GLOBOS ĮSTAIGŲ GYVENTOJŲ MAITINIMO PASLAUGŲ

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I. BENDROJI DALIS

1. Globos įstaigų (toliau – globos namų) gyventojų maitinimo paslaugos (toliau – **paslaugos**) turi būti teikiamos vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais globos namų gyventojų maitinimą bei higienos normose nustatytus bendruosius reikalavimus ir rekomendacijas maitinimui, įskaitant, bet neapsiribojant:

1.1. Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005-09-01 įsakymu Nr. V-675 (aktualia redakcija) reikalavimais;
1.2. Lietuvos higienos normos HN 47-1:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2012-10-19 įsakymu Nr. V-946 (aktualia redakcija), reikalavimais;
1.3. Lietuvos higienos normos HN 125:2011 „Suaugusių asmenų stacionarios socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V-133 (aktualia redakcija), reikalavimais;
1.4. Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009-09-01- įsakymu Nr. V-714 (aktualia redakcija) reikalavimais;
1.5. „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-11-11 įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (aktualia redakcija);
1.6. „Rekomenduojamos maisto produktų paros normos socialinę globą gaunantiems asmenims“ patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007-12-29 įsakymo Nr. V-1090 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ (aktualia redakcija);
1.7. „Rekomenduojamos paros maistinių medžiagų ir energijos normos“ patvirtintas Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl Frekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (aktualia redakcija);
1.8. „Socialinės globos normų aprašas“ patvirtintas Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2007-02-20 įsakymu Nr. A1-46 „Dėl socialinės globos normų aprašo tvirtinimo“ (aktualia redakcija);
1.9. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 852-2004 „Dėl maisto produktų higienos“ reikalavimais (aktualia redakcija);
1.10. Kitais perkamų paslaugų teikimą reglamentuojančiais teisės aktais.

2. **Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktams, reglamentuojantiems globos namų gyventojų dietinį maitinimą, taikomi pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimai**.

II. PERKAMŲ PASLAUGŲ APRAŠYMAS

3. Perkamos paslaugos apima – maisto pagaminimą (produktus tiekėjas įsigyja pats), maisto išdalinimą, kuris aprašytas Pirkimo sutarties 1 priede, nešvarių indų surinkimą ir plovimą.

4. Maitinimo paslaugos turi būti teikiamos atsižvelgiant į globojamų asmenų amžių, pritaikyto maitinimo poreikius ir kitus teisės aktuose nustatytus reikalavimus (toliau – dietos ar dietinis maitinimas). Preliminarus konkrečių dietų sąrašas ar dietų aprašymas/reikalavimus pagal

kurias turės būti teikiamos paslaugos, nurodytas sutarties 1 priede. Jeigu atsiranda poreikis, paslaugos turi būti teikiamos ir pagal kitas ir/ar individualias Perkančiosios organizacijos nurodytas dietas. Jeigu Perkančioji organizacija nenurodo dietų sąrašo pagal kurias turi būti teikiamos paslaugos, o pateikia aprašymus/reikalavimus, paslaugos turi būti teikiamos vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų ir/ar suaugusiųjų maitinimą globos įstaigose.

5. Paslaugos teikiamos kiekvieną dieną be poilsio ar šventinių dienų.

6. Paslaugų matavimo vienetas yra vieno globos namų gyventojo dietinis maitinimas per parą. Paslaugų teikėjas privalo užtikrinti dietinio maisto gamybą iš kokybiškų maisto produktų ir kasdieninį, nepertraukiamą tokį kartų per parą skaičių, kokį numato teisės aktai arba tokį maitinimo kartų skaičių, kokį Perkančioji organizacija nurodo. Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktų reikalavimams, globos namų gyventojų kasdieninis, nepertraukiamas maitinimas organizuojamas tiek kartų, kiek nustatyta pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimuose. Perkančioji organizacija nurodo preliminarų maitinamų asmenų skaičių. Priklausomai nuo gyventojų skaičiaus paslaugų kiekis gali didėti ar mažėti iki 50 procentų. Perkančioji organizacija apmoka paslaugų teikėjui už suteiktas paslaugas pagal viešojo pirkimo sutartyje nurodytą fiksuotą vieno globos namų gyventojo dietinio maitinimo vienos paros įkainį. Perkančioji organizacija neįsipareigoja nupirkti viso sutartyje nurodyto paslaugų kiekio. Perkamų paslaugų kiekis priklausys nuo globos namų gyventojų skaičiaus. Todėl galutinė kaina, kurią perkančioji organizacija turės sumokėti paslaugų teikėjui, priklausys nuo vykdant sutartį faktiškai suteiktų paslaugų kiekio.

