**CENTRALIZUOTAS VIEŠASIS PIRKIMAS „MAITINIMO PASLAUGOS“**

**TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas, nurodant maisto kiekį (neto svoris), energinę ir maistinę vertę, alergenus (lietuvių, anglų, rusų kalba).
Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
Paslaugą sudaro: valgiaraščio / valgiaraščių paruošimas, maisto gaminimas, pristatymas, išdalinimas ir šiūkšlių surinkimas.
1. Maistas gaminamas Tiekėjo gamybinėje bazėje ir pristatomas Užsakovo nurodytu adresu Tiekėjo transportu ir Tiekėjo termosuose/induose.
2. Tikslus reikalingų pagaminti porcijų skaičius (tarp jų ir atitinkamo maitinimo būdo) kitai dienai pateikiamas iki einamosios dienos 14 val. Penktadienį pateikiami reikalingų pagaminti porcijų kiekiai šeštadieniui, sekmadieniui ir pirmadieniui.
3. Pagamintas maistas pristatomas sutartyje nurodytu adresu / adresais, 3 kartus per parą, kiekvieną savaitės dieną be išeiginių ar švenčių dienų.

4. Suaugę asmenys maitinami 3 kartus per parą, nepilnamečiai 4 kartus. Papildomas maitinimas (priešpiečiai arba pavakariai), kuris numatytas nepilnamečiams, atvežamas kartu su pietumis arba vakariene.

5. Paslauga teikiama kiekvieną dieną pagal susiderintą paslaugų tiekimo grafiką.
6. TIEKĖJAS, TEIKDAMAS PASLAUGĄ, TURI VADOVAUJANTIS ŠIAIS DOKUMENTAIS:

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 „dėl maisto produktų higienos“; 2005 m. rugsėjo 1 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-675 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ (aktuali redakcija); Ruošiant maistą laikomasi maisto higienos pagal Geros higienos praktikos taisykles maisto produktų prekybos įmonėms (aktuali redakcija); 2.1. Rekomenduojamos paros maisto raciono kaloringumas ir maistinė vertė turi atitikti reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos normos); paslaugų teikėjas turi turėti teisę užsiimti maisto tvarkymu, kaip nurodyta Lietuvos Respublikos Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2017 m. birželio 12 d. įsakymo Nr. B1- 373 redakcija); medžiagos ir gaminiai naudojami sąlyčiui su maistu turi atitikti Lietuvos higienos normą HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtintą 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr.V-417; su maistu dirbantys asmenys turi būti pasitikrinę sveikatą, kaip nurodytą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarime Nr.544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“; Asmenys tvarkantys maistą (veikla susijusi su maisto produktų apdorojimu, išdavimu, transportavimu) turi turėti Sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus dėl atestavimo pagal privalomąjį higieninių įgūdžių mokymą (pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką); alergenai nurodomi vadovaujantis 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1169/2011 „Dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams“; Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministro 2007 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. 1V-340 „Dėl Laikinojo užsieniečių apgyvendinimo Valstybės sienos apsaugos tarnyboje prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos sąlygų ir tvarkos aprašo patvirtinimo“ su pakeitimais ir priedais, prisilaikant skiriamų maisto produktų vidutinių paros kiekių asmenims, apgyvendintiems Valstybės sienos apsaugos tarnybos prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos Užsieniečių registracijos centre.

