

Pirkimo sutarties CPO352790 priedas Nr. 1 „TIEKĖJO pasiūlymas“

1. PASLAUGŲ PAVADINIMAI IR KAINOS

1. Nemokamo maitinimo paslaugos ir kainos*

Paslaugos pavadinimas	Maisto produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui, Eur be PVM	Gamybos išlaidų dydis skirtas vienai dienai vienam mokiniui, Eur be PVM	Bendra kaina vienai dienai, vienam mokiniui, Eur be PVM	Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių preliminarus skaičius per dieną, vnt.
Pusryčiai 15-18 metų vaikams	1.06	0.16	1.22	20
Priešpiečiai 15-18 metų vaikams	0.00	0.00	0.00	0
Pietūs 15-18 metų vaikams	2.48	0.37	2.85	20
Pavakariai 15-18 metų vaikams	0.00	0.00	0.00	0
Vakarienė 15-18 metų vaikams	0.00	0.00	0.00	0
Visos paros maitinimas 15-18 metų vaikams	0.00	0.00	0.00	0
Nemokamo maitinimo paslaugų kaina Eur be PVM (vienai dienai):				81.40
PVM (21%):				17.09
Nemokamo maitinimo paslaugų kaina Eur su PVM:				98.49

*1-3 metų ir 4-7 metų vaikų amžiaus grupėse mokamas maitinimas prilyginamas nemokamam maitinimui, todėl 1-3 metų ir 4-7 metų vaikų amžiaus grupėse nurodomas tiek nemokamo, tiek mokamo maitinimo preliminarus mokinių skaičius bei kaina vienai dienai, vienam mokiniui.

2. Mokamo maitinimo paslauga

Paslaugos pavadinimas	Preliminarus maitinamų asmenų skaičius per dieną, vnt.	Vidutinis maitinimo dienų skaičius per mokslo metus, vnt.
Mokamo maitinimo paslaugos	1000	185

3. Patiekalų grupių kainos

Eil. Nr.	Patiekalų grupės	Kaina už mato vnt, Eur be PVM
1	Sriubos (mato vnt. – 100 g.):	
1.1	Visos sriubos – tirštoji dalis ne mažiau 30 proc. nuo patiekalo išeigos	0.07
1.2	Pieniškos sriubos – pieno kiekis ne mažiau kaip 60 proc. nuo patiekalo išeigos. Tirštoji dalis ne mažiau 30 proc.	0.07
1.3	Sultiniai	0.05
	Sriubų kainų vidurkis:	0.06
2	PAGRINDINIAI PATIEKALAI	
2.1	Kiaušinių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.1.1	Omletas – ne daugiau 7 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir / arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.42
2.2	Liesos žuvies patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.2.1	Grynos žuvies patiekalai – ne mažiau 90 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.79
2.2.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.42
2.2.3	Maltos žuvies patiekalai – ne mažiau 70 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.99
2.2.4	Maltos žuvies ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.79
2.3	Riebios žuvies patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.3.1	Grynos žuvies patiekalai – ne mažiau 90 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.42
2.3.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne	0.42

	daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	
2.3.3	Maltos žuvies patiekalai – ne mažiau 70 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.89
2.3.4	Maltos žuvies ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.79
2.4	Raudonos mėsos patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.4.1	Grynos mėsos patiekalai – ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.90
2.4.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.69
2.4.3	Maltos mėsos patiekalai – ne mažiau 70 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.99
2.4.4	Maltos mėsos ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.99
2.5	Baltos mėsos patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.5.1	Grynos mėsos patiekalai – ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.99
2.5.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.69
2.5.3	Maltos mėsos patiekalai – ne mažiau 70 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.99
2.5.4	Maltos mėsos ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.99
2.6	Bulvių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.6.1	Virtų bulvių patiekalai su įdarais – įdaras ne mažiau 20 proc. nuo pusgaminio masės	0.69
2.6.2	Tarkuotų bulvių patiekalai su įdarais – įdaras ne mažiau 30 proc. nuo pusgaminio masės	0.59
2.6.3	Kiti virtų ir / ar tarkuotų bulvių patiekalai	0.49
2.7	Pieno ir jo produktų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.7.1	Apkepai – ne daugiau 10 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.79
2.7.2	Virti varškėčiai – ne daugiau 28 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.79
2.7.3	Kepti varškėčiai, keksiukai – ne daugiau 20 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.59
2.8	Kruopų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.8.1	Plovas su balta mėsa, kitų kruopų ir baltos mėsos troškiniai – mėsos ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos	0.99
2.8.2	Plovas su raudona mėsa, kitų kruopų ir raudonos mėsos troškiniai – mėsos ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos	1.04
2.8.3	Apkepai	0.42
2.8.4	Troškiniai	0.42
2.9	Miltiniai gaminiai (mato vnt. - 100 g.):	
2.9.1	Lietiniai – įdaras ne mažiau 30 proc. nuo pusgaminio masės	0.69
2.9.2	Įvairūs blynėliai / blynai ir pan.	0.59
2.9.3	Makaronų patiekalai	0.49
2.9.4	Pilno grūdo makaronų patiekalai	0.42
2.10	Ankštinių kultūrų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.10.1	Ankštiniai patiekalai – ankštiniai sudaro ne mažiau 51 proc. nuo pusgaminio masės	0.42
2.11	Patiekalai, iš augalinės kilmės produktų / daržovių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.11.1	Troškiniai	0.42
2.11.2	Kepsniai / kepiniai	0.42
	Pagrindinių patiekalų kainų vidurkis:	0.69
3	Garnyrai (mato vnt. - 100 g.):	
3.1	Kruopos	0.09
3.2	Bulvės	0.15
3.3	Makaronai	0.15
3.4	Salotos	0.14
3.5	Šviežios daržovės	0.14
3.6	Raugintos daržovės	0.13
3.7	Karštos daržovės	0.13
	Garnyrų kainų vidurkis:	0.13
4	Kita:	
4.1	Duona (mato vnt. - 100 g.)	0.03
4.2	Vaisiai (mato vnt. - 100 g.)	0.09
4.3	Grietinė (mato vnt. - 100 g.)	0.19

4.4	Kefyras (mato vnt. - 100 ml.)	0.09
4.5	Pienas (mato vnt. - 100 ml.)	0.09
4.6	Kompotas (mato vnt. - 100 ml.)	0.04
4.7	Sultys (mato vnt. - 100 ml.)	0.08
4.8	Sulčių gėrimai (mato vnt. - 100 ml.)	0.04
4.9	Nektarai (mato vnt. - 100 ml.)	0.01
4.10	Kakava – pieno kiekis ne mažiau 50 proc. nuo gėrimo išeigos (mato vnt. - 100 ml.)	0.01
4.11	Arbata (mato vnt. - 100 ml.)	0.01
4.12	Trintų uogų pagardai / padažai – ne mažiau 90 proc. uogų ir / ar vaisių nuo patiekalo išeigo (mato vnt. - 100 g.)	0.19
4.13	Padažai prie karštų patiekalų – miltų / krakmolo kiekis ne daugiau 5 proc. nuo patiekalo išeigos (mato vnt. - 100 g.)	0.09
4.14	Aliejus su žolelėmis ar pan. (mato vnt. - 100 g.):	0.02
	Grupės „kita“ kainų vidurkis:	0.07
	Mokamo maitinimo paslaugų kaina (Grupių vidurkių suma)* Preliminarus mokamo maitinamo asmenų skaičius per dieną Eur be PVM:	950.00
	PVM (21%):	199.50
	Mokamo maitinimo paslaugų kaina Eur su PVM:	1149.50

PASTABA:

Žaliavos procentinis kiekis apskaičiuojamas nuo neto masės.

Tiekėjas įsipareigoja kartu su valgiaraščiu perkančiajai organizacijai pateikti patiekalų / produktų kainas pagal valgiaraščiuose numatytas patiekalų / produktų išeigas. Kaina apskaičiuojama pagal užfiksuotą 100 g. / ml. ir numatyto patiekti patiekalo išeigą. Pvz., fiksuota 100 g maltos mėsos gaminių kaina – Y; pagal valgiaraštį numatoma maltinio išeiga 120 g, tai kaina apskaičiuojama – 120 g x Y/ 100 g.

Švediško stalo (savitarnos) principu maitinimo paslaugos kupono maksimali kaina Eur be PVM:	2.5
Kupono kaina už 1 asmenį, Eur be PVM:	0.07
Švediško stalo principo kaina (Kupono kaina* Preliminarus mokamo maitinamo asmenų skaičius) Eur be PVM:	70.00
PVM (21%):	14.70
Švediško stalo principo kaina Eur su PVM:	84.70

Pasiūlymo lyginamoji kaina:	191.18
-----------------------------	--------

2. EKONOMINIO NAUDINGUMO VERTINIMO KRITERIJAI

Pietų metu patiekiamų karštų patiekalų skaičius (T1)	Siūlomi 4 ir daugiau karšti patiekalai (10 balų)
Maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudojamos ekologiškos produkcijos ir / ar maisto produktus atitinkančius „Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau - NKP) reikalavimus kiekis (T2)	Tiekėjas įsipareigoja maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudoti ekologiškos ir / ar NKP produkcijos ne mažiau kaip 50 proc. (10 balų)
Šviežių daržovių ir vaisių įvairovė (T3)	Dienos eigoje siūlomos 5 ir daugiau skirtingos vaisių ir daržovių rūšys (iš jų ne mažiau kaip 3 rūšys pateikiamos atskirai) (10 balų)
Atsiskaitymo sistema (T4)	Atsiskaitoma grynaisiais, negrynaisiais pinigais, įskaitant atsiskaitymą banko kortele (3 balai)
Darbuotojų kvalifikacijos kėlimas (T5)	Tiekėjas užtikrina, kad paslaugą teikiančios darbuotojai (technologai(-ės), vyrėjai(-os)) dalyvaus kvalifikacijos kėlimo kursuose / mokymuose / seminaruose ne mažiau kaip 2 kartus per vienerius sutarties vykdymo metus (2 balai)
Maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudojamų maisto produktų ženklinčių simboliu „Rakto skylutė“ arba lygiaverčiu kiekis (T6)	Tiekėjas įsipareigoja maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudoti maisto produktus su simboliu „Rakto skylutė“ ne mažiau kaip 20 proc. ir daugiau (3 balai)
Maisto gamyboje naudojamos šviežios arba atvėsintos mėsos ir šviežios arba atvėsintos žuvies kiekis (T7)	Maisto gamyboje naudojamas šviežios arba atvėsintos mėsos ir šviežios arba atvėsintos žuvies kiekis - ne mažiau kaip 40 proc. ir daugiau nuo viso maisto gaminimui sunaudojamo mėsos ir žuvies kiekio (5 balai)
Maisto gamyboje naudojamas viso grūdų produkcijos kiekis (T8)	Maisto gamyboje naudojamas viso grūdų arba iš dalies viso grūdų* produkcijos kiekis nuo viso maisto gaminimui sunaudojamų grūdinių produktų kiekio - 50 proc. ir daugiau (4 balai)

Patiekalų įvairovė (T9)	Tas pats patiekalas 15 d. d. valgiaraščiuose siūlomas ne daugiau kaip kartą per 15 d. dienų (2 balai)
Vizualinis patiekalų pateikimas (T10)	Tiekėjas išsipareigoja pateikti patiekalų fotonuotraukus prie valgiaraščių ir technologinių kortelių, su pateiktomis nuotraukomis turi būti galimybė susipažinti vaikams bei vaikų atstovams pagal įstatymą viešai prieinamoje vietoje (valgykloje prie meniu ir / ar patiekalų kainų) (2 balai)
Tiekėjo išsipareigojimas sutarties vykdymo metu pasitelkti dietisto kvalifikaciją turintį darbuotoją (T11)	Tiekėjas išsipareigoja sutarties vykdymo metu pasitelkti dietisto kvalifikaciją turintį darbuotoją valgiaraščių sudarymui (2 balai)
Elektroninė maitinimo užsakymų ir atsiskaitymų sistema (T12)	Tiekėjo svetainėje vykdomas maitinimo užsakymas bei elektroniniu būdu atsiskaitoma už pateiktus užsakymus (2 balai)
Mokinių aptarnavimo forma (T13)	Sudaryta galimybė patiems vaikams pasirinkti visus valgiaraščiuose nurodytus patiekalus, jų sudedamąsias dalis ir kiekius. Mažesniems vaikams paprašius, patiekalą ar jo dalis gali įdėti suaugusieji (valgyklos personalas) (5 balai)

3. ATSISKAITYMO BŪDAS

Atsiskaitoma grynaisiais, negrynaisiais pinigais, įskaitant atsiskaitymą banko kortele (3 balai)
--

4. MAISTO GAMINIMAS IR PRISTATYMAS

Maistas gaminamas užsakovo patalpose	
Turto (patalpų) nuomos kaina:	1.00 Eur be PVM/mėn.
Įrangos nuomos kaina:	1.00 Eur be PVM/mėn.

