

PACIENTŲ MAITINIMO PASLAUGŲ PIRKIMO SUTARTIS

2020 m. sausio 29 d. Nr. 669-2-2020

Rokiškis

Viešoji įstaiga Rokiškio rajono ligoninė, atstovaujama direktorės Ramunės Markevičienės, veikiančios pagal įstaigos nuostatus (toliau - Paslaugos pirkėjas),
ir

VšĮ „Bruneros“, atstovaujama generalinės direktorės Rimos Vinčaitės, veikiančios pagal įstatus (toliau - Paslaugos teikėjas), sudarė šią pacientų maitinimo paslaugų pirkimo Sutartį (toliau – Sutartis), toliau šioje Sutartyje Paslaugos pirkėjas ir Paslaugos teikėjas kiekvienas atskirai gali būti vadinami Šalimi, o abu kartu Šalimis.

1. Sutarties objektas.

1.1. Paslaugos teikėjas teikia VšĮ Rokiškio rajono ligoninėje gydomų pacientų maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos).

1.2. Paslaugos teikiamos adresu V. Lašo g. 3, Rokiškis ir Puodžialaukės g. 1B, Pandėlys Rokiškio r. Pacientai maitinami 3-6 kartus per parą, priklausomai nuo dietos, pagal Sutartyje ir techninėje specifikacijoje su priedais, kurios yra neatskiriamos šios Sutarties dalys, nurodytus reikalavimus.

1.3. Teikiamų Paslaugų kainos (įkainiai), preliminarūs kiekiai nurodyti Sutartyje.

1.4. Paslaugos teikiamos pagal vieno lovadienio fiksuotą įkainį, nepriklausomai nuo pasirinktos dietos rūšies.

1.5. Per parą vidutiniškai yra maitinami 125 pacientai VšĮ Rokiškio rajono ligoninės skyriuose (V. Lašo g. 3, Rokiškis) ir 15 pacientų VšĮ Rokiškio rajono ligoninės palaikomojo gydymo ir slaugos skyriaus Pandėlio poskyryje (Puodžialaukės g. 1B, Pandėlys, Rokiškio r.). Orientacinis lovadienių skaičius per 12 mėnesių – 51 100.

1.6. Sutarties 1.5 punkte nurodytas pacientų skaičius yra tik orientacinis, apskaičiuotas atsižvelgiant į praėjusių metų maitintų pacientų skaičių ir gali svyruoti ± 30 %. Šis skaičius neįpareigoja perkančiosios organizacijos nupirkti nurodyto Paslaugų kiekio, o keičiantis pacientų skaičiui, Sutartyje nurodytas maitinimo įkainis nesikeis.

1.7. Maitinimo Paslaugos pacientams teikiamos kasdien ir nepertraukiamai, nepriklausomai nuo dietos, įskaitant išeigines ir švenčių dienas.

1.8. Maisto gaminimui Paslaugos pirkėjas patalpų Paslaugos teikėjui nesuteiks.

2. Paslaugos kaina (įkainis) ir kiekis.

2.1. Vienos dienos vieno paciento (lovadienio) maitinimo, nepriklausomai nuo pasirinktos dietos, paslaugų kaina su PVM – 4,50 Eur keturi eurai ir penkiasdešimt euro centų. Preliminari Sutarties kaina 24 (dvidešimt keturių) mėnesių laikotarpiui su PVM 459900,00 keturi šimtai penkiasdešimt devyni tūkstančiai devyni šimtai eurų ir nulis euro centų.

2.2. Paslaugos pirkėjas, keičiantis pacientų skaičiui, pasilieka teisę padidinti arba sumažinti pagal poreikį Paslaugų kiekį ± 30 %. Perkamų Paslaugų kiekį padidinus arba sumažinus, šių Paslaugų pirkimui lieka galioti Sutarties sąlygos ir įkainiai. Paslaugos pirkėjas neišpirkęs per Sutarties laikotarpį orientacinio Paslaugų kiekio, neprivalo Paslaugų teikėjui atlyginti dėl to patirtas išlaidas. Paslaugas Paslaugos pirkėjas perka atsižvelgdamas į pacientų skaičių bei poreikius. Keičiantis Paslaugos teikimo apimtims Paslaugos (lovadienio) įkainis nedidėja.

2.3. Į Paslaugos įkainį turi būti įskaičiuoti visi mokesčiai (įskaitant PVM) ir visos su Paslaugos teikimu susijusios Paslaugos teikėjo išlaidos: produktų įsigijimas, saugojimas, maisto pagaminimas, jo pristatymas, išporcijavimas pagal skyrius specialioje, užtikrinančioje reikalingą temperatūros režimą taroje (indai, stalo įrankiai ir pan.), įrangos, įrankių, indų pateikimas, plovimas, dezinfekavimas, elektros energijos, vandens, šilumos, ryšių, maisto ir buitinių atliekų

utilizavimo, kitos ūkinės išlaidos (reikiamų leidimų Paslaugai teikti gavimas, patalpų švaros palaikymas, dezinfekcija, pacientų aprūpinimas indais ir pan.), sąskaitų pateikimas per portalą „E.sąskaita“, Paslaugų teikėjo personalo darbo užmokestis, valstybinio socialinio draudimo įmokos, patalpų išlaikymo išlaidos, visi kiti mokesčiai ir visos kitos Paslaugų teikėjo tiesioginės bei netiesioginės išlaidos, apimančios viską, ko reikia visiškam ir tinkamam Sutarties įvykdymui.

2.4. Sutartyje nurodyti įkainiai yra fiksuoti ir nekeičiami per visą Sutarties galiojimo laikotarpį (fiksuoto įkainio kainodara). Paslaugų įkainiai gali kisti (didėti ar mažėti) tik pasikeitus PVM dydžiui, nuo pakeitimų įsigaliojimo dienos. Pakeitimas įforminamas papildomu susitarimu.

2.5. Įkainiai gali būti perskaičiuojami vieną kartą per metus, tačiau pirmą kartą ne vėliau kaip po 12 (dvylikos) mėnesių, nuo Paslaugų teikimo pradžios. Įkainis gali būti perskaičiuojamas, jeigu maisto produktų vidutinis kainų pokytis rinkoje (pagal Statistikos departamento oficialiai paskelbtus duomenis) yra didesnis, nei 3 (trys) procentai. Kitas įkainių perskaičiavimas gali būti vykdomas po 12 (dvylikos) mėnesių nuo paskutinės įkainių perskaičiavimo datos. Paslaugų įkainiai dėl bendro kainų lygio kitimo nebus perskaičiuojami ir visą riziką dėl įkainių padidėjimo prisiima Paslaugų teikėjas.

2.6. Sutarties kaina negali būti koreguojama dėl rizikos veiksnių, kuriuos pateikdamas pasiūlymą turėjo ir/ar galėjo įvertinti tiekėjas.

3. Atsiskaitymo už paslaugas terminai ir tvarka.

3.1. Paslaugos pirkėjas apmoka Paslaugos teikėjui už suteiktas Paslaugas pagal fiksuotą paciento maitinimo vienos paros įkainį, kuris yra nurodytas Sutarties 2.1 punkte.

3.2. Paslaugos pirkėjas už kokybiškai, laiku ir tinkamai suteiktas Paslaugas apmoka ne vėliau kaip per 30 dienų nuo PVM sąskaitos faktūros gavimo dienos. PVM sąskaitas faktūras Paslaugos teikėjas išrašo kas mėnesį, ne vėliau kaip iki 10 dienos, už per praėjusį mėnesį suteiktas Paslaugas. Prieš išrašant sąskaitą, atsakingi Šalių darbuotojai pasirašo Lovadienių suderinimo aktą, kuris vėliau suderintas pateikiamas prie PVM sąskaitos faktūros.

3.3. Paslaugos pirkėjas už atliktas Paslaugas atsiskaito mokėjimo pavedimu į Paslaugos teikėjo nurodytą banko sąskaitą.

4. Šalių teisės ir pareigos.

