

MAITINIMO PASLAUGŲ SUTARTIS Nr. PS-3

2025-12-29

Kaunas

UAB „Sotega“, į. k. 301681743, atstovaujama direktorės Ritos Juškienės, veikiančios pagal įmonės įstatus (toliau – Paslaugos teikėjas),

Kauno Motiejaus Valančiaus mokykla-darželis, į.k. 290140580, Kranto 5-oji g. 7-1, LT-45276 Kaunas, atstovaujama laikinai einančios direktoriaus pareigas Linos Baltakienės, veikiančios pagal įstaigos nuostatus (toliau – Užsakovas),

toliau atskirai Paslaugų teikėjas ir Užsakovas vadinami „Šalimi“, o kartu – „Šalimis“, sudarė šią sutartį, toliau vadinama „Sutartis“.

I. Sutarties objektas ir paslaugos teikimo terminai

1.1. Sutarties objektas – mokinių maitinimo paslaugos, kurios susideda iš mokinių mokamo ir nemokamo maitinimo (pusryčiai, pietūs ir pavakariai). Paslaugoms teikti Paslaugų teikėjui Patalpų nuomos sutartimi (Sutarties 2 priedas) išnuomojamos Kauno miesto savivaldybei nuosavybės teise priklausančios 68,93 kv. m. patalpos, kurias patikėjimo teise valdo Užsakovas. Kauno Motiejaus Valančiaus mokyklos-darželio valgykloje ir maisto pagaminimo paslauga siekiant užtikrinti ugdytinių maitinimą, kitame padalinyje, esančiame Vaidoto g. 115, Kaune (ugdytiniais pagamintą maistą į šį padalinį nusiveža pats Užsakovas).

1.2. Maitinamų vaikų skaičius ir maitinami asmenys Sutarties vykdymo metu gali keistis pagal poreikį. Preliminarios apimtys apie besimokančių mokinių skaičių ir nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius yra nurodyti Sutarties 1 priede.

1.3. Patalpų nuomos sutartis – Paslaugos tiekėjo su Užsakovu pasirašyta Savivaldybės turto, esančio adresu Kranto 5-oji g. 45276 Kaunas, kuris reikalingas Paslaugoms teikti, nuomos sutartis pasirašoma ne vėliau kaip per 5 darbo dienas nuo šios Sutarties pasirašymo ir yra Sutarties 2 priedas.

1.3. Paslaugos teikimo pradžia – 2026-01-02.

1.4. Paslaugos teikimo pabaiga – 2026-01-31.

II. Sutarties objekto kaina ir atsiskaitymo tvarka

2.1. Teikiamų paslaugų nemokamo maitinimo kainos nustatytos Kauno m. savivaldybės administracijos direktoriaus 2025-03-25 įsakymu Nr. A-310 ir 2020-06-25 įsakymu Nr. A-2077 bei Kauno m. savivaldybės tarybos 2020-07-21 sprendimu Nr. T-327 (3 priedas). Kainos pateiktos su PVM ir visais mokesčiais.

2.2. **Užsakovas** už maitinimo paslaugas **Paslaugos teikėjui** moka pagal gautus atsiskaitymo dokumentus ne vėliau kaip per 30 kalendorių dienų po atsiskaitymo dokumentų išrašymo dienos.

2.3. **Užsakovas**, laiku nesumokėjęs **Paslaugos teikėjui** už suteiktas paslaugas, moka **Paslaugos teikėjui** 0,2 % dydžio delspinigius nuo laiku nesumokėtos sumos už kiekvieną pavėluotą kalendorinę dieną.

III. Šalių įsipareigojimai

3.1. **Paslaugos teikėjas** įsipareigoja:

3.1.1. Kokybiškai teikti maitinimo paslaugas, vadovaujantis Lietuvos Respublikos įstatymais ir kitais teisės aktais, laikydamasis esamų normų ir taisyklių, standartų, sutarties sąlygų reikalavimų.

3.1.2. Turėti visus leidimus, licencijas, darbuotojus, lėšas, žinias ir pajėgumus, teisės aktų reikalaujamus ir reikalingus Sutarčiai teisėtai ir tinkamai vykdyti.

3.1.3. Vykdyti Sutarties 1 priede nurodytus prisiimtus įsipareigojimus.

3.2. Paslaugų **Užsakovas** įsipareigoja:

3.2.1. Priimti Paslaugų tiekėjo maitinimo paslaugas ir sumokėti **Paslaugos teikėjui** už suteiktas paslaugas, kaip numatyta šios sutarties 2.1 punkte.

