

Pirkimo sutarties CPO263973 priedas Nr. 1

1. PASLAUGŲ PAVADINIMAI IR KAINOS

1. Nemokamo maitinimo patiekalų kainos:

Eil. Nr.	Paslaugų pavadinimas	Įkainis už 1 asmenį, Eur be PVM	Maitinamų mokinių preliminarūs skaičiai per dieną, vnt.
			Nemokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius
9	Pusryčiai 11 metų ir vyresniems vaikams	1.06	3
10	Pietūs 11 metų ir vyresniems vaikams	2.14	30
11	Pavakariai 11 metų ir vyresniems vaikams	0.00	0
12	Vakarienė 11 metų ir vyresniems vaikams	0.00	0

2. Mokamo maitinimo patiekalų kainos:

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
9	Pusryčiai 11 metų ir vyresniems vaikams	0.00	0	0	0.00
10	Pietūs 11 metų ir vyresniems vaikams, tame tarpe:	2.14	10	185	3959.00
10.1	Sriuba	0.30			
10.2	Antras patiekalas	1.84			
11	Pavakariai 11 metų ir vyresniems vaikams	1.01	30	251	7605.30
12	Vakarienė 11 metų ir vyresniems vaikams	0.00	0	0	0.00
Iš viso Eur be PVM:					11564.30
PVM suma, Eur:					1040.79
Iš viso Eur su PVM:					12605.09

3. 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	1.84	10	185	3404.00
Iš viso Eur be PVM:					3404.00
PVM suma, Eur:					306.36
Iš viso Eur su PVM:					3710.36

Suma Eur be PVM:					14968.30
PVM suma, Eur:					1347.15
Suma Eur su PVM:					16315.45

6. MAISTO GAMINIMAS IR PRISTATYMAS

Maisto gaminimas ir pristatymas	Maistas gaminamas užsakovo patalpose
Turto (patalpų) nuomos kaina	104.93 Eur be PVM/mėn
Įrangos nuomos kaina	0 Eur be PVM/mėn

6. PASLAUGŲ TEIKIMO VIETA

Paslaugų teikimo (pristatymo) vieta	Kauno suaugusiųjų ir jaunimo mokymo centras, Sandėlių g. 7, Kaunas
-------------------------------------	--

7. PRADINĖS SUTARTIES VERTĖ. PAPILDOMAI ĮSIGYJAMŲ PASLAUGŲ VERTĖ

Pradinės Pirkimo sutarties vertė – 76010.92 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 atskiros 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 sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau - Tvarkos aprašas);
 - 1.4. 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 maistinių 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 I 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 aktų 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 pasirinko 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 tiekėjas galėtų įsivertinti realų jo teikiamų Paslaugų poreikį, pateikiama informacija apie maitinimą gaunančių asmenų skaičių.

V SKYRIUS

MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMAS

13. Paslaugų teikimo vietos 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 tiekėjas 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>mityba ir fizinis aktyvumas> Valgiaraščiai ir technologinės kortelės ugdymo bei gydymo įstaigoms. Nuorodos adresas:

<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>) turi per 10 darbo dienų nuo sutarties pasirašymo suderinti su Perkančiąja organizacija. Valgiaraščio formos pavyzdys pateikiamas 2 priede.

19. Suderintą valgiaraštį laimėtoju nustatytas tiekėjas galės keisti, pildyti ar tikslinti, suderinęs su Perkančiąja organizacija, ir laikydamasis techninės specifikacijos 20 punkte nustatytų taisyklių, jeigu:

- 19.1. dėl objektyvių priežasčių į Paslaugų tiekėją mokyklos administracija kreipiasi raštu, nurodyma 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 tinklalapyje pateikiamomis kitų ugdymo įstaigų technologinės kortelėmis (<http://sam.lrv.lt/>, pasirenkant veiklos sritys>visuomenės sveikatos priežiūra>mityba ir fizinis aktyvumas> Valgiaraščiai ir technologinės kortelės ugdymo bei gydymo įstaigoms (nuorodos adresas: <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>) bei laikantis tokių valgiaraščio sudarymo taisyklių:
- 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 mėsą, išskyrus kiaulieną, nebent tai būtų ekologiškai auginta kiauliena arba jos išpjova. Subproduktai, kaulai ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Kiti į patiekalą įeinantys ingredientai gali būti keičiami derinant su Perkančiąja organizacija, tačiau bendrai valgiaraštis turi atitikti Tvarkos aprašo ir kitų teisės aktų reikalavimus;
- 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, skumbė, silkė, šamas, otas ir t.t.), balta liesa žuvis - į baltą liesą kitos rūšies žuvį (pvz. menkė, jūrinė lydeka, storkis, 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, citrusiniai - 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 pateiktos ne mažiau nei po 3 skirtingas vaisių ir daržovių rūšis, savaitės eigoje turi būti pateikiamos ne mažiau nei 5 rūšys vaisių ir daržovių, jos gali kartotis kaip sudėtinės dalys dienos ir savaitės eigoje;
- 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 sąrašė/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 patiekiami pasirinkti ne mažiau kaip 2 karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės, augalinis). Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar troškintas garuose. Prie karštų patiekalų gali būti siūlomas ne vienas, o keli garnyrai (daržovės, rudieji ryžiai ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai;
- 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. Iki einamojo mėnesio paskutinės darbo dienos Tiekėjas su Perkančiąja organizacija turi suderinti minimalų kito mėnesio komercinių patiekalų kiekį per dieną.

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 tiekėjas turės skubiai priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei mokiniai atsisako valgyti tam tikrą patiekalą, jį Paslaugų tiekėjas turės pakeisti kitu patiekalu, atitinkančiu aukščiau nurodytus reikalavimus.

23. Paslaugos tiekėjas sutarties vykdymo metu įsipareigoja laikytis pirkimo dokumentų C dalies 2 priede „Sutarties projektas“ nustatytą aplinkos apsaugos kriterijų. 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.

24. 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).

25. 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 termosos).

26. Paslaugų tiekėjas patiekalus privalo gaminti (ruošti) Perkančiosios organizacijos patalpose. Maistas turi būti šiltas, kokybiškas, atitinkantis teisės aktuose nustatytus reikalavimus, tausojančias, pagamintas laikantis visų higienos normų.

27. 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.

28. Pietų pertraukų metu mokinius privalo aptarnauti toks padavėjų skaičius, kad vaikai būtų pamaitinti pertraukų metu.

29. Paslaugų tiekėjas 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.

30. Vaikų maitinimo paslaugos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose ar išvykų metu teikiamos išduodant maisto daivinius, vadovaujantis Tvarkos aprašu.

31. Maisto daivins – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

32. Vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vykdomas vadovaujantis Tvarkos aprašu.

33. Tiekėjas užtikrina, kad, maitinimo salėse bus valomi ir dezinfekuojami stalai, inventoriai.

34. Tiekėjas su atliekų vežėjais privalo sudaryti Maisto atliekų šalinimo užtikrinimo sutartis.

35. Tiekėjas privalo sudaryti sutartis su atliekų vežėjais dėl komunalinių atliekų, popieriaus ir plastiko surinkimo ir išvežimo.

36. Perkančiojoje organizacijoje gali būti organizuojamas papildomas maitinimas - šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalas (bufetas) (jeigu taikoma).

37. 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

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

VII SKYRIUS PATALPOS IR ĮRANGA

39. Patalpų nuomos sąlygos nurodytos techninės specifikacijos 6 priede.

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

40. 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.

41. Paslaugų teikėjas vykdo savikontrolę ir bendradarbiauja su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais.
42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. 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.
46. 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:
 - 2.1. 2.1 priedas. Pavyzdiniai valgiaraščiai (6 ir daugiau metų vaikų amžiaus grupėms).
 - 2.2. 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 ženklinimas" patvirtinimo.

Papildomas maitinimas - užkandžių stalas (bufetas) ir jo patiekalai (užkandžiai) turi būti patrauklūs mokyklinio amžiaus vaikams (pavyzdžiui, mėsainių, dešrainių, kebabų formos, maisto pateikimas estetiškas ir patrauklus (kaip nurodyta <http://sam.lrv.lt/>, pasirenkant veiklos sritys>visuomenės sveikatos priežiūra>mitėba 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 nešlifotų 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 Tvarkos apraše nurodytą leidžiamą privalomų skaidulinių medžiagų kiekį.

