

PACIENTŲ DIETINIO MAITINIMO PASLAUGŲ PIRKIMO - PARDAVIMO SUTARTIS Nr. _____

2021 m. balandžio 9 d.

Trakai

Višoji įstaiga Trakų ligoninė, juridinio asmens kodas 181383493, kurios registruota buveinė yra Mindaugo g. 17, LT-21114 Trakai, duomenys apie įstaigą kaupiami ir saugomi Lietuvos Respublikos juridinių asmenų registre, atstovaujama direktoriaus Antano Česnulėvičiaus, veikiančio pagal įstaigos įstatus, (toliau – **Užsakovas**), ir **UAB „Skonio era“** juridinio asmens kodas 305222424, kurios registruota buveinė yra Radziūnų g. 33, Radziūnų k., Alytaus raj., duomenys apie įmonę kaupiami ir saugomi Lietuvos Respublikos juridinių asmenų registre, atstovaujama direktoriaus (-ės) Mindaugo Aldonio, veikiančio (-ios) pagal įmonės įstatus (toliau – **Paslaugų teikėjas**),

toliau kartu šioje sutartyje vadinami – „**Šalimis**“, o kiekvienas atskirai „**Šalimi**“, sudarė šią sutartį (toliau – **Sutartis**) ir susitarė dėl toliau išvardytų sąlygų:

1. Sutarties dalykas

1.1. Sutarties dalykas yra **pacientų dietinio maitinimo paslaugos** (toliau - **Paslaugos**), kurių techninės charakteristikos nurodytos Sutarties I priede, Techninėje specifikacijoje.

1.2. Paslaugos turi būti teikiamos - Mindaugo g. 13, Trakai.

1.3. Paslaugų teikėjas įsipareigoja teikti Sutarties 1.1 punkte nurodytas Paslaugas pagal Sutartyje išdėstytas sąlygas ir Sutarties I priede pateiktą Techninę specifikaciją, o Užsakovas įsipareigoja priimti kokybiškai suteiktas Paslaugas ir sumokėti už jas Sutartyje nustatyta tvarka ir terminais.

2. Sutarties aiškinimas

2.1. Sutartyje, kur reikalauja kontekstas, žodžiai pateikti vienaskaita, gali turėti ir daugiskaitos prasmę ir atvirkščiai.

2.2. Kai tam tikrai reikšmė yra skirtinga tarp nurodytų skaičiais ir žodžiais, vadovaujamosi žodine reikšme.

2.3. Sutarties trukmė ir kiti terminai yra skaičiuojami kalendoriniais dienomis, jei Sutartyje nenurodyta kitaip.

3. Paslaugų teikėjo teisės ir pareigos

3.1. Paslaugų teikėjas įsipareigoja:

3.1.1. teikti Paslaugas Užsakovui pagal Sutartį ir Užsakovo pateiktus užsakymus savo rizika bei sąskaita kaip imanoma rūpestingiau bei efektyviau, įskaitant, bet neapribojant, panaudodamas visus reikiamus išgūdžius, žinias ir atsivėlgdamas į kitus Šalių bendrai aptartus tikslus.

3.1.2. nedelsdamas raštu informuoti Užsakovą apie bet kokias aplinkybes, kurios trukdo ar gali sutrukdyti Paslaugų teikėjui vykdyti ir/ar užbaigti Paslaugų teikimą nustatytais terminais;

3.1.3. užtikrinti iš Užsakovo Sutarties vykdymo metu gautos ir su Sutarties vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą bei apsaugą;

3.1.4. užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visa jos galiojimo laikotarpį Paslaugų teikėjo specialistai turėtų reikalingą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingą Paslaugų teikimui;

3.1.5. garantuoti teikiamų Paslaugų kokybę ir jų atitikimą Užsakovo reikalavimams, nurodytiems Techninėje specifikacijoje;

3.1.6. užtikrinti dietinio maisto gamybą, atitinkančią Techninės specifikacijos reikalavimus, kasdieninį, nepertraukiamą pacientų maitinimą pagal Techninėje specifikacijoje pateiktas dietas;

3.1.7. laikytis LR civilinio kodekso, bei kitų su sutartinių įsipareigojimų vykdymu susijusių Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatų ir užtikrinti, kad Paslaugų teikėjo darbuotojai bei atstovai jų laikytųsi.

3.1.8. Paslaugų teikėjas garantuoja Užsakovui ir (ar) tretiesiems asmenims nuostolių atlyginimą, jei Paslaugų teikėjas ar jo darbuotojai/atstovai nesilaikytų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimų ir dėl to Užsakovui ir (ar) tretiesiems asmenims būtų pateikti kokie nors reikalavimai ar pradėti procesiniai veiksmai;

3.1.9. vykdyti Užsakovo teisėtus nurodymus, susijusius su Sutarties vykdymu, atsižvelgti į Sutarties vykdymo metu Užsakovo pateiktas pastabas, papildomą informaciją, jei jos bus teikiamos;

3.1.10. Paslaugų teikėjas patvirtina, kad Sutarties sudarymo metu jis, įskaitant jo darbuotojus, turi teisę verstis šiuo maitinimo paslaugų teikimu, ir užtikrina, kad tai patvirtinantys dokumentai galios visą Sutarties galiojimo laikotarpį;

3.1.11. užtikrinti darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, maisto tvarkymo patalpų higieną bei kitų teisės aktų nustatytų reikalavimų, taikomų teikiant Paslaugas, laikymąsi;

3.1.12. bendradarbiauti su Užsakovu tam, kad teiktų informaciją, kurios pastarasis gali pagrįstai reikalauti tam, kad būtų galima vykdyti Sutartį;

3.1.13. savo sąskaita užtikrinti Užsakovui apsaugą nuo bet kokių pretenzijų, ieškinių ar nuostolių, atsirandančių dėl

Paslaugų teikėjo veiksmų ar aplaidumo vykdant Sutartį, bei atlyginti dėl savo veiksmų (ar neveikimo) padarytą žalą Užsakovui ir tretiesiems asmenims bei jų patirtus nuostolius;

3.1.14. imtis visų priemonių, kad nekiltų ar nesitęstų situacija, galinti pakenkti nešališkam ir objektyviam Sutarties vykdymui, kad nebūtų sudaromos sąlygos galimiems interesų konflikto šaltiniams - bendriems ekonominiams ar profesiniams interesams, giminystės ar draugystės ryšiams ar kitoms sąsajoms ir bendriems interesams. Apie bet kokį interesų konfliktą, kilusį vykdant Sutartį, turi būti nedelsiant raštu pranešta Užsakovui;

3.1.15. tinkamai vykdyti kitus įsipareigojimus, numatytus Sutartyje ir galiojančiuose Lietuvos Respublikos teisės aktuose;

3.1.16. užtikrinti, kad Užsakovui paslaugos būtų teikiamos būtų teikiamos Techninėje specifikacijoje nustatytais sąlygomis;

3.1.17. Ne vėliau kaip per 5 (penkias) darbo dienas nuo Užsakovo raštu pateikto prašymo gavimo dienos, pateikti išsamią Paslaugų teikimo ataskaitą, nurodant, kokios paslaugos buvo suteiktos, išskiriant konkrečias Paslaugų kainos sudėtinės dalis bei pateikiant papildomą su Paslaugų teikimu susijusią informaciją apie patirtas išlaidas ir t.t.

3.3. Paslaugų tiekėjas turi ir kitas šios sutarties ir Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų numatytas teises.

4. Užsakovo teisės ir pareigos

4.1. Užsakovas įsipareigoja:

4.1.1. sudaryti visas sąlygas, suteikti visą reikalingą informaciją ir/ ar dokumentus, Užsakovo tinkamam sutarties vykdymui;

4.1.2. už tinkamai suteiktas ligonių dietinio maitinimo paslaugas sumokėti pagal šioje Sutartyje numatytas sąlygas.

4.1.3. teikti papildomus užsakymus, atskirai užsakyti pusryčių/pietų/vakarienės porcijas.

4.2. Užsakovas turi teisę:

4.2.1. be atskiro pranešimo atlikti bet kokius patikrinimus, kurie Užsakovui atrodo reikalingi, kilus įtarimui, kad Paslaugų teikėjas nesugebės laiku suteikti Paslaugų ar Paslaugos teikiamos nekokybiškai;

4.2.1.1. be atskiro sutikimo paimti patikrinimui Paslaugų teikėjo paruoštus patiekalus ir/ar maisto produktus, naudojamus Užsakovo pacientų maitinimui, tikrinti maisto produktų įpakavimą, tinkamumą vartoti terminus;

4.2.2. duoti nurodymus ir pateikti papildomus dokumentus ar instrukcijas, jei tai būtina tinkamam Sutarties įvykdymui;

4.2.3. turi teisę atsisakyti priimti netinkamai suteiktas Paslaugas bei atsisakyti už jas apmokėti;

4.2.4. pastebėjus neatitikimus pareikšti pretenzijas dėl netinkamų Paslaugų teikimo ar neteikimo;

4.2.5. Nustačius teikiamų Paslaugų trūkumus, esant pacientų ar personalo skundams, Užsakovo atsakingi asmenys už pacientų maitinimą surašo trūkumų nustatymo aktą ir pateikia jį Paslaugų teikėjui ne vėliau kaip per vieną darbo dieną nuo Paslaugų trūkumo nustatymo ar pacientų /personalo skundų gavimo dienos;

4.2.6. Užsakovo atsakingų asmenų už pacientų maitinimą atstovų sprendimu, trūkumo nustatymo dienos maisto davinio pavyzdys išsiunčiamas kompetentingai institucijai įvertinti jo atitikimą nustatytiems reikalavimams;

4.3. Užsakovas taip pat turi visas šios Sutarties bei Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų numatytas teises.

5. Sutarties kaina ir mokėjimo sąlygos

5.1. 1 (vieno) paciento 1 (vienos) paros maitinimo paslaugų kaina yra 5,27 (penki eurai 27 ct) Eur su PVM. Sutarties orientacinė vertė 12 (dvylikos) mėn. laikotarpiui yra 157 246,39 (vienas šimtas penkiasdešimt septyni tūkstančiai du šimtai keturiasdešimt šeši eurai 39 ct) Eur su PVM.

5.1.1. Pusryčių/pietų/vakarienės 1 porcijos kaina, nurodyta sutarties priede Nr. 1.

5.1.2. Į 1 (vieno) paciento 1 (vienos) paros maitinimo kainą turi būti įskaičiuoti visi mokesčiai, visos su paslaugų teikimu susijusios išlaidos, įskaitant, bet neapsiribojant: transportavimo išlaidomis, pakavimo, pakrovimo, tranzito, iškrovimo, išpakavimo, tikrinimo, draudimo ir kitomis su paslaugos teikimu susijusiomis išlaidomis, paslaugos teikimo vietoje/paleidimo/priežiūros išlaidomis, aprūpinimo įrankiais, reikalingais paslaugoms atlikti, išlaidomis.