3.2.2. Netrukdyti **Paslaugos teikėjui** teikti maitinimo paslaugą.

3.2.3. Pagrįstas pastabas (jeigu tokių yra) pateikti maitinimo paslaugos gavimo momentu.

IV. Šalių atsakomybė

4.1. Šalys įsipareigoja vykdyti visus įsipareigojimus, numatytus šioje sutartyje, ir LR galiojančių norminių teisės aktų reikalavimus.

V. Sutarties galiojimo, pakeitimo ir nutraukimo sąlygos

- 5.1. Sutartis galioja 1.4 ir 1.5 punktuose nurodytais terminais.
- 5.2. Šalys turi teisę keisti Sutarties sąlygas abipusiu rašytiniu susitarimu ne vėliau kaip prieš 5 kalendorines dienas iki paslaugos teikimo.
- 5.3. Šalys gali nutraukti šią Sutartį prieš terminą tarpusavio susitarimu.
- 5.4. Vienašališkai Sutartis gali būti nutraukta, įspėjus kitą Šalį prieš 14 kalendorinių dienų.
- 5.5. Pasibaigus sutarties galiojimui, Užsakovas privalo pilnai atsiskaityti su Paslaugos teikėju per 30 kalendorinių dienų po sąskaitos pateikimo.
- 5.6. Sutartis sudaryta dviem vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais, po vieną kiekvienai šaliai.

VI. Force majeure

- 6.1. Atsiradus nenumatytoms sąlygoms ar aplinkybėms, kurios pagal Lietuvos Respublikos norminius teisės aktus yra laikomos nenugalima jėga ir dėl kurių Šalis ar Šalys negali vykdyti savo įsipareigojimų, sutarties vykdymas yra atidedamas iki tų aplinkybių išnykimo.
- 6.2. Esant nenugalimos jėgos aplinkybėms, Šalys visus klausimus sprendžia vadovaujantis atitinkamais, tai reglamentuojančiais Lietuvos Respublikos norminiais teisės aktais.

VII. Ginčų sprendimas, kitos sąlygos

- 7.1. Iškilusius nesutarimus visais Sutarties vykdymo klausimais Šalys susitaria spręsti tarpusavio raštišku susitarimu, nesutarusios – Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
- 7.2. Vykdydamos Sutartį, šalys vadovaujasi Lietuvos Respublikos įstatymais, kitais Lietuvos Respublikos teisės aktais ir Sutarties sąlygomis.
- 7.3. Šalys susitaria, kad ši Sutartis bei jos priedai yra konfidencialūs ir be kitos Šalies sutikimo negali būti viešinami, išskyrus įstatymuose numatytus atvejus.

VIII. Sutarties priedai

- 8.1. Priedas Nr. 1 – Kauno m. sav. dokumentai, reglamentuojantys maitinimo įkainius.
- 8.2 Priedas Nr. 2 – Patalpų nuomos sutartis

VIX. Šalių rekvizitai:

Užsakovas:

Kauno Motiejaus Valančiaus mokykla-darželis
Įm.k. 290140580
Kranto 5-oji g. 7-1, LT-45276 Kaunas
A.s. LT 64 4010 0425 0090 6580
Bankas Luminor
El.p. pradinem@pradine.kaunas.lm.lt

Laikiniai einanti direktoriaus pareigas
Lina Baltakienė

Paslaugos teikėjas:

UAB „Sotega“
Palangos g. 30C, LT- 97123 Kretinga
Tel.: +37061876947
El. p. info@sotega.lt
A.s. LT12 4010 0418 0066 2091
Bankas: Luminor Bank AB
Banko kodas: 40100
Juridinio asmens kodas: 301681743

Direktorė
Rita Juškienė

PASLAUGŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA IR PRELIMINARŲ KIEKIAI

