

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Maitinimo paslaugos bus teikiamos Vilniaus Pilaitės gimnazijoje (toliau –Perkančioji organizacija), Tolminkiemio 2D, Vilnius.

I SKYRIUS

REIKALAVIMAI MAITINIMO PASLAUGAI

Maitinimo paslaugos Teikėjas (toliau – Paslaugos teikėjas), teikdamas maitinimo paslaugas, privalo vadovautis šiais teisės aktais (pasikeitus minimiems teisės aktams taikomos aktualios tų teisės aktų redakcijos nuostatos):

1.1. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo Nr. X-686 nauja redakcija (TAR, 2018-12-11, Nr. 2018-20237);

1.2. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos.

1.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. vasario 12 d. įsakymu Nr. V-204 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministrės 2015 m. vasario 12 d. įsakymo Nr. V- 204 redakcija).

1.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normas patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V- 836 redakcija).

1.5. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“.

1.6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. birželio 12 d. įsakymu Nr. V-683 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Ikimokyklinio ugdymo mokykla: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“.

1.7. Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. rugsėjo 20 d. įsakymo Nr. V-1030 redakcija).

1.8. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija).

1.9. Vilniaus miesto savivaldybės 2022 m. gegužės 9 d. Nr. 30-1322/22 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skiriamiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“.

1.10. Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2021 m. birželio 16 d. įsakymas Nr. 30-1605/21 „Dėl administracijos direktoriaus 2022 m. gegužės 9 d. Nr. 30-1322/22 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžių nustatymo“ pakeitimo“.

1.11. Kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą, bei higienos normose nustatytus bendruosius reikalavimus ir rekomendacijas mokinių maitinimui.

Už šios Techninės specifikacijos ir aukščiau nurodytų dokumentų nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugas teikėjas.

2. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalyti prie stalo šilto maisto.

3. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

4. Vaikų maitinimui Perkančiojoje organizacijoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

5. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų.

6. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

6.1. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad teikiant maitinimo paslaugas, maisto ruošimo procese, nebus naudojami pusfabrikačiai. Patiekiamas maistas ir kepiniai turi būti gaminami ir patiekiami tą pačią dieną;

6.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

6.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

6.4. gaminant maistą, neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

6.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1g/100 g., pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g.);

6.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

- 6.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 6.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;
- 6.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;
- 6.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;
- 6.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
- 6.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.
7. Paslaugos teikėjas sukomplektuoja visą maitinimo paslaugoms tiekti reikalingą įrangą ir inventorių (tai vykdo savo lėšomis). Neatlygintinai paruošia patalpas maitinimo organizavimui (einamasis remontas).
8. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
9. Perkančiosios organizacijos valgykloje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:
 - 9.1. einamosios dienos bei savaitiniai valgiaraščiai;
 - 9.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
 - 9.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).
 - 9.4. už šios informacijos skelbimą ir vykdymą atsakingas Paslaugos teikėjas.
10. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.
11. Pietų metu rekomenduojama 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“.
12. Perkančiojoje organizacijos taip pat gali būti:
 - 12.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai) pagal pateiktą Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimą;
 - 12.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.
13. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudaryti papildomų maitinimų (pusryčių) valgiaraščiai.
14. Turi būti numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.
15. Maitinimo paslaugos mokiniams teikiamos kasdien, esant poreikiui kelis kartus per dieną išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas nemokamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis bei perkančiojoje organizacijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams. Maitinimo paslauga (pusryčiai, pietūs ir pavakariai, vakarienė) Perkančiosios organizacijos organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose, teikiama šių stovyklų metu.
16. Maisto ruošimui Perkančiojoje organizacijoje turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus bei išmanantis paslaugos teikimo specifiką – maisto ruošimo vaikams ypatybes. Paslaugų teikėjas turi turėti Maisto tvarkymo subjekto registracijos

Perkančiosios organizacijos vadovas su paslaugos teikėju pasirašo patalpų nuomos sutartį ir patalpų perdavimo–priėmimo aktą.

