

PASLAUGŲ PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES SPECIALIOSIOS SĄLYGOS

Sutarties pavadinimas	Sveikatos įstaigos pacientų maitinimo paslaugos		
Sutarties data	2026-02	Sutarties numeris	

1. SUTARTIES ŠALYS		
1.1. Pirkėjas	1.1.1. Pavadinimas	VšĮ Druskininkų ligoninė
	1.1.2. Juridinio asmens kodas	152114650
	1.1.3. Adresas	Sveikatos g. 30, Druskininkai
	1.1.4. PVM mokėtojo kodas	-
	1.1.5. Atsiskaitomoji sąskaita	LT867300010002223688
	1.1.6. Bankas, banko kodas	„Swedbank“ AB, kodas 73000
	1.1.7. Telefonas	+370 313 59130
	1.1.8. El. paštas	ligonine@druskligonine.lt
	1.1.9. Šalies atstovas	Direktorė Evelina Raulušaitienė
	1.1.10. Atstovavimo pagrindas	Pagal įstaigos įstatus
1.2. Tiekėjas	1.2.1. Pavadinimas	UAB Skonio era
	1.2.2. Juridinio asmens kodas	305222424
	1.2.3. Adresas	Radžiūnų g. 33, Radžiūnų k., Alytaus r.
	1.2.4. PVM mokėtojo kodas	LT100012549013
	1.2.5. Atsiskaitomoji sąskaita	LT827290099000007888
	1.2.6. Bankas, banko kodas	Citadele bankas
	1.2.7. Telefonas	+37060144000
	1.2.8. El. paštas	mindaugas@tarzanija.lt
	1.2.9. Šalies atstovas	Mindaugas Aldonis
	1.2.10. Atstovavimo pagrindas	Direktorius

2. ATSAKINGI ASMENYS	
2.1. Pirkėjo kontaktiniai asmenys, atsakingi už Sutarties vykdymą, Paslaugų priėmimą, Sąskaitų per informacinę sistemą SABIS priėmimą	
2.2. Tiekėjo kontaktiniai asmenys, atsakingi už Sutarties vykdymą	

3. SUTARTIES DALYKAS	
3.1. Sutarties dalykas	Tiekėjas įsipareigoja Sutartyje numatytais sąlygomis suteikti Pirkėjui Paslaugas - Sveikatos įstaigos pacientų maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos). Išsamus Paslaugų aprašymas ir kiti reikalavimai teikiamoms Paslaugoms nustatyti Sutarties priede Nr. 1 „Techninė specifikacija“ (toliau – Techninė specifikacija).

3.2. Pirkimo pavadinimas ir numeris	Maisto tiekimo paslaugos
3.3. Informacija apie Europos Sąjungos lėšomis finansuojamą projektą arba kitą projektą	Netaikoma
4. PASLAUGŲ SUTEIKIMO TERMINAI IR PASLAUGŲ PERDAVIMO – PRIĖMIMO TVARKA	
4.1. Paslaugų suteikimo terminas, kai Paslaugos yra vienkartinio pobūdžio, teikiamos periodiškai arba pagal Pirkėjo Užsakymą	Paslaugos pradedamos tiekti nuo 2026 m. vasario 13 d. Tiekėjas Paslaugas įsipareigoja teikti Techninėje specifikacijoje nurodytomis sąlygomis.
4.2. Paslaugų / jų dalies / etapo / periodo suteikimo termino pratęsimas	Paslaugų suteikimo termino pratęsimą galimybė nurodyta 11.2. punkte: Pirkėjas neišpildo Paslaugų pagal Sutartį ir nėra išnaudota Sutarties kaina.
4.3. Užsakymų teikimo tvarka	Užsakymai teikiami Tiekėjo nurodytu elektroniniu paštu / tekstiniu pranešimu. Pirkėjo užsakymai sekančiais dienai teikiami Tiekėjo paskirtam atsakingam darbuotojui kiekvieną dieną iki 16.00 val.
4.4. Dėl minimalios Užsakymo vertės ar apimtys	Netaikoma
4.5. Pateikiami dokumentai	Turi būti pateikiami šie dokumentai: Paslaugų perdavimo - priėmimo aktas ir Sąskaita faktūra. Tiekėjui nepateikus nurodytų dokumentų, laikoma, kad Paslaugos neatitinka Sutartyje nustatytų reikalavimų.
5. SUTARTIES KAINA IR ATSISKAITYMO TVARKA	
5.1. Sutarčiai taikomas kainos apskaičiavimo būdas	Fiksuoto įkainio kainodara
5.2. Pradinės Sutarties vertė ir Sutarties kaina, kai taikoma fiksuoto įkainio kainodara	5.2.1. Pradinės Sutarties vertė yra 14 999,00 (<i>keturiolika tūkstančių devyni šimtai devyniasdešimt devyni eurai, 00 centų</i>) Eur be PVM. PVM sudaro 3 149,79 Eur (<i>trys tūkstančiai šimtas keturiasdešimt devyni eurai, 79 centai</i>). Sutarties kaina yra 18 148,79 (<i>aštuoniolika tūkstančių šimtas keturiasdešimt aštuoni eurai, 79 centai</i>) Eur su PVM. 5.2.2. Vienos dienos vieno ligonio (lovadienio) dietinio maitinimo paslaugos įkainis 8,925 eurų be PVM (<i>8 eurai, 925 centai</i>) ir 10,80 eurų su PVM (<i>dešimt eurų, 80 centų</i>). 5.2.3. Į Paslaugos įkainį turi būti įskaičiuoti visi mokesčiai ir visos su Paslaugų teikimu susijusios išlaidos: maisto produktų, maisto pagaminimo, jo išdavimo bei kitos ūkinės išlaidos (šiukšlių išvežimas, patalpų ir įrangos, inventoriaus higieninės švaros, epidemiologinės saugos palaikymas, aprūpinimo indais ir įrankiais

