

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

PAGAMINTO VALGIO TIEKIMO PASLAUGOS VŠĮ ALYTAUS MEDICININĖS REABILITACIJOS IR SPORTO CENTRO GLOBOS SKYRIAUS GYVENTOJAMS IR PALAIKOMOJO GYDYMO IR SLAUGOS SKYRIAUS PACIENTAMS

1. Pirkimo objektas – Pagaminto valgio tiekimo paslaugos VŠĮ Alytaus medicininės reabilitacijos ir sporto centro globos skyriaus gyventojams ir palaikomojo gydymo ir slaugos skyriaus pacientams (toliau – **Paslaugos**), BVPŽ kodas 55520000-1. Tiekėjas pagamintą valgį turi teikti savo tam pritaikytu transportu ir teisės aktų reikalavimus atitinkančiuose induose.
2. Pagaminto valgio tiekimo paslaugos pradedamos teikti nuo **2022 m. kovo 26 d.** Paslaugos turi būti tiekiamos vieną mėnesį su galimybe Paslaugų teikimą pratęsti dar 1 (vieną) mėnesį, bet ne ilgiau kol bus pasiekta pradinė sutarties vertė – 41000 Eur be PVM (keturiasdešimt vienas tūkstantis eurų).
3. Paslaugų suteikimo vieta – **Pramonės g. 9, LT-62175 Alytus, globos skyrius ir palaikomojo gydymo ir slaugos skyrius.**
4. Pagaminto valgio teikimo paslaugą sudaro:
 - 5.1. Pagaminto valgio sugrupavimas, vadovaujantis globos skyriaus pateiktais mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais. Pagamintas maistas pristatomas į globos skyrių ir išduodamas įstaigos skyrių darbuotojams, kurie išdalina maistą gyventojams; maisto sugrupavimas, vadovaujantis slaugos ir palaikomojo gydymo skyriaus pateiktais mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais, pagal dietas. Pagamintas valgis pristatomas į skyrių ir išduodamas įstaigos skyrių darbuotojams, kurie išdalina maistą ligoniams;
 - 5.2. paslaugai teikti reikalingų priemonių užtikrinimas visą sutarties teikimo laikotarpį: maisto transportavimo priemonės, maisto gaminimui ir transportavimui skirti indai, įranga, priemonės;
 - 5.3. tiekėjo panaudotų indų surinkimas iš globos ir palaikomojo gydymo ir slaugos skyriaus ir jų plovimas, dezinfekavimas, džiovinimas paslaugos tiekėjo sąnaudomis; tiekėjo panaudotų indų surinkimas iš įstaigos skyrių ir jų plovimas, dezinfekavimas, džiovinimas paslaugos tiekėjo sąnaudomis;
 - 5.4. nepertraukiamas pagaminto valgio tiekimas (be išeiginių ir švenčių dienų).
6. Pagamintas valgis ir jo tiekimo paslaugos turi atitikti:
 - a. Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugšėjo 1 d. įsakymu Nr.V-675 (su vėlesniais pakeitimais);
 - b. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymas Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo tvirtinimo“;
 - c. Lietuvos higienos norma HN 47-1:2020 „Asmens sveikatos priežiūros įstaigos: infekcijų kontrolės reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2020 m. gruodžio 10 d. įsakymu Nr. V-2877;
 - d. Lietuvos higienos norma HN 125:2011 „Suaugusių asmenų stacionarios socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. vasario 10 d. įsakymu Nr. V-133;
 - e. 2007 m. gruodžio 29 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-1090 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ reikalavimais ir specialistų (gydytojo dietologo, dietisto, dietikos technologo ir dietinių patiekalų virėjo) darbą reglamentuojančių Lietuvos medicinos normų reikalavimais ir kitais teisės aktais, į kuriuos šioje higienos normoje pateikiamos nuorodos;

f. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymas Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 102-2936).

g. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) 852-2004 „Dėl maisto produktų higienos“;

h. Gaminant dietinius patiekalus vadovautis leidiniais „Mitybos medicinos vadovas“ (1999 m.) ir „Dietetikos praktika“ (2008 m.);

i. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašas patvirtintas LR Sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000.