4.1. Paslaugos teikėjas įsipareigoja:

4.1.1. Savo jėgomis bei rizika laiku teikti Paslaugos pirkėjui kokybiškas pacientų maitinimo paslaugas, tinkamai vykdant šios Sutarties ir jos priedų sąlygas pagal perkančiajai organizacijai pasiūlytą (pasiūlyme konkursui) teikiamos Paslaugos įkainį.

4.1.2. Paslaugas teikti pagal geriausius visuotinai pripažįstamus profesinius, techninius standartus ir praktiką, panaudojant visus reikiamus įgūdžius ir žinias, laikantis galiojančių teisės aktų.

4.1.3. Darbą organizuoti vadovaudamasis Europos parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu 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 (toliau – Aprašas), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintomis higienos normomis HN 15:2005 „Maisto higiena“, HN 47:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“, laikantis specialistų (gydytojo dietologo, dietisto ir pan.) darbą reglamentuojančių teisės aktų, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintų Medicinos normų, Techninės specifikacijos ir kitų teisės aktų reikalavimų, privalomų vykdyti Paslaugos teikėjui, teikiant pacientų maitinimo paslaugą, reikalavimais. Pasikeitus teisės aktams, ar patvirtintus naujus teisės aktus bei rekomendacijas, Paslaugų teikėjas privalo vadovautis aktualiai redakcija.

4.1.4. Užtikrinti, kad vieno paciento paros energijos ir maistinių medžiagų norma atitiktų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl

rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (aktualioje teisės akto redakcijoje) patvirtintus dydžius.

4.1.5. Maistą gaminti ir pateikti pacientams, vadovaujantis maisto saugos vadybos sistemos standartu LST EN ISO 22000:2005 arba lygiaverčiu standartu.

4.1.6. Laikantis pažangiausių maisto gamybos technologijų bei galiojančių teisės aktų, pagal Paslaugos pirkėjo kiekvienos dienos užsakymą, užtikrinti kasdieninę (be išėiginių ar švenčių dienų) maisto pagal atitinkamas dietas gamybą (atitinkančio dietiniam gydymui skirtų dietų reikalavimus) iš šviežių ir kokybiškų maisto produktų.

4.1.7. Pacientus maitinti 3 – 6 kartus per parą, priklausomai nuo dietos;

4.1.8. Maistą pacientams į skyrius savo transportu pristatyti kasdien pagal grafiką:

4.1.8.1. pusryčiai nuo 7:00 val. iki 7:30 val.;

4.1.8.2. priešpiečiai nuo 10:45 val. iki 11:00 val. (vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms);

4.1.8.3. pietūs nuo 13:00 val. iki 13:30 val.;

4.1.8.4. pavakariai nuo 15:45 val. iki 16:00 val. (vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms);

4.1.8.5. vakarienė nuo 18:00 val. iki 18:30 val.;

4.1.8.6. naktpiečiai nuo 20.00 val. iki 20.30 val. (vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms).

4.1.9. Esant poreikiui organizuoti individualų maitinimo režimą, jeigu Paslaugos pirkėjo pacientui išskyla mitybos problemos dėl ypatingos fizinės ar fiziologinės būklės ir gydytojas skiria individualų maitinimo režimą, mažai kaloringą dietą, enterinę arba parenterinę maitinimą.

4.1.10. Maistą skyriams gaminti pagal ne mažiau kaip 14 dienų sudarytus valgiaraščius. Paslaugos teikimo metu valgiaraščio sudėtis gali nežymiai keistis, atsižvelgiant į sezoną (daržovių sudėtis), maitinamų pacientų sudėtis (diabetikų skaičius ir pan.). Valgiaraščiai turi būti pristatyti iki 8.00 val. į ligoninės skyrius, iškabinti pacientams matomoje vietoje.

4.1.11. Pagamintus patiekalus sugrupuoti, vadovaujantis ligoninės skyrių pateiktais Mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais, pagal skyrius ir dietas bei pristatyti Paslaugos pirkėjui;

4.1.12. Maistą tiekti sandarioje taroje (talpos, spec. konteineriai), pritaikytoje maistui gabenti, užtikrinančioje reikalingą temperatūrą ir apsaugą nuo taršos; tara maisto tiekimui privalo pasirūpinti Paslaugos teikėjas; naudojama tara privalo turėti maisto prekės higieninį pažymėjimą arba lygiavertį dokumentą, patvirtinantį, kad tara atitinka Lietuvoje ar šalyje, kurioje tiekėjas registruotas, nustatytus nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

4.1.13. Užtikrinti, kad pristatomų patiekalų temperatūra, būtų ne žemesnė nei: šiltų patiekalų ne žemesnė nei 68 °C, šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7-14 °C.

4.1.14. Pagamintą maistą išduoti ligoninės skyrių darbuotojams, kurie išdalina maistą ligoniams;

4.1.15. Pateikti visus daugkartinio naudojimo indus ir įrankius, reikalingus ligonių maitinimo Paslaugai organizuoti, juos papildyti, atsiradus poreikiui, taip pat naudoti savo inventorių (marmitai, vežimėliai ir t.t.).

4.1.16. Grąžintus indus išsiplauti, dezinfekuoti, išsidžiovinti.

4.1.17. Paskirti atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną nuo 06.30 val. iki 07.00 val. iš Paslaugos pirkėjo paskirtų asmenų priimtų einamosios dienos užsakymus ir nuo 14.30 val. iki 15.00 val. iš ligoninės skyrių atsakingų asmenų priimtų papildomus užsakymus (pagal Mitybos raciono užsakymo žiniaraštį).

4.1.18. Užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį Paslaugos teikėjo darbuotojai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingas teikiant maitinimo paslaugas; užtikrinti, kad Paslaugas teikiantys specialistai, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, tęsdami darbą, pasitikrintų sveikatą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimo Nr. 544 „Dėl darbų 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“ nustatyta tvarka; užtikrinti, kad

specialistai, jų padėjėjai kurių veikla susijusi su maisto produktų apdorojimu, išdavimu, transportavimu, atitiktų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymo 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 periodiškumo patvirtinimo“ reikalavimus.

4.1.19. Nedelsdamas raštu informuoti Paslaugos pirkėją apie bet kurias aplinkybes, kurios trukdo ar gali sutrukdyti Paslaugos teikėjui tinkamai vykdyti šios Sutarties sąlygas.

4.1.20. Savo lėšomis užtikrinti perduotų patalpų (reikalingų maisto paskirstymui, indų plovimui bei sandėliavimui) higieninę švarą ir epidemiologinę saugą. Tvarkingai eksploatuoti elektros ir vandens matavimo prietaisus šiose patalpose, laiku apmokėti perkančiajai organizacijai už šiose patalpose sunaudotą elektros energiją, sunaudotą vandenį bei suteiktas šių patalpų šildymo paslaugas, kitas išlaidas.

4.1.21. Savo lėšomis tvarkyti maisto atliekas.

4.1.22. Sudaryti sąlygas Paslaugos pirkėjo atstovams atlikti higieninį reikalavimų bei patiekalų kokybės kontrolę maisto išdavimo metu, esant poreikiui ir neplanine tvarka.

4.1.23. Užtikrinti iš Paslaugos pirkėjo Sutarties vykdymo metu gautos ir su Sutarties vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą bei apsaugą, duomenų saugojimą remiantis Asmens duomenų teisinės apsaugos įstatymu, Bendruoju Duomenų Apsaugos Reglamentu bei kitais galiojančiais teisės aktais.

4.1.24. Savalaikiai reaguoti, ne vėliau kaip per penkias darbo dienas pateikiant atsakymą raštu, į Paslaugos pirkėjo įgalioto asmens, atsakingo už šios Sutarties tinkamą vykdymą, bet kokia forma (raštu, žodžiu) pateiktą informaciją dėl netinkamo šios Sutarties vykdymo;

4.1.25. Tinkamai vykdyti kitus įsipareigojimus, numatytus Sutartyje ir galiojančiuose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

4.2. Paslaugos pirkėjas įsipareigoja:

4.2.1. Paslaugos teikėjui sudaryti visas sąlygas, suteikti informaciją ar dokumentus, būtinus Paslaugoms teikti.

4.2.2. Paslaugos teikėjui už tinkamai suteiktas Paslaugas sumokėti pagal šioje Sutartyje numatytas sąlygas.

4.2.3. Užtikrinti, kad Paslaugos pirkėjo skyrių atsakingi asmenys kiekvieną dieną nuo 06.30 val. iki 07.00 val. pateiktų Paslaugos teikėjo įgaliotam asmeniui einamosios dienos užsakymus ir nuo 14.30 val. iki 15.00 val. pateiktų papildomus užsakymus (pagal Mitybos raciono užsakymo žiniaraščius).