	reikalingais ligonių maitinimo paslaugai organizuoti, technologinių įrengimų priežiūra ir kitos). 5.2.4. Į Paslaugų įkainį įskaičiuotos visos išlaidos ir mokesčiai, tame tarpe ir PVM. Į Sutarties kainą įskaičiuotos visos su Paslaugų teikimu susijusios išlaidos, įskaitant, bet neapsiribojant: 5.2.4.1. visos su dokumentų rengimu ir pateikimu susijusias išlaidas; 5.2.4.2. įrangos, reikalingos Paslaugoms teikti, išlaidos; 5.2.4.3. visos kitos išlaidos, būtinos tinkamam ir kokybiškam Paslaugų suteikimui. 5.2.5. Šioje Sutartyje Pradinės Sutarties vertė yra lygi maksimaliai pirkimui skirtai lėšų sumai be PVM ir Sutartyje nurodytais įkainiais be PVM. Pirkėjas perka Paslaugas pagal poreikį Sutartyje arba jos priede Nr.1 nurodytais įkainiais, neviršijant Sutarties kainos. Sutartyje arba jos priede Nr. 1 atskirose eilutėse nurodytas Paslaugų kiekis gali būti keičiamas (didėti ar mažėti). 5.2.6. Pirkėjas neįsipareigoja išpirkti preliminaraus Paslaugų kiekio.
5.3. Sutarties kainos / įkainių perskaičiavimas taikant peržiūros taisykles	Sutarties įkainiai bus perskaičiuojami: 5.3.1. dėl PVM tarifo pasikeitimo.
5.3.1. Sutarties kainos / įkainių peržiūra dėl PVM tarifo pasikeitimo	Jeigu Sutarties vykdymo metu pasikeičia PVM mokėjimą reglamentuojantys teisės aktai, darantys tiesioginę įtaką Tiekėjo teikiamų Paslaugų Sutartyje nurodytiems įkainiams, Sutarties įkainiai perskaičiuojami nekeičiant Paslaugų įkainio be PVM. Perskaičiavimas įforminamas Susitarimu ne vėliau kaip per 10 (dešimt) kalendorinių dienų nuo PVM mokėjimą reglamentuojančių teisės aktų pasikeitimo, kuris tampa neatskiriama Sutarties dalimi. Perskaičiuoti Sutarties įkainiai taikomi už tą Paslaugų dalį, kurios bus teikiamos Susitarime nurodytos dienos.
5.3.2. Sutarties kainos / įkainių peržiūra dėl kitų mokesčių, lemiančių Paslaugų kainos / įkainių pokytį, pasikeitimo	Netaikoma
5.3.3. Sutarties kainos / įkainių peržiūra dėl kainų lygio pokyčio	Netaikoma
5.3.4. Sutarties kainos / įkainių peržiūra dėl kainų lygio pokyčio pagal Paslaugų grupių kainų pokyčius	Netaikoma
5.4. Sutarties kainos / įkainių apskaičiavimas	Netaikoma

