

Sutarties Specialiųjų sąlygų priedas Nr. 1

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Perkančiosios organizacijos (toliau – PO) gyventojų maitinimo paslaugas (toliau - gyventojų maitinimas) sudaro: dietinio maisto gaminimas ir tiekimas gyventojams, gyventojų aptarnavimas jų maitinimo metu (pagaminto maisto dalijimo porcijomis, pristatymo į Lavėnų socialinės globos namų valgyklą, gyventojų kambarių korpusus, nešvarių indų surinkimo iš gyventojų kambarių korpusų bei nuo stalų valgykloje ir jų pristatymo į plovimo patalpą, kasdienio ir šventinio stalų serviravimo valgyklos salėje bei gyventojų kambariuose (jeigu jie dėl sveikatos ar kitų sutrikimų negali maitintis valgykloje) paslaugos, maisto atnešimo ant stalų valgykloje paslaugos) bei kitos su šia paslauga susijusios būtinosios paslaugos.

2. Paslaugos mato vienetas yra vieno gyventojų vienos dienos maitinimo įkainis, kuris išdalintas į įkainį maisto produktams (vieno asmens maitinimui per vieną parą) įsigyti ir į gamybinės išlaidas (darbuotojų darbo užmokestis ir su tuo susiję mokesčiai, kaštai elektrai, vandeniui, patalpų nuomai, visos kitos tiekėjo patiriamos išlaidos). Vidutinis maitinamų asmenų skaičius per parą preliminarai yra 99 asmenys.

3. Techninėje specifikacijoje nurodytas maitinamų asmenų skaičius yra preliminarus ir nelaikomas faktiniu, jis skirtas Paslaugos pirkimo konkurso dalyviams pasiūlymams parengti ir nustatyti. Tikslus perkamos Paslaugos kiekis priklausys nuo konkrečiu metu besimaitinančių asmenų skaičiaus. Techninės specifikacijos prieduose (valgiaraščiuose) nurodytos dietos sutarties vykdymo metu pagal galiojančius įkainius gali būti koreguojamos.

4. Paslauga perkama 36 mėnesių laikotarpiui ir pradedama teikti nuo pirkimo sutartyje sutartos datos, bet ne vėliau kaip nuo 2025-07-14 (preliminari data).

5. Paslauga turi būti teikiama kiekvieną dieną be išeiginių ar švenčių dienų. Paslaugos teikimo vieta – Lavėnų socialinės globos namai, Lavėnų k., Pumpėnų sen., Pasvalio rajonas.

6. Jeigu sutarties vykdymo metu teikėjas susiduria su aplinkybėmis, trukdančiomis laiku suteikti Paslaugą, teikėjas nedelsdamas praneša perkančiajai organizacijai raštu apie vėlavimo faktą, numatomą vėlavimo trukmę ir priežastis. Per protingą laikotarpį po pranešimo gavimo perkančioji organizacija įvertina padėtį ir gali pratęsti teikėjo sutartinių įsipareigojimų vykdymo terminą.

7. Maitinimo paslaugos turi būti teikiamos vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais gyventojų maitinimą:

7.1. Higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005-09-01 įsakymu Nr. V-675 (su LR sveikatos apsaugos ministro 2010-11-29 įsakymu Nr. 1026 ir paskesniais atliktais pakeitimais);

7.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos interneto svetainėje pateikiamos maitinimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose rekomendacijos;

7.3. LR Sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymas Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;

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

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

9. Paslaugos teikėjo kokybės vadybos sistemos turi atitikti LST EN ISO 9001:2001 arba lygiavertį standarto sertifikato, patvirtinančio, jog įmonės kokybės vadybos sistema atitinka

pripažintus kokybės vadybos standartų reikalavimus, tinkamai patvirtinta kopija, arba šalies, kurioje yra paslaugos teikėjas, analogiško standarto atitikties galiojančio sertifikato tinkamai patvirtinta kopija.

10. Paslaugos teikėjo aplinkosaugos vadybos sistema turi atitikti LST EN ISO 14001:2005 arba lygiaverčio standarto sertifikato, patvirtinančio, jog įmonės aplinkosaugos vadybos sistemos atitinka pripažintus aplinkosaugos vadybos standartų reikalavimus, tinkamai patvirtinta kopija, arba šalies, kurioje yra paslaugos teikėjas, analogiško standarto atitikties galiojančio sertifikato tinkamai patvirtinta kopija.

