



EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI:
EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES

PASLAUGŲ TEIKIMO SUTARTIS NR. 11F-13

2024 m. kovo 1 d.
Jonava

Jonavos rajono „Lietavos“ pagrindinė mokykla, įmonės kodas: 190302241, buveinė: Fabriko g. 10, LT-55111, Jonava, atstovaujama direktorės Liudos Urbonienės, veikiančios pagal Jonavos „Lietavos“ pagrindinės mokyklos nuostatus (toliau - Užsakovas) ir

UAB „Visota“, įmonės kodas 303404442, buveinė Laisvės pr. 60, LT-05120 Vilnius, atstovaujama direktoriaus Laimio Viganausko, veikiančio pagal bendrovės įstatus (toliau – Paslaugų teikėjas) sudarė šią paslaugų teikimo sutartį (toliau - Sutartis):

I. SUTARTIES DALYKAS

1.1. Šia Sutartimi Paslaugų teikėjas įsipareigoja, vadovaudamasis šios Sutarties nustatytais sąlygomis ir tvarka, suteikti Užsakovui praktinių mokymų paslaugas Projekte – „Gamink sveikiau!“ (VPS priemonė „Vietos projektų pareiškėjų ir vykdytojų mokymas, įgūdžių įgijimas“ (kodas Nr. JONA-LEADER-1C-S-39-2-2023/42VS-PV-23-1-00005-PR001), kurių aprašymas pateiktas Techninėje specifikacijoje (Sutarties Priedas Nr. 1), o Užsakovas įsipareigoja priimti tinkamai suteiktas paslaugas ir už jas sumokėti šioje Sutartyje nustatytais sąlygomis ir tvarka.

II. PASLAUGŲ KAINA

2.1. Paslaugų kaina su pridėtinės vertės mokesčiu (toliau – PVM) yra 10726,65 eurų (dešimt tūkstančių septyni šimtai dvidešimt šeši eurai ir šešiasdešimt penki centai):

Perkamos paslaugos	Kiekis	Kaina, vnt. (be PVM)	Suma viso, Eur (be PVM)	Komentaras
Praktiniai mokymai (vnt): 1.1. Maisto svarba ir tendencijos. Saldūs patiekalai (1 gr., 4 val., 10 dal.) 1.2. Pagrindinio karšto patiekalo gamyba. Inovatyvus maisto patiekalų pateikimas klientui (1 gr., 4 val., 10 dal.) 1.3 Užkandėlių gamyba. Vieno kashio užkandukai (1 gr., 4 val., 10 dal.) 1.4 Desertų gamyba ir inovatyvus pateikimas (1 gr., 4 val., 10 dal.) 1.5 Sriubų gamyba ir inovatyvus jų pateikimas (1 gr., 4 val., 10 dal.) 1.6 Salotų gamyba.	6	1477.50	8865,00	Į praktinių mokymų kainą sudaro: ➤ Lektoriaus paslauga (įskaičiuotas kuras, pasiruošimas mokymams, mokymų vedimas, produktų supirkimas) ➤ Aprūpinimas profesionalia virtuvės įranga / 1 grupei (priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemonės: konvecinė krosnis, smulkintuvas, elektriniai plakikliai, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, maistiniai termometrai, šaldymo kameros, šaldytuvai, skardos, puodai, keptuvės, plautuvės – parenkama pagal mokymo programą) ➤ Aprūpinimas gamybai skirtais

Inovatyvus maisto patiekalų pateikimas klientui (1 gr., 4 val., 10 dal.)				įrankiais / 10 kompl. kiekvienam dalyviui (pjaustymo lentos, peiliai, samčiai, indai ir formos gamybai ir serviruotei – parenkama pagal mokymo programą) ➤ Aprūpinimas reikalingomis aprangomis / 10 kompl. kiekvienam dalyviui (vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiai, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį ir virtuvės darbuotojo taisyklės, tam kad maksimaliai būtų užtikrinta maisto sauga) ➤ Padalomosios medžiagos su technologinėmis receptūromis parengimas ir spausdinimas kiekvienam dalyviui ➤ Aprūpinimas produktais / 10 kompl. kiekvienam dalyviui ○ Praktiniai mokymai MAISTO SVARBA IR TENDENCIJOS. SALDŲS PATIEKALAI. Naudojami produktai (miltai, kiaušiniai, grietinėlė, riešutai (įv. rūšių), uogos (liofelizuotos pagal poreikį), riebalai, vaisiai, želė, puošybos medžiagos, konditerinis šokoladas, sirupai, karamelė, prieskoniniai (vanilinis cukrus, paprastais, rudasis cukrus, druska ir kt.) vanduo ir kt.). ○ Praktiniai mokymai PAGRINDINIO KARŠTO PATIEKALO GAMYBA. INOVATYVUS MAISTO PATIEKALŲ PATEIKIMAS KLIENTUI. Naudojami produktai – mėsa (jautiena, kiauliena, mėsos prieskoniniai, prieskoninės daržovės, aliejus, kuskusas ar kt. kruopos, grietinė, kiaušiniai, riebalai, sviestas, vynas, vaisiai, vanduo, ir kt.) ○ Praktiniai mokymai UŽKANDĖLIŲ GAMYBA; VIENO KĄSNIO UŽKANDUKAI. Naudojami produktai – tortilijos, prancūziškas batonas, įvairios duonelės, prieskoniniai, žolelės, uogos, vytintos mėsytės, mėsa (rūkyti mėsos gaminiai), daržovės, kiaušiniai, konservuoti kukurūzai, aliejus ir kt.), pelėsinis sūris, kt. sūriai. ○ Praktiniai mokymai DESERTŲ GAMYBA IR INOVATYVUS PATEIKIMAS. Naudojami produktai (miltai, kiaušiniai, mielės, grietinėlė, riešutai (įv. rūšių), uogos (liofelizuotos pagal poreikį), riebalai, vaisiai, želė, puošybos medžiagos, konditerinis šokoladas, sirupai, karamelė, prieskoniniai (vanilinis
---	--	--	--	---