5. KITOS UŽSAKYO SĄLYGOS

Ar reikalingas vaikų maitinimo organizavimas švediško stalo (savitarnos) principu?	Reikalaujama
Ar reikalingas stalų dengimas? (taikoma tik pradinėse klasėse besimokintiems vaikams gaunantiems nemokamą maitinimą)	Nereikalaujama
Ar reikalingas valgymo patalpos (valgyklos) ir stalų švaros palaikymas tiekėjo sąnaudomis?	Reikalingas valgymo patalpos (valgyklos) ir stalų švaros palaikymas tiekėjo sąnaudomis
Ar dalyvaujama Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje?	Nedalyvaujama
Ar reikalingas užkandžių bufetas?	Taip

6. PASLAUGŲ TEIKIMO VIETA

Vilniaus Pilaitės gimnazija Tolminkiemio 2d. Vilnius
--

7. PRADINĖS SUTARTIES VERTĖ. PAPILDOMAI ĮSIGYJAMŲ PASLAUGŲ VERTĖ

1. Pradinės Pirkimo sutarties vertė – 28785.40 Eur be PVM.

2. TIEKĖJO subtiektėjai

2.1. TIEKĖJO subtiektėjai, kurių pajėgumais remiamasis vykdant Pirkimo sutartį ir siekiant atitikti kvalifikacinius reikalavimus: nepasitelkiami

2.2. TIEKĖJO subtiektėjai, kurių pajėgumais remiamasi vykdant Pirkimo sutartį: nepasitelkiami

PASLAUGŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I SKYRIUS

TEISĖS AKTAI, REGLAMENTUOJANTYS MAITINIMO PASLAUGOS TEIKIMĄ, MAISTO RUOŠIMĄ, HIGIENĄ BEI KITUS REIKALAVIMUS, SUSIJUSIUS SU MAITINIMU BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE

1.1. Maitinimo paslaugų tiekėjas (toliau – Tiekėjas) maitinimo paslaugą turi teikti vadovaujantis šiais dokumentais (jų aktualiomis redakcijomis):

- 1.1.1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“;
- 1.1.2. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas.
- 1.1.3. Lietuvos Respublikos Socialinės paramos mokiniais įstatymas.
- 1.1.4. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN 15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN 21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas, bendrieji sveikatos reikalavimai“;
- 1.1.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau - Tvarkos aprašas);
- 1.1.6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašas pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;
- 1.1.7. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;
- 1.1.8. Aplinkos ministro 1999-07-14 įsakymu Nr. 217 „Dėl atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“.
- 1.1.9. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005-03-23 įsakymu Nr. B1-190 „Dėl šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“.
- 1.1.10. Kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimą ir maisto higieną, ženklinimą, tvarkymą ir laikymą.
- 1.2. Savivaldybių, kurių pavaldume yra mokyklos, kurioms perkamos maitinimo paslaugos (toliau – Savivaldybė), teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą (jų aktualios redakcijos), pateikiami 1 priede.

II SKYRIUS

PIRKIMO OBJEKTAS

- 2.1. Pirkimo objektas – vaikų maitinimo paslauga, BVPŽ kodas 55523100-3 (maisto mokykloms paslaugos).
- 2.2. Perkančioji organizacija perka vaikų maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos).

III SKYRIUS

APMOKĖJIMO UŽ PASLAUGAS TVARKA

- 3.1. Už vaikams, kurie teisės aktų numatyta tvarka yra įgiję teisę gauti nemokamą maitinimą, Tiekėjo suteiktas Paslaugas sumokės Perkančioji organizacija (toliau tekste – Perkančioji organizacija.), už kitas mokamo maitinimo ir / ar papildomo maitinimo – užkandžių stalo (bufeto) užkandžius / patiekalus (toliau – užkandžių bufetas) Tiekėjo suteiktas Paslaugas mokės tretieji asmenys (vaikai, tėvai, ugdymo įstaigos darbuotojai).
- 3.2. Nemokamas vaikų maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams maisto produktams įsigyti ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti.
- 3.3. Už nemokamą ir mokamą maitinimą bus apmokama:
- 3.3.1. už nemokamą maitinimą įkainiais, nustatytais nemokamam maitinimui Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti.
- 3.3.2. už mokamą maitinimą įkainiais, kuriuos pasiūlo Tiekėjas.
- 3.4. Vaikų atsiskaitymo už suteiktas Paslaugas būdai nurodyti sutartyje.

IV SKYRIUS

MAITINAMŲ ASMENŲ SKAIČIUS

- 4.1. Maitinimo dienų skaičius kasmet priklauso nuo Švietimo ir mokslo ministro įsakymu tvirtinamų bendrojo ugdymo planų.
- 4.2. Perkančiosios organizacijos nurodyti numatomi maitinamų asmenų skaičiai yra preliminarūs.
- 4.3. Preliminarų besimaitinančių asmenų skaičių Perkančioji organizacija iki kiekvienų mokslo metų rugsėjo 30 d. patikslins pagal faktinę padėtį (pagal patvirtintus savivaldybės besimokančių vaikų sąrašus ir turimą ugdymo įstaigos personalo skaičių). Atskiru Perkančiosios ir Tiekėjo susitarimu gali būti įleidžiami ir aptarnaujami asmenys iš išorės. Šių asmenų maitinimas nėra šio pirkimo objektas ir patiekalai bei produktų sąnaudos turi būti apskaitomi atskirai.

V SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BŪDAI

- 5.2. Vaikų maitinimo organizavimas švediško stalo (savitarnos) principu, (jei taikoma):
- 5.2.1. dalinis švediškas stalas t. y. kai sudaryta galimybė patiems vaikams pasirinkti ir įsidėti tik tam tikrų patiekalų ar jų dalių, pvz., tik daržovių ar

vaisių salotų (daržovių baras) arba tik sriubų ir pan. Duonos ir pyrago gaminių, vaisių ar gėrimų pasirinkimo galimybė nereiškia dalinio švediško stalo principo įdiegimo;

5.2.2. visišką švedišką stalą t. y. kai sudaryta galimybė patiems vaikams pasirinkti visus valgiaraščiuose nurodytus patiekalus, jų sudedamąsias dalis ir kiekius. Mažesniems vaikams paprašius, patiekalą ar jo dalis gali įdėti suaugusieji (valgyklos personalas).

5.3. Maitinimas švediško stalo principu organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos (toliau – Sveikatos apsaugos ministerija) švediško stalo rekomendacijomis (<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/vaiku/svedisko>).

5.4. Pagaminto maisto pristatymas termosuose į ugdymo įstaigą ar jos padalinį (jei taikoma).

VI SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PILNU APTARNAVIMU

(pagal Perkančiosios organizacijos pasirinkimą)

6.1. Tiekėjas užtikrina, kad maitinimas organizuojamas pilnai aptarnaujant valgyklos personalui.

6.2. Tiekėjo personalas turi įdėti maistą, kurio pageidaujama.

6.3. Perkančiajai organizacijai pageidaujant, pradinėse klasėse besimokinantiems vaikams gaunantiems nemokamą maitinimą, patiekalams pateikti turi būti dengiami stalai. Vaikams šio maitinimo metu turi būti sudaryta galimybė maistą gauti patiektą ant stalų, t. y. prieš pradėdant maitinimą maistas sudedamas ant stalų ir jis turi būti tinkamos temperatūros.

6.4. Pilno aptarnavimo principas gali būti taikomas mokamam ir nemokam maitinimui organizuoti.

VII SKYRIUS

REIKALAVIMAI, TAIKANT ŠVEDIŠKO STALO APTARNAVIMO PRINCIPĄ

(pagal Perkančiosios organizacijos pasirinkimą)

7.1. Švediško stalo principu maitinimo metu vaikams turi būti sudaryta galimybė pasirinkti ir įsidėti maisto, t. y. maitinimas turi būti organizuojamas dalinio švediško stalo arba visišką švediško stalo principu.

7.2. Švediško stalo principu maitinimo metu vaikams turi būti sudarytos sąlygos patiems išsirinkti patiekalą ir / ar jo sudedamąsias dalis (pagrindinį, garnyrą, daržoves / vaisius, padažą ir pan.) pagal valgiaraštį ir įsidėti patiems į tam skirtas lėkštes, o paprašius gali padėti suaugęs asmuo (Tiekėjo personalas).

7.3. Vaikas gali įsidėti tik tuos patiekalus ir / ar jo sudedamąsias dalis, kurie numatyti patvirtintame ne mažiau kaip 15 darbo dienų valgiaraštyje (-čiuose).

7.4. Švediško stalo principu turi būti organizuojami pietūs.

7.5. Švediško stalo principas turi būti taikomas mokamam ir nemokam maitinimui.

7.6. Tiekėjas įsipareigoja, kad ties kiekvienu patiekalu būtų pateikta raštiška ir aiškiai įskaitoma informacija, koks tai yra patiekalas (pvz., lietiniai su kiaulienos mėsos įdaru ir pan.), kad vaikas suprastų koks patiekalas yra servavimo inde.

7.7. Tiekėjas užtikrina, kad pilno švediško stalo aptarnavimo principu metu, maitinimui organizuoti bus naudojamos pietų lėkštės, kurių skersmuo ne mažesnis kaip 25 cm., užtikrinamas pakankamas jų kiekis bei bus sudaroma galimybė pasikeisti į švarią lėkštę norint įsidėti kitą patiekalą. Taip pat Tiekėjas užtikrina pakankamą padėklų kiekį, kad vaikams būtų patogiu nusinešti įsidėtą maistą. Sudėtiniais patiekalais gali būti naudojamos sekcijinės (su perskyrimais) lėkštės, leidžiančios nesumaišyti patiekalų.

7.8. Visi patiekalai ir / ar sudedamosios jų dalys turi būti patogiai išdėstyti, kad vaikai galėtų laisvai prieiti ir įsidėti pageidaujamą patiekalą ir / ar jo sudedamąją dalį.

7.9. Tiekėjas įsipareigoja visų valgymų metu užtikrinti pagalbą vaikams, (jei jie to patys pageidauja), išsirenkant, įsidedant maistą, o taip pat palaikyti švarą aplink talpas / įrangą su laikomu maistu, bendrą tvarką valgyto patalpoje (valgykloje) bei stalų švarą.

7.10. Tiekėjas įsipareigoja užtikrinti, kad rengiant daržovių pasirinkimą, daržovės bus tiekiamos atskirose talpose ir nesilies tarpusavyje (pvz., rauginti agurkai su šviežiomis kitomis daržovėmis, arba pjaustyti pomidorai su agurkais ir pan.). Pvz., tam gali būti naudojamos pertvaros gastronomiciniams indams.

7.11. Tiekėjas organizuoja maitinimą pagal Perkančiosios organizacijos patvirtintą maitinimo grafiką. Bendru Tiekėjo ir Perkančiosios organizacijos sutarimu, numatomos pertraukos, kurių metu vaikai bus maitinami švediško stalo principu, laikantis Tvarkos aprašo reikalavimų.