7. **Maistas gaminamas ir išdalinamas** higienos, infekcijų kontrolės, darbų saugos reikalavimus atitinkančiose **patalpose**, nurodytose pirkimo sutartyje. Globojamų asmenų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų teisės aktų aktualiose redakcijose.

7.1. Maistas gali būti gaminamas perkančiosios organizacijos patalpose.

7.2. Maistas gali būti gaminamas tiekėjui priklausančiose patalpose ir pristatomas į globos įstaigą ir išdalinamas (jei taikoma):

7.2.1. Patiekalai turi būti pristatomi taroje, skirtoje maistui gabenti. Paslaugų teikėjas maisto transportavimo metu užtikrina indų sandarumą bei teisės aktuose nustatytos patiekalų temperatūros režimą (jei taikoma). Perkančioji organizacija turi teisę tikrinti maisto temperatūrą, naudojama tara turi atitikti LR galiojančius nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

7.2.2. Paslaugų teikėjas privalo sudaryti sąlygas Perkančiosios organizacijos atstovams atlikti planinę pagaminto maisto, maisto produktų kokybės, tinkamumo vartoti terminų bei laikymo kontrolę. Esant globos įstaigos bendruomenės nusiskundimams maitinimo kokybe gali būti vykdoma neplaninė kontrolė;

7.2.3. Paslaugoms teikti reikalingos priemonės, t.y. maisto transportavimo priemonės, indai ir stalo įrankiai (jei taikoma) ir kt., užtikrinamos visą sutarties vykdymo laikotarpį;

7.2.4. Kokybiškam Paslaugų teikimui turi būti užtikrintas įrangos, kitų virtuvės reikmenų, indų ir stalo įrankių (jei naudojami tiekėjo) atnaujinimas;

7.2.5. Paslaugos apima naudotų indų surinkimą ir plovimą, džiovinimą Paslaugos teikėjo sąnaudomis.

7.3. Tiekėjas privalo sukaupti globos įstaigų veiklos vykdymui užtikrinti būtinų maisto produktų ir geriamojo vandens atsargų rezervą, vadovaujantis 2022-12-29 nutarimu Nr.1317 „Dėl Lietuvos Respublikos krizių valdymo ir civilinės saugos įstatymo įgyvendinimo“ patvirtintame „Valstybės ir savivaldybių institucijų ir įstaigų, kitų įstaigų, ūkio subjektų ir veiklos vykdytojų kaupiamų jų nepertraukiamos veiklos vykdymui užtikrinti būtinų priemonių ir asmeninių apsaugos priemonių sąrašo, kiekio ir laikotarpio nustatymo tvarkos apraše“ ir 2015-05-25 Įsakyme „Dėl

nepaprastosios padėties, mobilizacijos ar karo padėties metu rekomenduojamo maisto produktų asortimento ir vieno gyventojo paros suvartojimo normos patvirtinimo“ nurodytais reikalavimais.

8. Perkančiosios organizacijos virtuvės patalpos ir jose esanti maisto ruošimo įranga (jeigu taikoma) paslaugų teikėjui bus išnuomojamos pirkimo „Globos įstaigų maitinimo paslaugų centralizuotas viešasis pirkimas, taikant dinaminę pirkimo sistemą“ vykdymo metu. Patalpos bei įranga bus išnuomojamos paslaugų teikimo laikotarpiui. Konkrečios patalpos, įranga (jeigu taikoma), jų nuomos kaina ir išnuomojimo sąlygos nurodytos techninės specifikacijos priede Nr. 1 „Patalpų ir inventoriaus nuomos sąlygos“.

