

## PIRKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Pirkimo objektas – mokinių maitinimo paslauga, BVPŽ kodas 55523100-3 (maisto mokykloms paslaugos).
2. Perkančioji organizacija perka mokinių maitinimo paslaugas (toliau – Paslaugos).
3. Paslaugos turi būti teikiamos 12 mėnesių su teise pratęsti du kartus po 12 mėnesių, bet bendras Paslaugų teikimo terminas negali būti ilgesnis nei 36 mėnesiai bendrai nuo sutarties įsigaliojimo dienos. Sutartis bus pratęsiama, jeigu bus tenkinamos visos šios sąlygos kartu:
  - 3.1. tiekėjas vykdamas sutartį nepadarys daugiau nei 10 pažeidimų per 12 mėnesių;
  - 3.2. nepasikeis imperatyvūs techninės specifikacijos reikalavimai;
  - 3.3. nepasikeis perkamų Paslaugų teisinis reglamentavimas.
4. Už mokiniams, kurie teisės aktų numatyta tvarka yra įgiję teisę gauti nemokamą maitinimą, Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas (maitinimą) sumokės Perkančioji organizacija, už kitas (mokamo maitinimo) Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas mokės tretieji asmenys (mokiniai, tėvai, progimnazijos darbuotojai).
5. Paslaugų tiekėjas turės užtikrinti mokinių atsiskaitymą už suteiktas Paslaugas ne grynaisiais pinigais. Paslaugų tiekėjas prieš pasirinkdamas atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą (elektroninė pinigine, bankinių kortelių skaitytuvai, elektroninės apyrankės ar kt.) turės suderinti atitinkamą atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą su Perkančiąja organizacija.
6. ***Perkančioji organizacija, vadovaudamasi Viešųjų pirkimų įstatymo 55 str. 3 d., nustato, kad vieno mokamų kompleksinių pietų maitinimo įkainis yra 2,04 Eur su PVM, vieno mokamo maitinimo pusryčių įkainis yra 1,09 Eur su PVM ir vieno mokamo maitinimo pavakarių įkainis yra 1,09 Eur su PVM. Ekonomiškai naudingiausias pasiūlymas bus išrenkamas tik kokybės kriterijų pagrindu.*** Kompleksinius pietus sudaračių patiekalų kainas tiekėjai nusistato patys, tačiau, susumavus į kompleksinius pietus įeinančių patiekalų kainas, bendra viso komplekso kaina negali būti didesnė nei 2,04 Eur. Pusryčius ir pavakarius sudaračių patiekalų kainas tiekėjai nusistato patys, tačiau, susumavus į pusryčius / pavakarius įeinančių patiekalų kainas, bendra pusryčių / pavakarių kaina negali būti didesnė nei 1,09 Eur. Už nemokamą maitinimą bus apmokama įkainiais, nustatytais Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir nemokamo maitinimo gamybos išlaidų dydžio. Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu pakeitus nemokamo maitinimo įkainius, įkainiai perskaičiuojami per 30 kalendorinių dienų nuo Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymo įsigaliojimo dienos, jeigu Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme nenurodyta kita perskaičiuotų įkainių taikymo data. Jeigu Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme dėl nemokamo maitinimo įkainių perskaičiavimo yra nustatyta įkainių taikymo data, tai nauji įkainiai bus taikomi mokant už paslaugas suteiktas po Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme nurodytos datos. 2018/2019 mokslo metais nemokamą maitinimą gauna 20 pirmų – ketvirtų klasių mokiniai ir 10 penktų – aštuntų klasių mokiniai. Šis kiekis yra orientacinis ir Perkančioji organizacija iki 2019 m. rugsėjo 31 d. patikslins pagal faktinį poreikį, t.y. pagal 2019/2020 mokslo metais nemokamą maitinimą gaunančių vaikų skaičių. Nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams negali būti ruošiami atskiri pietūs, pusryčiai ir pavakariai, o mokiniams, gaunantiems nemokamą maitinimą, turi būti leidžiama pasirinkti bet kurį kompleksinių pietų patiekalą, kaip ir perkantiems mokamą maitinimą. Į maitinimo įkainius turi būti įskaityti maisto produktai ir gaminių išlaidos, o taip pat visi tiekėjo mokami mokesčiai ir visos tiekėjo patiriamos su pasiūlymo rengimu ir su pirkimo sutarties vykdymu susijusios, t. t. atsiskaitymo dokumentų pateikimo per informacinę sistemą „E. sąskaita“, išlaidos.

