

MAISTO GAMYBOS IR TIEKIMO PASLAUGŲ PIRKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. APIMTYS

1.1. Perkamos paslaugos apima maisto gamybą, pristatymą į nurodytą vietą, iškrovimą, atliekų surinkimą ir sutvarkymą.

1.2. Kiekvieną darbo dieną turi būti teikiamas maistas moksleiviams (1-4 klasės 32 moksleiviai ir 5-12 klasės 6 moksleiviai). Preliminarus moksleivių skaičius - 38 (trisdešimt aštuoni) moksleiviai. Paslaugos teikėjas privalo maitinimo paslaugas teikti 1 (vieną) kartą per dieną (pietūs). **Keičiantis vaikų skaičiui (pvz., vasaros atostogų metu), Perkančioji organizacija pasilieka teisę koreguoti paslaugos kiekį pagal Perkančios organizacijos faktinius poreikius.**

2. MAISTO GAMYBA

2.1. Paslaugos teikėjas paslaugą turi organizuoti vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais, įskaitant, bet neapsiribojant: aktualios redakcijos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), aktualios redakcijos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė““ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. vasario 23 d. įsakymo Nr. V-213 redakcija), aktualios redakcijos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V-836 redakcija).

2.2. Paslaugų teikėjas turi laikytis reikalavimų kurie nustatyti Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu Nr.A-540, 2010-02-11d., „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašas“.

2.3. Sudarant valgiaraščius ir gaminant maistą reikės laikytis šių reikalavimų:

2.3.1. pietums – 40–50 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo;

2.3.2. esant poreikiui, gaminti patiekalus alergiškiems, vienokių ar kitokių produktų netoleruojantiems vaikams;

2.3.3. maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną pagal suderintą grafiką;

2.3.4. patiekiamas maistas turi būti įvairus: mėsa – kiauliena arba jautiena (ne mažiau nei 1 kartą per savaitę), vištiena arba kalakutiena (ne mažiau nei 1 kartą per savaitę), žuvis (ne mažiau nei 1 kartą per savaitę). Bulvės garnyrui (ne dažniau nei 2 kartus per savaitę), makaronai garnyrui (ne dažniau nei 2 kartus per savaitę, pirmenybė teikiama pilno grūdo produktams). Miltiniai ar varškės patiekalai bent kartą per savaitę;

2.3.5. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimas vandenyje, virimas garuose, troškinimas, gaminimas konvekciniame krosnelėje;

2.3.6. kiekvieną dieną turi būti pasiūlyta šviežių daržovių bent vieną iš jų: kopūstų, burokėlių, morkų, ankštinių produktų, pomidorų ar agurkų. Galima valgiaraštį pajavairinti džiovintais vaisiais ir jų gaminiais (pvz. morkų, burokėlių traškučiais ir pan.);

2.3.7. atsižvelgiant pagal sezoniškumą, keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

2.3.8. Paslaugos teikėjas pateikia gėrimus pasirinktinai: kompotą, sultis ir ar kitus siūlomus gėrimus;

2.3.9. Paslaugos teikėjas pateikia siūlomus maisto gamyboje naudojamus ekologiškus produktus nurodytus pirkimo sąlygų 4 priedas „Pasiūlymo forma“ 4.1. lentelėje. Perkančioji organizacija nereikalauja pateikti atitiktį šiam kriterijui įrodančio dokumento, nes bus tikrinama Paslaugos teikimo metu.

2.4. Paslaugos teikėjas, remdamasis Lietuvos Respublikos galiojančiais teisės aktais ir higienos normomis, įsipareigoja surinkti bei tvarkyti maisto atliekas;

2.4.1. Paslaugų teikėjas turi nemokamai aprūpinti šiukšlių dėžėmis ir/ar, maišais, skirtoms maisto atliekoms, arba konteineriu, kuriame būtų galima išmesti maisto atliekas.

2.4.2. Paslaugų teikėjas turi kiekvieną dieną išvežti susidariusias maisto atliekas.

3. MAISTO TIEKIMAS

3.1. Paslaugos teikėjas turi maistą pristatyti ir išsivežti atliekas tinkamu transportu, savo lėšomis kiekvieną darbo dieną adresu: Dainavos g. 1, Kaunas. Konkreti vieta bus derinama su Perkančios organizacijos atsakingu už sutartį asmeniu.

3.2. Pagamintas maistas pristatomas specialiai pritaikyta švaria, tvarkinga higienos normų reikalavimus atitinkančia transporto priemone.

3.3. Paslaugos teikėjas privalo paskirti atsakingą asmenį, kuris bendraus su Perkančios organizacijos paskirtu atsakingu asmeniu dėl maisto tiekimo.

3.4. Pristatytas maistas turi būti šiltas ir pristatomas pietums – 10:30val..

3.5. Maistą privaloma teikti sandarioje taroje (talpos, spec. konteineriai), pritaikytoje maistui gabenti, užtikrinančioje reikalingą temperatūrą ir apsaugą nuo taršos. Tara turi atitikti Lietuvos Respublikos nustatytus nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus. Tarą maisto teikimui privalo turėti Paslaugos teikėjas.

3.6. Patiekalai turi būti sufasuoti atskirai. Atskiruose termosuose arba kitokiose pakuotėse (priklausomai nuo poreikio išlaikyti temperatūrinį režimą) turi būti sriuba, antras patiekalas, garnyrai, daržovės, duonos gaminiai ir t.t. Taip pat fasuojant maistą būtina atsižvelgti į maisto paskirtį bei konsistenciją, pagal vartotojų grupes (alergiškiems vaikams).

3.7. Paslaugos teikėjas turi užtikrinti, kad Sutarties sudarymo momentu ir visą jos galiojimo laikotarpį paslaugos teikėjo specialistai turėtų reikiamą kvalifikaciją ir patirtį, reikalingas teikiant maitinimo paslaugas.

3.8. Paslaugos teikėjas turi pateikti vienkartinius indus, (lėkštes, įrankius, puodelius).

3.9. Patiekalų temperatūra pristatymo momentu turi būti ne žemesnė nei: karštųjų patiekalų 63° C, šaltųjų patiekalų ir šaltųjų gėrimų 15° C.

3.10. Paslaugos teikėjas turi turėti savo patalpas ne toliau kaip 600 metrų nuo Perkančios organizacijos. Paslaugų teikėjas turi turėti galimybę 5-12 klasės moksleivius maitinti savo patalpose.

4. NUSTATYTI APLINKOS APSAUGOS REIKALAVIMAI

4.1. **Atliekų tvarkymas.** Paslaugų teikėjas turi užtikrinti, kad maisto atliekoms rinkti naudojami atliekų maišai turėtų būti biologiškai skaidūs (kompostuojami). Maitinimo paslaugų teikimo vietoje susidarančios atliekos (pvz., stiklas, popierius, plastikas, metalas, biologiškai skaidžios atliekos ir kt.) privalo būti rūšiuojamos. *Maitinimo paslaugų teikimo vietoje susidarančios atliekos privalo būti tinkamai sutvarkytos t. y. perduodamos atliekas tvarkančioms ir (ar) atliekas kompostuojančioms ir (ar) kitaip naudojančioms įmonėms.*

Pateikti atitiktį šiam kriterijui įrodančio dokumento Perkančioji organizacija nereikalauja, nes Paslaugos teikimo metu Perkančioji organizacija galės fiziškai įvertinti ir įsitikinti, kad atliekoms rinkti naudojami atliekų maišai yra biologiškai skaidūs (kompostuojami).

.....