Handwritten signature

				cukrus, paprastais, rudasis cukrus, druska ir kt.) vanduo ir kt.). ○ Praktiniai mokymai SRIUBŲ GAMYBA IR INOVATYVUS JŲ PATEIKIMAS. Naudojami produktai – tortilijos, prieskoniai, rūgpienis, žolelės, mėsa (faršas, rūkyti mėsos gaminiai), daržovės, kiaušiniai, konservuoti kukurūzai, aliejus ir kt.). ○ Praktiniai mokymai SALOTŲ GAMYBA. INOVATYVUS MAISTO PATIEKALŲ PATEIKIMAS KLIENTUI. Naudojami produktai – mėsa (jautiena, kiauliena, mėsos prieskoniai, prieskoninės daržovės, aliejus, kuskusas ar kt. kruopos, grietinė, kiaušiniai, riebalai sviestas, vynas, vaisiai, vanduo, ir kt.)
			PVM (21 proc.), Eur:	1861.65
			Iš viso su PVM, Eur:	10726.65

2.2. Į paslaugų kainą įskaitomi visi Paslaugų teikėjui privalomi mokėti mokesčiai ir kitos su šios Sutarties įgyvendinimu susijusios išlaidos.

III. PASLAUGŲ PERDAVIMO, PRIĖMIMO IR MOKĖJIMO UŽ PASLAUGAS TVARKA

3.1. Paslaugų perdavimas ir priėmimas įforminamas Paslaugų perdavimo ir priėmimo aktu, kuris pasirašomas abiejų sutarties šalių įgaliotų atstovų. Paslaugų teikėjas įsipareigoja parengti ir pateikti Užsakovui 2 (du) pasirašytus suteiktų paslaugų perdavimo ir priėmimo aktų egzempliorius pasibaigus paslaugų vykdymui. Užsakovas priėmimo ir perdavimo aktą pasirašo per 3 (tris) dienas nuo jo pateikimo dienos bei pateikia 1 (vieną) pasirašytą egzempliorių Paslaugų teikėjui.

3.2. Vykdam Sutartį, PVM sąskaitos-faktūros teikiamos naudojantis informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis. Jeigu Vykdytojas nepateikia PVM sąskaitos-faktūros informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis, mokėjimas neatliekamas.

3.3. Mokėjimas pagal Paslaugų teikėjo pateiktą sąskaitą faktūrą atliekami ne vėliau kaip per 5 darbo dienas į Užsakovo sąskaitą.

3.4. Užsakovas visas mokėtinas sumas moka pavedimu į Paslaugų teikėjo Sutartyje nurodytą banko sąskaitą. Apie banko sąskaitos pasikeitimus Paslaugų teikėjas raštu privalo nedelsiant, bet ne vėliau kaip per 5 (penkias) darbo dienas nuo banko sąskaitos pasikeitimo dienos, informuoti Užsakovą.

IV. SUTARTIES ŠALIŲ TEISĖS IR PAREIGOS

4.1. Užsakovo teisės:

4.1.1. reikalauti suteikti jam paslaugas šioje Sutartyje nustatyta tvarka;

4.1.2. reikalauti Paslaugų teikėjo pašalinti nekokybiškai suteiktų paslaugų trūkumus;

4.1.3. duoti nurodymus Paslaugų teikėjui ir (arba) pateikti papildomus dokumentus, jeigu tai būtina tinkamam šios Sutarties įvykdymui ir (ar) jos trūkumų pašalinimui;

4.1.4. atsisakyti priimti netinkamas paslaugas, t. y. paslaugas, kurios neatitinka Sutartyje ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose, reglamentuojančiuose tokių paslaugų teikimą, nustatytų reikalavimų, teikiamos nesilaikant Sutartyje nustatytos tvarkos ir terminų;

4.1.5. tikrinti su šia Sutartimi susijusius dokumentus;

4.1.6. naudotis kitomis Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių paslaugų teikimą, Užsakovui suteiktomis teisėmis.

4.2. Užsakovo pareigos:

4.2.1. surinkti tikslią dalyvių grupę ir suderinti su paslaugų teikėju paslaugų teikimo datas;

4.2.2. priimti tinkamas paslaugas ir atsiskaityti už jas Sutartyje nustatyta mokėjimo už paslaugas

tvarka;

4.2.3. kontroliuoti Paslaugų teikėjo įsipareigojimų pagal šią Sutartį vykdymą;

4.2.4. įvertinti Paslaugų teikėjo suteiktų paslaugų kokybę;

4.2.5. teikti Paslaugų teikėjui visus savo turimus dokumentus ir duomenis, kurie reikalingi Paslaugų teikėjui vykdančiam Sutartį;

4.2.6. vykdyti kitas Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių paslaugų teikimą, Užsakovui nustatytas pareigas.

