

## Pirkimo sutartis Nr. CPO220093

Vilniaus Jono Basanavičiaus progimnazija,

atstovaujama \_\_\_\_\_

JURGITOS NEMANIENĖS, DIREKTORĖS

(vardas, pavardė ir pareigos)

(toliau vadinamas – Užsakovas), ir

Sveikos mitybos partneris, UAB,

atstovaujama \_\_\_\_\_

AURORONĖS TENDEZEGOLSKIENĖS, DIREKTORĖS

(vardas, pavardė ir pareigos)

(toliau vadinamas – Tiekėjas),

toliau kartu vadinami Šalimis, kiekviena atskirai – Šalimi, vadovaudamiesi dinaminės pirkimo sistemos Nr. 602805 pagrindu įvykusių Ugdymo įstaigų maitinimo paslaugų teikimo konkrečiu pirkimu Nr. CPO220093, sudarome šią sutartį (toliau – Pirkimo sutartis):

### 1. Bendrosios nuostatos

1.1. Pirkimo sutartyje naudojamos sąvokos:

1.1.1. Centrinė perkančioji organizacija (CPO LT) – Viešoji įstaiga CPO LT, atliekanti prekių, paslaugų ar darbų pirkimų procedūras kitų perkančiųjų organizacijų naudai.

1.1.2. CPO IS – CPO LT valdoma ir tvarkoma informacinė sistema, kurioje vykdomi konkretūs pirkimai CPO LT valdomos dinaminės pirkimo sistemos pagrindu. Interneto adresas <https://www.cpo.lt>.

1.1.3. Paslauga (-os) – Tiekėjo pagal Pirkimo sutartį teikiamos Ugdymo įstaigų maitinimo paslaugos, kurių techninės specifikacijos Užsakovo pasirinktos CPO IS ir nurodytos Pirkimo sutarties priede Nr. 1. Maitinimo paslauga (-os) – Tiekėjo pagal Pirkimo sutartį teikiamos maitinimo paslaugos, kurių techninės specifikacijos Užsakovo pasirinktos CPO IS ir nurodytos Pirkimo sutarties priede Nr. 1.

1.1.4. Paslaugos kaina – Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodyta kiekvienos Paslaugos kaina už matą vienetą (įkainis).

1.1.5. Pradinės Pirkimo sutarties vertė – Pirkimo sutarties priede Nr. 1 Užsakovo nurodyta maksimali lėšų suma Eur be PVM, skirta Pirkimo sutartyje nurodytų Paslaugų įsigijimui.

1.1.6. Mokamas maitinimas – maitinimas, už kurį mokės tretieji asmenys.

1.1.7. Nemokamas maitinimas – maitinimas, už kurį mokės Užsakovas.

### 2. Pirkimo sutarties dalykas

2.1. Pirkimo sutartimi Tiekėjas įsipareigoja teikti Pirkimo sutarties priede nurodytas Paslaugas, o Užsakovas įsipareigoja priimti tinkamai suteiktas Paslaugas ir sumokėti už jas Pirkimo sutartyje nustatytais sąlygomis ir tvarka.

### 3. Šalių teisės ir pareigos

3.1. Tiekėjas įsipareigoja:

3.1.1. Pirkimo sutartyje nustatyta tvarka ir sąlygomis, kaip įmanoma rūpestingiau bei efektyviau, panaudodamas visus reikiamus įgūdžius, žinias ir priemones suteikti Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodytas Paslaugas;

3.1.2. Iki Paslaugų teikimo pradžios paskirti už Pirkimo sutarties vykdymą atsakingą asmenį ir pateikti šio asmens kontaktinius duomenis Užsakovui;

3.1.3. Užtikrinti, kad Paslaugos būtų teikiamos laiku, kokybiškai, įskaitant Paslaugų teikimą pagal profesinius, techninius standartus bei praktiką, ir atitiktų visus Pirkimo sutartyje bei Paslaugų teikimą reglamentuojančiuose teisės aktuose nustatytus reikalavimus;

3.1.4. Užtikrinti, kad Pirkimo sutartį vykdys tik tokią teisę turintys asmenys;

3.1.5. Užtikrinti, kad Paslaugas teiktų kvalifikuoti ir reikiamą Paslaugų teikimo patirtį turintys specialistai;

3.1.6. Iš anksto raštu informuoti Užsakovą apie bet kokias aplinkybes, kurios trukdo ar gali sutrukdyti Tiekėjui teikti Paslaugas Pirkimo sutartyje nustatytais terminais ir tvarka;

3.1.7. Operatyviai bei savo sąskaita pašalinti visus pastebėtus teikiamų Paslaugų trūkumus ir netikslumus ir savo kompetencijos ribose išspręsti visus su tuo susijusius klausimus bei problemas;

3.1.8. Užtikrinti Pirkimo sutarties vykdymo metu gautos ir su Pirkimo sutarties vykdymu susijusios informacijos saugumą ir konfidencialumą;

- 3.1.9. Sudaryti sąlygas Užsakovo atstovams vykdyti Paslaugos teikimo kokybės kontrolę gamybos eigoje, tikrinti pagalbines medžiagas bei žaliavas, jų pirminius įsigijimo dokumentus;
- 3.1.10. Be raštiško Užsakovo sutikimo neperduoti tretiesiems asmenims pagal Pirkimo sutartį priimtų įsipareigojimų ir bet kokių atveju atsakyti už visus Pirkimo sutartimi priisiemtus įsipareigojimus, nepaisant to, ar Pirkimo sutarties vykdymui bus pasitelkiami tretieji asmenys;
- 3.1.11. Iki maitinimo paslaugų teikimo pradžios gauti teisės aktų nustatyta tvarka išduotą maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą (pagrindinė leidžiama ekonominės veiklos rūšis 56.29 (kita maitinimo teikimo veikla)), reikalingą Konkretaus pirkimo Sutarčiai vykdyti (pagal Sutartyje nurodytą paslaugų teikimo adresą);
- 3.1.12. Sudarius Pirkimo sutartį, tačiau ne vėliau negu Pirkimo sutartis pradeda vykdyti, Užsakovui pranešti tuo metu žinomų subtiekių pavadinimus, kontaktinius duomenis ir jų atstovus;
- 3.1.13. mobilizacijos, karo, nepaprastosios padėties metu ar kai Lietuvos Respublikos Vyriausybė, įvertinusi riziką, kad veiksniai, dėl kurių buvo ar gali būti paskelbta mobilizacija, įvesta karo ar nepaprastoji padėtis, kelia grėsmę nacionaliniam saugumui, yra priėmusi sprendimą dėl Viešųjų pirkimų įstatymo 45 straipsnį 2<sup>1</sup> dalies 3 nuostatos taikymo, užtikrinti, kad Paslaugos nebūtų teikiamos iš valstybių ar teritorijų, nurodytų Viešųjų pirkimų įstatymo 45 straipsnį 2<sup>1</sup> dalies 3 punkte.

### 3.2. Tiekėjas turi teisę:

- 3.2.1. Gauti visą informaciją, reikalingą tinkamam Pirkimo sutarties vykdymui;
- 3.2.2. Pirkimo sutarties įsipareigojimų vykdymui pasitelkti šiuos subtiekius, kuriais tiekėjas rėmėsi kvalifikacijai atitikti: nepasitelkiami, bei kitus iki Pirkimo sutarties sudarymo Tiekėjui žinomus subtiekius: nepasitelkiami. Pirkimo sutartyje numatytas subtiekių sąrašas gali būti keičiamas Pirkimo sutartyje nustatyta tvarka;
- 3.2.3. Tiekėjas turi visas Pirkimo sutartyje bei Lietuvos Respublikoje galiojančiuose teisės aktuose numatytas teises.

### 3.3. Užsakovas įsipareigoja:

- 3.1. Sudaryti visas nuo Užsakovo priklausančias būtinas sąlygas Tiekėjui teikti Pirkimo sutartyje numatytas Paslaugas, suteikti informaciją ar dokumentus, būtinus Paslaugoms teikti;
- 3.3.2. Per Paslaugų teikimo laikotarpį nupirkti Paslaugų už ne mažiau kaip 50 procentų Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodytos pradinės Pirkimo sutarties vertės;
- 3.3.3. Už tinkamai suteiktas Paslaugas atsiskaityti su Tiekėju Pirkimo sutartyje nustatytais sąlygomis ir tvarka.

### 3.4. Užsakovas turi teisę:

- 3.4.1. Nepriimti Pirkimo sutarties reikalavimų neatitinkančių Paslaugų, reikalauti pašalinti Paslaugų teikimo trūkumus;
- 3.4.2. Kontroliuoti ir prižiūrėti, ar Paslaugų teikimo eiga, kokybė ir kaina atitinka Pirkimo dokumentų reikalavimus, teisės aktų reikalavimus, atlikti Paslaugos teikimo kokybės kontrolę gamybos eigoje, tikrinti pagalbines medžiagas bei žaliavas, jų pirminius įsigijimo dokumentus, atlikti patiekalų, maisto produktų laboratorinius tyrimus akredituotoje laboratorijoje. Už tikrinimui paimtus patiekalus ir/ar maisto produktus Užsakovas neapmoka;
- 3.4.3. Reikalauti pakeisti specialistus, kurie netinkamai teikia Paslaugas;
- 3.4.4. Be atskiro Šalių susitarimo, įsigyti Pirkimo sutarties priede nenurodytų, tačiau su pirkimo objektu susijusių Paslaugų (toliau – Papildomos paslaugos), neviršijant 10 (dešimt) proc. pradinės Pirkimo sutarties vertės;
- 3.4.5. Užsakovas turi visas Pirkimo sutartyje bei Lietuvos Respublikoje galiojančiuose teisės aktuose nustatytas teises.

## 4. Paslaugų teikimo trukmė, užsakymas ir priėmimas

1. Paslaugos pradamos teikti nuo Pirkimo sutarties įsigaliojimo dienos. Maitinimo paslaugos pradamos teikti nuo 2022-09-01.
- 4.2. Paslaugos teikiamos kol Užsakovas nuperka Paslaugų už Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodytą pradinės Pirkimo sutarties vertę, bet ne ilgiau nei 12 mėnesių nuo Pirkimo sutarties įsigaliojimo dienos.
- 4.3. Užsakovui Paslaugų teikimo laikotarpiu nupirkus Paslaugų už mažiau kaip 100 (vieną šimtą) procentų Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodytos pradinės Pirkimo sutarties vertės, Paslaugų teikimo trukmė abipusiu raštišku Šalių susitarimu gali būti pratęsiama, 2 (du) kartus po 12 (dvylika) mėnesių, iki Užsakovas nupirks Paslaugų už Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodytą pradinės Pirkimo sutarties vertę (jeigu taikoma).
- 4.4. Paslaugų teikimo laikotarpis su pratėsimais negali būti ilgesnis nei 3 metai.
- 4.5. Paslaugų perdavimas ir priėmimas gali būti įforminamas Šalių suderintu Paslaugų perdavimo–priėmimo aktu, kurį pasirašydamos Šalys patvirtina Paslaugų suteikimo faktą.

## 5. Kaina ir atsiskaitymo sąlygos

- 5.1. Pirkimo sutartis yra fiksuoto įkainio sutartis, kurios kainos yra nurodytos Pirkimo sutarties priede Nr. 1. Fiksuotas įkainis gali būti peržiūrėtas pagal Pirkimo sutartyje nustatytą fiksuoto įkainio peržiūros tvarką.
- 5.2. Į Paslaugų kainą yra įskaičiuotos visos su Paslaugų teikimu susijusios rinkliavos, mokesčiai, visų medžiagų, kurias Tiekėjas numato naudoti teikiant Paslaugas, išlaidos, transportavimo išlaidos, Tiekėjo darbuotojų aprūpinimo tinkama įranga bei įrankiais, reikalingais tinkamam Paslaugų teikimui, išlaidos ir kitos išlaidos, susijusios su tinkamu Pirkimo sutarties vykdymu: darbuotojų, tiesiogiai susijusių su maitinimo organizavimu, darbo užmokesčio, valstybinio socialinio draudimo įmokų, virtuvės ir pagalbinėjų patalpų priežiūros, smulkaus paprastojo remonto, mokesčius už elektrą, vandenį ir nuotekas, patalpų nuomą bei kitų, su maisto gaminiu, patiekimu, pardavimu susijusias išlaidos; visos tiesioginės ir netiesioginės išlaidos, susijusios su Paslaugų teikimu. Tiekėjas

vykdo visas mokesčines prievolės, kurios gali atsirasti teikiant Pirkimo sutartyje nurodytas Paslaugas, ir prisiima visą riziką, susijusią su mokesčinių prievolių pasikeitimu ar atsiradimu (jei toks atvejis būtų).

