

## TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

### **JONAVOS RAJONO RUKLOS JONO STANISLAUSKO PAGRINDINĖS MOKYKLOS, JONAVOS PANERIO PRADINĖS MOKYKLOS, JONAVOS „LIETAVOS“ PAGRINDINĖS MOKYKLOS IR JONAVOS RAJONO UPNINKŲ PAGRINDINĖS MOKYKLOS MOKINIŲ, IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGAI PIRKTI**

#### **1. BENDRO POBŪDŽIO INFORMACIJA**

1. Teikėjas, laimėjęs konkursą, įsipareigoja kokybiškai teikti mokiniams nemokamo maitinimo paslaugas bendrojo ugdymo mokyklose.

2. Paslaugas teikti vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo įstaigų vaikų maitinimo paslaugos teikimą, maisto ruošimą, higieną bei kitus reikalavimus, susijusius su vaikų maitinimu:

2.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);

2.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymas Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 60-1964);

2.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymas Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 102-2936);

2.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymas (Žin., 1999, Nr. 52-1673; 2001, Nr. 64-2324);

2.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);

2.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

2.7. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 40-1499; 2007, Nr. 122-5003);

2.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymas (Žin., 2002, Nr. 56-2225);

2.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymas (Žin., 1991, Nr. 23-593; 2003, Nr. 63-2853; 2011, Nr. 38-1804);

2.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymas Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606);

- 2.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymas Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 3-21);
- 2.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“ (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);
- 2.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);
- 2.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 882/2004 „Dėl oficialios kontrolės“, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);
- 2.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023);
- 2.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymas (Žin., 2006, Nr. 17-589);
- 2.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymas Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);
- 2.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymas (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);
- 2.19. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1234/2007, nustatantis bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);
- 2.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymas Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. 126-5142);
- 2.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 4-152);
- 2.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);
- 2.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymas Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 109-4175);
- 2.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. Įsakymas Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693);
- 2.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymas Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252);
- 2.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

2.27. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymas Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 84-3548);

2.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 107-4494);

2.29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymas Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo (Žin., 2010, Nr. 21-1009);

2.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymas Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 50-2454);

2.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymas Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 89-4733);

2.32. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymas Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 120-6147);

2.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymas Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. 54-2620).

2.34. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. Įsakymas Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

Pasikeitus Techninėje specifikacijoje minimiems teisės aktams ar rekomendacinio pobūdžio dokumentams, taikomos aktualios tų teisės aktų ar rekomendacinio pobūdžio dokumentų redakcijos nuostatos.

3. Maitinimo paslauga teikiama ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo 1 – 10 klasių mokiniams ir mokyklos personalui:

3.1. preliminarus vidutiniškai per mokslo metus besimaitinančių mokyklų valgyklose asmenų skaičius:

Eil. Nr.	Įstaigos pavadinimas	Mokinių skaičius mokykloje 2013-09 mėn.	Iš jų gaunančių nemokamą maitinimą 2013 – 09 duomen.	Ikimokyklinio amžiaus mokinių maitinimas	Priešmokyklinio amžiaus mokinių maitinimas	Darbuotojų skaičius (iki)	Mokinių gaunančių nemokamą maitinimą vasaros stovyklose
1.	Jonavos r. Ruklos J. Stanislausko pagrindinė mokykla	324	235	-	9	60	Iki 30
2.	Jonavos Panerio pradinė mokykla	305	78	-	8	41	Iki 30
3.	Jonavos „Lietavos“ pagrindinė mokykla	323	127	-	-	58	Iki 30

4.	Upininkų pagrindinė mokykla	96	69	23	10	34	Iki 30
----	-----------------------------	----	----	----	----	----	--------

\*Planuojama įvesti 2014 – 2015 metais.

3.2. Lėšų, skiriamų mokinių nemokamam maitinimui maisto produktams įsigyti, dydžiai nustatyti Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2009 m. gruodžio 23 d. nutarimu Nr. 1770 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

3.3. Vadovaujantis minėtu Nutarimu, lėšų, skiriamų mokinių nemokamam maitinimui maisto produktams įsigyti, dydžius tvirtina savivaldybės administracijos direktorius. Tiekėjas tiekia:

3.3.1. nemokamą maitinimą, preliminariai 500 mokinių minėtose bendrojo ugdymo mokyklose 180 dienų per metus. Nemokamam maitinimui maisto produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis (su PVM) vienai dienai vienam mokiniui pietums: 3,38- 4,68 Lt, pusryčiams: 1,56- 2,60 Lt.