4.2.4. Per protingą terminą raštu pareikšti Pretenzijas dėl Paslaugų teikimo tvarkos ir kokybės Paslaugos teikėjui, pastebėjus neatitiktis.

4.2.5. Užtikrinti, kad pacientui pavalgius, ligoninės skyriaus darbuotojai indus bei stalo įrankius surinktų ir pristatytų į indų plovimo patalpą;

4.2.6. Suteikti Paslaugos teikėjui patalpas, reikalingas maisto paskirstymui, indų plovimui ir sandėliavimui (patalpas perduoti naudojimui pagal nuomos sutartį).

4.2.7. Užtikrinti iš Paslaugų teikėjo Sutarties vykdymo metu gautos ir su Paslaugų teikimo Sutarties vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą bei apsaugą, duomenų saugojimą remiantis Asmens duomenų teisinės apsaugos įstatymu, Bendruoju Duomenų Apsaugos Reglamentu bei kitais galiojančiais teisės aktais.

4.2.8. Tinkamai vykdyti kitus įsipareigojimus, numatytus Sutartyje ir galiojančiuose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

4.3. Paslaugos pirkėjas be atskiro pranešimo gali atlikti bet kokius patikrinimus, kurie jam atrodo reikalingi, kilus įtarimui, kad Paslaugos teikėjas nesugebės laiku suteikti Paslaugų ar Paslaugos teikiamos nekokybiškai, neprofesionaliai.

4.4. Paslaugos pirkėjas be atskiro sutikimo gali paimti patikrinimui Paslaugų teikėjo paruoštą maistą/maisto produktus, tikrinti maisto produktų įpakavimą, tinkamumo vartoti terminus.

4.5. Paslaugos pirkėjas turi teisę atsisakyti priimti netinkamai suteiktas Paslaugas bei atsisakyti už jas sumokėti.

5. Šalių atsakomybė.

5.1. Šalys įsipareigoja tinkamai vykdyti savo įsipareigojimus, priisiimtus šia Sutartimi, ir susilaikyti nuo bet kokių veiksmų, kuriais galėtų padaryti žalos viena kitai ar apsunkintų kitos Šalies priimtų įsipareigojimų įvykdymą.

5.2. Šalis, nevykdanti, ar netinkamai vykdanči Sutarties sąlygas, turi atlyginti nukentėjusios Sutarties Šalies nuostolius.

5.3. Paslaugos teikėjas, pristatęs nesaugų, nekokybišką, ar kitaip Sutarties reikalavimų neatitinkantį maistą, kurio negalima ar nesaugu duoti pacientams, privalo tokį maistą ne vėliau kaip per 1 valandą pakeisti tinkamu maistu.

5.4. Paslaugos teikėjas atlygina Paslaugos pirkėjui ar trečiųjų asmenų patirtą turtinę žalą, jei žalos atsiradimą sąlygojo Paslaugos teikėjo darbuotojų kaltė Sutartyje numatytą Paslaugų atlikimo metu.

5.5. Sutarties tinkamas įvykdymas užtikrinamas netesybomis:

5.5.1. Paslaugos tiekėjas, laiku nepradėjęs vykdyti Sutarties (teikti maitinimo Paslaugų Paslaugų pirkėjui), Paslaugų pirkėjui pareikalavus, moka pastarajam po 0,03 (tris šimtasias) proc. dydžio delspinigių nuo bendros Sutarties 24 (dvidešimt keturių) mėnesių orientacinės kainos už kiekvieną uždelstą dieną.

5.5.2. Jei Paslaugos teikėjas nevykdo savo sutartinių įsipareigojimų ar vykdo juos netinkamai, kurie numatyti šios Sutarties 4.1 punkte, Paslaugos teikėjas moka pastarajam 50 (penkiasdešimties) eurų baudą už kiekvieną Sutarties netinkamo vykdymo atvejį (pvz., indų, įrankių nepateikimą, nekokybišką, ne tos dietos maisto pateikimą ir pan.). Už kiekvieną Sutarties punkto pažeidimą (išskyrus atvejus, kai jame numatyta daugiau nei viena pareiga/prievolė Paslaugų teikėjui) bauda skaičiuojama atskirai. Jei kitą Paslaugų suteikimo dieną pažeidimas nėra pašalinamas, už jį tą dieną vėl yra skaičiuojama bauda. Jei Paslaugos pirkėjas tris kartus praneša Paslaugos teikėjui apie analogišką pažeidimą ir per penkias darbo dienas po paskutinio pranešimo jis nėra pašalinamas, Paslaugos teikėjas moka Paslaugos pirkėjui 5 (penkių) procentų dydžio baudą, skaičiuojamą nuo bendros 12 (dvylikos) mėnesių pacientų dietinio maitinimo paslaugų Sutarties orientacinės kainos su PVM, nurodytos Sutarties 2.1 punkte. Baudų sumą Paslaugos pirkėjas gali išskaityti iš gautos už suteiktas per tą mėnesį Paslaugas sumos. Tokiu atveju, Paslaugos teikėjui sumokama tik likusi, atminusavus baudas, suma. Jei už tą patį Sutarties pažeidimą Paslaugos teikėjas turi mokėti ir 5 (penkių) procentų dydžio baudą ir šiame punkte numatytą 50 (penkiasdešimties) eurų baudą, tai pastaroji bauda nėra skaičiuojama ir Paslaugos teikėjas turi sumokėti tik 5 (penkių) procentų dydžio baudą.

5.5.3. Jei Paslaugos teikėjas vienašališkai nutraukia Sutartį, nesilaikydamas Sutarties 7.2., 7.10 punktuose nustatytos Sutarties nutraukimo tvarkos, arba Paslaugos pirkėjas dėl Paslaugos teikėjo kaltės yra priverstas nutraukti šią Sutartį, Paslaugos pirkėjui pareikalavus, Paslaugos teikėjas moka pastarajam 5 (penkių) procentų bendros 24 (dvidešimt keturių) mėnesių Sutarties orientacinės kainos su PVM, nurodytos 2.1 punkte, dydžio baudą.

5.5.4. Paslaugos pirkėjas laiku neatsiskaitęs už suteiktas Paslaugas (išskyrus atvejus, kai apmokėjimas sutrinka dėl nesavalaikio ligoninės finansavimo), Paslaugos teikėjui pareikalavus, turi sumokėti 0,05 (penkias šimtasias) proc. dydžio delspinigių nuo nesumokėtos sumos už kiekvieną uždelstą dieną.

5.6. Nustačius teikiamų Paslaugų trūkumus/neatitikimus, apie tai ne vėliau kaip kitą darbo dieną raštu informuojamas Paslaugos teikėjas. Netinkamo maisto davinio pavyzdys gali būti išsiunčiamas kompetentingai institucijai įvertinti jo atitikimą nustatytiems reikalavimams.

5.7. Delspinigių sumokėjimas neatleidžia Šalių nuo pareigos vykdyti šioje Sutartyje priisiimtus įsipareigojimus.

5.8. Dėl 7.7. punkte nurodytų atvejų, Paslaugų teikėjas privalo visiškai atlyginti Paslaugos pirkėjui patirtus nuostolius ir sumokėti netesybas.