5.3. Mokėtina suma už suteiktas nemokamo maitinimo paslaugas apskaičiuojama kas mėnesį už faktiškai nemokamai maitintų asmenų skaičių Perkančiosios organizacijos nurodytais į kainiais. Tiekėjas įsipareigoja iki einamojo mėnesio 5 darbo dienas pateikti Užsakovui suteiktų nemokamo maitinimo paslaugų aktą kartu su sąskaita faktūra. Už kitas Paslaugas (mokamą maitinimą, laisvai pasirinkamą komercinį maitinimą, papildomą maitinimą) atsiskaito trečiosios šalys Tiekėjo ir Užsakovo pasirinktu už kitas paslaugas apmokėjimo būdu Tiekėjo nurodytais į kainiais (kai taikoma).

5.4. Paslaugų kaina gali būti keičiama pasikeitus pridėtinės vertės mokesčio (PVM) tarifui. Naujas PVM tarifas taikomas visoms po oficialaus naujo PVM tarifo įsigaliojimo momento suteiktoms Paslaugoms.

5.5. Paslaugų kaina ir pradinės Pagrindinės sutarties vertė gali būti keičiami:

5.5.1. kainų lygio kitimo atveju:

5.5.1.1. bet kuri Pagrindinės sutarties šalis turi teisę inicijuoti Prekių įkainių perskaičiavimą (keitimą) ne anksčiau kaip po 3 mėnesių nuo Pagrindinės sutarties sudarymo dienos (jeigu perskaičiavimas jau buvo atliktas – nuo paskutinio perskaičiavimo pagal šį papunktį dienos), jeigu Vartojimo prekių ir paslaugų kainų pokytis (k), apskaičiuotas kaip nustatyta šiame papunktyje, viršija 5 procentus. Atliekamos perskaičiavimą Šalys vadovaujasi Lietuvos Statistikos Departamento viešai Oficialiosios statistikos portale paskelbtais Rodiklių duomenų bazės duomenimis, iš kitos Šalies nereikalaujamos pateikti oficialaus Lietuvos Statistikos Departamento ar kitos institucijos išduoto dokumento ar patvirtinimo. Perskaičiavimas atliekamas pagal formulę:

$$A1 = A + (k / 100 \times A),$$
 kur

A – įkainis (Eur be PVM) (jei jis jau buvo perskaičiuotas, tai po paskutinio perskaičiavimo).

A1 – perskaičiuotas (pakeistas) įkainis (Eur be PVM).

k – pagal vartotojų kainų indeksą „1112 Valgyklos“ apskaičiuotas Vartojimo prekių ir paslaugų kainų pokytis (padidėjimas arba sumažėjimas) (%). „k“

reikšmė skaičiuojama pagal formulę:

$$k = \text{Ind}(\text{naujausias}) / \text{Ind}(\text{pradžia}) \times 100 - 100 \text{ (proc.)},$$
 kur

Ind(naujausias) – kreipimosi dėl kainos perskaičiavimo išsiuntimo kitai Šaliai datą naujausias paskelbtas vartojimo prekių ir paslaugų indeksas „1112 Valgyklos“.

Ind(pradžia) – laikotarpio pradžios datos (mėnesio) vartojimo prekių ir paslaugų indeksas „1112 Valgyklos“. Pirmojo perskaičiavimo atveju laikotarpio pradžia (mėnuo) yra Sutarties sudarymo dienos mėnuo. Antrojo ir vėlesnių perskaičiavimų atveju laikotarpio pradžia (mėnuo) yra paskutinio perskaičiavimo metu naudotos paskelbto atitinkamo indekso reikšmės mėnuo;

5.5.1.2. skaičiavimams indeksų reikšmės imamos keturių skaitmenų po kablelio tikslumu. Apskaičiuotas pokytis (k) tolimesniems skaičiavimams naudojamas suapvalinus iki vieno skaitmens po kablelio, o apskaičiuotas įkainis „A“ suapvalinamas iki dviejų skaitmenų po kablelio;

5.5.1.3. vėlesnis įkainių perskaičiavimas negali apimti laikotarpio, už kurį jau buvo atliktas perskaičiavimas;

5.5.1.4. susitarimas dėl įkainių perskaičiavimo (keitimo) pasirašomas ne vėliau kaip per 10 darbo dienų nuo prašymo perskaičiuoti įkainį gavimo dienos.

Perskaičiuoti Paslaugų įkainiai taikomi užsakymams, pateiktiems po to, kai Šalys pasirašo susitarimą dėl jų perskaičiavimo.

5.5.2. Savivaldybės, kurios pavaldume yra Užsakovas (toliau – Savivaldybė), administracijos direktoriaus įsakymu pakeitus nemokamo maitinimo dienos įkainius ir (ar) maitinimo produkto ir (ar) gamybos išlaidų įkainius, įkainiai perskaičiuojami per 30 kalendorinių dienų nuo Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymo įsigaliojimo dienos, jeigu Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme nenurodyta kita perskaičiuotų įkainių taikymo data. Jeigu Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme dėl nemokamo maitinimo įkainių perskaičiavimo yra nustatyta įkainių taikymo data, tai nauji įkainiai bus taikomi mokant už paslaugas, suteiktas po Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme nurodytos datos. Taikoma nemokamo maitinimo paslaugoms.

5. Paslaugos, kurių nėra Pirkimo sutartyje ir dėl kurių sąlygų Užsakovas nesusitarė su Tiekėju, nebus apmokamos ir tokių paslaugų Tiekėjas turi neteikti Užsakovui ir nereikalauti už jas atlyginti. Jei Tiekėjas suteikė galimybę naudotis tokiomis paslaugomis, laikoma, kad jos teikiamos neatlygintinai.

5.7. Už tinkamai ir faktiškai suteiktas Paslaugas, t.y. faktiškai nemokamai maitintų asmenų skaičių, Užsakovas atsiskaito kiekvieną mėnesį per 30 kalendorinių dienų nuo sąskaitos faktūros pateikimo apmokėjimui dienos. Šiame punkte nurodyti mokėjimų terminai, susieti su finansavimu, gaunamu iš trečiųjų šalių, gali būti pratęsti, tačiau bet kokiame atveju šie terminai negali viršyti 60 (šešiasdešimt) kalendorinių dienų. Nurodytu atveju ilgesnio apmokėjimo termino taikymo galimybę Užsakovas įgyja tik tuo atveju, jei jis Tiekėjui pateikia įrodymus, patvirtinančius apie finansavimo iš trečiųjų šalių vėlavimą.

5.8. Atsiskaitant už Paslaugas negali būti taikomi Pirkimo sutartyje nenumatyti mokesčiai ar kainos.

5.9. Vykdamas Pirkimo sutartį, sąskaitos faktūros teikiamos tik elektroniniu būdu. Elektroninės sąskaitos faktūros, atitinkančios Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartą, kurio nuoroda paskelbta 2017 m. spalio 16 d. Komisijos įgyvendinimo sprendime (ES) 2017/1870 dėl nuorodos į Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartą ir sintaksių sąrašo paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2014/55/ES (OL 2017 L 266, p. 19) (toliau – Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartas), teikiamos DPS tiekėjo pasirinktomis priemonėmis. Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standarto neatitinkančios elektroninės sąskaitos faktūros gali būti teikiamos tik naudojantis informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis. Užsakovas elektronines sąskaitas faktūras priima ir apdoroja naudodamasis informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis, išskyrus Viešųjų pirkimų įstatymo 22 straipsnio 12 dalyje nustatytus atvejus.

5.10. Tiesioginio atsiskaitymo Tiekėjo pasitelkiamiems subtiekejams galimybės įgyvendinamos šia tvarka:

5.10.1. Subtiekejams, norėdams, kad Užsakovas tiesiogiai atsiskaitytų su juo pateikia prašymą Užsakovui ir inicijuoja trišalės sutarties tarp jo, Užsakovo ir Tiekėjo sudarymą. Sutartis turi būti sudaryta ne vėliau kaip iki Užsakovo atsiskaitymo su ūkio subjektu/subtiekejū. Šioje sutartyje nurodoma Tiekėjo teisė

prieštarauti nepagrįstiems mokėjimams, tiesioginio atsiskaitymo su ūkio subjektu/subtiekėju tvarka, atsižvelgiant į pirkimo dokumentuose ir subtiekimo sutartyje nustatytus reikalavimus;

5.10.2. Subtiekėjas, prieš pateikdamas sąskaitą faktūrą Užsakovui, turi ją suderinti su Tiekėju. Suderinimas laikomas tinkamu, kai ūkio subjekto/subtiekėjo išrašytą sąskaitą faktūrą raštu patvirtina atsakingas Tiekėjo atstovas, kuris yra nurodytas trišalėje sutartyje. Užsakovo atlikti mokėjimai subtiekėjui pagal jo pateiktas sąskaitas faktūras atitinkamai mažina sumą, kurią Užsakovas turi sumokėti Tiekėjui pagal Pirkimo sutarties sąlygas ir tvarką. Tiekėjas, išrašydamas ir pateikdamas sąskaitas faktūras Užsakovui, atitinkamai į jas neįtraukia subtiekėjo tiesiogiai Užsakovui pateiktų ir Tiekėjo patvirtintų sąskaitų faktūrų sumų;

5.10.3. Tiesioginis atsiskaitymas su subtiekėju neatleidžia Tiekėjo nuo jo prisiimtų įsipareigojimų pagal sudarytą Pirkimo sutartį. Nepaisant nustatyto galimo tiesioginio atsiskaitymo su subtiekėju, Tiekėjui Pirkimo sutartimi numatytos teisės, pareigos ir kiti įsipareigojimai nepereina subtiekėjui;

5.10.4. Atsiskaitymai su subtiekėju atliekami trišalėje sutartyje nurodytomis kainomis.

5.10.5. Jei dėl tiesioginio atsiskaitymo su subtiekėju faktiškai nesutampa Tiekėjo ir subtiekėjo nurodytos faktiškai mokėtinos sumos, rizika prieš Užsakovą tenka Tiekėjui ir neatitinkamai pašalinami Tiekėjo sąskaita.

5.10.6. Atsiskaitymas su subtiekėju vykdomas per 30 kalendorinių dienų nuo tinkamos sąskaitos faktūros pateikimo Užsakovui. Šiame punkte nurodyti mokėjimų terminai, susieti su finansavimu, gaunamu iš trečiųjų šalių, gali būti pratęsti, tačiau bet kokių atveju šie terminai negali viršyti 60 (šešiasdešimt) dienų. Nurodytu atveju ilgesnio apmokėjimo termino taikymo galimybę Užsakovas igyja tik tuo atveju, jei jis subtiekėjui pateikia įrodymus, patvirtinančius apie finansavimo iš trečiųjų šalių vėlavimą.

5.10.7. Už Papildomas paslaugas, nurodytas Pirkimo sutarties 3.4.4 punkte, atsiskaitoma ne didesnėmis nei šių Paslaugų atskiro užsakymo dieną Tiekėjo prekybos vietoje, kataloge ar interneto svetainėje nurodytomis galiojančiomis šių Paslaugų kainomis arba, jei tokios kainos neskelbiamos, Tiekėjo pasiūlytomis, konkurencingomis ir rinką atitinkančiomis kainomis. Mokėtina suma už Papildomas paslaugas apskaičiuojama faktiškai suteiktų Papildomų paslaugų kiekį ir mėnesį padauginus iš atitinkamų kainų už mato vienetą.

