

## TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Ligonių maitinimo paslaugas sudaro maisto pagaminimas. Paslaugų mato vienetas yra vieno paciento maitinimo per parą kaina, į kurią įeina maisto pagaminimas (toliau – lovadienis). Maksimalus maitinamų ligonių skaičius per parą – 12 asmenų, esant maitinimo režimui 3 kartai per parą (pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

2. Apimtis - 12 ligonių x 365 paros. Lovadienių kiekis – 4380.

3. Pagamintą maistą Paslaugų pirkėjas iš Paslaugų teikėjo, nurodytu Paslaugų teikėjo adresu, atvyksta pasiimti pats.

4. Paslaugų teikėjas nuo Paslaugos pirkėjo, esančio adresu Taikos g. 11, Neringa, turi būti nutolęs ne daugiau kaip 10 (dešimt) kilometrų atstumu.

5. Ligonių maitinimo paslaugos teikiamos 12 (dvylika) mėnesių.

6. Paslaugų pirkėjas, keičiantis pacientų skaičiui, pasilieka teisę koreguoti apimties kiekį. Paslaugų pirkėjas, neišpirkęs preliminarus paslaugos kiekio, neprivalo atlyginti Paslaugų teikėjui dėl to patirtas išlaidas.

7. Laikantis pažangiausių maisto gamybos technologijų bei galiojančių teisės aktų, pagal Paslaugų pirkėjo kiekvienos dienos užsakymą, kuriame nurodomas konkretus pacientų, esančių pas Paslaugų pirkėją porcijų skaičius, užtikrinti ligonių maisto gamybą iš kokybiškų maisto produktų ir kasdieninį, nepertraukiamą, 3 (tris) kartus per parą vidutiniškai 10 pacientų maitinimą.

8. Pusryčiai turi būti sudaryti iš pagrindinio patiekalo ir gėrimo; pietūs – iš sriubos, pagrindinio karšto patiekalo ir gėrimo; vakarienė – iš pagrindinio patiekalo ir gėrimo.

9. Darbas turi būti organizuojamas vadovaujantis: LR Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintais Medicinos normų reikalavimais ir LR Sveikatos apsaugos ministro patvirtinta Lietuvos higienos norma HN Nr. 15:2005 „Maisto higiena“.

10. Vieno paciento paros energijos ir maistinių medžiagų norma turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ patvirtintus dydžius.

11. Paslaugų teikėjas maisto pagaminimą užtikrina:

11.1. Visomis savaitės dienomis (įskaitant savaitgalius ir švenčių dienas);

11.2. Pagamintas maistas atiduodamas Paslaugų pirkėjui termosuose, skirtuose maistui gabenti, užtikrinančiuose reikalingą temperatūrinį režimą, saugą nuo taršos.

11.3. Pagal grafiką:

11.3.1. pusryčiai nuo 8:30 val. iki 9:00 val.;

11.3.2. pietūs nuo 12:30 val. iki 13:00 val.;

11.3.3. vakarienė nuo 18:00 val. iki 18:30 val.

11.4. Operatyviai bei savo sąskaita pašalina visus pastebėtus teikiamų Paslaugų trūkumus ir netikslumus ir savo kompetencijos ribose išsprendžia visus su tuo susijusius klausimus bei problemas.

12. Paslaugų teikėjas paskiria atsakingą asmenį, kuris kiekvieną dieną iki 16.00 val. iš Paslaugų pirkėjo paskirto asmens priima Paslaugų pirkėjo sekančios dienos užsakymą ir 7.30 val. iš Paslaugų pirkėjo paskirto asmens priima Paslaugų pirkėjo einamosios dienos papildomus užsakymus.

13. Paslaugų teikėjas griežtai turi laikytis maisto gamybos higienos normų, užtikrinti savo darbuotojų saugą ir sveikatą paslaugos vykdymo metu.

14. Vykdomas žalias pirkimas. Teikėjas privalo laikytis aplinkos apsaugos reikalavimų:

14.1. Siekti, kad Paslaugai teikti būtų sunaudojama mažiau gamtos išteklių ir (ar) sudėtyje būtų pakartotinai panaudotų ir (ar) perdirbtų medžiagų ir taip būtų laikomasi Aplinkos apsaugos ministro 17 įsakymu Nr. D1-508 patvirtinto Aplinkos apsaugos kriterijų taikymo, vykdamas žaliuosius pirkimus, tvarkos aprašo 4.4.4.1 punkte nustatyto aplinkosauginio principo, t. y.:

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

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

15. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo 82 straipsnio 2 dalimi, pažymėtina, kad Pirkimo objektas nėra įsigyjamas iš CPO ir (arba) naudojantis CPO, nes CPO siūlomų įsigyti paslaugų techninė specifikacija neatitinka Perkančiosios organizacijos poreikių ir Perkančioji organizacija gali Pirkimo objektą įsigyti efektyvesniu būdu racionaliai naudodama tam skirtas lėšas kitu VPĮ nustatytu būdu.

16. PRIDEDAMA:

16.1. Vyresnio ir senyvo amžiaus dieta, 1 priedas.

16.2. Cukrinio diabeto dieta, 2 priedas.

---