5.9. Paslaugos teikėjas prisiima visą atsakomybę už kokybę ir atitikimą standartams.

6. Nenugalimos jėgos aplinkybės.

6.1. Šalis nėra laikoma atsakinga už bet kokių įsipareigojimų pagal šią Sutartį neįvykdymą ar dalinį neįvykdymą, jeigu Šalis įrodo, kad tai įvyko dėl neįprastų aplinkybių, kurių Šalis negalėjo kontroliuoti ir protingai numatyti, išvengti ar pašalinti jokiais priemonėmis, pvz.: Vyriausybės sprendimai ir kiti aktai, kurie turėjo poveikį Šalių veiklai, politiniai neramumai, streikai, paskelbti ir nepaskelbti karai, kiti ginkluoti susirėmimai, gaisrai, potvyniai, kitos stichinės nelaimės. Nenugalimos jėgos aplinkybėmis laikomos aplinkybės, nurodytos Lietuvos Respublikos civilinio kodekso 6.212 straipsnyje ir Atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (*force majeure*) aplinkybėms taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1996 m. liepos 15 d. nutarimu Nr. 840. Nustatydamos nenugalimos jėgos aplinkybes Šalis vadovaujasi Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1997 m. kovo 13 d. nutarimu Nr. 222 „Dėl nenugalimos jėgos (*force majeure*) aplinkybes liudijančių pažymų išdavimo tvarkos patvirtinimo“. Esant nenugalimos jėgos aplinkybėms Sutarties Šalis Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatyta tvarka yra atleidžiamas nuo atsakomybės už Sutartyje numatytų prievolių neįvykdymą, dalinį neįvykdymą arba netinkamą įvykdymą, o įsipareigojimų vykdymo terminas pratęsimas.

6.2. Šalis, prašanti ją atleisti nuo atsakomybės, privalo pranešti kitai Šaliai raštu apie nenugalimos jėgos aplinkybes nedelsdama, bet ne vėliau kaip per 3 (tris) darbo dienas nuo tokių aplinkybių atsiradimo ar paaiškėjimo, pateikdama įrodymus, kad ji ėmėsi visų pagrįstų atsargumo priemonių ir dėjo visas pastangas, kad sumažintų išlaidas ar neigiamas pasekmes, taip pat pranešti galimą įsipareigojimų įvykdymo terminą. Pranešimo taip pat reikalaujama, kai išnyksta įsipareigojimų nevykdymo pagrindas.

6.3. Pagrindas atleisti Šalį nuo atsakomybės atsiranda nuo nenugalimos jėgos aplinkybių atsiradimo momento arba, jeigu laiku nebuvo pateiktas pranešimas, nuo pranešimo pateikimo momento. Jeigu Šalis laiku neišsiunčia pranešimo arba neinformuoja, ji privalo kompensuoti kitai Šaliai žalą, kurią ši patyrė dėl laiku nepateikto pranešimo arba dėl to, kad nebuvo jokio pranešimo.

7. Sutarties galiojimas, keitimo ir nutraukimo tvarka.

7.1. Sutartis galioja nuo jos pasirašymo dienos ir galioja iki Paslaugų teikimo termino pabaigos. Paslaugų teikimo terminas - 12 (dvylika) mėnesių. Sutartį galima pratęsti 1 (vieną) kartą 12 (dvylikai) mėnesių. Nei vienai iš šalių raštiškai nepranešus apie Sutarties nutraukimą, sekančiam 12 (dvylikos) mėnesių laikotarpiui, Sutartis pratęsiama automatiškai. Bendra paslaugų teikimo trukmė – 24 (dvidešimt keturi) mėnesiai nuo Paslaugų teikimo dienos.

7.2. Paslaugų teikėjui nesutinkant Sutarties pratęsti 12 mėnesių laikotarpiui, Paslaugos teikėjas privalo raštu apie tai informuoti Paslaugos pirkėją ne vėliau kaip prieš 2 (du) mėnesius iki Sutarties pabaigos. Paslaugos pirkėjas apie Sutarties nutraukimą turi pranešti ne vėliau kaip prieš 1 (vieną) mėnesį iki Sutarties pabaigos.

7.3. Jei bet kuri šios Sutarties nuostata tampa ar pripažįstama visiškai ar iš dalies negaliojančia, tai neturi įtakos kitų Sutarties nuostatų galiojimui.

7.4. Sutarties sąlygos jos galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Viešųjų pirkimų įstatymo 17 straipsnyje nustatyti principai ir tikslai. Sutarties sąlygų keitimu nebus laikomas Sutarties sąlygų koregavimas joje numatytomis aplinkybėmis, jei šios aplinkybės nustatytos aiškiai ir nedviprasmiškai bei buvo pateiktos konkurso sąlygose. Tais atvejais, kai Sutarties sąlygų keitimo būtinybės nebuvo įmanoma numatyti rengiant konkurso sąlygas ir Sutarties sudarymo metu, Sutarties Šalis gali keisti tik neesmines Sutarties sąlygas.

7.5. Sutarties galiojimo laikotarpiu Šalis, inicijuojanti Sutarties sąlygų pakeitimą, pateikia kitai Šaliai raštišką prašymą keisti Sutarties sąlygas bei dokumentų, pagrindžiančių prašyme nurodytas aplinkybes, argumentus ir paaiškinimus, institucijų raštų, kopijas.

7.6. Sutartis gali būti nutraukiama raštišku Šalių susitarimu.

7.7. Paslaugos pirkėjas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį, apie tokį Sutarties nutraukimą pranešdamas Paslaugų teikėjui prieš 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų, jei:

7.7.1. Paslaugų teikėjas nevykdo Sutarties;

7.7.2. Paslaugų teikėjas yra likviduojamas, sustabdo ar apriboja ūkinę veiklą, arba jo padėtis pagal šalies, kurioje jis registruotas, įstatymus tampa tokia pati ar panaši; kai Paslaugų teikėjui iškeliamas restruktūrizavimo, bankroto byla, jo atžvilgiu vykdomas bankroto procesas ne teismo tvarka, inicijuotos priverstinio likvidavimo ar susitarimo su kreditoriais procedūros arba jam vykdomos analogiškos procedūros pagal šalies, kurioje jis registruotas, įstatymus;

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

7.7.4. Paslaugų teikėjas įsiteisėjusiu kompetentingos institucijos ar teismo sprendimu yra pripažintas kaltu dėl profesinio pažeidimo, kuris turi tiesioginės įtakos Paslaugų teikėjo įsipareigojimų tinkamam vykdymui pagal Sutartį. „Profesinis pažeidimas“ suprantamas kaip profesinės etikos pažeidimas ar konkurencijos, darbo, darbuotojų saugos ir sveikatos ir (ar) aplinkosaugos teisės aktų pažeidimas, kai Paslaugos teikėjas įsiteisėjusiu kompetentingos institucijos ar teismo sprendimu buvo pripažintas nesilaikančiu profesinės etikos normų arba pripažintas padariusiu konkurencijos, darbo, darbuotojų saugos ir sveikatos ir (ar) aplinkosaugos teisės aktų pažeidimą;

7.7.5. Paslaugų teikėjas įsiteisėjusiu teismo sprendimu pripažintas kaltu dėl sukčiavimo, korupcijos, pinigų plovimo, dalyvavimo nusikalstamoje organizacijoje

7.7.6. Paslaugų teikėjas sudaro subtiekitimo sutartį be Paslaugos pirkėjo raštiško sutikimo;

7.7.7. Paslaugų teikėjas nesilaiko Sutartyje nurodytų sutartinių įsipareigojimo įvykdymo terminų, kokybės reikalavimų;

7.7.8. Paslaugų teikėjas atsisako reaguoti arba ignoruoja Paslaugos pirkėjo duotus nurodymus (bet kokie Paslaugos pirkėjo nurodymai dėl šios Sutarties vykdymo);

7.7.9. Paslaugų teikėjas netinkamai vykdo Sutartyje nurodytus įsipareigojimus ir tai yra esminis Sutarties pažeidimas;

7.7.10. Paslaugų teikėjo neveiksnumo, trukdančio vykdyti Sutartį;

7.7.11. Sutartis buvo sudaryta pažeidžiant Viešųjų pirkimų įstatymą;

7.7.12. Kitais šioje Sutartyje numatytais pagrindais.

7.8. Maitinimo, maisto tiekimo paslaugas kontroliuojančioms įstaigoms nustačius teisės aktų reikalavimų dėl maisto saugos pažeidimus, atsiradusius dėl Paslaugos teikėjo kaltės ir dėl ko tapo neįmanoma teikti Paslaugos ilgiau kaip vieną dieną bei kurių neįmanoma operatyviai pašalinti, Paslaugos pirkėjas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį, raštu įspėjęs Paslaugos teikėją prieš 10 (dešimt) kalendorinių dienų. Paslaugų teikėjas taip pat privalo visiškai atlyginti Paslaugos pirkėjui patirtus nuostolius ir sumokėti netesybas.