7. Siekiant, kad Paslaugų teikėjas galėtų įsivertinti realų jo teikiamų Paslaugų poreikį pateikiama papildoma informacija apie mokinių skaičių, tendencijas, nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių, realų valgančių mokinių skaičių ir pan 2018-09-01:

Nr.	Tipas	Vaikų skaičius
1.	Priešmokyklinukai	44
2.	1-4 klasės	344
3.	5-8 klasės	324
	<b>Viso:</b>	<b>712</b>
4.	Iš jų nemokamą maitinimą gaunančių	44

8. Paslaugų teikėjas teikiamą maitinimo paslaugą turi atlikti vadovaujantis šiais dokumentais (jų aktualiomis redakcijomis):

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

8.2. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN-15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN-21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas, bendrieji sveikatos reikalavimai“;

8.3. Lietuvos Respublikos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“);

8.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašas pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

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

8.6. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2011 m. birželio 28 d. sprendimu Nr. 1-114 „Dėl kreipimosi dėl socialinės paramos mokiniams tvarkos, paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos ir mokinių nemokamo maitinimo tvarkos aprašų tvirtinimo“;

8.7. Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2019 m. sausio 14 d. įsakymu Nr. 30 – 90 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo maisto produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“;

8.8. Kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir maisto higieną.

9. Paslaugų teikimo vieta: Vilniaus Simono Stanevičiaus progimnazijos valgykloje kasdien, nuo 8.00 iki 17.00 val., išskyrus poilsio, švenčių dienas, mokinių atostogų dienas. Paslaugų teikimo tvarkaraštis derinamas su Perkančiosios organizacijos direktoriumi ar jo įgaliotu asmeniu. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis bei mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.

10. Mokiniai maitinami pagal Perkančiosios organizacijos vidaus tvarkos taisykles. Konkretų maitinimo laiką ir vietą, nemokamai maitinamų mokinių skaičių Paslaugų teikėjas suderina su Perkančiosios organizacijos direktoriumi. Nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičius kinta.

11. Perkamos Paslaugos apima maisto produktų ir žaliavų kainas bei patiekalų gamybos išlaidas.

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

13. Dienos kompleksiniai pietūs, pusryčiai ir pavakariai turi būti organizuojami pagal su Pirkimo dokumentais pateiktus pavyzdinius valgiaraščius (techninės specifikacijos 2 priedas). Su Pirkimo dokumentais Perkančioji organizacija pateikia pavyzdinius valgiaraščius 15 dienų laikotarpiui, kurie sudaryti vadovaujantis mokinių maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 d. įsakymu Nr.V-769) ir laimėtoju nustatytas tiekėjas turės suderinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nustatyta tvarka (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakymu Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo tvirtinimo“).

14. Pavyzdinį valgiaraštį laimėtoju nustatytas tiekėjas galės keisti, pildyti ar tikslinti, suderinus su Perkančiąja organizacija, ir laikantis 15 punkte nustatytų taisyklių, jeigu:

14.1. dėl objektyvių priežasčių kreipiasi raštu į tiekėją mokyklos administracija nurodydama priežastis dėl kurių pavyzdinis valgiaraštis turi būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas;

14.2. jeigu mokiniai nevalgo patiekalo ir tai yra užfiksuota pagal išmetamo maisto statistiką;

14.3. jeigu tiekėjas pateikia raštu argumentuotą paaiškinimą, kodėl turi būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas valgiaraštis (pavyzdžiui, siekiant įtraukti naują produktą, kurio naudojimas yra palankus sveikatai ir pan.).

