B DALIS.

SVEIKATOS ĮSTAIGŲ MAITINIMO PASLAUGŲ

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I. BENDROJI DALIS

1. Sveikatos įstaigų (stacionarines paslaugas teikiančių asmens sveikatos priežiūros įstaigų) pacientų maitinimo paslaugos (toliau – **paslaugos**) turi būti teikiamos vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais asmens sveikatos priežiūros įstaigų pacientų maitinimą, bei higienos normose nustatytais bendraisiais reikalavimais ir rekomendacijomis maitinimui, įskaitant, bet neapsiribojant:

1.1. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.2. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2017 m. birželio 21 d. įsakymu Nr. V-783 „Dėl mitybos terapijos paslaugų stacionarines asmens sveikatos priežiūros paslaugas teikiančiose asmens sveikatos priežiūros įstaigose organizavimo ir teikimo tvarkos aprašo ir ambulatorinių mitybos terapijos paslaugų organizavimo ir teikimo pacientų namuose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.3. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2005-09-01 įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.4. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2012-10-19 įsakymu Nr. V-946 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 47-1:2020 „Asmens sveikatos priežiūros įstaigos: infekcijų kontrolės reikalavimai“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.5. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.6. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis „Pritaikyto maitinimo valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;

1.7. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis „Vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;

1.8. Lietuvos Respublikos medicinos norma MN 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“;

1.9. Lietuvos dietologų draugijos parengtomis „Asmens sveikatos priežiūros įstaigose skiriamų dietų aprašas“ ir dietų skyrimo metodinėmis rekomendacijomis;

1.10. Kitais teisės aktais, higienos ir medicinos normomis reglamentuojančiais maisto tvarkymą, ruošimą ir teikimą.

2. **Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktams, taikomi pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimai.**

II. NUMATOMŲ ĮSIGYTI PASLAUGŲ APIMTIS

3. Sveikatos įstaigų dietinio maisto pagaminimas higienos, infekcijų kontrolės, darbų saugos reikalavimus atitinkančiose patalpose, pristatymas į sveikatos priežiūros įstaigos skyrius ir išdalinimas pacientams valgyklose ir palatose (jei taikoma).

4. Dietinio maisto gamyba iš kokybiškų maisto produktų ir kasdieninis, nepertraukiamas 3-6 kartų per parą maitinimas, gaminant, pristatant ir išdalinant maistą asmens sveikatos priežiūros įstaigos nurodytu adresu. Nurodytas Perkančiosios organizacijos maitinamų pacientų skaičius yra preliminarus ir nelaikomas faktiniu. Tikslus perkamos Paslaugos kiekis priklausys nuo konkrečiu metu asmens sveikatos priežiūros įstaigoje besimaitinančių pacientų skaičiaus.

5. Paslaugai teikti reikalingų priemonių užtikrinimas visą sutarties vykdymo laikotarpį, t.y. maisto transportavimo priemonės, indai ir stalo įrankiai (jei taikoma) ir kt.

6. Įrangos, kitų virtuvės reikmenų, indų ir stalo įrankių atnaujinimas (jei taikoma), garantuojant kokybišką paslaugų teikimą.

7. Panaudotų indų surinkimas iš pacientų (jei taikoma) ir jų plovimas, dezinfekavimas, džiovinimas paslaugos teikėjo sąnaudomis (jei taikoma).

8. Maisto, buitinių atliekų surinkimas ir šalinimas paslaugos teikėjo sąnaudomis. Perkančioji organizacija turi teisę tikrinti maisto atliekų tvarkymo procesą.

9. Maisto gaminimo patalpų paviršių ir objektų mikrobiologinės švaros bei dezinfekcijos užtikrinimas. Perkančioji organizacija turi teisę tikrinti maisto gaminimo patalpų paviršių ir objektų mikrobiologinės švaros ir dezinfekcijos lygį, imant mėginius nuo paviršių.

10. Nepertraukiamas dietinio maisto ruošimas (be poilsio ir švenčių dienų) pagal dietinio maisto charakteristikas ir indikacijas bei kiti su šia paslauga susiję aptarnavimo darbai.

