

Sutarties 1 priedas

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA, PASLAUGŲ ĮKAINIAI IR PRELIMINARŪS KIEKIAI

1. Pirkimo objektas – mokinių maitinimo paslauga, BVPŽ kodas 55523100-3 (maisto mokykloms paslaugos).

2. Perkančioji organizacija perka mokinių maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos), kurios turi būti pradėtos teikti po sutarties pasirašymo praėjus 10 dienų, bet ne anksčiau, kaip 2022 m. rugsėjo 1 dieną.

3. Paslaugos turi būti teikiamos 12 mėnesių. Sutartis galioja 12 mėnesių arba kol bus išnaudota pradinės sutarties vertė su PVM, nurodyta sutarties 2 punkte, arba iki sutarties nutraukimo. Sutartį galima pratęsti, bet ne ilgiau kaip dar 24 mėnesiams. Bendra sutarties trukmė negali viršyti 36 mėnesių.

4. Už teikėjo suteiktas Paslaugas pagal Sutartį mokiniams, teisės aktų nustatyta tvarka gavusiems nemokamą maitinimą, sumokės Perkančioji organizacija, maitinimą. Už kitiems teikėjo suteiktas Paslaugas mokės tretieji asmenys (mokiniai, mokinių tėvai, mokytojai ir kt.).

5. Mokinių maitinimo paslaugoms teikti Teikėjui Patalpų nuomos sutartimi bus išnuomos Kauno miesto savivaldybei nuosavybės teise priklausančios 126,66 kv. m patalpos 1-38 – 1-50. ir Patalpų nuomos sutarties priede nurodyta Įranga, būtina paslaugai teikti, kuriuos patikėjimo teise valdo Perkančioji organizacija. Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus Viliaus Šiliausko 2022 m. vasario 15d. įsakymu Nr. A-561 nustatytą kainą. Kauno Rokų gimnazijos vadovas su paslaugos teikėju pasirašys Savivaldybės nekilnojamojo turto nuomos sutartį ir turto perdavimo ir priėmimo aktą (-us).

6. Teikėjas turės užtikrinti mokinių atsiskaitymą už suteiktas Paslaugas grynaisiais pinigais.

7. Ekonomiškai naudingiausias pasiūlymas bus išrenkamas tik kokybės kriterijų pagrindu.

8. Perkančioji organizacija, vadovaudamasi Viešųjų pirkimų įstatymo 55 str. 3 d., nustato mokamus maitinimo įkainius:

8.1. vieno mokamo maitinimo **pietų įkainis** yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo pietų įkainis **1–4 klasių mokiniams – 1,72 Eur be PVM (2,08 Eur su PVM); 5–12 klasių mokiniams – 1,80 Eur be PVM (2,18 Eur su PVM)**. Kompleksinius pietus sudarančių patiekalų kainas nustato pats Paslaugų teikėjas, tačiau, susumavus į kompleksinius pietus įeinančių patiekalų kainas, bendra viso komplekso kaina negali būti didesnė nei nurodyta šiame punkte.

8.2. vieno mokamo maitinimo **pusryčių ar pavakarių įkainis** yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo pusryčių ar pavakarių įkainis **1–4 klasių mokiniams – 0,83 Eur be PVM (1,01 su PVM); 5–12 klasių mokiniams – 0,92 Eur be PVM (1,11 su PVM)**. Pusryčius ar pavakarius sudarančių patiekalų kainas nustato pats Paslaugų teikėjas, tačiau, susumavus į pusryčius ar pavakarius įeinančių patiekalų kainas, bendra pusryčių ar pavakarių kaina negali būti didesnė nei nurodyta šiame punkte;

8.3. vieno mokamo maitinimo **pusryčiams, pietums, pavakariams mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose** įkainis yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo **pusryčiams, pietums, pavakariams mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose** įkainis – **3,37 Eur be PVM (4,08 Eur su PVM)**. Pusryčius, pietus, pavakarius mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros stovyklose sudarančių patiekalų kainas nustato pats Paslaugų teikėjas, tačiau, susumavus į pusryčius, pietus, pavakarius įeinančių patiekalų kainas,

bendra pusryčių, pietų, pavakarių kaina dieninėse vasaros poilsio stovyklose negali būti didesnė nei nurodyta šiame punkte.

9. Už nemokamą maitinimą Paslaugų teikėjui bus apmokama 8 punkte nurodytais į kainiais, kurie nustatyti Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. A-316 „Dėl nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti mokyklose ir priešmokyklinio ugdymo įstaigose skiriamų lėšų dydžio nustatymo“, vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams 2018 m. gruodžio 4 d. įstatymo Nr. X-686 pakeitimo įstatymo 7 straipsnyje numatyta mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo tvarka ir Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. birželio 25 d. įsakymu Nr. A-1360 „Dėl mokinių, besimokančių Kauno miesto savivaldybės įsteigtose bendrojo ugdymo mokyklose, nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidų finansavimo tvarkos“.

10. Nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams negali būti ruošiami atskiri pietūs, pusryčiai ir pavakariai, mokiniams, gaunantiems nemokamą maitinimą, turi būti leidžiama pasirinkti bet kurį pietų patiekalą, kaip ir perkantiems mokamą maitinimą.

11. Į vieno maitinimo įkainį turi būti įskaityti visi tiekėjo mokami mokesčiai ir visos tiekėjo patiriamos su pasiūlymo rengimu ir su pirkimo sutarties vykdymu susijusios, t. y., atsiskaitymo dokumentų pateikimo per informacinę sistemą „E. sąskaita“, išlaidos.

12. Siekiant, kad teikėjas galėtų įsivertinti realų jo teikiamų Paslaugų poreikį pateikiama papildoma informacija apie mokinių skaičių, tendencijas, nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių, realų valgančių mokinių skaičių ir pan.: 2021/2022 mokslo metais nemokamą maitinimą gauna 88 pirmų – ketvirtų klasių mokiniai ir 24 penktų – dvyliktų klasių mokiniai. Šis kiekis yra orientacinis ir Perkančioji organizacija patikslins 2022/2023 m. nemokamą maitinimą gaunančių vaikų skaičių, jei situacija pasikeistų.