1. Pirkimo objektas – Kauno Motiejaus Valančiaus mokyklos-darželio mokinių maitinimo paslaugos.
2. Užsakovas – Kauno Motiejaus Valančiaus mokykla-darželis (toliau – Užsakovas).
3. Mokinių maitinimo paslaugoms teikti Paslaugų teikėjui Patalpų nuomos sutartimi bus išnuomos Kauno miesto savivaldybei nuosavybės teise priklausančios 68,93 kv. m patalpos (plane pažymėtos 1C2p, pastato unikalus Nr. 1993-5018-5018) be įrangos.
4. Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, 3 punkte nurodytas turtas maitinimo paslaugų teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už Kauno miesto savivaldybės mero 2023 m. spalio 25 d. potvarkiu Nr. M-845 nustatytą **42,74 Eur per mėnesį** kainą. Kauno Motiejaus Valančiaus mokyklos-darželio vadovas su Paslaugų teikėju pasirašys Savivaldybės nekilnojamojo turto nuomos sutartį ir turto perdavimo ir priėmimo aktą (-us).
5. Paslaugų teikėjas turės užtikrinti mokinių atsiskaitymą už suteiktas Paslaugas ne grynaisiais pinigais. Paslaugų teikėjas, prieš pasirinkdamas atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą (elektroninė pinigine, bankinių kortelių skaitytuvai, elektroninės apyrankės ar kt.), turės suderinti atitinkamą atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą su Užsakovu.
6. Siekiant, kad Paslaugų teikėjas galėtų įsivertinti realų jo teikiamų Paslaugų poreikį, pateikiama papildoma informacija apie preliminarų valgančiųjų skaičių:

Eil. Nr.	Pavadinimas	Ikimokyklinio amžiaus mokiniai		Priešmokyklinių grupių vaikai	1–4 klasių mokiniai	Personalo skaičius
		lopšelio grupės vaikai	darželio grupės vaikai			
1.	Preliminarus mokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius					
	2026-01-01	10	37	26	68	
2.	Preliminarus nemokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičius					
	2026-01-01	X	X	15	12	X

7. Paslaugų teikėjas maitinimo paslaugas turi teikti vadovaudamasis Paslaugų teikimo metu galiojančiais teisės aktais (jų aktualiomis redakcijomis ar galiojančiais aktualiais pakeitimais):

7.1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“ nuostatomis;

7.2. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN 15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN 21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

7.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Tvarkos aprašas) nuostatomis;

7.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymo Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ nuostatomis;

7.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymo Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ nuostatomis;

7.6. Kauno miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 18 d. sprendimu Nr. T-289 „Dėl Socialinės paramos mokiniams skyrimo ir teikimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (aktuali redakcija);

7.7. Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2023 m. birželio 27 d. įsakymu Nr. A-1839 „Dėl nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti mokyklose ir priešmokyklinio ugdymo įstaigose skiriamų lėšų dydžio nustatymo“;

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

7.9. Kauno miesto savivaldybės tarybos 2014 m. lapkričio 6 d. sprendimu Nr. T-611 „Dėl Kauno miesto savivaldybės tarybos 2010 m. liepos 9 d. sprendimo Nr. T-350 „Dėl maitinimo paslaugų teikimo Kauno miesto savivaldybės įsteigtų švietimo įstaigų ikimokyklinėse ir priešmokyklinėse grupėse“ pakeitimo“;

7.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis Vaikų mitybos rekomendacijomis (nuorodos adresas <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/vaiku>) ir Sveikos mitybos rekomendacijomis (nuorodos adresas <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/sveikos-mitybos-rekomendacijos>).

7.11. kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir maisto higieną.

8. Paslaugų teikimo vieta: valgykla, adresu Kranto 5-oji g. 7, Kaunas, kasdien nuo 8.00 iki 16.00 val., išskyrus poilsio, švenčių dienas, mokinių atostogų dienas, taip pat jeigu nedirba ikimokyklinės grupės. Paslaugų teikimo tvarkaraštis derinamas su Užsakovu. Atskirais atvejais, suderinus su Užsakovu, gali būti organizuojamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis, taip pat mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.

9. Mokinių maitinimo laikas ir vieta nustatoma vadovaujantis Užsakovo vidaus tvarka, suderinus su Paslaugų teikėju. Konkretų nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių Užsakovo vadovas ar jo paskirtas atsakingas asmuo suderina su Paslaugų teikėju. Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius kinta.

10. Perkamų paslaugų kaina apima maisto produktų ir žaliavų bei patiekalų gamybos išlaidas, o esant reikalui, maisto davinių formavimą ir dalinimą, taip pat maisto produktų tvarkymą (plovimas, saugojimas ir pan.), kurie priklauso pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programą

11. Paslaugos, gaminama produkcija ir maisto ruošimui naudojamų maisto produktų ir žaliavų kokybė turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) 2004 m. balandžio 29 d. Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos įstatymuose, higienos normose ir kituose norminiuose teisės aktuose nustatytus bendruosius reikalavimus maisto tvarkymui, saugai ir mokinių maitinimui.