taikant kiekio (apimties) keitimo taisykles	
5.5. Atsiskaitymo su Tiekėju terminas ir tvarka	Pirkėjas atsiskaito su Tiekėju ne vėliau kaip per 30 kalendorinių dienų nuo Sąskaitos gavimo dienos. Apmokėjimo sąlygos: 1) už įvykdytus Užsakymus mokama kartą per mėnesį; 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 sąrašą paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2014/55/ES (toliau – Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartas), teikiamos Tiekėjo pasirinktomis priemonėmis. Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standarto neatitinkančios elektroninės sąskaitos faktūros gali būti teikiamos tik naudojantis Sąskaitų administravimo bendrosios informacinės sistemos (toliau – SABIS) priemonėmis. Pirkėjas elektronines sąskaitas faktūras priima ir apdoroja naudodamasis informacinės sistemos SABIS priemonėmis, išskyrus jeigu mobilizacijos, karo ar nepaprastosios padėties atveju yra informacinės sistemos SABIS pažeidimų, dėl kurių negalimas Pirkėjo ir Tiekėjo bendravimas ir keitimasis informacija naudojantis SABIS."
5.6. Avansas	Netaikoma
5.7. Avanso užtikrinimas	Netaikoma
6. PASLAUGŲ KOKYBĖ IR GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI	
6.1. Garantinis terminas	Netaikoma
6.2. Terminas Paslaugų trūkumams pašalinti	Netaikoma
6.3. Kokybinių kriterijų įgyvendinimo ir tikrinimo tvarka	Netaikoma
7. SUTARTIES VYKDYMOI PASITELKIAMAI SUBTIEKĖJAI IR (AR) SPECIALISTAI	
7.1. Sutarties vykdymui pasitelkiami subtiekėjai ir (ar) specialistai	Sutarties vykdymui subtiekėjai ir (ar) specialistai nepasitelkiami.
8. PRIEVOLIŲ PAGAL SUTARTĮ ĮVYKDYMO UŽTIKRINIMAS	
8.1. Prievolių pagal Sutartį įvykdymo užtikrinimas	Prievolių pagal Sutartį įvykdymas užtikrinamas: Netesybomis (delspinigiais, bauda).
8.2. Sutarties įvykdymo užtikrinimo galiojimo terminas	Netaikoma
8.3. Sutarties įvykdymo užtikrinimo pateikimas	Netaikoma
9. ŠALIŲ ATSAKOMYBĖ	

9.1. Pirkėjui taikomos netesybos už mokėjimų pagal Sutartį vėlavimą	Jeigu Pirkėjas, gavęs tinkamai pateiktą ir užpildytą Sąskaitą, uždelsia atsiskaityti už tinkamai Tiekėjo suteiktas kokybiškas Paslaugas per Sutartyje nurodytą terminą, Tiekėjas nuo kitos nei nustatytas terminas dienos skaičiuoja Pirkėjui 0,02 (dvi šimtosios) procento dydžio delspinigius nuo neapmokėtos sumos be PVM už kiekvieną vėlavimo dieną.
9.2. Tiekėjui taikomos netesybos	9.2.1. Jeigu Tiekėjas vėluoja suteikti Paslaugas arba nevykdo kitų sutartinių įsipareigojimų, Pirkėjas nuo kitos nei nustatytas terminas dienos Tiekėjui skaičiuoja 0,02 (dvi šimtosios) procento dydžio delspinigius už kiekvieną uždelstą dieną nuo laiku nesuteiktų Paslaugų ar kitų sutartinių įsipareigojimų nevykdymo kainos be PVM. 9.2.2. Tiekėjas privalo sumokėti Pirkėjui netesybas per 5 (penkias) darbo dienas nuo Pirkėjo pareikalavimo, jeigu netesybų suma nėra išskaitoma iš Tiekėjui mokėtinų sumų.
9.3. Tiekėjui / Pirkėjui taikoma bauda nutraukus Sutartį dėl esminio Sutarties pažeidimo ar nepagrįstai nutraukus Sutarties vykdymą ne Sutartyje nustatyta tvarka	Netaikoma
9.4. Tiekėjui taikoma bauda dėl esamų subtiekiejų ar specialistų pakeitimo / naujų subtiekiejų pasitelkimo nesilaikant Bendrosiose sąlygose nurodytos subtiekiejų ir (ar) specialistų keitimo tvarkos	Netaikoma
9.5. Tiekėjui taikomos baudos dėl aplinkosauginių ir (arba) socialinių kriterijų nesilaikymo	Netaikoma
9.6. Tiekėjui / Pirkėjui taikoma bauda dėl konfidencialumo reikalavimų nesilaikymo	Netaikoma
9.7. Tiekėjui taikomos netesybos dėl pirkimo dokumentuose nustatytų Kokybinių kriterijų nepasiekimo Sutarties vykdymo metu	Netaikoma
9.8. Tiekėjui taikomos netesybos dėl Sutarties įvykdymo užtikrinimo nepratęsimo	Netaikoma