2019-2021 metais pagal esamas ugdymo programas besimokiusių asmenų ir personalo skaičius:

Nr.	Rodiklis	1 – 4 klasių mokiniai	5 – 12 klasių mokiniai	Personalas skaičius
1.	Pagal esamas ugdymo programas besimokančių asmenų skaičius			
	2019-09-01	146	324	56
	2020-09-01	165	481	59
	2021-09-01	178	345	58
2.	Nemokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius			
	2019-09-01	10	29	X
	2020-09-01	41	25	X
	2021-09-01	88	24	X

13. Perkančioji organizacija sudaro galimybę apžiūrėti patalpas ir įrangą, kurios bus išnuomos perkamoms Paslaugoms teikti, ir susipažinti su jų būkle.

14. Teikėjas teikiamą maitinimo paslaugą turi atlikti vadovaujantis Paslaugų teikimo metu galiojančiais teisės aktais (jų aktualiomis redakcijomis ar galiojančiais aktualiais pakeitimais):

14.1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“;

14.2. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN15:2021 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN 21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

14.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau - Tvarkos aprašas) (aktuali redakcija);

14.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašas pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ (aktuali redakcija);

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

14.6. Kauno miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 18 d. sprendimas Nr. T – 289 „Dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo ir teikimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (aktuali redakcija);

14.7. Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. A-316 „Dėl nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti mokyklose ir priešmokyklinio ugdymo įstaigose skiriamų lėšų dydžio nustatymo“;

14.8. Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. birželio 25 d. įsakymu Nr. A-1360 „Dėl mokinių, besimokančių Kauno miesto savivaldybės įsteigtose mokyklose, nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidų finansavimo tvarkos“;

14.9. Kitais galiojančiais teisės aktais ir rekomendacijomis, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir maisto higieną.

15. Paslaugų teikimo vieta: (Kauno Rokų gimnazija, Vijūnų g. 2, Kaunas) valgykloje, kasdien, nuo (nurodyti valandų intervalą pvz. 8.00 iki 16.00 val.), išskyrus poilsio, švenčių dienas, mokinių atostogų dienas. Paslaugų teikimo tvarkaraštis derinamas su Perkančiąja organizacija. Atskirais atvejais suderinus su Perkančiąja organizacija gali būti organizuojamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis bei mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.

16. Mokinių maitinamo laikas ir vieta nustatoma vadovaujantis Perkančiosios organizacijos vidaus tvarka, suderinus su Teikėju. Konkretų nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių teikėjas suderina su Perkančiosios organizacijos vadovu ar jo paskirtu atsakingu asmeniu. Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius kinta.

17. Perkamos Paslaugos apima maisto produktų ir žaliavų kainas bei patiekalų gamybos išlaidas.

18. Gaminama produkcija, Paslauga bei maisto ruošimui naudojamų maisto produktų ir žaliavų kokybė turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) 2004 m. balandžio 29 d. Nr.852/2004, Lietuvos Respublikos įstatymuose, higienos normose ir kituose norminiuose teisės aktuose nustatytus bendruosius reikalavimus maisto tvarkymui, saugai ir mokinių maitinimui.

19. Dienos pietūs, pusryčiai ir vakarienė turi būti organizuojami vadovaujantis perspektyviniais valgiaraščiais, atitinkančiais Tvarkos aprašą ir suderintais su Perkančiąja organizacija. Su Pirkimo dokumentais Perkančioji organizacija pateikia pavyzdines technologines korteles (ar (ir) perspektyvinius valgiaraščius), kurios gali būti parengtos privačių asmenų arba kurias parengė ir patikslino Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija, arba Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos tinklapyje pateikiami kitų ugdymo įstaigų technologinės kortelės (<http://sam.lrv.lt/>, pasirenkant veiklos sritys>visuomenės sveikatos priežiūra>mityba ir fizinis aktyvumas> Valgiaraščiai ir technologinės kortelės ugdymo bei gydymo įstaigoms. Nuorodos adresas: <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>).

Teikėjas perspektyvinį valgiaraštį ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui sukomplektuoja vadovaujantis pateiktomis technologinėmis kortelėmis (jei Perkančioji organizacija kartu su pasiūlymu nepateikia technologinių kortelių, tuomet Teikėjas vadovaujasi aukščiau nurodytomis Sveikatos apsaugos ministerijos tinklapyje pateikiamomis technologinėmis kortelėmis pasirinktinai (pasirinktos

technologinės kortelės ir sukomplektuotas perspektyvinis valgiaraštis ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui turi atitikti Tvarkos aprašą ir kitus teisės aktus) per 5 darbo dienas nuo sutarties pasirašymo ir suderina su Perkančiąja organizacija. Sutarties vykdymo laikotarpių Teikėjas gali paruošti ir su Perkančiąja organizacija suderinti technologines korteles ir perspektyvinį valgiaraštį.

20. Suderintą perspektyvinį valgiaraštį, laimėtoju nustatytas teikėjas, galės keisti, suderinus su Perkančiąja organizacija, laikantis tokių taisyklių:

20.1. jautiena (nurodyta technologinėse kortelėse) gali būti keičiama į veršieną, ėrieną (ne avieną), ir kitą raudoną mėsą išskyrus kiaulieną, nebent tai būtų liesa kiauliena arba jos išpjova, kuri galėtų keisti jautieną tik kartą per mėnesį. Subproduktai, kaulai ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Faršas gaminamas Teikėjo, paslaugos teikimo vietoje;

20.2. paukštiena (vištiena, antiena, žąsiena, kalakutiena ir pan.) (nurodyta technologinėse kortelėse) galėtų būti keičiama kitos paukštienos rūšies identiška skerdenos dalimi arba paukštienos file (be odos, be kaulo ir papildomų riebalų). Subproduktai, kaulų svoris ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Faršas gaminamas Teikėjo, paslaugos teikimo vietoje;