11. Laimėjęs konkursą Paslaugų teikėjas iki paslaugų teikimo pradžios pasirūpina trūkstama įranga bei inventoriumi, taip pat patalpų valymo, dezinfekavimo priemonėmis, darbuotojų spec. apranga, kad galėtų užtikrinti savalaikį techninės specifikacijos reikalavimus atitinkančių paslaugų teikimą. Perkančiosios organizacijos virtuvės patalpos ir jose esanti maisto ruošimo įranga (jeigu taikoma) bus išnuomojamos paslaugų teikimo laikotarpiui. Konkrečios patalpos, įranga (jeigu taikoma), jų nuomos kaina ir išnuomojimo sąlygos nurodytos techninės specifikacijos priede Nr. 2 „Patalpų ir inventoriaus nuomos sąlygos“.

12. Paslaugos teikėjas 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, 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).

13. Perkančiosios organizacijos įgalioti atstovai be išankstinio įspėjimo, nedalyvaujant paslaugų teikėjo atstovui, turi teisę tikrinti maisto gaminimo vietą, paslaugų teikimo atitikimą pirkimo sutartyje nurodytiems reikalavimams, atlikti maisto davinio laboratorinę kontrolę (ištirti maistinę, energinę vertę).

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

III. REIKALAVIMAI DIETINIAMS PATIEKALAMS

16. Pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo.

17. Pacientams patiekiamų šiltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 60 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

18. Pacientams dietiniai patiekalai tiekiami švariuose, nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo dietinio patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Draudžiama naudoti aliumininius indus ir įrankius. Plastmasiniuose induose dietinius patiekalus tiekti nerekomenduojama.

19. Pacientų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams pacientas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir naktipiečiams – iš viso 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Paros ar maitinimo energinė vertė nuo rekomenduojamos normos gali nukrypti ne daugiau nei vieną procentą.

20. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šilti dietiniai patiekalai.

21. Patiekalų patiekimas turi atitikti techninės specifikacijos 1 priede nurodytus Maisto ir patiekalų pacientams maitinti skiriant standartines dietas patiekimo reikalavimus.

22. Maisto produktai, kuriais maitinti pacientus draudžiama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kuriuos gaminant buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelės, pagautos Baltijos jūroje; šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas; 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); 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 Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

IV. DIETINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

23. Pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdui.

24. Patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti.

25. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių), juos pageidaujama tiekti papildomo maitinimo metu.

26. Standartinių dietų ir gydomųjų standartinių dietų pagrindinių maitinimų patiekaluose daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Kitų dietų patiekaluose daržovių ir vaisių kiekis skaičiuojamas pagal dietų reikalavimus.

27. Patiekalai, skirti pacientams iki 1 metų amžiaus, nesūdomi ir nesaldinami.

28. Patiekalai turi būti patiekiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai, guliašai ir pan.), patiekiami nepraradę jiems būdingos formos, neištižę; vienoje lėkštėje, jei ji nepadalyta į sekcijas, netiekiami tarpusavyje nederantys patiekalai (košė su duona

ar sumuštiniu, varškės apkepas su burokėlių salotomis ir pan.); jei patiekiama duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniams, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

29. Pacientų maitinimui per zondą ir per burną enterinius mišinius teikti paruoštus gamintojo pramoniniu būdu. Enteriniai mišiniai nuo gimimo iki 18 metų amžiaus vaikams turės būti teikiami pagal poreikį.

30. Maistas į sveikatos įstaigos skyrius pristatomas pagal grafiką kasdien: 7:30 - 9:00 val. (maistas pusryčiams ir priešpiečiams), 12.30 - 13:30 val. (maistas pietums ir pavakariams), 17:00 - 18:30 val. (maistas vakarienei ir naktipiečiams). Tikslus laikas derinamas su Perkančiąja organizacija.

31. Pagamintą maistą į sveikatos įstaigos skyrius pristato Paslaugos teikėjas. Pagal valgymo poreikį individualiai kiekvienam pacientui, jo gydymo laikotarpiui, popieriniuose ar kitokiuose vokeliuose pateikiami valgymui skirti įrankiai: šaukštas, šakutė, peilis, šaukštelis.