7. Pagamintas tiekiamas valgis turi sudaryti ir / ar atitikti taikomos dietas: Pagrindinė pagyvenusių žmonių dieta (P3), sveikų žmonių mityba (P1), pusiau tiršto trinto maisto dieta (Ptm), tiršto trinto maisto dieta (Tm), belaktozė dieta (Lac(-)), cukriniu diabetu sergančių žmonių dieta (CD), vegetarinė dieta (P4), enterinis maitinimas per zondą/stomą (ZN), o taip pat pagrindinių dietų modifikacijų atmainas.

8. Paslaugų matavimo vienetas yra Pagaminto valgio tiekimas vienam gyventojui/pacientui per parą. Orientacinis maitinamų gyventojų skaičius per parą vidutiniškai **39 asmenys**. Gyventojai, kurių maitinimui nereikia koreguojančių dietų, maitinami 4 kartus per parą, esant poreikiui gali būti skiriama ir daugiau maitinimų vienam gyventojui, 4-6 maitinimai. Orientacinis maitinamų pacientų skaičius per parą vidutiniškai **50 asmenų**. Pacientai kurių maitinimui nereikia koreguojančių dietų, maitinami 4 kartus per parą, bet gali būti skiriama ir daugiau maitinimų vienam pacientui – priklausomai nuo kiekvienam pacientui individualiai skirtos dietos. Slaugos ir palaikomojo gydymo skyriaus pacientai maitinami 4 - 6 (priklausomai nuo dietos) kartus per parą.

9. Pasiūlyme nurodyta paslaugų kaina pateikiama Eurais. Apskaičiuojant kainą, turi būti atsižvelgta į visą šių Pirkimo dokumentų techninėje specifikacijoje nurodytą paslaugų kiekį, kainos sudėtinės dalis, į techninės specifikacijos reikalavimus ir pan. Į paslaugų kainą turi būti įskaičiuota PVM, kiti mokesčiai ir visos tiekėjo išlaidos. Į pagaminto valgio tiekimo vienam gyventojui/pacientui per parą kainą, turi būti įskaičiuoti visos su maitinimu susijusios Pirkimo dalyvio išlaidos: maisto produktų, maisto pagaminimo, jo pateikimo ir kitos ūkinės išlaidos, įrangos ir inventoriaus, higieninės švaros, epidemiologinės saugos palaikymas, aprūpinimo indais ir įrankiais reikalingais paslaugai organizuoti, Pirkimo dalyvio personalo darbo užmokestis bei kiti su šia paslauga susiję aptarnavimo darbai) ir visos kitos išlaidos bei visi mokesčiai (PVM ir kt.).

10. Galutinė kaina kurią perkančioji organizacija turės sumokėti paslaugų teikėjui, priklausys nuo vykdančios sutartį suteiktų paslaugų kiekio.

11. Gyventojai ir pacientai maitinami pagal grafiką:

Eil. Nr.	Maitinimas	Maisto pristatymo į skyrius grafikas
9.1.	Pusryčiai	nuo 8:00 val. iki 8:30 val;
9.2.	Priešpiečiai	nuo 10:00 val. iki 10:15 val. (papildomas maitinimas esant CD);
9.3.	Pietūs	nuo 13:00 val. iki 13:30 val.;
9.4.	Pavakariai	nuo 15:30 val. iki 15:45 val. (papildomas maitinimas esant CD);
9.5.	Vakarienė	nuo 16:30 val. iki 17:00 val.
9.6.	Naktipiečiai	Patiekiami kartu su vakariene

12. Paslaugų teikėjas privalo užtikrinti, kad gyventojai ir pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo. Pagamintas maistas pristatomas į skyrius specialiosiose talpose, pritaikytose gabenti maistą, užtikrinančiose reikalingą temperatūrinį režimą. Patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 60 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C

13. Patiekiamas maistas ir jo sudedamosios dalys nepraradę savo tekstūros. Patiekalai, kurie savo esme yra ne skysti (pvz., troškintos daržovės, apkepai, guliašai, omletai ir pan.), patiekimo metu nepraradę jiems būdingos formos, nepervirti, neištižę ir nepavirtę į košę.