10. ESMINĖS SUTARTIES SĄLYGOS	
10.1. Esminės Sutarties sąlygos	10.1.1. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai nustačius, kad Tiekėjas nesilaiko maisto tvarkymo patalpų higienos reikalavimų ir jų neištaisius; 10.1.2. Tiekėjas perleidžia Pirkimo sutarties vykdymą be Pirkėjo leidimo; 10.1.3. Tiekėjas neturi gamybos vietose galiojančio Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimo arba tokio pažymėjimo galiojimas sustabdomas ar panaikinamas; 10.1.4. Tiekėjas padaro esminį Pirkimo sutarties pažeidimą, kaip tai numatyta Civiliniame kodekse.
11. SUTARTIES GALIOJIMAS IR KEITIMAS	
11.1. Sutarties sudarymas ir įsigaliojimas	Ši Sutartis laikoma sudaryta ir įsigalioja nuo Sutarties pasirašymo dienos (antrosios Šalies pasirašymo dieną). Sutartis galioja iki visiško prievolių įvykdymo (kol bus išnaudota Pradinės Sutarties vertė, bet jos terminas <u>negali būti ilgesnis kaip 20 (dvidešimt) kalendorinių dienų.</u>
11.2. Sutarties galiojimo termino pratęsimas	Šalių abipusiu rašytiniu Susitarimu Sutartis tomis pačiomis sąlygomis, nedidinant Sutarties kainos, gali būti pratęsta 7 (septynioms) kalendorinėms dienoms, jeigu yra išlikęs poreikis ir esant šioms aplinkybėms: 11.2.1. Pirkėjas neišpirkio Paslaugų pagal Sutartį ir nėra išnaudota Sutarties kaina.
12. SUTARTIES NUTRAUKIMAS	
12.1. Sutarties nutraukimo pagrindai	Sutartis gali būti nutraukiama rašytiniu Šalių susitarimu arba vienašališkai, Bendrosiose sąlygose nustatyta tvarka.
12.2. Esminiai Sutarties pažeidimai	Raštu užfiksuotais atvejais ne dėl Pirkėjo kaltės Tiekėjas netinkamai teikia Paslaugas, tai yra: 12.2.1. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai nustačius, kad Tiekėjas nesilaiko maisto tvarkymo patalpų higienos reikalavimų ir jų neištaisius; 12.2.2. Tiekėjas perleidžia Pirkimo sutarties vykdymą be Pirkėjo leidimo; 12.2.3. Tiekėjas neturi gamybos vietose galiojančio Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimo arba tokio pažymėjimo galiojimas sustabdomas ar panaikinamas; 12.2.4. 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, Pirkėjas, vadovaudamasis viešuosius pirkimus reglamentuojančių teisės aktų nustatyta tvarka, įtraukia Tiekėją į Nepatikimų tiekėjų sąrašą.
13. APLINKOS APSAUGOS IR SOCIALINIAI KRITERIJAI	
13.1. Su perkamomis paslaugomis susiję	Atliekamas žaliasis pirkimas. Siekti, kad Paslaugai teikti būtų sunaudojama mažiau gamtos išteklių ir (ar) sudėtyje būtų pakartotinai panaudotų ir (ar) perdirbtų medžiagų ir taip būtų

aplinkos apsaugos kriterijai	laikomasi Aplinkos apsaugos ministro įsakymu Nr. D1-508 patvirtinto Aplinkos apsaugos kriterijų taikymo, vykdant žaliuosius pirkimus, tvarkos aprašo 4.4.4.1 punkte nustatyto aplinkosauginio principo, t. y.: 1. Susidariusios atliekos (stiklas, popierius, plastikas, metalas ir kt.) turi būti rūšiuojamos ir perduodamos atliekas tvarkančioms įmonėms; 2. biologiškai skaidžios atliekos turi būti surenkamos atskirai ir perduodamos šias atliekas kompostuojančioms ar kitaip naudojančioms įmonėms.
13.2. Su perkamomis Paslaugomis susiję socialiniai kriterijai	Netaikoma
14. SUTARTIES PRIEDAI	
14.1. Priedas Nr. 1	Techninė specifikacija
15. ŠALIŲ ATSTOVŲ PARAŠAI	
PIRKĖJAS	TIEKĖJAS
Direktorė Evelina Raulušaitienė	Direktorius Mindaugas Aldonis
(parašas)	(parašas)