7. BENDRIEJI REIKALAVIMAI PASLAUGAI:

7.1. Paslauga turi būti teikiama pagal amžiaus grupes, būdus ir mitybos poreikius: vienam suaugusiam asmeniui, vienam nepilnamečiui asmeniui, vienam asmeniui su specialiais mitybos poreikiais. Suaugę ir nepilnamečiai gali pasirinkti vieną iš maitinimo būdų. Maitinimo būdai: tradicinis maitinimas, kuriame yra kiaulienos ir jautienos mėsa ir jos gaminiai, paukštiena ir kitų rūšių mėsa ir jos gaminiai bei žuvis ir jos gaminiai ir kiti maisto produktai; alternatyvus maitinimas - tai tradicinis maitinimas be kiaulienos ir jos produktų arba tradicinis maitinimas be kiaulienos ir jos gaminių ir be jautienos ir jos gaminių, vegetarinis maitinimo būdas, kuriam valgiaraštis sudaromas atsižvelgiant į vegetarizmo tipą (veganinis ir pan.). Kiek ir kokių patiekalų reikės pristatyti, derinama visą sutarties vykdymo laikotarpį;
Galimas specialaus maitinimo poreikis (dietinis maitinimas), nustatomas Šeimos gydytojo raštiškomis rekomendacijomis. Tiekėjui pateikiama Šeimos gydytojo pažyma.

7.2. Maitinimas organizuojamas pagal 14 dienų valgiaraščius, kurie gali būti keičiami ir derinami vadovaujantis Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministro 2007 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. 1V-340 „Dėl Laikinojo užsieniečių apgyvendinimo Valstybės sienos apsaugos tarnyboje prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos sąlygų ir tvarkos aprašo patvirtinimo“ su pakeitimais ir priedais, prisilaikant skiriamų maisto produktų vidutinių paros kiekių asmenims, apgyvendintiems Valstybės sienos apsaugos tarnybos prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos Užsieniečių registracijos centre. Kaip pavyzdys pridedama 10 dienų orientacinis valgiaraštis, kuriuo vadovaujantis gali būti organizuojama Maitinimo paslauga pirmąsias 10 dienų nuo Paslaugų teikimo pradžios (per šį laikotarpį su Užsakovu suderinamas 14 dienų valgiaraštis), arba per 2 darbo dienas nuo sutarties įsigaliojimo dienos Paslaugų teikėjas sudaro 14 dienų valgiaraštį ir jį suderina su Užsakovu;

7.3. Kiekvieno pagrindinio (pusryčiai, pietūs, vakarienė) valgymo metu pateikiamas gėrimas – vanduo arba sultys, arba arbata, arba kava ir pan., išskyrus alkoholinius gėrimus;

7.4. Pusryčių metu prie pagrindinio patiekalo (vienas iš variantų – blynai, įvairios košės, kiaušiniai ir pan.) pateikiamas bent 1 vaisius/uogos ar vaisių/uogų salotos (porcija nuo 100 g bruto). Vaisiai/uogos pusryčių metu tiekiami bent 5 skirtingų rūšių per savaitę, vaisiai/uogos švieži, plauti, nešaldyti (nesušaldyti), nesupuvę ir be puvinio žymių, su nepažeistu paviršiumi. Supakuoti taip, kad apsaugoti nuo užteršimo;

