, paruoštus valgiaraščius įvertinimui pateikia teritoriniam Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos padaliniui. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

18. Valgiaraščiai turi būti suderinti iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios. Valgiaraščiuose nurodomas ugdymo įstaigos pavadinimas, vaikų maitinimo laikas, vaikų amžiaus grupė, valgiaraščio laikotarpis, savaitės ir savaitės dienos. Kiekvienas valgiaraščio lapas turi būti sunumeruotas ir patvirtintas maitinimo paslaugas teikiančios įmonės ir mokyklos vadovo parašais ir spaudu.

19. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma ir gautas įvertinimo dokumentas.

20. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal nustatytą tvarką ir visus kitus reikalavimus. Šis specialistas ne rečiau kaip kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir apie tai nedelsdamas raštu informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir mokyklos vadovą. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

21. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie nepašalintus trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai bei Vilniaus miesto savivaldybės Švietimo skyriui.

22. Vykdydamas sutartinius įsipareigojimus Paslaugos teikėjas vadovaujasi ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą bei higienos normose nustatytus bendruosius reikalavimus ir rekomendacijas mokinių maitinimui.

III. PERKAMŲ PASLAUGŲ APRAŠYMAS IR ATSISKAITYMO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS TVARKA

23. Maitinimo paslaugos ugdymo įstaigose teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į ugdymo įstaigos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas.

24. Maitinimo paslaugos teikiamos konkursą laimėjusio Paslaugų teikėjo, paslaugos teikimo laikotarpiui mokyklos valgyklai skirtose patalpose.

25. Tiekiąjas naudojami mokyklos maisto ruošimo patalpomis, t. y. virtuvių ir pagalbinėmis patalpomis bei suteikiama įranga (trumpalaikiu ir ilgalaikiu turtu). Paslaugos teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas paslaugai teikti (virtuvės (41,62 kv. m.), valgyklos (44,22 kv. m.), indų plovimo (7,04 kv. m.) ir pagalbinės (4,48 kv. m.)), kurios patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos. Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už 1 Eur. per mėnesį. **Dėl naudojimosi virtuvių ir pagalbinėmis patalpomis bei suteikiama įranga (trumpalaikiu ir ilgalaikiu turtu) sudaroma atskira patalpų bei turto nuomos sutartis ir pasirašo priėmimo-perdavimo aktą.**

26. Paruoštas maistas turi būti pateikiamas tam skirtuose induose, karštas, geros kokybės, tinkamai paruoštas, atitinkantis nurodytas normas, produktų kiekius ir maistingumo bei energetinę vertę.

27. Mokiniai maitinami pagal mokyklos vidaus tvarkos taisykles. Maitinimo laiką ir vietą, nemokamai maitinamų mokinių skaičių ir mokamai maitinamų mokinių ir kitų mokyklos bendruomenės narių skaičių Paslaugos teikėjas suderina su mokyklos vadovu.

28. Preliminarus nemokamo (socialiai remtinų vaikų) maitinimo porcijų kiekis per dieną:

28.1. pietų: 7-10 amžiaus vaikų apie 20 porcijų.

29. Preliminarus mokamo maitinimo porcijų kiekis per dieną:

29.1. pietų: 7-10 amžiaus vaikų apie 200 porcijų;

29.2. mokyklos bendruomenės nariai apie 30 porcijų.

30. Mokinių skaičius ir mokinių pasiskirstymas pagal amžiaus grupes yra preliminarus ir sutarties vykdymo metu gali keistis.

31. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo paslaugas Paslaugos teikėjui sumoka Vilniaus miesto savivaldybės administracija.

32. Pasibaigus mėnesiui Paslaugos teikėjas suderina pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su socialiniu pedagogu ir iki kito mėnesio 3 d. užsakovui pateikia sąskaitas – faktūras už suteiktas nemokamo maitinimo paslaugas atskirai pagal išlaidų finansavimo šaltinius.

IV. TEIKIAMŲ PASLAUGŲ KONTROLĖS VYKDYMAS

33. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo mokyklos, kurioje teikiamos mokinių maitinimo paslaugos, administracija, Vilniaus miesto savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

34. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti.

35. Gavus nusiskundimų, paslaugos užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugos 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 teikėjas. Kitais atvejais išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

36. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su mokyklų vadovais ar kitomis paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

37. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose (kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai).

38. Paslaugų teikėjas privalo maisto gaminimo patalpose turėti visus reikalingus dokumentus (kalkuliacines korteles, technologinius aprašymus ir kt.), nurodytus kituose teisės aktuose.