4.3. Paslaugų teikėjo teisės:

4.3.1. gauti iš Užsakovo apmokėjimą už tinkamas paslaugas;

4.3.2. prašyti, kad Užsakovas pateiktų visus savo turimus dokumentus ir duomenis, kurie reikalingi Paslaugų teikėjui vykdančiam Sutartį;

4.3.3. naudotis kitomis Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių paslaugų teikimą, Paslaugų teikėjui suteiktomis teisėmis.

4.4. Paslaugų teikėjo pareigos:

4.4.1. atlikti visus būtinus veiksmus, kad pagal Sutartį Užsakovui būtų suteiktos tinkamos paslaugos;

4.4.2. užtikrinti, kad teikiant paslaugas būtų vadovaujama šios Sutarties Priede Nr. 1 nustatytais nuostatomis;

4.4.3. vykdyti Užsakovo nurodymus, susijusius su Sutarties vykdymu. Jei Paslaugų teikėjas mano, kad Užsakovo nurodymai viršija šios Sutarties reikalavimus arba prieštarauja teisės aktams, jis apie tai raštu turi pranešti Užsakovui per 5 (penkias) dienas nuo tokio nurodymo gavimo dienos;

4.4.4. bendradarbiauti su Užsakovo darbuotojais Sutarties vykdymo metu;

4.4.5. ištaisyti savo sąskaita bet kokius trūkumus, susijusius su paslaugų teikimu pagal šią Sutartį;

4.4.6. teikti paslaugas sąžiningai ir profesionaliai. Paslaugų teikėjo teikiamų paslaugų kokybė privalo atitikti Sutartyje keliamus reikalavimus, o sąlygų apie kokybę Sutartyje nesant – įprastai tokios rūšies paslaugoms keliamus reikalavimus;

4.4.7. sudaryti sąlygas Užsakovui bei kitoms kompetentingoms institucijoms, kurioms šią teisę suteikia teisės aktai, tikrinti Sutarties įgyvendinimą;

4.4.8. užtikrinti asmens duomenų, kuriuos gavo iš Užsakovo vykdydamas šią Sutartį, saugą;

4.4.9. vykdyti kitas Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių paslaugų teikimą, Paslaugų teikėjui nustatytas pareigas.

V. AUTORINĖS TEISĖS

5.1. Visi paslaugų metu sukurti ir įgyti rezultatai ir su jais susijusios teisės, Paslaugų teikėjo sukurtos vykdančios Sutartį, įskaitant autorių turtines ir kitas intelektines nuosavybės teises, yra Užsakovo nuosavybė, kurią Užsakovas gali naudoti, publikuoti, disponuoti kaip mano esant tinkama ir be jokių apribojimų.

VI. SUTARTIES ŠALIŲ ATSAKOMYBĖ

6.1. Jeigu kuri nors šios Sutarties šalis nevykdo kokių nors savo įsipareigojimų, prisiimtų šia Sutartimi, laikoma, kad ji pažeidžia šią Sutartį. Sutarties šaliai pažeidus šią Sutartį, kita Sutarties šalis turi teisę reikalauti iš kitos Sutarties šalies vykdyti sutartinius įsipareigojimus.

VII. NENUGALIMA JĖGA (FORCE MAJEURE)

7.1. Nė viena šios Sutarties šalis nėra laikoma pažeidusi Sutartį arba nevykdanti savo įsipareigojimų pagal ją, jei įsipareigojimus vykdyti jai trukdo nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės, atsiradusios po Sutarties įsigaliojimo dienos.

7.2. Nenugalimos jėgos aplinkybių sąvoka apibrėžiama ir Sutarties šalių teisės, pareigos ir atsakomybės, esant šioms aplinkybėms, reglamentuojamos Lietuvos Respublikos civilinio kodekso 6.212 straipsniu bei Atleidimo nuo atsakomybės, esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms, taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1996 m. liepos 15 d. nutarimu Nr. 840 „Dėl atleidimo nuo atsakomybės, esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms taisyklių patvirtinimo“.

7.3. Jeigu kuri nors šios Sutarties šalis mano, kad atsirado nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės, dėl kurių ji negali vykdyti savo įsipareigojimų, ji nedelsdama informuoja apie tai kitą Sutarties šalį, pranešdama apie aplinkybių pobūdį, galimą trukmę ir tikėtiną poveikį. Jeigu Užsakovas raštu nenurodo

kitaip, Paslaugų teikėjas toliau vykdo savo įsipareigojimus pagal šią Sutartį tiek, kiek įmanoma, ir ieško alternatyvių būdų savo įsipareigojimams, kurių vykdyti nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės netrukdo, vykdyti.

7.4. Paslaugų teikėjas nenaudoja alternatyvių būdų, dėl kurių gali atsirasti papildomų išlaidų, jei Užsakovas nenurodo jam to daryti.

7.5. Jeigu nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės trunka ilgiau kaip 30 (trisdešimt) dienų, tuomet bet kuri šios Sutarties šalis turi teisę nutraukti šią Sutartį įspėdama apie tai kitą Sutarties šalį prieš 10 (dešimt) darbo dienų. Jeigu pasibaigus šiam 10 (dešimt) darbo dienų terminui nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės vis dar tęsiasi, Sutartis nutraukiama ir šios Sutarties šalys atleidžiamos nuo tolesnio Sutarties vykdymo.