7.5. Pietums pateikiama sriuba arba salotos ir pagrindinis patiekalas. Sriuba nelaikoma pagrindiniu patiekalu. Sriubos netiekiamos vieno valgymo metu kartu su troškiniais;
7.6. Pietums patiekiamas pagrindinis šiltas patiekalas pagamintas iš daug baltymų turinčių maisto produktų (iš mėsos – jautienos, kiaulienos, vištienos, kalakutienos ir pan., pieno produktų, žuvies ar jūros gėrybių, ankštinių kultūrų) ir taip pat pateikiami produktai (gaminiai) iš angliavandenių, riebalų. Punktas netaikomas tradiciniams patiekalams, tokiems kaip bulvių virtiniai su mėsą, bulvių plokštainis ir kt. (pvz. kitų šalių tradicinams patiekalams);
7.7. Kartu su pagrindiniu pietų patiekalu patiekiamos daržovės/vaisiai (ar jų salotos), kurios turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
7.8. Bent 1 kartą per savaitę pietų metu tiekiama žuvis (pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis). Punktas netaikomas vegetariškam ir dietiniui valgiaraščiui;
7.9. Ne daugiau 2 kartus per savaitę pietų metu tiekiami patiekalai su/iš raudona mėsa (jautiena, kiauliena, aviena ir pan.). Punktas netaikomas vegetariškam ir dietiniam valgiaraščiui.
7.10. Ne daugiau 3 kartus per savaitę pietų metu tiekiami patiekalai su/iš baltos mėsos (vištiena, kalakutiena ir pan.) Punktas netaikomas vegetariškam ir dietiniam valgiaraščiui;
7.11. Bent 1 kartą per savaitę pietų metu tiekiama vegetariškas patiekalas. Punktas netaikomas vegetariškam ir dietiniam valgiaraščiui;
7.12. Priešpiečiams, pavakariams, vakarienei Užsakovas reikalavimų neturi, todėl tinkami įvairūs patiekalai (ar maisto produktai) atitinkantys energetinę bei maistinę vertes;
7.13. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus;
7.14. Produktai turi būti tiekiami be želatinos ir jos produktų sudėtyje;
7.15. Patiekalai skirti alternatyviam ir vegetariniam maitinimui turi būti gaminami su augalinės kilmės aliejumi, be gyvūninės kilmės riebalų;
7.16. Patiekalai skirti alternatyviam maitinimui turi būti be kiaulienos, kiaulienos produktų sudėtyje ir (arba) be jautienos ir kiaulienos bei jų produktų. Tikslinama užsakymų metu;
7.17. Mėsa ir jos gaminiai naudojami ir tiekiami ne žemesnės nei I rūšies;
7.18. Paukštiena (vištiena, kalakutiena) ir kiaušiniai - A klasės;
7.19. Sviestas naudojamas ne mažesnis nei 80 proc. pieno riebalų, be augalinės kilmės riebalų;
7.20. Pienas, kefyras (rūgpienis), kuriuose pieno riebalų kiekis – ne mažesnis nei 2,5 proc. Pienas pasterizuotas;
7.21. Jogurtas, kurio pieno riebalų kiekis ne mažesnis kaip 1 proc.;
7.22. Šviežio sūrio plėšomos sūrio lazdelės, kuriose pieno riebalų kiekis ne mažesnis kaip 40 proc. riebumo sausoje medžiagoje, be augalinės kilmės riebalų;
7.23. Puskietis brandintas sūris (fermentinis), ne mažiau kaip 45 proc. riebumo sausoje medžiagoje, be augalinės kilmės riebalų;
7.24. Grietinė, kurioje pieno riebalų kiekis - ne mažiau kaip 30 proc. (be augalinių riebalų);
7.25. Varškė, kurioje pieno riebalų kiekis - ne mažiau kaip 9 proc.;

7.26. Varškės sūris, kuriame pieno riebalų kiekis ne mažesnis kaip 13 proc. rieb. ir ne didesnis kaip 23 proc. rieb., gali būti su kmynais ar / ir žalumynais arba be kmynų ar / ir žalumynų. Be maisto priedų.

7.27. Vaisiai ir daržovės, kuriems taikomi specialieji reikalavimai, turi būti ne žemesnės kaip II klasės;
8. PAKUOTĖS IR JŲ IŠVEŽIMAS
8.1. Prekės pristatomos specialiai maisto transportavimui skirtuose termosuose (10-30 litrų talpos), induose užtikrinant reikalingą temperatūrinį režimą ir apsaugą nuo taršos. Esant poreikiui maistas pristatomas vienkartiniuose indeliuose, užtikrinant reikalingą temperatūrinį režimą. Vienkartinių indelių kaina turi būti įtraukta į Paslaugos kainą. Vienkartiniai indeliai turi būti skirti liestis su maistu ir atitikti pristatomo pagaminto maisto, gėrimų temperatūrinių režimų reikalavimus.
8.2. Tiekėjui termosai / indai grąžinami neplauti;
8.3. Visi patiekalai/maisto produktai, reikalaujantys atitinkamo temperatūrinio režimo, tiekiami nepažeidžiant transportavimo ir sandėliavimo temperatūros;
8.4. Tiekėjui termosai / indai grąžinami su maisto likučiais;
8.5. Tiekėjas turi sutvarkyti ir išvežti iš Užsakovo teritorijos maisto ir žaliavų produktų fasavimo ir pristatymo tarą, maisto likučius, atliekas, netinkamus vartoti maisto produktus.