14. Stambesnius maisto gabalus rekomenduojama supjaustyti (agurkus, pomidorus, sūrį, dešrą ir pan.).

15. Sriubos ir košės turėtų būti ne vandeningos, t. y. ne skystesnės nei vidutinio tirštumo.
16. Pagaminti patiekalai turės būti patiekiami pagal nurodytus reikalavimus, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas ir dietas.
17. Tas pats patiekalas **neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę.**
18. Maistas turi būti kokybiškas, atitinkantis teisės aktuose nustatytus reikalavimus, tausojantis, pagamintas laikantis visų higienos normų;
19. Tiekėjas užtikrina, kad teikiant pagaminto valgio tiekimo paslaugas, maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusfabrikačiai;
20. Valgio (patiekalų) negalima gaminti naudojant maisto produktus, kuriuose natūraliai esantys maisto komponentai arba įprastai naudojamos sudedamosios dalys yra pakeistos kitais komponentais ar kitomis sudedamosiomis dalimis, pavyzdžiui sūrio produktai (45 proc. riebumo), kuriuose pusė pieno riebalų pakeisti augaliniais riebalais, taip pat tepamieji riebalų mišiniai ir pan.
21. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus.
22. Pagamintame valgyje kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių, vaisių ar uogų, rekomenduotina šviežių.
23. Jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.
24. **Pietų komplektą turi sudaryti: sriuba, karštas patiekalas ir gėrimas.**
25. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos/mišrainės:
26. Paslaugos teikėjas privalo prisiimti visą atsakomybę už organizacinius nesklandumus, galinčius pakenkti maisto saugai ir kokybei bei prisiimti materialinę bei moralinę atsakomybę už netinkamą ar netinkamai pateiktą maistą ir už visas susijusias su tuo pasekmes.
27. Maisto gaminimui naudojamos priemonės turi atitikti kokybės, higienos bei saugos reikalavimus ir turi būti tinkamos naudoti gyventojų ir pacientų maitinimo paslaugai teikti.
28. Tiekėjas užtikrina nenutraukiamą pagaminto valgio tiekimą gyventojams ir pacientams esant nenumatytoms situacijoms.
29. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kurį Perkančioji organizacija galėtų informuoti apie mitybos raciono pasikeitimus, atsižvelgiant į gydytojų rekomendacijas.
30. Faktiškai maitinamų asmenų skaičius dėl sekančios kalendorinės dienos paslaugų teikimo pranešamas paslaugos teikėjui iki einamosios kalendorinės dienos 14 val. raštu arba elektroniniu būdu. Užsakymai turi būti pateikiami pagal paskirtas dietas.
31. Kokybės kontrolės vykdymas:
 - a. pastebėjus teikiamos paslaugos trūkumus, esant gyventojų, pacientų ar personalo skundams, skyrių darbuotojai, atsakingas už gyventojų ir pacientų maitinimo organizavimą, paslaugos teikėjo atstovas nedelsiant surašo trūkumų nustatymo aktą;
 - b. vadovaujantis skyriaus atsakingo už gyventojų ir pacientų maitinimą atstovo sprendimu, trūkumo nustatymo dienos maisto davinio pavyzdys išsiunčiamas kompetentingai institucijai įvertinti jo atitikimą nustatytiems reikalavimams;

REIKALAVIMAI GLOBOS SKYRIAUS GYVENTOJAMS TIEKIAMAM PAGAMINTAM VALGIUI

Dietos pavadinimas, simbolis	Dietos indikacijos	Dietos charakteristika
Sveikų žmonių dieta (P1). Sudaromas 14 d. valgiaraštis. Nurodoma dietos sudėtis ir maisto pateikimo nuo bendro kaloringumo skirstymas: pusryčiai 30%, pietūs	Dieta skiriama suaugusiems, kurių mitybos nereikia koreguoti.	Dietos sudėtis: Baltymai 80 – 90 g. Riebalai 70 – 80 g. Angliavandeniai 360 – 380 g. Energinė vertė 2400 - 2500 kcal Skysčiai 1,5