12. Dienos pusryčiai, pietūs, vakarienė ir kiti maitinimai turi būti organizuojami vadovaujantis valgiaraščiais, atitinkančiais Tvarkos aprašą ir suderintais su Užsakovu. Valgiaraščiai ir technologinės kortelės gali būti parengti privačių asmenų arba Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos, arba naudojantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos tinklalapyje pateikiamomis kitų ugdymo įstaigų technologinėmis 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/valgiarasčiai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>). Vegetarinis valgiaraštis turi būti rengiamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos tinklalapyje

pateikiamas vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijas (nuorodos adresas <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/vegetarinis>).

13. Paslaugų teikėjas valgiaraštį ne mažiau kaip 15 kalendorinių dienų laikotarpiui sukomplektuoja per 5 darbo dienas nuo Sutarties įsigaliojimo ir suderina su Užsakovu. Sutarties vykdymo laikotarpiu Paslaugų teikėjas gali parengti ir su Užsakovu suderinti kitas technologines korteles ir kitą valgiaraštį.

14. Suderintą valgiaraštį Paslaugų teikėjas galės keisti, atsižvelgdamas į Tvarkos apraše nurodytus reikalavimus, suderinęs su Užsakovu, laikydamasis tokių taisyklių:

15.1. jautiena (nurodyta technologinėse kortelėse) gali būti keičiama į veršieną, ėrieną (ne avieną) ir kitą raudoną mėsą, išskyrus kiaulieną, nebent tai būtų liesa kiauliena arba jos išpjova, kuri galėtų keisti jautieną tik kartą per mėnesį. Subproduktai, kaulai ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Faršas turi būti gaminamas Paslaugų teikėjo Paslaugų teikimo vietoje;

15.2. paukštiena (vištiena, antiena, žąsiena, kalakutiena ir pan.) (nurodyta technologinėse kortelėse) gali būti keičiama kitos paukštienos rūšies identiška skerdenos dalimi arba paukštienos filė (be odos, be kaulų ir papildomų riebalų). Subproduktai, kaulų svoris ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka. Faršas turi būti gaminamas Paslaugų teikėjo Paslaugų teikimo vietoje;

15.3. mėsa (nurodyta technologinių kortelių žaliavose) negali būti perdirbta ar pagaminta iš sulipdytos mėsos, nuopjovų ir ankstesnių pusfabrikačių, nebent ruošta pačios aptarnaujančios įstaigos, konkrečiam gaminiui pagal technologinę kortelę. Pavyzdžiui, vištiena sriubai, faršo mišinys maltiniams, įdarai, visos šių pusfabrikačių dalys turi būti gaminamos iš liesos mėsos be pridėtinių riebalų ar masės didinimo medžiagų. Faršas turi būti gaminamas Paslaugų teikėjo Paslaugų teikimo vietoje;

15.4. žuvis (nurodyta technologinėse kortelėse) gali būti keičiama. Riebios žuvies dalys (be kaulų), faršas gali būti keičiami identiška riebios žuvies dalimi (be kaulų), faršu arba filė (pvz., lašiša, skumbrė, silkė, šamas, otas ir pan.), baltos liesos žuvies dalys (be kaulų), faršas – baltos liesos žuvies dalimi (be kaulų), faršu arba filė (pvz., menkė, jūrinė lydeka, starkis, plekšnė, upėtakis ir pan.). Pirmenybė turi būti teikiama šviežiai žuviai. Žuvies faršas turi būti gaminamas Paslaugų teikėjo Paslaugų teikimo vietoje;

15.5. daržovės, vaisiai ir uogos gali būti keičiamos tarpusavyje (daržovės keičiamos kitomis daržovėmis, vaisiai, uogos – vaisiais ir (ar) uogomis, pvz., švieži kopūstai – pekininėmis ar „Iceberg“ salotomis arba pagal sezoniškumą – raugintais kopūstais, obuoliai – kriaušėmis ar mėlynėmis, šilauogėmis, vietoj šaldytų uogų sezono metu reikia naudoti šviežias uogas), prieskoninės žolelės – kitomis prieskoninėmis žolelėmis, džiovintas prieskonines žoleles sezono metu reikia keisti į šviežias;