5.2. Šiai Sutarčiai taikoma fiksuoto įkainio kainodara, t. y. fiksuotas įkainis visą Sutarties galiojimo laikotarpį negali būti keičiamas, išskyrus sutarties 5.4 p. numatytus atvejus.

5.3. Užsakovas sumoka Paslaugų teikėjui už suteiktas paslaugas pagal Sutartyje nurodytus paslaugų įkainius.

5.3.1. Užsakovas neįsipareigoja sutarties galiojimo laikotarpiu nupirkti viso nurodyto preliminarus paslaugų kiekio. Užsakovas paslaugas perka atsižvelgdamas į pacientų skaičių bei poreikius.

5.4. Sutarties įkainiai Sutarties galiojimo laikotarpiu nekeičiami, išskyrus pasikeitus PVM dydžiui Paslaugos įkainiai keičiami proporcingai PVM pasikeitimui dydžiui. Įkainiai perskačiuojami per 1 (vieną) darbo dieną po Lietuvos Respublikos Pridėtinės vertės mokesčio (toliau – PVM) įstatymo pakeitimo įsigaliojimo dienos. Pasikeitus kitiems mokesčiams įkainiai nebus perskačiuojami.

5.5. Susitarimai dėl įkainių keitimo pagal sutarties 5.4 p., turi būti įforminti raštu, pagrįsti dokumentais, šalių suderinti ir laikomi sutarties rašytine dalimi.

5.6. Perskačiuoti įkainiai įsigalioja nuo Užsakovo ir Paslaugų teikėjo susitarimo pasirašymo dienos.

5.7. Paslaugų įkainiai dėl bendro kainų lygio kitimo nebus perskačiuojami, visą riziką dėl įkainių padidėjimo

prisiima Paslaugų teikėjas.

5.8. Į įkainius įeina „E. sąskaita“ teikimas, visi mokesčiai bei visos kitos Paslaugų teikėjo tiesioginės ir netiesioginės išlaidos, apimančios viską, ko reikia visiškai ir tinkamai Sutarties įvykdymui.

5.9. Mokėjimui atliekami Eurais. Užsakovas už tinkamai ir kokybiškai suteiktas paslaugas, įsipareigoja apmokėti Paslaugų teikėjui pagal gautas PVM sąskaitas - faktūras per 30 dienų nuo PVM sąskaitos - faktūros gavimo dienos.

5.10. Paslaugų teikėjas PVM sąskaitą – faktūrą Užsakovui pateikia informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis.

6. Paslaugų perdavimo įforminimo tvarka

6.1. Paslaugos priimamos, pasirašant perdavimo - priėmimo aktą, kurį Paslaugų teikėjas pateikia kiekviena kartą pristatydamas maistą Užsakovui. Užsakovas turi teisę nepasirašyti perdavimo-priėmimo akto, jeigu pristatomas aktyvaudžia netinkamos kokybės ar neatitinkantis techninėje specifikacijoje ir sutartyje nurodytų reikalavimų maistas.

6.1.2. Užsakovas įsipareigoja priimti iš Paslaugų teikėjo visa, kas tinkamai įvykdyta pagal Sutartį, ir sumokėti Paslaugų teikėjui už kokybiškai ir laiku suteiktas paslaugas pagal pateiktą PVM sąskaitą-faktūrą.

6.1.3. Paslaugų Teikėjas PVM sąskaitą-faktūrą Užsakovui už per mėnesį suteiktas paslaugas pateikia 1 (vieną) kartą per mėnesį. PVM sąskaitose-faktūrose turi būti nurodyta ir detalizuota suteiktų paslaugų apimtis, atsižvelgiant į Užsakovo atstovo pasirašytus perdavimo – priėmimo aktus pateiktus kiekvieną kartą pristatant maistą.

7. Subteikėjai ir jų keitimo tvarka:

7.1. Sutartyje numatytų įsipareigojimų vykdymui Paslaugų teikėjas subteikėjo (-ų) nepasitelks.

8. Sutarties vykdymo užtikrinimas

8.1. Prievolių įvykdymas yra užtikrinamas netesybomis.

9. Šalių atsakomybė

9.1. Šalių atsakomybė yra nustatoma pagal galiojančius Lietuvos Respublikos teisės aktus ir šią Sutartį. Šalys įsipareigoja tinkamai vykdyti savo įsipareigojimus, prisimtus šia Sutartimi, ir susilaikyti nuo bet kokių veiksmų, kuriais galėtų padaryti žalos viena kitai ar apsunkinti kitos Šalies prisiimtų įsipareigojimų įvykdymą.

9.2. Paslaugų teikimo metu, Užsakovas pastebėtus teikiamų paslaugų neatitikimus ir/ar nusižengimus kokybės bei kiekybės reikalavimams, fiksuoja ir pateikia pastabas žodžiu arba raštu Paslaugų teikėjui. Paslaugų teikėjas įsipareigoja pašalinti nustatytus neatitikimus savo lėšomis per 1 (vieną) valandą.

9.3. Jei Paslaugų teikėjas, laiku nesuteikia paslaugų ir/ arba pateikia kokybės ir saugos reikalavimų neatitinkantį maistą ir dėl to Užsakovas patiria žalą, Paslaugų teikėjas įsipareigoja atlyginti atsiradusią žalą ir pakeisti nekokybišką maistą kokybišku per 1 (vieną) valandą, to nepadarius, Užsakovui moka 100,00 (vieno šimto) Eur dydžio baudą nuo vėluojamo pristatyti užsakymo maisto vertės už kiekvieną termino praleidimo valandą;

9.4. Užsakovui, raštu užfiksavus ne mažiau kaip 3 (tris) Paslaugų teikėjo teikiamų paslaugų neatitikimus sutarties sąlygų reikalavimams ir/ar nusižengimus teikiamų paslaugų kokybės bei kiekybės reikalavimams, kurie nebuvo pašalinti nustatytais terminais, ir nėra nustatoma, kad taip atsitiko dėl Užsakovo kaltės arba sutarties nevykdymas yra susijęs su nenugalimos jėgos aplinkybėmis, Paslaugų teikėjas Užsakovui sumoka 10 (dešimties) procentų baudą nuo bendros orientacinės sutarties vertės ir tai yra traktuojama kaip esminis sutarties pažeidimas.

9.5. Užsakovas nepagrįstai uždelsęs atsiskaityti už suteiktas paslaugas nustatytu laiku, Paslaugų teikėjui pareikalavus, sumoka 0,02% (dvi šimtąsias procento) dydžio delspinigius nuo nesumokėtos sumos už kiekvieną uždelstą dieną.

9.6. Delspinigių ir/ar baudų sumokėjimas neatleidžia Šalių nuo pareigos tinkamai vykdyti Šioje Sutartyje prisiimtus įsipareigojimus.

10. Nenugalima jėga (force majeure)

10.1. Taikomos Lietuvos Respublikos civilinio kodekso 6.212 str. nuostatos.

11. Sutarties galiojimas

11.1. Sutartis įsigalioja, kai Sutartį pasirašo abi Sutarties Šalys, bet ne anksčiau kaip nuo 2021 m. balandžio 9 d. ir Paslaugų teikėjui pateikus tinkamą ir galiojantį sutarties įvykdymo užtikrinimą (jei taikoma). Paslaugų teikėjui nepateikus Sutarties įvykdymo užtikrinimo (jei taikomas), Sutartis neįsigalioja ir Šalių nesaisto jokie sutartiniai įsipareigojimai. Tokiu atveju Užsakovas siūlo sudaryti Sutartį Paslaugų teikėjui, kurio pasiūlymas pagal nustatytą pasiūlymų eilę yra pirmas po Tiekėjo, nepateikusio Sutarties įvykdymo užtikrinimo.

11.2. Sutarties trukmė – 12 (dvylika) mėnesių nuo Sutarties įsigaliojimo dienos. Sutarties galiojimo terminas rašytiniu Šalių susitarimu gali būti pratęstas 1 (vieną) kartą ne ilgesniam kaip 3 (trijų) mėnesių laikotarpiui.

11.3. Jei bet kuri šios Sutarties nuostata tampa ar pripažįstama visiškai ar iš dalies negaliojanti, tai neturi įtakos kitų Sutarties nuostatų galiojimui, jeigu šios nuostatos ir/ar pati Sutartis gali galioti ir be pripažintos Sutarties

nuostatos.

11.4. Nutraukus Sutartį ar jai pasibaigus, lieka galioti šios Sutarties nuostatos, susijusios su atsakomybe bei atsiskaitymais tarp Šalių pagal šią Sutartį, taip pat visos kitos šios Sutarties nuostatos, kurios, kaip aiškiai nurodyta, išlieka galioti po Sutarties nutraukimo arba turi išlikti galioti, kad būtų visiškai įvykdyta ši Sutartis.

12. Sutarties keitimas

12.1. Sutarties sąlygos Sutarties galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Viešųjų pirkimų įstatymo 3 straipsnio nuostatos.

12.2. Pirkimo sutartis jos galiojimo laikotarpiu gali būti keičiama neatliekant naujos pirkimo procedūros, kai yra bent vienas iš šių atvejų:

12.2.1. kai pritrūkta iš to paties Tiekėjo, pirkti papildomų darbų, paslaugų ar prekių, kurių nebuvo įtraukta į pirminį pirkimą;

12.2.1. Sutarties įkainių keitimas dėl pasikeitusio PVM tarifo;

12.2.2. techninio pobūdžio Sutarties pakeitimai (pvz., Sutarties Šalių rekvizitai, klaidos), kurie visiškai neįtakoja Šalių tarpusavio įsipareigojimų turinio pasikeitimui;

12.2.3. Subteikėjų ir/ar Specialistų keitimas;

12.2.4. kitais Sutartyje nurodytais atvejais.

13. Sutarties pažeidimas

13.1. Esminiu sutarties pažeidimu laikoma, kai:

13.1.1. užfiksuojami ne mažiau kaip 3 (trys) Paslaugų teikėjo teikiamų paslaugų neatitikimai sutarties sąlygų reikalavimams ir/ar nusižengimai teikiamų paslaugų kokybės bei kiekybės reikalavimams, kurie nebuvo pašalinti nustatytais terminais, ir nėra nustatoma, kad taip atsitiko dėl Užsakovo kaltės arba sutarties nevykdymas yra susijęs su nenugalimos jėgos aplinkybėmis, Paslaugų teikėjas Užsakovui sumoka 10 (dešimties) procentų baudą nuo bendros orientacinės sutarties vertės ir tai yra traktuojama kaip esminis sutarties pažeidimas.