11. Maisto produktų saugai ir aplinkos geros higienos bei geros gamybos praktikų įgyvendinimui, paslaugos teikėjas turi vadovautis ISO 22000:2005 arba lygiaverčio maisto saugos vadybos sistemos standarto reikalavimais. Pateikiama akredituotos nepriklausomos institucijos išduoto sertifikato ar lygiaverčio dokumento tinkamai patvirtinta kopija.

12. Paslaugos teikėjo darbuotojų saugos ir sveikatos vadybos sistema turi atitikti BS OHSAS 18001:2007 arba lygiavertį standartą. Pateikti darbuotojų saugos ir sveikatos vadybos sistemos BS OHSAS 18001:2007 arba lygiaverčio standarto reikalavimus atitinkančio sertifikato arba šalies, kurioje yra paslaugos teikėjo įmonė, analogiško standarto sertifikato tinkamai patvirtinta kopija.

13. Paslaugos tiekėjas, laikydamasis pažangiausių maisto gamybos technologijų, turi užtikrinti:

13.1. Kad maitinimo paslaugas teikiantys darbuotojai, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, tęsdami darbą, pasitikrintų sveikatą LR Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimo Nr. 544 "Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinus ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo" (Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2002-07-16 nutarimo Nr. 1145 ir 2010-06-21 nutarimo Nr. 865 redakcijoje) nustatyta tvarka;

13.2. Kad Paslaugų teikėjas, prieš pradėdamas teikti paslaugas, turės darbuotojų, kurių veikla susijusi su maisto produktų apdorojimu, išdavimu, transportavimu, sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus dėl atestavimo pagal "Privalomojo higieninių įgūdžių mokymą" (pagal LR Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarką);

13.3. Kad Maisto gamintojai turės virėjo ar dietinių patiekalų virėjo kvalifikaciją (ne žemesnė kaip III kategorija).

13.4. Kad Valgiaraštį sudarys Paslaugos Tiekėjo gydytojas dietologas ar dietistas ar dietetikos specialistas, maisto gamybos technologas;

13.5. Nepertraukiamą gyventojų maitinimą pagal PO kiekvienos dienos užsakymą. Orientacinis maitinamų gyventojų skaičius per 36 mėn. – 108405 (apie 99 gyventojai per parą). Vykdam sutartį, vidutinis gyventojų skaičius gali kisti, numanoma, kad apie ± 10 proc.;

13.6. Gyventojų maitinimą nuo 4 iki 5 kartų (priklausomai nuo dietos) per parą;

13.7. Maisto tiekimą kasdien pagal grafiką:

13.7.1. Pusryčiai nuo 8⁰⁰ val. iki 8³⁰ val.;

13.7.2. Priešpiečiai nuo 10⁰⁰ val. (diabetikams);

13.7.3. Pietūs nuo 13⁰⁰ val. iki 13³⁰ val.;

13.7.4. Pavakariai nuo 16⁰⁰ val. iki 16³⁰ val.;

13.7.5. Vakarienė nuo 18⁰⁰ val. iki 18³⁰ val.;

13.8. Esant reikalui, paslaugos tiekėjas turi organizuoti maitinimą pagal individualų maitinimo režimą, jeigu gyventojui iškyla mitybos problemos dėl ypatingos fizinės ir fiziologinės būklės ir gydytojas skiria individualų maitinimo režimą, mažai koloringą dietą, enterinį ar paranterinį maitinimą.

13.9. Valgiaraščio sudarymą 7 dienoms pagal PO Techninės specifikacijos reikalavimus.

13.10. Valgiaraščio sezoniškumą ir įvairumą.

14. Reikalavimai maisto gamybai ir išdavimui:

14.1. Pagamintas maistas išduodamas, vadovaujantis globos namų pateiktais mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais, pagal skyrius ir dietas. Pagamintą maistą paskirsto porcijomis ir išdalina valgykloje (esant poreikiui – pristato į kambarių korpusus) tiekėjas.

14.2. Jeigu maistas tiekiamas į globos namų gyventojų kambarių korpusus, jis privalo būti tiekiamas techniškai tvarkingoje (triukšmo nekeliančioje) įrangoje, sandarioje, tam skirtoje taroje, užtikrinančioje reikalingą maisto temperatūrą bei saugą nuo aplinkos taršos. Naudojama tara privalo būti pažymėta maistui naudoti skirtais ženklais, atitinkančiais nustatytus nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus. Plastiko indai – su plastiko žymenimis.