20.3. mėsa (nurodyta technologinėse kortelėse) negali būti perdirbta ar pagaminta iš sulipdytos mėsos, nuopjovų ir ankstesnių pusfabrikačių, nebent ruošta pačios aptarnaujančios įstaigos, konkrečiam gaminiui pagal technologinę kortelę. Pavyzdžiui, vištiena sriubai, faršo mišinys maltiniams, įdarai, visos šių pusfabrikačių dalys yra gaminamos iš liesos mėsos be pridėtinių riebalų ar masės didintojo. Faršas gaminamas Teikėjo, paslaugos teikimo vietoje;

20.4. žuvis (nurodyta technologinėse kortelėse) gali būti keičiama. Riebios žuvies skerdena ar jos dalys, faršas keičiama identiška riebios žuvies skerdena ar jos dalimi, faršu arba file (pvz. lašiša, skumburė, silkė, šamas, otas ir pan.), baltos liesos žuvies skerdena ar jos dalys, faršas - į baltos liesos žuvies skerdena ar jos dalimi, faršu arba file (pvz. menkė, hekas, starkis, plekšnė, upėtakis ir pan.). Pirmenybė suteikiama šviežiai žuviai. Žuvies faršas gaminamas Teikėjo, paslaugos teikimo vietoje;

20.5. daržovės, vaisiai ir uogos gali būti keičiamos tarpusavyje, jei maistinė vertė kinta 5 proc. (daržovės keičiamos kitomis daržovėmis, vaisiai, uogos – vaisiais ir (ar) uogomis, pvz., švieži kopūstai – raugintais kopūstais, obuoliai – kriaušėmis ar mėlynėmis, šilauogėmis), prieskoninės žolelės - kitomis prieskoninėmis žolelėmis;

20.6. druska ir cukrus gali būti mažinami arba didinami neviršijant Tvarkos aprašu patvirtintų normų, bet jų keisti patiekaluose kitomis sudėtinėmis dalimis, išskyrus žolelėmis, negalima;

20.7. savaitės eigoje turi būti pateikiamos ne mažiau nei 5 rūšys vaisių ir (ar) uogų ir ne mažiau 5 daržovių (išskyrus bulves), jos gali kartotis kaip sudėtinės dalys dienos ir savaitės eigoje;

20.8. grūdai, kruopos, lęšiai, žirniai, ryžiai ir pupos dienos ir savaitės eigoje turi keistis tarpusavyje ir būti panaudotos ne mažiau nei 5 rūšys. Jos gali kartotis kaip sudėtinės patiekalo dalys;

20.9. rafinuotam cukrui gali būti naudojama alternatyva – medus, nerafinuotas cukrus, klevų, datulių ar agavų sirupas ir pan.). Vietoje cukraus negali būti naudojami perdirbti cukraus gaminiai ir saldikliai (gliukozės-fruktozės sirupas, maltitolis, steviolio gliukozidai ir pan.);

20.10. viso grūdo kruopos, grūdai, miltai ir kitos kaip viso grūdo sudėtinės dalys sąraše gali būti keičiamos tik viso grūdo produktais ir sudėtinėmis dalimis;

20.11. Ankštinės kultūros (žirniai, lęšiai, pupelės ir pan.) keičiamos tarpusavyje.

21. Maisto atliekos turi būti fiksuojamos, fotografuojamos ir turi būti vedama kiekvienos dienos išmetamo maisto statistika. Pasikartojant atliekų sudėčiai, tai yra kartojantis išmetamam maistui, laimėtoju nustatytas teikėjas turės skubiai priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei mokiniai atsisako valgyti tam tikrą patiekalą, jį laimėtoju nustatytas teikėjas turės pakeisti kitu patiekalu atitinkančiu aukščiau esamus reikalavimus.

22. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų technologinėse kortelėse turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir trukmė, temperatūrinis režimas, išeiga ir pan.). Pietų valgiaraščiai turi būti sudaromi priklausomai nuo mokykloje besimokančių mokinių amžiaus. Skiriamos dvi grupės (1 - 4 klasių ir 5 – 12 klasių mokiniai).

23. Tas pats karštas pietų patiekalas negali būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius.

24. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti nemažiau kaip 2 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės, augalinis). Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose troškintas. Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (daržovės, rudieji ryžiai ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

25. Tam tikrais atvejais turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas. (Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo).

26. Kiekvienos dienos valgiaraštyje turės būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas. Šie valgiaraščiai suderinami su Perkančiąją organizacija ir skelbiami įstaigoje viešai skelbimų lentoje bei Perkančiosios organizacijos interneto svetainėje.

27. Teikėjas užtikrina, kad, teikiant maitinimo paslaugas maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusgaminiai, nebus tiekiamos draudžiamos maisto produktų grupės, nurodytos Tvarkos apraše, o produktų asortimentas bus sudarytas pagal rekomenduojamas maitinimui maisto produktų grupes, vadovaujantis Tvarkos aprašu.

28. Perkančiojoje organizacijoje privaloma organizuoti papildomą maitinimą - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalą (bufetą), jei Teikėjas išsipareigoja savo pasiūlyme. Jei yra galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas, BAR kodas bei etiketėje nurodytos sudedamosios dalys, alergenai ir kita privaloma informacija pagal 2002 m. gruodžio 24 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymą Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“.

29. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai ir laisvai prieinamai atsigerti geriamo vandens, (rekomenduotina kambario temperatūros, pvz. pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų uždarytų indų, talpų, automatų ir panašiai), o taip pat karšto vandens (pvz., iš termostato ar termosos).

30. Teikėjas patiekalus privalo gaminti (ruošti) Perkančiosios organizacijos patalpose. Maistas turi būti karštas, kokybiškas, atitinkantis teisės aktuose nustatytus reikalavimus, tausojantis, pagamintas laikantis visų higienos normų.