15. Valgiaraštis gali būti keičiamas, pildomas ar tikslinamas laikantis tokių valgiaraščio sudarymo taisyklių:

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

15.2. paukštiena ir kita balta mėsa (naudojama technologinėse kortelėse) galėtų būti keičiama file ir kitomis gyvūno dalimis be odų ir papildomų riebalų. Subproduktai, kaulų svoris ir nuopjovos į šią kategoriją nepatenka

15.3. mėsa (naudojama technologinėse kortelėse) negali būti perdirbta ar pagaminta iš sulipdytos mėsos, nuopjovų ir ankstesnių pusfabrikačių, nebent ruošta pačios aptarnaujančios įstaigos, konkrečiam gaminiui. Pavyzdžiui, vištiena sriubai, faršo mišinys maltiniams, visos šių pusfabrikačių dalys yra gaminamos iš liesos mėsos be pridėtinių riebalų ar masės didintojų;

15.4. žuvis (naudojama technologinėse kortelėse) gali būti keičiama tokiu principu: riebi žuvis - riebia žuvimi (pvz.lašiša, skumbrė, silkė, šamas, otas ir t.t), balta liesa žuvis - į baltą liesą kitos rūšies žuvį (pvz.menkė, hekas, starkis, plekšnė, upėtakis ir t.t). Pirmenybė suteikiama šviežiai žuviai;

15.5. daržovės ir vaisiai gali būti keičiami tarpusavyje tik panašių daržovių ir vaisių šeimų atžvilgiu - šakninės - šakninėmis, kaulavaisiais - kaulavaisiais, citrusiniai - citrusiniais, prieskoninės žolelės - taip pat kitomis prieskoninėmis žolelėmis;

15.6. druska ir cukrus gali būti mažinami arba didinami neviršijant Lietuvos Respublikos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintų normų, bet jų keisti patiekaluose kitomis sudėtinėmis dalimis, išskyrus žolelėmis, negalima;

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

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

15.9. cukrus gali būti keičiamas kitais saldikliais: natūraliais augalų ekstraktais (augalų stevia, klevų sirupu, datulių sirupu ir t.t). Vietoje cukraus negali būti naudojami perdirbti cukraus

gaminiai ir cheminiai saldikliai bei cukraus alkoholiai (maltitolis, isomaltas aspartamas, kalio druskos, ir kt.);

15.10. viso grūdo kruopos, grūdai, lęšiai, miltai ir kitos kaip viso grūdo sudėtinės dalys sąrašė gali būti keičiamos tik viso grūdo produktais ir sudėtinėmis dalimis;

15.11. valgiaraščiuose nurodytų patiekalų technologinėse kortelėse turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.). Pietų valgiaraščiai turi būti sudaromi priklausomai nuo mokykloje besimokančių mokinių amžiaus. Skiriamos dvi grupės (1 - 4 klasių ir 5 – 12 klasių mokiniai);

15.12. tas pats karštas pietų patiekalas negali būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites;

15.13. pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti nemažiau kaip 2 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės, augalinis). Vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose troškintas. Prie karštų patiekalų gali būti siūlomas ne vienas, o keli garnyrai (daržovės, rudieji ryžiai ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai;

15.14. tam tikrais atvejais gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas. (Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo). Tokio maitinimo įkainiai: mokamų kompleksinių pietų 2,04 Eur su PVM, vieno mokamo maitinimo pusryčių įkainis yra 1,09 Eur su PVM ir vieno mokamo maitinimo pavakarių įkainis yra 1,09 Eur su PVM. Jeigu toks maitinimas paskiriamas mokiniui, kuris turi teisę gauti nemokamą maitinimą, tai už tokį maitinimą bus apmokama įkainiais, nustatytais Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir nemokamo maitinimo gamybos išlaidų dydžio.