7.12. Tiekėjas įsipareigoja, kad numatytų švediško stalo maitinimo pertraukų metu, bus užtikrinamas pakankamas numatytų pagal patvirtintą ne mažiau kaip 15 darbo dienų valgiaraštį (-čius) patiekalų kiekis, kad visiems vaikams būtų pasirinkimo galimybė.

7.13. Tiekėjas įsipareigoja užtikrinti kiekvieno vaiko patekimą į maitinimo patalpą, bei galimybę įsigyti maitinimą pagal numatytus kuponus, kai renkamasi švediško stalo principu, arba vaikui pageidaujant, įsigyti vieną atskirą patiekalą ar jo sudedamąją dalį (-is), gėrimą ir kt. numatytų valgyto pertraukų metu, laikantis Tvarkos aprašo nustatytų reikalavimų.

7.14. Vaikams, ugdymo įstaigos personalui pageidaujant įsigyti vieną konkretų patiekalą ir / ar sudedamąją jo dalį (-is) (pvz., tik sriubos arba tik grikių su morkų salotomis), Tiekėjas įsipareigoja sudaryti tokias galimybes ugdymo įstaigos nustatytu maitinimo grafiku, neatsižvelgiant į tai, kad dauguma valgo pagal įsigytus kuponus.

7.15. Atsiskaitymui už maitinimą švediško stalo principu Tiekėjo bus taikoma kuponų sistema. Kuponas – iš anksto arba vietoje įsigijamas popierinis ar el.

formatu (QR kodas, į vaiko pažymėjimą ir pan.) vienkartinis mokėjimas už vienkartinį įėjimą ir maitinimąsi švediško stalo principu numatyto maitinimo metu.

7.16. Tiekėjas atsakingas už maitinimo proceso organizavimą, tvarkos palaikymą ir savalaikį bei kokybišką mokinių aptarnavimą Perkančiosios organizacijos nustatyta tvarka ir numatytų pertraukų metu.

VIII SKYRIUS

PAGAMINTO MAISTO PRISTATYMAS

(pagal Perkančiosios organizacijos pasirinkimą)

8.1. Paslaugų teikimo ir maisto gaminimo bei pristatymo vietos nurodytos pirkimo sutartyje.

8.2. Jeigu maistas gaminamas ir pristatomas į ugdymo įstaigą, laikomasi šių reikalavimų:

8.2.1. Maistas turi būti gaminamas higienos, infekcijų kontrolės, darbų saugos reikalavimus atitinkančiose Tiekėjui priklausančiose patalpose, pristatomas į ugdymo įstaigą ir išdalinamas.

8.2.2. Patiekalai turi būti pristatomi taroje, skirtoje maistui gabenti, palaikant temperatūrinį režimą. Paslaugų tiekėjas maisto transportavimo metu užtikrina indų sandarumą bei teisės aktuose nustatytos patiekalų temperatūros režimą (taikoma, kai pasirinktas maisto pristatymas). Perkančioji organizacija turi teisę prašyti Tiekėjo patikrinti maisto temperatūrą su jo turima matavimo įranga arba patikrinti pati maisto temperatūrą, užtikrinant higieną bei naudojamos įrangos metrologinę patikrą. Naudojama tara turi atitikti LR galiojančius nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

8.2.3. Paslaugoms teikti reikalingi indai ir stalo įrankiai (jei taikoma) bei kitos priemonės užtikrinančios tinkamą sutarties vykdymą visą sutarties laikotarpį.

8.2.4. Kokybiškam Paslaugų teikimui turi būti užtikrintas įrangos, kitų virtuvės reikmenų, indų ir stalo įrankių atnaujinimas.

8.2.5. Paslaugos apima maisto gaminimą ir pagal Perkančiosios organizacijos poreikį - pristatymą, priėmimą, išdalinimą, naudotų indų surinkimą, plovimą ir džiovinimą bei valgymo patalpos (valgyklos) ir stalų švaros palaikymą Paslaugos tiekėjo sąnaudomis.

IX SKYRIUS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI VALGIARAŠČIO SUDARYMUI

9.1. Mokamas ir nemokamas maitinimas (išskyrus užkandžių bufetą) turi būti organizuojami pagal valgiaraštį (-čius) ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, sudarytais vadovaujantis vaikų maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais (Tvarkos aprašu, kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais bei Sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijomis).

9.2. Atsižvelgiant į konkrečios Perkančiosios organizacijos poreikius, maitinimai gali būti skirstomi į pusryčius, priešpiečius, pietus, pavakarius, vakarienę ar visos paros maitinimą. Visiems maitinimams turi būti parengti valgiaraščiai, atitinkantys vaikų maitinimo organizavimą reguliuojančių teisės aktų reikalavimus.

9.3. Valgiaraščiai gali būti sudaryti tiek visiems maitinimams kartu (viename valgiaraštyje visi maitinimai), tiek kiekvienam maitinimui atskirai (pvz., tik pusryčių, jeigu valgys labai nežymi vaikų dalis, ir tik pietų) arba juos kombinuojant / jungiant į vieną, jei bus maitinama didžioji vaikų dalis (pvz., pusryčių ir pietų).

9.4. Visi valgymo metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.

9.5. Tiekėjas įsipareigoja pateikti visus einamosios dienos ne mažiau kaip 15 darbo dienų patvirtintame (-uose) valgiaraštyje (-čiuose) numatytus patiekalus iš tų produktų, kuriems Tvarkos apraše 7 priede nustatytas privalomas minimalus dažnumas (pvz., ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai) ir / arba privalomus patiekalus, pagamintus tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

9.6. Valgiaraščių rengimas pagal mokykloje besimokančių vaikų amžių ir ugdymo programas:

9.6.1. Ugdymo įstaigoje vykdančios ikimokyklinio ugdymo programą, valgiaraščiai sudaromi šioms amžiaus grupėms: 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišrios amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis;

9.6.2. Ugdymo įstaigoje vykdančios priešmokyklinio ugdymo programą, valgiaraščiai sudaromi 4–7 metų vaikams;

9.6.3. Ugdymo įstaigoje vykdančios pradinio ugdymo programą, valgiaraščiai sudaromi šiai amžiaus grupei - 6–10 metų vaikams;

9.6.4. Ugdymo įstaigoje vykdančios bendrojo ugdymo programą, valgiaraščiai sudaromi 6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikams. Esant poreikiui, vietoje 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų valgiaraščių gali būti sudaromi valgiaraščiai 11 ir 14 metų ir 15–18 metų vaikams.

9.7. Jei ugdymo įstaigoje vykdomos kelios ir daugiau programų, turi būti parengti visi valgiaraščiai atitinkamoms amžiaus grupėms ir visiems numatomiems maitinimams (pvz., jei vykdomos priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programos, turi būti 4–7 metų, 6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikams bei visų pageidaujamų maitinimų valgiaraščiai).

9.8. Rengiant valgiaraščius bei apskaičiuojant patiekalų maistines ir energines sudėtis, Tiekėjas įsipareigoja vadovautis Sveikatos apsaugos ministerijos nurodytomis duomenų bazėmis (nuoroda – <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/maistingumas>). Kilus abejonių ar ginčams dėl patiekalų maistinės ir energinės vertės, vadovautis Sveikatos apsaugos ministerijos nurodytomis bazėmis ir jų reikšmėmis, išskyrus gamyboje naudojamų produktų (žaliavų), kuriems maistines ir energines vertes pateikia produkto (žaliavos) gamintojas.

9.9. Rengiant valgiaraščius Tiekėjas vadovaujasi nustatytais minimaliais rengiamų patiekalų reikalavimais pateiktais techninės specifikacijos 2 priede.

9.10. Tiekėjas valgiaraštį (su paskaičiuotomis kainomis) bei technologines korteles, (kurie / kurios gali būti parengti Tiekėjo, privačių ir / ar juridinių asmenų arba pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu

<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms/>

turi per 10 darbo dienų nuo sutarties pasirašymo suderinti su Perkančiąja organizacija. Perkančioji organizacija įsipareigoja neviešinti (neatskleisti)

technologinių kortelių, išskyrus ugdymo įstaigą aptarnaujančiam Visuomenės sveikatos specialistui, kuriam dėl Tvarkos aprašo priskirtų vykdyti funkcijų,

gali kilti poreikis tokiai informacijai gauti. Perkančioji organizacija gali pateikti jau turimą valgiaraštį su technologinėmis kortelėmis, kurie privalo atitikti Tvarkos

aprašo ir kitų vaikų maitinimą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti mokykloje besimokančių

vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas

(<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/sveikos-mitybos-rekomendacijos>).

9.11. Jei vykdančią savikontrolę (pvz., kai įstaigoje dirbantis Visuomenės sveikatos specialistas pagal Tvarkos aprašą vertina vaikų maitinimo organizavimo

atitiktį reikalavimams) arba kontrolės (pvz., Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos (toliau – VMVT) patikrinimas) metu paaiškėja neatitikimų ir / ar

trūkumų susijusių su valgiaraščiais, Tiekėjas privalo juos nedelsiant (arba kontrolės institucijos nustatytais terminais) pašalinti.

9.12. Suderintus valgiaraščius ir jų technologines korteles Tiekėjas galės keisti, pildyti ar tikslinti, suderinęs su Perkančiąja organizacija bei jai pritarus raštu, ir

laikydamas techninės specifikacijos 54 punkte nustatytą taisyklių, jeigu:

9.12.1. dėl objektyvių priežasčių į Tiekėją ugdymo įstaigos administracija kreipiasi raštu, nurodyma priežastis, dėl kurių valgiaraštis turi būti

keičiamas, pildomas ar tikslinamas;

9.12.2. jeigu vaikai nevalgo patiekalo ir tai yra užfiksuota pagal išmetamo maisto statistiką;

9.12.3. jeigu Tiekėjas pateikia raštu argumentuotą paaiškinimą, kodėl turi būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas valgiaraštis (pavyzdžiui, siekiant įtraukti

naują produktą, kurio naudojimas yra sveikatai palankus, atsižvelgiant į sezoniskumą ir pan.) bei Perkančiajai organizacijai pritarus;

9.12.4. pasikeitus vaikų maitinimo organizavimą reglamentuojantiems teisės aktams ir / ar jų reikalavimams.

9.13. Valgiaraščio patiekalai gali būti keičiami, pildomi ar tikslinami, vadovaujantis vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais bei laikantis tokių

valgiaraščio sudarymo taisyklių:

9.13.1. jautienos patiekalas gali būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame jautiena keičiama į veršieną, ėrieną (ne avieną), ir kitą raudonąją mėsą,

išskyrus kiaulieną, nebent tai būtų ekologiškai auginama kiauliena arba jos išpjova. Subproduktai, kaulai ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Kiti į

patiekalą įeinantys ingredientai gali būti keičiami derinant su Perkančiąja organizacija, tačiau bendrai valgiaraštis turi atitikti Tvarkos aprašo ir kitų teisės

aktų reikalavimus;

9.13.2. paukštienos ir kitos baltos mėsos patiekalas galėtų būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame paukštiena ar kita balta mėsa keičiama tik į filė

arba ekologiškai auginamos kalakutienos, antienos dalimis be odų ir papildomų riebalų. Subproduktai, kaulų svoris ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka;

9.13.3. mėsa negali būti perdirbta ar pagaminta iš sulipdytos mėsos, nuopjovų ir ankstesnių pusfabrikačių, nebent ruošta pačios aptarnaujančios įstaigos,

konkrečiam gaminiui. Pavyzdžiui, vištiena sriubai, faršo mišinys maltiniams, visos šių pusfabrikačių dalys yra gaminamos iš liesos mėsos be pridėtinių

riebalų ar masės didintojų;

9.13.4. ruošiant patiekalus, kuriuose naudojami mėsos gaminiai, turi būti naudojami tokie mėsos gaminiai, kuriuose būtų ne mažiau kaip 90 proc. mėsos;

