

Reikalavimai paslaugoms

Techninė specifikacija

1. Vilniaus Balio Dvariono dešimtmetė muzikos mokykla (toliau – Nuomotojas) viešojo nuomos konkurso būdu išnuomoja Vilniaus miesto savivaldybės ilgalaikio materialiojo turto – 124,3 kv. m ploto patalpas, esančias T. Kosciuškos g. 13, Vilniuje. Nuomojamos patalpos kadastro duomenų bylos plane pažymėtos indeksais 1-31, 1-32, 1-33, 1-34, 1-35, 1-36, 1-37, 1-38. Kadastro duomenų byla pateikiama techninės specifikacijos priede Nr. 1.
2. Patalpose yra Nuomotojo baldai, pritaikyti maitinimo paslaugų teikimui (techninės specifikacijos priedas Nr. 2). Baldai perduodami naudotis kartu su patalpomis ir nurodomi turto perdavimo ir priėmimo akte.
3. Patalpos išnuomojamos valgyklos ar kavinės paslaugoms mokyklos mokiniams, darbuotojams ir lankytojams teikti. Maitinimo paslaugų teikėjas – konkursą laimėjęs nuomininkas (toliau – Nuomininkas) – patiekalus gamina (ruošia) nuomojamose patalpose. Maitinimo paslaugos turi būti pradėtos teikti ne vėliau kaip per 14 kalendorinių dienų nuo turto perdavimo ir priėmimo akto pasirašymo. Nuomininkas maitinimo paslaugas teikia vadovaudamasis šiais teisės aktais (jų aktualiomis redakcijomis):
 - 3.1. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;
 - 3.2. 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams;
 - 3.3. Lietuvos Respublikos maisto įstatymu;
 - 3.4. Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos norma HN 21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;
 - 3.5. Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (toliau – Maitinimo tvarkos aprašas);
 - 3.6. atliekų, įskaitant šalutinius gyvūninius produktus, tvarkymą reglamentuojančiais teisės aktais.
4. Nuomininkas užtikrina, kad maitinimo paslaugas teikiantys darbuotojai prieš pradėdami dirbti ir vėliau periodiškai patikrintų sveikatą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimo Nr. 544 nustatyta tvarka.
5. Maitinimo paslaugos organizuojamos aptarnaujant Nuomininko personalui – pageidaujamus patiekalus klientams įdeda (išduoda) personalas.
6. Meniu sudaromas ne trumpesniai kaip 15 darbo dienų laikotarpiui ir suderinamas su Nuomotoju. Meniu turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 6.1. pietų metu siūlomi ne mažiau kaip 5 karšti pietų patiekalai (mėsos ar paukštienos, žuvies, daržovių, miltų / bulvių / varškės patiekalai), iš kurių bent vienas – tausojantis ir bent vienas – pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų; prie karštų patiekalų siūlomi bent du garnyrai ir bent du salotų pasirinkimai;
 - 6.2. bent vienas patiekalas per dieną gaminamas iš sudėtinių angliavandenių (pilno grūdo miltų ir / ar pilno grūdo kruopų ir / ar ankštinių daržovių);
 - 6.3. bent viename einamosios dienos patiekale naudojama ekologiška mėsa ir / ar pieno produktai ir / ar daržovės;