26. Perduodamas patalpas sudaro virtuvė (49,48 m²), mokomoji virtuvė indų plovimo patalpa (23,01), salė (626,40) ir pagalbinės patalpos (101,1 m²). Patalpos naujos, ventiliacija, kanalizacija, šildymas veikia. Vanduo atitinka maisto gamybai keliamus reikalavimus. Yra atskiri apskaitos prietaisai elektrai ir vandeniui.

27. Perduodamas su patalpomis inventorius:

Nr	Įrangos/paslaugos pavadinimas, detalizacija	Matmenys	Kiekis, vnt.
1.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu, lentyna ir plautuve, plautuvės matmenys 500x500x300 mm	1600x700x900 mm	1
2.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1500x500x1800 mm	2
3.	Šaldytuvas (+2'-4°C), galingumas: 0.5 kW 230 V, kodas ŠXc-0,5- 01 pagmintas iš nerūdijančio plieno (iSorė ir vidus), talpa 490 l, galingumas 0,5kW 230 V: komplekte 4 lentynos	700x700x2050 mm	4
4.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1400x500x 1800 mm	2
5.	surenkama šaldymo kamera, temperatūros reguliavimas 0/+5°C, galingumas 3 kW, 230 V, šaldymo agregatas montuojamas virš kameros, išoriniai matmenys 3200x2300x2400 mm. (matmenis tikslintis vietoje), sienų storis 80 mm. grindys 80 mm, durys 900x2000 mm., agregatas „Zannoti“ (Italija)	3200x2300x2400 mm	1
6.	T-5. šaldomas stalas (+2'+4°C), galingumas: 0,5 kW 230 V	1300x700x900 mm	1
7.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna.	1000x700x900 mm	1
8.	Nerūdijančio plieno stalas su borteliu, lentyna ir plautuve, plautuvės matmenys: 500x500x250 mm	1200x700x900 mm	1
9.	šaldiklis horizontalus (-18/*25°C), galingumas: 0,5 kW 230 V	1100x700x900 mm	2
10.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna.	1200x700x900 mm	1
11.	šaldomas stalas, temperatūros reguliavimas +2/+10°C, talpa 440 ltr., galingumas 0,5 kW 230V. kodas „WTC 3“, gamintojas Maxima (Nyderlandai), nerūdijančio plieno, oro cirkuliacija, 3 durys, komplekte 3 grotelės	1750x700x900 mm	2
12.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1100x600x1800 mm	1
13.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna.	1300x700x900 mm	1
14.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu, lentyna ir plautuve, plautuvės matmenys 500x500x250 mm	2000x700x900 mm	1
15.	nerūdijančio plieno stalas su gilumine vonele, vidaus matmenys: 1000x500x350 mm; su borteliu; skylė maišytuvui ties vonios centru; reguliuojamos kojelės, komplekte dušas su maišytuvu.	1200x700x850 mm	1
16.	inventoriaus plovimo mašina, galingumas 8.65 kW, 400V S. V, d- 20 mm, ventiliai, h-60 mm. iš sienos nuotekos d-50	835x900x1950 mm	1