31. Teikėjas turės bendradarbiauti su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais bei atsižvelgti į mokyklos ir vaikų pastabas, bei įgyvendinti pokyčius.

32. Įranga:

32.1. Perkančioji organizacija mokinių maitinimo paslaugų teikimo sutarties laikotarpiui perdavimo ir priėmimo aktu perduoda teikėjui nuomos sutarties pagrindu išnuomotą įrangą (*Patalpų nuomos sutarties 1 priedas*). Teikėjas visą sutarties laikotarpį užtikrina perduotos įrangos ir inventoriaus funkcionavimą savo lėšomis. Pasibaigus sutarties laikotarpiui, inventorių ir įrangą turi būti grąžinta tokios būklės, kokios perduota, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą.

32.2. Teikėjas privalo turėti stalo įrankius, serviravimo indus ir kitas maisto gamybai ir patiekimui reikalingas priemones. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

32.3. Teikėjas privalo užtikrinti ir atsakyti už gautų įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis, pasiruošimą naujiems mokslo metams.

32.4. Teikėjas savo lėšomis turės apsirūpinti reikiamomis priemonėmis plovimui, dezinfekavimui, nuriebalinimui, turės sudaryti sutartis kenkėjų kontrolei, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.

32.5. Teikėjas turės apmokėti maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių šiukšlių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas.

32.6. Teikėjas maisto gaminimo patalpose privalės turėti visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technologiniais aprašymais ir kt.), nurodytus Geros higienos praktikos taisyklėse ir kituose teisės aktuose;

32.7. Teikėjas turės sudaryti sutartį dėl šalutinių gyvūninės kilmės maisto produktų tvarkymo ir utilizavimo. Pasirūpinti jų sandėliavimu iki bus išgabenti iš gamybos ir Perkančiosios organizacijos Vijūnų g. 2, Kaunas patalpų ir teritorijos.

33. Patalpų naudojimas:

33.1. Perkančioji organizacija mokinių maitinimo paslaugų teikimo sutarties laikotarpiui perdavimo ir priėmimo aktu (*Patalpų nuomos sutarties 2 priedas*) perduoda teikėjui nuomos sutarties pagrindu išnuomotas patalpas.

33.2. Teikėjas kas mėnesį teisės aktų nustatyta tvarka turės mokėti nuompinigius ir visus mokesčius, nurodytus Patalpų nuomos sutartyje;

33.3. Teikėjas privalės naudoti turtą pagal paskirtį ir sutartį, griežtai laikytis šios paskirties turtui keliamų priežiūros, higienos, priešgaisrinės saugos, sanitarinių reikalavimų ir kitų su turto eksploatavimu susijusių taisyklių;

33.4. Teikėjas privalės savo lėšomis parengti turtą pasikeičiantiems metų sezonams ir, esant poreikiui ar nuomotojo pagrįstam reikalavimui, atlikti turto paprastąjį remontą, taip pat vykdyti techninę turto priežiūrą. Techninė priežiūra ir (ar) paprastasis remontas turi užtikrinti turto funkcionalumą, normalią fizinę būklę, maksimalią apsaugą nuo bet kokių kenksmingų veiksnių ir saugų išnuomoto turto eksploatavimą, todėl įvykus avarijai, teikėjas prisiims visą atsakomybę už pasekmes naudojamose patalpose. Teikėjas, atlikdamas remonto darbus, privalės naudoti teisės aktų reikalavimus atitinkančias priemones, medžiagas ir įrangą, atlikdamas bet kokius turto remonto darbus, privalės laikytis visų nustatytų aplinkos apsaugos, priešgaisrinės saugos, higienos, darbuotojų saugos bei kitų teisės aktų reikalavimų, naudoti visas reikalingas saugos priemones;

33.5. Teikėjas turės per 30 kalendorinių dienų nuo turto perdavimo ir priėmimo akto pasirašymo dienos savo lėšomis įrengti nuomojamose patalpose elektros ir vandens apskaitos prietaisus, jeigu jie neįrengti ir jeigu techniškai tai įmanoma;

33.6. Teikėjas privalės sudaryti Perkančiosios organizacijos įgaliotam atstovui sąlygas tikrinti nuomojamo turto būklę;

33.7. Paslaugų teikėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties;

33.8. Teikėjas neturi teisės perleisti savo teisių ir pareigų, atsiradusių iš nuomos sutarties, įkeisti nuomos teisę ar perduoti ją kaip turtinį įnašą ar kitaip ją suvaržyti.

33.9. Teikėjui draudžiama be Savivaldybės administracijos direktoriaus (jo įgalioto asmens) rašytinio sutikimo subnuomoti nuomojamą turtą arba leisti kitiems asmenims kitaip juo naudotis, atlikti patalpų perplanavimą, kapitalinio remonto arba rekonstravimo darbus.

33.10. Perkančioji organizacija pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu iš anksto suderinus su Teikėju;

33.11. Nevykdant nuomos sutarties sąlygų, nuomos sutartis joje nustatyta tvarka gali būti nutraukta prieš terminą. Nuomos sutarties nutraukimas yra esminė priežastis nutraukti Paslaugų teikimo sutartį.

33.12. Nuomojamos patalpos - valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

34. Pasibaigus mėnesiui Paslaugų teikėjas raštu suderina pateiktą nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Perkančiąja organizacija iki kito mėnesio 10 d.



35. Paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Perkančiosios organizacijos, kurioje teikiamos mokinių maitinimo paslaugos, administracija, Kauno miesto savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Perkančiai organizacijai priskirtas Kauno miesto visuomenės sveikatos biuro specialistas, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

36. Gavus nusiskundimų ar kilus įtarimams, Perkančioji organizacija gali inicijuoti Paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikimo nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Nustačius pažeidimus, išlaidas už maisto kokybės patikrinimą apmoka Teikėjas. Kitais atvejais išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

37. Teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Perkančiosios organizacijos vadovais ar kitomis Paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones ir terminus galimiems trūkumams pašalinti.

38. Teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose (kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai).

39. Teikėjas privalo maisto gaminimo patalpose turėti visus reikalingus dokumentus, nurodytus kituose teisės aktuose.

AB -

CF

Sutarties 2 priedas

UAB „NIKLITA“

Uždaroji akcinė bendrovė; Taikos pr. 94, LT-51179 Kaunas; tel./faks.: 837 764411, el. paštas: uabniklita@gmail.com; Juridinių asmenų registras; 135541970; LT355419716

Kauno Rokų gimnazija
Viešojo pirkimo komisijai

PASIŪLYMAS
MOKINIŲ MAITINIMO PASLAUGŲ PIRKIMUI
2022-03-15
Kaunas

Dalyvio pavadinimas ir kodas <i>(jei pasiūlymą pateikia tiekėjų grupė, nurodomi visų partnerių pavadinimai ir kodai)</i>	UAB „Niklita“, 135541970
Dalyvio adresas <i>(jei pasiūlymą pateikia tiekėjų grupė, nurodomi visų partnerių adresai)</i>	Taikos pr. 94, Kaunas
Dalyvio įgaliotas asmuo pasirašyti pasiūlymą	Karolis Kukta
Dalyvio įgaliotas asmuo bendrauti pateikto pasiūlymo klausimais	Karolis Kukta
Dalyvio el. pašto adresas	uabniklita@gmail.com

1. Patvirtiname, kad

1.1. mokamo maitinimo įkainiai, kuriuos mokinių maitinimo pirkime nustatė Perkančioji organizacija yra:

1.1.1. vieno mokamo maitinimo **pietų įkainis** yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo pietų įkainis **priešmokyklinio ugdymo, 1–4 klasių mokiniams – 1,72 Eur be PVM (2,08 Eur su PVM); 5–8 klasių mokiniams – 1,80 Eur be PVM (2,18 Eur su PVM)**. Kompleksinius pietus sudarančių patiekalų kainas nustato pats Paslaugų teikėjas, tačiau, susumavus į kompleksinius pietus įeinančių patiekalų kainas, bendra viso komplekso kaina negali būti didesnė nei nurodyta šiame punkte.

1.1.2. vieno mokamo maitinimo **pusryčių ar p vakarių įkainis** yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo pusryčių ar p vakarių įkainis **priešmokyklinio ugdymo 1–4 klasių mokiniams – 0,83 Eur be PVM (1,01 su PVM); 5–8 klasių mokiniams – 0,92 Eur be PVM (1,11 su PVM)**. Pusryčius ar p vakarius sudarančių patiekalų kainas nustato pats Paslaugų teikėjas, tačiau, susumavus į pusryčius ar p vakarius įeinančių patiekalų kainas, bendra pusryčių ar p vakarių kaina negali būti didesnė nei nurodyta šiame punkte;

1.1.3. vieno mokamo maitinimo **pusryčiams, pietums, pavakariams mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose** įkainis yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo **pusryčiams, pietums, pavakariams mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose įkainis – 3,37 Eur be PVM (4,08 Eur su PVM)**. Pusryčius, pietus, pavakarius mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros stovyklose sudarančių patiekalų kainas nustato pats Paslaugų teikėjas, tačiau, susumavus į pusryčius, pietus, pavakarius įeinančių patiekalų kainas, bendra pusryčių, pietų, pavakarių kaina dieninėse vasaros poilsio stovyklose negali būti didesnė nei nurodyta šiame punkte.

1.2. susipažinome su nemokamo maitinimo įkainiais. Už nemokamą maitinimą Paslaugų teikėjui bus apmokama 1 punkte nurodytais įkainiais, nustatyti Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2022 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. A-339 „Dėl nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti mokyklose ir priešmokyklinio ugdymo įstaigose skiriamų lėšų dydžio nustatymo“, vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams 2018 m. gruodžio 4 d. įstatymo Nr. X-686 pakeitimo įstatymo 7 straipsnyje numatyta mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo tvarka ir Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. birželio 25 d. įsakymu Nr. A-2077 „Dėl Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. birželio 24 d. įsakymo Nr. A-1360 „Dėl mokinių, besimokančių Kauno miesto savivaldybės įsteigtose mokyklose, nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidų finansavimo tvarkos“ pakeitimo

1.3. Į vieno maitinimo įkainį (be PVM) įskaityti visi mokami mokesčiai (išskyrus PVM) ir visos tiekėjo patiriamos su pasiūlymo rengimu ir su pirkimo sutarties vykdymu susijusios, t. t. atsiskaitymo dokumentų pateikimo per informacinę sistemą „E. sąskaita“, išlaidos. Perkančioji organizacija pagal Sutartyje nustatytus paslaugų įkainius (be PVM) ir PVM sumokės Paslaugų teikėjui už faktiškai suteiktas nemokamo maitinimo paslaugas

1.4. apžiūrėjome patalpas ir įrangą, kurios bus išnuomos Patalpų nuomos sutartimi (Sutarties 4 priedas) maitinimo paslaugoms teikti, susipažinome su jų būkle ir pareiškiamo, kad su esama būkle sutinkame.