## 6. Asmens duomenų apsauga

6.1. Vykdydamos Pirkimo sutartį Šalys įsipareigoja asmens duomenų tvarkymą vykdyti teisėtai – laikydamosi 2016 m. balandžio 27 d. priimto Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/679 dėl fizinių asmenų apsaugos ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių asmens duomenų tvarkymą. Šalių atstovų, darbuotojų ar kitų fizinių asmenų duomenų tvarkymo teisėtumas grindžiamas būtinybe įvykdyti Pirkimo sutartį. Šalys įsipareigoja tinkamai informuoti visus fizinius asmenis (darbuotojus, savo subtiekėjų darbuotojus ir kitus atstovus), kurie bus pasitelkti Pirkimo sutarčiai vykdyti, apie tai, kad jų asmens duomenys bus Šalių tvarkomi Pirkimo sutarties vykdymo tikslais. Šalys pažymi, kad fiziniai asmenys, kurie yra pasitelkti Pirkimo sutarčiai su Šalimis vykdyti ir išvardinti Pirkimo sutartyje, yra supažindinti su Pirkimo sutartyje pateiktais jų asmeniniais duomenimis, ir Šalies nustatyta tvarka tam davė savo sutikimą.

6.2. Atsiradus poreikiui gali būti pasirašomas papildomas susitarimas, kuriame Šalys galėtų detalizuoti joms aktualius klausimus dėl asmens duomenų apsaugos.

## 7. Atsakomybė

7.1. Šalių atsakomybė yra nustatoma pagal galiojančius Lietuvos Respublikos teisės aktus ir Pirkimo sutartį. Šalys įsipareigoja tinkamai vykdyti Pirkimo sutartimi prisiimtus įsipareigojimus ir susilaikyti nuo bet kokių veiksmų, kuriais galėtų padaryti žalos vienai kitai ar apsunkinti kitos Šalies prisiimtų įsipareigojimų įvykdymą.

7.2. Tuo atveju, kai ne dėl Užsakovo kaltės Tiekėjas nevykdo sutartinių įsipareigojimų Pirkimo sutartyje ar jos prieduose nurodytomis sąlygomis ar vykdo juos netinkamai, Užsakovui pareikalavus raštu, Tiekėjas moka Užsakovui 300 (trijų šimtų) Eur baudą už kiekvieną nustatytą Pirkimo sutarties nevykdymo ar netinkamo vykdymo atvejį. Baudos sumokėjimas neatleidžia Tiekėjo nuo Paslaugų suteikimo.

7.3. Jei Tiekėjas dėl savo kaltės nesuteikia paslaugos nustatytu terminu, Tiekėjas per 5 darbo dienas sumoka 300 Eur baudą.

7.4. Laboratorinių tyrimų metu nustačius, kad tikrinti patiekalai ir/ar maisto produktai neatitinka Pirkimo sutarties 1 priede nustatytų reikalavimų, Tiekėjas per 5 darbo dienas sumoka 300 Eur baudą bei laboratorinių tyrimų išlaidas. Už netinkamai suteiktas Paslaugas Tiekėjui neapmokama.

7.5. Visos Pirkimo sutartyje numatytos baudos yra laikomos minimaliais, Šalių iš anksto sutartais netinkamo Pirkimo sutarties vykdymo nuostoliais, kurių Šalims papildomai įrodinėti nereikia. Minimalių nuostolių sumokėjimas neatleidžia Tiekėjo nuo pareigos atlyginti visus Pirkėjo patirtus nuostolius.

7.6. Pirkimo sutartį nutraukus dėl Tiekėjo kaltės Užsakovas:

7.6.1. Reikalauja sumokėti baudą, lygią 10 (dešimt) procentų pradinės Pirkimo sutarties vertės (kai netaikomos papildomos Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinimo priemonės);

7.6.2. Pasinaudoja pateiktu Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinimu, reikalaujant užtikrinimą išdavusio asmens sumokėti Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinime numatytą sumą (kai taikoma).

7.7. Pirkimo sutarties nutraukimas nepanaikina teisės reikalauti sumokėti baudas, numatytas Pirkimo sutartyje už sutartinių įsipareigojimų nevykdymą iki Pirkimo sutarties nutraukimo.

7.8. Užsakovui neįvykdžius pareigos nupirkti Paslaugų už ne mažiau kaip 50 procentų Pirkimo sutarties priede Nr. 1 nurodytos pradinės Pirkimo sutarties vertės, ir Šalims nepratęsus Paslaugų teikimo termino, Tiekėjui pareikalavus, Užsakovas sumoka 10 (dešimties) procentų nuo neįvykdytų įsipareigojimų kainos dydžio baudą, išskyrus atvejus, kai Pirkimo sutartis nutraukiama dėl Tiekėjo kaltės, pagal šios Pirkimo sutarties 11.4 punkto nuostatas arba abipusiu Šalių susitarimu.

7.9. Jei ne dėl Tiekėjo kaltės Užsakovas sutartyje nustatytais terminais nesumoka už tinkamai suteiktas Paslaugas pagal pateiktą sąskaitą faktūrą, Tiekėjo reikalavimu Užsakovas įsipareigoja mokėti 0,05 procentų dydžio delspinigius nuo vėluojamos sumokėti sumos už kiekvieną sąskaitos apmokėjimo termino praleidimo dieną. Delspinigiai skaičiuojami nuo mokėjimo termino pabaigos dienos (ši diena neįskaitoma) iki dienos, kurią buvo gautas apmokėjimas (ši diena neįskaitoma).

7.10. Užsakovas turi teisę priskaičiuotų netesybų suma mažinti savo piniginę prievolę Tiekėjui.

## 8. Force Majeure

8.1. Nė viena Pirkimo sutarties Šalis nėra laikoma pažeidusia Pirkimo sutartį arba nevykdančia savo įsipareigojimų pagal Pirkimo sutartį, jei įsipareigojimus vykdyti jai trukdo nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės, atsiradusios po Pirkimo sutarties įsigaliojimo dienos.

8.2. Jei kuri nors Pirkimo sutarties Šalis mano, kad atsirado nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės, dėl kurių ji negali vykdyti savo įsipareigojimų, ji nedelsdama informuoja apie tai kitą Šalį, pranešdama apie aplinkybių pobūdį, galimą trukmę ir tikėtiną poveikį.

8.3. Jei nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės trunka ilgiau kaip 10 (dešimt) kalendorinių dienų, tuomet bet kuri Pirkimo sutarties Šalis turi teisę nutraukti Pirkimo sutartį išpėdama apie tai kitą Šalį prieš 5 (penkis) kalendorines dienas. Jei pasibaigus šiam 5 (penkių) dienų laikotarpiui nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės vis dar yra, Pirkimo sutartis nutraukiama ir pagal Pirkimo sutarties sąlygas Šalys atleidžiamas nuo tolesnio Pirkimo sutarties vykdymo.

## 9. Pirkimo sutarčiai taikytina teisė ir ginčų sprendimas

9.1. Šalys susitaria, kad visi Pirkimo sutartyje nereglamentuoti klausimai sprendžiami vadovaujantis Lietuvos Respublikos teise.

9.2. Visus Užsakovo ir Tiekėjo ginčus, kylančius iš Pirkimo sutarties ar su ja susijusius, Šalys sprendžia derybomis. Ginčo pradžia laikoma rašto, pateikto paštu, faksu ar asmeniškai Pirkimo sutarties Šalių Pirkimo sutartyje nurodytais adresais, kuriame išdėstoma ginčo esmė, įteikimo data.

9.3. Jei ginčo negalima išspręsti derybomis per maksimalų 20 (dvidešimties) darbo dienų laikotarpį nuo dienos, kai ginčas buvo pateiktas sprendimui, ginčas perduodamas spręsti Lietuvos Respublikos teismui pagal Lietuvos Respublikos teisę.

## 10. Pirkimo sutarties pakeitimai

10.1. Pirkimo sutartis jos galiojimo laikotarpiu, neatliekant naujos pirkimo procedūros, gali būti keičiama ir kitomis joje nustatytais sąlygomis ir tvarka (jei taikoma), taip pat Viešųjų pirkimų įstatyme nustatytais pagrindais.

10.2. Pirkimo sutarties vykdymo metu Tiekėjas gali keisti Pirkimo sutartyje nurodytus ir/ar pasitelkti naujus subtiekejus. Keičiantysis subtiekejus, kuriuo tiekėjas rėmėsi kvalifikacijai atitikti, turi neturėti pašalinimo pagrindų bei atitikti 3.2.2 punkte nurodytus kvalifikacijos reikalavimus. Apie keičiamus ir/ar naujai pasitelkiamus subtiekejus, kuriais Tiekėjas rėmėsi kvalifikacijai atitikti, Tiekėjas turi informuoti Užsakovą raštu nurodant subtiekejo keitimo priežastis ir pateikiant kvalifikaciją (jei informacija apie kvalifikaciją nėra prieinama viešai) bei pašalinimo pagrindų nebuvimą patvirtinančius dokumentus ir gauti Užsakovo rašytinį sutikimą. Užsakovas taip pat reikalauja, kad Tiekėjas informuotų apie visų subtiekejų (kuriais jis nesirėmė kvalifikacijai atitikti) pakeitimus Pirkimo sutarties vykdymo metu, taip pat apie naujus subtiekejus, kuriuos jis ketina pasitelkti vėliau.

10.3. Nustačius viešuosius pirkimus reglamentuojančiuose teisės aktuose numatytus Tiekėjo pasitelktu ar planuojamu pasitelkti subtiekejo pašalinimo pagrindus, Užsakovas reikalauja Tiekėjo per protinę terminą tokį subtiekeją pakeisti kitu.

10.4. Šalių susitarimu gali būti įsigyjamos papildoma Paslaugų, nurodytų Pirkimo sutarties 1 priede, neviršijant 10 (dešimt) procentų pradinės Pirkimo sutarties vertės, apimtis. Už papildomai įsigyjamas Pirkimo sutarties priede nurodytas Paslaugas bus apmokėta pagal šiame priede nurodytas Paslaugų kainas.

10.5. Įvertinus visuotinai žinomas rizikas, susijusias su užkrečiamų ligų, įskaitant, bet neapsiribojant, koronovirusinės infekcijos (COVID -19) plitimu ir taikomas priemones asmenų sveikatai užtikrinti, Paslaugų teikimo sąlygos ir terminai sutarties vykdymo metu gali būti laikinai keičiami, atsižvelgiant į valstybės, savivaldybių institucijų privalomus sprendimus (aktus) ir rekomendacijas, įskaitant ir juos įgyvendinant priimamus kitus sprendimus (aktus), kuriais taikomi ribojimai įprastiniam sutarties šalies veiklos organizavimui. Šalis, kurios veiklai yra taikomi šiame sutarties punkte nustatyti ribojimai, privalo nedelsiant, bet ne vėliau kaip per 5 (penkis) darbo dienas informuoti apie tai kitą sutarties šalį. Pakeistos paslaugų teikimo sąlygos ir terminai tokiais atvejais taikomi laikinai, iki bus taikomos veiklą ribojančios priemonės.

10.6. Pirkimo sutarties vykdymo metu Paslaugos gali būti keičiamos, Užsakovui pareikalavus, kad Paslaugos atitiktų Pirkimo sutarties 3.1.13. punkto reikalavimus.

10.7. Visi Pirkimo sutarties pakeitimai įforminami atskiru rašytiniu Šalių sutarimu.

## 11. Pirkimo sutarties galiojimas ir nutraukimas

11.1. Pirkimo sutartis įsigalioja Šalims pasirašius Pirkimo sutartį ir Tiekėjui pateikus galiojantį Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinimą (jei taikoma).

11.2. Pirkimo sutartis galioja iki galutinio sutartinių įsipareigojimų įvykdymo, įskaitant Šalių tarpusavio atsiskaitymą, arba iki Pirkimo sutarties nutraukimo.

11.3. Pirkimo sutartis gali būti nutraukta abipusiu rašytiniu Šalių sutarimu, išskyrus, kai tiekėjas padarė esminį sutarties pažeidimą.