14. Sutarties nutraukimas

14.1. Sutartis gali būti nutraukta rašytiniu Šalių susitarimu;

14.2. Sutartis gali būti nutraukta vienašališkai Užsakovo iniciatyva, išpėjus kitą Šalį raštu ne vėliau kaip prieš 90 (devyniadsimt) kalendorinių dienų iki numatomos Sutarties nutraukimo dienos. Sutarties 14.3 p. nustatytais atvejais, Užsakovas turi teisę sutartį nutraukti anksčiau nei prieš 90 (devyniadsimt) kalendorinių dienų.

14.3. Užsakovas turi teisę vienąšališkai, prieš 30 (trisdėšimt) kalendorinių dienų raštu išpėjęs apie tai Paslaugų teikėją, nutraukti Sutartį ir pareikalauti visų galimų nuostolių atlyginimo, jei:

14.3.1. keičiasi Paslaugų teikėjo organizacinė struktūra – juridinis statusas, pobūdis ar valdymo struktūra ir tai gali turėti įtakos tinkamam Sutarties įvykdymui;

14.3.2. Paslaugų teikėjas bankrutuoja arba yra likviduojamas, sustabdo ūkinę veiklą arba įstatymuose ir kituose teisės aktuose numatyta tvarka susidaro analogiška situacija;

14.3.3. Paslaugų teikėjas sudaro subteikimo sutartį be Užsakovo sutikimo;

14.3.4. Paslaugų teikėjas nesilaiko Sutartyje nurodytų sutartinių įsipareigojimų įvykdymo terminų ir/ar nevykdo kitų savo sutartinių įsipareigojimų ir tai laikoma esminiu sutarties pažeidimu;

14.4. Užsakovo nuostoliai ar išlaidos išieškomi išskaičiuojant juos iš Paslaugų teikėjui mokėtinų sumų.

14.5. Nutraukus Sutartį lieka galioti Sutarties nuostatos, susijusios su atsakomybe bei atsiskaitymais tarp Šalių pagal šią Sutartį, taip pat kitos šios Sutarties nuostatos, kurios, kaip aiškiai nurodyta, išlieka galioti po Sutarties nutraukimo.

15. Ginčų nagrinėjimo tvarka

15.1. Šiai Sutarčiai ir visoms iš šios Sutarties atsirandantioms teisėms ir pareigoms taikomi Lietuvos Respublikos įstatymai bei kiti norminiai teisės aktai. Sutartis sudaryta ir turi būti aiškinama pagal Lietuvos Respublikos teisę.

15.2. Visi ginčai, kilę iš šios Sutarties sprendžiami derybų keliu. Šalims nesusitarus geruoju, ginčas gali būti perduotas nagrinėti teismui Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

15.3. Ginčo, nesutarimo ar reikalavimo nepavykus išspręsti derybomis, ginčas bus sprendžiamas teisme pagal Užsakovo buveinės vietą.

16. Baigiamosios nuostatos

16.1. Paslaugų teikėjas negali perleisti tretiesiems asmenims visų ar dalies savo teisių, susijusių su Sutartimi, įskaitant reikalavimo teisę į Užsakovo mokėtiną sumą, be išankstinio Užsakovo rašytinio sutikimo. Be Užsakovo išankstinio rašytinio sutikimo sudaryti sandoriai dėl teisių ar pareigų pagal šią Sutartį perleidimo laikytini niekiniais ir negaliojančiais nuo jų sudarymo momento. Paslaugų teikėjas įsipareigoja savo sąskaita atlyginti nuostolius Užsakovui ir tretiesiems asmenims, kurie atsirado dėl netinkamo Sutarties vykdymo ar jos nevykdymo.

16.2. Sutarties Šalys įsipareigoja nedelsdamos raštu pranešti kitai Šaliai apie bet kokių savo duomenų (pavadinimo, buveinės ir/ar veiklos adreso, sąskaitos rekvizitų ir panašiai) pasikeitimą, taip pat apie bet kokias kitas aplinkybes (įmonės nemokumą, įmonei iškeltą bankroto bylą, sprendimą likviduoti įmonę ir panašiai), turinčias įtakos tinkamam šios Sutarties įvykdymui. Visi pranešimai yra laikomi tinkamai įteiktais Sutarties Šalies nurodytu adresu iki to momento, kai kita Sutarties Šalis gauna pranešimą apie pasikeitusią įmonės buveinę ar veiklos vietą.

16.3. Pagal šią Sutartį bet kokie sprendimai (suderinimai, pritarimai, reikalavimai, pretenzijos, užklauso, atsakymai ir užklauso ir pan.) privalo būti rašyti raštu, siunčiami registruotu paštu arba pristatomi kurjerio, arba perduodami elektroniniu paštu.

16.4. Bet kokios Sutarties nuostatos negaliojimas ar prieštaravimas LR įstatymams ar kitiems norminiams LR teisės aktams šioje Sutartyje neatleidžia Šalių nuo prisiimtų įsipareigojimų vykdymo. Šiuo atveju tokia Sutarties nuostata turi būti pakeista atitinkancia LR teisės aktų reikalavimus kiek įmanoma artimesne Sutarties tikslui bei kitoms jos nuostatom.

16.5. Asmenys, atsakingi už Sutarties vykdymą:

	Užsakovo	Paslaugų teikėjo
Vardas, pavardė	Anžela Labanova	Mindaugas Aldonis
Adresas	Mindaugo g. 13, Trakai	Radžiūnų g. 33, Radžiūnų k., Alytaus r.
Telefonas	+370 618 24 116	860144000
Faksas	(8~528) 55 785	-
El. paštas	administratore@trakuligonine.lt	mindaugas.aldonis@gmail.com

16.6. Užsakovo atsakingas asmuo paskirtas už šios Sutarties bei Sutarties pakeitimų (jei tokių bus), paskelbimą Centrinėje viešųjų pirkimų informacinėje sistemoje (CVP IS) - viešųjų pirkimų specialistė – Renata Belevičienė.

16.7. Sutartis pasirašyta dviem egzemplioriais lietuvių kalba, turinčiais vienodą juridinę galią.

16.8. Ši Sutartis sudaryta 2 (dviem) vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais, po vieną kiekvienai Sutarties Šaliai.

16.9. Sutarties priedai:

16.9.1. Techninė specifikacija (1 priedas);

16.9.2. Kiti dokumentai (jei tokių yra).

17. Šalių rekvizitai:

UŽSAKOVAS

VšĮ Trakų Igoninė

Įstaigos kodas 181383493

Mindaugo g. 17, 21114 Trakai

Ne PVM mokėtojas

AB Luminor (DnB) bankas, b.k. 40100

A/S LT84 4010 0427 0004 0042

Tel. (8~528) 55 814

Faks. (8~528) 55 785

El. paštas info@trakuligonine.lt

PASLAUGŲ TEIKĖJAS

Įmonės pavadinimas

Įmonės kodas 305222424

Radžiūnų g. 33, Radžiūnų k., Alytaus raj.

PVM mokėtojo kodas LT100012549013

Bankas AS Citadele

A/S LT827290099000007888

Tel.: 860144000

El. paštas: mindaugas.aldonis@gmail.com

Direktorius

Antanas Česnulevičius

(parašas)

A. V.

Direktorius
Mindaugas Aldonis

PACIENTŲ DIETINIO MAITINIMO PASLAUGŲ PIRKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Pirkimo objektas yra **Pacientų dietinio maitinimo paslaugų pirkimas**. Paslaugos matavimo vienetas yra vieno paciento maitinimas per parą (lovadienis). Ligoninės pacientai maitinami 3 (priklausomai nuo dietos) kartus per parą, atsižvelgiant į nurodytos konkrečios dietos valgymo režimą. Vidutinis maitinamų ligonių skaičius per parą preliminariai yra 45-85 asmenų. Orientacinis lovadienių skaičius per 12 mėn. (nuo 2020-02-01 iki 2021-02-01) – 29 857, vidutinis lovadienių skaičius per mėn. - 2488. Nurodytas orientacinis ligonių skaičius niekuo neįpareigoja perkanciosios organizacijos ir keičiantis pacientų skaičiui sutartyje nurodytas maitinimo įkainis nesikeis.

Pacientų dietinį maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Sutartys nesudaromos su maitinimo paslaugų teikėjais, įtrauktais į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje.

Perkanciosios organizacijos, VšĮ Trakų ligoninės, dietinio maitinimo paslaugų pirkimą sudaro:

- 1.1. Dietinio maisto pagaminimas – higienos, infekcijų kontrolės, darbų saugos reikalavimus atitinkančiose patalpose;
- 1.2. Pristatymas į VšĮ Trakų ligoninės (Mindaugo g. 13) skyrius ir jo patiekimas (išdalinimas) pacientams;
- 1.3. Paslaugai teikti reikalingų priemonių užtikrinimas visą sutarties teikimo laikotarpį: maisto transportavimo priemonės, indai, stalo įrankiai, vienkartiniai indai, ir kt.;
- 1.4. Įrangos, kitų virtuvės reikmenų, indų, stalo įrankių atnaujinimą, garantuojant kokybišką paslaugų teikimą;
- 1.5. Panaudotų indų surinkimas iš pacientų ir jų plovimas, dezinfekavimas, džiovinimas paslaugos teikėjo sąnaudomis;
- 1.6. Maisto, buitinių atliekų surinkimas ir šalinimas paslaugos teikėjo sąnaudomis;
- 1.7. Nepertraukiamas dietinio maisto ruošimas (be išėginių ir švenčių dienų) pagal dietinio maisto charakteristikas ir indikacijas bei kiti su šia paslauga susiję aptarnavimo darbai.
2. Dietinio maitinimo paslaugos (toliau – Paslaugos) turi būti teikiamos vadovaujantis (Galiojančios suvestinės redakcijos):
 - 2.1. 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“ (toliau – Mitybos terapijos tvarkos aprašas);
 - 2.2. 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“;
 - 2.3. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu, patvirtintu 1999 m. birželio 1 d. Nr. VIII 1206;
 - 2.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, patvirtintu 2000 m. balandžio 4 d. Nr.VIII-1608;
 - 2.5. Lietuvos Respublikos geriamojo vandens įstatymu, patvirtintu 2001 m. liepos 10 d. Nr. IX-433;
 - 2.6. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“;
 - 2.7. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“;
 - 2.8. Lietuvos Respublikos higienos norma HN16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“;
 - 2.9. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“;
 - 2.10. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 47-1:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“;
 - 2.11. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“;
 - 2.12. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 17:2010 „Maisto papildai“;
 - 2.13. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“;

