

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA
VILKAVIŠKIO SALOMĖJOS NĖRIES PAGRINDINĖS MOKYKLOS
MOKINIŲ MAITINIMO PASLAUGOS PIRKIMAS

I. BENDROJI DALIS

1. Mokinių ir kitų mokyklos bendruomenės narių maitinimo paslauga (toliau – Paslauga) teikiama Vilkaviškio rajono savivaldybės mokyklose (toliau – Mokyklos).

1.1. **Paslaugų teikimo vieta:** Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinė mokykla;

1.2. **Paslaugų teikimo pradžia:** paslaugos visose 1.1 punktu nurodytose mokyklose pradedamos teikti 2019-09-01;

1.3. **Paslaugos teikimo pabaiga yra 2022 metų birželio 30 d.**

1.4. Vilkaviškio rajono savivaldybės tarybai priėmus sprendimus dėl mokyklų tinklo pertvarkos, ugdymo įstaigų tipai ir jų skaičius gali kisti.

2. Paslaugos teikėjas (toliau – Teikėjas), teikdamas Paslaugas šios specifikacijos 1 punktu nurodytose mokyklose, 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 11d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (redakcija Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“);

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. Vilkaviškio rajono savivaldybės tarybos 2014 m. gruodžio 19 d. sprendimas Nr. B-TS-1207 „DĖL VILKAVIŠKIO RAJONO SAVIVALDYBĖS ILGALAIKIO MATERIALIOJO TURTO NUOMOS“;

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

2.6. 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“;

2.7. 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 atsakingas 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. 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, sirdas 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 (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 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 gaminiais.

6. Patiekalų gaminimo ir patiekimo 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 1 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 neteikiama šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

6.12. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, 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 priešmokyklinio ugdymo grupes, indų ir patalpų, kuriose išduodamas maistas ir / ar maitinami vaikai, sutvarkymą, maistinių atliekų tvarkymą.

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

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);

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;

9.5. priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose informacija, nurodyta 9.1, 9.2, 9.3, 9.4 papunkčiuose, skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

10. Už šios Techninės specifikacijos 9 punktu išvardytos informacijos skelbimą ir vykdymą atsisakingas 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 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.

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. Mokyklose organizuojamas:

17.1. nemokamas mokinių maitinimas (pietūs) pagal pateiktus Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo paslaugas, Paslaugos teikėjui sumoka Pirkėjas.

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 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 sunumeruotas ir patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma bei maitinimo paslaugos 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 panašiai) dalyviams.

27. Maitinimo paslauga teikiama konkursą laimėjusio Paslaugų teikėjo, paslaugos teikimo laikotarpiu:

27.1. pirkimo objekto dalys:

27.1.1. Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinė mokykla, esanti adresu: Nepriklausomybės g. 58, Vilkaviškis. Maitinimo paslauga 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikų amžiaus grupės vaikams teikiama kasdien 1 kartą per dieną (pietūs) ir dieninės vasaros poilsio stovyklos metu (pusryčiai ir pietūs), nustatyti ir su mokyklos direktoriumi suderintu laiku;

27.1.2 Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinės mokyklos Paežerių skyrius, esanti adresu: Ankevičiaus g.1, Paežerių km., Pilviškių sen., Vilkaviškio rajonas. Maitinimo paslauga 6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikų amžiaus grupės vaikams teikiama kasdien 1 kartą per dieną (pietūs) ir dieninės vasaros poilsio stovyklos metu (pusryčiai ir pietūs), nustatyti ir su mokyklos direktoriumi suderintu laiku. Maistas gali būti gaminamas vietoje arba atvežamas. Maistą į mokyklą atveža, jį išdalina, sutvarko indus ir patalpas Teikėjas.

27.2. Maistas gaminamas Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinės mokyklos valgykloje, adresu Nepriklausomybės g. 58, Vilkaviškis.

28. Savivaldybės nuosavybės teise priklausantis turtas (maisto gamybai reikalingos patalpos), kurį patikėjimo teise valdo Mokyklos, 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 inventoriumi 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 2 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. Vilkaviškio rajone patvirtinti vaikų maitinimo įkainiai:

34.1. 6–10 metų mokiniams skiriama: pietums 1,75 euro su PVM, maitinimui (pusryčiams, pietums) mokyklų organizuojamose vasaros poilsio stovyklose -3,54 euro su PVM.