11.4. Užsakovas gali raštišku pranešimu nutraukti Pirkimo sutartį, išpėjęs Tiekėją prieš 10 (dešimt) kalendorinių dienų, kai:

11.4.1. raštu užfiksuotais atvejais ne dėl Užsakovo kaltės Tiekėjas netinkamai teikia Paslaugas, tai yra:

11.4.1.1 Tiekėjas 3 (tris) kartus per ketvirtį maitinimui pateikia nekokybišką, t.y. Techninėje specifikacijoje nurodytų reikalavimų neatitinkantį, maistą;

11.4.1.2 Tiekėjo darbuotojai 3 (tris) kartus per ketvirtį pažeidė įstaigoje nustatytą vidaus tvarką (kai taikoma).

11.4.2. Tiekėjas perleidžia Pirkimo sutarties vykdymą be Užsakovo leidimo;

- 11.4.3. Tiekėjas nepratęsias Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinimo (kai taikoma);
- 11.4.4. Tiekėjas neturi gamybos vietose galiojančio Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimo arba tokio pažymėjimo galiojimas sustabdomas ar panaikinamas;
- 11.4.5. Tiekėjas bankrutuoja arba yra likviduojamas, kai sustabdo ūkinę veiklą, arba kai įstatymuose ir kituose teisės aktuose numatyta tvarka susidaro analogiška situacija;
- 11.4.6. Tiekėjas padaro esminį Pirkimo sutarties pažeidimą, kaip tai numatyta Civiliniame kodekse. Šiame punkte nurodytos Pirkimo sutarties nutraukimo priežastys laikomos esminiu Pirkimo sutarties pažeidimu. Nutraukus Pirkimo sutartį dėl Tiekėjo padaryto esminio Pirkimo sutarties pažeidimo, Užsakovas, vadovaudamasis viešuosius pirkimus reglamentuojančių teisės aktų nustatyta tvarka, įtraukia Tiekėją į Nepatikimų tiekėjų sąrašą.
- 11.5. Užsakovas turi teisę, įspėjęs Tiekėją prieš 10 (dešimt) kalendorinių dienų, vienašališkai nutraukti Pirkimo sutartį Viešųjų pirkimų įstatyme numatytais atvejais, laikydamasis šiame įstatyme Pirkimo sutarties nutraukimui nustatytų reikalavimų.
- 11.6. Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti Pirkimo sutartį, kai dėl valdžios institucijų sprendimų išnyksta Paslaugų poreikis.
- 11.7. Tiekėjas gali raštišku pranešimu nutraukti Pirkimo sutartį įspėjęs Užsakovą prieš 10 (dešimt) kalendorinių dienų, kai Užsakovas nevykdo savo įsipareigojimų pagal Pirkimo sutartį ilgiau kaip 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų. Šiame punkte nurodyta Sutarties nutraukimo priežastis laikoma esminiu Pirkimo sutarties pažeidimu.
- 11.8. Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti Pirkimo sutartį kitais, Viešųjų pirkimų įstatyme nustatytais, pagrindais.
- 11.9. Pirkimo sutarties nutraukimas nepanaikina teisės reikalauti atlyginti nuostolius, atsirandančius dėl įsipareigojimų nevykdymo pagal Pirkimo sutartį, kaip tai numatyta Pirkimo sutarties nuostatose.

## **12. Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinimo priemonės**

12.1. Papildomos Pirkimo sutarties įvykdymo užtikrinimo priemonės netaikomos.

### **J. Baigiamosios nuostatos**

- 13.1. Pirkimo sutartis yra elektroniniu būdu suformuota CPO IS remiantis standartine Pirkimo sutarties forma be pakeitimų, išskyrus įterptą informaciją, kuri buvo CPO IS pateikta Užsakovo ir Tiekėjo.
- 13.2. Pirkimo sutartis negali būti sudaroma ir vykdoma, jei ji buvo suformuota ne CPO IS.
- 13.3. Pirkimo sutartis yra vieša. Šalys laiko paslapyje savo kontrahento darbo veiklos principus ir metodus, kuriuos sužinojo vykdant Pirkimo sutartį, išskyrus atvejus, kai ši informacija yra vieša arba turi būti atskleista įstatymų numatytais atvejais.
- 13.4. Šalys susirašinėja lietuvių kalba. Visi Šalių rašytiniai pranešimai ar prašymai, kuriuos Šalis gali pateikti pagal šią sutartį, bus laikomi galiojančiais ir įteiktais tinkamai, jeigu asmeniškai ar per kurjerį pateikti kitai Šaliai ir gautas patvirtinimas apie gavimą arba išsiųsti registruotu paštu, faksu, elektroniniu paštu, šioje sutartyje nurodytais adresais ar fakso numeriais arba kitais adresais ir fakso numeriais, kuriuos, pateikdama pranešimą nurodė Šalis.
- 13.5. Jeigu pasikeičia Šalies adresas ir (ar) kiti duomenys, Šalis turi raštu informuoti kitą Šalį ne vėliau kaip per 3 (tris) darbo dienas nuo bent vieno kontaktinio duomenų pasikeitimo.
- 13.6. Pirkimo sutartis sudaryta dviem vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais, po vieną kiekvienai Šaliai.
- 13.7. Pirkimo sutarties priedas Nr. 1 yra neatskiriamą sudedamoji Pirkimo sutarties dalis.

Užsakovas  
Vilniaus Jono Basanavičiaus progimnazija  
Adresas: S. Konarskio g. 27, LT-03123 Vilnius, Vilniaus apskritis  
Kodas: 302523034  
PVM kodas:  
A. s. Nr.: LT954010051004187922, Luminor Bank AB  
Tel.: +37052131288  
Faks.:  
El. paštas: rastine@basanaviciausprogimnazija.vilnius.lm.lt

Už sutarties vykdymą atsakingas asmuo/asmensys:

Eugidijus Bujauskas, direktoriaus pavaduotojas ūkiui, mob. tel. +370 615 54736, el.paštas eugidijus.bujauskas@basanaviciausprogimnazija.lt

Už Pirkimo sutarties/jos pakeitimų paskelbimą atsakingas asmuo:

Eugidijus Bujauskas, direktoriaus pavaduotojas ūkiui, mob. tel. +370 615 54736, el.paštas eugidijus.bujauskas@basanaviciausprogimnazija.lt

Atstovaujantis asmuo:

Vardas, pavardė:

*Eugidijus Bujauskas*

Pareigos:

*procedenšų ūkiui*

Parašas:

*[Signature]*

Data:



Tiekėjas

Sveikos mitybos partneris, UAB  
Adresas: Žirmūnų g. 70, 09124 Vilnius, Vilniaus apskritis  
Kodas: 304171051  
PVM kodas: LT100010107718  
A. s. Nr.: 267044060008074783, AB Seb bankas  
Tel.: 869981242  
Faks.:  
El. paštas: info@sveikosmitybospartneris.lt

Atsakingas asmuo/asmensys:

Direktorė Audronė Tendzegolskienė, tel.Nr. 8699 81242, info@sveikosmitybospartneris.lt

Atstovaujantis asmuo:

Vardas, pavardė:

*AUDRONĖ TENDZEGOLSKIENĖ*

Pareigos:

*DIRKTOKĖ*

Parašas:

*[Signature]*

Data:



*[Signature]*

## Pirkimo sutarties CPO220093 priedas

### 1. PASLAUGŲ PAVADINIMAI IR KAINOS

1. Patiekalų (tiek nemokamam, tiek mokamam maitinimui) kainos:

Eil. Nr.	Paslaugų pavadinimas	Įkainis už 1 asmenį, Eur be PVM	Maitinamų mokinių preliminarūs skaičiai per dieną, vnt.	
			Nemokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius	Mokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius
4	Pusryčiai 6-10 metų vaikams	0.00	0	
5	Pietūs 6-10 metų vaikams	2.42	266	219
6	Pavakariai 6-10 metų vaikams	0.00	0	
7	Pusryčiai 11 metų ir vyresniems vaikams	0.00	0	
8	Pietūs 11 metų ir vyresniems vaikams	2.42	15	500
9	Pavakariai 11 metų ir vyresniems vaikams	0.00	0	

2. Komercinės paslaugos:

Eil. Nr.	Paslaugų pavadinimas	Įkainis už 1 asmenį, Eur be PVM	Preliminarus maitinamų asmenų skaičius per dieną, vnt.	Vidutinis maitinimo dienų skaičius per mokslo metus, vnt.	Bendra kaina Eur be PVM
1	Laisvai pasirenkamas komercinis patiekalas	1.98	50	185	18315.00
2.1	Viso grūdo blynėliai su sūriu ir kumpiu	1.19	10	37	440.30
2.2	Omletas su dešrele ir šviežiomis salotomis	0.90	10	37	333.00
2.3	Varškės apkepas	1.39	10	37	514.30
2.4	Viso grūdo tortilija su sūriu	1.19	10	37	440.30
2.5	Viso grūdo sumuštiniai su ekologiška vištienos filė	0.70	10	37	259.00
Iš viso Eur be PVM:					20301.90
PVM suma, Eur:					1827.17
Iš viso Eur su PVM:					22129.07

Suma Eur be PVM:					20301.90
PVM suma, Eur:					1827.17
Suma Eur su PVM:					22129.07

### 2. EKONOMINIO NAUDINGUMO VERTINIMO KRITERIJAI

Ekonominio naudingumo vertinimo kriterijai	
F – Mokinių aptarnavimo forma	Savitarna(2)
S – Elektroninė maitinimo užsakymų ir atsiskaitymų sistema	Taip

### 3. MAITINAMŲ ASMENŲ APTARNAVIMO FORMA

Maitinamų asmenų aptarnavimo forma	Visiems vaikams
------------------------------------	-----------------





#### 4. ATSISKAITYMO BŪDAS

Atsiskaitymo už Paslaugas būdas	Negrynieji pinigai
---------------------------------	--------------------

#### 5. ELEKTRONINĖ MAITINIMO UŽSAKYMŲ IR ATSISKAITYMŲ SISTEMA

Mokėjimo už Paslaugas būdas	
S – Elektroninė maitinimo užsakymų ir atsiskaitymų sistema	Taip

#### 6. PASLAUGŲ TEIKIMO VIETA

Paslaugų teikimo vieta	Vilniaus Jono Basanavičiaus progimnazija, S. Konarskio g. 27, LT – 03123 Vilnius
------------------------	---

#### 7. PRADINĖS SUTARTIES VERTĖ. PAPILDOMAI ĮSIGYJAMŲ PASLAUGŲ VERTĖ

Pradinės Pirkimo sutarties vertė – 368868.60 Eur be PVM.

Papildomoms Paslaugoms, nurodytoms šiame priede, kurios gali būti įsigyjamoms pasirašius atskirą Šalių susitarimą virš pradinės Pirkimo sutarties vertės, didžiausia galima skirti vertė ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų pradinės Pirkimo sutarties vertės.

Papildomoms paslaugoms (nenurodytoms šiame priede, tačiau susijusioms su pirkimo objektu, kurios pagal Pirkimo sutarties 3.4.4 punktą gali būti įsigyjamoms be atskiro Šalių susitarimo) didžiausia galima skirti vertė ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų pradinės Pirkimo sutarties vertės.

#### 8. PASLAUGŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

##### 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):

- 1.1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“;
  - 1.2. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN-15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN-21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas, bendrieji sveikatos reikalavimai“;
  - 1.3. Lietuvos Respublikos 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“;
  - 1.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistingų medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;
  - 1.6. Kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir maisto higieną.
2. Savivaldybių, kurių pavaldume yra mokyklos, kurioms perkamos maitinimo paslaugos (toliau – Savivaldybė), teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą (jų aktualios redakcijos), pateikiami 1 priede.

##### II SKYRIUS

##### PIRKIMO OBJEKTAS

3. Pirkimo objektas – mokinių maitinimo paslauga, BVPŽ kodas 55523100-3 (maisto mokykloms paslaugos).
4. Perkančioji organizacija perka mokinių maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos).

##### III SKYRIUS

##### APMOKĖJIMO UŽ PASLAUGAS TVARKA

5. Už mokiniams, kurie teisės aktu numatyta tvarka yra įgiję teisę gauti nemokamą maitinimą, Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas (maitinimą) sumokės

Perkančioji organizacija (toliau tekste – Perkančioji organizacija, PO, Ugdymo įstaiga), už kitas (mokamo maitinimo) Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas mokės tretieji asmenys (mokiniai, tėvai, mokyklos darbuotojai).

6. Nemokamas mokinių maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams maisto produktams įsigyti ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti.

7. Už nemokamą ir mokamą maitinimą bus apmokama priklausomai nuo to, kokį atsiskaitymo būdą pasirenks perkančioji organizacija:

7.1. I kainos variantas:

7.1.1. už nemokamą ir mokamą maitinimą įkainiais, nustatytais nemokamam maitinimui Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti. Nemokamo ir mokamo maitinimo įkainiai yra vienodi ir juos nurodo perkančioji organizacija (jeigu perkančioji organizacija pasirenka tokį atsiskaitymo už nemokamą ir mokamą maitinimą būdą (I kainos variantas)).