	mm, h-60 mm, iš sienos, komplekte vandens nukalkinimo-minkštinimo filtras, kodas „MPK 65-65 P“, gamintojas "Elinox", plovimo ciklai: 3. 6.9, 12 min. maks, pakrovimo aukštis 805 mm.		
17.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1400x600x1800 mm	1
18.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna	1600x600x900 mm	1
19.	konvekcinė krosnis (talpa 10 skardų) kodas „ACE-IOP“, gamintojas "Fagor" (Ispanija), galingumas 19,2 kW/400V, Š.V. d- 15 mm, ventiliai, h-60 mm, nuotekos d-50 mm, h-60 mm, komplekte vandens nukalkinimo-minkštinimo filtras, nerūdijančio plieno stovas. 10 GN skardų	1000x800x1100 mm	2
20.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna.	1700x800x900 mm	1
21.	gruzdintuvė dviejų krepšelių (be stovo), galingumas 3,5+3.5 kW 230 kW	600x700x340 mm	1
22.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna,	1400x800x560 mm	1
23.	elektrinė viry klė su stovu, galingumas 16 kW/400V, kodas „EPK- 67P“, gamintojas „F.inox“ kaitviečiu sk. 6 vnt. kaitvietės špižinės	1200x800x900 mm	1
24.	virimo katilas, galingumas 24 kW/400 V, kodas „KPEM-100- OMR-V“. gamintojas "Elinox", talpa 100 ltr., rankinis pavertimas, y ra maišy klė (mikseris), „garų marškinėlių“ temperatūra nuo 3 °C iki 120 °C	1310x918x1244 mm	1
25.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna.	500x800x900 mm	1
26.	nerūdijančio plieno AISI430 garų ištraukimo gaubtas, su labirintiniais filtrais nerūdijančio plieno AISI304. riebalų nuleidimo kraneliu, apšvietimu, su oro pritekėjimo angomis ir grotelėmis, ištraukiamo oro kiekis 2400 m ³ /val., ei. poreikis apšvietimui 0,2 kW/230 V, ortakių kiekis ir skersmuo 4x16 cm + 2x31.5 cm	2200x2000x450 mm	2
27.	nerūdijančio plieno atleidimo linijos stalas su lentyna	11000x700x900 mm	1
28.	Šildomus sriubos puodas, galingumas 1 kW/230 V	0 360 mm	2
29.	nerūdijančio plieno atleidimo linijos stalas su lentyna.	1000x700x540 mm	1
30.	niarmitas su stovu, galingumas 3,5 kW 230 V S.V. d - 15 mm, ventiliai, h - 60 mm, nuotekos - 50 mm, h - 60 mm kodas „EMK-70KM-MŠ“, gamintoj* "Elinox	1120x703x850 mm	2
31.	lėkščių dispenseris, galingumas: 1.2 kW 230 V	500x900x900mm	2
32.	savitarnos šaldoma vitrina (+4.+8°C), galing. 0,5 kW/230V	1200x800x1500 mm	1
33.	atleidimo linijos padėklų slydimo takeliu, gaminama pagal individualu užsakymą	•	1
34.	nerūdijančio plieno atleidimo linijos stalas su lentyna.	1400x700x900 mm	1
35.	nerūdijančio plieno atleidimo linijos stalas su lentyna.	1300x700x900 mm	1
36.	atleidimo linijos stalas su borteliu, lentyna ir plautuve, plautuvės matmenys 500x400x250 mm	1500x700x900 mm	1
37.	kavamalė, galingumas: 1 kW/230 V	220x360x350 mm	1
38.	ledo generatorius, galingumas: 1 kW/230 V	350x480x500 mm	1
39.	Kavos aparatas EXPOBAR G-I0PB, kurio galia 8 kW, ir 380 V. 2- jų grupių. 420 puodeliu paruošimas per 1 vai.	-	1

