Pirkimo sąlygų 1 priedas

**TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

**RADVILIŠKIO RAJONO UGDYMO ĮSTAIGŲ MAITINIMO PASLAUGOS**

**I SKYRIUS**

**TEISĖS AKTAI, REGLAMENTUOJANTYS MAITINIMO PASLAUGOS TEIKIMĄ, MAISTO RUOŠIMĄ, HIGIENĄ BEI KITUS REIKALAVIMUS, SUSIJUSIUS SU MAITINIMU BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE**

1. Paslaugų teikėjas maitinimo paslaugą turi teikti vadovaujantis šiais dokumentais (jų aktualiomis redakcijomis):
   1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“;
   2. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN-15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN-21:2011 „Mokykla, vykdanti bendrojo ugdymo programas, bendrieji sveikatos reikalavimai“;
   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);
   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“;
   5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;
   6. 2005 m. sausio 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymu Nr. ISAK-59 patvirtintu „Apmokėjimo už maitinimą mokinių, gyvenančių bendrojo lavinimo mokyklos bendrabutyje, tvarkos aprašas“.
   7. Kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir maisto higieną.
2. Radviliškio rajono savivaldybės, kurios pavaldume yra mokyklos, kurioms perkamos maitinimo paslaugos (toliau – Savivaldybė, Perkančioji organizacija), teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą (jų aktualiomis redakcijomis):

2.1. 2021 m. vasario 2 d. Radviliškio rajono savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymas Nr. A-99 (8.2) „Dėl mokinių nemokamo maitinimo normų Radviliškio rajono savivaldybės ugdymo įstaigose patvirtinimo ir Radviliškio rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2019 m sausio 29 d. įsakymo Nr. A-77(8.2) „Dėl mokinių nemokamo maitinimo normų Radviliškio rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvirtinimo“ pripažinimo netekusiu galios“ (toliau – Savivaldybės įsakymas) (pateikiama 1 priede);

2.2. 2021 m. gegužės 27 d. Radviliškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu Nr. T-520 patvirtintas „Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo mokyklose tvarkos aprašas“ (pateikiama 1 priede);

2.3. 2015 m. vasario 19 d. Radviliškio rajono savivaldybės tarybos sprendimas Nr. T-964 „Dėl mokinių atleidimo nuo mokesčio už maitinimą“ (pateikiama 1 priede).

**II SKYRIUS**

**PIRKIMO OBJEKTAS**

1. Pirkimo objektas – mokinių maitinimo paslauga. Mokyklų, kurioms teikiama maitinimo paslauga, sąrašas, nurodytas 2 priede. BVPŽ kodas 55523100-3 (maisto mokykloms paslaugos).
2. Perkančioji organizacija perka mokinių maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos).
3. Paslaugos turi būti teikiamos 12 mėnesių su teise pratęsti du kartus po 12 mėnesių, bet bendras Paslaugų teikimo terminas negali būti ilgesnis nei 36 mėnesiai bendrai nuo sutarties įsigaliojimo dienos.

**III SKYRIUS**

**APMOKĖJIMO UŽ PASLAUGAS TVARKA**

1. Už mokiniams, kurie teisės aktų numatyta tvarka yra įgiję teisę gauti nemokamą maitinimą, Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas (maitinimą) sumokės Perkančioji organizacija, už kitas (mokamo maitinimo) Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas mokės tretieji asmenys (mokiniai, tėvai, mokyklos darbuotojai).
2. Nemokamas mokinių maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams maisto produktams įsigyti ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti.
3. Už nemokamą ir mokamą maitinimą bus apmokama įkainiais, nustatytais Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir tiekėjo, laimėjusio pasiūlymą, nurodyto nemokamo ir mokamo maitinimo gamybos išlaidų dydžio.
4. Mokinių atsiskaitymo už suteiktas Paslaugas būdas: Paslaugų teikėjas turės užtikrinti mokinių atsiskaitymą už suteiktas Paslaugas **grynais pinigais ir ne grynaisiais pinigais**. Paslaugų teikėjas prieš pasirinkdamas atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą (elektroninė piniginė, bankinių kortelių skaitytuvai, elektroninės apyrankės ar kt.) turės suderinti atitinkamą atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą su Perkančiąja organizacija.