15.6. druska ir cukrus gali būti mažinami arba didinami neviršijant Tvarkos apraše patvirtintų normų, bet jų keisti patiekaluose kitomis sudėtinėmis dalimis, išskyrus žoleles, negalima;

15.7. savaitės eigoje turi būti pateikiamos ne mažiau nei 5 rūšys vaisių ir (ar) uogų ir ne mažiau nei 5 daržovių (išskyrus bulves), jos gali kartotis kaip sudėtinės dalys dienos ir savaitės eigoje;

15.8. grūdai, kruopos, lęšiai, žirniai, ryžiai ir pupos dienos ir savaitės eigoje turi keistis tarpusavyje ir būti panaudotos ne mažiau nei 5 rūšys. Jos gali kartotis kaip sudėtinės patiekalo dalys;

15.9. rafinuotam cukrui gali būti naudojama alternatyva – medus, nerafinuotas cukrus, klevų, datulių ar agavų sirupas ir pan.). Vietoj cukraus negali būti naudojami perdirbti cukraus gaminiai ir saldikliai (gliukozės ir fruktozės sirupas, maltitolis, steviolio gliukozidai ir pan.);

15.10. viso grūdo kruopos, grūdai, miltai ir kitos viso grūdo sudėtinės dalys valgiaraštyje gali būti keičiamos tik viso grūdo produktais ir daržovėmis ir jų produktais;

15.11. ankštinės kultūros (žirniai, lęšiai, pupelės ir pan.) gali būti keičiamos tarpusavyje.

16. Maisto atliekos turi būti fiksuojamos, fotografuojamos ir turi būti vedama kiekvienos dienos išmetamo maisto statistika. Pasikartojant atliekų sudėčiai, t. y. kartojantis išmetamam maistui, Paslaugų teikėjas privalo skubiai priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei mokiniai atsisako

valgyti tam tikrą patiekalą, jį Paslaugų teikėjas turi pakeisti kitu patiekalu, atitinkančiu šioje techninėje specifikacijoje nurodytus reikalavimus.

17. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų technologinėse kortelėse turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir trukmė, temperatūrinis režimas, gaminio ir pusgaminio išeiga ir pan.). Valgiaraščiai turi būti sudaromi priklausomai nuo mokykloje besimokančių mokinių amžiaus. Skiriamos grupės: lopšelio, darželio, priešmokyklinė ir 1–4 klasės.

18. Tam tikrais atvejais turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus (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).

19. Kiekvienos dienos valgiaraštyje turi būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas. Šie valgiaraščiai suderinami su Užsakovu ir skelbiami Užsakovo viešai skelbimų lentoje ir Užsakovo interneto svetainėje.

20. Paslaugų teikėjas turi užtikrinti, kad, teikiant maitinimo paslaugas maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusgaminiai, nebus tiekiamos draudžiamos maisto produktų grupės, nurodytos Tvarkos apraše, o produktų asortimentas bus sudarytas pagal rekomenduojamas maitinimui maisto produktų grupes, vadovaujantis Tvarkos aprašu.

21. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai ir laisvai prieinamai atsigerti geriamo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų uždarytų indų, talpų, automatų ar pan.), o taip pat karšto vandens (pvz., iš termostato ar termosų).

22. Paslaugų teikėjas patiekalus privalo gaminti (ruošti) Užsakovo patalpose. Maistas turi būti karštas, kokybiškas, atitinkantis teisės aktuose nustatytus reikalavimus, tausojantis, pagamintas laikantis visų higienos normų.

23. Paslaugų teikėjas turi bendradarbiauti su Užsakovo administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais, atsižvelgti į Užsakovo ir mokinių pastabas ir įgyvendinti pokyčius.

24. Įranga:

27.1. Paslaugų teikėjas privalo turėti maisto gaminimo įrangą, stalo įrankius, serviravimo indus ir kitas maisto gamybai ir patiekimui reikalingas priemones. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus ir aliumininčius įrankius bei indus.

27.2. Paslaugų teikėjas savo lėšomis turi apsirūpinti reikiamomis priemonėmis indų plovimui, dezinfekavimui, riebalų šalinimui, turi pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.

27.3. Paslaugų teikėjas maisto gaminimo patalpose privalo turėti visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technologiniais aprašymais ir kt.), nurodytus Geros higienos praktikos taisyklėse viešojo maitinimo įmonėms, parengtose Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos ir Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos, ir kituose su maitinimo paslaugų teikimu susijusiuose teisės aktuose.

