

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

MAITINIMO PASLAUGOS

I. BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1.1. Sutarties dalykas – maitinimo paslaugų įsigijimas (toliau – Paslaugos).

1.2. Paslaugos teikėjas (toliau – Teikėjas), teikdamas Paslaugas Vilniaus Šeškinės pradinėje mokykloje (toliau – Įstaiga), privalo vadovautis šiais teisės aktais (pasikeitus minimiems teisės aktams taikomos aktualios tų teisės aktų redakcijos nuostatos):

1.2.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“;

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

1.2.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

1.2.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;

1.2.6. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“;

1.2.7. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. vasario 6 d. sprendimu Nr. 1-1939 „Dėl tarybos 2012-11-18 sprendimo Nr. 1-942 „Dėl vaikų maitinimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose (klasėse), skirtose mokiniams, turintiems specialiuosius ugdymosi poreikius, tvarkos aprašo tvirtinimo“ pakeitimo“;

1.2.8. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-100 „Dėl Vilniaus miesto savivaldybės ugdymo įstaigų visos dienos mokyklos tvarkos aprašo patvirtinimo“.

1.2.9. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“.

1.2.10. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2017 m. gruodžio 20 d. sprendimu Nr. 1-1296 „Dėl maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašo tvirtinimo“

1.2.11. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentais (EB), Komisijos reglamentais (EB), kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir higienos standartuose nustatytus bendruosius mokinių maitinimo reikalavimus ar rekomendacijas.

1.3. Už šios Techninės specifikacijos ir aukščiau nurodytų dokumentų nuostatų laikymąsi atsakingas Teikėjas.

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

1.5. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti mokinių amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

1.6. Mokinių maitinimui Įstaigose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių

ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys nustatytų kokybės reikalavimų.

1.7. Mokiniais maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

1.8. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

1.8.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

1.8.3. pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervingumas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

1.8.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

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

1.8.6. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

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

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

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

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

1.8.11. maistas turi būti patiekiamas estetiškai (Tiekėjas teikdamas paslaugas turi laikytis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos parengtų estetiško maisto patiekimo rekomendacijų);

1.8.12. Teikėjas užtikrina, kad teikiant maitinimo Paslaugas, maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusfabrikačiai;

1.9. Įstaiga dalyvauja šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

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

1.9.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

1.10. Mokiniai turi būti maitinami pagal tiekėjo parengtus valgiaraščius Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių – 6-10 metų amžiaus ir 11-18 metų pietų valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui.

1.11. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu

„Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

1.12. Įstaigoje organizuojamas:

1.12.1. nemokamas mokinių maitinimas. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo Paslaugas Teikėjui sumoka Įstaiga. Vilniaus Šeškinės pradinė mokykla

1.12.2. vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas. 2020/2021 mokslo metais pritaikyto maitinimo poreikio nebuvo.

1.12.3. maitinimas pageidaujantiems nusipirkti.

1.13. Nemokamas maitinimas poilsio, švenčių ir atostogų dienomis per mokslo metus mokyklų mokiniams neteikiamas, išskyrus atvejus, kai teisės aktų nustatyta tvarka paskelbiamas karantinas arba ekstremalioji situacija.

1.14. Mokiniai maitinami pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles. Maitinimo laiką ir vietą, maitinimų per dieną skaičių, nemokamai maitinamų mokinių skaičių Teikėjas suderina su Įstaigos vadovu.

1.15. Bendras Įstaigose besimokančių mokinių skaičius gali kisti. Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius keičiasi pagal pateiktus Socialinės paramos skyriaus sprendimus.

1.16. Maitinimo dienų skaičius kasmet priklauso nuo Švietimo, mokslo ir sporto ministro įsakymu tvirtinamų Bendrojo ugdymo planų.

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

II. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

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

2.3. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), patiekalų kaina. Mokyklose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Mokamo maitinimo valgiaraštyje nurodomi siūlomi patiekalai, patiekalų kiekiai (g), patiekalų kaina. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

2.4. Valgiaraščiuose nurodomas ugdymo įstaigos pavadinimas, vaikų maitinimo laikas, vaikų amžiaus grupė, valgiaraščio laikotarpis, savaitės ir savaitės dienos. Kiekvienas valgiaraščio lapas turi būti sunumeruotas ir patvirtintas Paslaugas teikiančios įmonės ir Įstaigos vadovo parašais ir spaudu.

2.5. Valgiaraščiai pirkimo sutarties galiojimo metu gali būti koreguojami ir (ar) keičiami bendru Teikėjo ir Įstaigos sutarimu atsižvelgiant į Įstaigos atliktų apklausų, tyrimų, patikrų rezultatus, Įstaigos bendruomenės pageidavimus. Valgiaraščiai (15) dienų, kuriuose nurodyti visi patiekalai, jų kiekis ir kaina turi būti skelbiami Įstaigos internetinėje svetainėje.

III. ATSISKAITIMO UŽ PASLAUGAS TVARKA

3.1. Už suteiktas mokinių nemokamo maitinimo Paslaugas Teikėjui sumoka Įstaiga. Kiti asmenys, pageidaujantys gauti paslaugą, susimoka patys.