SVEIKATOS ĮSTAIGOS PACIENTŲ MAITINIMO PASLAUGŲ

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I. BENDROJI DALIS

1. Sveikatos įstaigos (stacionarines paslaugas teikiančios asmens sveikatos priežiūros įstaigos) pacientų maitinimo paslaugos (toliau – **paslaugos**) turi būti teikiamos vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais asmens sveikatos priežiūros įstaigų pacientų maitinimą, bei higienos normose nustatytais bendraisiais reikalavimais ir rekomendacijomis maitinimui, įskaitant, bet neapsiribojant:

1.1. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.2. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2017 m. birželio 21 d. įsakymu Nr. V-783 „Dėl mitybos terapijos paslaugų stacionarines asmens sveikatos priežiūros paslaugas teikiančiose asmens sveikatos priežiūros įstaigose organizavimo ir teikimo tvarkos aprašo ir ambulatorinių mitybos terapijos paslaugų organizavimo ir teikimo pacientų namuose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.3. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2005-09-01 įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.4. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2012-10-19 įsakymu Nr. V-946 L „Dėl Lietuvos higienos normos HN 47-1:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.5. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.6. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis „Pritaikyto maitinimo valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;

1.7. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis „Vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;

1.8. Lietuvos Respublikos medicinos norma MN 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“;

1.9. Lietuvos dietologų draugijos parengtomis „Asmens sveikatos priežiūros įstaigose skiriamų dietų aprašas“ ir dietų skyrimo metodinėmis rekomendacijomis;

1.10. Kitais teisės aktais, higienos ir medicinos normomis reglamentuojančiais maisto tvarkymą, ruošimą ir teikimą.

2. **Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktams, taikomi pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimai.**

II. NUMATOMŲ ĮSIGYTI PASLAUGŲ APIMTIS

3. Perkamos paslaugos – Sveikatos įstaigos pacientų maisto gamybos ir pristatymo paslaugos perkančiosios organizacijos VšĮ Druskininkų ligoninės skyriuose, adresu Sveikatos g. 30, Druskininkai. Pirkimo objektas apima ir specialistų, sudarančių valgiaraštį pagal pirkimo sutartį ruošiamam ir

tiekiamam maistui, paslaugas bei pagaminto maisto pristatymo perkančiajai organizacijai paslaugas. Maistas vežamas 3 (tris) kartus per dieną.

4. Preliminari perkamų Paslaugų apimtis per 20 (dvidešimt) kalendorinių dienų – 1300 maitinimų (1 (vienas) maitinimas – paciento maitinimas 4 (keturis) kartus per dieną (pusryčiai, pietūs, pavakariai ir vakarienė)).

5. Preliminarus maitinamų asmenų skaičius per parą – 86 asm.

6. Dietinio maisto gamyba iš kokybiškų maisto produktų ir kasdieninis, nepertraukiamas 4 kartų per parą maitinimas, gaminant ir pristatant maistą asmens sveikatos priežiūros įstaigai nurodytu adresu. Nurodytas Perkančiosios organizacijos maitinamų pacientų skaičius yra preliminarus ir nelaikomas faktiniu. Tikslus perkamos Paslaugos kiekis priklausys nuo konkrečiu metu asmens sveikatos priežiūros įstaigoje besimaitinančių pacientų skaičiaus.

7. Paslaugai teikti reikalingų priemonių užtikrinimas visą sutarties vykdymo laikotarpį, t.y. maisto transportavimo priemonės, indai ir kt.

8. Maisto, buitinių atliekų surinkimas ir šalinimas paslaugos teikėjo sąnaudomis. Pirkėjas turi teisę tikrinti maisto atliekų tvarkymo procesą.

9. Maisto gaminimo patalpų paviršių ir objektų mikrobiologinės švaros bei dezinfekcijos užtikrinimas. Pirkėjas turi teisę tikrinti maisto gaminimo patalpų paviršių ir objektų mikrobiologinės švaros ir dezinfekcijos lygį, imant mėginius nuo paviršių.

10. Nepertraukiamas dietinio maisto ruošimas (be poilsio ir švenčių dienų) pagal dietinio maisto charakteristikas ir indikacijas bei kiti su šia paslauga susiję aptarnavimo darbai.

