

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I. BENDROJI DALIS

1.1. Maitinimo paslaugos turi būti teikiamos Telšių „Kranto“ progimnazijoje, Masčio g. 14., Telšiai.

1.2. Paslaugų teikimo trukmė – 2 mėnesiai su galimybe pratęsti 2 kartus po 1 mėnesį nuo sutarties pasirašymo.

2. Paslaugos teikėjas (toliau – Teikėjas), teikdamas Paslaugas privalo vadovautis šiais teisės aktais (pasikeitus minimiems teisės aktams taikomos aktualios tų teisės aktų redakcijos nuostatos):

2.1. 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“ (Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo V-394) redakcija;

2.2. 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“;

2.3. Telšių rajono savivaldybės tarybos 2015 m. spalio 29 d. sprendimu Nr. T1-273 „Dėl Telšių rajono savivaldybės ir valstybės turto valdymo, naudojimo ir disponavimo juo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

2.4. Telšių rajono savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu Nr. A1-49 patvirtintos mokinių nemokamo maitinimo kainos Telšių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose;

2.5. Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos NH 15:2005 „Maisto higiena patvirtinimo“;

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

3. Už šios Techninės specifikacijos ir aukščiau nurodytų dokumentų nuostatų laikymąsi atsaikingas Teikėjas.

4. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maisto produktų tiekėjais negali būti į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtraukti maisto produktų tiekėjai.

5. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti pritaikytose patalpose ar vietose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo. Ikimokyklinio (gali būti ir priešmokyklinio) ugdymo vaikai maitinami vaikų ugdymo patalpose – vaikų grupėse:

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

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

5.3. Vaikų maitinimui Mokyklose draudžiamos 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, sirdras 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, pa-

dažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); 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); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais 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 nustatytų kokybės reikalavimų.

5.4. Vaikams maitinti 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.

5.5. Valgyklų patalpose draudžiama prekiauti alkoholiniais gėrimais bei tabako gaminiiais.

6. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

6.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

6.3. pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

6.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (techninės specifikacijos 2 priedas);

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

6.6. 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;

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

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

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

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

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

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

6.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

6.14. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad teikiant maitinimo paslaugas, maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusfabrikačiai;

6.15. turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens, (rekomenduotina kambario temperatūros, pvz. pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir panašiai).

7. Paslaugos teikėjas sukomplektuoja savo lėšomis visą maitinimo paslaugoms teikti reikalingą įrangą ir inventorių. Neatlygintinai paruošia patalpas maitinimo organizavimui. Jei nėra galimybės gaminti maistą mokyklos patalpose, paslaugos teikėjas atveža maistą į mokyklą, užtikrina maisto išdavimą mokiniams ar į ikimokyklinio ugdymo grupes, indų ir patalpų, kuriose išduodamas maistas ir / ar maitinami vaikai, (išskyrus ikimokyklinio ugdymo grupes) sutvarkymą, maistinių atliekų tvarkymą.

8. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininčius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ugdymo grupėse draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

9. Mokyklos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

9.1. einamosios savaitės valgiaraštis (nurodant visus patiekalus ir jų kainas), išskyrus ikimokyklinio ugdymo įstaigas, kuriose tos savaitės valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo – nusirengimo patalpose;

9.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

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

9.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;

10. Už šios Techninės specifikacijos 9 punktu išvardytos informacijos skelbimą ir vykdymą atsakingas Paslaugos teikėjas.

11. Paslaugos teikėjas gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

11.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;

11.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

12. Jei Mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems Mokykloje neturi būti patiekiami šių Techninės specifikacijos reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

13. Mokykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šios Techninės specifikacijos 5.3 punkte.

14. Vaikai turi būti maitinami pagal patvirtintus valgiaraščius. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į vaikų amžiaus grupes:

14.1. bendrojo ugdymo mokyklose pietūs ir pusryčiai organizuojami pagal 6–10 ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikų amžiaus grupes. Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

15. Bendrojo ugdymo mokyklose pietūs organizuojami ne anksčiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Ikimokyklinių grupių vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val.

16. Bendrojo ugdymo mokyklose pietų metu rekomenduojama sudaryti galimybę rinktis iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Vienas iš karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“. 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.

17. Mokykloje organizuojamas:

17.1. nemokamas mokinių maitinimas (pietūs, papildomas maitinimas – pusryčiai) pagal pateiktus Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo paslaugas, Paslaugos teikėjui sumoka Telšių rajono savivaldybės administracija;

17.2. mokamas mokinių ir kitų mokyklos bendruomenės narių maitinimas, kai už maitinimo paslaugą atsiskaitoma grynaisiais pinigais;

17.3. 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).

18. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas - pusryčiai, turi būti sudarytas papildomo maitinimo (pusryčių) valgiaraštis.

19. Jei yra galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

II. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

20. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymu Nr. 836 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymo Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ pakeitimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

21. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

22. Mokyklų valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), patiekalų kaina. Mokyklose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Kartu su valgiaraščiais pateikiamos technologinės, kalkuliacinės, produktų išeigos ir patiekalo savikainos kortelės. 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.

23. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakymu Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos namų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.

24. Valgiaraščiai turi būti parengti ir 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 su numeruotas ir patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma bei maitinimo paslaugas teikiančios įmonės ir mokyklos vadovo parašais ir spaudu.

25. Valgiaraščiai paslaugos teikimo sutarties galiojimo metu gali būti koreguojami ir / ar keičiami bendru paslaugos teikėjo ir mokyklos sutarimu atsižvelgiant į mokykloje atliktų apklausų, tyrimų, patikrų rezultatus, mokyklos bendruomenės pageidavimus. Valgiaraščiai (15) dienų, kuriuose nurodyti visi patiekalai, jų kiekis ir kaina turi būti skelbiami mokyklos internetinėje svetainėje.

III. PERKAMŲ PASLAUGŲ APRAŠYMAS

26. Maitinimo paslaugos mokiniams teikiamos kasdien, esant poreikiui kelis kartus per dieną išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis bei mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, vasaros stovyklų ir panašių) dalyviams.

27. Maitinimo paslauga teikiama konkursą laimėjusio Paslaugų teikėjo, paslaugos teikimo laikotarpiu: maitinimo paslauga 6–10 ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikų amžiaus grupės vaikams teikiama kasdien du kartus per dieną (pusryčiai ir pietūs) nustatytu ir su mokyklos direktoriumi suderintu laiku. Maistas gaminamas mokyklos valgykloje.

28. Savivaldybės nuosavybės teise priklausantis turtas (maisto gamybai reikalingos patalpos), kurį patikėjimo teise valdo savivaldybės švietimo įstaigos, Teikėjui maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui išnuomojamos ne konkurso būdu savivaldybės tarybos nustatyta tvarka. Pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui nuomojamos patalpos turi būti grąžintos tokios pat būklės, kokios buvo perduotas, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą.

29. Teikėjas savo lėšomis paruošia patalpas, apsirūpina virtuvės įranga ir inventoriu technologiniam procesui užtikrinti, stalo įrankiais, indais, baldais.

30. Teikėjas užtikrina ir atsako už patalpų ir įrenginių higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą. Be steigėjo sutikimo negalima daryti nuomojamų patalpų kapitalinio remonto, rekonstrukcijų, kitokių pertvarkymų.

31. Mokiniai maitinami pagal mokyklos vidaus tvarkos taisykles. Maitinimo laiką ir vietą, maitinimą per dieną skaičių, nemokamai maitinamų mokinių skaičių ir mokamai maitinamų kitų mokyklos bendruomenės narių skaičių Teikėjas suderina su mokyklos vadovu. Preliminarūs duomenys apie mokyklose besimokančių mokinių, kitų mokyklos bendruomenės narių skaičių bei nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių yra pateikti pridedamoje lentelėje (Techninės specifikacijos 1 priedas). Mokinių skaičius gali kisti.

32. Teikėjas turi turėti Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

33. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo paslaugas Teikėjui sumoka Pirkėjas.

34. Telšių rajone patvirtinti vaikų maitinimo įkainiai:

34.1. bendrojo ugdymo įstaigose nemokamo maitinimo maisto produktams skiriama: priešmokyklinio ugdymo bei 1–4 klasių mokinių pusryčiams – 0,80 euro; pietums – 1,60 euro; vasaros stovykloms – 3,50 euro. 5–12 klasių mokinių pusryčiams – 1,00 euro; pietums – 1,80 euro; vasaros stovykloms – 3,50 euro;

34.2. patiekalų gamybos išlaidoms padengti, ikimokyklinio ugdymo įstaigų vaikams, skiriama iki 10 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti;

34.3. bendrojo ugdymo įstaigose patiekalų gamybos išlaidoms padengti, kai mokiniai maitinami nemokamai, skiriama iki 30 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti.

34.4. Pasikeitus Lietuvos Respublikos teisės aktams, reglamentuojantiems mokinių nemokamo maitinimo ir kitų kainų nustatymą, šios specifikacijos 34 punktu nurodyti įkainiai gali kisti.