9. Maistas išdalinamas valgyklos patalpose ir pristatomas į gyvenamuosius korpusus (jeigu taikoma) kasdien vienodu laiku, nurodytu perkančiosios organizacijos (šalių susitarimu laikas gali būti pakoreguotas):

9.3. Pusryčiai;

9.4. Pietūs nuo;

9.5. Pavakariai ;

9.6. Vakarienė;

9.7. Priešnakčiai. (priešnakčiai patiekiami tik tiems asmenims, kuriems privalo būti numatytas maitinimas daugiau nei 4 kartus.).

10. Paslaugų teikėjas privalo užtikrinti, kad maistas gyventojams būtų patiektas ne žemesnės nei teisės aktuose nustatyta temperatūros, o vieno gyventojo paros energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti rekomenduojamus dydžius.

11. Maisto ruošimo procese negali būti naudojami pusfabrikačiai. Patiekiamas maistas ir kepiniai turi būti gaminami ir patiekiami tą pačią dieną. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti.

12. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šilti patiekalai, patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Patiekalai turi būti patiekiami estetiškai: nepraradę jiems būdingos formos, neištižę.

13. Pagaminto maisto išdalinimas aprašytas Pirkimo sutarties 1 priede. Jeigu maistas pristatomas į gyvenamuosius korpusus, tai turi būti pristatomas tam skirtoje taroje, užtikrinančioje reikalingą maisto temperatūrą, saugą nuo aplinkos taršos. Naudojama tara privalo turėti ne maisto prekės higieninį pažymėjimą, patvirtinantį, kad tara atitinka Lietuvoje nustatytus nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

14. Maistas ir gėrimai valgykloje ir gyvenamuosiuose korpusuose turi būti patiekiami estetiškai, naudojant švarius, sausus daugkartinio naudojimo stalo įrankius, indus bei staltieses. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Kartu su įrankiais paslaugų teikėjas pateikia ir vienkartines servetėles.

15. Kai globos namų gyventojai pavalgo, paslaugos teikėjo darbuotojai indus bei stalo įrankius surenka, plauna, dezinfekuoja, džiovina ir kt.

16. Paslaugų teikėjas savo lėšomis turi įsigyti paslaugoms teikti reikalingą įrangą, išskyrus tą, kuri išnuomojama kartu su patalpomis, indus, įrankius ir bet kokias kitas priemones ir inventorių, kuris reikalingas paslaugų teikimui.

17. Papildomas maitinimas numatomas :

17.3. per šventes (jeigu taikoma, t. y., jeigu Perkančioji organizacija pasirinko kataloge šventes: Kūčios, šv. Kalėdos, šv. Velykos (dvi dienos), Naujieji metai ir kitos globos namų šventės ir išvykos. Prie įprasto maitinimo papildomai duodama:

-šv. Velykų pirmą dieną kiekvienam gyventojui ne mažiau kaip po 2 vnt. dažytų kiaušinių, vaisiai ir tortai, antrą dieną – vaisiai;

- šv. Kūčių vakarienei ruošiamas bendras stalas (jeigu taikoma, t. y. jeigu suderinama su perkančiosios organizacijos direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu), kur patiekiami patiekalai, tokie kaip: kepta žuvis, silkės patiekalai, kūčiukai, vaisiai, riešutai, salotos, mišrainės, kisielius, žėlė, pyragėliai;

– šv. Kalėdoms ir Naujiems metams papildomai duodami tortai, saldainiai, vaisiai..

- kitų globos namų švenčių ir išvykų metu papildomai duodami sausainiai, saldainiai, sultys, išvykoms – papildomai dešrelės kepimui (jeigu taikoma)).

Švenčių ir išvykų meniu turi būti suderinamas su perkančiosios organizacijos direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu.

17.4. specialios gyventojų šventės (jeigu taikoma, t. y., jeigu Perkančioji organizacija pasirinko kataloge) – gimtadieniai (gimtadienio tortas ar kitas patiekalas suderinamas su perkančiosios organizacijos direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu) (jeigu taikoma).

17.5. Maksimalų galimą švenčių, išvykų skaičių pateikia Perkančioji organizacija. **Papildomo maitinimo kaina (jeigu taikoma) turi būti įskaičiuota į tiekėjo pasiūlytą vieno gyventojo vienos paros maitinimo įkainį**.