VIII. SUTARTIES NUTRAUKIMAS

8.1. Užsakovas, įspėjęs Paslaugų teikėją prieš 10 (dešimt) darbo dienų, gali nutraukti šią Sutartį esant šiems esminiams Sutarties pažeidimams:

8.1.1. kai Paslaugų teikėjas nevykdo savo įsipareigojimų pagal šią Sutartį ir tokie Sutarties pažeidimai vadovaujantis Lietuvos Respublikos civilinio kodekso 6.217 straipsnio 2 dalimi laikytini esminiais;

8.1.2. kai Paslaugų teikėjas per trūkumams ištaisyti nustatytą terminą jų neištaiso ir (ar) negali suteikti tinkamų paslaugų;

8.1.3. kai Paslaugų teikėjas bankrutuoja, yra likviduojamas arba kai sustabdo ūkinę veiklą arba kai įstatymuose ir kituose teisės aktuose numatyta tvarka susidaro analogiška situacija;

8.1.4. kai Paslaugų teikėjas galutiniu teismo sprendimu pripažintas kaltu dėl sukčiavimo, korupcijos, ar kitų panašaus pobūdžio veikų padarymo.

8.2. Jeigu Sutartis nutraukiama dėl to, kad Paslaugų teikėjas ją pažeidė, nuostoliai, Užsakovo patirti dėl Sutarties nutraukimo, išieškomi išskaičiuojant juos iš Paslaugų teikėjui mokėtinų sumų.

8.3. Sutartį nutraukus dėl Paslaugų teikėjo kaltės, be jam priklausančio atlyginimo už suteiktas paslaugas, Paslaugų teikėjas neturi teisės į kokių nors patirtų nuostolių ar žalos kompensaciją.

8.4. Paslaugų teikėjas, prieš 10 (dešimt) darbo dienų įspėjęs Užsakovą, gali nutraukti Sutartį, jei Užsakovas nevykdo įsipareigojimų prisiimtų šia Sutartimi. Tokio nutraukimo atveju Užsakovas atlygina Paslaugų teikėjui visus jo patirtus nuostolius. Nuostolių atlyginimo dydis negali viršyti paslaugų kainos, nurodytos šioje Sutartyje.

IX. TAIKYTINA TEISĖ IR GINČŲ SPRENDIMAS

9.1. Šiai Sutarčiai ir jos nuostatų aiškinimui bei Sutartyje nereglamentuotų klausimų sprendimui taikoma Lietuvos Respublikos teisė.

9.2. Ginčai, kylantys iš šios Sutarties ar susiję su šia Sutartimi, sprendžiami derybų būdu. Kilus ginčui, Sutarties šalys raštu išdėsto savo nuomonę kitai Sutarties šaliai ir pasiūlo ginčo sprendimą. Gavusi pasiūlymą ginčą spręsti derybų būdu, Sutarties šalis privalo į jį atsakyti per 10 (dešimt) dienų nuo pasiūlymo ginčą spręsti derybų būdu gavimo dienos. Ginčas turi būti išspręstas per ne ilgesnį nei 30 (trisdešimt) dienų terminą nuo pirmojo pasiūlymo ginčą spręsti derybų būdu gavimo dienos.

9.3. Jeigu ginčo išspręsti derybų būdu nepavyksta, jis sprendžiamas Lietuvos Respublikos teisme.

X. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

10.1. Ši Sutartis įsigalioja, kai Sutarties šalys pasirašo Sutartį.

10.2. Sutartis galioja iki Sutarties šalių visų Sutartyje numatytų įsipareigojimų įvykdymo.

10.3. Sutarties šalys negali perduoti savo teisių ir pareigų tretiesiems asmenims be raštiško kitos Sutarties šalies sutikimo.

10.4. Sutarties šalys susirašinėja lietuvių kalba.

10.5. Užsakovo ir Paslaugų teikėjo vienas kitam siunčiami pranešimai turi būti siunčiami šalių rekvizituose nurodytu pašto adresu, faksu, elektroninio pašto adresu arba įteikiami asmeniškai kontaktiniam asmeniui.

10.6. Jeigu Sutarties šaliai reikia pranešimo gavimo patvirtinimo, ji nurodo tokį reikalavimą pranešime. Jeigu yra nustatytas atsakymo į raštišką pranešimą gavimo terminas, Sutarties šalis pranešime turėtų nurodyti reikalavimą patvirtinti raštiško pranešimo gavimą. Bet kuriuo atveju Sutarties šalis imasi

priemonių, būtinų jos pranešimo gavimui užtikrinti. Pranešimai neturi būti nepagrįstai sulaikomi arba delsimi išsiųsti.

10.8. Apie visus šalių rekvizitų pakeitimus šalys privalo raštu informuoti viena kitą per 3 (tris) darbo dienas nuo rekvizitų pasikeitimo dienos. Šalis, neinformavusi kitos šalies per nustatytą terminą apie rekvizitų pakeitimus, negali reikšti pretenzijų, jog kita šalis netinkamai įvykdė savo įsipareigojimus, jei išsiuntė pranešimus arba atsiskaitė pagal paskutinius žinomus kitos šalies rekvizitus.

10.8. Sutarties šaliai pranešus kitą adresą, dokumentai privalo būti pristatomi naujuoju adresu.

10.9. Ši Sutartis surašyta dviem egzemplioriais lietuvių kalba, turinčiais vienodą teisinę galią – po vieną kiekvienai Sutarties šaliai.