9.13.5. žuvies patiekalas gali būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame žuvis keičiama tokiu principu: riebi žuvis – riebia žuvimi (pvz., lašiša,

skumbė, silkė, upėtakis ir t. t.), balta liesa žuvis – į baltą liesą kitos rūšies žuvį (pvz., menkė, jūrinė lydeka, starkis, plekšnė ir t. t.). Pirmenybė

teikiama šviežiai ir / ar ekologiškai žuviai. Šviežia žuvis gali būti keičiama tik į kitą šviežią žuvį, šaldyta žuvis taip pat gali būti

keičiama tik į šviežią žuvį;

9.13.6. daržovės ir vaisiai gali būti keičiami tarpusavyje tik panašių daržovių ir vaisių šeimų atžvilgiu – šakninės – šakninėmis, kaulavaisiais –

kaulavaisiais, citrusiniais – citrusiniais, prieskoninės žolelės – taip pat kitomis prieskoninėmis žolelėmis ir pan.;

9.13.7. druska ir cukrus gali būti mažinami arba didinami neviršijant Tvarkos aprašo patvirtintų normų, bet jų keisti patiekaluose kitomis sudėtinėmis

dalimis, išskyrus žolelėmis, negalima;

9.13.8. dienos eigoje turi būti patiekiami ne mažiau nei Tvarkos apraše numatytų vaisių ir daržovių rūšių, savaitės eigoje turi būti patiekiamos ne

mažiau nei po 5 rūšis vaisių ir daržovių, jos gali kartotis kaip sudėtinės dalys dienos ir savaitės eigoje;

9.13.9. grūdai / kruopos dienos ir savaitės eigoje turi keistis tarpusavyje ir būti panaudotos ne mažiau nei 5 rūšys. Jos gali kartotis kaip sudėtinės patiekalo

dalys;

9.13.10. visi ankštiniai (lęšiai, žirniai, pupos ir kt.) viso ne mažiau kaip 15 darbo dienų valgiaraščio (-ių) eigoje turi keistis tarpusavyje ir būti panaudotos

ne mažiau nei 3 rūšys. Jos gali kartotis kaip sudėtinės patiekalo dalys;

9.13.11. baltasis cukrus gali būti keičiamas kitais saldikliais: natūraliais augalų ekstraktais (augalų stevija, klevų sirupu, datulių sirupu ir t.t.) taip pat ruošiant

cukrumi. Vietoje cukraus negali būti naudojami Tvarkos apraše nurodyti draudžiami saldikliai.

9.13.12. kai maisto gamyboje naudojami viso grūdo arba iš dalies viso grūdo (viso (pilno) grūdo produktai sudaro ne mažiau kaip 20 proc. viso patiekalo

gaminimui naudojamų grūdinių produktų kiekio) produktai (toliau – viso grūdo), tai viso grūdo kruopos, grūdai, produktai (jų gaminiai) ir kitos kaip viso

grūdo sudėtinės dalys technologinėse kortelėse gali būti keičiamos tik viso grūdo produktais ir sudėtinėmis dalimis;

9.13.13. valgiaraščiuose nurodytų patiekalų technologinėse kortelėse turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas

(virimas vandenyje ar garuose, kepinas ir pan.), energetinė vertė kalorijomis, baltymais, riebalais ir angliavandeniais bei aiškiai nurodytas druskų ir cukrų kiekis. Valgiaraščiai turi būti sudaromi priklausomai nuo ugdymo įstaigoje besimokančių vaikų amžiaus;

9.13.14. patiekalas – tai Tiekėjo nuožiūra siūlomas karštas patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų; su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras (reikalavimai patiekalų grupėms nurodyti techninės specifikacijos 2 priede).

9.13.15. pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti ne mažiau kaip 2 karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės, augalinis). Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas ir kitas patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomas ne vienas, o keli garnyrai (daržovės, rudieji ryžiai ir pan.), kuriuos vaikai galėtų pasirinkti laisvai. Esant daugiau patiekalų pasirinkimui bent viename einamosios dienos patiekale turi būti naudojama ekologiška mėsa ir / ar pieno produktai ir/ ar daržovės.

9.13.16. ruošiant patiekalus bei esant daugiau kaip 2 karštų patiekalų pasirinkimui bent vienas patiekalas per dieną būtų ruošiamas iš sudėtinių angliavandenių (pilno grūdo miltų ir / ar pilno grūdo kruopų ir / ar ankštinių daržovių).

9.13.17. ruošiant patiekalus esant daugiau kaip 2 karštų patiekalų pasirinkimui bent viename einamosios dienos patiekale turi būti naudojama ekologiška mėsa ir / ar pieno produktai ir/ ar daržovės.

9.13.18. ruošiant patiekalus iš mėsos bei esant daugiau kaip 2 karštų patiekalų pasirinkimui, 4 kartus per savaitę bent vieno patiekalo gamyboje turi būti naudojama ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.

9.13.19. patiekalai turi būti sveikatai palankūs ir patrauklūs mokyklinio amžiaus vaikams. Vaikai dažniausiai mėgsta paprastą, aiškų, atpažįstamą, patrauklų maistą, kurį patogų valgyti, todėl rekomenduojama, kad patiekalai būtų įvairių spalvų, formų, maloniai kvėpiantys, sveikatai palankūs ir skanūs vaikams.

9.13.20. kiekvienos dienos valgiaraštyje turės būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas, pagamintas pagal Perkančiosios organizacijos patvirtintus valgiaraščius ir technologines korteles ir teisės aktuose nurodytus technologinius reikalavimus. Šie valgiaraščiai skelbiami įstaigoje viešai maitinimo vietoje (valgykloje) bei ugdymo įstaigos interneto svetainėje;

9.13.21. vanduo atsigeriti turi būti pateiktas higieniškomis sąlygomis, rekomenduotina kambario temperatūros arba šiltas, uždaruose induose, talpose, pirmenybę teikiant geriamajam vandeniui be priedų, o esant poreikiui – paskanintam citrinomis, apelsiniais, agurkų griežinėliais ar mėtų lapais;

9.13.22. organizuojant maitinimą vaikams, besimokinantiems pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, Tiekėjas įsipareigoja laikytis papildomų reikalavimų:

9.13.22.1. kiekvieną dieną turi būti pateiktas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

9.13.22.2. draudžiama naudoti vienkartinius įrankius;

9.13.22.3. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

9.13.22.4. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

9.13.22.5. bei kitų Tvarkos apraše nustatytų reikalavimų.

9.14. Pasikeitus Tvarkos aprašo / kitų vaikų maitinimą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimams / Sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijomis, Tiekėjas privalo nedelsiant patikslinti valgiaraščius ir technologines korteles pagal reikalavimus bei nedelsiant suderinti valgiaraščius ir technologines korteles su Perkančiąja organizacija.

9.15. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad nemokamo ir mokamo maitinimo pusryčiai, priešpiečiai, pietūs, pavakariai, vakarienė ar visos paros maitinimas būtų ruošiami pagal su Perkančiąja organizacija suderintus valgiaraščius ir technologines korteles.

X SKYRIUS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMUI

10.1. Paslaugos apima maisto gaminimą, išdalinimą, pardavimą, naudotų indų surinkimą, plovimą ir džiovinimą, dezinfekavimą bei valgymo patalpos (valgyklos) ir stalų švaros palaikymą Tiekėjo sąnaudomis.

10.2. Paslaugoms teikti reikalingos priemonės, t. y. maisto gaminimo, laikymo, dalinimo, plovimo ir / ar serviravimo įranga, indai ir stalo įrankiai ir kt., užtikrinamos visą sutarties vykdymo laikotarpį.

10.3. Kokybiškam Paslaugų teikimui Tiekėjo turi būti užtikrintas savo naudojamos įrangos, kitų virtuvės reikmenų, indų ir stalo įrankių atnaujinimas. Jeigu Tiekėjo naudojama Perkančiosios organizacijos turima įranga sutarties vykdymo metu sugenda, Tiekėjas įsipareigoja laiku pasirūpinti įrangos pakeitimu. Pakeista įranga netampa Perkančiosios organizacijos nuosavybe.

10.4. Tiekėjas įsipareigoja gaminti ne mažiau kaip 70 proc. valgiaraštyje numatytų patiekalų, kad užtikrinti įvairovę. Esant poreikiui, Perkančioji organizacija gali pareikalauti gaminti daugiau numatytų patiekalų.

10.5. Tiekėjas įsipareigoja, kad bus užtikrinamas pakankamas numatytų pagal patvirtintą ne mažiau kaip 15 darbo dienų valgiaraštį (-čius) patiekalų kiekis, kad visiems vaikams būtų pasirinkimo galimybė.

10.6. Tiekėjas patiekalus privalo gaminti (ruošti) Perkančiosios organizacijos patalpose, jei nėra pasirinkta paslauga dėl maisto atvežimo. Maistas turi būti šiltas, kokybiškas, atitinkantis teisės aktuose nustatytus reikalavimus ir laikantis visų higienos normų.