11. Paslaugos teikėjas maisto produktus (žaliavas), naudojamus maisto gamybai, privalo įsigyti tik iš tų maisto produktų (žaliavų) gamintojų ar tiekėjų, kurie nėra įtraukti į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, kuris sudaromas remiantis VMVT teritorinių padalinių pateiktais valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės duomenimis bei skelbiamas viešai VMVT interneto svetainėje adresu [Nepatikimi maisto tvarkymo subjektai | Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba \(vmvt.lt\)](http://Nepatikimi_maisto_tvarkymo_subjektai_Valstybine_maisto_ir_veterinarijos_tarnyba_vmvt.lt).

12. Pirkėjo įgalioti atstovai be išankstinio įspėjimo, nedalyvaujant paslaugų teikėjo atstovui, turi teisę tikrinti maisto gaminimo vietą, paslaugų teikimo atitikimą pirkimo sutartyje nurodytiems reikalavimams, atlikti maisto davinio laboratorinę kontrolę (iširti maistinę, energinę vertę).

13. Paslaugos teikėjas sutarties vykdymo metu įsipareigoja laikytis aplinkos apsaugos kriterijų:

14.1. patiekalų ruošimui naudojami produktai atitiks bent vieną iš žemiau nurodomų kriterijų:

14.1.1. patiekalams ruošti produktai turi atitikti 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 su visais pakeitimais (nuo 2022 m. sausio 1 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas) (toliau - ekologinės gamybos reglamentas) reikalavimus; ir (arba)

14.1.2. patiekalams ruošti produktai turi atitikti 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ir (arba) Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. sausio 7 d. įsakymo Nr. 3D–10 „Dėl žemės ūkio ir maisto produktų saugomų kilmės vietos nuorodų, saugomų geografinių nuorodų ir garantuotų tradicinių gaminių įregistravimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“ reikalavimus ir jiems yra suteikta Saugoma geografinė nuoroda, ir (arba) Saugoma kilmės vietos nuoroda, ir (arba) Garantuoto tradicinio gaminio nuoroda (toliau – saugomos nuorodos); ir (arba)

14.1.3. patiekalų ruošimui naudojami produktai turi atitikti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymo Nr. 3D–524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau - NKP) ar lygiaverčių kitų ES valstybių narių pripažintų maisto produktų kokybės sistemų reikalavimus;

14.1.4. Pagal aukščiau 14.1.1 – 14.1.2. papunkčiuose nurodytus kriterijus perkamas patiekalams ruošti produktų kiekis turi sudaryti ne mažiau nei 30 procentų viso perkamų patiekalams ruošti maisto produktų kiekio (kilogramais, litrais, vienetais).

14.2. Susidariusios atliekos (stiklas, popierius, plastikas, metalas ir kt.) turi būti rūšiuojamos ir perduodamos atliekas tvarkančioms įmonėms;

14.3. Biologiškai skaidžios atliekos turi būti surenkamos atskirai ir perduodamos šias atliekas kompostuojančioms ar kitaip naudojančioms įmonėms;

15. Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktams dėl 14 punkte nustatytų reikalavimų, taikomi pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimai.

III. REIKALAVIMAI DIETINIAMS PATIEKALAMS

16. Pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo.

17. Pacientams patiekiamų šiltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 65 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

18. Pacientų maitinimai skirstomi: pusryčiai, pietūs, pavakariai ir vakarienė. Pusryčiams pacientas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., pavakariams – 15–20 proc., vakarienei – 20–25 proc., rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Paros ar maitinimo energinė vertė nuo rekomenduojamos normos gali nukrypti ne daugiau nei vieną procentą.

19. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šalti dietiniai patiekalai.

20. Patiekalų patiekimas turi atitikti techninės specifikacijos 1 priede nurodytus Maisto ir patiekalų pacientams maitinti skiriant standartines dietas patiekimo reikalavimus.

21. Maisto produktai, kuriais maitinti pacientus draudžiama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; džiovėsečiuose volioti ar džiovėsečiais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kuriuos gaminant buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelės, pagautos Baltijos jūroje; šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

IV. DIETINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

22. Pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdui.

23. Patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti.

24. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių), juos pageidaujama tiekti papildomo maitinimo metu.

25. Standartinių dietų ir gydomųjų standartinių dietų pagrindinių maitinimų patiekaluose daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Kitų dietų patiekaluose daržovių ir vaisių kiekis skaičiuojamas pagal dietų reikalavimus.