14.3. Maistas ir gėrimai turi būti pateikiami, naudojant saugius daugkartinio naudojimo stalo įrankius bei indus.

15. Paslaugų teikėjas privalo sudaryti sąlygas PO atstovams (įstaigos vadovo įsakymu patvirtintiems atsakingiems darbuotojams) atlikti higieninių reikalavimų kontrolę globos namų skyrių maisto išdavimo patalpose pagal Lietuvos higienos normą HN 15:2005 "Maisto higiena".

16. Paslaugos teikėjas savo lėšomis turi užtikrinti jam perduotų patalpų, įrangos, inventoriaus, higieninę švarą, epidemiologinę saugą, technologinių įrengimų priežiūrą.

17. Paslaugų teikėjas tvarkingai eksploatuoja elektros ir vandens sunaudojimo matavimo prietaisus.

18. Paslaugų teikėjas įsipareigoja tvarkyti maisto atliekas.

19. Paslaugų teikėjas įsipareigoja atlyginti maisto pervežimo priemonėmis mechaniškai pažeistų globos namų vidaus patalpų ar statinio konstrukcijų atstatymo išlaidas maisto pristatymo kelyje nuo perkančiosios organizacijos suteiktų patalpų iki maisto išdavimo vietų.

20. Rengiant pasiūlymą, Paslaugos teikėjas privalo rūpestingai išnagrinėti visus pirkimo dokumentuose nustatytus reikalavimus paslaugos teikimui, įvertinti visas paslaugos teikimo sąnaudas.

21. Rengiant pasiūlymą ir sudarant 7 dienų valgiaraščio planą, teikėjas privalo užtikrinti pakankamai įvairių maisto produktų panaudojimą, nesikartojantį kasdieną ir laikytis techninės specifikacijos 1 lentelėje nurodytų reikalavimų.

22. Valgiaraštį pagal perkančiosios organizacijos Techninės specifikacijos reikalavimus privalu sudaryti teikiant paslaugą ir pateikti su pasiūlymu.

23. Maistas turi būti gaminamas Lavėnų socialinės globos namų maisto gamybos patalpose. Patalpos bus perduodamos naudojimui pagal nuomos sutartį. Paslaugos teikėjas turi: užtikrinti paslaugos teikėjo lėšomis perduotų jam patalpų ir įrangos, inventoriaus higieninę švarą, epidemiologinę saugą, technologinių įrengimų priežiūrą; apmokėti visas perduotų patalpų išlaikymo ir eksploatavimo išlaidas (elektra, vanduo, šiukšlių išvežimas ir kt.), investuoti į virtuvės technologinę įrangą, aprūpinant virtuvę šiuolaikine maisto gaminimo technika, įrankiais, indais.

24. Tiekėjas šventinį stalą serviruoja valgyklos salėje bei gyventojų kambariuose šiomis švenčių dienomis:

- 1) sausio 1-ąją – Naujųjų metų dieną;
- 2) sekmadienį ir pirmadienį – krikščionių Velykų (pagal vakarietiškąją tradiciją) dienomis;
- 3) gruodžio 24-ąją – Kūčių dieną;
- 4) gruodžio 25-ąją ir 26-ąją – Kalėdų dienomis.

25. Paslauga turi būti teikiama laikantis dietinio maitinimo reikalavimų bei kitų maisto gaminimo reikalavimus nustatančių teisės aktų nuostatų. Paslaugai taikomi aplinkos apsaugos kriterijai:

25.1. konkrečios produktų grupės arba konkrečių produktų sąraše esančių produktų turi būti ekologiškai pagaminta pagal Reglamentą (EB) Nr. 834/2007 (vertine išraiška).

Atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai: ekologinės gamybos patvirtinamieji dokumentai, sertifikatai (produktams ir (arba) perdirbimo veiklai) arba kiti lygiaverčiai įrodymai;

25.2. maistas ir gėrimai turi būti pateikiami, naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, stiklinius ir kitokius indus, vienkartinės servetėles.