18. Perkančiajai organizacijai pasirinkus kataloge, tiekėjas privalo organizuoti maitinimą globos namų darbuotojams bei lankytojams už kurį atsiskaitys tretieji asmenys, t. y. globos namų darbuotojai bei lankytojai.

19. Paslaugos teikėjas sutarties vykdymo metu įsipareigoja laikytis pirkimo dokumentų C dalies 2 priede „Sutarties projektas“ nustatytų aplinkos apsaugos kriterijų.

20. Tiekėjas užtikrina, kad pasikeitus aplinkos apsaugos kriterijams, nurodytiems 19 punkte, tiekėjas vadovausis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2011-06-28 įsakymu Nr.D1-508 (aktualioje redakcijoje) nustatytais naujais aplinkos apsaugos kriterijais.

III. REIKALAIVMAI VALGIARAŠČIAMS

21. Globos namų gyventojų maitinimas privalo būti vykdomas pagal iš anksto su globos namų direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu suderintus valgiaraščius. Pradedant teikti paslaugas, valgiaraščiai turi būti suderinti su globos namų direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu per 5 dienas nuo sutarties pasirašymo dienos. Globos namų gyventojų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi, atsižvelgiant į teisės aktuose rekomenduojamas paros energijos, maistinių medžiagų, mineralinių medžiagų ir vitaminų normas, atsižvelgiant į dietos reikalavimus bei į aktualių teisės aktų, reglamentuojančių globos namų gyventojų maitinimą, reikalavimus.

21.3. Esant 4 kartų maitinimui per parą, paros maisto energijos norma paskirstoma taip, kad iš jos:

- 30±5 proc. sudarytų pusryčiai;
- 40±5 proc. – pietūs;
- 10±5 proc. – pavakariai;
- 20±5 proc. – vakarienė.

21.4. Esant 5 kartų maitinimui per dieną paros maisto energijos norma paskirstoma taip, kad iš jos:

- 25±1 proc. sudarytų pusryčiai;
- 30±1 proc. – pietūs;
- 25±1 proc. – vakarienė;
- pavakariai ir priešnakčiai – po 10±1 proc. paros normos.

21.5. Esant mažesniam kaip 4 kartų maitinimui per parą, paros maisto energijos norma paskirstoma, vadovaujantis teisės aktų, reglamentuojančių vaikų/suaugusių maitinimą, reikalavimais.

21.6. Vaikų paros maisto energijos normos paskirstomos pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-11-11 įsakyme Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatytus reikalavimus.

21.7. Pasikeitus teisės aktų reikalavimams paros maisto energijos normoms, jos paskirstomos pagal aktualių teisės aktų reikalavimus.

22. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo ir gėrimų turi būti nurodytas jo kiekis (g), baltymų, riebalų, angliavandenių ir druskos kiekis (g), energetinė vertė (kcal) bei bendras šių rodiklių kiekis. Valgiaraščiai turi būti sudaryti, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei sveikos mitybos principus ir taisykles. Valgiaraštis globos namų

gyventojams sudaromas pagal perkančiosios organizacijos pateiktą informaciją, kiek ir pagal kokias dietas yra globos namuose besimaitinančių gyventojų konkrečiu momentu. Atitinkamai pagal nurodytų dietų reikalavimus yra sudaromi 14 dienų valgiaraščiai, kuriuose:

22.3. tie patys patiekalai pateikiami ne daugiau nei 4 kartus per 14 dienų, bet ne daugiau kaip 2 kartus per 7 dienas, tačiau **negali būti pateikiamas kiekvienas** valgiaraščio patiekalas, t. y. negalima sudaryti 1-7 dienai valgiaraštį, kuriame kiekvieną dieną būtų pateikiami skirtingi patiekalai, ir tuos pačius patiekalus pakartoti 8-14 dienos meniu teigiant, kad tie patys patiekalai valgiaraščiuose pateikiami ne daugiau nei 2 kartus per 14 dienų ir ne daugiau kaip 1 kartą per 7 dienas. **Nurodytas patiekalų pateikimo dažnumas valgiaraščiuose gali būti pritaikytas ne daugiau kaip vienam pusryčių, vienam pietų, vienam pavakarių, vienam vakarienės ir vienam priešnakčių pagrindiniam patiekalui** (šioje pastaboje pietų atveju pagrindiniu patiekalu laikomas karštas be sriubos).