**IV SKYRIUS**

**MAITINAMŲ ASMENŲ SKAIČIUS**

1. Maitinimo dienų skaičius kasmet priklauso nuo Švietimo ir mokslo ministro įsakymu tvirtinamų bendrojo ugdymo planų.
2. Numatomas maitinamų asmenų skaičius per dieną nurodytas techninės specifikacijos 2 priede. 2 priede nurodyti besimaitinančių asmenų skaičiai yra preliminarūs ir gali svyruoti iki 30 procentų.
3. Besimaitinančių asmenų skaičių Perkančioji organizacija iki kiekvienų mokslo metų rugsėjo 31 d. patikslins pagal faktinę padėtį.
4. Siekiant, kad Paslaugų teikėjas galėtų įsivertinti realų jo teikiamų Paslaugų poreikį techninės specifikacijos 2 priede pateikiama preliminari informacija apie nemokamą ir mokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių.

**V SKYRIUS**

**MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMAS,**

1. Paslaugų teikimo vietos nurodytos Techninės specifikacijos 3 priede. Visose mokyklose maistas gaminamas Techninės specifikacijos 3 priede nurodytais adresais, išskyrus Radviliškio Vinco Kudirkos progimnazijos Aukštelkų skyrių, Radviliškio r. Šeduvos gimnazijos Specialiojo ugdymo skyrių ir Radviliškio r. Grinkiškio Jono Poderio gimnazijos Pašušvio skyrių (toliau – mokyklų padaliniai). Šiuose mokyklų padaliniuose vaikų maitinamui maistas atvežamas iš pagrindinių mokyklų, kurioms priklauso mokyklų padaliniai, virtuvių ir patiekiamas tam skirtose patalpose. Maistas pristatomos specialiai maisto transportavimui skirtuose induose užtikrinant reikalingą temperatūrinį režimą ir apsaugą nuo taršos, vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo paslaugas. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose prie stalų. Ikimokyklinio ugdymo vaikai maitinami vaikų ugdymo patalpose – vaikų grupėse.
2. Paslaugos teikiamos kasdien, išskyrus poilsio, švenčių dienas, mokinių atostogų dienas. Paslaugų teikimo tvarkaraštis derinamas su Perkančiosios organizacijos direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis, dieninėse stovyklose bei mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams, tvarka nurodyta LR socialinės paramos mokiniams įstatyme.
3. Mokiniai maitinami pagal Perkančiosios organizacijos vidaus tvarkos taisykles. Konkretų maitinimo laiką ir vietą, nemokamai maitinamų mokinių skaičių Paslaugų teikėjas suderina su Perkančiosios organizacijos direktoriumi arba įgaliotu asmeniu. Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius kinta.
4. Perkamos Paslaugos apima maisto produktų ir žaliavų kainas bei patiekalų gamybos išlaidas.
5. Gaminama produkcija, Paslaugos 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.
6. Mokamas ir nemokamas maitinimas (pusryčiai, pietūs, pavakariai, vakarienė) (išskyrus laisvai pasirenkamus komercinius patiekalus ir papildomą maitinimą užkandžių stalą – bufetą) turi būti organizuojami vadovaujantis tiekėjo parengtais valgiaraščiais atitinkamoms amžiaus grupėms, atitinkančiais Tvarkos aprašą ir kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais, suderintais su Perkančiąja organizacija. Tiekėjas ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiu valgiaraščius bei technologines korteles, 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 pateikiamas kitų ugdymo įstaigų technologines korteles (<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>). turi per 10 darbo dienas nuo sutarties pasirašymo suderinti su Perkančiąja organizacija.
7. Suderintus valgiaraščius laimėtoju nustatytas tiekėjas galės keisti, pildyti ar tikslinti, suderinus su Perkančiąja organizacija, ir laikantis techninės specifikacijos 21 punkte nustatytų taisyklių, jeigu:
   1. dėl objektyvių priežasčių kreipiasi raštu į Paslaugų tiekėją mokyklos administracija nurodydama priežastis, dėl kurių pavyzdinis valgiaraštis turi būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas;
   2. jeigu mokiniai nevalgo patiekalo ir tai yra užfiksuota pagal išmetamo maisto statistiką;
   3. jeigu tiekėjas pateikia raštu argumentuotą paaiškinimą, kodėl turi būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas valgiaraštis (pavyzdžiui, siekiant įtraukti naują produktą, kurio naudojimas yra palankus sveikatai ir pan.).
8. Valgiaraščio patiekalai gali būti keičiami, pildomi ar tikslinami, vadovaujantis vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos tinklapyje pateikiamomis kitų ugdymo įstaigų technologinės kortelėmis (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>) bei laikantis tokių valgiaraščio sudarymo taisyklių:

21.1. jautienos patiekalas (naudojamas technologinėse kortelėse) gali būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame jautiena keičiama į veršieną, ėrieną (ne avieną), ir kitą raudoną mėsą, išskyrus kiaulieną, nebent tai būtų ekologiškai auginta kiauliena arba jos išpjova. Subproduktai, kaulai ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Kiti į patiekalą įeinantys ingredientai gali būti keičiami derinant su Perkančiąja organizacija, tačiau bendrai valgiaraštis turi atitikti Tvarkos aprašo ir kitų teisės aktų reikalavimus;

21.2. paukštienos ir kitos baltos mėsos patiekalas (naudojamas technologinėse kortelėse) galėtų būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame paukštiena ar kita balta mėsa keičiama tik į filė arba ekologiškai augintos kalakutienos, antienos dalimis be odų ir papildomų riebalų. Subproduktai, kaulų svoris ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka;

21.3. mėsa (naudojamas technologinėse kortelėse) negali būti perdirbta ar pagaminta iš sulipdytos mėsos, nuopjovų ir ankstesnių pusfabrikačių, nebent ruošta pačios aptarnaujančios įstaigos, konkrečiam gaminiui. Pavyzdžiui, vištiena sriubai, faršo mišinys maltiniams, visos šių pusfabrikačių dalys yra gaminamos iš liesos mėsos be pridėtinių riebalų ar masės didintojų;

21.4. žuvies patiekalas (naudojamas technologinėse kortelėse) gali būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame žuvis keičiama tokiu principu: riebi žuvis - riebia žuvimi (pvz. lašiša, skumbrė, silkė, šamas, otas ir t.t), balta liesa žuvis - į baltą liesą kitos rūšies žuvį (pvz.menkė, jūrinė lydeka, starkis, plekšnė, upėtakis ir t.t). Pirmenybė suteikiama šviežiai ir/ar ekologiškai žuviai. Šviežia žuvis gali būti keičiama tik į kitą šviežią žuvį, šaldyta žuvis taip pat gali būti keičiama tik į šviežią žuvį;

21.5. daržovės ir vaisiai gali būti keičiami tarpusavyje tik panašių daržovių ir vaisių šeimų atžvilgiu - šakninės - šakninėmis, kaulavaisiais - kaulavaisiais, citrusiniai - citrusiniais, prieskoninės žolelės - taip pat kitomis prieskoninėmis žolelėmis;

21.6. druska ir cukrus gali būti mažinami arba didinami neviršijant Lietuvos Respublikos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintų normų, bet jų keisti patiekaluose kitomis sudėtinėmis dalimis, išskyrus žolelėmis, negalima;

21.7. dienos eigoje turi būti patiektos ne mažiau nei po 3 skirtingas vaisių ir daržovių rūšis, savaitės eigoje turi būti pateikiamos ne mažiau nei 5 rūšys vaisių ir daržovių, jos gali kartotis kaip sudėtinės dalys dienos ir savaitės eigoje;

21.8. grūdai, kruopos, lęšiai, žirniai, ryžiai ir pupos dienos ir savaitės eigoje turi keistis tarpusavyje ir būti panaudotos ne mažiau nei 5 rūšys, turinčios daugiau skaidulinių medžiagų. T.y. 5 ir daugiau gramų 100 gramų porcijoje. Jos gali kartotis kaip sudėtinės patiekalo dalys;

21.9. baltasis cukrus gali būti keičiamas kitais saldikliais: natūraliais augalų ekstraktais (augalų stevia, klevų sirupu, datulių sirupu ir t.t) taip pat ruduoju cukrumi. Vietoje cukraus negali būti naudojami perdirbti cukraus gaminiai ir cheminiai saldikliai bei cukraus alkoholiai (aukštos fruktozės gaminiai, maltitolis, isomaltas aspartamas ir kt.). Visi minėtieji saldikliai atitinka cukraus kiekį gramais;

21.10. viso grūdo kruopos, grūdai, lęšiai, miltai ir kitos kaip viso grūdo sudėtinės dalys sąraše/technologinėse kortelėse gali būti keičiamos tik viso grūdo produktais ir sudėtinėmis dalimis;

21.11. 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 pan.) energetinė vertė kalorijomis, baltymais, riebalais ir angliavandeniais bei aiškiai nurodytas druskų ir cukrų kiekis. Pietų valgiaraščiai turi būti sudaromi priklausomai nuo mokykloje besimokančių mokinių amžiaus. Skiriamos keturios grupės (1-3 metų amžiaus grupė; 4-7 metų amžiaus grupė (2-6 metų amžiaus vaikams, nurodytiems techninės specifikacijos 2 priedo 1 lentelės 4.1 ir 4.2 punktuose (mišraus amžiaus grupės), vadovaujantis Tvarkos aprašo 32.2 punktu, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis), 6 – 10 metų ir vyresni nei 11 metų);