XI. SUTARTIES PRIEDAI

11.1. Visi šios Sutarties priedai yra neatskiriamos Sutarties dalys. Kilus ginčams dėl Sutarties ir jos priedų teksto skirtingo interpretavimo, Sutarties šalys įsipareigoja vadovautis šios Sutarties tekstu.

11.2. Šios Sutarties priedai:

11.2.1. Techninė specifikacija – 1 priedas.

XIII. ŠALIŲ REKVIZITAI IR PARAŠAI

UŽSAKOVAS

Jonavos „Lietavos“ pagrindinė mokykla
Įm. k. 190302241
a.s. LT 884010 0510 0372 4000
Adresas: Fabriko g. 10, LT-55111, Jonava
lietavosdirektore@gmail.com
8 349 51961

PASLAUGŲ TEIKĖJAS

UAB VISOTA
Įm.k. 303404442
PVM LT100009720916
a.s. LT584010051003441494
Adresas: Laisvės pr. 60, LT-05120 Vilnius
visota.projektai@gmail.com
+370 647 41572


(parašas)

Direktorė
Liuda Urbonienė




(parašas)

Direktorius
Laimis Viganas





EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI:
EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES

Priedas Nr. 1 prie
PASLAUGŲ TEIKIMO SUTARTIES Nr. 11F-13
Pasirašytos 2024 m. kovo 1 d.

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Projektas – „Gamink sveikiau!“ (VPS priemonė „Vietos projektų pareiškėjų ir vykdytojų mokymas, įgūdžių įgijimas“ (kodas JONA-LEADER-1C-S-39-1-2023/42VS-PV-23-1-00005-PR001)).

Pareiškėjas - Jonavos Lietuvos pagrindinė mokykla.

Tikslinė grupė – Jonavos rajono savivaldybės gyventojai, 6 - 10 klasių mokiniai ir mokytojai. Planuojama, kad projekte dalyvaus 60 unikalių dalyvių.

Projekto įgyvendinimo terminas - nuo sutarties pasirašymo datos iki 2024 m. birželio 30 d.

Pasaulio sveikatos organizacijos (PSO) duomenimis, mitybos įpročiai net apie 30 proc. turi įtakos mūsų sveikatai. Sveika mityba sąlygoja tai, ar suvartojama pakankamai jam būtinų maisto medžiagų, o netinkama – gali būti antsvorio priežastimi bei lemti įvairių ligų, širdies, kraujagyslių sistemos, vėžio, diabeto ir kt. atsiradimą. LR Sveikatos apsaugos ministerija skelbia, kad daugumos suaugusių Lietuvos gyventojų mityba nesubalansuota ir nepalanki sveikatai: maisto racione ir toliau vyrauja riebalų perteklius. Nesubalansuotos gyventojų mitybos pasekmės Lietuvoje atsispindi sergamumo rodikliuose. Viso to pirminė priežastis – neteisinga mityba.

Projekto tikslas – suteikti žinias ir tobulinti moksleivių kompetencijas sveikos mitybos srityje, siekiant geresnės gyvenimo kokybės.

Mokymo metu bus supažindinama su sveikos mitybos principais, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimais, laikymo sąlygomis bei terminais; aptariami maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai, technologiniai procesai; pristatomas sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentas, inovatyvūs pateikimo būdai. Mokoma pasiruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos reikalavimus; elgtis su įrengimais; gaminti sriubas, karštus, šaltus patiekalus, desertus taikant naujas sveikų patiekalų gaminimo technologijas; mokoma naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius; apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius; nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu.

Mokymus vedantys lektoriai turi turėti tinkamą ir dokumentais įrodomą kvalifikaciją arba kompetenciją, atitinkančią mokymų tematiką:

1. išsilavinimą, atitinkantį mokymų temą, arba 3 pastarųjų metų darbo patirtį srityje, pagal kurią vedami mokymai, arba ne trumpiau kaip 1 metus iki vietos projekto paraiškos pateikimo dienos būti vykdęs ugdomąją, šviečiamąją ar mokslo sklaidos veiklą, susijusią su numatomo mokomojo renginio turiniu;

2. turėti ne mažesnę kaip 3 pastarųjų metų suaugusiųjų mokymo patirtį.

PASLAUGŲ APIMTIS

1. MAISTO SVARBA IR TENDENCIJOS. SALDŪS PATIEKALAI

Teorinė dalis – seminaras, 10 dal., 4 val.

1. Įvadas. Maisto svarba ir tendencijos; Saldūs patiekalai
 - 1.1. Sveikos mitybos principai, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos bei terminai; maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai
 - 1.1. Maisto reikšmė ir svarba šiandieniniame gyvenime
 - 1.2. Maisto tendencijos
 - 1.3. Saldūs patiekalai ir jų gamybos būdai

Reikalingos priemonės: mokymo medžiaga, projektorius, kompiuteris. Bus organizuojama 15 min arbatos pertrauka.

Praktinė dalis – praktiniai mokymai, 10 dal., 4 val.

Mokymų metu bus gaminami keturi skirtingi saldūs patiekalai (2 įprastiniai, 1 sveikuoliškas bei 1 veganiškas).