3.3.2. nemokamą maitinimą vasaros atostogų metu mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose preliminariai 120 mokinių iki 15 dienų per metus;

3.3.3. vaikų, ugdomų bendrojo ugdymo mokyklose pagal ikimokyklinio ugdymo programas, nemokamo maitinimo paslaugą organizuoja vadovaujantis Jonavos rajono savivaldybės tarybos 2013 m. balandžio 25 d. sprendimu Nr. 1TS – 138 „Dėl atlyginimo dydžio už vaikų ugdomų pagal ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą nustatymo ir mokėjimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

4. Ikimokyklinio ugdymo įstaigų vaikų vidutinis lankomumas per metus – 70 procentų.

5. Mokiniai, ikimokyklinio amžiaus vaikai ir mokyklos personalas maitinami už mokinių (jų tėvų ar globėjų) ir darbuotojų lėšas, išskyrus mokinius, gaunančius nemokamą maitinimą, kurių maitinimui skiriamos valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams lėšos maisto produktams įsigyti ir savivaldybės biudžeto lėšos – gamybos išlaidoms finansuoti.

6. Įkainis patiekalų gamybos išlaidoms padengti neturi viršyti 1,35 Lt vieno mokinio maisto ruošimui per dieną. Ikimokyklinio amžiaus vaikų, ugdomų švietimo įstaigose, kuriose maitinimo paslauga teikia privatus paslaugos teikėjas gamybos išlaidoms iš dalies padengti skiriama iki 30 % nuo maisto produktų kainos.

7. Tiekėjas naudojasi bendrojo ugdymo mokyklų valgyklų virtuvių ir pagalbinėmis patalpomis pagal su mokyklomis sudarytomis nuomos sutartimis, mokėdamas Jonavos rajono savivaldybės tarybos nustatytą šių patalpų nuomos kainą. 1 (vieno) kvadratinio metro maisto gamybai reikalingų patalpų (su jose esančia įranga) kaina yra 0,50 Lt/mėn., be PVM. Patalpos išnuojamos maitinimo paslaugos viešąjį konkursą laimėjusiai įmonei.

8. Tiekėjas apmoka kiekvienai bendrojo ugdymo mokyklai karšto ir šalto vandens tiekimo, kanalizavimo išlaidas, elektros išlaidas, pagal skaitiklių rodmenis. Teikėjas apmoka 30 proc. atliekų tvarkymo išlaidų nuo mokyklai išrašytos sąskaitos faktūros sumos už atliekų tvarkymą.

Tiekėjas privalo turėti sutartį su įmone vykdančią kenkėjų kontrolę. Jei tokios sutarties neturi, privalo ją sudaryti iki paslaugos teikimo pradžios ir pateikti jos kopiją mokyklai.

Visos sutartyje numatytos išlaidos apmokamos pagal mokyklų pateiktas sąskaitas – faktūras ir tuo metu galiojančius įkainius.

9. Tiekėjas, vykdydamas mokinių maitinimą privalo įrengti kasos aparatus arba jų funkcijas atliekančias kitas apskaitos priemones. Teikėjas privalo leisti įrengti mokinio elektroninio pažymėjimo įrangą maitinimo apskaitai vykdyti.

10. Daugiašalės pirkimo sutarties galiojimo terminas – 12 mėn. su teise pratęsti sutartį du kartus po 12 mėnesių. Sutartys nesudaromos su į „Nesąžiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įrašytais maitinimo

paslaugų teikėjais ir maisto produktų tiekėjais bei turinčiais mokesčių įsipareigojimų valstybės arba savivaldybės biudžetui.

## 2. MAITINIMO PASLAUGOS TEIKIMAS

11. Tiekėjas, teikiantis nemokamo maitinimo paslaugas bendrojo ugdymo mokyklose, privalo teikti ir mokinių besimaitinančių už savo lėšas maitinimo paslaugas pagal pirkimo sąlygose nustatytus reikalavimus. Analogiškų patiekalų kaina tiek nemokamai maitinamiems mokiniams, tiek valgantiems už savo lėšas, turi būti vienoda.

12. Tiekėjas privalo pateikti rašytinį patvirtinimą (patvirtintą vadovo parašu ir antspaudu), kad maisto ruošimo procese nenaudos pusfabrikačių, o maitinimui maistas bus ruošiamas tik nuomojamose mokyklų valgyklų maisto ruošimo patalpose.