40%, vakariene 20%, naktiečiai 10%		Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums vakarienei ir naktiečiams.
Pagyvenusių žmonių dieta (P3). Sudaromas 14 d. valgiaraštis. Skiriami lengvai įsisavinami maisto produktai, nenaudojami maisto produktai, sąlygojantys dujų gamybą žarnose. Turi būti ribojamas druskos kiekis patiekaluose bei rūkyti gaminiai. Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g).	Skiriama vyresniems kaip 65 metų amžiaus asmenims.	Dietos sudėtis: Baltymai 78 – 85 g. Riebalai 65 – 70 g. Angliavandeniai 280 – 330 g. Energinė vertė 2000 - 2200 kcal Skysčiai 1,5 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktiečiams
Cukriniu diabetu sergančių žmonių dieta (CD). Sudaromas 14 d. valgiaraštis. Patiekalai ruošiami be cukraus. Angliavandenių kiekis tolygiai paskirstomas (leidžiama 10% paklaida nuo vidurkio). Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g).	Skiriama asmenims, kuriems reikia palaikyti ar normalizuoti gliukozės kiekį kraujyje, koreguojant maisto vartojimą, fizinį aktyvumą ir tinkamą medicinos terapiją.	Dietos sudėtis: Baltymai 80 – 95 g. Riebalai 70 – 80 g. Angliavandeniai 250 – 290 g. Energinė vertė 2000 - 2200 kcal Skysčiai 1,5 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 5-6. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir naktiečiams
Vegetarinė dieta (P4). Sudaromas 7 d. valgiaraštis. Šioje dietoje nenaudojami maisto produktai ar gaminiai iš mėsos. Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g)	Skiriama asmenims, kurie valgo tik arba iš dalies augalinį maistą.	Dietos sudėtis: Baltymai 80 – 90 g. Riebalai 70 – 80 g. Angliavandeniai 360 – 380 g. Energinė vertė 2400 - 2500 kcal Skysčiai 1,5 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktiečiams
Pusiau tiršto trinto maisto dieta (Ptm). Sudaromas 7 d. valgiaraštis. Maistas pateikiamas tokios konsistencijos pavidalu, kuris nereikalauja kramtyti. Iš dietos pašalinami dujų susidarymą skatinantys produktai, labai mažas skaidulinių medžiagų kiekis. Jei toleruojama, naudojamas pienas ir pieno produktai. Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g).	Skiriama asmenims, kuriuos reikia aprūpinti adekvačiu maistingųjų medžiagų kiekiu, tokiu maisto konsistencijos pavidalu, kurie nereikalauja kramtyti, arba dėl stemplės susiaurėjimo nesant galimybės nuryti kietą maistą.	Dietos sudėtis: Baltymai 54 – 60 g. Riebalai 76 – 85 g. Angliavandeniai 240 – 270 g. Energinė vertė 1800 - 2000 kcal Skysčiai 1,5 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktiečiams.
Tiršto trinto maisto dieta (Tm).	Kramtymo sutrikimai ir kitos	Bet kuri dieta gali būti modifikuota į Tm dietą.

Patiekalai pertrinti, malti, tirštos konsistencijos.	būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas.	Valgymų skaičius per dieną – 4-6. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir naktpiečiams.
Belaktozė dieta (Lac (-)). Sudaromas 7 d. valgiaraštis. Patiekalai ruošiami nenaudojant maisto produktų, kurių sudėtyje yra laktozės (netiekti pieno ir pieno produktų bei maisto produktų, kurių sudėtyje yra pieno ar pieno produktų).	Skiriama asmenims kuriems yra Laktozės netoleravimas (E73); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51) ir kt.).	Dietos sudėtis: Baltymai 80 – 90 g. Riebalai 70 – 80 g. Angliavandeniai 360 – 380 g. Energinė vertė 2400 - 2500 kcal Skysčiai 1,5 Valgymų skaičius per dieną – 4-5. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams
Enterinis maitinimas per zondą/stoma (ZM) Tik pramoniniu būdu pagaminti enterinės mitybos mišiniai.	Būklės, kai negalima maitinti įprastu būdu.	Maistinė ir energinė vertė skaičiuojama kiekvienam pacientui individualiai.