2. Pateikiame ekonominio kokybės vertinimo kriterijų aprašymus:

2.1. Pateikiame **pirmo** ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus aprašymą:

Eil. nr.	Kokybės kriterijai	Siūlomų kriterijų aprašymas
2.1.	Pirmas kriterijus – papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) kokybė, patrauklumas Ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus balai suteikiami, jeigu teikėjas pateikia įrodymus dėl prisiimamų įsipareigojimų:	<i>Teikėjas pateikia papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų sąrašą (ne mažiau 5 patiekalų ir ne daugiau nei 7 patiekalų), kiekvieno patiekalo technologinę kortelę, kiekvieno patiekalo nuotrauką pagal 2.1.1. punkto reikalavimus</i>
Vertinimo kriterijaus aprašymas		Balų skaičius* <i>Jeigu teikėjas prisiima įsipareigojimą, įrašo TAIP</i> <i>Jeigu teikėjas neprisiima įsipareigojimo, įrašo NE</i>
2.1.1	Papildomas maitinimas - užkandžių stalas (bufetas) ir jo patiekalai (užkandžiai) patrauklūs tokio amžiaus vaikams (pavyzdžiui, mėsainių,	2 <i>TAIP</i> • (pateikti ne mažiau kaip 5 ir ne daugiau kaip 7 papildomo maitinimo patiekalų

RBaudz -

af

	dešrainių, kebabų formos, maisto pateikimas estetiškas ir patrauklus (kaip nurodyta http://sam.lrv.lt/ , pasirenkant veiklos sritys>visuomenės sveikatos priežiūra>mityba ir fizinis aktyvumas> Valgiaraščiai ir technologinės kortelės ugdymo bei gydymo įstaigoms)		nuotraukas elektronine forma (nuotraukos turi būti spalvotos, kokybiškos))
2.1.2	Papildomas <i>užkandžių stalo (bufetas)</i> bent vienas patiekalas (užkandis) ruošiamas iš sudėtingų angliavandenių (pilno grūdo miltų ir/ar rudųjų ryžių, ir/ar lęšių ir/ar ankštinių daržovių).	1	<i>TAIP</i> (pateikti patiekalų technologines korteles)
2.1.3	Ruošiant <i>užkandžių stalo (bufeto)</i> patiekalus (užkandžius), bent viename mėsos gaminyje naudojama ne mažiau nei 90 proc. mėsos	1	<i>TAIP</i> (pateikti patiekalų technologines korteles)

***Balai suteikiami, jeigu teikėjas nurodo, kad prisiima įsipareigojimą ir pateikia įrodymus pagal Sąlygų reikalavimus. Teikėjas gali įsipareigoti vykdant sutartį prisiimti vieną, du, ar visus tris įsipareigojimus, o pagal Teikėjo pasirinkimą, balai bus sumuojami. Jei nebus pateikti visi šiame punkte nurodyti įrodymai (dokumentai) ar jų bus per mažai, ar nebus prašomos informacijos, teikėjo nebus prašoma tikslinti, pasiūlymui bus skiriama 0 balų už šį kriterijų.**

2.1. Pateikiame **antro** ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus aprašymą:

Eil. nr.	Kokybės kriterijai	Siūlomų kriterijų aprašymas
2.2.	Antras kriterijus - aktyvaus dalyvavimo mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime strategija (sveiko maitinimo skatinimo priemonės, informacinės priemonės, švenčių/ renginių tematikos atsispindėjimas valgykloje) . Ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus balai suteikiami, jeigu tiekėjas pateikia įrodymus dėl prisiimamų įsipareigojimų:	<i>Teikėjas pateikia aktyvaus dalyvavimo mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime strategiją , siejamą su sveika gyvensena / maitinimu ir (ar) lietuviškų tradicijų puoselėjimu, ne mažiau kaip 10 teminių akcijų, spalvotų vizualizacijų, pagal vertinimo kriterijau aprašymą.</i>
Vertinimo kriterijaus aprašymas		Balų skaičius* <i>Jeigu teikėjas prisiima įsipareigojimą įrašo TAIP</i> <i>Jeigu teikėjas neprisiima įsipareigojimo, įrašo NE</i>
2.2.1.	Bus organizuojama ne mažiau nei viena kiekvienam mokslo metų mėnesiui parinkta teminė akcija siejama su sveika gyvensena / maitinimu ir (ar) lietuviškų tradicijų puoselėjimu ir pateikta jos sąsaja su	2 <i>TAIP</i> Pateikti kiekvienos (ne mažiau kaip 10) teminės akcijos aprašymą, nurodant tokios akcijos (temos) aktualumą mokiniams, nurodant priemones ir/ar medžiagas, kuriomis atitinkama tema bus įgyvendinta, pateikti kiekvienai akcijai (temai) spalvotas

R. Baniš -

asf

	konkrečia data (ne mažiau nei 10 teminių akcijų).		vizualizacijos elektronine forma, atvaizduojančias valgyklos patalpas kiekvienu atveju (kaip kiekviena teminė akcija atspindės valgyklos patalpose).
--	---	--	---

***Balai suteikiami, jeigu teikėjas nurodo, kad priiima įsipareigojimą ir pateikia įrodymus pagal vertinimo kriterijaus aprašymo reikalavimus. Jei nebus pateikti visi šiame punkte nurodyti įrodymai (dokumentai) ar jų bus per mažai, ar nebus prašomos informacijos, teikėjo nebus prašoma tikslinti, pasiūlymui bus skiriama 0 balų už šį kriterijų.**

2.3. Pateikiame **trečio** ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus aprašymą:

Eil. nr.	Kokybės kriterijai	Siūlomų kriterijų aprašymas
2.3.	Trečias kriterijus – ekologiškų produktų arba Nacionalinės kokybės produktų (NKP)* maisto gaminiui naudojimas. Ekonominio kokybės vertinimo rodikliu nevertinami tie produktai, kurie įsigijami (gaunami) pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programą. Ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus balai suteikiami pagal tiekėjo pasiūlymo formoje nurodytą priiimamo įsipareigojimo reikšmę:	<i>Teikėjas neteikia jokių papildomų dokumentų, o pasiūlymo formoje įrašęs TAIP, priiima vykdyti įsipareigojimą, įgyvendinant sutartį</i>
Vertinimo kriterijaus aprašymas		Balų skaičius* <i>Jeigu teikėjas priiima įsipareigojimą, įrašo TAIP</i> <i>Jeigu teikėjas nepriiima įsipareigojimo, įrašo NE</i>
2.3.1.	Maisto gaminiui naudojama nuo 1 iki 10 proc. ekologiškų produktų arba NKP (pieno ir jo produktų, mėsos ir mėsos produktų, vaisių ir daržovių bei jų produktų, kiaušinių, miltų ir grūdų malimo produktų, duonos ir pyrago gaminių)	1 <i>NE</i>
2.3.2.	Maisto gaminiui naudojama nuo 11 iki 15 proc. ekologiškų produktų arba NKP (pieno ir jo produktų, mėsos ir mėsos produktų, vaisių ir daržovių bei jų produktų, kiaušinių, miltų ir grūdų malimo produktų, duonos ir pyrago gaminių)	2 <i>TAIP</i>

