

**DIENOS VEIKLOS CENTRAS MAISTO TEIKIMO PASLAUGOS  
TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

2025 m. gegužės 12 d.

<b>Pirkimo objekto pavadinimas</b>
<b>Maisto tiekimo paslauga</b>
<b>Pirkimo objekto aprašymas ir pirkimo objektui keliami reikalavimai (ketinamų pirkti prekių, paslaugų ar darbų savybės, kokybės reikalavimai)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dienos pietų tiekimas 30 suaugusių neįgalių asmenų per dieną 5 darbo dienas per savaitę. Pietaujančių žmonių skaičius kiekvieną dieną gali kisti, priklausomai nuo jų lankomumo. Maitinimo paslauga teikiama 11 mėnesių per metus ( 1 menuo atostogų menuo)</li> <li>2. Perkančioji organizacija nurodo preliminarų maitinamų asmenų skaičių. Priklausomai nuo klientų skaičiaus paslaugų kiekis gali didėti ar mažėti iki 30 procentų. Perkančioji organizacija apmoka paslaugų teikėjui už suteiktas paslaugas pagal viešojo pirkimo sutartyje nurodytą fiksuotą vieno Dienos veiklos centro kliento maitinimo vienos paros įkainį. Perkančioji organizacija neįsipareigoja nupirkti viso sutartyje nurodyto paslaugų kiekio. Perkamų paslaugų kiekis priklausys nuo Dienos veiklos centro klientų skaičiaus. Todėl galutinė kaina, kurią perkančioji organizacija turės sumokėti paslaugų teikėjui, priklausys nuo vykdant sutartį faktiškai suteiktų paslaugų kiekio.</li> <li>3. Vieno asmens maitinimo porciją turi sudaryti sriuba, karštas antras patiekalas ir desertinis patiekalas. Esant poreikiui, turi būti tiekiamas dietinis pietų maistas, kurio meniu rengia tiekėjo kvalifikuotas dietologas;</li> <li>4. Vieno asmens pietų kaina negali viršyti 4,00 € vadovaujantis <i>Kretingos rajomo savivaldybės Tarybos 2021-12-22 Nr. T2-345 sprendimu, Dienos veiklos centro direktoriaus įsakymu 2021-12-23 Nr. V1-47 (su PVM ir pristatymu, nurodytu adresu Verslo g. 6, Kretinga ir S. Nėries g. 13 A, Salantai, Kretingos raj.</i></li> <li>5. Atvežamas maistas turi būti gaminamas, atvežamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Pietūs klientams organizuojami 13.00 val. (<i>pietų laikas nebus keičiamas</i>).</li> <li>6. Teikėjas privalo užtikrinti, kad maistas būtų patiekiamas ne žemesnės nei teisės aktuose, „<i>Dėl suaugusių asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigos tvarkos aprašo patvirtinimo</i>“, LR Sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V -133 „<i>Dėl Lietuvos HN -125: 2019 „Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo</i>“ aktualia redakcija. nustatyta temperatūros, o vienos porcijos energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti rekomenduojamus dydžius, vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2023 -01-04 įsakymu Nr. V-11 „<i>Dėl suaugusių asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigos tvarkos aprašo patvirtinimo</i>“, LR Sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V -133 „<i>Dėl Lietuvos HN -125: 2019 „Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo</i>“ aktualia redakcija.</li> <li>7. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai). Maisto ruošimo procese negali būti naudojami pusfabrikačiai. Patiekiamas maistas ir kepiniai turi būti gaminami ir patiekiami tą pačią dieną. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti.</li> <li>8. Patiekalų gaminimui turi būti naudojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos, sultys; grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (raugini pieno produktai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (ypač švieži, atšaldyti); žuvis ir jos produktai (ypač švieži); geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).</li> <li>9. Patiekalai neturi būti gaminami naudojant maisto produktus, kuriuose natūraliai esantys komponentai arba įprastai naudojamos sudedamosios dalys yra pakeistos kitais komponentais ar kitomis sudedamosiomis dalimis, pavyzdžiui, sūrio produktai (45 % riebumo), kuriuose pusė pieno riebalų pakeisti augaliniais riebalais, taip pat tepieji riebalų mišiniai ir pan.</li> <li>10. Tie patys patiekalai pateikiami ne daugiau nei 4 kartus per 10 darbo dienų, bet ne daugiau kaip 2 kartus per 5 darbo dienas.</li> <li>11. Pietų valgiaraštis (skirtas suaugusiems asmenims) turi būti sudarytas kvalifikuoto specialisto (<i>žiūrėti priede Nr. 2) paslaugų teikėjas per 5 kalendorines dienas nuo sutarties pasirašymo dienos su Paslaugų gavėju suderina ir pateikia pavyzdinį Meniu/ Valgiaraštį pagal pridedamą formą. Paslaugų teikimo metu valgiaraščio sudėtis gali keistis bendru Šalių sutarimu, atsižvelgiant į sezoną, Paslaugų gavėjo pageidavimus.</i></li> </ol>