1. Saldžių patiekalų gamyba
 - 1.1. Saldžių patiekalų gamybos technologiniai procesai
 - 1.2. Saldžių patiekalų gamyba pagal pateiktus technologinius aprašus (2 skirtingos rūšys)
2. Pagamintų saldžių patiekalų inovatyvus pateikimas vakarėlio svečiams

Priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemones: mokymams planuojama naudoti tik profesionalią virtuvės įrangą. Saldžių patiekalų gamybos mokymams planuojame skirti ir naudoti profesionalią virtuvės įrangą (konvekcinė krosnis, smulkintuvas, elektriniai plakikliai, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, maistiniai termometrai, šaldymo kameros, šaldytuvai, skardos, puodai, keptuvės, plautuvės ir kt.), kiekvienam dalyviui gamybai skirti įrankiai (pjaustymo lentos, peiliai, samčiai, indai ir formos gamybai ir serviruotei ir kt.), tam kad atitiktų maisto saugos reikalavimus pagal gerosios praktikos higienos taisykles, dalyviai bus aprūpinti reikalingomis aprangomis (vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiai, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį ir virtuvės darbuotojo taisykles, tam kad maksimaliai būtų užtikrinta maisto sauga). Pateikiama dalomoji medžiaga su technologinėmis receptūromis. Naudojami produktai (miltai, kiaušiniai, grietinėlė, riešutai (įv. rūšių), uogos (liofelizuotos pagal poreikį), riebalai, vaisiai, želė, puošybos medžiagos, konditerinis šokoladas, sirupai, karamelė, prieskoniai (vanilinis cukrus, paprastais, rudasis cukrus, druska ir kt.) vanduo ir kt.)

2. PAGRINDINIO KARŠTO PATIEKALO GAMYBA. INOVATYVUS MAISTO PATIEKALŲ PATEIKIMAS KLIENTUI

Teorinė dalis – seminaras, 10 dal., 4 val.

1. Įvadas. Inovatyviai pateikiamo maisto reikšmė viešojo maitinimo įstaigai.
 - 1.1. Sveikos mitybos principai, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos bei terminai; maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai
 - 1.2. Patiekalo savikaina ir kaina, kurią moka klientas, už inovatyviai pateikiamą patiekalą
 - 1.3. Kliento pasirinkimas iš tradiciškai ir inovatyviai pateikto patiekalo
 - 1.4. Pagrindinio karšto tradicinio patiekalo inovatyvūs pateikimo būdai

Reikalingos priemonės: mokymo medžiaga, projektorius, kompiuteris. Bus organizuojama 15 min arbatos pertrauka.

Praktinė dalis - praktiniai mokymai, 10 dal., 4 val.

Mokymų metu bus gaminti 4 skirtingi pagrindiniai karštieji patiekalai bei parodytos galimybės kaip juos inovatyviai pateikti.

1. Pagrindinio karšto patiekalo gamyba ir inovatyvus pateikimas klientui
 - 1.1. Pagrindinio karšto patiekalo gamyba pagal technologinius procesus (technologines korteles)
 - 1.2. Pagaminto pagrindinio karšto patiekalo inovatyvus pateikimas
2. Pagaminto pagrindinio karšto patiekalo dekoravimas ir pateikimas

Reikalingos priemonės:

Priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemones. Mokymams planuojama naudoti tik profesionalią virtuvės įrangą. Pagrindinio karšto patiekalo gamybos mokymams planuojame skirti ir naudoti profesionalią virtuvės įrangą (konvekcine krosnis, smulkintuvas, elektriniai plakikliai, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, šaldytuvai, skardos, puodai, indukcinės kaitlentės arba dujinės viryklės, maistiniai termometrai, keptuvės, puodai, plautuvės ir kt.), kiekvienam dalyviui gamybai skirti įrankiai (pjautystymo lentos, peiliai, kepimo popierius, samčiai, indai ir formos gamybai, serviruotei ir kt.), tam kad atitiktų maisto saugos reikalavimus pagal gerosios praktikos higienos taisykles, dalyviai bus aprūpinti reikalingomis aprangomis (vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiais, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį). Pateikiama dalomoji medžiaga su technologinėmis receptūromis. Naudojami produktai – mėsa (jautiena, kiauliena, mėsos prieskoniai, prieskoninės daržovės, aliejus, kuskusas ar kt. kruopos, grietinė, kiaušiniai, riebalai, sviestas, vynas, vaisiai, vanduo, ir kt.)

3. UŽKANDĖLIŲ GAMYBA; VIENO KĄSNIO UŽKANDUKAI

Teorinė dalis – seminaras, 10 dal., 4 val.

1. Įvadas. Užkandėlių ir vieno kąsnio užkandukų gamyba
 - 1.1. Sveikos mitybos principai, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos bei terminai; maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai
 - 1.2. Užkandėlių reikšmė žmogaus mityboje
 - 1.3. Apie užkandėles. Kaip ir kada jas pateikti
 - 1.4. Vieno kąsnio užkandukai. Jų puošyba

Reikalingos priemonės: mokymo medžiaga, projektorius, kompiuteris. Bus organizuojama 15 min arbatos pertrauka.

Praktinė dalis - praktiniai mokymai, 10 dal., 4 val.

h770

Mokymų metu bus gaminamos dvi užkandėlės bei dvi rūšys vienkąsnių užkandukų. Viso 4 skirtingi patiekalai.