RB

mf

* Nacionalinės kokybės produktai (toliau – NKP) turi atitikti specifikacijas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro (aktuali redakcija). NKP produkcija turi būti užauginta sertifikuotame NKP ūkyje bei atitikti kitus produkcijai keliamus reikalavimus

****Teikėjas gali pasirinkti tik vieną iš vertinimo kriterijų reikšmių. Teikėjui nurodžius daugiau nei vieną iš vertinimo kriterijų reikšmių, Teikėjui bus už trečiąjį kriterijų skiriama 0 (nulis) balų.**

2.4. Pateikiame **ketvirto** ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus aprašymą:

Eil. nr.	Kokybės kriterijai		Siūlomų kriterijų aprašymas	
2.4.	Ketvirtas kriterijus – mokinių aptarnavimo forma. Ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus balai suteikiami pagal tiekėjo pasiūlymo formoje nurodytą prisiimamo įsipareigojimo reikšmę:		Teikėjas neteikia jokių papildomų dokumentų, o pasiūlymo formoje įrašęs TAIP, prisiima vykdyti įsipareigojimą, įgyvendinant sutartį	
Vertinimo kriterijaus aprašymas		Balų skaičius*	<i>Jeigu teikėjas prisiima įsipareigojimą, įrašo TAIP</i> <i>Jeigu teikėjas neprisiima įsipareigojimo, įrašo NE</i>	
	Mišrus aptarnavimas			
2.4.1.	Savitarna tik 1 gaminio rūšis (gėrimai ir duona neskaičiuojami).	daržovių (vaisių) garnyras - mišrainės, salotos, daržovių (vaisių) riekės ar nepjaustytos daržovės (vaisiai);	0,5	NE
		kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras ;	1	NE
		sriuba, (-os);	1	NE
		karštas pietų gaminy (s) turi būti iš daug baltymų turinčių produktų.	1,5	NE
2.4.2.	Savitarna tik 2 skirtingi gaminiai (gėrimai ir duona neskaičiuojami).	sriuba (-os) ir daržovių (vaisių) garnyras arba kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras ir daržovių (vaisių) garnyras;	1,5	NE

ABaut -

[Signature]

		kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras ir sriuba (-os);	2	NE
		karštas pietų gaminys (-iai) turi būti iš daug baltymų turinčių produktų ir daržovių (vaisių) garnyras;	2	NE
		karštas pietų gaminys (-iai) turi būti iš daug baltymų turinčių produktų ir kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras arba sriuba (-os).	2,5	NE
2.4.3.	Savitarna 3 gaminiai (gėrimai ir duona neskaičiuojami).	kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras, daržovių (vaisių) garnyras ir sriuba (-os);	2,5	NE
		karštas pietų gaminys (-iai) turi būti iš daug baltymų turinčių produktų ir kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras arba sriuba (-os), daržovių (vaisių) garnyras.	3	NE
2.4.4.	Taikomas pilnas švediškas stalas	Savitarna (karštas pietų patiekalas ir kruopų ar (ir) makaronų, ar (ir) bulvių garnyras ir daržovių (vaisių) garnyras, ir sriuba (-os), gėrimai ir duona.	4	TAIP

*Tiekėjas gali pasirinkti tik vieną iš vertinimo kriterijų reikšmių (2.4.1.-2.4.4), t.y. tiekėjas turi pasirinkti ir „TAIP“ pažymėti tik vieno pasirinkto kriterijaus vieną eilutę, priešingu atveju (jei bus pasirinkta ir „TAIP“ pažymėta daugiau), Teikėjui už ketvirtąjį kriterijų bus skiriama 0 (nulis) balų.

2.6. Pateikiame penkto ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus aprašymą:

Eil. nr.	Kokybės kriterijai	Siūlomų kriterijų aprašymas
----------	--------------------	-----------------------------





2.5.	Penktas kriterijus – patiekalų pateikimo įvairovė. Ekonominio kokybės vertinimo kriterijaus balai suteikiami pagal tiekėjo pasiūlymo formoje nurodytą prisiimamo įsipareigojimo reikšmę:	<i>Teikėjas neteikia jokių papildomų dokumentų, o pasiūlymo formoje įrašęs TAIP, prisiima vykdyti įsipareigojimą, įgyvendinant sutartį</i>	
Vertinimo kriterijaus aprašymas		Balų skaičius*	<i>Jeigu teikėjas prisiima įsipareigojimą, įrašo TAIP</i> <i>Jeigu teikėjas neprisiima įsipareigojimo, įrašo NE</i>
2.5.1.	Per dieną vienu metu gaminama ir vienu metu pateikiama dviejų ir daugiau rūšių sriubos	1	<i>TAIP</i>
2.5.2.	Per dieną vienu metu gaminama ir vienu metu pateikiama dviejų ir daugiau rūšių kruopų ir (ar) makaronų, ir (ar) bulvių garnyras.	1	<i>TAIP</i>
2.5.3.	Per dieną vienu metu gaminama ir vienu metu pateikiama dviejų ir daugiau rūšių daržovių ar vaisių garnyrai.	1	<i>TAIP</i>
2.5.4.	Per dieną vienu metu gaminama ir vienu metu pateikiama dviejų ir daugiau rūšių karšti pietų patiekalai.	1	<i>TAIP</i>

***Teikėjas privalo pasirinkti tiekti karštą pietų patiekalą, sriubą, garnyrus. Teikėjas gali įsipareigoti vykdant sutartį prisiimti atsakomybę gaminti ir pateikti vieną ar du ar daugiau aukščiau minėtų patiekalų, pagal atitinkamo įsipareigojimo aprašymą, o pagal Teikėjo pasirinkimą, balai bus sumuojami.**

3. Pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo dokumentų sąlygomis.

4. Šiuo pasiūlymu įsipareigojame laikytis Viešųjų pirkimų įstatymo, kitų teisės aktų, pirkimo dokumentuose išdėstytų reikalavimų bei sutarties sąlygų.