40.	nerūdijančio plieno atleidimo stalas su borteliu ir lentyna.	1500x700x900 mm	1
41.	vežimėlis skardoms.	360x570x1750 mm	3
42.	indų plovimo kasečių vežimėlis.	550x500x1500 mm	3
43.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu ir lentyna.	1400x700x900 mm	1
44.	nerūdijančio pl. stalas su borteliu, lentyna ir plautuve, plautuvės matmenys 500x400x250 mm, komplekte dušas su maišytuvu.	1400x700x900 mm	1
45.	tunelinė indų plovimo mašina, galingumas 34,4 kW/400V, kodas MPT-2000, gamintojas "Elinox", komplekte vandens nukalkinimo-minkštinimo filtras, džiovavimo modulis, iškrovimo stalas su rolangais, plovimo, skalavimo skysčių dozai., rekuperacija	3900x880x1750 mm	1
46.	centrinis ventiliacijos gaubtas be riebalų filtrų ir apšvietimo.	1000x1000x500 mm	1
47.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1200x600x 1800 mm	3
48.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1500x600x 1800 mm	1
49.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1200x400x1800 mm	1
50.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1300x400x 1800 mm	1
51.	šaldytuvas (+2/+4°C), galingumas 0,5 kW/230V	700x790x1800 mm	1
52.	nerūdijančio plieno stalas su borteliu, lentyna ir plautuve, plautuvės matmenys 500x500x250 mm	1500x700x900 mm	1
53.	bulvių valymo mašina, galingumas 0,7 kW/400V	700x800x750 mm	1
54.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis.	1600x600x 1800 mm	1
55.	nerūdijančio plieno stelažas su 4-iomis lentynomis	2000x600x1800 mm	1
56.	rūbinės spintelė.	350x500x1800 mm	6
57.	darbo stalas su kėde. ei. įvadas 4x230 V/II.6 kW LAN įvad.	1200x600x900 mm	1
58.	el. svarstyklės, galingumas 0,2 kW 230 V	-	1

28. Paslaugos teikėjas moka mokestį už nuomojamose patalpose sunaudotą elektros energiją, šaltą, bei kanalizuojamą vandenį.

29. Paslaugų tiekėjas už patalpų šildymą nemoka.

30. Už paslaugas atsiskaitoma po sąskaitos–faktūros gavimo per 30 dienų, pervedant pinigus pagal nuomotojo pateiktas sąskaitas.

31. Atskiras įėjimas iš gatvės į valgyklos patalpas yra.

32. Nuomojamose patalpose įvykus avarijai ar nelaimingam atsitikimui darbe, Paslaugos teikėjas atsako už pasekmes pagal galiojančius įstatymus ir kitus teisės aktus.

33. Pasibaigus paslaugos teikimo sutarties laikotarpiui, Paslaugos teikėjas virtuvės bei valgyklos patalpas pagal priėmimo – perdavimo aktą perduoda Perkančiosios organizacijos vadovui nepabloginęs jos būklės.

IV SKYRIUS

TEIKIAMŲ MAITINIMO PASLAUGŲ KONTROLĖS VYKDYMAS

34. Valgykloje draudžiama prekiauti alkoholiniais gėrimais bei tabako gaminiais.
35. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti.
36. Esant poreikiui, gavus nusiskundimų, Perkančioji organizacija gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atlikimo nustatytiems reikalavimams ir kt.) patikrinimą. Išlaidas už maisto kokybės patikrinimą apmoka Paslaugos teikėjas.
37. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Perkančiosios organizacijos vadovais ar Perkančiosios organizacijos bendruomene, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.
38. Paslaugos pradėdamos teikti nuo 7.45 val. Paslaugos turi būti teikiamos netrumpiau kaip iki 16.00 val.

V SKYRIUS

TEIKIAMŲ MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMO LAIKAS IR KAINA