15.15. kiekvienos dienos valgiaraštyje turės būti numatytas kokybiškas, įvairus ir sveikas maistas, pagamintas pagal Perkančiosios organizacijos patvirtintas receptūras ir technologinius reikalavimus. Šie valgiaraščiai skelbiami įstaigoje viešai skelbimų lentoje bei progimnazijos interneto svetainėje

16. Maisto atliekos turi būti fiksuojamos, fotografuojamos ir turi būti vedama kiekvienos dienos išmetamo maisto statistika. Pasikartojant atliekų sudėčiai, tai yra kartojantis išmetamam maistui, Paslaugų teikėjas turės skubiai priimti sprendimus dėl valgiaraščio tikslinimo. Jei mokiniai atsisako valgyti tam tikrą patiekalą, jį Paslaugų teikėjas turės pakeisti kitu patiekalu atitinkančiu aukščiau esamus reikalavimus.

17. Maistas ir gėrimai turi būti pateikiami, naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, stiklinius ir kitokius indus bei staltieses arba atsinaujinančių išteklių pagrindu pagamintus stalo įrankius, indus bei viešojo maitinimo reikmenis.

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

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

20. Turi būti laikomasi atliekų prevencijos ir tvarkymo prioritetų eiliškumo (prevencija, paruošimas naudoti pakartotinai, perdirbimas, kitoks naudojimas, šalinimas).

21. Teikėjas užtikrina, kad, teikiant maitinimo paslaugas maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusegaminiai, nebus tiekiamos maisto produktų grupės, nurodytos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakyme Nr. V-964 (aktualioje redakcijoje), o produktų asortimentas bus sudarytas pagal rekomenduojamas maitinimui maisto produktų grupes,

vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktualia redakcija).

22. Perkančiojoje organizacijoje rekomenduojama organizuoti papildomą šaltų ir/ar šiltų užkandžių stalą. Jei yra galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas, BAR kodas bei etiketėje nurodytos sudedamosios dalys, alergenai ir kiti pagal etikečių reikalavimus nustatyta informacija lietuvių kalba.

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

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

25. Paslaugų teikėjas turės bendradarbiauti su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais bei atsižvelgti į mokyklos ir vaikų pastabas, bei įgyvendinti pokyčius.

26. Patalpos ir įranga:

26.1. Perkančioji organizacija Paslaugų teikimo laikotarpiui perduoda jai nuosavybės teise priklausančią maisto gaminimo įrangą ir inventorių (Techninės specifikacijos 1 priedas). Paslaugų teikėjas visą Paslaugų teikimo laikotarpį užtikrina perduotos įrangos ir inventoriaus funkcionavimą ir remontą (jei reikia) savo lėšomis. Pasibaigus Paslaugų teikimo laikotarpiui inventorių ir įrangą turi būti gražinta tokios būklės, kokios perduota, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą.

26.2. Paslaugų teikėjui yra išnuomojamas Vilniaus miesto savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas Paslaugoms teikti (virtuvės, valgyklos ir pagalbinės patalpos), kurį patikėjimo teise valdo Vilniaus miesto savivaldybės švietimo įstaigos. Siekiant užtikrinti Paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas Paslaugų teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už 1 Eur per mėnesį. Perkančiosios organizacijos direktorius su Paslaugų teikėju pasirašo patalpų nuomos sutartį ir patalpų perdavimo–priėmimo aktą.

26.3. Paslaugų teikėjas privalo turėti daugkartinio naudojimo stalo įrankius, serviravimo indus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

26.4. Paslaugų teikėjas privalo užtikrinti ir atsakyti už pagal nuomos sutartį gautų patalpų sanitarinę – higieninę būklę, smulkų paprastąjį remontą, priešgaisrinės saugos reikalavimus bei panaudos būdu gautų įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis, pasiruošimą naujiems mokslo metams.