7.2. II ir III kainų variantai:

7.2.1. Už nemokamą maitinimą įkainiais, nustatytais nemokamam maitinimui Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir iš savivaldybės biudžeto lėšų – gamybos išlaidoms finansuoti.

7.2.2. Už mokamą maitinimą įkainiais, kuriuos pasiūlo tiekėjas. (jeigu perkančioji organizacija pasirenka tokį atsiskaitymo už nemokamą ir mokamą maitinimą būdą (II ir III kainų variantai)).

7.3. Už laisvai pasirenkamą komercinį patiekalą (laisvai pasirenkamas komercinis patiekalas – tai tiekėjo nuožiūra siūlomas patiekalas) bei už papildomo maitinimo - užkandžių stalo (bufeto) patiekalus, nurodytus pasiūlyme, apmokama tiekėjo pasiūlytais įkainiais.

8. Mokinių atsiskaitymo už suteiktas Paslaugas būdai nurodyti sutartyje.

#### IV SKYRIUS MAITINAMŲ ASMENŲ SKAIČIUS

9. Maitinimo dienų skaičius kasmet priklauso nuo Švietimo ir mokslo ministro įsakymu tvirtinamų bendrojo ugdymo planų.

10. Perkančiosios organizacijos nurodyti numatomi maitinamų asmenų skaičiai yra preliminarūs ir gali svyruoti iki 50 procentų.

11. Besimaitinančių asmenų skaičių Perkančioji organizacija iki kiekvienų mokslo metų rugsėjo 31 d. patikslins pagal faktinę padėtį.

12. Siekiant, kad Paslaugų teikėjas galėtų įsivertinti realų jo teikiamų Paslaugų poreikį, pateikiama informacija apie maitinimą gaunančių asmenų skaičių.

#### V SKYRIUS MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMAS

13. Paslaugų teikimo vietas nurodytos pirkimo sutartyje:

14. Paslaugos teikiamos valgykloje 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, kainomis produktams įsigyti, nurodytomis LR socialinės paramos mokiniams įstatyme.

15. 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.

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

17. 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 bendrusius reikalavimus maisto tvarkymui, saugai ir mokinių maitinimui.

Taikoma 6-10 ir 11 metų ir vyresnių vaikų amžiaus grupėms:

18. Mokamas ir nemokamas maitinimas (išskyrus papildomą maitinimą – užkandžių stalą – bufetą) turi būti organizuojami pagal su Pirkimo dokumentais pateiktus valgiaraščius (techninės specifikacijos 2 priedas). Su Pirkimo dokumentais pateikiami pavyzdiniai valgiaraščiai 15 dienų laikotarpiui, kurie sudaryti vadovaujantis mokinių maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais (Tvarkos aprašu, kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais). Tiekėjas valgiaraščius turi suderinti su Perkančiąja organizacija per 10 darbo dienų nuo sutarties pasirašymo. Perkančioji organizacija gali pateikti jau turimą valgiaraštį su technologinėmis kortelėmis, kuris privalo atitikti Tvarkos aprašo ir kitų vaikų maitinimą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus.

Taikoma 4-7 metų (ikimokyklinio) vaikų amžiaus grupei:

18. Mokamas ir nemokamas maitinimas (išskyrus papildomą maitinimą – užkandžių stalą – bufetą) turi būti organizuojami vadovaujantis tiekėjo parengtu valgiaraščiu 4-7 metų vaikų amžiaus grupei, atitinkančiu Tvarkos aprašą ir kitus vaikų maitinimą reglamentuojančius teisės aktus, suderintu su Perkančiąja organizacija. Tiekėjas ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiu valgiaraštį 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>mytyba 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 dienų nuo sutarties pasirašymo suderinti su Perkančiąja organizacija. Valgiaraščio formos pavyzdys pateikiamas 2 priede.

19. Valgiaraštį laimėtoju nustatytas tiekėjas galės keisti, pildyti ar tikslinti, suderinęs su Perkančiąja organizacija, ir laikydamasis techninės specifikacijos 21 punkte nustatytų taisyklių, jeigu:

19.1. dėl objektyvių priežasčių į Paslaugų tiekėją mokyklos administracija kreipiasi raštu, nurodydama priežastis, dėl kurių pavyzdinis valgiaraštis (4-7 metų (ikimokyklinio) vaikų amžiaus grupei – valgiaraštis) turi būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas;

19.2. jeigu mokiniai nevalgo patiekalo ir tai yra užfiksuota pagal išmetamo maisto statistiką;

19.3. 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.).

20. 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>mytyba 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:

20.1. jautienos patiekalas (naudojamas technologinėse kortelėse) gali būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame jautiena keičiama į veršieną, ėrieną (ne avieną), ir kitą raudoną mėsa, 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;

20.2. 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.

20.3. mėsa (naudojama 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;

20.4. žuvies patiekalas (naudojamas technologinėse kortelėse) gali būti keičiamas tik į tokį patiekalą, kuriame žuvis keičiama tokiu principu: riebi žuvis - riebia žuvimi (pvz. lašiša, skumburė, 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.

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

20.6. 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;

20.7. dienos eigoje turi būti patiekta ne mažiau nei po 3 skirtingas vaisių ir daržovių rūšis, savaitės eigoje turi būti pateikiamos ne mažiau nei 5

šios vaisių ir daržovių, 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, turinčios daugiau skaidulinių medžiagų. T.y. 5 ir daugiau gramų 100 gramų porcijoje. Jos gali kartotis kaip sudėtinės patiekalo dalys;

20.9. 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;

20.10. 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;

20.11. 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. Valgiaraščiai turi būti sudaromi priklausomai nuo mokykloje besimokančių mokinių amžiaus.

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

20.13. pietų metu turi būti pateikiami 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;

20.14. tam tikrais atvejais gali 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). 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.
- 20.15. kiekvienos dienos valgiaraštyje turės būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas, pagamintas pagal Perkančiosios organizacijos patvirtintas technologines korteles ir technologinius reikalavimus. Šie valgiaraščiai skelbiami įstaigoje viešai skelbimų lentoje bei ugdymo įstaigos interneto svetainėje;
- 20.16. 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.
21. Tiekėjas privalo užtikrinti, kad nemokamo ir mokamo maitinimo pusryčiai, pietūs ir pavakariai būtų ruošiami pagal su Perkančiąja organizacija suderintus valgiaraščius. Tiekėjas gali pateikti per dieną po vieną laisvai pasirenkamą komercinį patiekalą, kuris privalo atitikti Tvarkos aprašo ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių vaikų maitinimą, reikalavimus.
22. Maisto atliekos turi būti fiksuojamos ir (ar) fotografuojamos ir turi būti vedama kiekvienos dienos išmetamo maisto statistika. Pasikartojant atliekų sudėčiai, t.y. kartojantis išmetamam maistui, 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 nurodytus reikalavimus.
23. Teikiant maitinimo paslaugas turi būti laikomasi aplinkos apsaugos kriterijų:
- 23.1. Valgiaraščių patiekalams ruošti perkamas produktų kiekis turi sudaryti ne mažiau nei 30 procentų viso perkamų patiekalams ruošti maisto produktų kiekio (kilogramais, litrais, vienetais):
- 23.1.1. patiekalams ruošti produktai turi atitikti ekologinės gamybos reglamento reikalavimus; ir (arba);
- 23.1.2. patiekalams ruošti produktai turi atitikti saugomų nuorodų reikalavimus; ir (arba);
- 23.1.3. patiekalams ruošti produktai turi atitikti NKP (nacionalinio kokybės produkto) ar lygiaverčių kitų ES valstybių narių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus.
- 23.2. Maistas ir gėrimai turi būti pateikiami, naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, stiklinius ir kitokius indus bei staltieses arba atsinaujinančių išteklių pagrindu pagamintus stalo įrankius, indus bei viešojo maitinimo reikmenis.
- 23.3. Susidariusios atliekos (stiklas, popierius, plastikas, metalas ir kt.) turi būti rūšiuojamos ir perduodamos atliekas tvarkančioms įmonėms.
- 23.4. Biologiškai skaidžios atliekos turi būti surenkamos atskirai ir perduodamos šias atliekas kompostuojančioms ar kitaip naudojančioms įmonėms.
- 23.5. Turi būti laikomasi atliekų prevencijos ir tvarkymo prioritetų eiliškumo (prevencija, paruošimas naudoti pakartotinai, perdėrimas, kitoks naudojimas, šalinimas).
- 23.6. Teikiant paslaugas naudojamos transporto priemonės turi atitikti M ir N kategorijų kelių transporto priemonėms taikomus kriterijus.
24. Tiekėjas užtikrina, kad pasikeitus aplinkos apsaugos kriterijams, nurodytiems 23 punkte, tiekėjas vadovausis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2011 m. birželio 28 d. įsakymu Nr.D1-508 (aktualioje redakcijoje) nustatytais naujais aplinkos apsaugos kriterijais.
25. Tiekėjas 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).
26. 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 termos). 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.
28. Vaikams maistas, indai, gėrimai, turi būti tiekiami juos padedant ant stalų ne anksčiau kaip likus 5 min. iki pertraukos, tai yra stalai pilnai dengiami pusryčiams, pietums, pavakariams, o priklausomai nuo įstaigos poreikių, indai ir įrankiai nurenkami (jeigu taikoma). Šio punkto nuostata 11 ir vyresniems vaikams netaikoma.
29. Pietų pertraukų metu mokinius privalo aptarnauti toks padavėjų skaičius, kad vaikai būtų pamaitinti pertraukų metu.
30. Paslaugų teikėjas turės bendradarbiauti su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais bei atsižvelgti į ugdymo įstaigos ir vaikų, jų tėvų ar globėjų pastabas, bei įgyvendinti pokyčius.
31. Vaikų maitinimo paslaugos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose ar išvykų metu teikiamos išduodant maisto davinius, vadovaujantis Tvarkos aprašu.
32. Maisto davinys – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutinės rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.
33. Vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vykdomas vadovaujantis Tvarkos aprašu.
34. Tiekėjas užtikrina, kad, maitinimo salėse bus valomi ir dezinfekuojami stalai, inventoriai.
35. Tiekėjas su atliekų vežėjais privalo sudaryti Maisto atliekų šalinimo užtikrinimo sutartis.
36. Tiekėjas privalo sudaryti sutartis su atliekų vežėjais dėl komunalinių atliekų, popieriaus ir plastiko surinkimo ir išvežimo.
37. Perkančiojoje organizacijoje gali būti organizuojamas papildomas maitinimas - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalas (bufetas) (jeigu taikoma).
38. Reikalavimai papildomam maitinimui - bufetui nurodyti techninės specifikacijos 4 priede (jeigu taikoma). Jeigu Perkančioji organizacija pasirenka papildomą

maitinimą - bufetą, ji turi pasirinkti ir temines akcijas, nes teminių akcijų patiekalai parduodami bufete.

## VI SKYRIUS TEMINĖS AKCIJOS

39. Reikalavimai teminėms akcijoms nurodyti techninės specifikacijos 5 priede. Jeigu Perkančioji organizacija pasirenka temines akcijas, ji turi pasirinkti ir papildomą maitinimą - bufetą, nes teminių akcijų patiekalai parduodami bufete.

## VII SKYRIUS PATALPOS IR ĮRANGA

40. Patalpų nuomos sąlygos nurodytos techninės specifikacijos 6 priede.

## VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

41. 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.

42. Paslaugų teikėjas vykdo savikontrolę ir bendradarbiauja su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais.

43. Pasibaigus mėnesiui Paslaugų teikėjas raštu suderina pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Perkančiosios organizacijos direktoriumi arba paskirtu atsakingu už maitinimą Perkančiosios organizacijos administracijos darbuotoju iki kito mėnesio 5 d.

44. 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.

45. 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.

46. 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.

47. Kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai, Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose.

### PRIEDAI:

1. 1 priedas. Savivaldybių teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą.

2. 2 priedas. Valgiaraščiai:

1. 2.1 priedas. Pavyzdiniai valgiaraščiai (6 ir daugiau metų vaikų amžiaus grupėms).