25. Patalpų naudojimas:

28.1. Užsakovas asmenų maitinimo paslaugų teikimo sutarties laikotarpiui perdavimo ir priėmimo aktu perduoda Paslaugų teikėjui nuomos sutarties pagrindu išnuomotas patalpas;

28.2. Paslaugų teikėjas kas mėnesį teisės aktų nustatyta tvarka turi mokėti nuompinigius ir visus mokesčius, nurodytus Patalpų nuomos sutartyje;

28.3. Paslaugų teikėjas privalo naudoti turtą pagal jo paskirtį ir sutartį, griežtai laikytis šios paskirties turtui keliamų priežiūros, higienos, priešgaisrinės saugos, sanitarinių reikalavimų ir kitų su turto eksploatavimu susijusių taisyklių;

28.4. Paslaugų teikėjas privalo savo lėšomis parengti turtą pasikeičiantiems metų sezonams ir, esant poreikiui ar nuomotojo pagrįstam reikalavimui, atlikti turto paprastąjį remontą, taip pat vykdyti techninę turto priežiūrą. Techninė priežiūra ir (ar) paprastasis remontas turi užtikrinti turto funkcionalumą, normalią fizinę būklę, maksimalią apsaugą nuo bet kokių kenksmingų veiksnių ir saugų išnuomoto turto eksploatavimą, todėl įvykus avarijai Paslaugų teikėjas turi prisiimti visą atsakomybę už pasekmes naudojamose patalpose. Paslaugų teikėjas, atlikdamas paprastojo remonto darbus, privalo naudoti teisės aktų reikalavimus atitinkančias priemones, medžiagas ir įrangą, atlikdamas bet kokius turto remonto darbus, privalo laikytis visų nustatytų aplinkos apsaugos, priešgaisrinės saugos, higienos, darbuotojų saugos ir kitų teisės aktų reikalavimų, naudoti visas reikalingas saugos priemones;

28.5. Paslaugų teikėjas turi per 30 kalendorinių dienų nuo turto perdavimo ir priėmimo akto pasirašymo dienos savo lėšomis įrengti nuomojamose patalpose elektros ir vandens apskaitos prietaisus, jeigu jie neįrengti ir jeigu techniškai tai įmanoma;

28.6. Paslaugų teikėjas privalo sudaryti Užsakovo įgaliotam atstovui sąlygas tikrinti nuomojamo turto būklę;

28.7. Paslaugų teikėjas neturi teisės keisti suteiktų patalpų paskirties;

28.8. Paslaugų teikėjas neturi teisės perleisti savo teisių ir pareigų, atsiradusių iš nuomos sutarties, įkeisti nuomos teisę ar perduoti ją kaip turtinį įnašą ar kitaip ją suvaržyti;

28.9. Paslaugų teikėjui draudžiama be Savivaldybės administracijos direktoriaus (jo įgalioto asmens) rašytinio sutikimo subnuomoti nuomojamą turtą arba leisti kitiems asmenims kitaip juo naudotis, atlikti patalpų perplanavimą, kapitalinio remonto arba rekonstravimo darbus;

28.10. Užsakovas pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu iš anksto tai suderinęs su Paslaugų teikėju;

28.11. nevykdant nuomos sutarties sąlygų, nuomos sutartis joje nustatyta tvarka gali būti nutraukta prieš terminą. Nuomos sutarties nutraukimas yra esminė priežastis nutraukti Paslaugų teikimo sutartį;

28.12. nuomojamos patalpos – valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

26. Pasibaigus mėnesiui, Paslaugų teikėjas raštu suderina pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Užsakovu iki kito mėnesio 10 dienos.

27. Paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Užsakovo, kuriame teikiamos maitinimo paslaugos, administracija, Kauno miesto savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Užsakovui priskirtas Kauno miesto visuomenės sveikatos biuro specialistas, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

28. Gavus nusiskundimų ar kilus įtarimų, Užsakovas gali inicijuoti Paslaugų teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikties nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Nustačius pažeidimų, maisto kokybės patikrinimo išlaidas apmoka Paslaugų teikėjas. Kitais atvejais maisto kokybės patikrinimo išlaidos apmokamos Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

29. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Užsakovu ar kitomis Paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones ir terminus galimiems trūkumams pašalinti.

30. Paslaugų teikėjas privalo maisto gaminimo patalpose turėti teisės aktuose nustatytus dokumentus.