- 6.4. 4 kartus per savaitę bent vieno mėsos patiekalo gamyboje naudojama ne mažiau kaip 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės;
- 6.5. mėsa negali būti perdirbta ar pagaminta iš sulipdytos mėsos, nuopjovų ir pusfabrikačių, išskyrus Nuomininko konkrečiam gaminiui pačio pagamintus pusfabrikačius (pvz., faršas maltiniams), gaminamus iš liesos mėsos be pridėtinių riebalų ar masės didintojų; naudojami mėsos gaminiai turi turėti ne mažiau kaip 90 proc. mėsos;
- 6.6. kasdien valgiaraštyje numatomos kelios salotų rūšys kaip atskiras patiekalas;
- 6.7. patiekalai turi būti sveikatai palankūs ir patrauklūs mokyklinio amžiaus vaikams;
- 6.8. išeigos: sriubos – 200 g, karštojo patiekalo – 120–220 g, garnyro ir salotų prie patiekalo – po 100 g, salotų kaip atskiro patiekalo – 200 g.
7. Nuomininkas organizuoja užkandžių bufetą. Užkandžiai tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą, kuriame nurodomas produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas ir privaloma informacija apie maistą (sudedamosios dalys, alergenai ir kt.) pagal Reglamentą (ES) Nr. 1169/2011. Užkandžiams taikomi šie reikalavimai:
 - 7.1. užkandžiai turi būti sveikatai palankūs ir patrauklūs vaikams, atitikti Maitinimo tvarkos aprašo reikalavimus maisto produktams, kurie gali būti tiekiami mokykloje;
 - 7.2. bent vienas užkandis gaminamas (siūlomas) iš sudėtinių angliavandenių (pilno grūdo miltų ir / ar pilno grūdo kruopų ir / ar ankštinių daržovių);
 - 7.3. užkandžiuose naudojami mėsos gaminiai turi turėti ne mažiau kaip 90 proc. mėsos;
 - 7.4. turi būti siūlomas bent vienas užkandis, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų, ir bent vienas užkandis su ekologiška mėsa ir / ar pieno produktais ir / ar daržovėmis;
 - 7.5. rekomenduojama, kad duonos, pyrago ir miltinės konditerijos gaminiai būtų iš viso grūdo miltų; rekomenduojamas pavyzdinis asortimentas – vegetariški užkandžiai, daržovių salotos, rauginto pieno gėrimai su vaisiais, viso grūdo bandelės su įdariais, vaisių ir / ar daržovių glotnučiai be pridėtinio cukraus, vaisiai, pieno produktų užkandžiai.
8. Kartu su paraiška dalyvis pateikia pavyzdinį 15 darbo dienų meniu, atitinkantį techninės specifikacijos 6 punkto reikalavimus. Nepateikus pavyzdinio meniu arba jam neatitinkant nustatytų reikalavimų, dalyvis nepripažįstamas konkurso dalyviu (konkurso sąlygų 24 punktas).
9. Geriamasis vanduo turi būti klientams prieinamas nemokamai, pateikiamas higieniškomis sąlygomis uždaruose induose ar talpose, pirmenybę teikiant vandeniui be priedų.
10. Maistas patiekiamas daugkartiniuose (keramikiniuose, stikliniuose ar kituose daugkartinio naudojimo) induose, naudojant daugkartinius stalo įrankius. Vienkartiniai indai ir stalo įrankiai nenaudojami. Klientams turi būti prieinamos servetėlės ir prieskoniai.
11. Paslaugos apima maisto gaminimą, išdavimą, pardavimą, naudotų indų surinkimą, plovimą, dezinfekavimą ir džiovinimą bei valgomosios salės ir stalų švaros palaikymą Nuomininko sąnaudomis.
12. Paslaugoms teikti reikalingą įrangą (maisto gaminimo, laikymo, išdavimo, indų plovimo ir kt.), indus, stalo įrankius ir kitas priemones Nuomininkas pasirenka, įsigyja, sumontuoja ir prižiūri savo nuožiūra ir sąnaudomis. Nuomotojas nenustato reikalavimų konkrečios įrangos rūšiai, kiekiui ar techniniams parametrams, o dalyviai kartu su paraiška įrangos sąrašo neteikia. Naudojama įrangą turi atitikti maisto saugos ir higienos, priešgaisrinės ir elektrosaugos reikalavimus ir būti tvarkinga visą sutarties galiojimo laikotarpį.
13. Įrangos įrengimas, kuriam reikia keisti ar pertvarkyti pastato inžinerines sistemas (elektros, vandentiekio, nuotekų, vėdinimo), iš anksto raštu suderinamas su Nuomotoju. Pasibaigus nuomos sutarčiai, Nuomininko įrangą, kurią galima atskirti nepadarant žalos patalpoms, lieka Nuomininko nuosavybe ir yra išvežama jo sąskaita.
14. Nuomotojas nekelia reikalavimų atsiskaitymo ir užsakymų priėmimo sistemai (savitarnos terminalams, informaciniais ekranais, kasos sistemai ir pan.). Užsakymų priėmimo ir

atsiskaitymo būdus Nuomininkas pasirenka savo nuožiūra, laikydamasis atsiskaitymus ir kasos aparatų naudojimą reglamentuojančių teisės aktų.

15. Maisto produktus (žaliavas) Nuomininkas įsigyja tik iš gamintojų ar tiekėjų, kurie nėra įtraukti į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje (<https://vmvt.lt>) skelbiamą Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą.

16. Gaminama produkcija, maisto produktų ir žaliavų kokybė turi atitikti teisės aktuose nustatytus maisto tvarkymo, saugos ir vaikų maitinimo reikalavimus.

17. Paslaugos teikiamos mokslo metų darbo dienomis, išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas. Paslaugų teikimo laikas (darbo valandos) derinamas su Nuomotojo vadovu ar jo įgaliotu asmeniu. Atskiru šalių susitarimu paslaugos gali būti teikiamos ir mokinių atostogų, poilsio ar švenčių dienomis (stovyklų, renginių dalyviams).

Priedai:

1. Kadastro duomenų byla_ planas valgyklos patalpos.
2. Baldų vizualizacija.