2. 2.2 priedas. Valgiaraščio formos pavyzdys (4-7 (ikimokyklinio) vaikų amžiaus grupei).

3. 3 priedas. Papildomo maitinimo (bufeto) 5 patiekalų Technologinės kortelės.

4. 4 priedas. Reikalavimai papildomam maitinimui – bufetui. 4.1. 4 priedo priedėlis. Papildomo maitinimo technologines korteles.

5. 5 priedas. Reikalavimai teminėms akcijoms.

6. 6 priedas. Patalpų ir įrangos nuomos sąlygos.

## Savivaldybių teisės aktai, reglamentuojantys vaikų maitinimą 1 priedas

Savivaldybių, kurių pavaldume yra mokyklos, kurioms perkamos maitinimo paslaugos, teisės aktus, reglamentuojančius vaikų maitinimą (jų aktualias redakcijas), Perkančioji organizacija įkelia kataloge prie reikalaujamų priedų atlikdama užsakymą.

### Reikalavimai papildomam maitinimui - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalui bufetui 4 priedas (Jeigu taikoma)

Tiekėjas Perkančiojoje organizacijoje privalo organizuoti papildomą maitinimą - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalą (bufetą). 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 ženklavimas" patvirtinimo.

Papildomas maitinimas - užkandžių stalas (bufetas) ir jo patiekalai (užkandžiai) turi būti patrauklūs mokyklinio amžiaus vaikams (pavyzdžiui, mėsaunių, 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).

Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) bent vienas patiekalas (užkandis) ruošiamas iš sudėtingų angliavandenių (pilno grūdo miltų ir/ar šlifuoatų arba viso grūdo ryžių ir/ar lęšių ir/ar ankštinių daržovių).

Ruošiant papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalus (užkandžius), bent viename mėsos gaminyje naudojama ne mažiau nei 90 proc. mėsos.

Ruošiant papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalus (užkandžius), rekomenduojami viso grūdo grūdiniai duonos ir miltų gaminiai, speltos miltų arba bent du kvietiniai patiekalai/užkandžiai turi turėti ne mažiau nei 5g skaidulų/100g, o ruginiai 8g/100g.

Ruošiant papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalus (užkandžius), bent vienas patiekalas turėtų būti desertas, neviršijant maitinimo apraše nurodomo 10g/100g cukraus kiekio.

Ruošiant papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalus (užkandžius), turi būti vegetariško arba/ir tausojančio patiekalo pasirinkimas.

Ruošiant papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalus (užkandžius), bent viename patiekale turi būti ekologiška mėsa, pieno produktai ir daržovės.

Ruošdamas papildomo maitinimo - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalo (bufeto) patiekalus tiekėjas vadovaujasi papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalais iš žemiau pateiktų sąrašų.

1. Patiekalams, kuriems tiekėjas teikia įkainio pasiūlymą, pateikiamos technologinės kortelės. Tiekėjas gali keisti patiekalus kitais patiekalais. Jeigu tiekėjas keičia šiame sąraše nurodytą patiekalą kitu patiekalu, tai keičiamo patiekalo įkainis negali skirtis nuo su pasiūlymų pateikto patiekalo, kurį tiekėjas keičia kitu, įkainio.

Papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų sąrašas, kurie privalo būti gaminami po vieną patiekalą padieniui:

Viso grūdo blynėliai su sūriu ir kumpiu (gali būti keičiami kitais viso grūdo miltiniais gaminiais arba viso grūdo blynėliais su kitais priedais).

2. Omletas su dešrele ir šviežiomis salotomis (gali būti keičiamas kitu kiaušinių gaminiu arba gaminiu su tinkamomis vaikų maitinimui dešrelėmis/perdirbtu mėsos gaminiu).

3. Varškės apkepas (gali būti keičiamas kitu gaminiu turinčiu ne mažiau nei 80% varškės gaminio viduje, neskaitant užpilų, padažų ar garnyro).

4. Viso grūdo tortilija su sūriu (gali būti keičiamas į kitą viso grūdo miltų tortiliją su kitu sūriu ar jo gaminiu arba ekologiška mėsa).

5. Viso grūdo sumuštiniai su ekologiška vištienos filė (gali būti keičiami kita viso grūdo duona arba miltiniu gaminiu bei kita ekologiška mėsa).

Patiekalai gali būti keičiami kitais tos pačios kategorijos patiekalais, suderintais su Ugdymo įstaigos vadovu arba įgaliotu asmeniu, tačiau jų įkainis negali būti didesnis, nei nurodyta tiekėjo pasiūlyme.

2. Kitų galimų papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalų sąrašas:

1. Viso grūdo pyragas be pridėtinio cukraus.

2. Vegetariškas patiekalas su ekologiškais daržovėmis.

3. Ekologiškų daržovių salotos.

4. Rauginto pieno gėrimas su vaisiais.

5. Viso grūdo bandelės su įdarais.

6. Mišrainės su nerafinuotu šalto spaudimo aliejumi.

7. Viso grūdo sausainiai

8. Vaisių glotnutis be pridėtinio cukraus

Tiekėjas gali siūlyti ir kitus papildomo maitinimo - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalo (bufeto) patiekalus.

3. Taip pat kiti galimi patiekalai gali būti gaminami, atsižvelgiant į temines akcijas, kurios organizuojamos, tiekėjui aktyviai dalyvaujant mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime (jeigu taikoma).

Papildomo maitinimo - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalo (bufeto) patiekalai privalo būti ruošiami vadovaujantis Tvarkos aprašu bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

PRIDEDAMA. Papildomo maitinimo technologinės kortelės, 5 vnt.

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Omletas su dešrele ir šviežiomis salotomis

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kiaušiniai	173.70	150.00	18.45	1.05	17.55	235.95
Pienas (2.5%)	50	50	1.60	2.40	1.25	27.25
Joduota druska	0.5	0.5				
Pipirai (malti)	0.5	0.5	0.06	0.32	0.05	1.91
Špinatų lapai	10.00	10.00	0.28	0.35	0.03	2.79
Svogūnai	10.00	10.00	0.14	0.89	0.03	4.39
Pieniškos dešrelės	50.00	50.00	5.80	0.50	10.00	115.20
Fermentinis sūris (45%)	15.00	15.00	3.71	0.32	3.78	50.10
sūlos	25.00	25.00	0.25	0.75		4.00
Agurkai	10.00	10.00	0.08	0.22	0.02	1.38
Pomidorai	7.00	7.00	0.07	0.29	0.01	1.55
Ridikėliai	7.00	7.00	0.08	0.27	0.01	1.46
Aliejus alyvuogių	5.00	5.00			0.60	5.36
Iš viso:	363.70	340.00	30.52	7.36	33.33	451.34
Išveža:						

Gamybos technologija:

Daržovės plaunamos, valomos ir vėl plaunamos po tekančiu vandeniu. Svogūnai supjaustomi šiaudeliais ir dedami į skardą bei į konvekcinę krosnį ir kepami kombinuotu režimu 160 °C 10 min. Kiaušiniai išplakami šluotele su druska ir pipirais, į juos pilamas pienas. Į skardą su svogūnais dėliojami špinatų lapai ir viskas užpilama kiaušinių mase. Gautas omletas kepamas konvekciniame krosnyje kombinuotu režimu 160 °C 10 min. dedama griežinėliais pjaustyta dešrelė ir sūris ir dar kepama 5 min kol sūris ištirps. Į lėkštę dėliojami salotų lapeliai, pjaustyti agurkai, vyšniniai pomidorai, ridikėliai. Viskas pašlakstoma alyvuogių aliejumi. Į lėkštę dedamas keptas omletas.

Patiekimas ir realizacija:

Vidinė patiekalo temperatūra ne mažiau nei +75 °C. Patiekama ne žemesnėje nei +68 °C temperatūroje.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Varškės apkepas

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Varškė	200.00	200.00	30	4.00	18.00	298
Viso grūdo kvietiniai miltai Spelta	20.00	20.00	2.80	11.72	0.64	63.84
Kiaušiniai	55.00	50.00	14.25	2.00	0.25	67.25
Cukrus nerafinuotas	7.00	7.00		6.93		27.72
Joduota druska	0.40	0.40				
Rapsų aliejus	3.00	3.00			2.99	26.97
Miltai viso grūdo kvietiniai	2.00	2.00	0.28	1.17	0.06	6.38
Šaldytos uogos	36.75	35.00	0.14	2.45	0.04	10.68
Grietinė 30 %	20.00	20.00	0.48	0.62	6.00	58.40
<b>Iš viso:</b>	<b>344.15</b>	<b>337.10</b>	<b>47.95</b>	<b>28.89</b>	<b>27.98</b>	<b>559.24</b>
<b>Pusgaminio masė:</b>	<b>337.10</b>					
<b>Išėiga:</b>						

### Ėmimo technologija:

Kiaušinių tryniai atskiriami nuo baltymų. Tryniai išmaišomi su cukrumi. Cukrui ištirpus dedama druska, pilamas pienas ir sudedama varškė. Viskas gerai išmaišoma iki vientisos masės. Miltai persijojami į varškės masę ir visas gerai išmaišoma, kad neliktų sausų miltų gumuliukų. Kiaušinių baltymai išplakami iki standžių putų ir palengva įmaišoma į gautą varškės masę, taip, kad liktų kuo daugiau oro masėje ir pusgaminis kepat labiau iškiltų. Aliejumi ištepamos skardos ir padengiamos sijotais miltais. Į skardas dedamas pusgaminis, kuris išlyginamas drėgnu šaukštu ir kepamas konvekciniame krosnyje kombinuotu režimu 210 °C 10 minučių, kai tik gaminys iškyla ir paviršius pagelsta temperatūra mažinama iki 160 °C ir kepama 20–25 minutes, kol viršus lengvai parausta ir gaminys visiškai iškepa. Galima patikrinti išmeigus iešmelį, ant jo nebeliktų prilipusio gaminio. Grietinėlę išplakti iki standžios masės, dėti šalia iškepto, patiekiamo gaminio. Šaldytas uogas sutrinti ir dėti šalia plaktos grietinėlės vietoje padažo.

### Patiekimas ir realizacija:

Vidinė patiekalo temperatūra ne mažiau nei +75 °C. Patiekama ne žemesnėje nei +63 °C temperatūroje.



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Viso grūdo blynėliai su sūriu ir kumpiu

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Viso grūdo kvietiniai miltai Spelta	30.00	30.00	4.20	17.58	0.96	95.76
Viso grūdo kvietiniai miltai Spelta tamsūs	30.00	30.00	4.14	21.24	0.69	107.73
Miltai viso grūdo kvietiniai	30.00	30.00	4.20	17.58	0.96	95.76
Vanduo	90.00	90.00				
Virtas kiaulienos kumpis	50.00	50.00	7.15	0.15	2.00	47.20
Fermentinis sūris	50.00	50.00	11.50	1.40	15.00	186.60
Kiaušiniai	55.00	50.00	14.25	2.00	0.25	67.25
Joduota druska	0.50	0.50				
Cukrus nerafinuotas	3.00	3.00		2.97		11.88
Grietinė 15 %	30.00	30.00	0.90	1.23	4.50	49.02
<b>Iš viso:</b>	<b>368.50</b>	<b>363.50</b>	<b>46.34</b>	<b>64.15</b>	<b>24.36</b>	<b>661.20</b>
<b>Pusgaminio masė:</b>	<b>363.50</b>					
<b>Išėiga:</b>						

Gamybos technologija:

Miltai persijojami, į juos pilamas vanduo dedama druska ir cukrus. Užmaišoma tešla, kuri paliekama pastovėti šaltai 0–+4 C laipsnių temperatūroje 15 min.

Iš gautos tešlos įkaitintoje keptuvėje kepami blynėliai, kurie gali būti tiekiami iškart, įdaromi arba laikomi šaldytuve iki realizacijos. Įdaras: kumpį ir sūrį sutarkuoti su tarka ir sumaišyti dėti į blynėlį ir kepti konvekciniame krosnyje kombinuotu režimu 160 °C 5 min arba kol sūris ištirps ir blynėliai gelsvai paraus. Patiekiant dedama mažesnio riebumo grietinė, jogurtas arba kitas padažas.