1. Užkandėlių ir vieno kąsnio užkandukų gamyba
 - 1.1. Užkandėlių ir vieno kąsnio užkandukų gamybos technologiniai procesai. Gaminimas pagal pateiktas technologines korteles po 2 skirtingus patiekalus
2. Pagamintų patiekalų puošyba ir serviravimas

Priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemones: mokymams planuojama naudoti tik profesionalią virtuvės įrangą (indukcinės viryklės, orkaitė, puodai, maisto termometrai, maišytuvai smulkintuvai priedams, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, šaldytuvai, puodai, keptuvės, plautuvės ir kt.), kiekvienam dalyviui gamybai skirti įrankiai (pjautymo lentelės, peiliai, samčiai, indai gamybai ir serviruotei, specialūs sriubų indai ir kt.), tam kad atitiktų maisto saugos reikalavimus pagal gerosios praktikos higienos taisykles, dalyviai bus aprūpinti reikalingomis vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiai, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį. Pateikiama dalomoji medžiaga su technologinėmis receptūromis. Naudojami produktai – tortilijos, prancūziškas batonas, įvairios duonelės, prieskoniai, žolelės, uogos, vytintos mėsytės, mėsa (rūkyti mėsos gaminiai), daržovės, kiaušiniai, konservuoti kukurūzai, aliejus ir kt.), pelėsinis sūris, kt. sūriai.

4. DESERTŲ GAMYBA IR INOVATYVUS PATEIKIMAS

Teorinė dalis – seminaras, 10 dal., 4 val.

1. Įvadas. Desertų gamyba ir inovatyvus pateikimas
 - 1.1. Sveikos mitybos principai, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos bei terminai; maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai
 - 1.2. Desertų išskirtinumas iš kitų. Inovatyvus jų pateikimas
 - 1.3. Desertų tendencijos
 - 1.4. Desertai, jų rūšys ir jų gamybos būdai

Reikalingos priemonės: mokymo medžiaga, projektorius, kompiuteris. Bus organizuojama 15 min arbatos pertrauka.

Praktinė dalis - praktiniai mokymai, 10 dal., 4 val.

Mokymų metu bus gaminami keturi skirtingi desertiniai patiekalai (2 įprastiniai, 1 sveikuoliškas bei 1 veganiškas).

1. Desertinių patiekalų gamyba
 - 1.1. Desertų gamybos technologiniai procesai
 - 1.2. Desertinių patiekalų gamyba pagal pateiktus technologinius aprašus (4 skirtingos rūšys)
2. Pagamintų desertų inovatyvus pateikimas klientams

Priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemones: mokymams planuojama naudoti tik profesionalią virtuvės įrangą. Saldžių patiekalų gamybos mokymams planuojame skirti ir naudoti profesionalią virtuvės įrangą (konvekcinė krosnis, smulkintuvas, elektriniai plakikliai, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, maistiniai termometrai, šaldymo kameros, šaldytuvai, skardos, puodai, keptuvės, plautuvės ir kt.), kiekvienam dalyviui gamybai skirti įrankiai (pjautymo lentos, peiliai, samčiai, indai ir formos gamybai ir serviruotei ir kt.), tam kad atitiktų maisto saugos reikalavimus pagal gerosios praktikos higienos taisykles, dalyviai bus aprūpinti reikalingomis aprangomis (vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiai, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį ir virtuvės darbuotojo taisykles, tam kad maksimaliai būtų užtikrinta maisto sauga). Pateikiama dalomoji medžiaga su technologinėmis receptūromis. Naudojami produktai (miltai, kiaušiniai, mielės, grietinė, riešutai (įv. rūšių), uogos (liofilizuotos pagal poreikį), riebalai, vaisiai, želė, puošybos medžiagos,

konditerinis šokoladas, sirupai, karamelė, prieskoniai (vanilinis cukrus, paprastais, rudasis cukrus, druska ir kt.) vanduo ir kt.).

5. SRIUBŲ GAMYBA IR INOVATYVUS JŲ PATEIKIMAS;

Teorinė dalis – seminaras, 10 dal., 4 val.

1. Įvadas. Sriubos;
 - 1.1. Sveikos mitybos principai, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos bei terminai; maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai
 - 1.2. Apie sriubas. Sriubos reikšmė žmogaus mityboje
 - 1.3. Kaip ir kada jas pateikti
 - 1.4. Sriubų puošyba

Reikalingos priemonės: mokymo medžiaga, projektorius, kompiuteris. Bus organizuojama 15 min arbatos pertrauka.

Praktinė dalis - praktiniai mokymai, 10 dal., 4 val.

Viso mokymų metu bus gaminamos 3 sriubos.

1. Sriubų gamyba;
 - 1.1. Sriubų, gamybos technologiniai procesai. Gaminimas pagal pateiktas technologines korteles po 2 skirtingus patiekalus
2. Pagamintų patiekalų puošyba ir serviravimas

Priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemones: mokymams planuojama naudoti tik profesionalią virtuvės įrangą (indukcinės viryklės, orkaitė, puodai, maisto termometrai, maišytuvai smulkintuvai priedams, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, šaldytuvai, puodai, keptuvės, plautuvės ir kt.), kiekvienam dalyviui gamybai skirti įrankiai (pjaustymo lentelės, peiliai, samčiai, indai gamybai ir serviruotei, specialūs sriubų indai ir kt.), tam kad atitiktų maisto saugos reikalavimus pagal gerosios praktikos higienos taisykles, dalyviai bus aprūpinti reikalingomis vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiai, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį. Pateikiama dalomoji medžiaga su technologinėmis receptūromis. Naudojami produktai – tortilijos, prieskoniai, rūgpienis, žolelės, mėsa (faršas, rūkyti mėsos gaminiai), daržovės, kiaušiniai, konservuoti kukurūzai, aliejus ir kt.).

