

PACIENTŲ (DIETINIO) IR GYVENTOJŲ MAITINIMO PASLAUGŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Palaikomojo gydymo ir slaugos skyriaus pacientų dietinis maitinimas

1. Perkančioji organizacija, numato pirkti pacientų dietinio ir gyventojų maitinimo paslaugas (toliau – paslaugos).
2. Paslaugų teikimo vieta – **Pramonės g. 9, LT-62175 Alytus, palaikomojo gydymo ir slaugos skyrius.**
3. Maitinimo paslaugą sudaro:
 - 3.1. dietinio maisto paruošimas - higienos, infekcijų kontrolės, darbo saugos reikalavimus atitinkančiose patalpose.
 - 3.2. maisto sugrupavimas, vadovaujantis slaugos ir palaikomojo gydymo skyriaus pateiktais mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais, pagal dietas. Pagamintas maistas pristatomas į skyrių ir išduodamas įstaigos skyrių darbuotojams, kurie išdalina maistą ligoniams.
 - 3.3. paslaugai teikti reikalingų priemonių užtikrinimas visą sutarties teikimo laikotarpį: maisto transportavimo priemonės, maisto gaminimui ir transportavimui skirti indai.
 - 3.4. įrangos, kitų virtuvės reikmenų ir indų atnaujinimą, garantuojant kokybišką paslaugų teikimą.
 - 3.5. tiekėjo panaudotų indų surinkimas iš įstaigos skyrių ir jų plovimas, dezinfekavimas, džiovinimas paslaugos tiekėjo sąnaudomis;
 - 3.6. maisto, buitinių atliekų surinkimas ir šalinimas paslaugos tiekėjo sąnaudomis;
 - 3.7. nepertraukiamas dietinio maisto ruošimas (be išeiginių ir švenčių dienų) pagal dietinio maisto charakteristikas ir indikacijas.
4. Paslauga, dietinio maisto gamybos ir pristatymo į įstaigos skyrius, turi būti teikiama vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (su visais šios normos pakeitimais); HN 47-1:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“, patvirtintomis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. gruodžio 16 d. Nr. V-1435 „Maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose rekomendacijomis“ ir specialistų (gydytojo dietologo, dietisto, dietikos technologo ir dietinių patiekalų virėjo) darbą reglamentuojančių Lietuvos medicinos normų reikalavimais ir kitais teisės aktais, į kuriuos šioje higienos normoje pateikiamos nuorodos, bei standartų LST EN ISO 9001:2008, LST EN ISO 14001:2005, LST EN ISO 22000:2006, LST 1977:2008 (BS OHSAS 18001:2007) maitinimo paslaugoms reikalavimais, Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) 852-2004 „Dėl maisto produktų higienos“.

Pasikeitus teisės aktams ar patvirtinus naujus teisės aktus bei rekomendacijas Paslaugos tiekėjas privalo vadovautis aktualia redakcija.

Gaminant dietinius patiekalus reikia vadovautis leidiniais „Mitybos medicinos vadovas“ (Autorių kolektyvas, Alma Littera, 2008, 416 psl.) ir „Dietetikos praktika“ (Laisvūnė Petkevičienė – Vilnius: Homo liber 2008 m., - 600 psl.) pateiktomis rekomendacijomis.

5. Racionas gaminamas iš šviežių ir kokybiškų produktų, atitinkančių LR galiojančius standartus ir techninių sąlygų (technologinių kortelių/kalkuliacijų) reikalavimus. Būtina, kad patiekalų kokybė, maistinė ir energetinė vertė atitiktų LR sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintas normas, vieno paciento paros energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti LR sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ patvirtintus dydžius.

Pasikeitus teisės aktams ar patvirtinus naujus teisės aktus bei rekomendacijas Paslaugos teikėjas privalo vadovautis aktualia redakcija.

6. Pavyzdinis valgiaraštis pacientams sudaromas 14 (keturiolikai) dienų ir pateikiamas Perkančiajai organizacijai kartu su pasiūlymu.



7. Prieš Paslaugų tiekėjui patvirtinant valgiaraščius jie turi būti suderinti su Perkančiosios organizacijos priskirtais asmenimis. Valgiaraščių keitimas privalomas ne rečiau kaip 2 kartus per 12 mėnesių. Valgiaraščio keitimo galimybė priklauso nuo sezoniškumo bei perkančiosios organizacijos ir jos pacientų pageidavimų/skundų dėl tiekiamo maisto.
8. Paslaugos tiekėjas turi užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį paslaugos tiekėjo specialistai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingą tiekiant maitinimo paslaugą.
9. **Pagamintas maistas, vadovaujantis įstaigos pateiktu mitybos raciono užsakymo žiniaraščiu pristatomas į skyrius specialiosiose talpose, pritaikytose gabenti maistą, užtikrinančiose reikalingą temperatūrinį režimą ne žemesnį: karštų sriubų – 76° C; karštų gėrimų – 70° C; antrųjų patiekalų – 68° C; šaltųjų patiekalų ir šaltųjų gėrimų – 7 - 14° C, saugą nuo aplinkos taršos.**
10. Maistas turi būti pristatomas į skyrius pagal grafiką:

Eil. Nr.	Maitinimas	Maisto pristatymo į skyrius grafikas
9.1.	Pusryčiai	nuo 8:00 val. iki 8:30 val;
9.2.	Priešpiečiai	nuo 10:00 val. iki 10:15 val. (diabetiniams ligoniams)
9.3.	Pietūs	nuo 13:00 val. iki 13:30 val.;
9.4.	Pavakariai	nuo 15:30 val. iki 15:45 val. (diabetiniams ligoniams);
9.5.	Vakarienė	nuo 16:30 val. iki 17:00 val.
9.6.	Naktipiečiai	Patiekiami kartu su vakariene

11. Mitybos raciono užsakymas ir maisto pateikimas :
 - 11.1. kiekvieną dieną (suderinus su laimėjusiu tiekėju laiką) atsakingas Perkančiosios organizacijos skyriaus darbuotojas paruošia pacientų mitybos raciono užsakymo žiniaraštį sekančiais dienai (forma Nr.7-1/SAM), kuriame nurodoma: skyriaus pavadinimas, sudarymo data bei laikas, pacientų skaičius, dieta (-os). Žiniaraštį pasirašo jį sudaręs atsakingas Perkančiosios organizacijos skyriaus darbuotojas ir perduoda paslaugų tiekėjo atstovui (dietistui ar kt.);
 - 11.2. pagal gautų žiniaraščių duomenis paslaugų tiekėjas gamina porcijų skaičių sekančiais dienai;
 - 11.3. skyriuje pasikeitus pacientų skaičiui, atsakingas Perkančiosios organizacijos skyriaus darbuotojas patikslina užsakymo žiniaraštį (laikas derinamas su laimėjusiu tiekėju) pagal patikslintus duomenis paslaugų tiekėjas koreguoja gaminamų porcijų skaičių bei dietą pietums ir vakarienei.
12. Paslaugų matavimo vienetas yra vieno paciento maitinimas per parą (lovadienis). Orientacinis maitinamų pacientų skaičius per parą vidutiniškai 50 asmenų. Pacientai kurių maitinimui nereikia koreguojančių dietų, maitinami 4 kartus per parą, bet gali būti skiriama ir daugiau maitinimų vienam pacientui – priklausomai nuo kiekvienam pacientui individualiai skirtos dietos. Slaugos ir palaikomojo gydymo skyriaus pacientai maitinami 4 - 6 (priklausomai nuo dietos) kartus per parą.
13. Maisto pristatymo į palaikomojo gydymo ir slaugos skyrių metu užteršus skyrių patalpas, laiptines ar teritoriją, paslaugų tiekėjo darbuotojai nedelsdami pašalina maisto taršą.
14. Paslaugų sutarties trukmė 24 mėn. su galimybe sutartį pratęsti dar 12 mėn.
15. Perkančioji organizacija apmoka Paslaugų tiekėjui už suteiktas paslaugas slaugos ir palaikomojo gydymo skyriuje pagal fiksuotą ligonio dietinio maitinimo vienos paros kainą, kurią sudaro:
 - 15.1. pusryčių ir priešpiečių porcijų, pateiktų ligoniams per atsiskaitomą laikotarpį, skaičius;
 - 15.2. pietų ir pavakarių porcijų, pateiktų ligoniams per atsiskaitomą laikotarpį, skaičius;
 - 15.3. vakarienes ir naktipiečių porcijų, pateiktų ligoniams per atsiskaitomą laikotarpį, skaičius;
16. Už suteiktas tiekėjo paslaugas atsiskaitoma sutartyje nustatyta tvarka.
17. **Nustačius teikiamos paslaugos trūkumus, esant pacientų ir/ar personalo skundams, perkančioji organizacija ne vėliai kaip per 3 (tris) darbo dienas pareiškia raštišką pretenziją Paslaugos tiekėjui.**
18. Paslaugų tiekėjas atsakingas už avarijas, gaisrus, įvykusius perkančiosios organizacijos teritorijoje bei nelaimingus atsitikimus, įvykusius perkančiosios organizacijos darbuotojams dėl paslaugų tiekėjo

Pranij

personalo neleistinų ar neteisingų veiksmų ir už nelaimingus atsitikimus, įvykusius su paslaugų tiekėjo darbuotojais, jiems teikiant maitinimo paslaugą įstaigos pacientams.

Prasij