3.2. Nemokamas mokinių maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams maisto produktams įsigyti ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti. Vieno mokinio vienos dienos maisto produktų kaina, patvirtinta Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2019 m. sausio 14 d. įsakymu Nr. 30-90/19² „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“:

• **Vienos dienos maitinimo kaina vienam socialiai remtinam vaikui:**

<i>Amžiaus grupė</i>	<i>Maisto kaina, Eur su PVM</i>	<i>Gamybos išlaidos, % nuo maisto produktams įsigyti skirtų lėšų</i>
1-4 klasės pietūs	1,54	13

• **Maitinimo kaina asmeniui, susimokančiam už maistą:**

Eil. Nr.	Patiekalas	Išeiga, g	Maksimali kaina, Eur be PVM*
1.	Sriubos	150	0.33
2.	Mėsos patiekalai	100	1.40
3.	Žuvies patiekalai	100	1.30
4.	Bulvių patiekalai	200	1.30
5.	Miltiniai patiekalai	150	1.20
6.	Augalinis patiekalas	180	1.0
7.	Salotos	100	0.33
8.	Garnyras	100	0.33

*- PVM skaičiuojamas LR teisės aktuose nustatyta tvarka

3.3. Teikėjas, ne vėliau kaip iki einamojo mėnesio 5 dienos, suderina praėjusį mėnesį pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Įstaigos vadovu arba paskirtu atsakingu už maitinimą asmeniu bei pateikia sąskaitas/PVM sąskaitas faktūras ir sutarties šalių pasirašytą suteiktų Paslaugų aktą už praėjusį mėnesį atskirai pagal išlaidų finansavimo šaltinius, t.y. teikiama sąskaita už nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maistą ir atskirai gamybos išlaidų sąskaita.

3.4. Įstaiga apmoka Teikėjui už suteiktas Paslaugas Sutartyje nustatytais terminais ir tvarka.

IV. SĄLYGOS DĖL PATALPŲ IR ĮRANGOS

4.1 Tiekėjas patiekalus **privalo gaminti (ruošti) mokyklos valgyklos virtuvės patalpose.**

4.2 Teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas paslaugai teikti (virtuvės 50,47 m²; valgyklos, pagalbinės patalpos 46,75 m²), kurį patikėjimo teise valdo Įstaiga. Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už 1 Eur per mėnesį. Mokyklos vadovas su paslaugos teikėju pasirašo patalpų nuomos sutartį ir patalpų perdavimo–priėmimo aktą.

4.3 Maitinimo paslaugos teikėjui, pagerinusiam jam nustatyta tvarka perduotą Savivaldybei priklausantį turtą, už pagerinimą neatlyginama. Paslaugos teikėjas privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas (patalpos, įranga), pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui, bus

grąžintas ne prastesnės būklės, nei buvo perduotas, atsižvelgiant į įprastą nusidėvėjimą. Jei maitinimo paslaugos teikėjas, pasibaigus maitinimo paslaugų teikimo sutarčiai, vengia atlyginti nuostolius dėl jam perduoto turto prastos būklės, jis atsako teisės aktų nustatyta tvarka.

4.4 Mokestis už sunaudotą naudojamose patalpose elektros energiją, šaltą/karštą ir kanalizuojamą vandenį mokamas pagal skaitiklių rodmenis;

4.5 Tiekėjas apmoka maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių, atliekų, šiukšlių tvarkymo ir kitas išlaidas. Tiekėjas valo virtuvės ir pagalbines patalpas;

4.6 Perkančioji organizacija įsipareigoja sutarties vykdymo laikotarpiui perduoti Tiekėjui Įstaigai nuosavybės teise priklausančią maisto gaminimo įrangą ir inventorių :

Nr.	Pavadinimas	Kiekis
1.	Šaldytuvas „Snaigė“	1 vnt.
2.	El pečius	1 vnt.
3.	El keptuvė	1 vnt.
4.	Stalas paskirst/metalo padengtas	1 vnt.
5.	Stalas valgyklos	11
6.	Suoliukas valgyklos	22
7.	Šaldytuvas	1
8.	Šaldytuvas	1
9.	Stalas/spintelė nerūdijančio plieno ruda	3
10.	Rašomasis stalas	1
11.	Spinta	1
12.	Spinta	1
13.	Spinta	1

4.7 Teikėjas turės apsirūpinti virtuvės įranga, stalo įrankiais, indais ir inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti.

4.8 Maitinimo paslaugos teikėjas užtikrina ir atsako už patalpų, kurios jam yra perduotos, higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis.

4.9 Maitinimo paslaugos teikėjas perduotas patalpas, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja ir tvarko savo lėšomis, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų

4.10 Tiekėjas negali keisti patalpų paskirties ar naudoti jas Sutartyje nenumatytais tikslais.

4.11 Valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais

4.12 Maitinimo paslaugos teikėjas turi sudaryti galimybę už jo paslaugas ar produktus atsiskaityti tiek grynaisiais pinigais, tiek elektroninėmis priemonėmis.

V. TEIKIAMŲ PASLAUGŲ KONTROLĖS VYKDYMAS

5.1. Maitinimo Paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Įstaigos, kurioje teikiamos mokinių maitinimo Paslaugos, administracija, Vilniaus miesto savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

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

5.3. Gavus nusiskundimų Įstaiga gali inicijuoti maitinimo Paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atlikimo nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Nustačius pažeidimus, išlaidas už maisto kokybės