32. Atsižvelgiant į patiekiamo maisto konsistenciją, turi būti duodami atitinkami stalo įrankiai. Paslaugos teikėjas turi užtikrinti reikiamą indų ir įrankių kiekį visam nurodytam pacientų skaičiui (jeigu taikoma).

33. Jei Perkančioji organizacija indų ir stalo įrankių neturi, už indus ir stalo įrankius, darbuotojų darbo drabužius atsakingas Paslaugos teikėjas.

34. Maistas turi būti pristatomas taroje, skirtoje maistui gabenti. Paslaugos teikėjas maisto transportavimo metu užtikrina indų sandarumą bei teisės aktuose nustatytos patiekalų temperatūros režimą. Užsakovas turi teisę tikrinti maisto temperatūrą, naudojama tara turi atitikti LR galiojančius nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

35. Paslaugos teikėjas privalo sudaryti sąlygas Perkančiosios organizacijos atstovams atlikti planinę pagaminto maisto, maisto produktų kokybės, tinkamumo vartoti terminų bei laikymo kontrolę. Esant pacientų ar sveikatos įstaigos skyrių / padalinių personalo nusiskundimams maitinimo kokybe gali būti vykdoma neplaninė kontrolė.

36. Perkančios organizacijos įgaliotas specialistas kasdien parengia suvestinę apie pacientams paskirtas dietas bei jų skaičių ir teikia užsakymą Paslaugos teikėjui. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną pagal atskirą tarp Perkančiosios organizacijos ir tiekėjo iš Perkančiosios organizacijos susitarimą iš atsakingo asmens priimtų kitos dienos užsakymus.

37. Perkančioji organizacija turi teisę pateikti užsakymą dėl dalies vienam pacientui per parą pateikiamų maitinimų skaičiaus pagal atskirą tarp Perkančiosios organizacijos ir tiekėjo susitarimą.

38. Esant indikacijoms, Paslaugos teikėjas gamina maistą pagal individualią dietą.

V. REIKALAVIMAI VALGIARAŠČIAMS

39. Valgiaraštį sudaro Paslaugos teikėjo dietologas ar tiekėjo dietistas.

40. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal įstaigos sveikatos priežiūros paslaugoms reikalingas dietas.

41. Valgiaraščiai turi būti suderinti su Perkančiosios organizacijos gydytoju dietologu ar kitu paskirtu atsakingu asmeniu.

42. Standartinių ir gydomųjų standartinių dietų valgiaraščiai sudaromi priklausomai nuo vidutinės gydymo trukmės įstaigos skyriuje (jei vidutinė gydymo trukmė iki 7 dienų – ne mažiau

kaip 7 dienų laikotarpiui, jei vidutinė gydymo trukmė daugiau kaip 7 dienos – ne mažiau kaip 14 dienų laikotarpiui). Gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 7 dienų laikotarpiui.

43.Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus.

44. Valgiaraštis turi būti sudaromas taip, kad 7 dienų laikotarpyje būtų siūloma ne mažiau kaip dviejų skirtingų mėsos rūšių patiekalai.

45.Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami dietiniai patiekalai, jų kiekiai gramais. Receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), baltymų, riebalų, angliavandenių kiekiai ir energinė vertė, gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Gydomųjų standartinių dietų ir gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiuose nurodomos patiekalų receptūros. Gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodytos koreguojamos maistinės medžiagos (pvz., sumažinto natrio kiekio dietoje – natrio kiekis ir pan.) kiekiai.

46.Sudarant valgiaraščius turi būti atsižvelgiama į vaisių ir daržovių sezoniškumą.

VI. PASLAUGŲ TEIKIMO IŠLAIDOS

47. Sutartimi paslaugų teikėjas įsipareigoja perimti visas su sveikatos priežiūros įstaigose pacientų maitinimu susijusias išlaidas: maisto produktų įsigijimo, maisto pagaminimo, tiekimo indų, įrankių ir įrangos įsigijimo bei saugojimo, tiekimo indų, įrankių ir įrangos plovimo-dezinfekavimo išlaidas (jeigu taikoma), 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. Jokios papildomos išlaidos paslaugų teikėjui nebus atlyginamos, todėl visos paslaugų teikimo išlaidos turi būti įtrauktos į pasiūlymo kainą. Paslaugų tiekėjui to nepadarius, jis nėra atleidžiamas nuo įsipareigojimo teikti paslaugas laikantis visų šioje techninėje specifikacijoje, jos prieduose ir tokių paslaugų teikimą reglamentuojančiuose teisės aktuose nurodytų reikalavimų, o į pasiūlymo kainą neįtrauktas išlaidas paslaugų teikėjas turės padengti savo sąskaita.