7.9. Paslaugos pirkėjas, įspėjęs Paslaugų teikėją raštu prieš 60 (šešiasdešimt) kalendorinių dienų, turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį. Tokiu atveju Paslaugos pirkėjas turi sumokėti Paslaugų teikėjui už pastarojo jau įvykdytus sutartinius įsipareigojimus.

7.10. Paslaugų teikėjas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį, atsiradus svarbioms nuo Paslaugos teikėjo nepriklausančioms priežastims, apie tai raštu informavęs Paslaugų pirkėją ne vėliau kaip prieš 90 (devyniasdešimt) kalendorinių dienų iki numatomo Sutarties nutraukimo, nurodant priežastis kodėl Sutartis nutraukiama. Paslaugų teikėjas taip pat privalo visiškai atlyginti Paslaugos pirkėjui patirtus nuostolius ir sumokėti netesybas.

7.11. Sutartį nutraukus dėl Paslaugų teikėjo kaltės, be jam priklausančio atlyginimo už Paslaugas, Paslaugų teikėjas neturi teisės į jokių patirtų nuostolių ar žalos kompensaciją. Paslaugų teikėjas taip pat privalo visiškai atlyginti Paslaugos pirkėjui patirtus nuostolius (įskaitant ir netesybas) Sutartyje nurodytais atvejais.

7.12. Nutraukus Sutartį ar jai pasibaigus, lieka galioti 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.

8. Ginčų nagrinėjimo tvarka.

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

8.2. Bet kokie nesutarimai ar ginčai, kylantys tarp Šalių dėl šios Sutarties, sprendžiami abipusiu susitarimu. Šalims nepavykus susitarti, bet kokie ginčai, nesutarimai ar reikalavimai, kylantys iš šios Sutarties ar susiję su ja, jos pažeidimu, nutraukimu ar galiojimu, neišspręsti Šalių susitarimu, sprendžiami kompetentingame Lietuvos Respublikos teisme pagal Paslaugos pirkėjo registruotą buveinės vietą.

8.3. Nepaisydamos to, kad ginčas yra nagrinėjamas teisme, Šalys ir toliau vykdo savo sutartinius įsipareigojimus, jeigu nesusitariama kitaip.

9. SubtiekJai ir jų keitimo tvarka.

9.1. Sutartyje numatytų įsipareigojimų vykdymui Pardavėjas pasitelkia šį (-iuos) subtiekJą (-us):

Eil. Nr.	SubtiekJo (-ų) pavadinimas (-ai) ir rekvizitai	SubtiekJui (-ams) perleidžiami įsipareigojimai
1.	UAB „Epsilon LT“	Įmonė teikia laikinojo įdarbinimo paslaugas

9.2. Pardavėjas Sutarčiai vykdyti turi pasitelkti tik tuos subtieKėjus, kurie numatyti Pardavėjo pasiūlyme. Be išankstinio Pirkėjo sutikimo Pardavėjas negali sudaryti subtieKimo sutarties ir pakeisti Pardavėjo pasiūlyme nurodytų subtieKėjų.

9.3. Sutarties vykdymo metu, kai subtieKėjai netinkamai vykdo arba atsisako vykdyti įsipareigojimus Pardavėjui, taip pat tuo atveju, kai subtieKėjai nepajėgūs vykdyti įsipareigojimų Pardavėjui dėl iškeltos restruktūrizavimo, bankroto bylos, bankroto proceso vykdymo ne teismo tvarka, inicijuotos priverstinio likvidavimo ar susitarimo su kreditoriais procedūros arba jiems vykdomų analogiškų procedūrų, Pardavėjas, gavęs išankstinį Pirkėjo sutikimą, gali pakeisti subtieKėjus. Pardavėjas, gavęs išankstinį Pirkėjo sutikimą, taip pat gali pasitelkti papildomus subtieKėjus tuo atveju, kai būtina padidinti Prekių tiekimo spartą. Apie subtieKėjų keitimą ir/ar papildomų subtieKėjų pasitelkimą Pardavėjas turi iš anksto raštu informuoti Pirkėją, nuroydamas subtieKėjų pakeitimo ir/ar papildomų subtieKėjų pasitelkimo priežastis, būsimus subtieKėjus ir pateikti jų atitikimą pirkimo sąlygose nustatytiems kvalifikacijos reikalavimams pagrindžiančius dokumentus. Naujai pasitelkiami subtieKėjai turi atitikti visus subtieKėjams pirkimo sąlygose nustatytus kvalifikacinius reikalavimus (jeigu tokie buvo keliami). Pirkėjui sutikus, subtieKėjų keitimas įforminamas abiejų Sutarties Šalių pasirašomu susitarimu. Šis susitarimas tampa neatskiriama Sutarties dalimi.

9.4. SubtieKimas nesukuria sutartinių santykių tarp Pirkėjo ir subtieKėjo. Pardavėjas atsako už savo subtieKėjų veiksmus ar neveikimą. Pirkėjo sutikimas, kad sutartiniams įsipareigojimams vykdyti būtų pasitelkiamas subtieKėjas, neatleidžia Pardavėjo nuo jokių jo įsipareigojimų pagal Sutartį.

9.5. Siekiant užtikrinti tinkamą Sutarties vykdymą, Pirkėjas turi teisę reikalauti, kad esmines užduotis atliktų pats pasiūlymą pateikęs Pardavėjas, neperduodant tų užduočių subtieKėjams.

9.6. Jei Pardavėjas sudaro subtieKimo sutartį be Pirkėjo sutikimo, Pirkėjas turi teisę nutraukti Sutartį.

9.7. Jei Pirkėjas turi pagrįstų įtarimų, kad subtieKėjas yra nekompetentingas vykdyti nustatytas pareigas, Pirkėjas gali reikalauti, kad Pardavėjas per Pirkėjo nustatytą terminą pakeistų

minėtą subtiekėją reikalavimus atitinkančiu subtiekeju, arba reikalauti, kad Pardavėjas pats vykdytų subtiekejui perduotus sutartinius įsipareigojimus.

10. Baigiamosios nuostatos.

10.1. Sutartis sudaryta lietuvių kalba, dviem vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais, po vieną kiekvienai Šaliai.

10.2. Visi šios Sutarties pakeitimai ar papildymai galioja sudaryti tik raštu ir patvirtinti abiejų Šalių parašais ir antspaudais. Papildomi susitarimai ir priedai yra šios Sutarties neatskiriama dalis.

10.3. Nė viena Šalis neturi teisės perleisti visų arba dalies teisių ir pareigų pagal šią Sutartį jokiai trečiajai šaliai be išankstinio raštiško kitos Šalies sutikimo.

10.4. Visa informacija susijusi su Sutartimi yra konfidenciali. Šalys neturi teisės atskleisti jos trečiosioms šalims be kitos Šalies raštiško sutikimo, išskyrus Lietuvos Respublikos teisės aktų numatytus atvejus.

10.5. Jei bet kuri šios Sutarties nuostata tampa ar pripažįstama visiškai ar iš dalies negaliojančia, tai neturi įtakos kitų Sutarties nuostatų galiojimui.

10.6. Paslaugos pirkėjo įgaliotas asmuo, atsakingas už Sutarties vykdymą, maitinimo organizavimo bei higienos reikalavimų vykdymo maisto skirstymo patalpose kontrolę: vyriausiasis slaugos administratorius Laura Polikevičienė, tel. 8 458 55095; laura@rokiskioligonine.lt

10.7. Paslaugų teikėjo, atsakingo už šios Sutarties vykdymą, kontaktinis/iai asmuo/asmenys (specialistas/ai, atsakingas/i už Paslaugų teikimo koordinavimą), aptarnaujantys Užsakovą pagal šią Sutartį: generalinė direktorė Rima Vinčaitė, tel.: (8-445) 51132, info@bruneros.lt.