- 2.14. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 28:2003 „Natūralaus mineralinio vandens ir šaltinio vandens naudojimo ir pateikimo į rinką reikalavimai“;
- 2.15. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 107:2013 „Specialios mitybinės paskirties maisto produktai“;
- 2.16. Lietuvos Respublikos higienos norma HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“;
- 2.17. Lietuvos Respublikos medicinos norma MN 31:2006 „Gydytojas dietologas“;
- 2.18. Lietuvos Respublikos medicinos norma MN 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“;
- 2.19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;
- 2.20. 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 834/2007 Dėl ekologinės gamybos ir ekologiško produktų ženklavimo ir panaikinantis Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (EB) Nr. 834/2007;
- 2.21. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 Dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas);
- 2.22. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 853/2004, nustatanti konkretius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas);
- 2.23. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“;
- 2.24. 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“;
- 2.25. Geros higienos praktikos taisyklėmis maisto produktų prekybos įmonėse;
- 2.26. Lietuvos Respublikos Seimo kaimo reikalų komiteto 2017 m. gruodžio 20 d. Sprendimu Nr. 110-S-33 „Dėl maisto grandinės tobulinimo ir ekologiško produktų vartojimo skatinimo viešojo maitinimo vietose“;
- 2.27. SAM 2018 m. kovo 3 d. patvirtintomis „Pritaikyto maitinimo valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;
- 2.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintomis vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis;
- 2.29. Sveikos mitybos rekomendacijomis;
- 2.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. spalio 23 d. įsakymu Nr. V-1202 „Dėl didžiausio leistino riebalų rūgščių transizomerų kiekio maisto produktuose nustatymo“;
- 2.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl maisto produktų ženklavimo simboliu „rakto skylutė“;
- 2.32. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544 „Dėl Darbu ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;
- 2.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-69 „Dėl Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašo ir Asmenų, kuriems privalomas sveikatos ir (ar) pirmosios pagalbos mokymas, profesijų ir veiklos sričių sąrašo, mokymo programų kodų ir mokymo periodiško patvirtinimo“;
- 2.34. Kitais teisės aktais, higienos ir medicinos normomis reglamentuojančiais maisto tvarkymą, ruošimą ir teikimą.
3. Racionas gaminamas iš šviežių ir kokybiškų produktų, atitinkančių LR galiojančius standartus ir techninių sąlygų (technologinių kortelių/kalkuliacijų) reikalavimus. Būna, kad patiekalų kokybė, maistinė ir energetinė vertė atitiktų LR sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintas normas, vieno paciento paros energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti LR sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ patvirtintus dydžius.
- Maistas gaminamas ir pateikiamas pacientams, vadovaujantis maisto saugos vadybos sistemos pagal LST EN ISO 22000:2005 standartą arba lygiavertį standartą, darbuotojų saugos ir sveikatos vadybos sistemos pagal LST 1977:2008 (BS OHSAS 18001:2007) standartą arba lygiavertį standartą, kokybės vadybos sistemos pagal LST EN ISO 9001:2015 standartą arba lygiavertį standartą ir aplinkos apsaugos vadybos sistemos pagal LST EN ISO 14001:2015 standartą arba lygiavertį standartą reikalavimais.

Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

4. Paslaugos teikėjas turi laikydamasis pažangiausių maisto gamybos technologijų bei galiojančių teisės aktų, pagal Perkančiosios organizacijos kiekvienos dienos užsakymą, užtikrinti kokybišką dietinio maisto gamybą (atitinkančio dietiniam gydymui skirtų dietų reikalavimus) bei kasdieninį, nepertraukiamą (be išėjinių ar švenčių dienų), pacientų maitinimą pagal šias dietas:

Dieta	Dienų sk.
Standartinės suaugusiųjų pacientų dietos:	
P1 (Pagrindinė dieta, globojantis nepilnamečius vaikus)	14
P2 (Pagrindinė neščiųjų ir žindyvių dieta)	14
P3 (Pagyvenusių žmonių dieta)	14
P4 (Vegetarinė dieta)	14
Gydomosios standartinės suaugusiųjų pacientų dietos:	
B↑ (Padidinto baltymų kiekio dieta)	14
B↑R↓ (Padidinto baltymų kiekio, sumažinto riebalų kiekio dieta)	14
R↓ (Sumažinta riebalų ir cholesterolio sočiųjų riebalų rūgščių kiekio dieta)	14
Na↓ (Sumažinto natrio kiekio dieta)	14
CD (Sergančiųjų cukriniu diabetu dieta)	14
Kcal↓ – (Sumažinto kalorijų kiekio dieta)	14
Gydomosios specifinės suaugusiųjų pacientų dietos:	
B↓ (Sumažinto baltymų kiekio dieta)	7
K↓P↓ (Sumažinto kalio ir fosforo kiekio dieta, hemodializuojamiems ambulatoriniams pacientams)	7
Cu↓ (Sumažinto vario kiekio dieta)	7
Tir↓ (Sumažinto tiramino kiekio dieta)	7
Pur↓ (Sumažinto purinų kiekio dieta)	7
Sk↓ (Sumažinto skaidulinių medžiagų kiekio dieta)	7
Lac↓ (Sumažinto laktozės kiekio dieta)	7
Lac (-) (Belaktozė dieta)	7
GI(-) - (Begliutenė dieta)	7
AA - (Antialerginė dieta)	7
Sk↑ (Padidinto skaidulinių medžiagų kiekio dieta)	7
K↑ (Padidinto kalio kiekio dieta)	7
NT - (Neutropeninė dieta)	7
Sm (Skysto maisto dieta)	7
Ptm (Pusiau tiršto trinto maisto dieta)	7
Tm (Tiršto trinto maisto dieta)	7
Pa (Pooperacinė dieta)	7
Pb (pooperacinė dieta)	7

Vanduo		7
Standartinės nepilnamečių pacientų dietos		
V1 (15-17 m. pacientai)		14
V2 (11-14 m. pacientai)		14
V3 (4-10 m. pacientai)		14
V4 (1-3 m. pacientai)		14
KD (kūdikių dieta, 6-12 mėn. pacientai)		14
Gydomosios standartinės nepilnamečių pacientų dietos		
B↑ (Padidinto baltymų kiekio dieta)		14
M – (Pieno mišiniai)		14
Gydomosios specifinės nepilnamečių pacientų dietos		
KD, V1, V2, V3, V4 – (1-17 m. pacientai):		7
R↓ (Sumažinta riebalų ir cholesterolio sočiųjų riebalų rūgščių kiekio dieta)		7
GI(-) (Begliutenė dieta)		7
AA (Antialerginė dieta)		7
NT (Neutropeninė dieta)		7
Sm (Skysto maisto dieta)		7
Pb (Pooperacinė dieta)		7
Tm (Tiršto trinto maisto dieta)		7
Keto – (Ketogeninė dieta)		7
Lac↓ (Sumažinto laktozės kiekio dieta)		7
Lac (-) (Belaktozė dieta)		7
Vanduo		7

5. Paslaugos teikėjas turi pateikti standartinių ir gydomųjų standartinių dietų valgiaraščius 14 dienų, o gydomųjų specifinių dietų 7 dienų laikotarpiui. Paslaugos teikėjas privalo užtikrinti Perkančiosios organizacijos personalui galimybę konsultuotis su Tiekėjo dietistu/-e.

6. Hospitalizuojamam įstaigoje pacientui dietinį maitinimą skiria gydantis gydytojas. Gydymo metu dieta gali būti koreguojama. Pacientai kurių maitinimui nereikia koreguojančių dietų, maitinami 3 kartus per parą, bet gali būti skiriama ir daugiau maitinimų vienam pacientui. Esant reikalui, Paslaugos teikėjas turi organizuoti maitinimą 5 kartus per parą arba pagal individualų maitinimo režimą, mažai kaloringą dietą, enterinį arba parenterinį maitinimą, jeigu pacientui iškyla mitybos problemos dėl ypatingos fizinės ar fiziologinės būklės. Pacientų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams pacientas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir naktipiečiams – iš viso 25–30 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“ (toliau – rekomenduojamos normos). Paros ar maitinimo energinė vertė nuo rekomenduojamos normos gali nukrypti ne daugiau nei vieną procentą.

7. Valgiaraštį sudaro Paslaugos teikėjo dietologo ar dietistas. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas suaugusiems ir vaikams paros energijos ir maistinių medžiagų normas. Pateikalai turi kartotis ne dažniau kaip 2 kartus per 7 dienas, išskyrus gėrimus ir gamyrus. Valgiaraščių keitimas privalomas ne rečiau kaip 3 kartus per 12 mėnesių. Valgiaraščio keitimo galimybė priklauso nuo sezoniško bei perkančiosios organizacijos ir jos pacientų skundų dėl tiekiamo maisto kokybės. Paslaugos teikėjas privalo atsižvelgti į perkančiosios organizacijos rekomendacijas ar nurodymus dėl valgiaraščio keitimo. Paslaugos teikėjo dietistas, kartu su Paslaugos teikėjo technologu parengia dietų valgiaraščius ir suderina juos su Perkančiosios organizacijos įgaliotu specialistu. Kasdieniniai valgiaraščiai pateikiami į skyrius ir pakabinami pacientams matomoje vietoje.

8. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami dietiniai patiekalai, jų kiekiai (g). 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 nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose taip pat turi būti nurodytos koreguojamos maistinės medžiagos (pvz., sumažinto natrio kiekio dietoje – natrio kiekis ir pan.) kiekiai. Valgiaraščiuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, patiekalų išieigos bei jų maistinė ir energinė vertė, išreikšta gramais ir procentais.

9. Paslaugos teikėjas yra atsakingas už saugaus ir kokybiško maisto gamybą, dietinių patiekalų receptūrų bei technologinių kortelių parengimą, dietinių patiekalų maistinės ir energinės vertės skaičiavimą.

10. Paslaugos teikėjas yra atsakingas už dietinių patiekalų pateikimo inventorius (maisto pateikimo indų ir įrankių, transportavimo indų ir transportavimo vežimėlių) tinkamumą naudoti, atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymo Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ tvarkos reikalavimus, švarą ir pakankamą kiekį.

11. Perkančios organizacijos įgaliotas specialistas kasdien parengia suvestinę apie pacientams paskirtas dietas bei jų skaičių (toliau – užsakymas) ir teikia užsakymą Paslaugos teikėjui. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną iki 14.00 val. iš Perkančiosios organizacijos atsakingo asmens priimtų kitos dienos užsakymus (pagal formą Mitybos raciono užsakymo žiniaraštis). Paslaugos teikėjas iš ligininės atsakingo asmens priima Perkančiosios organizacijos einamosios dienos papildomus užsakymus telefonu: pusryčiams – iki 6.00 val. (± 30 min., pietums - iki 10.30 val. (± 30 min), vakarienei - iki 16.00 (±30 min). Raštu (papildomi mitybos raciono užsakymo žiniaraščiai) perduodami tiekėjo nurodytiems asmenims, maisto pristatymo į ligininę metu.