**Pirkimo objekto kiekis ar apimtis (atsižvelgiant į visą pirkimo sutarties trukmę su galimais pratęsimais)**

1. Dienos pietų tiekimas 30 asmenų per dieną (suaugę neįgalūs asmenys) 5 darbo dienas per savaitę. Klientų skaičius kiekvieną dieną gali kisti, priklausomai nuo jų lankomumo (Klientai maitinami 11 mėnesių per metus).

**Prekių pristatymo, paslaugų suteikimo ar darbų atlikimo terminai**

1. Atvežamas maistas turi būti gaminamas, ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Pietų laikas Dienos veiklos centre adresu Verslo g. 6, Kretinga ir S. Nėries 13 A Salantai Kretingos rej. - 13.00 val. 5 darbo dienas (pietų laikas nebus keičiamas).

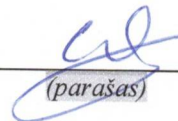
**Papildoma informacija**

**Tiekėjas turi užtikrinti:**

1. kad maistas būtų pagamintas laiku ir patiekiamas ne žemesnės temperatūros nei teisės aktuose nustatyta, vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2023 -01-04 įsakymu Nr. V-11 „Dėl suaugusių asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigos tvarkos aprašo patvirtinimo“, LR Sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V -133 „ Dėl Lietuvos HN -125: 2019 „ Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ aktualia redakcija.
2. o vienoje porcijoje paros energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti rekomenduojamus dydžius, vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2023 -01-04 įsakymu Nr. V-11 „Dėl suaugusių asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigos tvarkos aprašo patvirtinimo“, LR Sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V -133 „ Dėl Lietuvos HN -125: 2019 „ Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ aktualia redakcija. ir pateikiamas Perkančiajai organizacijai nurodytu laiku (ne vėliau 13.00 val. (pietų laikas nebus keičiamas).
3. kad produktai, naudojami maisto gaminiui atitinka šiuo metu galiojančių Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimus, nurodymus ir rekomendacijas vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2023 -01-04 įsakymu Nr. V-11 „Dėl suaugusių asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigos tvarkos aprašo patvirtinimo“, LR Sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V -133 „ Dėl Lietuvos HN -125: 2019 „ Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ aktualia redakcija.
4. kad maisto tiekimas atitinka visus reikalavimus numatytus teisės aktuose, reglamentuojančiais maisto tiekimo reikalavimus; vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2023 -01-04 įsakymu Nr. V-11 „Dėl suaugusių asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigos tvarkos aprašo patvirtinimo“, LR Sveikatos apsaugos ministro 2011-02-10 įsakymu Nr. V -133 „ Dėl Lietuvos HN -125: 2019 „ Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ aktualia redakcija.

Ūkio dalies vedėjas

(Viešojo pirkimo iniciatoriaus pareigos)



(parašas)

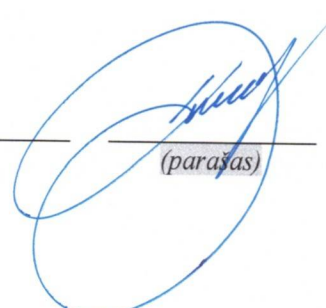
D. Kelpšas

(vardas ir pavardė)

TVIRTINA:

Direktorė

(Vadovo pareigos)



(parašas)

B. Viskontienė

(vardas ir pavardė)