

**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 ne vėliau kaip nuo 2020 m. spalio 1 d.
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 135,58 kv. m. patalpos unik. Nr. 1997-8018-2010, 1c3b. 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 tarybos 2016 m. spalio 18 d. sprendimu Nr. T-527, Kauno miesto savivaldybės nekilnojamojo turto naudojimo komisijos posėdžio 2020 m. liepos 28 d. protokolais Nr. 60-7-509, / Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 rugpjūčio 7 d. įsakymu Nr. A-2653 nustatytą kainą. Kauno šv. Kazimiero progimnazijos vadovas su paslaugos teikėju pasirašys Savivaldybės nekilnojamojo turto nuomos sutartį ir turto perdavimo ir priėmimo aktą (-us). Patalpos nuomojamos be įrangos, tik valgyklos salėje esantys stalai ir suolai, kuriais bus leidžiama naudotis.
6. Teikėjas turės užtikrinti mokinių atsiskaitymą už suteiktas Paslaugas ne grynaisiais pinigais. 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.
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 priešmokyklinio ugdymo, 1–4 klasių mokiniams – 1,59 Eur be PVM (1,93 Eur su PVM); 5–12 klasių mokiniams – 1,71 Eur be PVM (2,08 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 p vakarių įkainis** yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo pusryčių ar p vakarių įkainis priešmokyklinio ugdymo 1–4 klasių mokiniams – 0,80 Eur be PVM (0,96 su PVM); 5–12 klasių mokiniams – 0,91 Eur be PVM (1,10 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;
 - 8.3. vieno mokamo maitinimo **pusryčiams, pietums, p vakariams mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose** įkainis yra ne didesnis kaip nemokamo maitinimo pusryčiams, pietums, p vakariams mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose įkainis – 2,91 Eur be PVM (3,53 Eur su PVM). Pusryčius, pietus, p vakarius

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 įkainiais, 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 2020 m. birželio 25 d. įsakymu Nr. A-2077 „Dėl Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. balandžio 24 d. įsakymo Nr. A-1360 „Dėl mokinių, besimokančių Kauno miesto savivaldybės įsteigtose mokyklose, nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidų finansavimo tvarkos“ pakeitimo.

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: 8.1. 2020/2021 mokslo metais nemokamą maitinimą gauna priešmokyklinio ugdymo grupės ~ 20, pirmų – ketvirtų klasių mokiniai ~ 70 ir penktų – aštuntų klasių mokiniai ~ 20. Šis kiekis yra orientacinis ir Perkančioji organizacija iki 2020 m. rugsėjo 31 d. patikslins pagal faktinį poreikį, t.y. pagal 2020/2021 mokslo metais nemokamą maitinimą gaunančių vaikų skaičių.

2017-2019 metais pagal esamas ugdymo programas besimokiusių asmenų ir personalo skaičius:

Nr.	Rodiklis	1 – 4 klasių mokiniai	5 – 8 klasių mokiniai	Personalas skaičius
1.	Pagal esamas ugdymo programas besimokančių asmenų skaičius			
	2017-09-01	193	131	47
	2018-09-01	205	140	49
	2019-09-01	228	180	57
2.	Nemokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius			
	2017-09-01	22	13	X
	2018-09-01	24	13	X
	2019-09-01	28	21	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 HN15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN 21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

14.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu 2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394 „Dėl Lietuvos respublikos ministro 2011m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau - Tvarkos aprašas) pakeitimo (aktuali redakcija).

14.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu „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 įsakymu „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-2077 „Dėl Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. balandžio 24 d. įsakymo Nr. A-1360 „dėl mokinių, besimokančių Kauno miesto savivaldybės įsteigtose mokyklose, nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidų finansavimo tvarkos“ pakeitimo.

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

15. Paslaugų teikimo vieta: Kauno šv. Kazimiero progimnazijos, Vandžiogalos pl. 51, Kaunas, valgykloje, kasdien, nuo 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 tvarką, suderinus su Teikėju. Konkretų nemokamą maitinamą 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-istaiigoms>).

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) per 5 darbo dienas nuo sutarties pasirašymo ir suderina Perkančiąja organizacija. Sutarties vykdymo laikotarpių

Teikėjas gali paruošti ir su Perkančiąją organizacija suderinti technologines korteles ir perspektyvinį valgiaraštį.

20. Suderintą perspektyvinį valgiaraštį, laimėtoju nustatytas teikėjas, galės keisti, suderinus su Perkančiąją 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 didintojų. 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, skumbė, 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 įsakymu 2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394 "Dėl Lietuvos respublikos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ 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 (priešmokyklinio ugdymo grupės vaikų ir 1 - 4 klasių bei 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 įsipareigoja savo pasiūlyme. Jei yra galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąrašas 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 ženklavimas" 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 termos).

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 Vandžio galos pl. 51, 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 veiksmų 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. Nevykdamas 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.