12. Paslaugos teikėjas organizuoja dietinių patiekalų gamybą pagal Perkančiosios organizacijos pateiktą užsakymą.

13. Paslaugos teikėjas yra atsakingas už dietinių patiekalų gamybą pagal užsakymą, jų kokybę, saugą, atitiktį valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir energinei vertei, dietinių patiekalų porcijavimą, jų estetinę išvaizdą.

14. Paslaugos teikėjas yra atsakingas už tinkamą pagamintų dietinių patiekalų pristatymą į įstaigos skyrius ir pagamintų dietinių patiekalų atitikimą pateiktam užsakymui. Pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo. Pagamintas maistas, vadovaujantis Perkančiosios organizacijos pateiktu mitybos raciono užsakymu žiniaraščiu pristatomas į skyrius specialiosiose talpose, pritaikytose gabenti maistą, užtikrinančiose reikalingą temperatūrinį režimą ne žemesnį: karštų sriubų – (+76°C); karštų gėrimų – (+70°C); antrųjų patiekalų – (+6°C); šaltųjų patiekalų ir šaltųjų gėrimų – (+7-14°C), saugą nuo aplinkos taršos. Maistas turi būti pristatomas į skyrius pagal grafiką:

Pusryčiai	nuo 8.00 val. iki 8.30 val.;
Priešpiečiai	nuo 11.00 val. iki 11.30 val. (vaikams ir diabetiniams ligoniams) ;
Pietūs	nuo 13.00 val. iki 13.30 val.;
Pavakariai	nuo 16.00 val. iki 16.15 val.;
Vakarienė	nuo 17.30 val. iki 18.00 val.;
Naktipiečiai	nuo 20.30 val. iki 21.00 val. (vaikams ir diabetiniams ligoniams).
Pastaba:	naktipiečiai pristatomi kartu su vakariene

15. Paslaugos teikėjas yra atsakingas, kad pacientui būtų pateikti dietiniai patiekalai pagal jam paskirtą dietą. Pagamintas maistas turi būti sugrupuotas, vadovaujantis ligininės skyrių pateiktais mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais, pagal skyrius ir dietas, ir pristatomas į skyrius.

16. Patiekalai turi būti patiekiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai, guliašai ir pan.), patiekiami nepraradę jiems būdingos formos, neištiže, ne skysti; vienoje lėkštėje, jei ji nepadalyta į sekcijas, netiekiami tarpusavyje nederantys patiekalai (košė su duona ar sumuštiniu, varškės apkepas su burokėlių salotomis ir pan.); jei patiekiami duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniams, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

17. Pacientams dietiniai patiekalai tiekiami švariose, nepažeistose (neįskilusiuose, neapdažytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo dietinio patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Draudžiama naudoti aliuminius indus ir įrankius. Plastmasiniuose induose dietinius patiekalus tiekti nerekomenduojama. Maistas ir gėrimai turi būti patiekiami, naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, servetėles ir kitokius indus. Paslaugos teikėjas privalo pateikti visus indus, įrankius ir įrangą reikalingus ligoninių maitinimo paslaugai organizuoti.

18. Paslaugos teikėjas maistą į ligininės skyrius privalo tiekti sandarioje taroje (termosai, talpos, spec. konteineriai),

pritaikytoje maistui gabenti, užtikrinančioje reikalingą temperatūrą ir apsaugą nuo taršos. Tara maisto tiekimui privalo aprūpinti Paslaugos teikėjas.

19. Maisto išdavimo ligoniams skyriuose metu Paslaugos teikėjo darbuotojas išdėlioja maistą į lėkštes, išpilsto į puodelius gėrimus (prieš tai, esant būtinybei paciento puodelį praplauna), sugrupuoja įrankius ir perduoda skyriaus personalui.

20. Po to, kai pacientai pavalgo, indus bei stalo įrankius surenka Paslaugos teikėjo darbuotojas.

21. Paslaugos teikėjas užtikrina indų bei stalo įrankių higieninius reikalavimus atitinkantį plovimą-dezinfekavimą, pagal galiojančius infekcijų kontrolės reikalavimus.

22. Maisto pristatymo į skyrius metu užteršus skyrių patalpas, laiptines ar teritoriją, paslaugų teikėjo darbuotojai nedelsdami pašalina maisto taršą valymo-dezinfekcijos būdu. Valydamas paviršių turi naudoti įspėjančius informacinius užrašus – piktogramas „Atsargiai sliu“.

23. Perkančiosios organizacijos, VšĮ Trakų ligoninės, numatoma Paslaugų teikėjo atsakomybė už maisto tvarkymo patalpų higienos ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymo Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą bei sutarties nutraukimo sąlygos, jei nevykdomi maisto tvarkymo patalpų higienos ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymo Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ tvarkos aprašo reikalavimai, įskaitant teisės akto pakeitimus;

24. Paslaugos teikėjas yra atsakingas už dietinių patiekalų gamybos patalpų, įrangos, inventorių (maisto patiekimo indų ir įrankių, transportavimo indų ir transportavimo vežimėlių) tinkamumą naudoti, švarą ir pakankamą kiekį, teritorijos higieninę-sanitarinę ir techninę priežiūrą, atliekų surinkimą ir išvežimą, maisto produktų sandėliavimą.

25. Perkančiosios organizacijos įgaliojti atstovai be išankstinio įspėjimo, nedalyvaujant Paslaugų teikėjo atstovui, turi teisę tikrinti maisto gaminimo vietą, atvežto maisto kokybę ir paslaugų teikimo atitikimą pirkimo sutartyje nurodytiems reikalavimams. Nustačius teikiamos paslaugos trūkumus, esant pacientų ir/ar personalo skundams, perkančiosios organizacijos įgaliotasis asmuo ne vėliau, kaip per 10 (dešimt) dienų pareiškia raštišką pretenziją Paslaugos teikėjui. Paslaugos teikėjas per nurodytą laikotarpį nustatytus pažeidimus privalo pašalinti.

26. Paslaugos teikėjas turi užtikrinti, kad maitinimo paslaugas tiekiantys specialistai, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, tęsdami darbą, pasitikrintų sveikatą LR Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimo Nr. 544 (su galiojančiais pakeitimais) nustatyta tvarka.

27. Pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką Paslaugų teikėjo specialistai, jų padėjėjai kurių veikla susijusi su maisto produktų apdorojimu, išdavimu, transportavimu, privalo pateikti Sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą, kad yra atestuoti pagal „Privalomojo higieninių įgūdžių mokymą“.

28. Paslaugos teikėjas turi užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį paslaugos teikėjo specialistai/darbuotojai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingą teikiant maitinimo paslaugą. Pirkimo sutartį turi vykdyti kvalifikuoti ir patyrę specialistai. Maisto gamybos vadovas (ne mažiau kaip vienas specialistas) turintis ne žemesnį kaip aukštąjį išsilavinimą maisto technologijų srityje ir ne mažesnę kaip 1 metų patirtį maitinimo paslaugų srityje per paskutinius 3 metus. Dietistas (ne mažiau kaip vienas specialistas) turintis ne žemesnį kaip aukštąjį išsilavinimą dietikos srityje ir ne mažesnę kaip 1 metų patirtį maitinimo paslaugų srityje per paskutinius 3 metus.

29. Esant reikalui, Perkančioji organizacija Paslaugos teikėjui suteikia patalpas, reikalingas maisto tiekimo paslaugai vykdyti. Paslaugos tiekėjas privalo savo lėšomis (neatlygintinai) užtikrinti jam suteiktų patalpų atitikimą teisės aktuose numatytiems reikalavimas susijusį su paslaugų tiekimu, įskaitant epidemiologinę saugą, reikalingą technologinę įrangą ir įrengimus, jų priežiūrą, apmokėti visas perduotų patalpų išlaikymo ir eksploatavimo išlaidas (šildymas, elektra, vanduo, santehnikos darbai, šukšlių išvežimas ir kt.). Paslaugos teikėjas esant būtinybei, savo lėšomis įsipareigoja atlikti ir jam suteiktų patalpų remontą, kai nustatomi trūkumai ir/ar neatitiktimai, kuriuos būtina šalinti, tokiu atveju Perkančioji organizacija kreipiasi į Paslaugų tiekėją raštu, nurodydama, kokius trūkumus būtina jam šalinti. Paslaugos tiekėjas turi imtis veiksmų nedeliant ir apie ketinamus atlikti veiksmus informuoti Perkančiąją organizaciją raštu ne vėliau kaip per 3 d. d., skubiais atvejais, ne vėliau kaip per 1 d. d. Paslaugų tiekėjas taip pat įsipareigoja užtikrinti kanalizacijos sutvarkymą ir/ar išvalymą savo lėšomis, jei nustatoma, kad taip nutiko dėl jo kaltės.

30. Paslaugų teikėjas atsakingas už:

30.1. avarijas, gaisrus, įvykusius perkančiosios organizacijos teritorijoje bei nelaimingus atsitikimus, įvykusius

perkančiosios organizacijos darbuotojams dėl Paslaugų teikėjo personalo neleistinų ar neteisingų veiksmų ir už nelaimingus atsitikimus, įvykčius su Paslaugų teikėjo darbuotojais, jiems teikiant maitinimo paslaugą ligoninės pacientams.

30.2. už perkančiosios organizacijos tyčinį/netyčinį inventorius sugadinimą.

30.3. už ligoninėje gydomų pacientų duomenų apsaugos reglamento reikalavimų vykdymą, tiesiogiai teikiant dietinio maitinimo paslaugas pacientams.

