

**KRETINGOS RAJONO SAVIVALDYBĖS VŠĮ SALANTŲ PIRMINĖS SVEIKATOS
PRIEŽIŪROS CENTRAS**

MAITINIMO PASLAUGŲ

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

I. BENDROJI DALIS

1. Sveikatos įstaigų (stacionarines paslaugas teikiančių asmens sveikatos priežiūros įstaigų) pacientų maitinimo paslaugos (toliau – **paslaugos**) turi būti teikiamos vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais asmens sveikatos priežiūros įstaigų pacientų maitinimą, bei higienos normose nustatytais bendraisiais reikalavimais ir rekomendacijomis maitinimui, įskaitant, bet neapsiribojant:

1.1. 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“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.2. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2017 m. birželio 21 d. įsakymu Nr. V-783 „Dėl mitybos terapijos paslaugų stacionarines asmens sveikatos priežiūros paslaugas teikiančiose asmens sveikatos priežiūros įstaigose organizavimo ir teikimo tvarkos aprašo ir ambulatorinių mitybos terapijos paslaugų organizavimo ir teikimo pacientų namuose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.3. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2005-09-01 įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.4. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2012-10-19 įsakymu Nr. V-946 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 47-1:2020 „Asmens sveikatos priežiūros įstaigos: infekcijų kontrolės reikalavimai“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.5. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ ir galiojančiais įsakymo pakeitimais;

1.6. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis „Pritaikyto maitinimo valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;

1.7. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos parengtomis „Vegetarinių valgiaraščių sudarymo rekomendacijomis“;

1.8. Lietuvos Respublikos medicinos norma MN 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“;

1.9. Lietuvos dietologų draugijos parengtomis „Asmens sveikatos priežiūros įstaigose skiriamų dietų aprašas“ ir dietų skyrimo metodinėmis rekomendacijomis;

1.10. Kitais teisės aktais, higienos ir medicinos normomis reglamentuojančiais maisto tvarkymą, ruošimą ir teikimą.

1.11. Pirkimui taikomi žalieji kriterijai: „Maitinimo paslauga turi būti teikiama vadovaujantis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2022 m. gruodžio 13 d. įsakymo Nr. D1-401 „Dėl Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2011 m. birželio 28 d. įsakymo Nr. D1-508 „Dėl

Produktų, kurių viešiesiems pirkimams ir pirkimams taikytini Aplinkos apsaugos kriterijai, sąrašo, Aplinkos apsaugos kriterijų ir aplinkos apsaugos kriterijų, kuriuos perkančiosios organizacijos ir perkantieji subjektai turi taikyti pirkdami prekes, paslaugas ar darbus, taikymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ 4.1 punktu. Aplinkos apsaugos kriterijai nustatyti techninėje specifikacijoje.“

2. Pasikeitus ar įsigaliojus naujiems teisės aktams, taikomi pasikeitusių ar įsigaliojusių naujų teisės aktų reikalavimai.

II. NUMATOMŲ ĮSIGYTI PASLAUGŲ APIMTIS

3. Sveikatos įstaigų dietinio maisto pagaminimas higienos, infekcijų kontrolės, darbų saugos reikalavimus atitinkančiose patalpose, pristatymas į sveikatos priežiūros įstaigos skyrių.

4. Dietinio maisto gamyba iš kokybiškų maisto produktų ir **kasdieninis, nepertraukiamas 3 kartus per parą maitinimas**, gaminant ir pristatant į sveikatos priežiūros įstaigos nurodytu adresu. Nurodytas Perkančiosios organizacijos maitinamų pacientų skaičius yra preliminarus ir nelaikomas faktiniu. Tikslus perkamos Paslaugos kiekis priklausys nuo konkrečiu metu asmens sveikatos priežiūros įstaigoje besimaitinančių pacientų skaičiaus.

5. Paslaugai teikti reikalingų priemonių užtikrinimas visą sutarties vykdymo laikotarpį, t.y. maisto transportavimo priemonės, indai ir kt.

6. Garantuojant kokybišką paslaugų teikimą.

7. Panaudotų indų surinkimas iš pacientų ir jų plovimas, dezinfekavimas, džiovinimas paslaugos teikėjui netaikomas.

8. Nepertraukiamas dietinio maisto ruošimas (be poilsio ir švenčių dienų) pagal dietinio maisto charakteristikas ir indikacijas bei kiti su šia paslauga susiję aptarnavimo darbai. Už maisto atliekų surinkimą ir šalinimą atsakingas paslaugos tiekėjas.