10.8. Pasikeitus buveinės adresui, pavadinimui, telefonų ir faksų numeriams, banko rekvizitams, Sutarties Šalys praneša viena kitai apie pakeitimus per 3 (tris) darbo dienas.

10.9. Šalys patvirtina, kad Sutartį perskaitė, suprato jos turinį ir pasekmes

10.10. Sutartis aiškinama remiantis Sutarties nuostatomis, jos priedais, viešojo pirkimo dokumentais.

10.11. Sutarties priedai:

10.11.1. Techninė specifikacija su priedais.

Paslaugos pirkėjas:

Viešoji įstaiga Rokiškio rajono ligoninė

V. Lašo g. 3, LT-42106 Rokiškis

Tel./faks.: (8-458) 55101/51888

Įstaigos kodas 173224274

A/s LT24 7300 0100 0576 720

„Swedbank“, AB, banko kodas 73000

El. paštas administracija@rokiskioligonine.lt

Paslaugos teikėjas:

VšĮ „Bruneros“

Palangos g. 30C, LT-97123 Kretinga

Tel./faks.: (8-445) 51132

Įmonės kodas 164687871

A.s. LT94 4010 0418 0009 2195

AB Luminor bankas, b.k. 40100

El. paštas: info@bruneros.lt

Direktorė

Ramunė Markevičienė

A.V.



(parašas)

Generalinė direktorė

Rima Vinčaitė

A.V.



(parašas)

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA SU PRIEDAIS

1. Perkančiosios organizacijos gydomų pacientų dietinio maitinimo paslaugą sudaro: dietinio maisto (atitinkančio valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir energetinei vertei bei kokybės ir saugos reikalavimus) pagaminimas, sugrupavimas, vadovaujantis ligoninės skyrių pateiktais mitybos raciono užsakymo žiniaraščiais, pagal skyrius ir dietas. Dietinio maisto atvežimas į ligoninės maisto paskirstymo patalpą, pristatymas į įstaigos skyrius, maisto paruošimui ir pateikimui pacientams reikalingo inventoriaus aprūpinimas, nešvarių indų plovimas, bei kiti su šia paslauga susiję aptarnavimo darbai.

Paslaugų teikimo vieta:

- VšĮ Rokiškio rajono ligoninė, V.Lašo g. 3, Rokiškis;
- VšĮ Rokiškio rajono ligoninės palaikomojo gydymo ir slaugos skyrius Pandėlio poskyris, Puodžialaukės g. 1B, Pandėlys, Rokiškio rajonas.

2. Pacientų dietinį maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems LR valstybės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2017 m. birželio 12 d. įsakymo Nr. B1- 373 redakcija) nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu.

3. Paslaugos teikėjas dietinį maitinimą turi organizuoti vadovaudamasis Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu LR sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau - Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašas), LR sveikatos apsaugos ministro patvirtintomis higienos normomis HN 15:2005 „Maisto higiena“, HN 47-1:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“ ir specialistų (gydytojo dietologo, dietisto ir kt.) darbą reglamentuojančių, Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintų medicinos normų reikalavimais.

4. Paslaugos teikėjas, laikydamasis pažangiausių maisto gamybos technologijų bei galiojančių teisės aktų pagal Paslaugos pirkėjo kiekvienos dienos užsakymą, turi užtikrinti dietinio maisto gamybą, atitinkančią dietiniam gydymui skirtų dietų, nurodytų Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 ir 2 prieduose reikalavimus iš šviežių ir kokybiškų maisto produktų bei kasdieninį, nepertraukiamą (be išėginių ar švenčių dienų), vidutiniškai per parą 140 pacientų maitinimą. Per parą vidutiniškai yra maitinami 125 pacientai VšĮ Rokiškio rajono ligoninės skyriuose (V. Lašo g. 3, Rokiškis) ir 15 pacientų VšĮ Rokiškio rajono ligoninės palaikomojo gydymo ir slaugos skyriaus Pandėlio poskyryje (Puodžialaukės g. 1B, Pandėlys, Rokiškio r.). Orientacinis lovodienių skaičius per 12 mėnesių – 51 100. Ligoninės pacientai maitinami 3 – 6 (priklausomai nuo dietos) kartus per parą.

5. Nurodytas orientacinis pacientų skaičius niekuo neįpareigoja perkančiosios organizacijos ir keičiantis pacientų skaičiui, sutartyje nurodytas maitinimo įkainis nesikeis.

6. Dietinių patiekalų kokybė, maistinė ir energinė vertė turi atitikti Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo reikalavimus.

7. Įstaigos kiekviename skyriuje, visiems matomoje vietoje skelbiamas Paslaugos teikėjo sudarytas einamosios savaitės kiekvienos dienos valgiaraštis, kuriame nurodomas atskirai kiekvienai dietai skirtų dietinių patiekalų sąrašas pagal dienos maitinimus, dietinių patiekalų svoris, energinė vertė ir koreguojamos maistinės medžiagos kiekis.

8. Pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo. Pacientams patiekiamų šiltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 68 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

9. Paslaugos teikėjas pateikia visus indus ir įrankius, reikalingus ligonių maitinimo paslaugai organizuoti. Pacientams dietiniai patiekalai tiekiami šilumą palaikančiuose, švariose, nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo dietinio patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Įrankiai nededami tiesiai ant padėklų, baldų ar kitų aplinkos daiktų, o pateikiami ant servetėlių arba įvynioti į jas. Draudžiama naudoti aliumininius indus ir įrankius. Plastmasiniuose induose dietinius patiekalus tiekti nerekomenduojama.

10. Pacientų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktiepiečiai. Papildomi maitinimai skiriami tik vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms.

11. Dietinių patiekalų pateikimas turi atitikti Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 6 priedo „Maisto ir patiekalų pacientams maitinti skiriant standartines dietas pateikimas“ reikalavimus.

12. Maisto produktai, kuriais maitinti pacientus draudžiama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; džiovėsečiuose volioti ar džiovėsečiais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kuriuos gaminant buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelės, pagautos Baltijos jūroje; šaldyti pusgaminiai, kurie pateikiami kaip šiltas maistas; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

13. Specialios medicinės paskirties maisto produktų sudėčiai Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3 ir 5 priedo reikalavimai netaikomi.

14. Dietinių patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

14.1. jei Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 ir 2 prieduose pateiktų dietų apibūdinimas (toliau – dietos apibūdinimas) nesutampa su Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo pateiktais reikalavimais, turi būti vadovaujama pacientui skirtos dietos apibūdinimu;

14.2. pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdai; patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti;

14.3. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių), juos rekomenduojama tiekti papildomo maitinimo metu;

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

14.5. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus;

14.6. patiekalai, skirti pacientams iki 1 metų amžiaus, nesūdomi ir nesaldinami;

14.7. patiekalai turi būti pateikiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai, guliašai ir pan.), pateikiami nepraradę jiems būdingos formos, neištižę, 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 patiekama duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniams, jie turi būti pateikiami atskiroje lėkštėje.

15. Valgiaraštį sudaro Paslaugos teikėjo gydytojas dietologas ar dietistas. Standartinių, gydomųjų standartinių ir gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiai sudaromi 14 dienų laikotarpiui, vadovaujantis Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 ir 2 prieduose reikalavimais. Paslaugos teikimo metu valgiaraščio sudėtis gali nežymiai keistis, atsižvelgiant į sezoną (daržovių sudėtis), maitinamų pacientų sudėtis (diabetikų skaičius ir pan.).

16. Paslaugos teikėjas einamosios savaitės kiekvienos dienos valgiaraščius skelbia kiekviename skyriuje, juose 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.

17. Maistas pacientams turi būti pristatomas į skyrius kasdien pagal grafiką:

Pusryčiai nuo 7:00 val. iki 7:30 val.;

Priešpiečiai 10:45 val. iki 11:00 val. (vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms);

Pietūs nuo 13:00 val. iki 13:30 val.;

Pavakariai nuo 15:45 val. iki 16:00 val. (vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms);

Vakarienė nuo 18:00 val. iki 18:30 val.

Naktipiečiai nuo 20:00 val. iki 20:30 val. (vaikams, cukriniu diabetu sergantiems pacientams ir maitinančioms motinoms).

18. Mitybos raciono užsakymas ir maisto pateikimas :

18.1. kiekvieną rytą iki 07.00 val. skyrių budinčiosios slaugytojos paruošia pacientų mitybos raciono užsakymo žiniaraštį, kuriame nurodoma: skyriaus pavadinimas, sudarymo data bei laikas, pacientų skaičius, dieta (-os). Žiniaraštį pasirašo jį sudariusi slaugytoja ir perduoda paslaugų teikėjo atstovui (dietistui ar kt.);

18.2. pagal gautų žiniaraščių duomenis paslaugų teikėjas gamina porcijų skaičių tai dienai ir ruošia valgiaraštį kitai dienai;

18.3. skyriuje pasikeitus pacientų skaičiui, atsakingas Perkančiosios organizacijos skyriaus darbuotojas patikslina užsakymo žiniaraštį kasdien iki 15.00 val. Pagal patikslintus duomenis paslaugų teikėjas koreguoja gaminamų porcijų skaičių bei dietą vakarienei.

19. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną nuo 06.30 val. iki 07.00 val. iš Paslaugos pirkėjo paskirtų asmenų priimtų einamosios dienos užsakymus ir nuo 14.30 val. iki 15.00 val. iš ligoninės skyrių atsakingų asmenų priimtų papildomus užsakymus (pagal Mitybos raciono užsakymo žiniaraštį).

20. Paslaugos teikėjas įsipareigoja tvarkyti maisto atliekas.

21. Paslaugos teikėjas turi užtikrinti, kad paslaugų teikimo sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį paslaugos teikėjo darbuotojai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingas teikiant maitinimo paslaugas.

22. Paslaugos teikėjas privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugas teikiantys specialistai, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, tęsdami darbą, pasitikrintų sveikatą LR Vyriausybės 2002 m. liepos 16 d. nutarimo Nr. 1145 „Dėl LR Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimo Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti asmenims, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems sveikatą dėl užkrečiamųjų ligų, sąrašo ir šių asmenų sveikatos tikrinimo tvarkos“ pakeitimo“ nustatyta tvarka.

23. Pagal LR sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką paslaugos tiekėjo 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“.

24. Paslaugos teikėjas turi turėti maisto gamybai pritaikytas patalpas (arba gali pasitelkti nuomos, panaudos ar kt. teisėtus pagrindais), kurios atitinka Maisto tvarkymo subjekto reikalavimus.

25. Maistas gaminamas ne VšĮ Rokiškio rajono ligoninės patalpose. Patalpos reikalingos maisto paskirstymui, indų plovimui ir sandėliavimui bus perduodamos naudojimui pagal nuomos sutartį.

26. Paslaugos tiekėjas savo lėšomis turi užtikrinti jam perduotų patalpų, higieninę švarą ir epidemiologinę saugą.

27. Paslaugų tiekėjas tvarkingai eksploatuoja elektros ir vandens sunaudojimo matavimo prietaisus. Laiku ir nustatyta tvarka apmoka perkančiajai organizacijai už elektros energijos, vandens sąnaudas, šildymą.

28. Paslaugų teikėjas įsipareigoja atlyginti maisto pervežimo priemonėmis mechanškai pažeistų ligoninės vidaus patalpų ar statinio konstrukcijų atstatymo išlaidas maisto pristatymo kelyje.

29. 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 Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

30. Sutartis sudaroma 12 mėnesių laikotarpiui, su galimybe pratęsti vieną kartą 12 mėnesių.

31. Sutartimi paslaugų teikėjas įsipareigoja perimti visas su pacientų maitinimu susijusias išlaidas: maisto produktų įsigijimo, saugojimo, maisto pagaminimo, maisto pristatymo pacientams į ligoninės skyrius specialioje, užtikrinančioje reikalingą temperatūros režimą taroje, indų, įrankių ir įrangos plovimo-dezinfekavimo išlaidas, virtuvės personalo darbo užmokesčio, komunalinių patarnavimų, buitinių atliekų utilizavimo, kitas ūkines išlaidas (patalpų švaros palaikymas ir dezinfekcija ir kt. išlaidas) taip pat visus mokesčius (įskaitant PVM) ir kitas su paslaugų teikimu susijusias išlaidas, kurias paslaugų tiekėjas gali patirti.

32. Už suteiktas paslaugas atsiskaitoma pirkimo sutartyje nustatyta tvarka pagal PVM sąskaitą-faktūrą, kurioje nurodoma 1 paciento maitinimo per parą kaina ir lovadienių per atsiskaitomą laikotarpį, skaičius. Prie PVM sąskaitos-faktūros pridedama užsakymų žiniaraščių (menu) suvestinė.

33. Perkančiosios organizacijos kontaktinis asmuo: vyriausioji slaugos administratorė Laura Polikevičienė, tel.: 8-458-55095, el.paštas: laura@rokiskioligonine.lt.

34. Su pasiūlymu pateikti sudarytas dietas, vadovaujantis Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 ir 2 prieduose pateiktais nurodymais.

35. Paslaugos teikėjas privalo vadovautis Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 - 6 prieduose pateiktais nurodymais. Pridedami Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 - 6 priedai:

1. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 priedas „Nepilnamečių pacientų dietiniam maitinimui asmens sveikatos priežiūros įstaigose tiekiamos dietos ir jų apibūdinimas“;
2. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 2 priedas „Suaugusiųjų pacientų dietiniam maitinimui asmens sveikatos priežiūros įstaigose tiekiamos dietos ir jų apibūdinimas“;
3. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3 priedas „Maisto priedų, kurių neturi būti pacientams maitinti tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas“;
4. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 4 priedas „Pacientams maitinti tiekiamų maisto produktų kokybės reikalavimai“;
5. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 5 priedas „Leidžiamas cukrų, druskos ir privalomas skaidulinių medžiagų kiekis pacientams maitinti tiekiamuose standartinėms dietoms skirtuose maisto produktuose ir patiekaluose“;
6. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 6 priedas „Maisto ir patiekalų pacientams maitinti skiriant standartines dietas patiekimas“.

21/

[Signature]

**NEPILNAMEČIŲ PACIENTŲ DIETINIAM MAITINIMUI ASMENS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS
ISTAIGOSE TIEKIAMOS DIETOS IR JŲ APIBŪDINIMAS¹**

(Pagal pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 1 priedą)

Eil. Nr.	Pavadinimas (simbolis)	Ligos, simptomai ir būklės ² , dėl kurių skiriama dieta	Dietos bendras apibūdinimas	Dietos detalus apibūdinimas
1. Standartinės dietos				
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.
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. Skysčiai 1,5–2,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
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.	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. Druska 3–4 g. Skysčiai 1,5–2,0 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
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.
3.9.	Vanduo	Dehidratacija, kitos būklės, kai pacientas gali vartoti tik vandenį.	Dietą sudaro tik geriamasis vanduo. Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų.	0,5–2,5 litrai.

¹ Dietos gali būti modifikuojamos (pvz.: esant alerginėms reakcijoms, bet kuri dieta gali būti modifikuota į antialerginę dietą (AA), tada užsakyme prie dietos simbolio pažymimas antialerginės dietos simbolis pvz., V1CDAA – pacientas gaus asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dietą be netoleruojamų 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“.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

SUAUGUSIŲJŲ PACIENTŲ DIETINIAM MAITINIMUI ASMENS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TIEKIAMOS DIETOS IR JŲ APIBŪDINIMAS¹

(Pagal pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 2 priedą)

Eil. Nr.	Pavadinimas (simbolis)	Ligos, simptomai ir būklės ² , dėl kurių skiriama dieta	Dietos bendras apibūdinimas	Dietos detalus apibūdinimas
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.	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.
1.2.	Pagrindinė nėščiąjų 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.
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.
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	Patiekalai ruošiami parenkant daugiau baltymų turinčius augalines ir gyvūnines kilmės produktus.	Baltymai 25 % (155 g). Riebalai 35 % (95 g). Angliavandeniai 40 % (250 g). Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 4–6 kartai per dieną.

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

		(E41); marazminis kvašiorkoras (E42); nepatikslingas ryškus baltymų ir energetinių medžiagų trūkumas (E43); dializė (Z49); kardijos ahalazija (K22.0).		
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); kardijos ahalazija (K22.0).	Patiekalai ruošiami parenkant daugiau baltymų turinčius augalinės ir gyvūninės 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.
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 (esencinė) hipertenzija (I10); antrinė hipertenzija (I15); gerybinė intrakranijinė hipertenzija (G93.2); nutukimas (E65–E66); cukrinis diabetas (E10–E14); nealkoholinė ir alkoholinė kepenų steatozės; 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).	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. 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.

Ph

Reh

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.
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).	Dietinių 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 vertinimas.	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. Valgiaraštyje prie kiekvieno dienos valgymo būtina nurodyti angliavandenių kiekį.
2.6.	Sumažinto kalorijų kiekio dieta (Kcal↓)	Nutukimas (E65–E66).	Dieta yra visavertė maistinių medžiagų atžvilgiu. Baltymų 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.
3. Gydomosios specifinės dietos				
3.1.	Sumažinto baltymų 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, skirtina 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.

Alks

Robnė

3.2.	Sumažinto kalio ir fosforo kiekio dieta (K↓P↓)	Hiperkalemija (E87.5); sergant inkstų ligomis (N00–N20); esant inkstų funkcijos nepakankamumui (N17–N19); hipoadosteronizmas (E27).	Parenkami maisto produktai, kuriuose kalio kiekis <250 mg/100 g. Fosforo kiekis, gaunamas per parą, turi būti <900 mg. Sumažintas baltymų 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.
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.
3.7.	Sumažinto laktozės kiekio dieta (Lac↓)	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.
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).	Baltymai 15–20 g. Riebalai 15–20 g. Angliavandeniai 200–250 g. Energinė vertė 1000–1010 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
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);	Dietą sudaro pusiau tirštas (grietinės konsistencijos) maistas. Patiekalai verdami vandenyje, garuose, ruošiami konvekciniuose	Baltymai 15 % (60 g). Riebalai 28 % (50 g). Angliavandeniai 57 % (230 g). Energinė vertė 1600 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.

Handwritten signature

Handwritten signature

		kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; burnos ertmės, ryklės operacijos; žandikaulio fiksacija; opalgės komplikacijos; nustojus kraujuoti skrandžio ar dvylikapirštės žarnos opai; gresiantis opos prakiurimas.	krosnyse. Patiekalai pertrinami trintuvuose, reikiama konsistencija pasiekama prie 200 g sausos masės pridedant 200 ml skysčio. Dieta nevisavertė maisto įvairovės ir maistinių medžiagų atžvilgiu. Skiriant ilgiau nei tris dienas papildomai skiriami enterinio maitinimo mišiniai.	
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.
3.18.	Pooperacinė dieta (Pb)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	Dieta nevisavertė. Dietą sudaro pusiau tirštas (grietinėlės konsistencijos) maistas. Patiekalai 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.
3.19.	Vanduo	Dehidratacija, kitos būklės, kai pacientas gali vartoti tik vandenį.	Dietą sudaro tik geriamasis vanduo. Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų.	1,5–2,5 litrai.

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 dešimtąjį 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“.

Qh

Ading

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI PACIENTAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

(Pagal pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3 priedą)

1. Dažikliai:

1.1. E 102	tartrazinas;
1.2. E 104	chinolino geltonasis;
1.3. E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
1.4. E 120	košenilis, karmino rūgštis, karminas;
1.5. E 122	azorubinas, karmosinas;
1.6. E 123	amarantas;
1.7. E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A;
1.8. E 127	eritrozinas;
1.9. E 129	alura raudonasis AC;
1.10. E 131	patentuotas mėlynasis V;
1.11. E 132	indigotinas, indigokarminas;
1.12. E 133	briliantinis mėlynasis FCF;
1.13. E 142	žaliasis S;
1.14. E 151	briliantinis juodasis BN;
1.15. E 155	rudasis HT;
1.16. E 180	litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

2.1. E 200	sorbo rūgštis;
2.2. E 202	kalio sorbatas;
2.3. E 203	kalcio sorbatas;
2.4. E 210	benzenkarboksirūgštis;
2.5. E 211	natrlio benzoatas;
2.6. E 212	kalio benzoatas;
2.7. E 213	kalcio benzoatas;
2.8. E 220–228	sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

3.1. E 950	acesulfamas K;
3.2. E 951	aspartamas;
3.3. E 952	ciklamatai;
3.4. E 954	sacharinai;
3.5. E 955	sukralozė;
3.6. E 957	taumatinas;
3.7. E 959	neohesperidinas DC;
3.8. E 960	steviolio glikozidai;
3.9. E 961	neotamas;
3.10. E 962	aspartamo-acesulfamo druska;
3.11. E 969	advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

4.1. E 620	glutamo rūgštis;
4.2. E 621	mononatrio glutamatas;
4.3. E 622	monokalio glutamatas;
4.4. E 623	kalcio glutamatas;
4.5. E 624	monoamonio glutamatas;
4.6. E 625	magnio glutamatas;
4.7. E 626	guanilo rūgštis;
4.8. E 627	dinatrio guanilatas;
4.9. E 628	dikalio guanilatas;
4.10. E 629	kalcio guanilatas;
4.11. E 630	inozino rūgštis;
4.12. E 631	dinatrio inozinatas;

Ph

Rebnef

- 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
 4.15. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai;
 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.

PK

Handwritten signature

PACIENTAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

(Pagal pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 4 priedą)

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“.
2. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.
3. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12; p.14) nustatytus standartus.
4. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).
5. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.
6. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
7. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.
8. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
9. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Privalomuosiuose grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl Privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.
11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

Plk

Rebne

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS PACIENTAMS
MAITINTI TIEKIAMUOSE STANDARTINĖMS DIETOMS SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

(Pagal pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 5 priedą)

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pienas, pieno produktai ir gaminiai			
3.1.	Jogurtas, varškė, varškės gaminiai	5	1	
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovininti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtų cukrų)		-
6.	Maisto paruošimo skyriaus ar maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtų cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maisto paruošimo skyriaus ar maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

(Signature)

(Signature)

MAISTO IR PATIEKALŲ PACIENTAMS MAITINTI SKIRIANT STANDARTINES DIETAS PATIEKIMAS

(Pagal pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 6 priedą)

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Patiekiamos taip, kad pacientai galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad pacientai galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos pacientai galėtų nuryti. 2.4. Trinti vaisiai patiekiami nesaldinti.
3. Grūdiniai produktai	3.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 3.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 3.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (t. y. ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės duonoje sudaro rugiai). 3.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai kvietinius miltus 550 C ar 550D rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 3.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekama liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekama taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis teikiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 5.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginėti pieno gaminiai (išskyrus varškę) tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltiesiems patiekalams gaminti naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 7.2. Kepti naudojamas kepti skirtas aliejus. 7.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
8. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	8.1. Naudojami patiekalams pagardinti. 8.2. Iki 7 metų amžiaus ir pagyvenusiems pacientams tiekiami smulkinti.
9. Prieskoniai	9.1. Pirmenybė teikiama šviežiams lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 9.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
10. Gėrimai	10.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 10.2. Su patiekalais sultys ir saldinti gėrimai netiekiami.
11. Desertai	11.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles. 11.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
12. Sriubos	12.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (150–200 ml).
13. Arbata	13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/1l koncentracijos, kad būtų išvengta pacientams skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo. 13.2. Arbata tiekama nesaldinta. Pacientui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.

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

Paslaugos pirkėjas:

Viešoji įstaiga Rokiškio rajono ligoninė

Direktore
Ramunė Markevičienė
A.V.

(parašas)

Paslaugos teikėjas:

VŠĮ „Bruneros“

Generalinė direktorė
Rima Vincaitė
A.V.

(parašas)