31. Vši Trakų ligoninėje taikomos dietos:

31.1. Nepilnamečių pacientų dietinio maitinimo dietos ir jų apibūdinimas¹:

Eil. Nr.	Pavadinimas (simbolis)	Ligos, simptomai ir būklės ² , dėl kurių skiriama dieta	Dietos bendras apibūdinimas	Dietos detalus apibūdinimas	Preliminarus maitinamų skaičius per mėn.*
1. Standartinės dietos					
1.1.	Pagrindinė nėsčiųjų ir žindyvių dieta (P2)	Dieta skiriama nepilnametėms nėsčiosioms (nuo II nėštumo trimestro) ir žindyvėms.	Padidinta bendra energijos vertė, baltymų kiekis skaičiuojamas 1,5 g/vienam kg idealaus kūno svorio.	Baltymai 20 % (125 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 35 % (95 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 45 % (285 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1kcal (2,5 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	1
1.2.	Standartinė dieta (V1)	Skiriama 15–17 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (90–105 g). Riebalai 30 % (80–93 g). Angliavandeniai 55 % (330–385 g). Skaidulinės medžiagos 19–35 g. Energinė vertė 2400–2800 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1,5–2,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.	60
1.3.	Standartinė dieta (V2)	Skiriama 11–14 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (76–82 g). Riebalai 30 % (68–73 g). Angliavandeniai 55 % (279–302 g). Skaidulinės medžiagos 16–28 g. Energinė vertė 2000–2200 kcal. Druska 5 g.	60

1.4.	Standartinė dieta (V3)	Skiriama 4–10 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Skysčiai 1,5–2,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.	60
1.5.	Standartinė dieta (V4)	Skiriama 1–3 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus. Jei pacientas žindomas, derinama su Ž dieta.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (45 g). Riebalai 30 % (40 g). Angliavandeniai 55 % (165 g). Skaidulinės medžiagos 10–15 g. Energinė vertė 1200 kcal. Druska 2–3 g. Skysčiai 1,0–1,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.	60
1.6.	Kūdikių dieta (KD)	Skiriama 6–12 mėn. pacientams. Derinama su M ar Ž dieta. Pagal medicininės indikacijas galima skirti nuo 17 sav.	Patiekalai virti vandenyje, garuose, trinti, tirštos, minkštos konsistencijos, malti. Patiekalai gaminimo metu nesūdomi ir nesaldinami.	Baltymai 9 % (16–27 g). Riebalai 36 % (28–48 g). Angliavandeniai 55 % (96–165 g). Energinė vertė 700–1200 kcal. Skysčiai 0,5 litro, jei kūdikis žindomas, skiriama pagal poreikį. Valgymų skaičius – iki 3 kartų per dieną. I p – primaitinimas (daržovių tyrė); II p – primaitinimas (kruopų tyrė); III p – primaitinimas (daržovių ir mėsos tyrė).	10
2. Gydomosios standartinės dietos					
2.1.	Padidinto baltymų kiekio	Skiriama 1–17 metų amžiaus pacientams.	Patiekiami virti vandenyje,	15–17 m.: Baltymai 20 % (140	1

	(V1–V4B†)	<p>Mitybos nepakankamumo rizika, mitybos nepakankamumas, vėžinė kacheksija, pooperacinis periodas; gastritas; gastropatijos; ezofagitas; skrandžio ir dvylikapirštės žarnos opaligė; po kraujavimo iš virškinamojo trakto; kaulų lūžiai, minkštųjų audinių sužalojimai; nudegimai, nušalimai; pūlingi susirgimai, sepsis, pragulos; hemodializuojamiems pacientams, nefrozinis sindromas; meteorizmas; pereinant nuo V1–V4Pb, V1–V4Tm dietos prie V1–V4 dietos.</p>	<p>garuose, troškinti patiekalai. Ribojami prieškoniai bei maisto produktai, sąlygojantys dujų gamybą žarnose (ankštiniai (pupelės, žirniai), kopūstai, obuoliai ir kt.). Tiekiamos termišškai apdorotos daržovės. Papildomai skiriama 200–400 ml pieno ar pieno produktų.</p>	<p>g). Riebalai 30 % (93 g). Angliavandeniai 50 % (350 g). Energinė vertė 2800 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro. 11–14 m.: Baltymai 20 % (110 g). Riebalai 30 % (73 g). Angliavandeniai 50 % (275 g). Energinė vertė 2200 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro. 4–10 m.: Baltymai 20 % (85 g). Riebalai 30 % (57 g). Angliavandeniai 50 % (213 g). Energinė vertė 1700 kcal. Skysčiai 1,5–2,0 litro. 1–3 m.: Baltymai 20 % (60 g). Riebalai 30 % (40 g). Angliavandeniai 50 % (150) g. Energinė vertė 1200 kcal. Skysčiai 1,0–1,5 litro. 1–17 m. valgymo režimas: 6 kartai per dieną.</p>	
2.2.	Asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dieta (V1–V4CD)	<p>I tipo cukrinis diabetas (priklausantis nuo insulino) (E10); II tipo cukrinis diabetas (nepriklausantis nuo insulino (E11); kitos cukrinio diabeto formos (E12–E14).</p>	<p>Dietinių patiekalų gamybai parenkami turtingi angliavandenių maisto produktai, kurių mažas ar vidutinis glikemijos indeksas. Turtingas angliavandenių maistas tolygiai išskirtomas kiekvienam</p>	<p>1 15–17 m.: Baltymai 15 % (90–105 g). Riebalai 30 % (80–93 g). Angliavandeniai 55 % (330–385 g). Skaudulinės medžiagos 19–35 g. Energinė vertė 2400–2800 kcal. Skysčiai 1,5–2,5</p>	

			<p>valgymui. Patiekalai nesaldinami. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.</p>	<p>litro. 11–14 m.: Baltymai 15 % (76–82 g). Riebalai 30 % (68–73 g). Angliavandeniai 55 % (279–302 g). Skaidulinės medžiagos 16–28 g. Energinė vertė 2000–2200 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro. 4–10 m.: Baltymai 15 % (56–64 g). Riebalai 30 % (50–57 g). Angliavandeniai 55 % (206–234 g). Skaidulinės medžiagos 12–21 g. Energinė vertė 1500–1700 kcal. Skysčiai 1,5–2,0 litro. 1–3 m.: Baltymai 15 % (45 g). Riebalai 30 % (40 g). Angliavandeniai 55 % (165 g). Skaidulinės medžiagos 10–15 g. Energinė vertė 1200 kcal. Skysčiai 1,0–1,5 litro. 1–17 m. valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.</p>
2.3.	Pieno mišiniai (M)	Kūdikių mišiniai skiriami nežindomiems pacientams iki 12 mėn. amžiaus. Specialios medicininės paskirties kūdikių mišiniai, skiriami pagal medicininės indikacijas.	Atsižvelgiama į gamintojo nurodymus.	<p>3</p> <p>Jei skiriami tik pieno mišiniai, atsižvelgiama į skiriamo mišinio maistinę ir energinę vertę. Jei paskirta ir kita dieta, atsižvelgiama į paskirtos dietos detalią apibūdinimą ir gydytojo</p>

				nurodymus.	
3.1.	3. Gydomosios specifinės dietos Sumažinto riebalų ir cholesterolio, sočiųjų riebalų rūgščių kiekio dieta (V1–V4R↓)	Skirtina 1–17 metų amžiaus pacientams. Ūminis ar lėtinis paūmėjęs kasos egzokrininės funkcijos nepakankamumas; tulžies pūslės ir latakų ligos, po cholecistektomijos; įvairios etiologijos ūminiai ir lėtiniai hepatitai; riebalinė kepenų infiltracija; kompensuota kepenų cirozė; cholestazė; gastroezofaginio reflukso liga; diafragmos stemplinės angos išvarža; aterosklerozė; koronarinė širdies liga; dislipidemijos; arterinė hipertenzija; nutukimas.	Neskiriami: padažai, kepti patiekalai, maisto produktai sąlygojantys dujų gamybą žarnose, pienas. Ribojami prieskoniai. Skiriamos termiškaai apdorotos daržovės. Patriekalai be cukraus.	15–17 m.: Baltymai 18 % (94–112 g). Riebalai 24 % (56–67 g). Angliavandeniai 58% (304–362 g). Energinė vertė 2100–2500 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro. 11–14 m.: Baltymai 18 % (76–85 g). Riebalai 24 % (46–51 g). Angliavandeniai 58 % (246–275 g). Energinė vertė 1700–1900 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro. 4–10 m.: Baltymai 18 % (63–68 g). Riebalai 24 % (37–40 g). Angliavandeniai 58 % (203–218g). Energinė vertė 1400–1500 kcal. Skysčiai 1,5–2,0 litro. 1–3 m.: Baltymai 18 % (54 g). Riebalai 24 % (32 g). Angliavandeniai 58 % (174 g). Energinė vertė 1200 kcal Skysčiai 1,0–1,5 litro. 1–17 m. valgymo režimas: 5 kartai per	1

3.2.	Begliutenė dieta (KDGI (-)) / (V1–V4GI (-))	Celiakinė liga (K90.0); pūslėlinis dermatitas (L23, L27).	Patiekalai ruošiami naudojant maisto produktus, kuriuose nėra gliutimo (netiekti kviečių, rugių, miežių, maisto produktų, kurių sudėtyje yra kviečių, rugių, miežių). Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą atsižvelgiant į paciento amžių.	1
3.3.	Antialerginė dieta (KDAA) / (V1–V4AA)	Dilgėlinė (L50); astminė būklė (J46); alerginis dermatitas (L23–L25, L27); Kvinkės edema (R60); kita patologija, sukelianti alergines reakcijas.	Skiriamą dietą būtina gydytojo dietologo konsultacija. Parenkami individualiai toleruojami maisto produktai. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą atsižvelgiant į paciento amžių.	1
3.4.	Neutropeninė dieta (KD(NT)) / (V1–V4(NT))	Pacientams, gydomiems chemoterapija ir (ar) spinduline terapija, po ar be kaulų čiulpių transplantacijos.	Dietos tikslas – maksimaliai sumažinti infekcijos riziką. Patiekalai labai gerai termiškai apdorojami. Netiekiami maisto produktai su pelėsiu.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą atsižvelgiant į paciento amžių.	1
3.5.	Skysto maisto dieta (KD(Sm)) / (V1–V4(Sm))	Kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; perėjimas nuo parenterinio prie įprastinio maitinimo.	Dieta nevisavertė, skirtina 1–3 dienas. Dieta sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nevirškinamų maisto junginių (kefyras, jogurto	15–17 m.: Baltymai 15 % (38 g). Riebalai 30 % (33 g). Angliavandeniai 55 % (138 g). Energinė vertė 1000 kcal.	1

			gėrimas, sultys, arbata, skaidrus daržovių, kruopų nuoviras).	<p>Baltymai 15 % (30 g). Riebalai 30 % (27 g). Angliavandeniai 55 % (110 g). Energinė vertė 800 kcal.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 15 % (21 g). Riebalai 30 % (19 g). Angliavandeniai 55 % (77 g). Energinė vertė 560 kcal.</p> <p>1–3 m.: Baltymai 15 % (15 g). Riebalai 30 % (13 g). Angliavandeniai 55 % (55 g). Energinė vertė 400 kcal.</p> <p>1–17 m. valgymo režimas: 6 kartai per dieną.</p>
3.6.	Pooperacinė dieta (V1–V4Pb)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	<p>Dieta nevisavertė. Dieta sudaro pusiau tirštas (grietinėls konsistencijos) maistas. Patiekalai ruošiami be pieno ir pieno produktų, šviežių daržovių, šviežių vaisių.</p>	<p>1</p> <p>15–17 m.: Baltymai 15 % (65 g). Riebalai 30 % (56 g). Angliavandeniai 55 % (234 g). Energinė vertė 1700 kcal.</p> <p>11–14 m.: Baltymai 15 % (56 g). Riebalai 30 % (50 g). Angliavandeniai 55 % (206 g). Energinė vertė 1500 kcal.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 15 % (38 g). Riebalai 30 % (33 g). Angliavandeniai 55</p>