9. Laimėjęs konkursą Paslaugų tiekėjas iki paslaugų teikimo pradžios pasirūpina trūkstama įranga bei inventoriu, darbuotojų spec. apranga, kad galėtų užtikrinti savalaikį techninės specifikacijos reikalavimus atitinkančių paslaugų teikimą.

10. Paslaugos tiekėjas maisto produktus (žaliavas), naudojamus maisto gamybai, privalo įsigyti tik iš tų maisto produktų (žaliavų) gamintojų ar tiekėjų, kurie nėra įtraukti į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, kuris sudaromas remiantis VMVT teritorinių padalinių pateiktais valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės duomenimis bei skelbiamas viešai VMVT interneto svetainėje adresu [Nepatikimi maisto tvarkymo subjektai | Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba \(vmvt.lt\)](http://Nepatikimi%20maisto%20tvarkymo%20subjektai%20|%20Valstybinė%20maisto%20ir%20veterinarijos%20 tarnyba%20(vmvt.lt)).

III. REIKALAVIMAI DIETINIAMS PATIEKALAMS

11. Pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo.

12. Pacientams patiekiamų šiltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 60 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

13. Pacientų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė. Pusryčiams pacientas turi gauti 25–30 proc., pietums – 35–40 proc., vakarienei – 25–30 proc., rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999

m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Paros ar maitinimo energinė vertė nuo rekomenduojamos normos gali nukrypti ne daugiau nei vieną procentą.

14. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šilti dietiniai patiekalai.

15. Patiekalų pateikimas turi atitikti techninės specifikacijos 1 priede nurodytus Maisto ir patiekalų pacientams maitinti skiriant standartines dietas pateikimo reikalavimus.

16. Maisto produktai, kuriais maitinti pacientus draudžiama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; džiovėsiuose volioti ar džiovėsiiais 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 augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai.

IV. DIETINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

17. Pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdui.

18. Patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti.

19. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių), juos pageidaujama tiekti papildomo maitinimo metu.

20. 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.

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

22. Pacientų maitinimui per zondą ir per burną enterinius mišinius teikti paruoštus gamintojo pramoniniu būdu. Maistas į sveikatos įstaigos skyrius pristatomas pagal grafiką kasdien: 7:30 - 8:30 val. (maistas pusryčiams), 12.00 - 13:00 val. (maistas pietums), 16:30 - 17:30 val. (maistas vakarienei). Tikslus laikas derinamas su Perkančiąja organizacija.

23. Pagamintą maistą į sveikatos įstaigos skyrių pristato Paslaugos teikėjas.

24. Perkančioji organizacija indus ir stalo įrankius pateiks savo.

25. Maistas turi būti pristatomas taroje, skirtoje maistui gabenti. Paslaugos teikėjas maisto transportavimo metu užtikrina indų sandarumą bei teisės aktuose nustatytos patiekalų temperatūros režimą. Užsakovas turi teisę tikrinti maisto temperatūrą, naudojama tara turi atitikti LR galiojančius nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus.

26. Paslaugos teikėjas privalo sudaryti sąlygas Perkančiosios organizacijos atstovams atlikti planinę pagaminto maisto, maisto produktų kokybės, tinkamumo vartoti terminų bei laikymo

kontrolę. Esant pacientų ar sveikatos įstaigos skyrių / padalinių personalo nusiskundimams maitinimo kokybe gali būti vykdoma neplaninė kontrolė.

27. Perkančios organizacijos įgaliotas specialistas kasdien parengia suvestinę apie pacientams paskirtas dietas bei jų skaičių ir teikia užsakymą Paslaugos teikėjui. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną pagal atskirą tarp Perkančiosios organizacijos ir tiekėjo iš Perkančiosios organizacijos susitarimą iš atsakingo asmens priimtų kitos dienos užsakymus.

32. Esant indikacijoms, Paslaugos teikėjas gamina maistą pagal individualią dietą.

V. REIKALAVIMAI VALGIARAŠČIAMS

28. Valgiaraštį sudaro Paslaugos tiekėjo dietistas, o perkančiosios organizacijos atsakingas asmuo peržiūri ir tvirtina valgiaraštį pagal kurį gaminamas maistas

29. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal įstaigos sveikatos priežiūros paslaugoms reikalingas dietas.

Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 14 dienų laikotarpiui ir pateikiamas kas antrą ketvirtadienį. Pateiktas valgiaraštis įsigalioja nuo ateinančios savaitės pirmadienio.

30. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus.

31. Valgiaraštis turi būti sudaromas taip, kad 7 dienų laikotarpyje būtų siūloma ne mažiau kaip dviejų skirtingų mėsos rūšių patiekalai.

32. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami dietiniai patiekalai, jų kiekiai gramais. 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 nurodomos patiekalų receptūros. Gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodytos koreguojamos maistinės medžiagos (pvz., sumažinto natrio kiekio dietoje – natrio kiekis ir pan.) kiekiai.

33. Sudarant valgiaraščius turi būti atsižvelgiama į vaisių ir daržovių sezoniškumą.

VI. PASLAUGŲ TEIKIMO IŠLAIDOS

34. Sutartimi paslaugų teikėjas įsipareigoja perimti visas su sveikatos priežiūros įstaigoje pacientų maitinimu susijusias išlaidas: maisto produktų įsigijimo, maisto pagaminimo, ir įrangos įsigijimo bei saugojimo, virtuvės personalo darbo užmokesčio, elektros energijos, patalpų šildymo, vandens, buitinių atliekų utilizavimo, kitas ūkines išlaidas, taip pat visus mokesčius (įskaitant PVM) ir bet kokias kitas su paslaugų teikimu susijusias išlaidas, kurias paslaugų teikėjas gali patirti. Jokios papildomos išlaidos paslaugų teikėjui nebus atlyginamos, todėl visos paslaugų teikimo išlaidos turi būti įtrauktos į pasiūlymo kainą. Paslaugų tiekėjui to nepadarius, jis nėra atleidžiamas nuo įsipareigojimo teikti paslaugas laikantis visų šioje techninėje specifikacijoje, jos prieduose ir tokių paslaugų teikimą reglamentuojančiuose teisės aktuose nurodytų reikalavimų, o į pasiūlymo kainą neįtrauktas išlaidas paslaugų teikėjas turės padengti savo sąskaita.

35. Išlaidos maisto gamybai turi būti nustatomos taip, kad užtikrintų:

43. pakankamą darbuotojų, vykdančių maisto pagaminimą ir,

- skaičių atsižvelgiant į sveikatos priežiūros įstaigoje nustatytą režimą, maisto ir darbuotojų higieną;
- 43.1. įrangos ir inventoriaus atitikimą dietinį maitinimą reglamentuojančioms higienos bei medicinos normoms, o taip pat ir laiku atliekamą įrangos ir inventoriaus atnaujinimą bei remontą;
 - 43.2, įrangos ir inventoriaus tinkamo švaros lygio palaikymą;
 - 43.3 bet kokių kitų, su maisto pagaminimu susijusių, funkcijų atlikimą laiku.

VII. KITOS SĄLYGOS

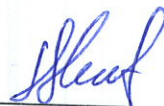
- 44. Preliminarus maitinamų asmenų kiekis yra 30.
- 45. Nešvarių indų surinkimas nereikalingas.
- 46. Preliminari paslaugų trukmė 12 mėnesių nuo pasirašymo dienos.
- 47. Pirkėjo atsiskaitymo už Paslaugas terminas 30 k.d
- 48. Maistą pristatyti adresu: S. Nėries g. 13A, Salantai, Kretingos raj.

MAISTO IR PATIEKALŲ PACIENTAMS MAITINTI SKIRIANT STANDARTINES DIETAS PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas
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 šviežiems, 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 mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekiamas liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekiamas taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 5.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginami 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. Naudojami patiekalams pagardinti.


9. Prieskoniai	9.1. Pirmenybė teikiama šviežiems 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.

Pirkimo iniciatorius - ūkio dalies vedėjas
(atsakingojo darbuotojo pareigos)


(parašas)

Rimantas Kvasas
(vardas ir pavardė)

Vyr. gydytojas
(atsakingojo darbuotojo pareigos)


(parašas)

Tomas Skliuderis
(vardas ir pavardė)