39. Paslaugos turės būti pradėtos teikti nuo 2022 m. Rugsėjo 1 d. Paslaugos turi būti teikiamos 12 mėnesių su teise pratęsti, bet bendras Paslaugų teikimo terminas negali būti ilgesnis nei 36 mėnesiai bendrai nuo sutarties įsigaliojimo dienos. Paslaugų teikimo terminas gali būti pratęstas rašytiniu šalių susitarimu.
40. Už mokiniams, kurie teisės aktų numatyta tvarka yra įgiję teisę gauti nemokamą maitinimą, Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas (maitinimą) sumokės Perkančioji organizacija, už kitas (mokamo maitinimo) Paslaugų teikėjo suteiktas Paslaugas mokės tretieji asmenys (mokiniai, tėvai, gimnazijos darbuotojai).
41. Paslaugų teikėjas turės užtikrinti personalo ir mokinių atsiskaitymą už suteiktas Paslaugas ne grynaisiais pinigais. Paslaugų teikėjas prieš pasirinkdamas atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą (elektroninė pinigine, bankinių kortelių skaitytuvai, elektroninės apyrankės ar kt.) turės suderinti atitinkamą atsiskaitymo ne grynaisiais pinigais būdą su Perkančiąja organizacija.
42. Vienus mokamus kompleksinius pietus sudarančių patiekalų kainas tiekėjai nusistato patys, bet Perkančioji organizacija, vadovaudamasi Viešųjų pirkimų įstatymo 55 str. 3 d., nustato, kad vieno mokamų pietų komplekso (sriuba + karštas patiekalas) neviršytų 1,5 proc. valstybės remiamų pajamų dydžio. Ekonomiškai naudingiausias pasiūlymas bus išrenkamas tik kokybės kriterijų pagrindu. Pietus sudarančių patiekalų kainas tiekėjai nusistato patys, taikant ne didesnę nei 40 proc. patiekalo kainos prekinį antkainį. Paslaugų teikėjas turės būti susipažinęs su nemokamo maitinimo įkainiais, nustatytais Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2021 m. birželio 16 d. įsakymu Nr. 30-1605/21 „Dėl administracijos direktoriaus 2022 m. gegužės 9 d. Nr. 30-1322/22 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžių nustatymo“ pakeitimo“ ir Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2014 m. liepos 15 d. įsakymu Nr. 30-1914 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidų dydžio nustatymo“. Į maitinimo įkainius įskaityti maisto produktai ir gaminimo išlaidos, o taip pat visi mokami mokesčiai ir visos tiekėjo

patiriamos su pasiūlymo rengimu ir su pirkimo sutarties vykdymu susijusios elektroninių sąskaitų faktūrų pateikimo išlaidos.

43. Už nemokamą maitinimą bus apmokama įkainiais, nustatytais Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais dėl lėšų dydžio nustatymo maisto produktams ir nemokamo maitinimo gamybos išlaidų dydžio. Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu pakeitus nemokamo maitinimo įkainius, įkainiai perskaičiuojami per 30 kalendorinių dienų nuo Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymo įsigaliojimo dienos, jeigu Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme nenurodyta kita perskaičiuotų įkainių taikymo data. Jeigu Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme dėl nemokamo maitinimo įkainių perskaičiavimo yra nustatyta įkainių taikymo data, tai nauji įkainiai bus taikomi mokant už paslaugas, suteiktas po Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakyme nurodytos datos. 2021/2022 12 devintų–dvyliktų klasių mokinių. Mokinių skaičius kinta. Į maitinimo įkainius turi būti įskaityti maisto produktai ir gaminimo išlaidos, o taip pat visi tiekėjo mokami mokesčiai ir visos tiekėjo patiriamos su pasiūlymo rengimu ir su pirkimo sutarties vykdymu susijusios, t. t. atsiskaitymo dokumentų pateikimo per informacinę sistemą „E. sąskaita“, išlaidos.

KITA INFORMACIJA

44. Maisto gaminimo išlaidų maksimalus dydis yra nustatytas Vilniaus miesto savivaldybės 2022 m. gegužės 9 d. Nr. 30-1322/22 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“ su pakeitimais taikomais nuo 2021 m. rugsėjo 1 d.

45. Pagal Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymą 2022 m. balandžio 21 d. Nr. 30-1120/22 už ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių mokinių, ugdomų Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, kuriose maitinimo paslaugas teikia privačios įmonės, maitinimo patiekalų gamybos išlaidų (maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojų darbo užmokestis, valstybinio socialinio draudimo įmokos, komunalinių paslaugų ir kitos išlaidos, susijusios su mokinių maitinimo paslaugų teikimu“ taikyti – 15 procentų nuo produktams įsigyti skirtų lėšų nuo 2022-05-01.