26. Patiekalai, skirti pacientams iki 1 metų amžiaus, nesūdomi ir nesaldinami.

27. Patiekalai turi būti patiekiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai, guliašai ir pan.), patiekiami nepraradę jiems būdingos formos, neištižę; vienoje lėkštėje, jei ji nepadalyta į sekcijas, netiekiami tarpusavyje nederantys patiekalai (košė su duona ar sumuštiniu, varškės

apkepas su burokėlių salotomis ir pan.); jei patiekama duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniais, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

28. Pacientų maitinimui per zondą ir per burną enterinius mišinius teikti paruoštus gamintojo pramoniniu būdu. Enteriniai mišiniai nuo gimimo iki 18 metų amžiaus vaikams turės būti teikiami pagal poreikį.

29. Maistas į įstaigą pristatomas pagal grafiką kasdien: 7:30 - 8:00 val. (maistas pusryčiams ir priešpiečiams), 12:00 - 12:30 val. (maistas pietums ir pavakariams), 16:30 - 17:00 val. (maistas vakarienei ir naktpiečiams). Tikslus laikas derinamas su Pirkėju.

30. Pagamintą maistą į įstaigą (adresu Sveikatos g. 30, Druskininkai) pristato Paslaugos teikėjas savo priemonėmis ir lėšomis. Paslaugos teikėjas Pirkėją aprūpina maisto išvežiojimo vežimėliais su maistui išvežioti būtina tara.

31. Paslaugos teikėjo pristatytą pagamintą maistą maisto skirstymo patalpoje priima Pirkėjo maisto išdavėjas ir paskirsto pacientams. Indus surenka ir išplauna Pirkėjo darbuotojas.

32. Maistas turi būti pristatomas taroje (termo boksuose), skirtoje maistui gabenti. Paslaugos teikėjas maisto transportavimo metu užtikrina indų sandarumą bei teisės aktuose nustatytos patiekalų temperatūros režimą. Pirkėjas turi teisę tikrinti maisto temperatūrą, naudojama tara turi atitikti LR galiojančius nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

33. Paslaugos teikėjas Pirkėją aprūpina indų plovimo mašina bei pasirūpina jos pajungimu, taip pat aprūpina maitinimo tiekimui pacientams reikalingais indais, įrankiais ir jų laikymo priemonėmis.

34. Paslaugos teikėjas privalo sudaryti sąlygas Pirkėjo atstovams atlikti planinę pagaminto maisto, maisto produktų kokybės, tinkamumo vartoti terminų bei laikymo kontrolę. Esant pacientų ar sveikatos įstaigos skyrių / padalinių personalo nusiskundimams maitinimo kokybe gali būti vykdoma neplaninė kontrolė.

35. Pirkėjo įgaliotas specialistas kasdien parengia suvestinę apie pacientams paskirtas dietas bei jų skaičių ir teikia užsakymą Paslaugos teikėjui. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną iš Pirkėjo atsakingo asmens priimtų kitos dienos užsakymus.

36. Pirkėjas turi teisę pateikti užsakymą dėl dalies vienam pacientui per parą pateikiamų maitinimų skaičiaus pagal atskirą tarp Pirkėjo ir tiekėjo susitarimą.

37. Esant indikacijoms, Paslaugos teikėjas gamina maistą pagal individualią dietą.

V. REIKALAVIMAI VALGIARAŠČIAMS

37. Valgiaraštį sudaro Paslaugos teikėjo dietologas ar tiekėjo dietistas.

38. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal įstaigos sveikatos priežiūros paslaugoms reikalingas dietas.

39. Valgiaraščiai turi būti suderinti su pirkėjo gydytoju dietologu ar kitu paskirtu atsakingu asmeniu.

40. Standartinių ir gydomųjų standartinių dietų valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 14 dienų laikotarpiui. Gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 7 dienų laikotarpiui.

41. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus.

42. Valgiaraštis turi būti sudaromas taip, kad 7 dienų laikotarpyje būtų siūloma ne mažiau kaip dviejų skirtingų mėsos rūšių patiekalai.

43. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami dietiniai patiekalai, jų kiekiai gramais. Receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), baltymų, riebalų, angliavandenių kiekiai ir energinė vertė, gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Gydomųjų standartinių dietų ir gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiuose nurodomos patiekalų receptūros. Gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti

nurodytos koreguojamos maistinės medžiagos (pvz., sumažinto natrio kiekio dietoje – natrio kiekis ir pan.) kiekiai.