					<p>% (138 g). Energinė vertė 1000 kcal.</p> <p>1–3 m.: Baltymai 15 % (27 g). Riebalai 30 % (23 g). Angliavandeniai 55 % (96 g). Energinė vertė 700 kcal.</p> <p>1–17 m. valgymo režimas: 6 kartai per dieną.</p>	
3.7.	Trinto maisto dieta (V1–V4Tm)	Sutrikęs kramtymas, rijimas, kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas. Pereinant nuo enterinio ar parenterinio maitinimo prie V1–V4.	Dieta sudaro pusiau skystas (grietinė) konsistencijos maistas ar tirštas trintas maistas. Visi patiekalai pertrinti 3 kartus, daržovės virtos, troškintos.	Dieta sudaro maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą, atsižvelgiama į paciento amžių.	2	
3.8.	Ketogeninė dieta (Keto)	Sunki, gydymui atspari epilepsija. Metaboliniai sutrikimai: gliukozės transporto defektas (GLUT 1), piruvato dehidrogenazės deficitas (PDH).	Dieta skiria gydytojas dietologas. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Riebalų santykis su angliavandeniais ir baltymais: 3:1 arba 4:1 (3 arba 4 g riebalų kiekvienam baltymų ir angliavandenių gramui). Valgymo režimas – pagal poreikį. Dietos sudėtis – pagal poreikį.	1	
3.9.	Vanduo	Dehidracija, kitos būklės, kai pacientas gali vartoti tik vandenį.	Dieta sudaro tik geriamasis vanduo. Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų.	Dietos sudėtis – pagal poreikį.	5	

31.2. Suaugusiųjų pacientų dietinio maitinimo dietos ir jų apibūdinimas¹ :

Eil. Nr.	Pavadinimas (symbolis)	Ligos, simptomai ir būklės ² , dėl kurių skiriama dieta	Dietos bendras apibūdinimas	Dietos detalus apibūdinimas	Preliminarus maitinamų skaičius per mėn [*]
	1. Standartinės dietos				

1.1.	Pagrindinė dieta (P1)	Dieta skiriama suaugusiems pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti sveikatai palankaus maitinimo principus. Maitinami nepilnamečius ir suaugusiuosius pacientus globojantys asmenys. Garnyrui daržovės pagal sezoną, kurios turi būti negrubiai tarkuotos, pjaustytos.	Tai sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (78 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 30 % (70 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 55 % (290 g). Skaidulinės medžiagos 25–32 g. Energinė vertė 30 kcal/vienam kilogramui idealaus kūno svorio (2100 kcal). Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.	624
1.2.	Pagrindinė nėščųjų ir žindyvių dieta (P2)	Dieta skiriama nėščiosioms (nuo II nėštumo trimestro) ir žindyvėms.	Padidinta bendra energijos vertė, baltymų kiekis skaičiuojamas 1,5 g vienam kilogramui idealaus kūno svorio.	Baltymai 20 % (125 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 35 % (95 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 45 % (285 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,5 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	112
1.3.	Pagyvenusių žmonių dieta (P3)	Dieta skiriama vyresniems nei 65 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti sveikatai palankaus pagyvenusių žmonių maitinimo principus.	Padidintas baltymų kiekis ir sumažintas riebalų kiekis. Pagal poreikį koreguojama maisto konsistencija.	Baltymai 20 % (90 g). Riebalai 30 % (60 g). Angliavandeniai 50 % (225 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 25 kcal/vienam kilogramui idealaus kūno svorio (1800 kcal). Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (1,8 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	168
1.4.	Vegetarinė dieta	Dieta skiriama	Atsižvelgiant į	Baltymai 15 % (78 g)	3

	(P4)	pacientams, dėl įvairių priežasčių valgantiems tik arba iš dalies augalinį maistą.	vegetarizmo tipą sudaromas individualus valgiaraštis. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.	
	2. Gydomosios standartinės dietos				
2.1.	Padidinto baltymų kiekio dieta (B↑)	Mitybos nepakankamumas (E43, E46, E90); sergantieji onkologinėmis ligomis (C00–D48); išsekimo sindromas dėl ŽIV ligos (B22.2); valgymo sutrikimai (F50); nudegimai (T21–T32); Kvašiorkoras (E40); mitybinis marazmas (E41); marazminis kvašiorkoras (E42); nepatikslingas ryškus baltymų ir energetinių medžiagų trūkumas (E43); dializė (Z49); kardijjos ahalazija (K22.0).	Patiekalai ruošiami parenkant daugiau baltymų turinčius augalines ir gyvūnines kilmės produktus.	Baltymai 25 % (155 g). Riebalai 35 % (95 g). Angliavandeniai 40 % (250g). Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 4–6 kartai per dieną.	1
2.2.	Padidinto baltymų kiekio, sumažinto riebalų kiekio dieta (B↑R↓)	Mitybos nepakankamumas (E43, E46, E90); sergantieji onkologinėmis ligomis (C00–D48); išsekimo sindromas dėl ŽIV ligos (B22.2); valgymo sutrikimai (F50); nudegimai (T21–T32); Kvašiorkoras (E40); mitybinis marazmas (E41); marazminis kvašiorkoras (E42); nepatikslingas ryškus baltymų ir energetinių medžiagų trūkumas (E43); dializė (Z49); kardijjos ahalazija (K22.0).	Patiekalai ruošiami parenkant daugiau baltymų turinčius augalines ir gyvūnines kilmės produktus. Patiekalai ruošiami ribojant riebius maisto produktus ir riebalus.	Baltymai 20 %–25 % (105–130 g). Riebalai 20 %–25 % (45–58 g). Angliavandeniai 50–60 % (260–315 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.	5
2.3.	Sumažinto riebalų cholesterolio, sočiųjų riebalų rūgščių kiekio dieta (R↓)	Hiperlipidemija (E78.2, E78.4, E78.5); hipercholesterolemija (E78.0, E78.9); aterosklerozė (I67.2, I70); išeminė širdies liga (I24–I25); arterinė hipertenzija: pirminė (esencilinė) hipertenzija (I10);	Patiekalai ruošiami nenaudojant maisto produktų, kurių sudėtyje daug sočiųjų riebiųjų rūgščių.	Baltymai 20 % (100 g). Riebalai 25 % (55 g). Cholesterolis < 150 mg. Angliavandeniai 55 % (275 g), įskaitant iki 10 % monosacharidų ir disacharidų.	10

			antrinė hipertenzija (I15); gerybinė intrakranjinė hipertenzija (G93.2); nutukimas (E65–E66); cukrinis diabetas (E10–E14); nealkoholinė ir alkoholinė kepenų steatozė; tulžies pūslės ligos (C23, K80, K82); miokardo infarktas (I21–I22); hipotirozė (E02–E03). Pacientai, kurie vartoja mirtazapiną, kvetiapiną, olanzapiną ar klozapiną (nes šie vaistai gali sutrikdyti metabolizmą, angliavandenių bei riebalų apykaitą).		Skaidulinės medžiagos 25–32 g. Druska 1–2 g. Energinė vertė 2000 kcal. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 3–5 kartai per dieną.	
2.4.	Sumažinto natrio (druskos) kiekio dieta (Na↓)	Širdies veiklos (kraujotakos) nepakankamumas (I50); miokardo infarktas (I21–I22); lėtinės inkstų ligos; progresuojantis inkstų nepakankamumas; įvairios kilmės arterinė hipertenzija (I10, I15) po širdies operacijų; dekompensuotos kepenų ligos.	Patiekalai ruošiami be druskos, gardinami prieskoninėmis žolelėmis.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 1 g. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.	479	
2.5.	Asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dieta (CD)	I tipo cukrinis diabetas (priklausantis nuo insulino) (E10); II tipo cukrinis diabetas (nepriklausantis nuo insulino) (E11); kitos cukrinio diabeto formos (E12–E14); demencija sergant Alzheimerio liga (F00/G30).	Diетinių patiekalų gamybai parenkami turtingi angliavandenių maisto produktai, kurių mažas ar vidutinis glikemijos indeksas. Turtingas angliavandenių maistas tolygiai išskirstomas kiekvienam valgymui. Patiekalai nesaldinami. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės	Baltymai 15 % (78 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 30 % (70 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 55 % (290 g), įskaitant iki 10 % monosacharidų ir disacharidų. Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 2100 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 6 kartai per dieną.	389	

			vertinimas.	Valgiaraštyje prie kiekvieno dienos valgymo būtina nurodyti angliavandenių kieki.	
2.6.	Sumažinto kalorijų kiekio dieta (Kcal↓)	Nutuikimas (E65–E66).	Dieta yra visavertė maistinių medžiagų atžvilgiu. Baltyimų kiekis padidintas. Energinė vertė sumažinta 15–20 %. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 20 % (80–90 g). Riebalai 30 % (53–60 g). Angliavandeniai 50 % (200–225 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 1600–1800 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (1,8 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	2
3. Gydomosios specifinės dietos					
3.1.	Sumažinto baltyimų kiekio dieta (B↓)	Kepenų cirozė, išryškėjus encefalopatijai (K70.3, K74); ūminės inkstų ligos (N17, N19, N20, N28, N29, S37.0, T86.1, Z99.2); inkstų funkcijos nepakankamumas (N17–N19); pasiruošimas dializei (Z49.0).	Dieta yra nevisavertė, skirta iki 7 parų! Paskyrus šią dietą, būtinas mitybos būklės vertinimas kas 7 paras.	Baltymai 10 % (50 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 60 % (317 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 1–2 g. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	2
3.2.	Sumažinto kalio ir fosforo kiekio dieta (K↓P↓)	Hiperkalemija (E87.5); sergant inkstų ligomis (N00–N20); esant inkstų funkcijos nepakankamumui (N17–N19); hipoaldosteronizmas (E27).	Parenkami maisto produktai, kuriuose kalio kiekis <250 mg/100 g. Fosforo kiekis, gaunamas per parą, turi būti <900 mg. Sumažintas baltyimų kiekis. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 12 % (65 g). Riebalai 35 % (80 g). Angliavandeniai 53 % (280 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 1–2 g. Kalis < 2500 mg. Fosforas < 900 mg. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	1
3.3.	Sumažinto vario kiekio dieta	Vario apykaitos sutrikimai (Wilsono liga) (E83.0).	Patiekalai ruošiami parenkant maisto	Baltymai 15 % (78 g).	1