5. Patvirtiname, kad visi pridedami dokumentai yra mūsų pasiūlymo dalis.

6. Įsipareigojame laikytis pasiūlyme pateiktų ir pirkimo dokumentuose nustatytų sąlygų bei nesiimti jokių veiksmų, galinčių sutrukdyti pasiūlymo akceptavimui ar sutarties pasirašymui ir įsipareigojimui.

7. Pasiūlymas galioja iki Pirkimo dokumentuose nurodyto termino;

8. Jeigu mūsų pasiūlymas bus priimtas, mes įsipareigojame pateikti Sutarties įvykdymo užtikrinimą pirkimo dokumentuose nurodytos formos, dydžio bei ten reikalaujamais terminais (jei reikalaujama) bei sutinkame pirkimo dokumentuose nurodytu terminu sudaryti sutartį.

9. Vykdam sutartį pasitelksiu šiuos subteikėjus, kurių pajėgumais remiuosi:**

Eil. Nr.	Subteikėjo pavadinimas, adresas	Įrašyti abi reikalaujamas reikšmes: 1. Subteikėjams numatomos perduoti paslaugos (įvardinti konkrečiai darbus/paslaugas); 2. Subteikėjams perduodama sutarties dalis % sutarties kainoje
----------	---------------------------------	--

****Pildyti tuomet, jei sutarties vykdymui bus pasitelkti subteikėjai, kurių pajėgumais tiekėjas remiasi.**

10. Vykdam sutartį pasitelksiu šiuos subteikėjus, kurių pajėgumais nesiremiu*:**

Eil. Nr.	Subteikėjų pavadinimas, adresas	Įrašyti abi reikalaujamas reikšmes: 1. Subteikėjams numatomos perduoti paslaugos (įvardinti konkrečiai darbus/paslaugas); 2. Subteikėjams perduodama sutarties dalis % sutarties kainoje

*****Pildyti tuomet, jei sutarties vykdymui bus pasitelkti subteikėjai, kurių pajėgumais tiekėjas nesiremia.**

11. Vykdam sutartį pasitelksiu šiuos specialistus, kuriuos ketinu įdarbinti (toliau - kvazisubteikėjus) **:**

Eil. Nr.	Kvazisubteikėjų vardas ir pavardė	Kvazisubteikėjams numatomi perduoti darbai/paslaugos (įvardinti konkrečiai darbus/paslaugas)

******Pildyti tuomet, jei sutarties vykdymui bus pasitelkti kvazisubteikėjai.**

Pateikiama kvazisubteikėjų pasirašytas laisvos formos sutikimas, patvirtinantis atlikti sutartyje nurodytus darbus/paslaugas ir rangovo ar subrangovo patvirtinimas, kad laimėjęs konkursą, įdarbins šį specialistą.

12. Šiame pasiūlyme yra pateikta ir konfidenciali informacija (dokumentai su konfidencialia informacija įsegti atskirai) **:**

Eil. Nr.	Pateikto dokumento pavadinimas	Dokumentas yra įkeltas šioje CVP IS pasiūlymo lango eilutėje („Prisegti dokumentai“)
1.	Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų sąrašas	Prisegti dokumentai
2.	Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų technologinių kortelių kopijos	Prisegti dokumentai
3.	Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų nuotraukos	Prisegti dokumentai
4.	Teminių akcijų sąrašas	Prisegti dokumentai

******Pildyti tuomet, jei bus pateikta konfidenciali informacija. Tiekėjas negali nurodyti, kad konfidenciali yra pasiūlymo kaina arba, kad visas pasiūlymas yra konfidencialus.**

13. Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1.	Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų sąrašas	1
2.	Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų technologinių kortelių kopijos	9
3.	Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų nuotraukos	7
4.	Teminių akcijų sąrašas	27

Q. Bant -

[Signature]

PASTABOS:

1) 9 ir 11 punktuose prašome nurodyti subrangovus ir kvazisubtiekėjus. Subrangovai ir kvazisubtiekėjai turi būti išviešinti teikiant pasiūlymą, nes po pasiūlymo pateikimo termino pabaigos pasitelkti (nurodyti) naujų subrangovų / kvazisubtiekėjų tam, kad atitiktų kvalifikacijos reikalavimus, negalės, t. y. po pasiūlymo pateikimo tiekėjas neturi teisės nurodyti naujus subrangovus / kvazisubtiekėjus, nes tokie veiksmai, laikomi pasiūlymo keitimu, prieštarauja Viešųjų pirkimų įstatymo 55 str. 9 d. nuostatomis ir todėl toks tiekėjo pasiūlymas yra atmetamas, kaip nurodyta pirkimo dokumentų 7.22.3. punkte.

2) 12 punkte prašome nurodyti Jūsų pasiūlymo konfidencialią informaciją. Konfidencialia informacija gali būti, pavyzdžiui, komercinė (gamybinė) paslaptis ir konfidencialieji pasiūlymų aspektai. Konfidencialia negalima laikyti informacijos nurodytos VPI 20 str. 2 d. Tiekėjas neturi teisės nurodyti, kad visa pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali. Tiekėjas turi aiškiai nurodyti, kokie su pasiūlymu pateikti dokumentai laikytini konfidencialiais. Perkančioji organizacija, viešojo pirkimo komisija (toliau vadinama – Komisija), jos nariai ar ekspertai ir kiti asmenys negali atskleisti tiekėjo pateiktos informacijos, kurią tiekėjas nurodė kaip konfidencialią. Jei tiekėjas nenurodo konfidencialios informacijos, laikoma, kad tokios tiekėjo pasiūlyme nėra.

DBaut-

af