DIETŲ CHARAKTERISTIKA IR INDIKACIJOS

1 lentelė

Eil. Nr.	Dietos pavadinimas, simbolis	Dietos charakteristika	Dietos indikacijos	Preliminarus maitinamų gyventojų skaičius per parą
1	2	3	4	6
PAGRINDINĖS DIETOS				
1.	Sveikų žmonių mityba (pagrindinė dieta) P1 Vyresnio ir senyvo amžiaus žmonių P3	Apytikrė dietos sudėtis: <i>Vadovautis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos interneto svetainėje pateikiamomis maitinimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose rekomendacijomis</i>	Skiriama suaugusiems ir vaikams, kurių mitybos nereikia koreguoti	Apytikrį pagal šią dietą maitinamų asmenų skaičių paslaugos teikėjas derins su PO prieš sudarydamas 7 dienų valgiaraštį
2.	Vegetarinė dieta P4	Apytikrė dietos sudėtį sudaro paslaugos teikėjas ir suderina su PO	Skiriama gyventojams dėl įvairių priežasčių valgantiems tik arba iš dalies augalinės kilmės maistą	
3.	Nėščiąjų ir žindyvių mityba P2	Apytikrė dietos sudėtis: <i>Vadovautis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos interneto svetainėje pateikiamomis maitinimo asmens sveikatos priežiūros</i>	Skiriama nėščiosioms ir žindyvėms	

		<i>įstaigose rekomendacijomis</i>		
PAGRINDINĖS DIETOS MODIFIKACIJOS				
1.	Cukrinio diabeto dieta Cd	Apytikrę dietos sudėtį sudaro paslaugos teikėjas ir suderina su PO	Cukrinis diabetas	Apytikrį pagal šią dietą maitinamų asmenų skaičių paslaugos teikėjas derins su PO prieš sudarydamas 7 dienų valgiaraštį
2.	Maisto konsistenciją koreguojančios dietos	Apytikrę dietos sudėtį sudaro paslaugos teikėjas ir suderina su PO	Suaugusiems ir vaikams, turintiems kramtymo, rijimo problemų.	
3.	Pooperacinės dietos	Apytikrę dietos sudėtį sudaro paslaugos teikėjas ir suderina su PO	Skiriama išoperuotiems gyventojams	Apytikrį pagal šią dietą maitinamų asmenų skaičių paslaugos teikėjas derins su PO prieš sudarydamas 7 dienų valgiaraštį
4.	Kitos pagrindinės dietos modifikacijos	Apytikrę dietos sudėtį sudaro paslaugos teikėjas ir suderina su PO	Pagal poreikį suaugusiems ir vaikams	Apytikrį pagal šią dietą maitinamų asmenų skaičių paslaugos teikėjas derins su PO prieš sudarydamas 7 dienų valgiaraštį

Techninės specifikacijos
1 priedas

REIKALAVIMAI VALGIARAŠČIUI

- Paslaugos teikėjas maistą gamina pagal 7 dienų valgiaraščio planą, kuriame nurodoma:
 - Kiekvienos dienos dietinių patiekalų pavadinimai. Pusryčiams ir pietums skirtų pagrindinių patiekalų (sriubos bei antrojo patiekalo) pavadinimai valgiaraščio plane neturi kartotis, vakarienei skirto pagrindinio patiekalo pasikartojimų skaičius – ne daugiau 2;
 - Dietinių patiekalų išeiga (gr.).
- Paslaugos teikėjas pagal 7 dienų valgiaraščio planą sudaro kasdienį valgiaraštį, kuriame nurodoma:
 - Dienos raciono maistinė vertė (baltymai (gr.), riebalai (gr.), angliavandeniai (gr.), energetinė vertė (kcal.);
 - Dietinių patiekalų išeiga (gr.).
- Paslaugos teikėjas valgiaraščius pristato į globos namų skyrius, kuriuos PO iškabina gyventojams matomoje vietoje.
- Paslaugos teikėjo paskirtas asmuo kiekvieną dieną iš globos namų skyrių atsakingų asmenų priimtų sekančios dienos užsakymus.
- PO pasilieka teisę, skyriuose pasikeitus gyventojų skaičiui, patikslinti užsakymo žiniaraščius.
- Paslaugos teikimo metu valgiaraščio sudėtis gali nežymiai keistis, atsižvelgiant į sezoną

(daržovių sudėtis), maitinamų gyventojų dietų (modifikacinių dietų apie 10 proc.) skaičių ir kt.