- 10.7. Tiekėjas maisto produktus (žaliavas), naudojamus maisto gamybai, privalo įsigyti tik iš tų maisto produktų (žaliavų) gamintojų ar tiekėjų, kurie nėra įtraukti į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, sudarytą remiantis VMVT teritorinių padalinių pateiktais valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės duomenimis bei skelbiamą viešai VMVT interneto svetainėje adresu Nepatikimi maisto tvarkymo subjektai
- 10.8. Paslaugos teikiamos valgykloje kasdien, išskyrus poilsio, švenčių dienas, vaikų atostogų dienas. Paslaugų teikimo tvarkaraštis derinamas su Perkančiosios organizacijos direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas vaikų maitinimas poilsio, švenčių ir vaikų atostogų dienomis, dieninėse stovyklose bei ugdymo įstaigoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams, produktams įsigyti lėšos naudojamos LR Socialinės paramos mokiniais įstatyme nustatyta tvarka.
- 10.9. Vaikai maitinami pagal Perkančiosios organizacijos vidaus tvarkos taisykles. Konkretų maitinimo laiką ir vietą, nemokamai maitinamų vaikų skaičių Paslaugų tiekėjas suderina su Perkančiosios organizacijos direktoriumi arba įgaliotu asmeniu. Nemokamą maitinimą gaunančių vaikų skaičius kinta.
- 10.10. Paslaugų tiekėjas privalo sudaryti sąlygas Perkančiosios organizacijos atstovams atlikti planinę pagaminto maisto, maisto produktų kokybės, tinkamumo vartoti terminų bei laikymo kontrolę. Esant vaikų / ugdymo įstaigos bendruomenės nusiskundimams maitinimo kokybe gali būti vykdoma neplaninė kontrolė.
- 10.11. Perkamos Paslaugos apima maisto produktų ir žaliavų kainas bei patiekalų gamybos išlaidas.
- 10.12. Gaminama produkcija, Paslaugos bei maisto ruošimui naudojamų maisto produktų ir žaliavų kokybė turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) 2004 m. balandžio 29 d. Nr.852/2004, Lietuvos Respublikos įstatymuose, higienos normose ir kituose norminiuose teisės aktuose nustatytus bendruosius reikalavimus maisto tvarkymui, saugai ir vaikų maitinimui.
- 10.13. Maisto atliekos turi būti fiksuojamos ir / ar fotografuojamos bei turi būti vedama kiekvienos dienos išmetamo maisto statistika. Pasikartojant atliekų sudėčiai, t. y. kartojantis išmetamam maistui, Tiekėjas turės skubiai priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei vaikai atsisako valgyti tam tikrą patiekalą, jį Paslaugų tiekėjas turės pakeisti kitu patiekalu, atitinkančiu aukščiau nurodytus reikalavimus.
- 10.14. Tiekėjas sutarties vykdymo metu įsipareigoja laikytis pirkimo dokumentų C dalies 2 priede „Sutarties projektas“ nustatytų aplinkos apsaugos kriterijų.
- 10.15. Tiekėjas užtikrina, kad, teikiant maitinimo paslaugas maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusgaminiai, nebus tiekiamos draudžiamos maisto produktų grupės, nurodytos Tvarkos apraše, o produktų asortimentas bus sudarytas pagal rekomenduojamas maitinimui maisto produktų grupes, Tvarkos apraše.
- 10.16. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai ir laisvai prieinamai atsigerti geriamo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros, pvz. pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų uždarų indų, talpų, automatų ir panašiai), o taip pat karšto virinto geriamojo vandens (pvz., iš termostato ar termosos).
- 10.17. Vaikams maistas, indai, gėrimai, turi būti tiekiami juos padedant ant stalų ne anksčiau kaip likus 5 min. iki pertraukos, tai yra stalai pilnai dengiami pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams ar vakarienei, o priklausomai nuo įstaigos poreikių, indai ir įrankiai nurenkami. Šio punkto nuostata 11 ir vyresniems vaikams netaikoma.
- 10.18. Pietų pertraukų metu vaikus privalo aptarnauti toks aptarnaujančio personalo skaičius, kad vaikai būtų laiku pamaitinti nustatytu metu.
- 10.19. Jei Perkančioji organizacija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, Tiekėjas įsipareigoja priimti, laikyti, paruošti vartojimui (pvz., valyti ir pjaustyti daržoves) ir dalinti produktus, (jei taikoma).
- 10.20. Tiekėjas turės bendradarbiauti su Perkančiosios organizacijos administracija vaikų maitinimo gerinimo klausimais, atsižvelgti į ugdymo įstaigos vaikų ir jų atstovų pagal įstatymą pastebėjimus ir / ar pageidavimus bei dalyvauti įgyvendinant pokyčius.
- 10.21. Vaikų maitinimo paslaugos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose ar išvykų metu teikiamos išduodant maisto davinius, vadovaujantis Tvarkos aprašu.
- 10.22. Maisto daviny – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutinės rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.
- 10.23. Vaikams turi būti sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu.
- 10.24. Tiekėjas užtikrina, kad gamybos ir maitinimo patalpoje (valgykloje) savalaikiai bus valomi ir dezinfekuojami stalai, plaunamos grindys bei naudojamas inventorių ir įranga.
- 10.25. Tiekėjas su atliekų vežėjais privalo sudaryti Maisto atliekų šalinimo užtikrinimo sutartis.
- 10.26. Tiekėjas privalo sudaryti sutartis su atliekų vežėjais dėl komunalinių atliekų, popieriaus ir plastiko surinkimo ir išvežimo.
- 10.27. Perkančiojoje organizacijoje gali būti organizuojamas papildomas maitinimas – užkandžių bufetas, (jei taikoma). Patiekiamų užkandžių sąrašas suderinamas raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį). Už Tiekėjo pasiūlyme arba Techninėje specifikacijoje nenurodytas, tačiau su viešojo pirkimo objektu susijusias Paslaugas bus apmokėta ne didesnėmis nei užsakymo pateikimo dieną Tiekėjo prekybos vietoje, kataloge ar interneto svetainėje nurodytomis galiojančiomis šių Paslaugų kainomis arba, jei tokios kainos neskelbiamos, Tiekėjo pasiūlytomis, konkurencingomis ir rinką atitinkančiomis kainomis. Užkandžių įkainiai, kurie turi neviršyti rinkoje esančių kainų, iš anksto pasirašant atskiru susitarimu privalo būti suderinti Tiekėjo su Ugdymo įstaigos vadovu arba įgaliotu asmeniu.
- 10.28. Reikalavimai užkandžių bufetui nurodyti techninės specifikacijos XIII skyriuje (jei taikoma). Jeigu Perkančioji organizacija pasirenka užkandžių bufetą, ji gali pasirinkti ir temines akcijas, nes teminių akcijų patiekalai parduodami bufete.

XI SKYRIUS

MOKAMAS MAITINIMAS

- 11.1. Tiekėjas Perkančiojoje organizacijoje privalo organizuoti mokamą maitinimą. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad mokamo maitinimo patiekalai būtų ruošiami

pagal su Perkančiąja organizacija suderintus ne mažiau kaip 15 darbo dienų valgiaraščius, kurie turi atitikti Tvarkos aprašo ir kitų vaikų maitinimą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus.

11.2. Valgiaraščiai ir maitinimo organizavimas turi atitikti aukščiau aprašytus bendrojo reikalavimus.

11.3. Mokamo maitinimo patiekalai turi būti sveikatai palankūs ir patrauklūs mokyklinio amžiaus vaikams. Vaikai dažniausiai mėgsta paprastą, aiškų, atpažįstamą, patrauklų maistą, kurį patogų valgyti, todėl rekomenduojama, kad patiekalai būtų įvairių spalvų, formų, maloniai kvėpiantys, sveikatai palankūs ir skanūs vaikams.

11.4. Tiekėjas gali keisti patiekalus kitais, tos pačios kategorijos patiekalais, suderintais su ugdymo įstaigos vadovu arba įgaliotu asmeniu, vadovaujantis aukščiau aprašytais bendraisiais reikalavimais.

XII SKYRIUS

PRITAIKYTAS MAITINIMAS IR VEGETARINIS MAITINIMAS

(esant poreikiui)

12.1. Tiekėjas Perkančiojoje organizacijoje privalo organizuoti pritaikytą ir / ar vegetarinį maitinimą.

12.2. 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). Tokio maitinimo paslaugos teikiamos tais pačiais kaip ir nemokamo maitinimo įkainiais. Jeigu toks maitinimas paskiriamas vaikui, kuris turi teisę gauti nemokamą maitinimą, tai už tokį maitinimą bus apmokama įkainiais, nustatytais Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti.

12.3. Tiekėjas išsipareigoja užtikrinti vegetarišką maitinimą, jei toks poreikis iškiltų.

12.4. Sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraštį, vadovautis LR SAM nurodytomis vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis (<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/vegetarinis>).

12.5. Valgiaraščiai ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui su technologinėmis kortelėmis turi būti sudaryti, vadovaujantis vaikų maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais (Tvarkos aprašu, kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais).

XIII SKYRIUS

UŽKANDŽIŲ BUFETAS IR TEMINĖS AKCIJOS

(pagal Perkančiosios organizacijos pasirinkimą)

13.1. Reikalavimai užkandžių bufetui, (jei taikoma):

13.1.1. Tiekėjas Perkančiojoje organizacijoje organizuoja užkandžių bufetą. 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, BAR kodas (reikalavimas BAR kodui netaikomas, jei užkandžius gamina pats) bei etiketėje nurodytos sudedamosios dalys, alergenai ir kita privaloma informacija pagal 2002 m. gruodžio 24 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymą Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“.

13.1.2. Užkandžiai turi būti sveikatai palankūs ir patrauklūs vaikams. Vaikai dažniausiai mėgsta paprastą, aiškų, atpažįstamą, patrauklų maistą, kurį patogų valgyti, todėl rekomenduojama, kad užkandžiai būtų įvairių spalvų, formų, maloniai kvėpiantys, sveikatai palankūs ir skanūs vaikams.

13.1.3. Bent vienas užkandis / patiekalas (toliau – užkandis) ruošiamas ar siūlomas iš kitų gamintojų teikiamų užkandžių iš sudėtinių angliavandenių (pilno grūdo miltų ir / ar pilno grūdo kruopų ir / ar ankštinių daržovių).

13.1.4. Ruošiant užkandžius, arba jei siūloma iš kitų gamintojų teikiamų užkandžių, kuriuose naudojami mėsos gaminiai, turi būti naudojami tokie mėsos gaminiai, kuriuose būtų ne mažiau kaip 90 proc. mėsos.

13.1.5. Ruošiant užkandžius, arba jei siūloma iš kitų gamintojų teikiamų užkandžių, rekomenduojama, kad duonos, duonos ir pyrago gaminiai, smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai būtų ruošiami iš viso grūdo miltų. Duonos, duonos ir pyrago gaminiai (patiekalai / užkandžiai) turi turėti Tvarkos apraše nurodytą privalomų skaidulinių medžiagų kiekį.

13.1.6. Ruošiant užkandžius, arba jei siūloma iš kitų gamintojų teikiamų užkandžių, turi būti užtikrinamas užkandžio, pagaminto tik iš augalinės kilmės maisto produktų pasirinkimas.

13.1.7. Ruošiant užkandžius, arba jei siūloma iš kitų gamintojų teikiamų užkandžių, bent viename užkandyje turi būti ekologiška mėsa ir / ar pieno produktai ir / ar daržovės.

13.1.8. Jeigu Tiekėjas nori siūlyti karštą patiekalą kaip užkandį, tai jis turi būti įtrauktas į valgiaraštį.

13.1.9. Ruošdamas užkandžius, arba jei siūloma iš kitų gamintojų teikiamų užkandžių, tiekėjas vadovaujasi papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalais iš žemiau pateikto pavyzdinio sąrašo:

13.1.9.1. Viso grūdo pyragas, cukraus kiekis neturi viršyti Tvarkos apraše nustatytų leistinų normų.

- 13.1.9.2. Vegetariškas patiekalas (užkandis) su ekologiškais daržovėmis ir / ar vaisiais (ekologiškos daržovės ir / ar vaisiai turi sudaryti ne mažiau kaip 30 proc. patiekalo (užkandžio)).
- 13.1.9.3. Ekologiškų daržovių salotos (ekologiškos daržovės turi sudaryti ne mažiau kaip 30 proc. užkandžio).
- 13.1.9.4. Rauginto pieno gėrimas su vaisiais (ne mažiau kaip 30 proc. užkandžio turi sudaryti vaisiai).
- 13.1.9.5. Viso grūdo bandelės su įdara (ne mažiau kaip 30 proc. užkandžio turi sudaryti įdara).
- 13.1.9.6. Mišrainės su nerafinuotu šalto spaudimo aliejumi.
- 13.1.9.7. Viso grūdo sausainiai.
- 13.1.9.8. Vaisių ir / ar daržovių glotnutis be pridėtinio cukraus (turi būti naudojama ne mažiau kaip 3 rūšys vaisių ir / ar daržovių).
- 13.1.9.9. Vaisiai, vaisių asorti, pjaustyti vaisiai, vaisių vėrinukai.
- 13.1.9.10. Kiti pieno ir pieno produktai ir / ar jų gaminiai (ne mažiau kaip 60 proc. patiekalo (užkandžio) turi būti iš pieno ir jo produktų).
- 13.2. Tiekėjas gali keisti užkandžius kitais, tos pačios kategorijos užkandžiais, suderintais su ugdymo įstaigos vadovu arba įgaliotu asmeniu (pakeistas patiekiamų šaltų užkandžių sąrašas naujai suderinamas raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu). Keičiamų užkandžių įkainiai privalo būti suderinti su Ugdymo įstaigos vadovu arba įgaliotu asmeniu.
- 13.3. Tiekėjas gali siūlyti ir kitus užkandžių bufeto patiekalus (užkandžius), kurių sąrašas suderinamas raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį).
- 13.4. Užkandžių bufeto patiekalai (užkandžiai) privalo būti ruošiami vadovaujantis Tvarkos aprašu bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.
- 13.5. Tiekėjas negali prekiauti užkandžiais pagrindinių nustatytų pietų pertraukų metu (arba Tiekėjas gali prekiauti užkandžiais pagal Perkančiosios organizacijos numatytą grafiką), jei Perkančioji organizacija pageidauja.
- 13.6. Taip pat kiti galimi užkandžiai gali būti gaminami, atsižvelgiant į temines akcijas, kurios organizuojamos, tiekėjui aktyviai dalyvaujant mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime, (jeigu perkančioji organizacija pageidauja atskirai suderinus su tiekėju).
- 13.7. Reikalavimai teminėms akcijoms, (jei taikoma):
- 13.7.1. Tiekėjas aktyviai dalyvauja mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime, vykdydamas įvairias temines akcijas, kurios skatina vaikų sveiką maitinimąsi, ugdo patriotiškumą, puoselėjamos lietuviškos tradicijos. Turi būti organizuojama ne mažiau nei viena kiekvienam mokslo metų mėnesiui parinkta teminė akcija. Tiekėjas su perkančiosios organizacijos vadovu ar įgaliotu asmeniu suderina atitinkamo mėnesio temą, pateikdamas informaciją, kuo ji svarbi, kokiomis priemonėmis ir / ar medžiagomis valgykloje atspindės atitinkama tema, kokia informacija bus perduodama mokiniams. Turi būti patiekiami tematiką atspindintys patiekalai (užkandžiai), valgymo patalpoje (valgykloje) skambėti mėnesio temai aktuali foninė muzika, valgymo patalpa (valgykla) papuošta temą atspindinčia puošyba. Patiekaluose (užkandžiuose) taip pat gali atspindėti temai aktualios spalvos ir / ar kiti valgomi elementai. Perkančioji organizacija įsipareigoja bendradarbiauti su Tiekėju, puošiant valgyklą (piešiniais, vaikų darbais ir pan.).
- 13.7.2. Tiekėjas gali vadovautis pavyzdinėms teminėms akcijoms, pateiktoms techninės specifikacijos 3 priede arba, suderinęs su Perkančiosios organizacijos vadovu ar įgaliotu asmeniu, pasiūlyti kitas temines akcijas.
- 13.7.3. Jeigu tiekėjas siūlo kitas nei pavyzdinės teminės akcijos, Perkančiosios organizacijos vadovui ar įgaliotam asmeniui turi pateikti ne mažiau kaip tris temą atspindinčius užkandžių aprašymus, valgymo patalpos (valgyklos) apipavidalinimo, atspindinčio temą, aprašymą, siūlomus patiekalų papuošimus, atspindinčius temą.
- 13.7.4. Visi siūlomi užkandžiai privalo būti ruošiami vadovaujantis Tvarkos aprašu bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.
- 13.7.5. Visi planuojami teminiai užkandžiai turi būti suplanuoti ir įtraukti į užkandžių sąrašą, kuriam reikalingas raštiškas vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimas.
- 13.7.6. Pasirinktą temą valgymo patalpoje (valgykloje) turi atspindėti vizualiniai – informaciniai plakatai, pačių vaikų piešiniai (pvz., su jų nuomone, pageidavimais, su Lietuvos simbolika, etnografinių regionų tautiniais kostiumais, instrumentais ir pan.), krepšeliai su konkrečiais temai siūlomais produktais (pvz., vaisiais ar daržovėmis), konkretūs simboliai (pvz., trispalvė, margučiai, kūčiukai, Advento vainikas). Būtinai ir muzikinis fonas (pvz., lietuvių liaudies dainos, Advento laikotarpio muzika).
- 13.7.7. Kitos rekomenduojamos informavimo priemonės: įrašai dienos valgiaraštyje, žymėjimas valgiaraštyje ar skaitmeninėse priemonėse (jeigu valgyklose yra televizorius/projektorius), taip pat patiekalų (užkandžių) puošimas iš valgomų su tema susijusių maisto ingredientų, pateikti vaikams mėsos, užduotis ar pavyzdžius ant stalų, kur valgoma: pvz., pristatant naują daržovę, taip pat prieš mokiniams įeinant į valgymo patalpą (valgyklą) arba prieš išeinant iš jos išdalinti pristatymus su konkrečia tematika (alergenų sąrašas, kiaušinių ženklavimas ir pan.).
- 13.7.8. Galimi ir kiti pasirinkimai, priklausomai nuo vaikų poreikio ir perkančiosios organizacijos vadovo ar įgalioto asmens sutikimo.
- 13.7.9. Teminės akcijos užkandžiai privalo būti ruošiami vadovaujantis Tvarkos aprašu bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

XIV SKYRIUS

PATALPOS IR ĮRANGA

- 14.1. Patalpų nuomos sąlygos nurodytos techninės specifikacijos 4 priede.

XV SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

- 15.1. Pasikeitus Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimams ir kitiems norminiams aktams dėl vaikų maitinimo šių Pirkimo sąlygų atitinkami punktai keičiami vadovaujantis naujai priimtais nutarimais ir norminiais dokumentais.
- 15.2. Paslaugų tiekėjas vykdo savikontrolę ir bendradarbiauja su Perkančiosios organizacijos administracija vaikų maitinimo gerinimo klausimais.
- 15.3. Pasibaigus mėnesiui Paslaugų tiekėjas raštu suderina pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Perkančiosios organizacijos direktoriumi arba paskirtu atsakingu už maitinimą Perkančiosios organizacijos administracijos darbuotoju iki kito mėnesio 5 d.
- 15.4. Paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Perkančiosios organizacijos, kurioje teikiamos vaikų maitinimo paslaugos, administracija, Savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.
- 15.5. Gavus nusiskundimų, Perkančioji organizacija gali inicijuoti Paslaugų teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikimo nustatytiems reikalavimams) Perkančiosios organizacijos vykdomą patikrinimą. Nustačius pažeidimus, išlaidas už Paslaugų kokybės patikrinimą apmoka Paslaugų tiekėjas. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai teisės aktų nustatyta tvarka atlikus patikrinimą dėl maistą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų įgyvendinimo išlaidos už Paslaugų tiekėjo (maisto tvarkymo subjekto) patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos maisto įstatymo ir Valstybinės maisto ir veterinarijos nustatyta tvarka.
- 15.6. Paslaugų tiekėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Perkančiosios organizacijos vadovais ar kitomis Paslaugų teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones ir terminus galimiems trūkumams pašalinti.
- 15.7. Kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai, Paslaugų tiekėjas privalo dalyvauti visuotiniuose vaikų atstovų pagal įstatymą susirinkimuose.

PRIEDAI:

- 1 priedas. Savivaldybių teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą.
- 2 priedas. Reikalavimai patiekalų grupėms.
- 3 priedas. Reikalavimai teminėms akcijoms.
- 4 priedas. Patalpų ir įrangos nuomos baziniai reikalavimai.

Savivaldybių teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą 1 priedas

Savivaldybių, kurių pavaldume yra mokyklos, kurioms perkamos maitinimo paslaugos, teisės aktus, reglamentuojančius vaikų maitinimą (jų aktualias redakcijas), Perkančioji organizacija įkelia kataloge prie reikalaujamų priedų atlikdama užsakymą.

Reikalavimai patiekalų grupėms 2 priedas

Žaliavos procentinis kiekis apskaičiuojamas nuo neto masės.

Tiekėjas teikdamas pasiūlymą pateikia patiekalų / produktų kainas pagal viešuosiuose pirkimuose pateiktus įkainius mato vnt. kainai fiksuoti. Patiekalų / produktų mato vnt. - 100 g./ ml. Patiekalai / produktai teikiami tokiomis išėigomis, kokios numatytos valgiaraščiuose, kurie rengiami pagal įstaigoje maitinamų asmenų amžiaus grupes bei sudaryti vadovaujantis vaikų maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais (Tvarkos aprašu, kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais bei Sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijomis).

Tiekėjas įsipareigoja kartu su valgiaraščiu perkančiajai organizacijai pateikti patiekalų / produktų kainas pagal valgiaraščiuose numatytas patiekalų / produktų išėigas. Kaina apskaičiuojama pagal užfiksuotą 100 g. / ml. ir numatyto patiekti patiekalo išėigą. Pvz., fiksuota 100 g maltos mėsos gaminių kaina – Y; pagal valgiaraštį numatoma maltinio išėiga 120 g, tai kaina apskaičiuojama – 120 g x Y/ 100 g.

Tiekėjas turi pateikti atskirų patiekalų / produktų kainas pagal valgiaraštį, net jeigu Perkančioji organizacija renkasi maitinimą švediško stalo principu.

1. Sriubos (mato vnt. – 100 g.):

- Visos sriubos – tirštoji dalis ne mažiau 30 proc. nuo patiekalo išėigos.
- Pieniškos sriubos – pieno kiekis ne mažiau kaip 60 proc. nuo patiekalo išėigos. Tirštoji dalis ne mažiau 30 proc. nuo patiekalo išėigos.
- Sultiniai.

2. Pagrindiniai patiekalai:

2.1. Kiaušinių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Omletas – ne daugiau 7 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir / arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės.

2.2. Liesos žuvies patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Grynos žuvies patiekalai – ne mažiau 90 proc. žuvies nuo pusgaminio masės.
- Troškiniai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo patiekalo išėigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išėigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išėigos.
- Maltos žuvies patiekalai – ne mažiau 70 proc. žuvies nuo pusgaminio masės.
- Maltos žuvies ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo pusgaminio masės.

2.3. Riebios žuvies patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Grynos žuvies patiekalai – ne mažiau 90 proc. žuvies nuo pusgaminio masės.
- Troškiniai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo patiekalo išėigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išėigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išėigos.
- Maltos žuvies patiekalai – ne mažiau 70 proc. žuvies nuo pusgaminio masės.
- Maltos žuvies ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo pusgaminio masės.

2.4. Raudonos mėsos patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Grynos mėsos patiekalai – ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.
- Troškiniai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo patiekalo išėigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išėigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išėigos.
- Maltos mėsos patiekalai – ne mažiau 70 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.
- Maltos mėsos ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.

2.5. Baltos mėsos patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Grynos mėsos patiekalai – ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.
- Troškiniai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo patiekalo išėigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išėigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išėigos.
- Maltos mėsos patiekalai – ne mažiau 70 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.
- Maltos mėsos ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo pusgaminio masės.

2.6. Bulvių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Virtų bulvių patiekalai su įdarais – įdaras ne mažiau 20 proc. nuo pusgaminio masės.
- Tarkuotų bulvių patiekalai su įdarais – įdaras ne mažiau 30 proc. nuo pusgaminio masės.
- Kiti virtų ir / ar tarkuotų bulvių patiekalai.

2.7. Pieno ir jo produktų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Apkepai – ne daugiau 10 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės.
- Virti varškėčiai – ne daugiau 28 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės.
- Kepti varškėčiai, keksiukai – ne daugiau 20 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės.

2.8. Kruopų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Plovas su balta mėsa, kitų kruopų ir baltos mėsos troškiniai – mėsos ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos.
- Plovas su raudona mėsa, kitų kruopų ir raudonos mėsos troškiniai – mėsos ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos.
- Apkepai.
- Troškiniai.

2.9. Miltiniai gaminiai (mato vnt. - 100 g.):

- Lietiniai – įdaras ne mažiau 30 proc. nuo pusgaminio masės.
- Įvairūs blynėliai / blynai ir pan.
- Makaronų patiekalai.
- Pilno grūdo makaronų patiekalai.

2.10. Ankštinių kultūrų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Ankštiniai patiekalai – ankštiniai sudaro ne mažiau 51 proc. nuo pusgaminio masės.

2.11. Patiekalai, iš augalinės kilmės produktų / daržovių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):

- Troškiniai.
- Kepsniai / kepiniai.

3. Garnyrai (mato vnt. - 100 g.):

- Kruopos.
- Bulvės.
- Makaronai.
- Salotos.
- Šviežios daržovės.
- Raugintos daržovės.
- Karštos daržovės.

4. Kita:

- Duona (mato vnt. - 100 g.).
- Vaisiai (mato vnt. - 100 g.).
- Grietinė (mato vnt. - 100 g.).
- Kefyras (mato vnt. - 100 ml.).
- Pienas (mato vnt. - 100 ml.).
- Kompotas (mato vnt. - 100 ml.).
- Sultys (mato vnt. - 100 ml.).
- Sulčių gėrimai (mato vnt. - 100 ml.).
- Nektarai (mato vnt. - 100 ml.).
- Kakava – pieno kiekis ne mažiau 50 proc. nuo gėrimo išeigos (mato vnt. - 100 ml.).
- Arbata (mato vnt. - 100 ml.).
- Trintų uogų pagardai / padažai – ne mažiau 90 proc. uogų ir / ar vaisių nuo patiekalo išeigos (mato vnt. - 100 g.).
- Padažai prie karštų patiekalų – miltų / krakmolo kiekis ne daugiau 5 proc. nuo patiekalo išeigos (mato vnt. - 100 g.).
- Aliejus su žolelėmis ar pan. (mato vnt. - 100 g.).