26.5. Paslaugų teikėjas savo lėšomis turės apsirūpinti reikiamomis priemonėmis plovimui, dezinfekavimui, nuriebalinimui, turės sudaryti sutartis kenkėjų kontrolei, turės prižiūrėti ir atsakyti už pagal aktą priimtas patalpas ir įrengimus, patalpose esančią įrangą, inventorių, vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuos savo lėšomis, pagal visus higienos, priešgaisrinės saugos ir kitus reikalavimus, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.

26.6. Paslaugų teikėjas turės atlikti smulkų (reikalingą užtikrinti visų higienos ir darbų saugos reikalavimų laikymąsi) paprastąjį remontą savo lėšomis.

26.7. Paslaugų teikėjas turės apmokėti maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių šiukšlių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas.

26.8. Paslaugų teikėjas nemokės už teikiamą šilumą. Mokestis už sunaudotą suteiktose patalpose elektros energiją, šaltą/karštą ir kanalizuojamą vandenį bus mokamas pagal skaitiklių rodmenis. Atsiskaitymas vykdomas pagal galiojančias kainas ne vėliau kaip iki kito mėnesio 20 dienos.

26.9. Paslaugų teikėjas maisto gaminimo patalpose privalės turėti visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technologiniais aprašymais ir kt.), nurodytus Geros higienos praktikos taisyklėse ir kituose teisės aktuose.

27. Patalpų naudojimas:

27.1. Paslaugų teikėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties;

27.2. Paslaugų teikėjas rūpinasi valgyklos patalpų apsauga. Patalpas naudoja pagal paskirtį, nesudarinėja su trečiaisiais asmenimis jokių civilinių sandorių dėl šių patalpų eksploatavimo;

27.3. Paslaugų teikimo laikotarpiui patalpos ir įranga bei inventorius perduodamas Paslaugų teikėjui pagal priėmimo – perdavimo aktą;

27.4. Įvykus avarijai, Paslaugų teikėjas prisiima visą atsakomybę už pasekmes naudojamose patalpose;

27.5. Perkančioji organizacija pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu;

27.6. valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.

28. Pasikeitus Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimams ir kitiems norminiams aktams dėl mokinių maitinimo šių Pirkimo sąlygų atitinkami punktai keičiami vadovaujantis naujai priimtais nutarimais ir norminiais dokumentais.

29. Paslaugų teikėjas bendradarbiauja su Perkančiosios organizacijos administracija mokinių maitinimo gerinimo klausimais.

30. Pasibaigus mėnesiui Paslaugų teikėjas raštu suderina pateiktų nemokamo maitinimo porcijų skaičių su Perkančiosios organizacijos direktoriumi arba paskirtu atsakingu už maitinimą Perkančiosios organizacijos administracijos darbuotoju ir iki kito mėnesio 10 d.

31. Paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Perkančiosios organizacijos, kurioje teikiamos mokinių maitinimo paslaugos, administracija, Vilniaus miesto savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

32. Gavus nusiskundimų Perkančioji organizacija gali inicijuoti Paslaugų teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikimo nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Nustačius pažeidimus, išlaidas už maisto kokybės patikrinimą apmoka Paslaugų teikėjas. Kitais atvejais išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

33. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Perkančiosios organizacijos vadovais ar kitomis Paslaugų teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones ir terminus galimiems trūkumams pašalinti.

34. Kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai, Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose.

35. Paslaugų teikėjas privalo maisto gaminimo patalpose turėti visus reikalingus dokumentus, nurodytus kituose teisės aktuose.

## **TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS 1 PRIEDAS PAVYZDINIS 15 DIENŲ VALGIARAŠTIS SU TECHNINĖMIS KORTELEMIS**

*Pateikiama atskiru dokumentu*