22.4. Tie patys patiekalai negali būti pateikiami dažniau ir patiekalų pateikimo dažnumas negali būti pritaikytas didesniam pagrindinių patiekalų skaičiui nei tiekėjo prisiimti įsipareigojimai pagrindinių patiekalų skaičiui, nurodytam paslaugų teikėjo konkursui pateiktame pasiūlyme, už kurį tiekėjas gavo ekonominio naudingumo balus (jeigu taikoma).

23. Perkančioji organizacija nuolat informuoja paslaugų teikėją apie gyventojų skaičiaus ir jiems taikomų dietų pasikeitimus. Atsižvelgiant į tai yra sudaromi nauji valgiaraščiai, jei reikia. Kasdieniniai valgiaraščiai pakabinami gyventojams matomoje vietoje. Valgiaraščiai turi būti suderinami su globos namų direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu. Valgiaraščiai paslaugos teikimo sutarties galiojimo metu gali būti koreguojami ir / ar keičiami bendru paslaugos teikėjo ir globos namų sutarimu atsižvelgiant į globos namuose atliktų apklausų, tyrimų, patikrų rezultatus, jeigu tokie būtų atliekami, globos namų gyventojų pageidavimus. Valgiaraščiai turi atitikti techninės specifikacijos ir teisės aktų, reglamentuojančių globos namų gyventojų maitinimą, reikalavimus.

24. Švenčių dienomis, nurodytoms šio dokumento 17.1 punkte, globojamų asmenų maitinimui valgiaraščiai netaikomi.

25. Paslaugų teikėjas turi fiksuoti maisto atliekas. Pasikartojant atliekų sudėčiai, tai yra kartojantis išmetamam maistui (kai išmetamos atliekos sudaro 30 proc. per dieną pagaminto patiekalo kiekio ir tai pasikartoja du kartus iš eilės), paslaugos teikėjas turi per 5 darbo dienas priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei globos namų gyventojai atsisako valgyti tam tikrą patiekalą, jį paslaugos teikėjas per 5 darbo dienas turės pakeisti kitu patiekalu. Patikslinti valgiaraščiai turi būti sudarinti su globos namų direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu.

IV. REIKALAVIMAI MAISTO PRODUKTAMS

26. Patiekalų gaminimui naudojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos, sultys; grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno produktai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (ypač šviežį, atšaldyti); žuvis ir jos produktai (ypač šviežį); geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

27. Maitinimui nenaudoti: subproduktų (išskyrus liežuvius ir kepenis); nealkoholinių gėrimų su maisto priedais (dažikliais, konservantais, saldikliais). Draudžiama maitinti gyventojus riebaluose virtais, skrudintais ar spragintais gaminiais; džiūvėsėliuose voliotais ar džiūvėsėliais pabarstytais keptais mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiais; sultinių, padažų koncentratais; padažais su spirgučiais; mėsos gaminiais, kuriuos gaminant buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvimi; konservuotais mėsos ir žuvies gaminiais; strimelėmis, pagautomis Baltijos jūroje; šaldytais pusgaminiais, kurie patiekiami kaip šiltas maistas; nepramoninės gamybos konservuotais gaminiais; mechaniškai atskirta mėsa, žuvimi ir maisto produktais, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis. Patiekalų gaminimui neturi būti naudojami maisto produktai, kurie pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – **GMO**), arba į kurių sudėtį įeina GMO, iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

28. Patiekalai neturi būti gaminami naudojant maisto produktus, kuriuose natūraliai esantys komponentai arba įprastai naudojamos sudedamosios dalys yra pakeistos kitais komponentais ar

kitomis sudedamosiomis dalimis, pavyzdžiui, sūrio produktai (45 % riebumo), kuriuose pusė pieno riebalų pakeisti augaliniais riebalais, taip pat tepieji riebalų mišiniai ir pan.

29. Maisto gaminimui negali būti naudojami šie maisto priedai: **dažikliai** (E 102 tartrazinas; E 104 chinolino geltonasis; E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S; E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas; E 122 azorubinas, karmosinas; E 123 amarantas; E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A; E 127 eritrozinas; E 129 alura raudonasis AC; E 131 patentuotas mėlynasis V; E 132 indigotinas, indigokarminas; E 133 briliantinis mėlynasis FCF; E 142 žaliasis S; E 151 briliantinis juodasis BN; E 155 rudasis HT; E 180 litolrubinas BK), **konservantai ir antioksidantai** (E 200 sorbo rūgštis; E 202 kalio sorbatas; E 203 kalcio sorbatas; E 210 benzenkarboksirūgštis; E 211 natrio benzoatas; E 212 kalio benzoatas; E 213 kalcio benzoatas; E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai), **saldikliai** (E 950 acesulfamas K; E 951 aspartamas; E 952 ciklamatai; E 954 sacharinai; E 955 sukralozė; E 957 taumatinas; E 959 neohesperidinas DC; E 960 teviolio glikozidai; E 961 neotamas; E 962 aspartamo-acesulfamo druska; E 969 advantamas), **aromato ir skonio stiprikliai** (E 620 glutamo rūgštis; E 621 mononatrio glutamatas; E 622 monokalio glutamatas; E 623 kalcio glutamatas; E 624 monoamonio glutamatas; E 625 magnio glutamatas; E 626 guanilo rūgštis; E 627 dinatrio guanilatas; E 628 dikalio guanilatas; E 629 kalcio guanilatas; E 630 inozino rūgštis; E 631 dinatrio inozinatas; E 632 dikalio inozinatas; E 633 kalcio inozinatas; E 634 kalcio5´-ribonukleotidai; E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai).

30. Maisto produktus (žaliavas), naudojamus maisto gamybai, privaloma įsigyti tik iš tų įmonių, kurios veiklą vykdo turėdamos maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą, išduotą vadovaujantis Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimais, patvirtintais Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008-10-15 įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“, ir (ar) iš gyvūninio maisto tvarkymo subjektų, patvirtintų vadovaujantis Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005-12-30 įsakymu Nr. B1-738 „Dėl Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, ir kuriems suteiktas veterinarinio patvirtinimo numeris, skelbiamas viešai VMVT interneto svetainėje adresu http://vetlt1.vet.lt/vepras/imonpb.asp.

31. Maisto produktus (žaliavas) naudojamus maisto gamybai, privaloma įsigyti tik iš tų maisto produktų (žaliavų) gamintojų ar tiekėjų, kurie nėra įtraukti į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, kuris sudaromas remiantis VMVT teritorinių padalinių pateiktais valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės duomenimis bei skelbiamas viešai VMVT interneto svetainėje adresu Nepatikimi maisto tvarkymo subjektai | Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (vmvt.lt)

32. Naudojami maisto produktai turi atitikti teisės aktų (aktualių redakcijų) reikalavimus, t. y.**:**

32.3. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“.

32.4. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

32.5. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

32.6. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis

leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

32.7. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

32.8. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

32.9. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

32.10. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

32.11. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

32.12. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

33. Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktams, šioje dalyje nurodytiems maisto produktams, taikomi pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimai.

34. Perkančioji organizacija turi teisę paslaugos tiekėjo reikalauti pateikti maisto produktų (žaliavų) pavyzdžius ir kviestis ekspertus jiems įvertinti.

V. REIKALAVIMAI PASLAUGŲ TEIKĖJO PERSONALUI

35. Paslaugos teikėjas paslaugų teikimo metu turi užtikrinti, kad maisto gamintojai turės virėjo kvalifikaciją, o maisto technologines korteles, valgiaraščius sudarys maisto gamybos technologas, dietistas, kurie taip pat prižiūrės, koordinuos maisto gamybos procesą bei maitinimo paslaugas teikiantys darbuotojai prieš pradėdami dirbti ir vėliau tęsdami darbą pasitikrintų sveikatą LR Vyriausybės 1999-05-07 nutarimo Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinus ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo” (vadovautis aktualia redakcija) nustatyta tvarka.