Reikalavimai teminėms akcijoms 3 priedas

(Jeigu taikoma)

Tiekėjo aktyvus dalyvavimas mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime (sveiko maitinimo skatinimo priemonės, informacinės priemonės, švenčių/ renginių tematikos atspindėjimas valgykloje)

Tiekėjas aktyviai dalyvauja ugdymo įstaigos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime, vykdydamas įvairias temines akcijas, kurios skatina vaikų sveikatai palankų maitinimąsi, ugdo patriotiškumą, puoselėjamos lietuviškos tradicijos. Turi būti organizuojama ne mažiau nei viena kiekvienam mokslo metų mėnesiui parinkta teminė akcija. Tiekėjas su Perkančiosios organizacijos vadovu ar įgaliotu asmeniu suderina atitinkamo mėnesio temą, pateikdamas informaciją, kuo ji svarbi, kokiomis priemonėmis ir / ar medžiagomis valgykloje (ar kitoje valgymo patalpoje) (toliau – valgykla) atspindės atitinkama tema, kokia informacija bus perduodama vaikams. Turi būti patiekiami tematiką atspindintys patiekalai, valgykloje skambėti mėnesio temai aktuali foninė muzika, valgykla turi būti papuošta temą atspindinčia puošyba. Patiekaluose (užkandžiuose) taip pat gali atspindėti temai aktualios spalvos ir / ar kiti valgomi elementai. Perkančioji organizacija įsipareigoja bendradarbiauti su Tiekėju, puošiant valgyklą (piešiniais, vaikų darbais ir pan.).

Tiekėjas gali vadovautis pavyzdinėmis teminėmis akcijomis, pateiktomis šiame priede arba, suderinęs su Perkančiosios organizacijos vadovu ar įgaliotu asmeniu, pasiūlyti kitas temines akcijas.

Jeigu Tiekėjas siūlo kitas nei pavyzdinės teminės akcijos, Perkančiosios organizacijos vadovui ar įgaliotam asmeniui turi pateikti ne mažiau kaip tris temą atspindinčius patiekalų (užkandžių) aprašymus, valgyklos apipavidalinimo, atspindinčio temą, aprašymą, siūlomus patiekalų papuošimus, atspindinčius temą.

Visi siūlomi patiekalai privalo būti ruošiami vadovaujantis Tvarkos aprašu bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

Pavyzdinės teminės akcijos:

Sausis – žinių apie maisto netoleravimo (alergijas) mėnuo

Pirmasis metų mėnuo turi būti skirtas apmąstymui, ką valgome, ar žinome, iš ko sudarytas mūsų maistas. Vaikai gali būti supažindinami su Europos Sąjungoje reglamentuotomis 14 maisto netoleravimą ir alergijas sukeliančiomis medžiagomis, kurių sąrašas yra <https://vmvt.lt/node/1569>. Rekomenduojama mokyklos valgykloje turėti bent vieną vaikams vizualiai patrauklų spalvotą plakatą su alergenų sąrašu arba su maisto netoleravimą bei alergijas sukeliančiais produktais, supažindinti vaikus su mokykloje gaminamuose patiekaluose esančiais alergenais, pateikiant aprašymą. Pavyzdžiui, jeigu mokykloje gaminamas varškės apkepas, turi būti nurodoma, kokie alergenai jame gali būti randami. Rekomenduojama vizualiai (informaciniais lapeliais, plakatais ar vaikų piešiniais) pademonstruoti vaikams, kas gali nutikti esant maisto netoleravimui ar maisto alergijai (<https://vmvt.lt/node/795>).

Rekomenduojama vaikus supažindinti su fasuotų produktų etiketėmis, etikečių sudarymo bei ženklinimo reikalavimais:

<https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/maisto-produktu-zenklinimas/bendroji-zenklinimo-informacija>. Rekomenduojama mokyklos valgykloje turėti bent vieną vizualią informaciją, kaip sudaromos maisto etiketės ir jų sudėtinės dalys.

Sausį rekomenduojama atkreipti dėmesį, kuo galima pakeisti patiekalų sudėtinės dalis, kurios sukelia alergiją, galimi siūlytini patiekalai (užkandžiai):

1. Grynas vaisių ir uogų glotnutis, vietoje kokteilio su pienu (alergenai pienas).
2. Viso grūdo beglytės avižos, naudojamos vietoje miltų (pvz., sausainiai).
3. Riešutai patiekale pakeičiami saulėgrąžų, moliūgų, ispaninio šalavijo (mirkytos / brinkintos), linų sėmenų ar kt. sėklomis.

Vasaris – Šv. Valentino dienos ir trispalvės mėnuo

Vasario 14 – Šv. Valentino diena. Turėtų dominuoti raudonas maistas.

Šv. Valentino dieną rekomenduojama naudoti daugiau pomidorų, raudonųjų paprikų, burokėlių, granatų, arbūzų, braškių, vyšnių, raudonų obuolių, goji uogų, spanguolių, rausvų vynuogių, aviečių, ridikėlių, burokėlių lapų integruojant šiuos ingredientus į valgiaraštyje numatytus karštus patiekalus, salotas, sriubas, gėrimus ar desertus, taip pat tiesiog juos patiekiant patraukliai supjausčius. Rekomenduojama pateikti vizualų šių ingredientų aprašymą ir jų teigiamas savybes mūsų sveikatai, pavyzdžiui, išskabinant plakatus ar ant stalų sudėti krepšelius su raudonos spalvos produktais.

Vasario 14 d. rekomenduojami patiekalai:

1. Raudonos uogos (pvz., raudonosios vynuogės).
2. Salotos su burokėlių lapais.
3. Burokėlių krapačio.

Vasario 16 – valstybės atkūrimo diena. Nuo vasario 16 iki kovo 11-osios turi būti žadinamas vaikų patriotiškumas tradiciniais lietuviškais patiekalais, vaizdinėmis priemonėmis (pavyzdžiui, pačių vaikų piešiniai su Lietuvos simbolika, etnografinių regionų tautiniais kostiumais, instrumentais ir pan.) ir atitinkamu muzikiniu fonu (pavyzdžiui, lietuvių liaudies muzika). Rekomenduojami šaltibarščiai su rūgpieniu, ekologiškais burokėliais, daržovės ir desertai, išdėstyti spalviniu trispalvės atitikmeniu.

Rekomenduojama:

1. Lietuvos trispalvės žėlė.
2. Žalios salotos su geltona ir raudona paprika.
3. Vaisių salotos bananai braškės ir kiviai.

Kovas - lietuviško maisto mėnuo

Kovo 11 – Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo diena.

Siūloma vizualiai ir muzikaliai vaikams priminti istorinius faktus, susijusius su Nepriklausomybės atkūrimo diena. Rekomenduojama bent 2 kartus per savaitę pagaminti po patiekalą, įtrauktą į Lietuvos kultūrinį maisto paveldą, pvz., varškės sūrį, uogų putėsius, šaltus žuvis, mėsos bei paukštienos patiekalus.

Balandis – Velykų mėnuo

Balandis – pavasario atgimimo, šviesaus gelsvo atspalvio maisto mėnuo, kiaušinių edukacija.

Valgykloje rekomenduojama pakabinti plakatą su kiaušinių ženkliniu (0;1;2;3) bei kiaušinių maistinių medžiagų informacija, valgykloje padėti ar pakabinti margučius. Velykų savaitę rekomenduojama vizualiai pateikti informaciją, kaip natūraliai/senovėje buvo dažomi kiaušiniai Velykoms ir pakviesti vaikus valgykloje marginti kiaušinius. Rekomenduojama balandį gaminti daugiau patiekalų su kiaušiniais (šaltų, nebent karštieji patiekalai būtų įtraukti į ugdymo įstaigoje naudojamą valgiaraštį).

Gegužė – spalvų mėnuo

Gegužę siūloma maisto spalvų, ypač vaisių ir daržovių įvairovė.

Kad atspindėtų maisto spalvų įvairovę, rekomenduojama pateikti vaisių kokteilius ir vaisių asorti. Rekomenduojama pasirinkti daržoves, kurių nėra įprastame valgiaraštyje, ir pateikti jas šviežias ir / ar apdorotas patiekaluose, pavyzdžiui, tinkamos būtų ropės, kalmaropės, pastarnokai, griežčiai, saldžiosios bulvės, cukinijos, baklažanai, lapiniai kopūstai, linų sėmenys, ispaninio šalavijo (mirkytos / brinkintos) sėklos, kanapių sėklos, saulėgrąžų, liucernų ir kt. daigai, goji uogos, šilkmedžių uogos, dumpliniai, sausmedžio uogos, įvairūs riešutai ir kt.

Gegužę rekomenduojami patiekalai:

1. Salotos su braškėmis.
2. Ekologiškų šakninių daržovių šiaudeliais pjaustytos salotos, kuo daugiau įvairių spalvų daržovių.
3. Trinta varškė su česnakais ir / ar krapais ir / ar avokadu.

Birželis – vasaros mėnuo

Birželį siūloma pateikti sezoninį maistą iš Lietuvoje išauginto derliaus. Siūloma vizualizacija apie darbą Lietuvos ūkiuose. Rekomenduojama bendradarbiaujant su Lietuvos ūkininkais pateikti kuo daugiau lietuviškų produktų iš visų grupių: daržovių, vaisių, grūdų, sėklų, lęšių, pupų, mėsos, paukštienos, žuvis, pieno produktų, uogų, daigų ir kt.

Birželį rekomenduojami patiekalai:

1. Salotos su žolelių užpilu.
2. Pomidorų ir varškės sūrio salotos.
3. Ekologiškas jogurtas su šilauogėmis.

Rugsėjis – mokslo ir žinių mėnuo

Rugsėį būtina supažindinti vaikus su Lietuvos ūkiuose išaugintu rudens derliumi. Siūloma vizualiai pateikti informaciją vaikams, kokios grūdinės kultūros, vaisiai, daržovės ir kiti produktai auginami Lietuvos ūkiuose. Patiekaluose rekomenduojama pateikti kuo daugiau lietuviškų ūkių produktų iš visų grupių: daržovių, vaisių, grūdų, sėklų, lęšių, pupų, mėsos, paukštienos, žuvis, pieno produktų, uogų, daigų ir kt.

Rugsėį rekomenduojami patiekalai:

1. Daržovių pyragas (tiekiamas šaltas).

Spalis – pieno produktų mėnuo

Spalio mėnesį kartą per savaitę ar kasdien vieną savaitę rekomenduojama akcentuoti skirtingus pieno produktus ir jo gaminius, ypač raugintus: kefyra, rūgpienį, pasukas, varškę, jogurtą ir iš ekologiškų pieno produktų pagaminti po patiekalą su jais. Pavyzdžiui, tinkamas būtų gėrimas su kefyru, pasukų kokteilis, varškės sūrio sumuštinis, jogurto padažas. Valgykloje rekomenduojama turėti plakatą apie pieno naudą augančiam žmogaus organizmui ir kaulams.

Lapkritis – sveikos mitybos mėnuo

Kadangi lapkričio 8-oji – sveikos mitybos diena, visą lapkritį siūloma rengti viso grūdo produktų edukacijas, supažindinti su Lietuvoje taikomomis maisto kokybės sistemomis, t. y. supažindinti vaikus apie produktus su saugomomis nuorodomis ir Nacionalinės kokybės produktais, įskaitant ir ekologiškus produktus. Mokyklos valgykloje rekomenduojama iškabinti plakatą su apibendrinimu, kuo skiriasi viso grūdo produktai nuo ne viso grūdo, ir akcentuoti naudą sveikatai, informuoti apie aukštesnio skaidulų kiekio produktus (maisto etiketės pavyzdys plakatuose) (<https://vmvt.lt/node/1570>); taip siūloma iškabinti plakatą su sveikos mitybos taisyklėmis. Rekomenduojama visą mėnesį ruošti patiekalus iš viso grūdo produktų: kruopų, miltų, ryžių, ankštinių ir pan.