35. Pasibaigus mėnesiui Teikėjas suderina pateiktą nemokamo maitinimo porcijų skaičių su mokyklos direktoriumi arba paskirtu atsakingu už maitinimą administracijos darbuotoju ir iki kito mėnesio 10 d. savivaldybės administracijai pateikia sąskaitas – faktūras už suteiktas nemokamo maitinimo paslaugas atskirai pagal išlaidų finansavimo šaltinius.

36. Bendrojo ugdymo įstaigose visiems mokiniams, tiek gaunantiems nemokamą maitinimą, tiek maistą perkantiems už pinigus, turi būti sudaryta vienoda galimybė laisvai rinktis karštus pietų patiekalus iš vieno bendro valgiaraščio (t. y. to paties amžiaus tarpsnio mokiniams skirtų patiekalų kaina ir porcijos dydis visiems, tiek nemokamą maitinimą gaunantiems, tiek maistą perkantiems už savo pinigus yra vienodas).

IV. SĄLYGOS DĖL PATALPŲ IR ĮRANGOS

37. Teikėjui paslaugos teikimo laikotarpiui mokyklų virtuvių bei pagalbinės patalpos be įrangos ir inventoriaus išnuomojamos ne konkurso būdu, o savivaldybės tarybos sprendimo nustatyta tvarka. Paslaugos pirkėjui paslaugų teikimo galiojimo laikotarpiu už išnuomojamas patalpas pa-

slaugų teikėjas moka 1 Eur nuomos mokestį per mėnesį. Teikėjui virtuvių ir pagalbines patalpas perduodamos pagal priėmimo – perdavimo aktą. Teikėjas materialiai atsako už perduotas patalpas.

38. Vidutinės metinės komunalinių paslaugų išlaidų sąnaudos mokyklose, kuriose moksleiviams ir kitiems mokyklos bendruomenės nariams teikiama maitinimo paslauga:

39. Mokyklos, kurioje bus teikiama moksleiviams maitinimo paslauga, nuomojamų patalpų plotas: virtuvė – 72 m², pagalbinės patalpos – 116 m². (iš viso 188 m² plotas);

40. Mokestį už nuomojamų patalpų šildymą, šiose patalpose sunaudotą elektros energiją, šaltą, karštą bei kanalizuojamą vandenį, pagal skaitiklių rodmenis ir galiojančias kainas maitinimo Teikėjas apmoka savo lėšomis.

41. Už komunalines paslaugas atsiskaitoma po sąskaitos – faktūros gavimo per 30 dienų, pervedant pinigus pagal mokyklos pateiktas sąskaitas.

42. Teikėjas užtikrina sanitarinę – higieninę perduotų patalpų būklę (valo virtuvės ir pagalbines patalpas), sudaro sutartis šiukšlių išvežimui, kenkėjų kontrolei vykdyti maisto tvarkymo patalpose.

43. Teikėjas atlieka perduotų patalpų, vandentiekio, kanalizacijos, elektros ir vėdinimo sistemų gedimų remontą savo lėšomis.

44. Perduotose patalpose įvykus avarijai ar nelaimingam atsitikimui darbe, Teikėjas atsako už pasekmes pagal galiojančius įstatymus ir kitus teisės aktus.

45. Už patalpų pagerinimą teikėjui neatlyginama.

46. Pasibaigus paslaugos teikimo sutarties laikotarpiui, Teikėjas virtuvių ir pagalbines patalpas pagal priėmimo – perdavimo aktą perduoda mokyklų administracijai.

V. DARBUOTOJŲ SĄLYGOS

47. Paslaugos teikėjas, savarankiškai parenka maistą ruošiančius darbuotojus, turinčius reikiamą kvalifikaciją ir darbo patirties maisto ruošime, vadovaujantis Lietuvos Respublikos darbo kodekso reikalavimais ir moka jiems atlyginimus iš savo lėšų.

48. Teikėjo maisto išdavėjai, virėjai, kiti virtuvės darbuotojai privalo periodiškai tikrintis sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

49. Maisto ruošimui mokyklose turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus bei išmanantis paslaugos teikimo specifiką – maisto ruošimo vaikams ypatybes.

VI. TEIKIAMŲ PASLAUGŲ KONTROLĖS VYKDYMAS

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

51. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines, išėigos ir savikainos korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti.

52. Gavus nusiskundimų Pirkėjas 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 Teikėjas. Kitais atvejais išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

53. 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.

54. Teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose (kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai).

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

56. Telšių rajono savivaldybės tarybai priėmus sprendimus dėl mokyklų tinklo pertvarkos, ugdymo įstaigų tipai ir jų skaičius gali keistis, atitinkamai gali kisti mokinių skaičius ugdymo įstaigoje bei nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius.