Patiekimas ir realizacija:

Vidinė patiekalo temperatūra ne mažiau nei +75 °C. Patiekama ne žemesnėje nei +63 °C temperatūroje.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Viso grūdo sumuštiniai su ekologiška vištienos filė

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Viso grūdo sumuštinių duona	40.00	40.00	3.76	16.88	1.24	93.72
Vištienos mėsa, ekologiška	30.00	25.00	5.65	0.08	0.23	24.93
Konservuoti pomidorai savose sultyse	15.00	10.00	0.12	0.30	0.02	1.86
Avokadas	18.00	15.00	0.78	2.37	3.65	45.41
Fermentinis sūris	15.00	15.00	3.45	0.42	4.50	55.98
Salotos	5.00	5.00	0.04	0.06	4.10	37.28
Sviestas	5.00	5.00	0.04	0.06	4.10	37.28
Joduota druska	0.03	0.03				
Pipirai juodieji malti	0.03	0.03		0.02		0.11
Špinatų lapeliai	5.10	5.00	0.13	0.15	0.02	1.28
Petražolės šviežios	2.20	2.00	0.06	0.13		0.74
Vištienos sultinys	50.00	50.00	0.95	0.40	0.60	10.80
<b>Iš viso:</b>	<b>185.36</b>	<b>172.06</b>	<b>15.01</b>	<b>20.94</b>	<b>14.38</b>	<b>273.01</b>
<b>Pusgaminių masė:</b>	<b>172.06</b>					
<b>Išveža:</b>						

Gamybos technologija:

Žolelės ir salotos nuplaunamos ir nusausinamos. Avokadas nuplaunamas. Žolelės supjaustomos, avokadas nulupamas ir supjaustomas riekutėmis. Salotos supjaustomos plonais šiaudeliais.. Sūris sutarkuojamas per smulkia arba vidutinę tarką. Vištienos mėsa nuplaunama ir nusausinama. Nuimamos plėvės ir kito nevalgomos dalys bei kaulų likučiai. Vištiena supjaustoma plonomis juostelėmis, dedama į indą kartu su vištienos sultiniu ir pomidorų tyre bei prieskoniais. Tada pašauinama į konvekcinę krosnį ir kepama kombinuotu režimu 160 °C apie 10-15 min arba kol vidinė temperatūra pasieks 75 °C ir viršus švelniai paraus. Atvėsinama. Rieketę duonos pašauti į konvekcinę krosnį ir kepti kombinuotu režimu 160 °C 2-3 minutes, aptepti sviestu, uždėti sviestą bei sūri ir vėl pakepti 1min, išimti, uždėti vištieną, avokadą, špinatus ir salotas ir pabarstyti žolelėmis. Apšlakstyti padažu likusiu nuo vištienos arba alyvuogių aliejumi.

Patiekimas ir realizacija:

Vidinė patiekalo temperatūra ne mažiau nei +75 °C. Patiekama ne žemesnėje nei +63 °C temperatūroje.



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Viso grūdo tortilija su sūriu

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Tortilija (viso grūdo)	40.00	40.00	2.32	11.48	1.48	68.52
Sviestas	20.00	10.00	0.05	0.08	8.20	74.32
Cukinija	40.00	30.00	0.60	1.20		7.20
Aliejus rapsų	15.00	15.00			13.80	124.20
Joduota druska	0.50	0.50				
Pipirai (malti)	0.05	0.05	0.01	0.03		0.19
Prieskoniai (lauro lapai, paprika)	1.00	1.00				0.01
Fermentinis sūris (45%)	30.00	30.00	7.41	0.63	7.56	100.20
Pomidorai	50.00	45.00	0.45	1.84	0.09	9.99
Pupelės	17.00	17.00	3.40	10.20	0.15	55.78
Pomidorai	36.00	30.00	0.30	1.23	0.06	6.66
Salotos	50.00	50.00	0.50	1.50		8.00
Špinatų lapai	7.00	7.00	0.20	0.25	0.02	1.95
Aliejus alyvuogių	10.00	10.00			1.19	10.71
<b>Iš viso:</b>	<b>316.55</b>	<b>285.55</b>	<b>15.24</b>	<b>28.44</b>	<b>32.55</b>	<b>467.73</b>
<b>Išėja:</b>						

Gamybos technologija:

Daržovės plaunamos, valomos ir vėl plaunamos, salotų lapai atskiriami nuo kotų. Mėlynieji svogūnai nulupami ir supjaustomi šiaudeliais. Svogūnai kepami su aliejumi įkaitintoje keptuvėje iki 130–140 °C 2–5 minutes. Į kepinamus svogūnus dedamos šiaudeliais pjaustytos cukinijos, pomidorai ir pupelės. Beriami prieskoniai ir viskas patroškinama 2–3 minutes. Įdaras atvėsinaamas, į jį sudedamas tarkuotas sūris ir gautu įdaru įdaromos viso grūdo tortilijos, kurios lenkiamos pusiau ir dedamos į skardas. Įdarytos tortilijos kepamos konvekciniame krosnyje 150–160 °C, 5–7 minutes. Tiekiamos kartu su salotų lapeliais ir pomidorais apšlakstytomis alyvuogių aliejumi.

Patiekimas ir realizacija:

Vidinė patiekalo temperatūra ne žemesnė nei +75 °C. Patiekalas patiekiamas ne žemesnės nei +68 °C, suvartojamas pagaminimo dieną.



## Reikalavimai teminėms akcijoms 5 priedas

(Jeigu taikoma)

Tiekėjo aktyvus dalyvavimas mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime (sveiko maitinimo skatinimo priemonės, informacinės priemonės, švenčių/ renginių tematikos atspindėjimas valgykloje).

Tiekėjas aktyviai dalyvauja mokyklos, kaip švietimo įstaigos, gyvenime, vykdydamas įvairias temines akcijas, kurias skatina vaikų sveiką maitinimąsi, ugdo patriotiškumą, puoselėjamos lietuviškos tradicijos. Turi būti organizuojama ne mažiau nei viena kiekvienam mokslo metų mėnesiui parinkta teminė akcija.

Tiekėjas su perkančiosios organizacijos vadovu ar įgaliotu asmeniu suderina atitinkamo mėnesio temą, pateikdamas informaciją, kuo ji svarbi, kokiomis priemonėmis ir /ar medžiagomis valgykloje atspindės atitinkama tema, kokia informacija bus perduodama mokiniams. Turi būti patiekiami tematiką atspindintys patiekalai, valgykloje skambėti mėnesio temai aktuali foninė muzika, valgykla papuošta temą atspindinčia puošyba. Patiekaluose taip pat gali atspindėti temai aktualios spalvos ir/ar kiti valgomi elementai. Perkančioji organizacija išpareigoja bendradarbiauti su Tiekėju, puošiant valgyklą (piešiniais, vaikų darbais ir pan.).

Tiekėjas gali vadovautis pavyzdinėmis teminėmis akcijomis, pateiktomis šiame priede arba, suderinęs su perkančiosios organizacijos vadovu ar įgaliotu asmeniu, pasiūlyti kitas temines akcijas.

Jeigu tiekėjas siūlo kitas nei pavyzdinės teminės akcijos, perkančiosios organizacijos vadovui ar įgaliotam asmeniui turi pateikti ne mažiau kaip tris temą atspindinčius patiekalų aprašymus, valgyklos apipavidalinimo, atspindinčio temą, aprašymą, siūlomus patiekalų papuošimus, atspindinčius temą.

Visi siūlomi patiekalai privalo būti ruošiami vadovaujantis Tvarkos aprašu bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

Pavyzdinės teminės akcijos:

Sausis – žinių apie maisto netoleravimo (alergijas) mėnuo

Pirmasis metų mėnuo turi būti skirtas apmąstymui, ką valgome, ar žinome, iš ko sudarytas mūsų maistas. Vaikai gali būti supažindinami su Europos Sąjungoje reglamentuotomis 14 maisto netoleravimą ir alergijas sukeliančiomis medžiagomis, kurių sąrašas yra <https://vmvt.lt/node/1569>. Rekomenduojama mokyklos valgykloje turėti bent vieną vaikams vizualiai patrauklų spalvotą plakatą su alergenų sąrašu arba su maisto netoleravimą bei alergijas sukeliančiais produktais, supažindinti vaikus su mokykloje gaminamuose patiekaluose esančiais alergenais, pateikiant aprašymą. Pavyzdžiui, jeigu mokykloje gaminamas varškės apkepas, turi būti nurodoma, kokie alergenai jame gali būti randami. Rekomenduojama vizualiai (informaciniais lapeliais, plakatais ar vaikų piešiniais) pademonstruoti vaikams, kas gali nutikti esant maisto netoleravimui ar maisto alergijai (<https://vmvt.lt/node/795>). Atitinkamai rekomenduojama pažymėti, kad jeigu žmogus nėra alergiškas nė vienam produktui iš alergenų sąrašo, - tuos produktus žmogus gali vartoti nesibaimindamas.

Rekomenduojama vaikus supažindinti su fasuotų produktų etiketėmis, etikečių sudarymo bei ženklinimo reikalavimais:

<https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/maisto-produktu-zenklinimas/bendroji-zenklinimo-informacija>. Rekomenduojama mokyklos valgykloje turėti bent vieną vizualią informaciją, kaip sudaromos maisto etiketės ir jų sudėtinės dalys. Sausį rekomenduojama atkreipti dėmesį, kuo galima pakeisti patiekalų sudėtinės dalis, kurios sukelia alergiją:

1. Grynas vaisių ir uogų glotnutis, vietoje kokteilio su pienu (alergenai pienas).
2. Viso grūdo beglittimės avižos, naudojamos vietoje miltų.
3. Riešutai patiekale pakeičiami saulėgrąžų, moliūgų, čija, linų sėmenų ar kt. sėklomis.

Vasaris – trispalvės mėnuo

Vasario 14 – Šv. Valentino dienos proga valgiaraštyje turi dominuoti raudonas maistas. Šv. Valentino dieną rekomenduojama naudoti daugiau pomidorų, raudonųjų paprikų, burokėlių, granatų, arbūzų, braškių, vyšnių, raudonų obuolių, goji uogų, spanguolių, rausvų vynuogių, aviečių, ridikėlių, burokėlių lapų integruojant šiuos ingredientus į karštus patiekalus, salotas, sriubas, gėrimus ar desertus, taip pat tiesiog juos patiekiant patraukliai supjausčius.

Rekomenduojama pateikti vizualų šių ingredientų aprašymą ir jų teigiamas savybes mūsų sveikatai, pavyzdžiui, iškabinant plakatus ar ant stalų sudėti krepšelius su raudonos spalvos produktais.

Vasario 14 d. rekomenduojami patiekalai:

1. Pomidorų sriuba.
2. Salotos su burokėlių lapais.
3. Burokėlių krapačio.

Vasario 16 – valstybės atkūrimo diena

Nuo vasario 16 iki kovo 11-osios turi būti žadinamas vaikų patriotiškumas tradiciniais lietuviškais patiekalais, vaizdinėmis priemonėmis (pavyzdžiui, pačių mokinių piešiniai su Lietuvos simbolika, etnografinių regionų tautiniais kostiumais, instrumentais ir pan.) ir atitinkamu muzikiniu fonu (pavyzdžiui, lietuvių liaudies muzika). Rekomenduojami sveikuoliški šaltibarščiai su rūgpieniu, ekologiškais burokėliais, žemoje temperatūroje bajoriškai kepta jautiena su garintomis daržovėmis (pagal galimybes), grikiniai su lietuvišku kštininiu; daržovės ir desertai, išdėstyti spalviniu trispalvės atitikmeniu.

Rekomenduojama:

1. Lietuvos trispalvės želė.
2. Žalios salotos su geltona ir raudona paprika.
3. Vaisių salotos bananai braškės ir kiviai.

#### Kovas - lietuviško maisto mėnuo

Kovo 11 – Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo diena. Siūloma vizualiai ir muzikaliai vaikams priminti istorinius faktus, susijusius su Nepriklausomybės atkūrimo diena. Rekomenduojama bent 2 kartus per savaitę pagaminti po patiekalą, įtrauktą į Lietuvos kultūrinį maisto paveldą, pvz., varškės sūrį, agurkus su medumi, uogų putėsius, skrylius, žuvies patiekalus, bulvių valgius, mėsos bei paukštienos patiekalus.