6. SALOTŲ GAMYBA. INOVATYVUS MAISTO PATIEKALŲ PATEIKIMAS KLIENTUI

Teorinė dalis – seminaras, 10 dal., 4 val.

1. Įvadas. Inovatyviai pateikiamo starterio reikšmė viešojo maitinimo įstaigai
 - 1.1. Sveikos mitybos principai, sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos bei terminai; maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai
 - 1.2. Salotų patiekalo savikainos paskaičiavimas ir pardavimo kainos nustatymas
 - 1.3. Kliento pasirinkimas iš tradiciškai ir inovatyviai pateikto patiekalo
 - 1.4. Salotų patiekalo inovatyvūs pateikimo būdai

Reikalingos priemonės: mokymo medžiaga, projektorius, kompiuteris. Bus organizuojama 15 min arbatos pertrauka.

Praktinė dalis - praktiniai mokymai, 10 dal., 4 val.

Mokymų metu bus gamintos 4 skirtingos salotos bei parodytos galimybės kaip jas inovatyviai pateikti.

1. Salotų patiekalų gamyba ir inovatyvus pateikimas klientui
 - 1.1. Salotų sudedamųjų ingredientų derinimas bei gamyba (pagal technologines korteles)
 - 1.2. Pagaminto pagrindinio karšto patiekalo inovatyvus pateikimas
2. Pagaminto pagrindinio karšto patiekalo dekoravimas ir pateikimas

Priemonių kiekis gali būti parenkamas atsižvelgiant į mokymus ir reikalingas priemones: mokymams planuojama naudoti tik profesionalią virtuvės įrangą. Salotų patiekalų gamybos mokymams planuojame skirti ir naudoti profesionalią virtuvės įrangą (konvekcine krosnis, smulkintuvas, elektriniai plakikliai, virtuvės kombainai, maisto ruošimo stalai, šaldytuvai, skardos, puodai, indukcinės kaitlentės arba dujinės viryklės, maistiniai termometrai, keptuvės, puodai, plautuvės ir kt.), kiekvienam dalyviui gamybai skirti įrankiai (pjautymo lentos, peiliai, kepimo popierius, samčiai, indai ir formos gamybai, serviruotei ir kt.), tam kad atitektų maisto saugos reikalavimus pagal gerosios praktikos higienos taisykles, dalyviai bus aprūpinti reikalingomis aprangomis (vienkartinėmis pirštinėmis, antbačiais, galvos kepuraitėmis, kt. aprangomis pagal poreikį). Pateikiama dalomoji medžiaga su technologinėmis receptūromis. Naudojami produktai – mėsa (jautiena, kiauliena, mėsos prieskoniai, prieskoninės daržovės, aliejus, kuskusas ar kt. kruopos, grietinė, kiaušiniai, riebalai, sviestas, vynas, vaisiai, vanduo, ir kt.)

KONKURSAS "KAS GERIAUSIAS?"

Bus atrinkta 15 geriausių dalyvių, 1 grupė. Konkurso trukmė - 4 val. Dalyviai bus suskirstyti į 5 grupes. Kiekvienai grupei bus pateikti vienodi produktai. Kiekviena grupė turės sugalvoti, ką pagaminti iš pateiktų produktų per nustatytą laiką ir sugalvoti, kaip pateikti. Komisija išrinks geriausią grupę pagal nustatytus kriterijus ir apdovanos 100 Eur kuponu apsipirkimui sveikuoliškų produktų parduotuvėje. Prizą turi įsteigti paslaugos teikėjas.

Konkurso vedėjas – lektorius, kurio kvalifikaciniai reikalavimai pateikti šios techninės specifikacijos 1 psl.

Gaminamas patiekalas - karštos keptų burokėlių, avinžirnių ir fetos sūrio salotos su špinatų lapeliais.

Reikalingos priemonės: kiekvienai grupei pateikti reikalingas darbo priemonės ir įrankius. Reikalingi produktai vienai grupei (viso 5 grupės): virti burokai - 100 gr, virti avinžirniai - 80 gr, špinatų lapeliai (švieži) - 50 gr, džiovinto baziliko prieskoniai - 2 gr, alyvuogių aliejus - 20 ml, druska, pipirai - 2 gr, fetos sūris - 60 gr, įvairių sėklų mišinys - 20 gr.

UŽSAKOVAS

Jonavos "Lietavos" pagrindinė mokykla
Įm. k. 190302241
a.s. LT 884010 0510 0372 4000
Adresas: Fabriko g. 10, LT-55111, Jonava
lietavosdirektore@gmail.com
8 349 51961

Directore

[Signature]

(parašas)

Inda Mironienė

PASLAUGŲ TEIKĖJAS

UAB VISOTA
Įm.k. 303404442
PVM LT100009720916
a.s. *LT584010051003444494*
Adresas: Laisvės pr. 60, LT-05120 Vilnius
visota.projektai@gmail.com
+370 647 41572

Laimas

(parašas)

Laimis Vganauskas