13. Apie ugdymo įstaigos veiklos laikiną sustabdymą įstaiga maitinimo paslaugos teikėją informuoja ne vėliau kaip prieš 1 darbo dieną iki veiklos sustabdymo (dėl oro sąlygų, elektros, šildymo ir vandens tiekimo sistemų gedimų). Dėl šalčio, esant  $-20^{\circ}\text{C}$  ir žemesnei temperatūrai, sutrikus mokinių lankomumui, tiekėjas privalo maitinti mokinius atvykusius į mokyklą.

14. Tiekėjas tiekia pusryčius, pietus pagal su mokykla suderintą grafiką, ikimokyklinio ugdymo skyriuje (grupėje) maistas tiekiamas pagal atskirą suderintą grafiką.

15. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairovė turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

16. Maitinimo paslaugos teikimas ikimokyklinio ugdymo skyriaus vaikams:

16.1. vaikai ikimokyklinio ugdymo skyriuje turi būti maitinami mokyklos maisto ruošimo patalpose pagamintu maistu;

16.2. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal valgiaraščius;

16.3. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 m. amžiaus vaikams;

16.4. maitinimas organizuojamas ikimokyklinio ugdymo skyriaus (grupės) darbo dienomis tris kartus per dieną (pusryčiai, pietūs, pavakariai) vaikams, esantiems atitinkamą dieną ikimokyklinio ugdymo skyriuje.

16.5. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

16.6. informaciją apie maitinamų vaikų skaičių ir porcijų poreikį ateinančiai dienai, vaikų ir porcijų skaičiaus tikslinimą einamajai dienai, ikimokyklinio ugdymo skyriaus vadovas pateikia pagal susitarimą su maitinimo paslaugos teikėju.

17. Maitinimo paslaugos teikimas bendrojo ugdymo 1-10 klasių mokiniams:

17.1. mokinių maitinimas organizuojamas mokyklų valgyklose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo;

17.2. mokyklose kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs turi būti organizuojami per ilgąsias (15-20 min. trukmės pertraukas).

17.3. patiekalai turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

17.4. valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į bendrojo ugdymo mokyklose besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus mokiniai).

17.5. pietų metu patiekti pasirinkti kelis karštus pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

17.6. mokyklose taip pat gali būti su mokyklų direktoriais suderintu laiku organizuojama:

17.6.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai);

17.6.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai;

17.7. jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudaryti papildomų maitinimų (pusryčių) valgiaraščiai;

17.8. jei bendrojo ugdymo mokyklose yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

18. Maitinimo paslauga teikiama mokiniams ir mokyklų personalui kasdien darbo dienomis, atskirais atvejais gali būti organizuojamas nemokamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis bei mokyklose organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, egzaminų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams. Maitinimo paslauga (pusryčiai, pietūs ir pavakariai) mokyklos organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose, teikiama šių stovyklų vykdymo metu.

19. Maitinimo paslaugos tiekėjas:

19.1. paslaugos teikimui privalo įsigyti:

19.1.1. trūkstantį virtuvių įrangą, būtiną technologiniam procesui užtikrinti, atitinkančią technologinius reikalavimus, maisto gaminimui;

19.1.2. puodus ir indus maisto ruošimui, indus (lėkštes sriubai, lėkštes antram patiekalui, puodukus, stiklines), stalo įrankius bei kitus indus (indai pristatymui iš virtuvės į ikimokyklinio ugdymo skyriaus grupių virtuvėles) ir reikmenis, reikalingus maitinimui;

19.1.3. kitą, mokyklose maitinimo paslaugai teikti reikalingą inventorių, baldus ir (ar) reikmenis, reikalingus technologijos procesui užtikrinti ir paruošimo sąnaudoms mažinti;

19.3. tinkamai ir saugiai naudotis elektros, šildymo, vandentiekio ir kanalizacijos bei vėdinimo sistemomis, užtikrinti priešgaisrinės ir darbų saugos reikalavimų vykdymą, atsakyti už maitinimo paslaugai teikti perduotų patalpų sanitarinę – higieninę būklę, pagal poreikį atlikti jų remontą, atitinkantį higienos ir sanitarinius reikalavimus;

19.4. tvarkyti organines, stiklo, popieriaus, plastiko atliekas, susidariusias maisto gamybos ir tiekimo procese, ir jas utilizuoti savo lėšomis vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais;