REIKALAVIMAI PALAIKOMOJO GYDYMO IR SLAUGOS SKYRIAUS PACIENTAMS TIEKIAMAM PAGAMINTAM VALGIUI

Pacientų maitinimo organizavimo sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašas nustatantis pacientų dietinio maitinimo, organizuojamo stacionarinėse asmens sveikatos priežiūros įstaigose reikalavimus:

1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymas "Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo" Nr. V-1000 2019 m. rugpjūčio 20 d., TAR 2019 08 20, Nr. 13300 su vėlesniais pakeitimais.

Dietos pavadinimas,simbolis	Dietos indikacijos	Dietos charakteristika
Sveikų žmonių dieta (P1). Sudaromas 14 d. valgiaraštis.	Dieta skiriama suaugusiems, kurių mitybos nereikia koreguoti.	Dietos sudėtis: Baltymai 78 g. Riebalai 70 g. Angliavandeniai 290 g. Skaidulinės medžiagos 25-32 g. Energinė vertė 2100 kcal Skysčiai 2,1 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams
Pagyvenusių žmonių dieta (P3). Sudaromas 14 d. valgiaraštis. Skiriami lengvai įsisavinami maisto produktai, nenaudojami maisto produktai, sąlygojantys dujų gamybą žarnose. Turi būti ribojamas druskos kiekis patiekaluose bei rūkyti gaminiai.	Skiriama vyresniems kaip 65 metų amžiaus asmenims.	Dietos sudėtis: Baltymai 90 g. Riebalai 60 g. Angliavandeniai 225 g. Skaidulinės medžiagos 25-35 g. Energinė vertė 1800 kcal Skysčiai 1,8 Ltr

Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g).		Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams
Cukriniu diabetu sergančių žmonių dieta (CD). Sudaromas 14 d. valgiaraštis. Patiekalai ruošiami be cukraus. Angliavandenių kiekis tolygiai paskirstomas (leidžiama 10% paklaida nuo vidurkio). Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g).	Skiriama asmenims, kuriems reikia palaikyti ar normalizuoti gliukozės kiekį kraujyje, koreguojant maisto vartojimą, fizinį aktyvumą ir tinkamą medicinos terapiją.	Dietos sudėtis: Baltymai 78 g. Riebalai 70 g. Angliavandeniai 290 g. Skaidulinės medžiagos 25-35 g. Energinė vertė 2100 kcal Skysčiai 2,1 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 5-6. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir naktpiečiams
Vegetarinė dieta (P4). Sudaromas 7 d. valgiaraštis. Šioje dietoje nenaudojami maisto produktai ar gaminiai iš mėsos. Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g)	Skiriama asmenims, kurie valgo tik arba iš dalies augalinį maistą.	Dietos sudėtis: Baltymai 78 g. Riebalai 70 g. Angliavandeniai 290 g. Energinė vertė 2100 kcal Skysčiai 2,1 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 4. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams
Pusiau tiršto trinto maisto dieta (Ptm). Sudaromas 7 d. valgiaraštis. Maistas pateikiamas tokios konsistencijos pavidalu, kuris nereikalauja kramtyti. Iš dietos pašalinami dujų susidarymą skatinantys produktai, labai mažas skaidulinių medžiagų kiekis. Jei toleruojama, naudojamas pienas ir pieno produktai. Prie kiekvieno patiekalo nurodomas druskos kiekis (g).	Skiriama asmenims, kuriuos reikia aprūpinti adekvačiu maistingųjų medžiagų kiekiu, tokiu maisto konsistencijos pavidalu, kurie nereikalauja kramtyti, arba dėl stemplės susiaurėjimo nesant galimybės nuryti kietą maistą.	Dietos sudėtis: Baltymai 60 g. Riebalai 50 g. Angliavandeniai 230 g. Energinė vertė 1600 kcal Skysčiai 1,5 Ltr Valgymų skaičius per dieną – 5. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams.
Tiršto trinto maisto dieta (Tm). Patiekalai pertrinti, malti, tirštos konsistencijos.	Kramtymo sutrikimai ir kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas.	Bet kuri dieta gali būti modifikuota į Tm dietą. Valgymų skaičius per dieną – 4-6. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir naktpiečiams.
Belaktozė dieta (Lac (-)). Sudaromas 7 d. valgiaraštis. Patiekalai ruošiami nenaudojant maisto produktų, kurių sudėtyje yra laktozės (netiekti pieno ir pieno produktų bei maisto produktų, kurių	Skiriama asmenims kuriems yra Laktozės netoleravimas (E73);	Dietos sudėtis: Baltymai 78 g. Riebalai 70 g. Angliavandeniai 290 g. Energinė vertė 2100kcal Skysčiai 2,1