	(Cu↓)		produktus, turinčius mažiau vario.	Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 1–2 g. Varis < 1,5 mg. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	1
3.4.	Sumažinto tiramino kiekio dieta (Tir↓)	Skiriama pacientams, kurie vartoja monoaminooksidazės inhibitorius.	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, kurių sudėtyje mažai tiramino.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	1
3.5.	Sumažinto purinų kiekio dieta (Pur↓)	Podagra (M10); sutrikęs purinų metabolizmas (E79).	Patiekalai ruošiami iš maisto produktų, kurių sudėtyje mažiau purinų.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	1
3.6.	Sumažinto skaidulinių medžiagų kiekio dieta (Sk↓)	Ūminis ir lėtinis kolitas (K51–K52); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51); ūminis enteritas; plonosios žarnos hiperkinezija; divertikulitų paūmėjimas; recidyvuojantis infekcinis kolitas.	Patiekalai ruošiami iš maisto produktų, kurių sudėtyje mažai skaidulų (netiekiamos šviežios daržovės, švieži vaisiai, viso grūdo ar iš dalies viso grūdo produktai ir kt.). Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 20 % (100 g). Riebalai 25 % (55 g). Angliavandeniai 55 % (275 g). Skaidulinės medžiagos iki 20 g. Druska 1–2 g. Energinė vertė 2000 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,0 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	1

3.7.	Sumažinto laktozės kiekio dieta (Lac1)	Laktozės netoleravimas (E73); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51) ir kt.).	Patiekalai ruošiami iš maisto produktų, turinčių mažai laktozės (netiekti pieno).	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	12
3.8.	Belaktozė dieta (Lac (-))	Laktozės netoleravimas (E73); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51) ir kt.).	Patiekalai ruošiami nenaudojant maisto produktų, kurių sudėtyje yra laktozės (netiekti pieno ir pieno produktų bei maisto produktų, kurių sudėtyje yra pieno ar pieno produktų).	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	12
3.9.	Begliutenė dieta (GI (-))	Celiakinė liga (K90.0); pūslėlinis dermatitas (L23, L27).	Patiekalai ruošiami naudojant maisto produktus, kuriuose nėra gliutimo (netiekiama kviečiai, rugiai, miežiai, maisto produktai, kurių sudėtyje yra kviečių, rugių, miežių). Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	1
3.10.	Antialerginė dieta (AA)	Dilgėlinė (L50); astminė būklė (J46); alerginis dermatitas (L23–L25, L27); Kvinkės edema (R60).	Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų. Dietoje individualiai eliminuojami alergiją sukeliantys maisto produktai. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	2

3.11.	Padidinto skaidulinių medžiagų kiekio dieta (Sk↑)	Vidurių užkietėjimas (K59.0); žarnų divertikuliozė (K57); plonosios žarnos hipokinezija (K59); hemorojus (I84); storosios žarnos (gaubtinės žarnos) piktybiniai navikai (C18); hiperholesterolemija (E78.0, E78.9); nutukimas (E65–E66); bipolinis afektinis sutrikimas (F31); depresijos epizodas (F32), pasikartojantis depresijos epizodas (F33); nuolatiniai nuotaikos sutrikimai (F34), fobiniai nerimo sutrikimai, kiti nerimo sutrikimai (F41); obsesinis kompulsinis sutrikimas (F42); reakcijos į didelį stresą ir adaptaciniai sutrikimai (F43); disociaciniai ir konversiniai sutrikimai (F44); somatoforminiai sutrikimai (F45); kiti neuroziniai sutrikimai (F48).	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, kurių sudėtyje daugiau skaidulinių medžiagų (daržovės, vaisiai, kruopos, viso grūdo ar iš dalies viso grūdo produktai ir kt.).	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Skaidulinės medžiagos 30–40 g. Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	2
3.12.	Padidinto kalio kiekio dieta (K↑)	Hipokalemija (E87.6); širdies ritmo sutrikimai (R00); vėmimas (R11); viduriavimas (A09, K59.1).	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, turinčius daugiau kalio.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Kalis ≥2500 mg. Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.	1
3.13.	Neutropeninė dieta (NT)	Leukemija (C91–C93, C95); kiti navikai; po kaulų čiulpu transplantacijos; persodinta širdis (Z94.1); persodintas plautis (Z94.2); po kitų organų (kepenų, inkstų) transplantacijos; pacientams, gydomiems chemoterapija ir (ar) spinduline terapija.	Dietos tikslas – maksimaliai sumažinti infekcijos riziką. Patiekalai turi būti labai gerai termiškai apdorojami. Netiekiami maisto produktai su pelėsiu.	Baltymai 20 % (100 g). Riebalai 25 % (55 g). Angliavandeniai 55 % (275 g). Druska 1–2 g. Energinė vertė 2000 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,0 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	1

		Pacientai, kurie vartoja klozapiną.				
3.14.	Skysto maisto dieta (Sm)	Kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; perėjimas nuo parenterinio prie įprastinio maitinimo.	Dieta nevisavertė, skirtina 1–3 dienas. Dietą sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nevirškinamų maisto junginių (kefyras, jogurto gėrimas, sultys, arbata, skaidrus sultinys, daržovių, kruopų nuoviras).	Dieta nevisavertė, skirtina 1–3 dienas. Dietą sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nevirškinamų maisto junginių (kefyras, jogurto gėrimas, sultys, arbata, skaidrus sultinys, daržovių, kruopų nuoviras).	Baltymai 15–20 g. Riebalai 15–20 g. Angliavandeniai 200–250 g. Energinė vertė 1000–1010 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	20
3.15.	Pusiau tiršto trinto maisto dieta (Ptm)	Stemplės susiaurėjimas (K22.2); burnos ertmės, ryklės ligos (C06, C10, C11, C13, C14, D00, D10, D37, J39.1, J39.2, K09, K13, T28.0, T28.5); pilorostenozė (K31.8); kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; burnos ertmės, ryklės operacijos; žandikaulio fiksacija; opaligės komplikacijos; nustojus kraujuoti skrandžio ar dvylikapirštės žarnos opai; gresiantis opos prakiurimas.	Dieta sudaro pusiau tirštas (grietinėlės konsistencijos) maistas. Pateikalai verdami vandenyje, garuose, ruošiami konvekciniuose krosnyse. Pateikalai pertinami trintuvuose, reikiama konsistencija pasiekama prie 200 g sausos masės pridėdant 200 ml skysčio. Dieta nevisavertė maisto įvairovės ir maistinių medžiagų atžvilgiu. Skiriam ilgiau nei tris dienas papildomai skirtini enterinio maitinimo mišiniai.	Dieta sudaro pusiau tirštas (grietinėlės konsistencijos) maistas. Pateikalai verdami vandenyje, garuose, ruošiami konvekciniuose krosnyse. Pateikalai pertinami trintuvuose, reikiama konsistencija pasiekama prie 200 g sausos masės pridėdant 200 ml skysčio. Dieta nevisavertė maisto įvairovės ir maistinių medžiagų atžvilgiu. Skiriam ilgiau nei tris dienas papildomai skirtini enterinio maitinimo mišiniai.	Baltymai 15 % (60 g). Riebalai 28 % (50 g). Angliavandeniai 57 % (230 g). Energinė vertė 1600 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	21
3.16.	Tiršto trinto maisto dieta (Tm)	Kramtymo sutrikimai ir kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas.	Pateikalai pertrinti, malti, tirštos konsistencijos.	Bet kuri dieta gali būti modifikuota į Tm dietą.	319	

3.17.	Pooperacinė dieta (Pa)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	Dieta nevisavertė, skiriama ne ilgiau kaip 2 dienas po operacijos. Dietą sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nesuvirškinamų maisto junginių, be laktozės.	Baltymai 5 % (8–10 g). Riebalai 20 % (15–18 g). Angliavandeniai 75 % (130–150 g). Energinė vertė 700–800 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	2
3.18.	Pooperacinė dieta (Pb)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	Dieta nevisavertė. Dietą sudaro pusiau tirštas (grietinėlės konsistencijos) maistas. Patekalai ruošiami be pieno ir pieno produktų, šviežių daržovių, šviežių vaisių.	Baltymai 15 % (60 g). Riebalai 28 % (50 g). Angliavandeniai 57 % (230 g). Energinė vertė 1600 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.	20
3.19.	Vanduo	Dehidratacija, kitos būklės, kai pacientas gali vartoti tik vandenį.	Dieta sudaro tik geriamasis vanduo. Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų.	1,5–2,5 litrai.	5

¹ Dietos gali būti modifikuojamos (pvz., esant hipolaktazijai, bet kuri dieta gali būti modifikuota į belaktozę (Lac(-)) arba sumažinto laktozės kiekio (Lac.) dietą, tada užsakyme prie dietos simbolio pažymimas laktozės simbolis, pvz., CDLac(-) – pacientas gaus asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dietą be pieno produktų).

² Kodai pagal Tarptautinės statistinės ligų ir sveikatos sutrikimų klasifikacijos dešimtajį pataisytą ir papildytą leidimą „Sisteminis ligų sąrašas“ (Australijos modifikacija, TLK-10-AM), įdiegtą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. vasario 23 d. įsakymu Nr. V-164 „Dėl Tarptautinės statistinės ligų ir sveikatos sutrikimų klasifikacijos dešimtojo pataisyto ir papildyto leidimo „Sisteminis ligų sąrašas“ (Australijos modifikacija, TLK-10-AM) įdiegimo“.

* Nurodytas orientacinis maitinimų skaičius niekuo neįpareigoja perkanchiosios organizacijos ir keičiantis pacientų skaičiui sutartyje nurodytas maitinimo įkainis nesikeis. Perkanchioji organizacija neįsipareigoja 12 mėnesių sutarties vykdymo laikotarpiu nupirkti viso 5. punkte nurodyto orientacinio paslaugų kiekio. Nurodyti kiekiai yra maksimali riba, kurios perkanchioji organizacija, vykdydama pirkimo sutartį, negalės viršyti. Užsakovas paslaugas perka atsižvelgdamas į pacientų skaičių bei poreikius.

UŽSAKOVAS

VšĮ Trakų ligoninė

Įstaigos kodas 181383493

Mindaugo g. 17, 21114 Trakai

Ne PVM mokėtojas

AB Luminor (DnB) bankas, b.k. 40100

A/S LT84 4010 0427 0004 0042

Tel. (8~528) 55 814

Faks. (8~528) 55 785

El. paštas info@trakuligomine.lt

PASLAUGŲ TEIKĖJAS

Įmonės pavadinimas

Įmonės kodas 305222424

Radžiūnų g. 33, Radžiūnų k., Alytaus raj.

PVM mokėtojo kodas LT100012549013

Bankas AS Citadele

A/S LT827290099000007888

Tel.: 860144000

El. paštas: mindaugas.aldomis@gmail.com

Direktorius

Antanas Česnulevičius

(parašas)

A. V.

Direktorius

Mindaugas Aldomis

(parašas)

„Skonio era“

A. V.