34.2. nuo 11 metų amžiaus mokiniams skiriama: pietums 1,9 euro su PVM, maitinimui (pusryčiams, pietums) mokyklų organizuojamose vasaros poilsio stovyklose -3,69 euro su PVM.

34.3. 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 pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su mokyklos direktoriumi arba paskirtu atsakingu už maitinimą administracijos darbuotoju ir iki kito mėnesio 10 d. Mokyklai pateikia sąskaitas – faktūras už suteiktas nemokamo maitinimo paslaugas atskirai pagal išlaidų finansavimo šaltinius.

36. Mokyklose visiems mokiniams, tiek gaunantiems nemokamą maitinimą, tiek maistą perkančiams 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. Pirkimo objekto dalys:

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

37.1.1. Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinė mokykla, esanti adresu: Nepriklausomybės g. 58, Vilkaviškis: patalpų nuomos mokestį - 163,69 Eur su PVM per mėnesį (patalpų plotas – 355,84 kv. m., nuomos kaina už 1 kv. m. – 0,46 Eur su PVM).

37.1.2 Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinės mokyklos Paežerių skyrius, esanti adresu: Ankevičiaus g. 1, Paežerių km., Pilviškių sen., Vilkaviškio raj.: patalpų nuomos mokestį - 10,85 Eur su PVM per mėnesį (patalpų plotas – 57,1 kv. m., nuomos kaina už 1 kv. m. – 0,19 Eur su PVM).

38. Teikėjas materialiai atsako už perduotas patalpas. Teikėjui patalpos perduodamos pagal priėmimo – perdavimo aktą.

39. 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.

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

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

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

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

44. Už patalpų pagerinimą teikėjui neatlyginama.

45. Pasibaigus paslaugos teikimo sutarties laikotarpiui, Teikėjas virtuvių ir pagalbines patalpas pagal priėmimo – perdavimo aktą perduoda Mokyklai.

V. DARBUOTOJŲ SĄLYGOS

46. 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.

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

48. 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

49. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo mokykla, kurioje teikiamos mokinių maitinimo paslaugos, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

50. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Teikėjas privalo pateikti dokumentus, įrodančius produktų, naudojamų patiekalų gamybai, įsigijimo kainą (su PVM) ir pagal šias kainas nustatomas pagamintų patiekalų realizavimo kainas (kalkuliacines korteles), taip pat patiekalų gamybos išlaidas pateisinančius dokumentus (apie darbuotojų darbo užmokestį, komunalinių paslaugų išlaidas ir kt.). Teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines, išeigos ir savikainos korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti.

51. 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.

52. 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.

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

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

55. Vilkaviškio 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.



**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 brilliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 brilliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:



- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
- 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
- 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
- 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
- 4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
- 4.6. E 625 magnio glutamatas;
- 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
- 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
- 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
- 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
- 4.11. E 630 inozino rūgštis;
- 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
- 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
- 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
- 4.15. E 634 kalcio5'-ribonukleotidai;
- 4.16. E 635 dinatrio5'-ribonukleotidai



Vilkaviškio Salomėjos Nėries pagrindinės mokyklos preliminarūs duomenys apie mokykloje besimokančių mokinių skaičių bei nemokamą maitinimą gaunančių mokinių ir kitų mokyklos bendruomenės narių skaičių (2019 m. birželio 1 d. duomenimis):

Eil. Nr.	Vaikų amžiaus tarpsnis	Mokinių skaičius	Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius	Kitų mokyklos bendruomenės narių skaičius	Adresas
1.	11 metų ir vyresnio amžiaus mokiniai	513	100	83	Nepriklausomybės g. 58, Vilkaviškis
2.	11 metų ir vyresnio amžiaus mokiniai 6-10 metų amžiaus mokiniai	60	13 12	20	Ankevičiaus g. 1, Paežerių km., Pilviškių sen., Vilkaviškio raj.

Mokiniai nemokamai maitinami dieninėse vasaros poilsio stovyklose:

Eil. Nr.	Vaikų amžiaus tarpsnis	Mokinių skaičius per 1 maitinimo dieną	Maitinimo dienų skaičius per sutarties laikotarpį	Adresas
1.	11 metų ir vyresnio amžiaus mokiniai	40	30	Nepriklausomybės g. 58, Vilkaviškis
2.	6-10 metų amžiaus mokiniai	17	15	Ankevičiaus g. 1, Paežerių km., Pilviškių sen., Vilkaviškio raj.