Ruošiant papildomo maitinimo užkandžių stalo (bufeto) patiekalus (užkandžius), bent vienas patiekalas turėtų būti desertas, kuris neturi viršyti Tvarkos apraše nurodyto leidžiamo 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 šiose 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:

1. 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 apkepą (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.

9. Vaisiai, vaisių asorti, pjaustyti vaisiai, vaisių vėrinukai.

10. Daržovių lazdelės.

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.

PRIEDĖLIS. 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
Salotos	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
Išėiga:						

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 konvekcinėje 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
Iš viso:	344.15	337.10	47.95	28.89	27.98	559.24
Pusgaminio masė:	337.10					
Išėiga:						

Gamybos 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 viskas 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 blyneliai 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
Iš viso:	368.50	363.50	46.34	64.15	24.36	661.20
Pusgaminio masė:	363.50					
Išėiga:						

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 blyneliai, kurie gali būti tiekami iškart, įdaromi arba laikomi šaldytuve iki realizacijos. Įdaras: kumpį ir sūrį sutarkuoti su tarka ir sumaišyti dėti į blynelį ir kepti konvekciniame krosnyje kombinuotu režimu 160 °C 5 min arba kol sūris ištirps ir blyneliai 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 sumuštinų 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
Iš viso:	185.36	172.06	15.01	20.94	14.38	273.01
Pusgaminio masė:	172.06					
Išėiga:						

Gamybos technologija:

Žolelės ir salotos nuplaunamos ir nusausinamos. Avokadas nuplaunamas. Žolelės supjaustomos, avokadas nulupamas ir supjaustomas riekutėmis. Salotos supjaustomos plonais šiaudeliais.. Sūris sutarkuojamas per smulkią 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. Rieikutę 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 alicjumi.

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
Iš viso:	316.55	285.55	15.24	28.44	32.55	467.73
Išėja:						

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 įsipareigoja 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, išskabinant 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 rūpieniu, ekologiškais burokėliais, žemoje temperatūroje bajoriškai kepta jautiena su garintomis daržovėmis (pagal galimybes), griekiniai su lietuvišku kštiniumi; 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 plakatą 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 ženklinimo.
2. Kiaušinių šakšuka su pomidorais; naudojami kiaušiniai 0 ženklinimo.
3. Kiaušinių pudingas; naudojami kiaušiniai 0 ženklinimo.

Gegužė – spalvų mėnuo

Gegužę siūloma maisto spalvų, ypač vaisių ir daržovių įvairovė. Kad atsispindėtų 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, griežčiai, 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 patiekti 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: kefyrą, 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 plakatą apie pieno naudą augančiam žmogaus organizmui ir kaulams.

Lapkritis – sveikos mitybos mėnuo

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

Lapkritį rekomenduojami sveikuoliški patiekalai:

1. Cukinių makaronai su daržovių padažu ir viso grūdų džiovinta sumuštinių duona.
2. Viso grūdų sumuštiniai su avokadu, pomidorais ir sūriu.
3. Viso grūdų makaronai su mėsos padažu.
4. Viso grūdų ryžių plovos.

Gruodis – Advento laikotarpis

Gruodį siūloma vaikus 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 pienas.
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). Būtinas 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 televizoriai/projektorius), taip pat patiekalų puošimas iš valgomų su tema susijusių maisto ingredientų, pateikti vaikams mėsos, 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 nuomos ir įrangos baziniai reikalavimai 6 priedas

(Perkančioji organizacija prideda savo patalpų ir (ar) įrangos nuomos sutarties projektą, patalpų planas ir (ar) kiti su patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygomis susiję dokumentai)

1. Patalpos ir įranga (jeigu taikoma):

1.1. Perkančioji organizacija Paslaugų teikimo laikotarpiui perduoda jai nuosavybės teise priklausančią maisto gaminimo įrangą ir inventorių. Paslaugų teikėjas visą Paslaugų teikimo laikotarpį užtikrina perduotos įrangos ir inventoriaus funkcionavimą ir remontą (jei reikia) savo lėšomis. Pasibaigus Paslaugų teikimo laikotarpiui inventorių ir įrangą turi būti grąžinta tokios būklės, kokios perduota, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą.