19.5. saugoti, prižiūrėti ir tinkamai naudoti perduotą maitinimo paslaugai teikti valgyklos inventorių (stalus, kėdes ir pan.);

19.6. prižiūrėti ir valyti mokyklų valgyklų salių ir maisto ruošimo bei sandėliavimo patalpas (grindis, stalus ir kt.);

19.7. bendrojo lavinimo mokyklų vadovų ar Savivaldybės administracijos reikalavimu pateikti dokumentus, įrodančius produktų, naudojamų patiekalų gamybai, įsigijimo kainą (su PVM) ir pagal šias kainas nustatomas pagamintų patiekalų realizavimo kainas (kalkuliacines korteles), taip pat patiekalų gamybos išlaidas pateisinančius dokumentus (apie darbuotojų darbo užmokestį, komunalinių paslaugų išlaidas ir kt.);

19.8. teikėjas arba jo įgaliotas asmuo, įvykus neaiškumams dėl maitinimo paslaugos kokybės, pagal poreikį privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose svarstant maitinimo klausimus;

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

19.10. maitinimas organizuojamas, valgiaraščiai sudaromi ir derinami vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 “Dėl

maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. 140-6573) reikalavimais;

19.11. maistas gaminamas iš šviežių ir kokybiškų produktų, atitinkančių Lietuvos Respublikos galiojančius standartus ir techninių sąlygų (technologinių kortelių/kalkuliacijų) reikalavimus. Patiekalų kokybė, maistinė ir energetinė vertė turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 102-2936) patvirtintus dydžius. Tiekėjas užtikrina, kad maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusfabrikačiai, nebus tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964.

19.12. sudaryti galimybę bendrojo lavinimo mokyklos darbuotojams, atsakingiems už maitinimo organizavimą įstaigoje, bei savivaldybės administracijos atstovams, atsakingiems už maitinimo kontrolę, kontroliuoti paslaugos kokybę (produktų kokybę, gamybos procesą, pagamintą produkciją ir pan.);

20. Paslaugos tiekėjas dalyvauja programose, finansuojamose iš Europos Sąjungos ar kitų fondų pieno produktų vartojimo vaikų švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“, vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje) ir kasdien išdalina paruoštus produktus mokiniams.

21. Jonavos rajono Ruklos Jono Stanislausko pagrindinė mokykla, Jonavos Panerio pradinė mokykla, Jonavos „Lietavos“ pagrindinė mokykla ir Jonavos rajono Upninkų pagrindinė mokykla pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms.

### **3. MOKINIŲ IR IKIMOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ IR UŽKANDŽIŲ ASORTIMENTO SĄRAŠŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

22. Valgiaraščiai sudaromi:

22.1. pietų;

22.2. papildomi - pusryčių, pavakarių - socialiai remtinų mokinių maitinimui.

22.3. maitinimo mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose.

22.4. ikimokyklinio ugdymo skyriui (pusryčių, pietų ir pavakarių)

23. Užkandžiai turi būti teikiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, išskyrus teisės aktuose nurodytas draudžiamas maisto produktų grupes. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

24. Maitinimo paslaugos tiekėjas:

24.1. sudaro valgiaraščius:

24.1.1. 15 dienų laikotarpiui, ne rečiau kaip 2 kartus per metus, atsižvelgdamas į mokykloje besimokančių mokinių ir ikimokyklinio amžiaus vaikų amžių, atskirai 1-3 metų, 4-7 metų, 6-10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus mokiniams.

24.1.2. 1-7 m. amžiaus vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5-4 val. pagal valgiaraščius;

24.1.3. 1-7 m. amžiaus vaikams pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

24.1.4. atsižvelgti į rekomenduojamas paros energijos, maistinių medžiagų normas, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles

24.1.5. atsižvelgti pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje [www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/mityba](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba);

24.2. valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodo energetinę vertę (kcal) ir kiekius (g);

24.3. valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodo naudojamus maisto produktus, jų sudėtį, bruto ir neto kiekius (g), gamybos būdą (virimą vandenyje ar garuose, kepimą ir pan.);

24.4. sudarytus valgiaraščius ir technologines korteles su technologiniais gamybos aprašymais, suderinus su kontroliuojančia institucija, pateikia tvirtinti mokyklos direktoriui;

24.5. mokinius ir ikimokyklinio amžiaus vaikus maitina, laikantis teisės aktuose nurodytų patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimų;

24.6. patiekalus pagamina iš teisės aktuose nurodytų mokinių ir ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimui rekomenduojamų maisto produktų;

24.7. pagamina vieną iš karštų pietų patiekalų, tausojančių virškinimo sistemą – verdant vandenyje ar garuose arba troškintą;

24.8. sudaro užkandžių asortimento sąrašus ir pateikia juos derinti mokyklos direktoriui.

25. Valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti sudaryti pagal galiojančiuose teisės aktuose ir šioje techninėje specifikacijoje nustatytus jų sudarymo reikalavimus. Valgiaraščiai, teisės aktų nustatyta tvarka iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios turi būti pateikti ir suderinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga ir patvirtinti mokyklos direktoriaus. Valgiaraščiams pasikeitus, jie teisės aktų nustatyta tvarka turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga.

26. Einamosios savaitės valgiaraščiai, sveikos mitybos piramidė ir kita, sveiką mitybą skatinanti informacija bei Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris turi būti skelbiami:

26.1. 1-10 klasių mokinių maitinimui - mokyklos valgykloje esančiame stende;

26.2. ikimokyklinio ugdymo skyriuje ir priešmokyklinėje(se) grupėje(se) - vaikų maitinimo, vaikų priėmimo – nusirengimo patalpoje.

27. Teikėjo maisto išdavėjai ir virėjai, gaminsiantys maistą, privalo periodiškai tikrintis sveikatą pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką.

#### **4. TURTO PERDAVIMAS**

28. Patalpos, reikalingos maitinimo paslaugai teikti, valgyklos inventorių (prietaisai, stalai, kėdės ir kt.) mokyklų pastatuose maitinimo paslaugos teikėjui bus perduoti naudotis paslaugos teikimo terminui, pasirašant perdavimo - priėmimo aktą.

29. Paslaugos teikėjas privalo:

29.1. užtikrinti patalpų ir kito perduoto turto apsaugą, turi teisę apdrausti patalpas ir įrangą savo lėšomis Lietuvos Respublikos draudimo įmonėse įstatymų nustatyta tvarka;

29.2. savo lėšomis atlikti maisto gaminimui reikalingos įrangos, inventoriaus privalomas patikras nustatytais terminais;



29.3. patalpas naudoti pagal paskirtį, nesudarinėti su trečiaisiais asmenimis jokių civilinių sandorių dėl šių patalpų eksploatavimo;

29.4. kasmet atlikti perduoto ilgalaikio materialiojo turto inventorizaciją, kviečiant dalyvauti bendrojo ugdymo mokyklos atstovą;

29.5. be Jonavos rajono savivaldybės tarybos sutikimo negali daryti kapitalinio remonto, rekonstrukcijos ar kitų pertvarkymų.

29.6. mokslo metų pabaigoje ir (ar) eigoje, esant būtinybei ar gedimams, savo lėšomis valyti kanalizacijos sistemą, jungiančią maisto gaminių bloką ir (ar) indų plovyklos patalpas su pirmu kanalizacijos šuliniu;

29.7. šalinti visus trūkumus, susijusius su paslaugos teikimu, nurodytus kontroliuojančių tarnybų;

29.8. jeigu įvykis įvyko dėl maitinimo paslaugos teikėjo kaltės, dėl kurio nukenčia patalpos ar kitas perduotas ilgalaikis materialusis turtas, teikėjas privalo nedelsiant likviduoti padarinius, prisiimti pilną atsakomybę už pasekmes, pilnai atlyginti mokyklai padarytą žalą;

29.9. atlikti kitus veiksmus, vykdydamas teisės aktų, nurodytų šios Techninės specifikacijos projekto 1 dalyje, reikalavimus;

29.10. pasibaigus maitinimo paslaugos terminui, visą gautą neatlygintinai naudotą turtą perduoti bendrojo lavinimo mokykloms perdavimo – priėmimo aktu.

## **5. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

30. Maitinimo paslaugos tiekėjas privalės rūpestingai bei efektyviai teikti maitinimo paslaugą, atsižvelgdamas į reikalavimus, nurodytus šios Techninės specifikacijoje projekte bei visuose galiojančiuose teisės aktuose, reglamentuojančiuose šios paslaugos vykdymą. Paslaugos teikimą vykdyti pagal geriausius, visuotinai pripažįstamus profesinius, techninius standartus ir praktiką, panaudojant visus reikiamus įgūdžius, žinias.

---