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

48.1. pakankamą darbuotojų, vykdančių maisto pagaminimą ir išdalinimą (jei taikoma), skaičių atsižvelgiant į sveikatos priežiūros įstaigoje nustatytą režimą, maisto ir darbuotojų higieną;

48.2. 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;

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

48.4. apmokėjimą laiku už komunalines paslaugas;

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

Techninės specifikacijos 1 priedas

MAISTO IR PATIEKALŲ PACIENTAMS MAITINTI SKIRIANT STANDARTINES DIETAS PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas[1]
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Patiekiamos taip, kad pacientai galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad pacientai galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos pacientai galėtų nuryti. 2.4. Trinti vaisiai patiekiami nesaldinti.
3. Grūdiniai produktai	3.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 3.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 3.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (t. y. ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės duonoje sudaro rugiai). 3.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai kvietinius miltus 550 C ar 550D rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 3.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekiama liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekiama taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 5.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginti pieno gaminiai (išskyrus varškę) tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltiesiems patiekalams gaminti naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 7.2. Kepti naudojamas kepti skirtas aliejus. 7.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
8. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	8.1. Naudojami patiekalams pagardinti. 8.2. Iki 7 metų amžiaus ir pagyvenusiems pacientams tiekiami smulkinti.

9. Prieskoniai	9.1. Pirmenybė teikiama šviežiems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 9.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
10. Gėrimai	10.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 10.2. Su patiekalais sultys ir saldinti gėrimai netiekiami.
11. Desertai	11.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles. 11.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
12. Sriubos	12.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (150–200 ml).
13. Arbata	13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/1l koncentracijos, kad būtų išvengta pacientams skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo. 13.2. Arbata tiekiama nesaldinta. Pacientui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.

[1] Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus reikalavimus.

Techninės specifikacijos 2 priedas

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.
3. Patalpos bei įranga (jeigu taikoma) bus išnuomojama sveikatos įstaigų (stacionarines paslaugas teikiančių asmens sveikatos priežiūros įstaigų) maitinimo paslaugos (toliau – **paslaugos**) teikimo laikotarpiui ir tik šioms paslaugoms teikti. **Jokia kita veikla patalpose negalima.** Pasibaigus paslaugų teikimo terminui, nutraukus paslaugų teikimo sutartį, baigiasi ir (ar) 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. Turtas Paslaugų teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas: patalpos už ___ (*Perkančioji organizacija nurodo sumą sumą*) Eur be PVM per mėnesį, įranga (*jeigu taikoma*) už ___ (*Perkančioji organizacija nurodo sumą*) Eur be PVM per mėnesį.
5. Paslaugų teikėjas moka nuompinigius kas mėnesį už einamąjį mėnesį nuomos sutartyje nustatyta tvarka.
6. Paslaugų teikėjas be nuompinigių perkančiajai organizacijai nuomos sutartyje nustatyta tvarka turės apmokėti su paslaugų teikėjo veikla susijusias visų rūšių komunalines ir kitas paslaugas.
7. Nuompinigiai ir mokesčiai už komunalines paslaugas 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, užtikrinti turto gerą būklę (atsižvelgdamas į natūralų 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 kitas priklausančias 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. Sutarties galiojimo laikotarpiu paslaugų teikėjas, esant būtinybei, privalės savo lėšomis daryti patalpų einamąjį remontą.
11. Pasibaigus sutarčiai paslaugų teikėjas iš karto perduoda perkančiajai organizacijai patalpas, įrangą, inventorių bei reikmenis ne prastesnės kokybės, išskyrus įprastą įrangos nusidėvėjimą, negu buvo perėmęs įsigaliojus sutarčiai.
12. Už turto pabloginimą paslaugų teikėjas atsako Lietuvos Respublikos civilinio kodekso nustatyta tvarka.

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.

_____