1.2. Paslaugų teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausančias turtas, būtinas Paslaugoms teikti, kurį patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos. Patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygos nurodytos Perkančiosios organizacijos sutarties projekte, pateiktame prie pridedamų dokumentų konkretaus užsakymo metu. Kitos sąlygos:

1.2.1. Paslaugų teikėjas moka nuompinigius kas mėnesį už einamąjį mėnesį nuomos sutartyje nustatyta tvarka.

1.2.2. Paslaugų teikėjas be nuompinigių perkančiajai organizacijai turės apmokėti su paslaugų teikėjo veikla susijusias visų rūšių komunalines ir kitas paslaugas, nuomos sutartyje nustatyta tvarka.

1.2.3. Nuompinigiai ir mokesčiai už komunalines paslaugas (jeigu taikoma) pradedami skaičiuoti nuo patalpų ir įrangos perdavimo-priėmimo akto pasirašymo dienos.

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

1.4. Paslaugų teikėjas privalo užtikrinti ir atsakyti už pagal nuomos sutartį gautų patalpų sanitarinę – higieninę būklę, 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, pagal visus higienos, priešgaisrinės saugos ir kitus reikalavimus, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.

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

2. Patalpų naudojimas (jeigu taikoma):

2.1. Paslaugų teikėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties;

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

2.3. valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

3. Atsiradus nesutapimams tarp pirkimo dokumentuose nurodytų patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygų, viršenybę turi perkančiosios organizacijos konkrečiame užsakyme pridėtos ir (ar) nurodytos sąlygos.

Pirkimo sutarties CPO263973 priedas Nr. 2

Aplinkos apsaugos kriterijų laikymosi, perkant valgiaraščių patiekalams ruošti produktus, ataskaitos forma
202_ - _____ mėn.

Eil Nr.	Produkto pavadinimas*	Privaloma maisto gaminiui sunaudotų ekologiškų produktų vertė proc.	Bendra maisto gaminiui sunaudotų produktų vertė, Eur su PVM vertė**	Maisto gaminiui sunaudotų produktų, atitinkančių ekologinės gamybos reglamento ir/ar saugomų nuorodų ir/ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus, vertė, Eur su PVM vertė**	Faktinė maisto gaminiui sunaudotų produktų, atitinkančių ekologinės gamybos reglamento ir/ar saugomų nuorodų ir/ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus, vertė proc.** (6=5/4*100)
1	2	3	4	5	6
1	Mėsos produktai	-			-
2	Daržovės	-			-
3	Javų produktai	-			-
4	Pienas ir jo produktai	-			-
5	Kiti produktai (.....)	-			-
	Bendra vertė procentais/Eur su PVM (1-5 punktų)	30			

*Tiekėjas pasirenka tik tuos produktus, kurie buvo naudojami gamyboje ir kurie atitiko ekologinės gamybos reglamento ir/ar saugomų nuorodų ir/ar NKP ar lygiaverčių kitų ES valstybių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus.

**Perkančiosios organizacijos vadovui arba įgaliotam asmeniui pareikalavus, tiekėjas privalo pateikti produktų sunaudojimo procentą įrodančius dokumentus (sąskaitos faktūros ar kitus lygiaverčius dokumentus) bei šių produktų atitikimą atitinkamiems reikalavimams patvirtinančius dokumentus, sertifikatus produktams ar kitus lygiaverčius dokumentus, nurodytus sutarties 3.1.14 p.

Tiekėjas _____ (vardas, pavardė, pareigos, parašas)

Užsakovas
Kauno suaugusiųjų ir jaunimo mokymo centras

Tiekėjas
Folgenda, J. Svilčiauskaitės įmonė

Atstovaujantis asmuo:

Atstovaujantis asmuo:

Vardas, pavardė: Tomas Logiūnas

Vardas, pavardė: Yolita Gedminienė

Pareigos: direktorius

Pareigos: įmonės vadovė

Parašas: [Parašas]

Parašas: _____