#### Balandis – Velykų mėnuo

Balandis – pavasario atgimimo, šviesaus gelsvo atspalvio maisto mėnuo, kiaušinių edukacija. Valgykloje rekomenduojama pakabinti plakata su kiaušinių ženkliniu (0;1;2;3) bei kiaušinių maistinių medžiagų informacija, valgykloje padėti ar pakabinti margučius. Velykų savaitę rekomenduojama vizualiai pateikti informaciją, kaip natūraliai/senovėje buvo dažomi kiaušiniai Velykoms ir pakviesti vaikus valgykloje marginti kiaušinius. Rekomenduojama balandį gaminti daugiau patiekalų su kiaušiniais.

#### Balandį rekomenduojami patiekalai:

1. Kiaušinių omletas su daržovėmis; naudojami kiaušiniai 0 ženklinio.
2. Kiaušinių šakšuka su pomidorais; naudojami kiaušiniai 0 ženklinio.
3. Kiaušinių pudingas; naudojami kiaušiniai 0 ženklinio.

#### Gegužė – spalvų mėnuo

Gegužę siūloma maisto spalvų, ypač vaisių ir daržovių įvairovė. Kad atspindėtų maisto spalvų įvairovė, rekomenduojama pateikti vaisių kokteilis ir vaisių asorti. Rekomenduojama pasirinkti daržoves, kurių nėra įprastame valgiaraštyje, ir pateikti jas šviežias ir / ar apdorotas patiekaluose, pavyzdžiui, tinkamos būtų ropės, kaliaropės, pastarnokai, gricžčiai, saldžiosios bulvės, cukinijos, baklažanai, lapiniai kopūstai, linų sėmenys, čija sėklos, kanapių sėklos, saulėgrąžų, liucernų ir kt. daigai, goji uogos, šilkmedžių uogos, dumpliniai, sausmedžio uogos, įvairūs riešutai ir kt.

#### Gegužę rekomenduojami patiekalai:

1. Salotos su braškėmis.
2. Sriuba su įvairiomis daržovėmis ir ropėmis, kuo daugiau įvairių spalvų daržovių.
3. Ekologiškų šakninių daržovių šiaudeliais pjaustytos salotos, kuo daugiau įvairių spalvų daržovių.

#### Birželis – vasaros mėnuo

Birželį siūloma pateikti sezoninį maistą iš Lietuvoje išauginto derliaus. Siūloma vizualizacija apie darbą Lietuvos ūkiuose. Rekomenduojama bendradarbiaujant su Lietuvos ūkininkais pateikti kuo daugiau lietuviškų produktų iš visų grupių: daržovių, vaisių, grūdų, sėklų, lęšių, pupų, mėsos, paukštienos, žuvies, pieno produktų, uogų, daigų ir kt.

#### Birželį rekomenduojami patiekalai:

1. Salotos su grybais ir žolelių užpilu.
2. Pomidorų ir varškės sūrio salotos.
3. Ekologiškas jogurtas su šilauogėmis.

#### Rugsėjis – mokslo ir žinių mėnuo

Rugsėjį būtina supažindinti vaikus su Lietuvos ūkiuose išaugintu rudens derliumi. Siūloma vizualiai pateikti informaciją vaikams, kokios grūdinės kultūros, vaisiai, daržovės ir kiti produktai auginami Lietuvos ūkiuose. Patiekaluose rekomenduojama pateikti kuo daugiau lietuviškų ūkių produktų iš visų grupių: daržovių, vaisių, grūdų, sėklų, lęšių, pupų, mėsos, paukštienos, žuvies, pieno produktų, uogų, daigų ir kt.

#### Rugsėjį rekomenduojami patiekalai:

1. Jautienos kepsneliai su bulvių-salierų koše ir daržovių salotomis.
2. Varškėtukai su obuolių tyre.
3. Ekologiškos vištienos maltinukai.

#### Spalis – pieno produktų mėnuo

Spalio mėnesį kartą per savaitę ar kasdien vieną savaitę rekomenduojama akcentuoti skirtingus pieno produktus ir jo gaminius, ypač raugintus: kefyra, rūgpienį, pasuką, varškę, jogurtą ir iš ekologiškų pieno produktų pagaminti po patiekalą su jais. Pavyzdžiui, tinkamas būtų gėrimas su kefyru, pasukų kokteilis, varškės apkepas, varškės sūrio sumuštinis, jogurto padažas. Valgykloje rekomenduojama turėti plakata apie pieno naudą augančiam žmogaus organizmui ir kaulams.

#### Lapkritis – sveikos mitybos mėnuo

Kadangi lapkričio 8-oji – sveikos mitybos diena, visą lapkritį siūloma rengti viso grūdo produktų edukacijas. Mokyklos valgykloje rekomenduojama iškabinti plakata su apibendrinimu, kuo skiriasi viso grūdo produktai nuo ne viso grūdo, ir akcentuoti naudą sveikatai, informuoti apie aukštesnio skaidulų kiekio produktus (maisto etiketės pavyzdys plakatuose) (<https://vmvt.lt/node/1570>); taip siūloma iškabinti plakata su sveikos mitybos taisyklėmis. Rekomenduojama visą mėnesį ruošti patiekalus iš viso grūdo produktų: duonos, sumuštininių duonos, miltų, ryžių, lęšių, pupų ir pan.

#### Lapkritį rekomenduojami sveikuoliški patiekalai:

1. Cukinijų makaronai su daržovių padažu ir viso grūdo džiovinta sumuštininių duona.
2. Viso grūdo sumuštiniai su avokadu, pomidorais ir sūriu.
3. Viso grūdo makaronai su mėsos padažu.
4. Viso grūdo ryžių plovai.



Gruodis – Advento laikotarpis

Gruodį siūloma vaikams skatinti susikaupti, padėti artimui, daryti gerus darbus, tikslinga visiems kartu puošti valgyklą Šv.Kalėdų tematika, padėti (pakabinti) Advento vainiką. Rekomenduojama atsisakyti (arba mažinti) mėsos patiekalų, pateikti vegetariškus patiekalus, supažindinti su tradiciniais bei sveikais Kūčių vakarienės patiekalais. Vizualizacijai siūloma ant stalų padėti kūčiukų.

Gruodį rekomenduojami Kūčių stalui tinkami patiekalai:

1. Šviežio šamo kepsnys.
2. Lęšių ir pupelių maltinukai.
3. Viso grūdo kūčiukai.
4. Aguonų picnas.
5. Kūčių pyragas su viso grūdo miltais be kiaušinių.

Pasirinktą temą valgykloje turi atspindėti vizualiniai – informaciniai plakatai, pačių vaikų piešiniai (pvz., su jų nuomone, pageidavimais, su Lietuvos simbolika, etnografinių regionų tautiniais kostiumais, instrumentais ir pan.), krepšeliai su konkrečiais temai siūlomais produktais (pvz., vaisiais ar daržovėmis), konkretūs simboliai (pvz., trispalvė, margučiai, kūčiukai, Advento vainikas). Būtinai ir muzikinis fonas (pvz., lietuvių liaudies dainos, Advento laikotarpio muzika). Kitos rekomenduojamos informavimo priemonės: įrašai dienos valgiaraštyje, žymėjimas valgiaraštyje ar skaitmeninėse priemonėse (jeigu valgyklose yra televizorius/projektorius), taip pat patiekalų puošimas iš valgomų su tema susijusių maisto ingredientų, pateikti vaikams mįslės, užduotis ar pavyzdžius ant stalų, kur valgoma: pvz., pristatant naują daržovę, taip pat prieš mokiniams įeinant į valgyklą arba prieš išėinant iš valgyklos išdalinti pristatymus su konkrečia tematika (alergenų sąrašas, kiaušinių ženklavimas ir pan.).

Galimi ir kiti pasirinkimai, priklausomai nuo vaikų poreikio ir perkančiosios organizacijos vadovo ar įgalioto asmens sutikimo.

## Patalpų nuoma ir įranga 6 priedas

(Perkančioji organizacija užpildo reikiamais duomenimis arba prideda savo patalpų ir įrangos nuomos tvarką)

### 1. Patalpos ir įranga:

1.1. Perkančioji organizacija Paslaugų teikimo laikotarpiui perduoda jai nuosavybės teise priklausantią maisto gaminimo įrangą ir inventorių (jeigu taikoma). Paslaugų teikėjas visą Paslaugų teikimo laikotarpį užtikrina perduotos įrangos ir inventoriaus funkcionavimą ir remontą (jei reikia) savo lėšomis.

Pasibaigus Paslaugų teikimo laikotarpiui inventorius ir įranga turi būti grąžinta tokios būklės, kokios perduota, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą (jeigu taikoma).

1.2. Paslaugų teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas Paslaugoms teikti, kurį patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos. Turtas Paslaugų teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas: patalpos už \_\_\_\_ (Perkančioji organizacija įrašo sumą) Eur per mėnesį, įranga (jeigu taikoma) už \_\_\_\_ (Perkančioji organizacija įrašo sumą) Eur per mėnesį. Perkančiosios organizacijos direktorius su Paslaugų teikėju pasirašo patalpų nuomos sutartį ir patalpų perdavimo–priėmimo aktą.

1.3. Paslaugų teikėjas privalo turėti daugkartinio naudojimo stalo įrankius, serviravimo indus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytai kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

1.4. 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.

1.5. 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 remtuos savo lėšomis, pagal visus higienos, priešgaisrinės saugos ir kitus reikalavimus, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.

1.6. Paslaugų teikėjas turės atlikti smulkų (reikalingą užtikrinti visų higienos ir darbų saugos reikalavimų laikymąsi) paprastąjį remontą savo lėšomis.

1.7. Paslaugų teikėjas turės apmokėti maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių šiukšlių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas.

1.8. Paslaugų teikėjas nemokės už teikiamą šilumą. Mokestis už sunaudotą suteiktose patalpose elektros energiją, šalta/karšta ir kanalizuojamą vandenį bus mokamas pagal skaitiklių rodmenis. Atsiskaitymas vykdomas pagal galiojančias kainas ne vėliau kaip iki kito mėnesio 20 dienos.

1.9. Paslaugų teikėjas maisto gaminimo patalpose privalės turėti visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technoliniais aprašymais ir kt.), nurodytus Geros higienos praktikos taisyklėse ir kituose teisės aktuose.

### 2. Patalpų naudojimas:

2.1. Paslaugų teikėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties.

2.2. Paslaugų teikėjas rūpinasi valgyklos patalpų apsauga. Patalpas naudoja pagal paskirtį, nesudarinėja su trečiais asmenimis jokių civilinių sandorių dėl šių patalpų eksploatavimo.

2.3. Paslaugų teikimo laikotarpiui patalpos ir įranga bei inventorius (jeigu taikoma) perduodamas Paslaugų teikėjui pagal priėmimo – perdavimo aktą.

2.4. Įvykus avarijai, susijusiai su elektros gedimu, vandentiekio trūkumu ir pan., Paslaugų teikėjas prisiima visą atsakomybę už pasekmes naudojamos patalpose.

5. Perkančioji organizacija pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu.

2.6. Valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

Priedai (Pateikiamas pavyzdinis priedų sąrašas. Perkančioji organizacija jai aktuales dokumentus įkelia kataloge prie reikalaujamų priedų atlikdama užsakymą).

1 priedas. Patalpų nuomos sutartis.

2 priedas. Patalpų planai.

3 priedas. Nuomojamos įrangos sąrašas.

4 priedas. Kiti dokumentai.

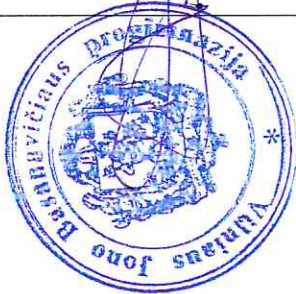
Užsakovas  
Vilniaus Jono Basanavičiaus progimnazija

Atstovaujantis asmuo:

Vardas, pavardė: JURGITA NEMANIENE

Pareigos: DIREKTORĖ

Parašas: \_\_\_\_\_



Tiekėjas  
Sveikos mitybos partneris, UAB

Atstovaujantis asmuo:

Vardas, pavardė: AURKOWE TENDEGOLSKIEWA

Pareigos: DIREKTORĖ

Parašas: \_\_\_\_\_