sudėtyje yra pieno ar pieno produktų).	uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51) ir kt.).	Valgymų skaičius per dieną – 4-5. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktipiečiams
Enterinis maitinimas per zondą/stoma (ZM) Tik pramoniniu būdu pagaminti enterinės mitybos mišiniai.	Būklės, kai negalima maitinti įprastu būdu.	Maistinė ir energinė vertė skaičiuojama kiekvienam pacientui individualiai.

32. Nedelsiant po sutarties pasirašymo, bet ne vėliau kaip per 5 darbo dienas, turi būti pateikti 7-14 dienų laikotarpiui sudaryti valgiaraščiai (pagal techninėje specifikacijoje keliamus reikalavimus) ir suderinami su Perkančiosios organizacijos vadovu ar jo įgaliotu asmeniu.



VŠĮ „Bruneros“ Palangos g. 30 C, LT-97123 Kretinga
Tel./faks. +370 445 51132
El. p.: info@bruneros.lt
www.bruneros.lt

Įmonės kodas 164687871
PVM mokėtojo kodas 646878716
Bankas AB Luminor Bank, banko kodas 40100
Atsiskaitomoji sąskaita LT94 4010 0418 0009 2195

VŠĮ Alytaus medicininės reabilitacijos ir sporto centras
(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS

DĖL PAGAMINTO VALGIO TIEKIMO PASLAUGŲ VŠĮ ALYTAUS MEDICININĖS REABILITACIJOS IR SPORTO CENTRO GLOBOS SKYRIAUS GYVENTOJAMS IR PALAIKOMOJO GYDYMO IR SLAUGOS SKYRIAUS PACIENTAMS. TECHNINĖ INFORMACIJA IR DUOMENYS APIE TIEKĖJĄ

2022-03-23 Nr.1

(Data)
Kretinga
(Sudarymo vieta)

Tiekėjo pavadinimas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/ Įmonės kodas</i>	VŠĮ „Bruneros“
Tiekėjo adresas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/ kodas</i>	Palangos g. 30 C, Kretinga
Asmens, pasirašiusio pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, vardas, pavardė, pareigos	Įgaliotas asmuo Rosita Bėrontienė
Telefono numeris	8-620-36148
Fakso numeris	8-445-51132
El. pašto adresas	juristopadejeja@bruneros.lt

Pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subteikėją (-us), ar subteikėją (-us)/

Subteikėjo (-ų) ar subteikėjo (-ų) pavadinimas (-ai)	UAB „Epsilon LT“
Subteikėjo (-ų) ar subteikėjo (-ų) adresas (-ai)	Palangos g. 30 C, Kretinga
Įsipareigojimų dalis (procentais), kuriai ketinama pasitelkti subteikėją (-us) ar subteikėją (-us)	Esant reikalui UAB „Epsilon LT“ pasitelkiama kaip laikinojo įdarbinimo įmonė. 0 proc.

1. Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis:

1) atviro konkurso skelbime, paskelbtame Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka
<https://pirkimai.eviesiejiipirkimai.lt>;

2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

2. Pasirašydamas CVP IS priemonėmis pateiktą pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėmis priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

Mes siūlome šias paslaugas:

Paslaugos pavadinimas	Preliminarius Kiekis	Matavimo vnt.	1 asmens 1 paros pagaminto valgio tiekimo kaina Eur (be PVM)	1 asmens 1 paros pagaminto valgio tiekimo kaina, Eur (su PVM)	Bendra pasiūlymo suma Eur be PVM (2x4)	Bendra pasiūlymo suma Eur su PVM (2x5)
1	2	3	4	5	6	7
Pagaminto valgio tiekiamo pacientui paslaugos	(50x60 parų) 3000	Pagaminto valgio tiekimas 1 pacientui per 1 parą	4,15	4,52	12450,00	13560,00
Pagaminto valgio tiekiamo gyventojui paslaugos	(39x60 parų) 2340	Pagaminto valgio tiekimas 1 gyventojui per 1 parą	4,15	4,52	9711,00	10576,80
Bendra preliminarai maitinimo paslaugų pasiūlymo kaina, Eur. be PVM (pasiūlymų palyginimui)						22161,00 (dvidešimt du tūkstančiai vienas šimtas šešiasdešimt vienas euras nulis centų)
PVM (pildoma, jei taikoma)						1975,80 (vienas tūkstantis devyni šimtai septyniasdešimt penki eurai aštuoniasdešimt centų)
Bendra preliminarai maitinimo paslaugų pasiūlymo kaina, Eur. su PVM (pasiūlymų palyginimui)						24136,80 (dvidešimt keturi tūkstančiai vienas šimtas trisdešimt šeši eurai aštuoniasdešimt centų)

**Perkančioji organizacija paslaugų teikimo laikotarpiu neįsipareigoja įsigyti viso nurodyto preliminaraus kiekio. Perkamų paslaugų kiekis gali kisti (didėti arba mažėti) neviršijant pradinės sutarties vertės (41000 Eur be PVM)*

Bendra pasiūlymo kaina pateikiama nurodant du skaičius po kablelio.

Tais atvejais, kai pagal galiojančius teisės aktus tiekėjui nereikia mokėti PVM, jis lentelės 5 ir 7 skilčių nepildo ir nurodo priežastis, dėl kurių PVM nemoka.

Mes ketiname dalį Sutartyje numatytų paslaugų vykdyti subteikimo pagrindais ir pateikiame šią

informaciją apie subteikėjus:

Eil. Nr.	Paslaugos, numatytos vykdyti subteikimo pagrindais	Subteikėjo pavadinimas ir adresas
1.		
2.		
(...)		

Informuojame, kad pasiūlyme yra pateikta ir konfidenciali informacija*:

Eil. Nr.	Pateikto dokumento pavadinimas	Pateikto dokumento puslapis (-iai-)
1.	Įgaliojimas	1
2.	Laikinojo įdarbinimo paslaugų teikimo sutartis	1-4

* Pildyti tuomet, jei bus pateikta konfidenciali informacija. Paslaugų teikėjas negali nurodyti, kad konfidenciali informacija yra pasiūlymo kaina / vieneto kaina (įkainis) arba, kad visas pasiūlymas yra konfidencialus.

Jei paslaugų teikėjas nepateikia informacijos apie pasiūlyme pateiktos informacijos konfidencialumą, laikoma, kad pasiūlyme konfidencialios informacijos nėra.

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1.	Įgaliojimas	1
2.	PVM įstatymo 19 str. pakeitimo įstatymas	1
3.	Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas	6
4.	Deklaracija dėl subteikėjo prieinamumo (Epsilon LT)	1
5.	Laikinojo įdarbinimo paslaugų teikimo sutartis	4

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Įgaliotas asmuo

(Paslaugų teikėjo arba jo įgalioto asmens pareigų pavadinimas)

(Parašas)

Rosita Bėrontienė

(Vardas ir pavardė)