44. Sudarant valgiaraščius turi būti atsižvelgiama į vaisių ir daržovių sezoniškumą.

VI. PASLAUGŲ TEIKIMO IŠLAIDOS

45. Sutartimi paslaugų teikėjas įsipareigoja perimti visas su sveikatos priežiūros įstaigoje pacientų maitinimu susijusias išlaidas: maisto produktų įsigijimo, maisto pagaminimo, maisto pristatymo, tiekimo indų, įrankių ir įrangos įsigijimo bei saugojimo, virtuvės personalo darbo užmokesčio, elektros energijos, patalpų šildymo, vandens, buitinių atliekų utilizavimo, kitas ūkines išlaidas (patalpų švaros palaikymas ir dezinfekcija, maisto ruošimo įrangos priežiūros, remonto ir atnaujinimo, patalpų einamojo remonto ir kitas išlaidas), taip pat visus mokesčius (įskaitant PVM) ir bet kokias kitas su paslaugų teikimu susijusias išlaidas, kurias paslaugų teikėjas gali patirti. Jokios papildomos išlaidos paslaugų teikėjui nebus atlyginamos, todėl visos paslaugų teikimo išlaidos turi būti įtrauktos į pasiūlymo kainą. Paslaugų tiekėjui to nepadarius, jis nėra atleidžiamas nuo įsipareigojimo teikti paslaugas laikantis visų šioje techninėje specifikacijoje, jos prieduose ir tokių paslaugų teikimą reglamentuojančiuose teisės aktuose nurodytų reikalavimų, o į pasiūlymo kainą neįtrauktas išlaidas paslaugų teikėjas turės padengti savo sąskaita.

46. Išlaidos maisto gamybai turi būti nustatomos taip, kad užtikrintų pakankamą darbuotojų, vykdančių maisto pagaminimą, skaičių atsižvelgiant į sveikatos priežiūros įstaigoje nustatytą režimą, maisto ir darbuotojų higieną.

MAISTO IR PATIEKALŲ PACIENTAMS MAITINTI SKIRIANT STANDARTINES DIETAS PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Patiekiamos taip, kad pacientai galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad pacientai galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos pacientai galėtų nuryti. 2.4. Trinti vaisiai patiekiami nesaldinti.
3. Grūdiniai produktai	3.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 3.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 3.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (t. y. ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės duonoje sudaro rugiai). 3.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai kvietinius miltus 550 C ar 550D rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 3.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekama liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekama taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 5.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginėti pieno gaminiai (išskyrus varškę) tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltiesiems patiekalams gaminti naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 7.2. Kepti naudojamas kepti skirtas aliejus. 7.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
8. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	8.1. Naudojami patiekalams pagardinti. 8.2. Iki 7 metų amžiaus ir pagyvenusiems pacientams tiekiami smulkinti.
9. Prieskoniai	9.1. Pirmenybė teikiama šviežiams lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 9.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
10. Gėrimai	10.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 10.2. Su patiekalais sultys ir saldinti gėrimai netiekiami.

11. Desertai	11.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles. 11.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
12. Sriubos	12.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (150–200 ml).
13. Arbata	13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/1l koncentracijos, kad būtų išvengta pacientams skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo. 13.2. Arbata tiekama nesaldinta. Pacientui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus reikalavimus.

DETALŪS METADUOMENYS	
Dokumento sudarytojas (-ai)	VšĮ "Druskininkų ligoninė"
Dokumento pavadinimas (antraštė)	Pacientų maitinimo paslaugų sutartis
Dokumento registracijos data ir numeris	2026-02-13 Nr. VPS-37
Dokumento gavimo data ir dokumento gavimo registracijos numeris	
Dokumento specifikacijos identifikavimo žymuo	
Parašo paskirtis	
Parašą sukūrusio asmens vardas, pavardė ir pareigos	
Parašo sukūrimo data ir laikas	
Parašo formatas	
Laiko žymoje nurodytas laikas	
Informacija apie sertifikavimo paslaugų teikėją	
Sertifikato galiojimo laikas	
Parašo paskirtis	
Parašą sukūrusio asmens vardas, pavardė ir pareigos	
Parašo sukūrimo data ir laikas	
Parašo formatas	
Laiko žymoje nurodytas laikas	
Informacija apie sertifikavimo paslaugų teikėją	
Sertifikato galiojimo laikas	
Informacija apie būdus, naudotus metaduomenų vientisumui užtikrinti	
Pagrindinio dokumento priedų skaičius	
Pagrindinio dokumento pridedamų dokumentų skaičius	
Programinės įrangos, kuria naudojantis sudarytas elektroninis dokumentas, pavadinimas	
Informacija apie elektroninio dokumento ir elektroninio (-ių) parašo (-ų) tikrinimą (tikrinimo data)	
Elektroninio dokumento nuorašo atspausdinimo data ir ją atspausdinęs darbuotojas	
Paieškos nuoroda	
Papildomi metaduomenys	