36. Maistą tvarkantys ar maitinimo paslaugą teikiančios įstaigos darbuotojai yra atsakingi už patiekalų kokybę, saugą, atitiktį valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir energinei vertei, patiekalų porcijavimą, jų estetinę išvaizdą ir tinkamą pagamintų patiekalų pristatymą į įstaigą.

37. Pirkimo sutartį maitinimo paslaugų teikimo atsakomybės ribose turi vykdyti kvalifikuoti ir patyrę specialistai:

37.3. Maisto gamybos technologas, turintis aukštąjį (ar jam prilyginamą) išsilavinimą maisto technologijų srityje ir ne mažesnę kaip 24 mėnesių maisto gamybos technologo patirtį dietinio maitinimo paslaugų teikimo srityje per pastaruosius 5 metus.

37.4. Dietistas, turintis aukštąjį (ar jam prilyginamą) išsilavinimą dietetikos srityje ir ne mažesnę kaip 24 mėnesių dietisto darbo patirtį dietinio maitinimo paslaugų teikimo srityje per pastaruosius 5 metus.

38. Jeigu paslaugų teikėjo kvalifikacija dėl teisės verstis atitinkama veikla konkurso metu nebuvo tikrinama arba tikrinama ne visa apimtimi, paslaugų teikėjas perkančiajai organizacijai įsipareigoja, kad pirkimo sutartį vykdys tik tokią teisę turintys asmenys.

VI. PASLAUGŲ TEIKIMO IŠLAIDOS

39. Sutartimi paslaugų teikėjas įsipareigoja perimti visas su gyventojų maitinimu susijusias išlaidas: maisto produktų įsigijimo, maisto pagaminimo, tiekimo indų, įrankių ir įrangos įsigijimo bei saugojimo, maisto pagaminimo, tiekimo indų, įrankių ir įrangos plovimo-dezinfekavimo išlaidas, virtuvės personalo darbo užmokesčio, patalpų bei įrangos nuomos, elektros energijos, patalpų šildymo, vandens, buitinių atliekų utilizavimo, kitas ūkines išlaidas (patalpų švaros palaikymas ir dezinfekcija, maisto ruošimo įrangos priežiūros, remonto ir atnaujinimo, patalpų einamojo remonto ir kitas išlaidas), taip pat visus mokesčius (įskaitant PVM) ir bet kokias kitas su paslaugų teikimu susijusias išlaidas, kurias paslaugų teikėjas gali patirti.

40. Išlaidos maisto gamybai turi būti nustatomos taip, kad užtikrintų:

40.3. pakankamą darbuotojų, vykdančių maisto pagaminimą ir išdalinimą, skaičių atsižvelgiant į globos įstaigoje nustatytą režimą, maisto ir darbuotojų higieną;

40.4. nuomojamų virtuvės, pagalbinių ir kitų, su maitinimo paslauga susijusių, patalpų, o taip pat įrangos ir inventoriaus atitikimą dietinį maitinimą reglamentuojančioms higienos bei medicinos normoms, o taip pat ir laiku atliekamą patalpų, įrangos ir inventoriaus atnaujinimą bei remontą;

40.5. nuomojamų virtuvės, pagalbinių ir kitų, su maitinimo paslaugą susijusių, patalpų, o taip pat įrangos ir inventoriaus tinkamo švaros lygio palaikymą;

40.6. apmokėjimą laiku už komunalines paslaugas;

40.7. bet kokių kitų, su maisto pagaminimu susijusių, funkcijų atlikimą laiku.

41. Paslaugų teikėjui už teikiamas paslaugas bus apmokama pagal jo pasiūlyme nurodytą vieno gyventojo vienos paros maitinimo įkainį. Jokios papildomos išlaidos paslaugų teikėjui nebus atlyginamos, todėl visos paslaugų teikimo išlaidos turi būti įtrauktos į pasiūlymo kainą.

PRIEDAI:

1. 1 priedas. Globos namų vidaus tvarkos taisyklės.
2. 2 priedas. Patalpų ir įrangos nuomos sąlygos.

Techninės specifikacijos
priedas Nr. 2

PATALPŲ IR INVENTORIAUS NUOMOS SĄLYGOS

1. Patalpų ir įrangos nuoma vykdoma vadovaujantis Techninės specifikacijos 2 priede pridėtais dokumentais ir informacija.
2. Dėl patalpų ir įrangos (jeigu taikoma) nuomos su paslaugų teikėju bus sudaroma materialiojo turto nuomos sutartis. Paslaugų teikėjas neturi teisės atsisakyti patalpų ir įrangos nuomos, nes paslaugos turi būti teikiamos perkančiosios organizacijos patalpose.
3. Patalpos bei įranga (jeigu taikoma) bus išnuomojama globos namų gyventojų dietinio maitinimo paslaugų (toliau – **paslaugos**) teikimo laikotarpiui ir tik šioms paslaugoms teikti. **Jokia kita veikla patalpose negalima.** Pasibaigus paslaugų teikimo terminui, nutraukus paslaugų teikimo sutartį, baigiasi, yra nutraukiama ir patalpų bei jose esančios įrangos nuomos sutartis, o paslaugų teikėjas privalo atlaisvinti patalpas ir perduoti jas perkančiajai organizacijai. Patalpų perdavimas turi vykti užtikrinant gyventojų maitinimo tęstinumą.
4. Patalpų ir įrangos (jei taikoma) nuomos kaina nurodoma sutartyje.
5. Paslaugų teikėjas moka nuompinigius kas mėnesį už einamąjį mėnesį nuomos sutartyje nustatyta tvarka.
6. Paslaugų teikėjas be nuompinigių perkančiajai organizacijai turės apmokėti su paslaugų teikėjo veikla susijusias visų rūšių komunalines ir kitas paslaugas, nuomos sutartyje nustatyta tvarka.
7. Nuompinigiai ir mokesčiai už komunalines paslaugas (jeigu taikoma) pradedami skaičiuoti nuo patalpų ir įrangos perdavimo-priėmimo akto pasirašymo dienos.
8. Paslaugų teikėjas nuomos sutarties galiojimo metu turi:
    8.1. naudoti patalpas ir jose esančią įrangą pagal paskirtį (globos namų gyventojų dietinio maitinimo paslaugų teikimas), užtikrinti turto gerą būklę (atsižvelgdamas į normalų nusidėvėjimą), saugoti turtą nuo sugadinimo, dingimo ir/ar kitokio jo būklės pabloginimo;
    8.2. užtikrinti sanitarinę – higieninę patalpų būklę (valyti virtuvės ir pagalbines patalpas), sudaryti sutartis kenkėjų kontrolei vykdyti maisto tvarkymo patalpose, vadovautis priešgaisrinės saugos ir sanitariniais reikalavimais;
    8.3. laiku mokėti nustatytą nuomos mokestį ir kitus priklausančius mokėti įmokas ir mokesčius;
    8.4. sudaryti perkančiajai organizacijai sąlygas tikrinti nuomojamo turto būklę.
9. Paslaugų teikėjas neturi teisės subnuomoti patalpų/įrangos (ar jos dalies) ar suteikti tretiesiems asmenims kokių nors kitų teisių naudotis patalpomis/įranga (ar jos dalimi).
10. Pasibaigus sutarčiai paslaugų teikėjas iš karto perduoda perkančiajai organizacijai patalpas, įrangą, inventorių bei reikmenis neprastesnės kokybės, išskyrus įprastą įrangos nusidėvėjimą, negu buvo perėmęs įsigaliojus sutarčiai.
11. Už turto pabloginimą paslaugų teikėjas atsako Lietuvos Respublikos civilinio kodekso nustatyta tvarka.
12. Atsiradus nesutapimams tarp pirkimo dokumentuose nurodytų patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygų, viršenybę turi perkančiosios organizacijos konkrečiame užsakyme pridėtos ir (ar) nurodytos sąlygos.

Priedai. (*Pateikiamas pavyzdinis priedų sąrašas. Perkančioji organizacija jai aktualius dokumentus įkelia kataloge prie reikalaujamų priedų atlikdama užsakymą.*)

1 priedas. Patalpų nuomos sutartis.
2 priedas. Patalpų planai.
3 priedas. Nuomojamos įrangos sąrašas.
4 priedas. Dokumentai, reglamentuojantys turto ir įrangos nuomą.
5 priedas. Kiti reikalingi dokumentai.