Lapkritį rekomenduojami sveikuoliški patiekalai:

1. Viso grūdo miltų duona / pyragas / sausainiai.
2. Viso grūdo sumuštiniai su avokadu, pomidorais ir sūriu.

Gruodis – Advento laikotarpis

Gruodį siūloma vaikus skatinti susikaupti, padėti artimui, daryti gerus darbus, tikslinga visiems kartu puošti valgyklą Šv. Kalėdų tematika, padėti (pakabinti) Advento vainiką. Rekomenduojama atsisakyti (arba mažinti) mėsos patiekalų, pateikti vegetariškus patiekalus, supažindinti su tradiciniais bei sveikais Kūčių vakarienės patiekalais. Vizualizacijai siūloma ant stalų padėti kūčiukų (įtraukti į užkandžių sąrašą).

Gruodį rekomenduojami Kūčių stalui tinkami patiekalai:

1. Viso grūdo kūčiukai.

2. Kūčių pyragas su viso grūdo miltais be kiaušinių.

Pasirinktą temą valgykloje turi atspindėti vizualiniai – informaciniai plakatai, pačių vaikų piešiniai (pvz., su jų nuomone, pageidavimais, su Lietuvos simbolika, etnografinių regionų tautiniais kostiumais, instrumentais ir pan.), krepšeliai su konkrečiai temai siūlomais produktais (pvz., vaisiais ar daržovėmis), konkretūs simboliai (pvz., trispalvė, margučiai, kūčiukai, Advento vainikas). Būtinai ir muzikinis fonas (pvz., lietuvių liaudies dainos, Advento laikotarpio muzika).

Kitos rekomenduojamos informavimo priemonės: įrašai dienos valgiaraštyje, žymėjimas valgiaraštyje ar skaitmeninėse priemonėse (jeigu valgyklose yra televizorius/projektorius), taip pat patiekalų puošimas iš valgomų su tema susijusių maisto ingredientų, pateikti vaikams mėsles, užduotis ar pavyzdžius ant stalų, kur valgoma: pvz., pristatant naują daržovę, taip pat prieš vaikams įeinant į valgyklą arba prieš išėinant iš valgyklos išdalinti pristatymus su konkrečia tematika (alergenų sąrašas, kiaušinių ženklavimas ir pan.).

Galimi ir kiti pasirinkimai, priklausomai nuo vaikų poreikio ir perkančiosios organizacijos vadovo ar įgalioto asmens sutikimo.

Patalpų nuomos ir įrangos baziniai reikalavimai 4 priedas
(Perkančioji organizacija prideda savo patalpų ir (ar) įrangos nuomos sutarties projektą,
patalpų planas ir (ar) kiti su patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygomis susiję dokumentai)

1. Patalpos ir įranga (jeigu taikoma):

1.1. Perkančioji organizacija Paslaugų teikimo laikotarpiui perduoda jai nuosavybės teise priklausančią maisto gaminimo įrangą ir inventorių. Paslaugų tiekėjas visą Paslaugų teikimo laikotarpį užtikrina perduotos įrangos ir inventoriaus funkcionavimą ir remontą (jei reikia) savo lėšomis. Pasibaigus Paslaugų teikimo laikotarpiui inventorių ir įrangą turi būti gražinta tokios būklės, kokios perduota, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą.

1.2. Paslaugų tiekėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas Paslaugoms teikti, kurį patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos. Patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygos nurodytos Perkančiosios organizacijos sutarties projekte, pateiktame prie pridedamų dokumentų konkretaus užsakymo metu. Kitos sąlygos:

1.2.1. Paslaugų tiekėjas moka nuompinigius kas mėnesį už einamąjį mėnesį nuomos sutartyje nustatyta tvarka.

1.2.2. Paslaugų tiekėjas be nuompinigių perkančiajai organizacijai turės apmokėti su paslaugų tiekėjo veikla susijusias visų rūšių komunalines ir kitas paslaugas, nuomos sutartyje nustatyta tvarka.

1.2.3. Nuompinigiaai ir mokesčiai už komunalines paslaugas (jeigu taikoma) pradkami skaičiuoti nuo patalpų ir įrangos perdavimo-priėmimo akto pasirašymo dienos.

1.3. Paslaugų tiekėjas privalo turėti daugkartinio naudojimo stalo įrankius, serviravimo indus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

1.4. Paslaugų tiekėjas privalo užtikrinti ir atsakyti už pagal nuomos sutartį gautų patalpų sanitarinę – higieninę būklę, priešgaisrinės saugos reikalavimus bei panaudos būdu gautų įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis, pasiruošimą naujiems mokslo metams.

1.5. Paslaugų tiekėjas savo lėšomis turės apsirūpinti reikiamomis priemonėmis plovimui, dezinfekavimui, nuriebalinimui, turės sudaryti sutartis kenkėjų kontrolei, turės prižiūrėti ir atsakyti už pagal aktą priimtas patalpas ir įrengimus, patalpose esančią įrangą, inventorių, pagal visus higienos, priešgaisrinės saugos ir kitus reikalavimus, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.

1.6. Paslaugų tiekėjas maisto gaminimo patalpose privalės turėti visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technologiniais aprašymais ir kt.), nurodytus Geros higienos praktikos taisyklėse ir kituose teisės aktuose.

2. Patalpų naudojimas (jei taikoma):

2.1. Paslaugų tiekėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties;

2.2. Perkančioji organizacija pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu;

2.3. valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

3. Atsiradus nesutapimams tarp pirkimo dokumentuose nurodytų patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygų, viršenybę turi perkančiosios organizacijos konkrečiame užsakyme pridėtos ir (ar) nurodytos sąlygos.

Pirkimo sutarties CPO352790 priedas Nr. 2 ATASKAITOS FORMA

Aplinkos apsaugos kriterijų laikymosi, Tiekėjo įsigytų ir sunaudotų maisto produktų, ataskaitos forma³
202_ - _____ mėn.

Eil Nr.	Produkto pavadinimas ¹	Privalomas maisto (patiekalų) gaminimui ir maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų, atitinkančių ekologinės gamybos reglamento ir/ar saugomų nuorodų ir/ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus (kg, l, vnt), proc.	Bendras maisto (patiekalų) gaminimui ir maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų kiekis (kg, l, vnt) ²	Maisto (patiekalų) gaminimui ir maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų, atitinkančių ekologinės gamybos reglamento ir/ar saugomų nuorodų ir/ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus, kiekis (kg, l, vnt) ²	Faktinė maisto gaminių ir maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų, atitinkančių ekologinės gamybos reglamento ir/ar saugomų nuorodų ir/ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus, kiekis (kg, l, vnt) ² proc. (6=5/4*100)
1	2	3	4	5	6
1	Mėsos produktai	-			-
2	Daržovės	-			-
3	Javų produktai	-			-
4	Pienas ir jo produktai	-			-
5	Kiti produktai (.....)	-			-
	Bendra vertė procentais (1-5 punktų)	Ne mažiau 30			

Ekonominio naudingumo kriterijų laikymosi, Tiekėjo įsigytų ir sunaudotų maisto produktų, ataskaitos forma
202_ - _____ mėn.

Eil. Nr.	Ekonominio naudingumo kriterijaus pavadinimas	Tiekėjo įsipareigojimas proc.	Faktiškai visų maisto (patiekalų) gaminimui ir / ar maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų bendras (kg, l, vnt) kiekis	Faktiškai maisto (patiekalų) gaminimui ir / ar maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų pagal keliamus ekonominio naudingumo kriterijų reikalavimus (kg, l, vnt) kiekis	Faktinė maisto (patiekalų) gaminimui ir / ar maisto produktų tiekimui sunaudotų produktų, pagal keliamus ekonominio naudingumo kriterijų reikalavimus vertė proc. ² (6=5/4*100)
1	2	3	4	5	6
1	Tiekėjas įsipareigoja maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudoti ekologiškos ir / ar NKP produkcijos ne mažiau kaip 50 proc. (10 balų) Pastaba: sunaudotas produktų kiekis (kg, l, vnt.) skaičiuojamas nuo bendro patiekalams ruošti ir tiekiamų maisto produktų kiekio procentais per ataskaitinį mėnesinį laikotarpį ³				
2	Tiekėjas įsipareigoja maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudoti maisto produktus su simboliu „Rakto skylutė“ ne mažiau kaip 20 proc. ir daugiau (3 balai) Pastaba: sunaudotas produktų kiekis (kg, l, vnt.) skaičiuojamas nuo bendro patiekalams ruošti ir tiekiamų maisto produktų kiekio procentais per ataskaitinį mėnesinį laikotarpį				
3	Maisto gamyboje naudojamas šviežios arba atvėsintos mėsos ir šviežios arba atvėsintos žuvies kiekis - ne mažiau kaip 40 proc. ir daugiau nuo viso maisto gaminimui sunaudojamo mėsos ir žuvies kiekio (5 balai) Pastaba: maisto gaminimui sunaudotas šviežios arba atvėsintos mėsos ir šviežios arba atvėsintos žuvies produktų kiekis (kg, l, vnt.) skaičiuojamas nuo bendro maisto gaminimui sunaudotų mėsos ir žuvies produktų kiekio procentais per ataskaitinį				
4	Maisto gamyboje naudojamas viso grūdo arba iš dalies viso grūdo* produkcijos kiekis nuo viso maisto gaminimui sunaudojamų grūdinių produktų kiekio - 50 proc. ir daugiau (4 balai) Pastaba: sunaudotas viso grūdo arba iš dalies viso				

grūdo* produktų kiekis (kg, l, vnt.) skaičiuojamas nuo bendro viso maisto gaminių sunaudojamų grūdinių produktų kiekio procentais per ataskaitinį laikotarpį. * viso (pilno) grūdo produkta sudaro ne mažiau kaip 20 proc. viso patiekalo gaminių naudojamų grūdinių produktų kiekio				
---	--	--	--	--

Tiekėjas _____ (vardas, pavardė, pareigos, parašas)

¹Tiekėjas pasirenka tik tuos produktus, kurie buvo naudojami gamyboje ir maisto produktų tiekime ir kurie atitiko ekologinės gamybos reglamento ir / ar saugomų nuorodų ir / ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus.

²UŽSAKOVO vadovui arba įgaliotam asmeniui pareikalavus, Tiekėjas privalo pateikti produktų sunaudojimo procentą įrodančius dokumentus (sąskaitos faktūros ar kitus lygiaverčius dokumentus) bei šių produktų atitikimą atitinkamiems reikalavimams patvirtinančius dokumentus, nurodytus sutarties 3.4.24 p. ir 3.4.7.2, 3.4.7.6., 3.4.7.7., 3.4.7.8. p.

³Jei tiekėjas įsipareigoja tapti ekologiško viešojo maitinimo įstaiga, kaip apibrėžta 2009 m. gegužės 4 d. LR žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-309 patvirtintame maisto tvarkymo veiklos vykdytojų veiklos kontrolės ir viešojo maitinimo veiklos ekologiškumo ženklo suteikimo tvarkos apraše, jis po trijų mėnesių nuo veiklos pradžios privalo Užsakovui pateikti įrodymus, jog pateikė VŠĮ Ekoagros Prašymą dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos sertifikavimo ir viešojo maitinimo veiklos ekologiškumo ženklo suteikimo ir po keturių mėnesių nuo veiklos pradžios UŽSAKOVUI pateikti sertifikatą leidžiantį naudoti viešojo maitinimo veiklos ekologiškumo ženklą. Tiekėjas tapęs ekologiško viešojo maitinimo įstaiga Užsakovui kas ketvirtį pateikia pažymą išduotą VŠĮ Ekoagros, apie konkretų praėjusio ketvirčio ekologiškumo procentą.

Užsakovas
Vilniaus Pilaitės gimnazija

Tiekėjas
UAB Grasiga

Atstovaujantis asmuo:

Atstovaujantis asmuo:

Vardas, pavardė:

Vardas, pavardė:

Pareigos:

Pareigos:

Parašas:

Parašas:

