

DIETINIO MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMO SUTARTIS

2020 m. birželio 1 d. NR. SU20/6-1

Vilnius

VšĮ Valakupių reabilitacijos centras, juridinio asmens kodas 125015947, adresas: Vaidilutės g. 69, Vilnius, atstovaujama direktorės Tatjanos Ulbinienės, veikiančios pagal įstaigos įstatus, toliau vadinama „Užsakovu“ ir **UAB „Juridita“**, juridinio asmens kodas 304559748, atstovaujama direktorės Jolantos Lavrynovič, veikiančio įmonės įstatų pagrindu, toliau vadinama „Paslaugų teikėju“, toliau Užsakovas ir Paslaugų teikėjas kiekvienas atskirai vadinami „Šalimi“, o abu kartu – „Šalimis“,

1. SUTARTIES OBJEKTAS

1.1. Sutarties objektas: Paslaugų teikėjas įsipareigoja šioje sutartyje numatytais sąlygomis teikti pacientų dietinio maitinimo paslaugas Užsakovui, o Užsakovas įsipareigoja už tinkamai suteiktas paslaugas sumokėti šalių susytą sumą. Paslaugų teikėjo teikiamos paslaugos aprašomos techninėje specifikacijoje (sutarties priedas Nr.1).

2. PASLAUGŲ KAINA, ATSISKAITYMO IR MOKĖJIMO TVARKA

2.1. Sutarčiai taikomas fiksuoto įkainio su peržiūra kainodaros metodas. Sutartyje nustatyti fiksuoti paslaugų įkainiai ir preliminarūs kiekiai:

Nr.	Paslaugų pavadinimas	Preliminarus maitinamų pacientų kiekis per 6 mėnesius	Matavimo vnt.	Paslaugų skaidymas pagal maitinimo laiką	Įkainis Eur be PVM	Įkainis Eur su PVM
1	2	3	4	5	6	7
1.	Pacientų dietinio maitinimo paslaugos	8100 (45 pacientai x 180 parų)	Vieno paciento maitinimas per parą:	pusryčiai	0,83	1,00
				pietūs	2,06	2,50
				vakarienė ir naktiečiai	1,25	1,51
Bendras įkainis:					4,14	5,01

2.2. Bendra numatoma paslaugos suma (pradinė sutarties vertė) yra **40 576,14 Eur su PVM** (33534,00 Eur be PVM).

2.3. Atnaujinus medicininės reabilitacijos paslaugų teikimą maitinamų pacientų skaičius gali prasidėti nuo 1 asmens. Planuojamas tolimesnis vidutinis maitinamų pacientų skaičius per parą iki 50 asmenų.

2.4. Sutarties 2.1 punkte nustatyti įkainiai negali būti keičiami per visą Sutarties galiojimo laikotarpį, išskyrus atvejus:

2.4.1. Paslaugų teikėjo pasiūlyti įkainiai gali būti perskaičiuojami 1 kartą per metus (skaičiuojant nuo sutarties sudarymo) dėl bendro kainų lygio kitimo, bendram kainų lygiui pasikeitus daugiau kaip 10 %. Bendram kainų lygiui pasikeitus daugiau kaip 10 %, sutarties kaina gali būti keičiama ne didesniu procentiniu dydžiu, nei bendro kainų lygio pasikeitimo procentas. Paslaugų teikėjas siekiantis inicijuoti įkainių perskaičiavimą privalo pateikti Statistikos departamento pažymą apie bendro kainų lygio pokytį per nagrinėjamą laikotarpį.

2.4.2. Keičiantis pridėtinės vertės mokesčiui: Pirkimo sutarties vykdymo laikotarpiu pasikeitus PVM tarifui, sutarties įkainiai perskaičiuojami. Perskaičiavimas vykdomas po Lietuvos Respublikos pridėtinės vertės mokesčio įstatymo, kuriuo keičiasi mokesčio tarifas, įsigaliojimo. Pasikeitus PVM tarifo dydžiui, paslaugos įkainiai keičiami (mažinami ar didinami) tiek procentų, kiek padidėja ar sumažėja PVM tarifo dydis;

- 2.4.3. Pasikeitus kitiems teisės aktams, reglamentuojantiems pacientų maitinimo paslaugų teikimą.
- 2.5. Esant 2.4.1-2.4.3 punktuose nurodytoms sąlygoms, suinteresuota šalis raštu kreipiasi į kitą šalį dėl šios sutarties sąlygų keitimo. Susitarimas padidinti ar sumažinti sutarties įkainius įsigalioja surašius jį raštu ir patvirtinus abiejų šalių parašais.
- 2.6. Užsakovas neįsipareigoja nupirkti viso nurodyto preliminarus paslaugų kiekio. Paslaugos bus užsakomos ir apmokamos pagal faktinį poreikį. Preliminarūs paslaugų kiekiai nelaikomi maksimaliais kiekiais, Užsakovas gali išpirkti mažesnę arba didesnę kiekį nei preliminarus kiekis.
- 2.7. Paslaugų teikėjas pateikia PVM sąskaitą faktūrą už praėjusį mėnesį ne vėliau kaip iki einamojo mėnesio 10 dienos. PVM sąskaitoje – faktūroje nurodomos per ataskaitinį laikotarpį suteiktos maitinimo paslaugos (faktiškai pateiktų porcijų skaičius).
- 2.8. Užsakovas apmoka Paslaugų teikėjui už paslaugas pagal gautas PVM sąskaitas faktūras per 30 dienų nuo paslaugų suteikimo ir sąskaitos gavimo dienos. Sąskaitos turi būti teikiamos naudojantis informacinės sistemos „E. Sąskaita“ priemonėmis.
- 2.9. Užsakovas apmoka Paslaugų teikėjui už faktiškai suteiktas Paslaugas pagal 1 (vieno) paciento dietinio maitinimo įkainius pagal sutarties 2.1 p.
- 2.10. Užsakovas už suteiktas Paslaugas pagal Paslaugų teikėjo pateiktas sąskaitas-faktūras atsiskaito mokėjimo pavedimu į Paslaugų teikėjo Sutartyje nurodytą banko sąskaitą. Apmokėjimas laikomas įvykdytu, kai pinigai patenka į Paslaugos teikėjo sąskaitą.

3. PASLAUGŲ TEIKIMO TERMINAS

- 3.1. Maitinimo paslaugos turi būti pradėdamos teikti ne vėliau kaip po 2 dienų Užsakovui informavus Paslaugų gavėją apie atnaujinamas medicininės reabilitacijos paslaugas. Preliminariai planuojama medicininės reabilitacijos paslaugas atnaujinti nuo 2020-06-05. Užsakovas pateiks šią informaciją nedelsiant kai tik ji bus žinoma.
- 3.2. Maitinimo paslaugos teikiamos iki 2020 m. gruodžio 31 d..
- 3.3. Paslaugų teikėjas pirmą užsakymą paima dieną prieš maitinimo paslaugų teikimą. Paslaugos teikiamos kiekvieną dieną be išeiginių ar švenčių dienų.

4. SUTARTIES ŠALIŲ ĮSIPAREIGOJIMAI

4.1. Paslaugų teikėjas įsipareigoja:

- 4.1.1. teikti Paslaugas Užsakovui pagal Sutartį savo rizika bei sąskaita kaip įmanoma efektyviai, įskaitant, bet neapsiribojant, Paslaugų teikimą pagal geriausius visuotinai pripažįstamus profesinius, techninius standartus ir praktiką, panaudojant visus reikiamus įgūdžius ir žinias;
- 4.1.2. Sutartį vykdyti ir paslaugas teikti laikantis Sutartyje ir Techninėje specifikacijoje (Sutarties 1 priedas), taip pat Lietuvos Respublikos teisės aktuose nurodytų reikalavimų;
- 4.1.3. esant šalyje paskelbtai ekstremaliai situacijai dėl pandemijos užtikrinti, kad personalas laikytųsi šalyje ir įstaigoje galiojančių reikalavimų ir rekomendacijų, taip pat būtų aprūpintas asmens apsaugos priemonėmis;
- 4.1.4. nedelsdamas raštu informuoti Užsakovą apie bet kurias aplinkybes, kurios trukdo ar gali sutrukdyti Paslaugų teikėjui tinkamai vykdyti šios Sutarties sąlygas;
- 4.1.5. užtikrinti iš Užsakovo Sutarties vykdymo metu gautos ir su Sutarties vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą bei apsaugą;
- 4.1.6. vykdyti Užsakovo teisėtus nurodymus, susijusius su Sutarties vykdymu, atsižvelgti į Sutarties vykdymo metu Užsakovo pateiktas pastabas, papildomą informaciją, jei jos bus teikiamos;
- 4.1.7. savo sąskaita užtikrinti, kad Paslaugų teikimui naudojamos maisto tvarkymo vietos atitiktų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytus reikalavimus maisto tvarkymo vietoms bei, esant reikalui, investuoti į maisto tvarkymo vietas ir maisto ruošimo technologinę įrangą, kad būtų užtikrintas visų Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimų laikymasis dėl maisto gamybos ir maitinimo paslaugų teikimo. Paslaugos sutarčiai pasibaigus ar ją nutraukus Sutartyje ar teisės aktuose nustatyta tvarka, patalpų pagerinimai, taip pat įranga, kuri negali būti atskirta nepakenkiant patalpoms, be papildomo

mokesčio bus perduoti įstaigos nuosavybėn pagal priėmimo-perdavimo aktą. Visi kiti paslaugos tiekėjo atlikti pagerinimai ir materialusis turtas, kurie gali būti atskirti, lieka paslaugos tiekėjo nuosavybėje ir paslaugos tiekėjas privalo pasibaigus paslaugos teikimo laikotarpiui per 1- 3 darbo dienas juos pašalinti iš įstaigos teritorijos.

4.1.8. savo sąskaita užtikrinti Užsakovo patalpose naudojamos įrangos aptarnavimo priežiūrą ir remontą;

4.1.9. laikytis Sutarties bei Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimų bei užtikrinti, kad Paslaugų tiekėjo darbuotojai bei atstovai jų laikytųsi. Paslaugų tiekėjas garantuoja Užsakovui ir (ar) tretiesiems asmenims nuostolių atlyginimą, jei Paslaugų tiekėjas ar jo darbuotojai/atstovai nesilaikytų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimų ir dėl to Užsakovui ir (ar) tretiesiems asmenims būtų padaryta žala, pateikti reikalavimai dėl žalos atlyginimo ar pradėti procesiniai veiksmai;

4.1.10. per 5 (penkias) darbo dienas nuo Užsakovo raštu pateikto prašymo gavimo dienos pateikti išsamią paslaugų teikimo ataskaitą, nurodant Užsakovo prašomą informaciją, kuri gali apimti informaciją apie suteiktas paslaugas, išskiriant konkrečias paslaugų kainos sudėtines dalis bei pateikiant papildomą su paslaugų teikimu susijusią informaciją apie patirtas išlaidas ir kitą informaciją;

4.1.11. Paslaugų tiekėjas patvirtina, kad Sutarties sudarymo metu jis, įskaitant jo darbuotojus, turi teisę verstis šių Paslaugų teikimu ir užtikrina, kad tai patvirtinantys dokumentai galios visą Sutarties galiojimo laikotarpį;

4.1.12. bendradarbiauti su Užsakovu visais su Sutarties vykdymu susijusiais klausimais, teikti Užsakovui dokumentus (jų kopijas) ir (ar) informaciją, kurios pastarasis gali pagrįstai reikalauti tam, kad būtų galima vykdyti Sutartį ar užtikrinti Sutarties tinkamo vykdymo kontrolę;

4.1.13. pasibaigus Sutarties galiojimui, grąžinti Užsakovui pagal priėmimo-perdavimo aktą suteiktą naudoti maisto gamybai technologinę įrangą tokios būklės, kokios įranga buvo gauta, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą;

4.1.14. nenaudoti Užsakovo paslaugų ženklų ar pavadinimo jokioje reklamoje, leidiniuose ar kitur be išankstinio raštiško Užsakovo sutikimo;

4.1.15. užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį Paslaugų tiekėjo darbuotojai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingas tinkamam Paslaugų teikimui pagal Sutartį;

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

4.1.17. informuoti Užsakovą apie užsakymų ir maisto išdalinimo neatitikimus, kai po išdalinimo atlieka didelis maisto kiekis, t.y. nesutampa pateikto užsakymo ir išdalintų porcijų skaičius.

4.2. Užsakovas įsipareigoja:

4.2.1. sudaryti Paslaugų tiekėjui visas sąlygas ir suteikti visą informaciją, būtiną Paslaugoms pagal Sutartį teikti;

4.2.2. atsiskaityti su Paslaugų tiekėju Sutartyje numatytomis sąlygomis;

4.2.3. Tiekėjui pageidaujant leisti naudoti nuosavybės teise valdomą maisto gamybos technologinę įrangą ir ūkinį inventorių visam šios Sutarties galiojimo laikotarpiui.

4.2.4. užtikrinti iš Paslaugų tiekėjo Sutarties vykdymo metu gautos ir su Sutarties vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą ir apsaugą;

4.2.5. tinkamai vykdyti kitus įsipareigojimus, numatytus šioje Sutartyje ir galiojančiuose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

4.3. Užsakovas, siekdamas tinkamo bei kokybiško Paslaugų teikimo pagal Sutartį, turi teisę laisvai ir nevaržomai atlikti Sutarties vykdymo priežiūrą ir kontrolę.

5. ŠALIŲ ATSAKOMYBĖ

5.1. Už Sutarties sąlygų pažeidimą kiekviena Šalis atsako teisės aktų ir šioje Sutartyje nustatyta tvarka.

5.2. Tuo atveju, jei Užsakovas laiku nesumoka Paslaugų tiekėjui už suteiktas Paslaugas, Paslaugų tiekėjas turi teisę reikalauti, o Užsakovas privalo sumokėti 0,02% dydžio delspinigius už kiekvieną pavėluotą dieną nuo laiku nesumokėtos sumos.

5.3. Užsakovui ir (ar) kompetentingoms valstybės institucijoms nustačius, kad patalpų paviršių ir (ar) objektų mikrobiologinės švaros ir dezinfekcijos lygis neatitinka Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimų, Paslaugos tiekėjas sumoka skirtą baudą bei apmoka Užsakovui tyrimų, kurie buvo atlikti, siekiant nustatyti patalpų paviršių ir (ar) objektų mikrobiologinę švarą ir dezinfekcijos lygį, išlaidas. Užsakovui per mėnesį nustačius tris ar daugiau šiame punkte nurodytų pažeidimų, tai bus laikoma esminiu sutarties pažeidimu dėl Paslaugų teikėjo kaltės.

5.4. Paaiškėjus, kad maisto temperatūra neatitinka Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų ar Sutarties reikalavimų, ar Paslaugos teikiamos nesilaikant Sutarties 4.1.2 papunktyje nustatytų sąlygų, Paslaugos tiekėjas, Užsakovui pareikalavus, sumoka skirtą baudą.

5.5. Paaiškėjus, kad valgiaraštyje nurodyti patiekalai ir maisto produktai bei jų faktinė išeiga neatitinka iš anksto suderintam valgiaraščiui, paslaugos tiekėjas moka 100 Eur baudą už kiekvieną nustatytą atvejį ir apmoka Užsakovui tyrimų, kurie buvo atlikti, siekiant nustatyti valgiaraščių atitikimą, išlaidas.

5.6. Tuo atveju, jeigu Paslaugų tiekėjas vėluoja pristatyti maistą pagal grafiką, nurodytą Techninėje specifikacijoje, Užsakovui raštu užfiksavus šį neatitikimą bei pareikalavus, Paslaugų tiekėjas moka 100 Eur baudą už kiekvieną atvejį, kai maistą vėluojama pristatyti daugiau kaip 20 (dvidešimt) minučių.

5.7. Paaiškėjus, kad maisto atliekų tvarkymo procesas neatitinka Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimų, Paslaugos tiekėjas moka 300 Eur baudą.

5.8. Užsakovui nutraukus Sutartį dėl Paslaugų teikėjo kaltės, Paslaugų tiekėjas įsipareigoja sumokėti Užsakovui 1000 EUR (vieno tūkstančio Eurų) baudą.

6. GINČŲ SPRENDIMO TVARKA

6.1. Visi ginčai, nesutarimai ar reikalavimai, kylantys iš Sutarties, sprendžiami derybų keliu.

6.2. Jeigu ginčų, nesutarimų ar reikalavimų nepavyksta išspręsti derybų keliu, kiekvienas ginčas, nesutarimas ar reikalavimas, kylantys iš šios Sutarties arba su ja susijęs, turi būti sprendžiamas Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

7. SUTARTIES NUTRAUKIMO TVARKA

7.1. Ši Sutartis gali būti nutraukta šiais atvejais:

7.1.1. Jeigu vykdant sutartį atsiranda priežastys, dėl kurių paslaugos Užsakovui tampa nereikalingomis (pvz. valstybės institucijų sprendimai, priimtas sprendimas maitinimą organizuoti Užsakovo pajėgumais ir kt.) Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti sutartį, apie tai pranešdamas Paslaugų teikėjui prieš 30 (trisdešimt) dienų. Sutarties nutraukimas dėl minėtų priežasčių neatleidžia Užsakovo nuo įsipareigojimo sumokėti Paslaugų teikėjui už faktiškai iki Sutarties nutraukimo suteiktas Paslaugas.

7.1.2. Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti sutartį rašytiniu pranešimu, be išankstinio įspėjimo dėl sutarties nutraukimo, jeigu Paslaugų tiekėjas neįvykdo sutarties 3.1. punkte nustatyto įsipareigojimo (t.y. nepradeda visa apimtimi teikti maitinimo paslaugų).

7.1.3. Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti sutartį, apie tokį sutarties nutraukimą pranešdamas paslaugų teikėjui prieš 10 (dešimt) dienų, jei Paslaugų tiekėjas nevykdo Sutartyje nurodytų įsipareigojimų ir prieš tai gavęs Užsakovo įspėjimą ištaisyti šiuos trūkumus, jų neištaiso.

7.1.4. Paslaugos tiekėjas turi teisę vienašališkai nutraukti sutartį, apie tokį Sutarties nutraukimą pranešdamas Užsakovui prieš 30 (trisdešimt) dienų, jei Užsakovas nevykdo Sutartyje nurodytų įsipareigojimų ir prieš tai gavęs Paslaugos tiekėjo įspėjimą ištaisyti šiuos trūkumus, jų neištaiso.

7.1.5. abiejų Šalių raštišku susitarimu.

7.1.6. Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį ne dėl Paslaugos teikėjo kaltės prieš tai įspėjęs Paslaugos teikėją prieš 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų.

7.2. Nutraukus Sutartį ar jai pasibaigus, lieka galioti Sutarties nuostatos, susijusios su atsakomybe bei atsiskaitymais tarp Šalių pagal Sutartį, taip pat visos kitos šios Sutarties nuostatos, kurios, kaip aiškiai nurodyta, išlieka galioti po Sutarties nutraukimo arba turi išlikti galioti, kol bus visiškai įvykdyti sutartiniai įsipareigojimai.

7.3. Nutraukus Sutartį ar jai pasibaigus, Paslaugų tiekėjas įsipareigoja per 1 (vieną) dieną nuo Sutarties

nutraukimo ar pasibaigimo dienos gražinti maisto gaminimui suteiktas patalpas Užsakovui bei gražinti Užsakovui išsinuomotą maisto gamybos technologinę įrangą ir ūkinį inventorių.

8. SUTARTIES GALIOJIMAS

8.1. Sutartis įsigalioja nuo pasirašymo dienos ir galioja iki visiško įsipareigojimų įvykdymo ir Šalių tarpusavio atsiskaitymo dienos. Susitarimai dėl Sutarties pratęsimo yra neatsiejama šios sutarties dalis. Bendras Sutarties galiojimo terminas, įskaitant visus pratėsimus bei atsiskaitymus tarp Šalių, negali būti ilgesnis kaip 6 (šeši) mėnesiai arba kol nebus pasiekta maksimali sutarties vertė.

8.2. Sutarties galiojimo pabaiga neturės įtakos sutarties pagrindu atsiradusioms prievolėms, kurios pagal savo prigimtį ir esmę lieka galioti ir toliau po sutarties pasibaigimo.

8.3. Jei bet kuri Sutarties nuostata taps ar bus pripažinta visiškai ar iš dalies negaliojančia, tai neturės įtakos kitų Sutarties nuostatų galiojimui.

9. KITOS SUTARTIES SĄLYGOS

9.1. Sutarties sąlygos Sutarties galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Viešųjų pirkimų įstatymo 17 straipsnyje nustatyti principai ir tikslai, bei esant Viešųjų pirkimų įstatymo 89 str. nustatytoms sąlygoms. Sutarties sąlygų keitimu nebus laikomas Sutarties sąlygų koregavimas joje numatytais aplinkybėmis.

9.2. Sutarties pakeitimai ir papildymai galioja tik Šalims juos sudarius raštu.

9.3. Sutartis sudaryta lietuvių kalba, Šalių įgaliotų atstovų pasirašyti 2 (du) vienodo turinio ir vienodos teisinės galios Sutarties originalo egzemplioriai, ir įteikti po vieną kiekvienai Sutarties Šaliai.

9.4. Paslaugų teikėjo paskirtas atsakingas asmuo už Sutarties vykdymą: *direktorė Jolanta Lavrynovič, jolanta_125@mail.ru, tel. Nr. 8 670 18506.*

9.5. Užsakovo paskirtas atsakingas asmuo už Užsakymų pateikimą: *registratorė Natalja Filko, el. paštas natalja.filko@reabilitacija.lt, tel. Nr. 8 614 96010.*

9.6. Sutarties priedai yra neatskiriama jos dalis. Sutarties priedai:

9.6.1. 1 priedas – Techninė specifikacija.

9.7. Šalys patvirtina, kad Sutartį perskaitė, suprato jos turinį ir pasekmes, priėmė ją kaip atitinkančią jų tikslus ir pasirašė aukščiau nurodyta data.

10. ŠALIŲ ADRESAI IR REKVIZITAI

Užsakovas

VšĮ Valakupių reabilitacijos centras

Juridinio asmens kodas 125015947

PVM mokėtojo kodas LT100005080614

Vaidilutės g. 69 Vilnius

Tel. Nr. (8 5) 247 75 44

Faks. Nr. (8 5) 247 75 42

Direktorė Tatjana Ulbinienė

Paslaugų teikėjas

UAB „Juridita“

Juridinio asmens kodas 304559748

PVM mokėtojo kodas LT100011633714

Upės g. 9, Vilnius

Tel. Nr. 8 670 18506

A.s. LT197044060008173073

AB SEB bankas, banko kodas 70440

Direktorė Jolanta Lavrynovič

PACIENTŲ DIETINIO MAITINIMO PASLAUGŲ TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Perkamos VŠĮ Valakupių reabilitacijos centro pacientų maitinimo paslaugos. Paslaugų kodas pagal Bendrąjį viešųjų pirkimų žodyną (BVPŽ) – 55520000-1 (Pagaminto valgio tiekimo kitoms įmonėms ar kitoms institucijoms paslaugos).
2. Pacientų dietinio maitinimo paslaugas sudaro maisto pagaminimas, jo pristatymas į valgyklos patalpas, maisto porcijavimas, nešvarių indų ir termotalpų plovimas ir dezinfekavimas, maisto atliekų tvarkymas (toliau – paslaugos).
3. Vidutinis maitinamų pacientų skaičius per parą - vidutiniškai 45 asmenys, esant maitinimo režimui - 4 kartai per parą. Preliminarus paslaugų kiekis iki 2020 m. gruodžio 31 d. – 8100 (45 pacientai x 180 paros) pacientų. Nurodytas maitinamų asmenų skaičius yra preliminarus ir nelaikomas faktiniu. Tikslus perkamos Paslaugos kiekis priklausys nuo konkrečiu metu besimaitinančių asmenų skaičiaus.
4. Paslaugas planuojama pradėti teikti nuo 2020 m. birželio 5 d.. Pacientų dietinio maitinimo paslaugų sutartis bus sudaroma iki 2020 m. gruodžio 31 d.. Paslaugų teikimo vieta – VŠĮ Valakupių reabilitacijos centras, Vaidilutės g. 69, Vilniuje.
5. Maitinimo paslaugos turi būti teikiamos kiekvieną kalendorinę dieną be išeiginių ar švenčių dienų.
6. Paslaugos turi būti teikiamos vadovaujantis:
 - 6.1. 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“ galiojančia aktualia redakcija;
 - 6.2. LR Sveikatos apsaugos ministerijos 2017 m. sausio 2 d. patvirtintomis „Pritaikyto maitinimo valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;
 - 6.3. LR Sveikatos apsaugos ministerijos „Vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;
 - 6.4. Lietuvos teisės aktų reikalavimais: Europos parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;
 - 6.5. Lietuvos higienos norma HN 15:2015 „Maisto higiena“ (su vėlesniais pakeitimais);
 - 6.6. Lietuvos higienos norma HN 47-1:2012 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“;
 - 6.7. Geros higienos praktikos taisyklėmis maisto produktų prekybos įmonėse;
 - 6.8. Kitais teisės aktais, reglamentuojančiais maisto ruošimą ir teikimą.
7. Racionas turi būti gaminamas iš šviežių ir kokybiškų produktų, atitinkančių LR galiojančius standartus ir techninių sąlygų (technologinių kortelių/kalkuliacijų) reikalavimus. Būtina, kad patiekalų kokybė, maistinė ir energinė vertė atitiktų LR Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintas normas, vieno paciento paros energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti LR sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000 patvirtinto „Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo reikalavimus.
8. Pasikeitus teisės aktams ar patvirtinus naujus teisės aktus bei rekomendacijas Paslaugos teikėjas privalo vadovautis aktualia redakcija.
9. Paslaugos teikimo metu paslaugos teikėjas privalo užtikrinti savo darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų vykdymą tuo garantuodamas pacientų saugą.
10. Dietinis maitinimas turi būti vykdomas pagal šias dietas ir jų modifikacijas:
 - 10.1. Pagrindinė dieta (P1);
 - 10.2. Cukriniu diabetu sergančių žmonių dieta (CD);
 - 10.3. Vegetarinė dieta (P4);
 - 10.4. Esant poreikiui turi būti užtikrinama tiršto trinto maisto dieta (Tm).
11. Valgiaraštis, atitinkantis teisės aktų reikalavimus, VŠĮ Valakupių reabilitacijos centro pacientams sudaromas pagal dietų specifikacijas 28 dienoms. 28 dienų valgiaraštis turi būti atsiųstas

el. paštu info@reabilitacija.lt ir suderintas su Medicininės reabilitacijos skyriaus vadovu ir VšĮ Valakupių reabilitacijos centro vadovu ar jo įgaliotu asmeniu. VšĮ Valakupių reabilitacijos centro vadovas gali nurodyti ir kitą el. paštą, kuriuo būtų siunčiami valgiaraščiai. Valgiaraščiai turi būti sudaryti vadovaujantis maitinimo paslaugas reglamentuojančiais teisės aktais ir šia technine specifikacija, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas ir sveikos mitybos principus ir taisykles, kelis kartus per dieną numatyti įvairių, dažniau šviežių daržovių ir vaisių, atsižvelgiant į metų sezonui būdingą siūlymą.

12. Paslaugos teikėjas griežtai turi laikytis maisto gaminimo higienos normų, užtikrinti savo darbuotojų saugą ir sveikatą paslaugos vykdymo metu. Paslaugų teikėjas turi turėti (arba gali pasitelkti nuomos, panaudos, ar kitais teisėtais pagrindais) maisto gamybai pritaikytas patalpas, kurios atitinka maisto tvarkymo subjekto reikalavimus ir turi leidimą pagaminto maisto išvežimui.

13. Paslaugos teikėjas maisto transportavimo metu užtikrina indų sandarumą bei teisės aktuose nustatytos patiekalų temperatūros režimą. Užsakovas turi teisę tikrinti maisto temperatūrą.

14. Maistas turi būti pristatomas:

14.1. taroje (talpos, spec. konteineriai) skirtoje maistui gabenti, užtikrinančioje reikalingą temperatūrinį režimą, saugą nuo taršos. Naudojama tara privalo atitikti galiojančių teisės aktų reikalavimus;

14.2. pagal grafiką:

Pusryčiai atvežami nuo 7.40 val. iki 8.00 val.

Pietūs atvežami nuo 11.30 val. iki 12.00 val.

Vakarienė ir naktpiečiai atvežami nuo 16.45 val. iki 17.15 val.

15. Maitinimo paslaugos pirkimo-pardavimo sutarties kaina – vieno maitinimo (pusryčių / pietų / vakarienės, naktpiečių) įkainis.

16. **Užsakymai pateikiami:**

16.1. kiekvieną dieną iki 14 val. 00 min. Užsakovo atstovas paruošia pacientų mitybos raciono užsakymo žiniaraštį kitai dienai, kuriame nurodoma: sudarymo data, pacientų skaičius, maitinimų skaičius ir dieta (-os). Žiniaraštį sudarę atsakingi asmenys perduoda jį paslaugų teikėjui elektroniniu paštu arba telefonu (sutartyje tiekėjas pateikia kontaktinį elektroninio pašto adresą ir telefono numerį užsakymams). Iki 17 val. 00 min. perkančioji organizacija turi teisę koreguoti kitos dienos porcijų kiekį. Pagal gautų žiniaraščių duomenis paslaugų teikėjas gamina porcijų skaičių kitai dienai ir ruošia valgiaraštį.

16.2. tiekėjas su kiekvienos dienos pusryčių maitinimu turi pristatyti tos dienos valgiaraštį, kuriame nurodomi dienos patiekalų pavadinimai, kiekvieno patiekalo kaloringumas, jų išeiga gramais, tiekėjo rekvizitai ir kontaktiniai duomenys. Kasdieniniai valgiaraščiai pakabinami pacientams matomoje vietoje valgykloje. Papildomai kiekvienos dienos valgiaraštis turi būti atsiunčiamas el. paštu info@reabilitacija.lt.

17. Užsakovas pasilieka teisę, pasikeitus pacientų skaičiui, raštu, telefonu ar elektroniniu būdu patikslinti užsakymo žiniaraščius.

18. Jei tiekėjas pristatė/ pateikė mažiau porcijų pacientų maitinimui, nei buvo užsakyta nustatyta tvarka, trūkumas turi būti pašalintas per 20 minučių.

19. Tiekėjas kiekvieno maisto pristatymo metu turi pristatyti Perkančiajai organizacijai „Maisto produktų perdavimo važtaraštį“, kuriame privalo būti nurodyta: maisto davinių pavadinimas, matavimo vnt., davinių kiekis ir kita būtina informacija.

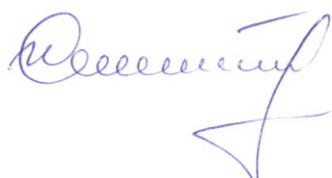
20. Maistas pacientams pristatomas per Perkančiosios organizacijos nurodytą įėjimą.

21. Paslaugos teikėjas užtikrina maisto gaminimo patalpų paviršių ir objektų mikrobiologinę švarą ir dezinfekciją. Užsakovas turi teisę tikrinti maisto gaminimo patalpų paviršių ir objektų mikrobiologinės švaros ir dezinfekcijos lygį, imant mėginius nuo paviršių.

22. Paslaugos teikėjas, užteršus koridorius, lifthus, skyrių patalpas organizuoja skubų maisto taršos pašalinimą valymo – dezinfekcijos būdu. Valydamas paviršius turi naudoti įspėjančius informacinius užrašus – piktogramas.

23. Paslaugos teikėjas atsakingas už maisto atliekų tvarkymą ir atsako už jų utilizaciją. Užsakovas turi teisę tikrinti maisto atliekų tvarkymo procesą.

24. Paslaugos teikėjas inventoriaus plovimui turi naudoti savo valymo priemones. Tiekiąas plauti naudojamą inventorių turi savo jėgomis.
25. Paslaugos teikėjas turi užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį paslaugos teikėjo specialistai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingą teikiant maitinimo paslaugą. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad maitinimo paslaugą teikiantys darbuotojai, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, tęsdami darbą, tikrintųsi sveikatą pagal LR Sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką.
26. Esant šalyje paskelbtai ekstremaliai situacijai dėl pandemijos keliami papildomi reikalavimai dėl šalyje ir įstaigoje galiojančių reikalavimų ir rekomendacijų laikymosi:
- 26.1. užtikrinti tinkamą valgyklos aplinkos ir inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.) valymą ir dezinfekciją. Stalai turi būti valomi ir dezinfekuojami po kiekvieno maitinimo;
- 26.2. užtikrinti, kad dirbtų tik darbuotojai, neturintys kvėpavimo takų ligų, ūmių žarnyno infekcijų ir kt. susirgimų požymių (pvz., karščiavimas, sloga, kosulys, čiaudulys, pasunkėjęs kvėpavimas, viduriavimas, vėmimas ir pan.), ir darbuotojų sveikata būtų nuolat stebima;
- 26.3. užtikrinti, kad pacientus aptarnaujantis personalas dėvėtų nosį ir burną dengiančias apsaugos priemones (veido kaukes, respiratorius ar kitas priemones);
- 26.4. užtikrinti, kad pacientus aptarnaujantis personalas laikytųsi griežtos rankų higienos (periodiškai plautų ir dezinfekuotų rankas, laikytųsi kosėjimo ir čiaudėjimo etiketo ir pan.);
- 26.5. užtikrinti, kad valgyklos patalpos būtų reguliariai vėdinamos po kiekvieno maitinimo;
- 26.6. užtikrinti, kad valgykloje būtų laikomasi nustatyto saugaus atstumo.



Pacientų dietinio maitinimo paslaugų techninės specifikacijos
1 Priedas

DIETŲ CHARAKTERISTIKA

Eil. Nr.	Pavadinimas (simbolis)	Dietų sudėtis	Dietos bendras aprašymas
1.	Pagrindinė dieta (P1)	Baltymai 78 g, 15 % bendro kaloringumo, Riebalai 70 g, 30 % bendro kaloringumo, Angliavandeniai 290-320 g, 55 % bendro kaloringumo, Skaidulinės medžiagos 25-32 g, Energinė vertė 2000 – 2400 kcal, Druska 5 g, Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną)*. Valgymo režimas - 4 valgymai per dieną. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams.	Tai pagrindinė įstaigos dieta, skiriama pacientams, kurių mitybos nereikia koreguoti, o racionas turi atitikti sveikatai palankaus maitinimo principus.
2.	Sergančiųjų cukriniu diabetu dieta (CD)	Baltymai 78 g, 15 % bendro kaloringumo, Riebalai 70 g, 30 % bendro kaloringumo, Angliavandeniai 290 g, 55 % bendro kaloringumo, Patiekalai ruošiami be cukraus, druska 5 g, Energinė vertė 2000-2200 kcal. Skaidulinės medžiagos 25-35 g. Skysčiai 1,5-2,5 l per dieną*. Valgymo režimas - 4 valgymai per dieną. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams. Valgiaraštyje būtina nurodyti angliavandenių kiekį prie kiekvieno dienos valgymo.	Dietinių patiekalų gamybai parenkami turtingi angliavandenių maisto produktai, kurių mažas ar vidutinis glikemijos indeksas. Turtingas angliavandenių maistas tolygiai išskirstomas kiekvienam valgymui. Patiekalai nesaldinami.
3.	Vegetarinė dieta (P4)	Baltymai 15 %. Riebalai 30 %. Angliavandeniai 55% Skaidulinės medžiagos 25-35 g. Energinė vertė (2100kcal). Druska 5 g. Skysčiai (skaičiuojama gėrimai ir sriuba) 1ml/kcal (2,1l per dieną). Valgymo režimas - 4 valgymai per dieną. Valgiaraštis sudaromas pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktpiečiams.	Dietoje atsižvelgus į vegetarizmo tipą, sudaromas individualus valgiaraštis. Bazinis valgiaraštis be mėsos ir mėsos produktų (paliekant pieno produktus, kiaušinius, žuvį). Pagal gydytojo dietologo rekomendacijas, gali būti rekomenduojama išbraukti ir kitus gyvūninės kilmės maisto produktus. Išbraukus gyvūninės kilmės maisto produktus, energinė ir maistinė vertė nesikeičia.
4.	Tiršto maisto dieta (Tm)	Bet kuri dieta gali būti modifikuota į TM dietą.	Patiekalai pertrinti, malti, tirštos konsistencijos

* Arbatas ar kitus gėrimus pateikti nesaldintus, sudaryti galimybę, pacientams pasisaldinti individualiai.

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ PACIENTAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms (atsižvelgiant į dietas). 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Patiekiamos taip, kad pacientai galėtų sukramtyti. 1.4. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus, grietine ar nesaldinto jogurto ar kefyro padažu. 1.5. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms.
3. Grūdiniai produktai	3.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 3.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar nesaldinti kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, ir kt.). 3.3. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 3.4. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsei: kiaulienai, paukštienai, jautienai, veršienai. 4.2. Tiekama liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies.
5. Pienas ir pieno produktai	5.1. Pienas ir jo produktai teikiami be pridėtinių augalinių riebalų (pvz. sviestas, o ne tepus augalinių riebalų mišinys, fermentinis sūris, o ne sūrio gaminys su pridėtiniais augaliniais riebalais ir kt.).
6. Aliejus ir riebalai	6.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 6.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 6.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiamas aliejumi.
7. Prieskoniai	7.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 7.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
8. Gėrimai	8.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 8.2. Su patiekalais sultys ir saldinti gėrimai netiekiami.
9. Desertai	9.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles. 9.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
10. Arbata	10.1. Arbata tiekama nesaldinta. Pacientui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.