21.12. priklausomai nuo patiekalo tas pats karštas pietų patiekalas, negali būti tiekiamas dažniau nei kartą per vieną, dvi ar tris savaites;

21.13. pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti ne mažiau kaip 2 karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės, augalinis). Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar troškintas garuose. Prie karštų patiekalų gali būti siūlomas ne vienas, o keli garnyrai (daržovės, rudieji ryžiai ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai;

21.14. tam tikrais atvejais 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). Tokio maitinimo paslaugos teikiamos tais pačiais kaip ir nemokamo maitinimo įkainiais. Jeigu toks maitinimas paskiriamas mokiniui, kuris turi teisę gauti nemokamą maitinimą, tai už tokį maitinimą bus apmokama įkainiais, nustatytais Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti;

21.15. kiekvienos dienos valgiaraštyje turės būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas, pagamintas pagal Perkančiosios organizacijos patvirtintas technologines korteles ir technologinius reikalavimus. Šie valgiaraščiai tur būti skelbiami įstaigoje viešai skelbimų lentoje bei mokyklos interneto svetainėje.

21.16. pasikeitus Tvarkos aprašo reikalavimams, Tiekėjas privalo nedelsiant patikslinti valgiaraščius ir technologines korteles pagal Tvarkos aprašo aktualios redakcijos reikalavimus bei nedelsiant suderinti valgiaraščius su Perkančiąja organizacija.

1. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad nemokamo ir mokamo maitinimo pusryčiai, pietūs, pavakariai, vakarienė būtų ruošiami pagal valgiaraščius.

Tiekėjas turi pateikti per dieną po tris laisvai pasirenkamus komercinius patiekalus, kurie privalo atitikti Tvarkos aprašo ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių vaikų maitinimą, reikalavimus.

1. Maisto atliekos turi būti fiksuojamos, fotografuojamos ir turi būti vedama kiekvienos dienos išmetamo maisto statistika. Pasikartojant atliekų sudėčiai, tai yra kartojantis išmetamam maistui (kai išmetamos atliekos sudaro 30 proc. per dieną pagaminto patiekalo kiekio ir tai pasikartoja du kartus iš eilės), Paslaugų teikėjas turės skubiai priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei mokiniai atsisako valgyti tam tikrą patiekalą, jį Paslaugų teikėjas turės pakeisti kitu patiekalu atitinkančiu aukščiau esamus reikalavimus.
2. Teikiant maitinimo paslaugas maistas ir gėrimai turi būti pateikiami, naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, stiklinius ir kitokius indus.
3. Teikėjas užtikrina, kad, teikiant maitinimo paslaugas maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusgaminiai, nebus tiekiamos maisto produktų grupės, nurodytos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakyme Nr. V-964 (aktualioje redakcijoje), o produktų asortimentas bus sudarytas pagal rekomenduojamas maitinimui maisto produktų grupes, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktualia redakcija).
4. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai ir laisvai prieinamai atsigerti geriamo vandens, (rekomenduotina kambario temperatūros, pvz. pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų uždarų indų, talpų, automatų ir panašiai), o taip pat karšto vandens (pvz., iš termostato ar termoso).
5. Paslaugų teikėjas patiekalus privalo gaminti (ruošti) Perkančiosios organizacijos patalpose. Maistas turi būti karštas, kokybiškas, atitinkantis teisės aktuose nustatytus reikalavimus, tausojantis, pagamintas laikantis visų higienos normų.
6. Tiekėjas turi užtikrinti, kad pertraukų metu mokinius aptarnautų tiek padavėjų, kad būtų užtikrintas sklandus vaikų maitinimo procesas ir vaikai spėtų pavalgyti per pertraukoms skirtą laiką.
7. Paslaugų teikėjas turės bendradarbiauti su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais, atsižvegti į mokyklos ir vaikų pastabas bei įgyvendinti pokyčius.
8. Vaikų maitinimo paslaugos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose ar išvykų metu teikiamos išduodant maisto davinius. Maisto daviniai išduodami valgykloje vieną kartą per savaitę, išdavimo laiką suderinus su Perkančiosios organizacijos vadovu arba atsakingu asmeniu.
9. Maisto davinys – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.
10. Vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vykdomas vadovaujantis Tvarkos aprašu ir kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.
11. Perkančiojoje organizacijoje gali būti organizuojamas papildomas maitinimas - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalas (bufetas).
12. Reikalavimai papildomam maitinimui - bufetui nurodyti techninės specifikacijos 4 priede.

**V SKYRIUS**

**TEMINĖS AKCIJOS**

1. Reikalavimai teminėms akcijoms nurodyti techninės specifikacijos 5 priede.

**VI SKYRIUS**

**PATALPOS IR ĮRANGA**

1. Patalpų ir įrangos nuoma vykdoma vadovaujantis Techninės specifikacijos 6 priede pridėtais dokumentais (2019 m. spalio 24 d. Radviliškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu NR. T-116 „DĖL Radviliškio rajono savivaldybės ilgalaikio materialiojo turto viešo nuomos konkurso ir nuomos be konkurso organizavimo ir vykdymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir 2022 m. vasario 24 d. Radviliškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu Nr. T-655 „Dėl savivaldybės turto nuomos be konkurso“.
2. Paslaugų teikėjas privalo turėti daugkartinio naudojimo stalo įrankius, serviravimo indus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
3. Paslaugų teikėjas privalo užtikrinti ir atsakyti už pagal nuomos sutartį gautų patalpų sanitarinę – higieninę būklę, smulkų paprastąjį remontą, priešgaisrinės saugos reikalavimus bei panaudos būdu gautų įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis, pasiruošimą naujiems mokslo metams.
4. Paslaugų teikėjas savo lėšomis turės apsirūpinti reikiamomis priemonėmis plovimui, dezinfekavimui, nuriebalinimui, turės sudaryti sutartis kenkėjų kontrolei, turės prižiūrėti ir atsakyti už pagal aktą priimtas patalpas ir įrengimus, patalpose esančią įrangą, inventorių, vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuos savo lėšomis, pagal visus higienos, priešgaisrinės saugos ir kitus reikalavimus, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.
5. Paslaugų teikėjas turės atlikti smulkų (reikalingą užtikrinti visų higienos ir darbų saugos reikalavimų laikymąsi) paprastąjį remontą savo lėšomis.
6. Paslaugų teikėjas turės apmokėti maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių šiukšlių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas.
7. Paslaugų teikėjas nemokės už teikiamą šilumą. Mokestis už sunaudotą suteiktose patalpose elektros energiją, šaltą/karštą ir kanalizuojamą vandenį bus mokamas pagal skaitiklių rodmenis. Atsiskaitymas vykdomas pagal galiojančias kainas ne vėliau kaip iki kito mėnesio 20 dienos.
8. Paslaugų 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.
9. Patalpų naudojimas:
   1. Paslaugų teikėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties;
   2. Paslaugų teikėjas rūpinasi valgyklos patalpų apsauga. Patalpas naudoja pagal paskirtį, nesudarinėja su trečiais asmenimis jokių civilinių sandorių dėl šių patalpų eksploatavimo;
   3. Paslaugų teikimo laikotarpiui patalpos ir įranga bei inventorius perduodamas Paslaugų teikėjui pagal priėmimo – perdavimo aktą;
   4. įvykus avarijai, Paslaugų teikėjas prisiima visą atsakomybę už pasekmes naudojamose patalpose;
   5. Perkančioji organizacija pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu;
   6. valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

**VII SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

1. Pasikeitus Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimams ir kitiems norminiams aktams dėl mokinių maitinimo šių Pirkimo sąlygų atitinkami punktai keičiami vadovaujantis naujai priimtais nutarimais ir norminiais dokumentais.
2. Paslaugų teikėjas bendradarbiauja su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais.
3. Pasibaigus mėnesiui Paslaugų teikėjas raštu suderina pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Perkančiosios organizacijos direktoriumi arba paskirtu atsakingu už maitinimą Perkančiosios organizacijos administracijos darbuotoju ir iki kito mėnesio 10 d.
4. Paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Perkančiosios organizacijos, kurioje teikiamos mokinių maitinimo paslaugos, administracija, Savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.
5. Gavus nusiskundimų Perkančioji organizacija gali inicijuoti Paslaugų 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 Paslaugų teikėjas. Kitais atvejais išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.
6. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Perkančiosios organizacijos vadovais ar kitomis Paslaugų teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones ir terminus galimiems trūkumams pašalinti.
7. Kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai, Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose.
8. Paslaugų teikėjas privalo maisto gaminimo patalpose turėti visus reikalingus dokumentus, nurodytus teisės aktuose.