

## MAŽOS VERTĖS PIRKIMO PAŽYMA

2021 m. rugpjūčio 31 d. Nr. 2021/08/31/1  
Vilnius

Pirkimo objekto pavadinimas:

Laikino mokinių maitinimo paslaugų pirkimas

Pirkimo būdas: Mažos vertės pirkimas vykdomas apklausos būdu

Bendra pirkimo vertė yra iki 10.000 eurų be PVM. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo 4 straipsnio 3 dalies, 31 straipsnio 3 dalies 4 punkto nuostatomis vykdyti mažos vertės neskelbiama pirkimą, atliekant apklausą raštu, kreipiantis tiesiai į paslaugos teikėjus.

Pirkimo objekto aprašymas:

### 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. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. įsakymu „Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašas“ (*Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2018 m. birželio 29 d. įsakymo Nr. B1-593 redakcija*).
- 1.9. 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*).
- 1.10. Vilniaus miesto savivaldybės 2019 m. sausio 14 d. įsakymu Nr. 30-90/19 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“.

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 paslaugos teikėjas.

2. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti 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 tiekiamas 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, apdaužytus 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 pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir būti apsidraudęs nuo profesinės rizikos.
17. Mokiniai, negaunantys nemokamo maitinimo ir Perkančiosios organizacijos personalas, turi teisę nusipirkti šilto maisto ir užkandžių.
18. Mokiniai, negaunantys nemokamo maitinimo turi teisę įsigyti nemokamo maitinimo pietų patiekalų kompleksą už nemokamam maitinimui nustatytą įkainį.
19. 2019 m. mokslo metais per diena maitinasi apie 60 darbuotojų ir 500 moksleivių.

### VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

20. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę Perkančiojoje organizacijoje.
21. Perkančiojoje organizacijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.
22. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g) bei energetinė vertė (kcal). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepinimas ir pan.). Įvertinant patiekalų energetinę vertę, remiamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos

ministro 1999 m. lapkričio mėn. 25 d. įsakymo Nr.510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (*Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V- 836 redakcija*) reikalavimais.

23. Maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Techninės specifikacijos reikalavimais, Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir higienos standartuose nustatytus bendrus reikalavimus/ rekomendacijas mokinių maitinimui; paslaugos teikėjas privalės atsižvelgti į gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo), jeigu tokių būtų.

24. Paslaugos teikėjas, paruoštus valgiaraščius pateikia teritorinei maisto ir veterinarijos tarnybai įvertinimui. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas teritorinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma ir gautas įvertinimo dokumentas.

### PATALPŲ NUOMA

25. Perkančioji organizacija suteiks maisto gamavimo patalpas nuomos pagrindu tiekėjui. Patalpos išnuomojamos, vadovaujantis Tarybos sprendimo (Reg. Nr. 1-1296) 11 p.: Konkurso laimėjusiam maitinimo paslaugos teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas paslaugai teikti (virtuvės, valgyklos ir pagalbinės patalpos), kuri patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos. Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už 1 Eur per mėnesį. Perkančiosios organizacijos vadovas su paslaugos teikėju pasirašo patalpų nuomos sutartį ir patalpų perdavimo–priėmimo aktą.

26. Perduodamas patalpas sudaro virtuvė 24.35 kv m. ir pagalbinės patalpos 87.99 kv.m. Patalpos paskutinį kartą remontuotos 2005 m., ventiliacija, kanalizacija, šildymas veikia. Vanduo atitinka maisto gamybai keliamus reikalavimus. Yra atskiri apskaitos prietaisai elektrai ir vandeniui.

27. Perduodamas su patalpomis Inventorius

Pirkimo dalies Nr.	Prekės/pirkimo dalies pavadinimas	Kiekis, vnt.
1	<b>Virtuvės įranga ir inventorius</b>	
1.1	Tūrinis vandens šildytuvas EURO 1000T	2
1.2	Triguba plautuvė 170/60/85	1
1.3	Rūbų spintelė SPS 4310M	2
1.4	Stelažas produktams 150/60/180	2
1.5	Stelažas produktams 160/60/180	1
1.6	Stelažas inventoriui 160/60/180	1
1.7	Stelažas produktams 120/60/180	1
1.8	Darbo stalas 120/70/85	3
1.9	Darbo stalas 160/70/85	2
2.0	Darbo stalas su 1 plautuve 120/70/85	3
2.1	Darbo stalas su 1 plautuve 160/70/85	2
2.2	Stalas su vonia 160/70/85	1
2.3	Stelažas indams 200/50/180	1
2.4	Stelažas indams 100/50/180	1
2.5	Daržovių pjaustyklė 2000-1	1
2.6	Gastronomijos pjaustyklė HM220	1
2.7	Spiralinė tešlos maišyklė 25 C	1
2.8	Elektronė mėsmalė 22 TF	1

2.9	Krovininės svarstyklės WTP150 C3	1
2.10	Brandinimo spinta XL 091	1
2.11	Elektinė viryklė su stovu VE 40	1
2.12	Elektinė keptuvė E7 BRS	1
2.13	Elektinė krosnis TPE20 AR	1
2.14	GN indas	8
<b>3</b>	<b>Savitarnos linija</b>	
3.1	Trąša padėklams	1
3.2	Kasos prekystalis SXN	1
3.3	Neutralus prekystalis SXN	1
3.4	Marmitas I patiekalams BVX 2+ SXEB 1	1
3.5	Marmitas II patiekalams BVX 3 + SXEB -1	1
3.6	Prekystalis su šaldymo vitrina SXN+CWS31-1	1
3.7	Indų plovimo mašina M1003	1
3.8	Stalas su plautuve MS 28	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. Atskiro įėjimo iš gatvės į valgyklos patalpas nėra, mokiniai nėra išleidžiami iš mokyklos teritorijos pamokų metu.

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.

### **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 pradamos teikti nuo 8.45. Paslaugos turi būti teikiamos netrumpiau kaip 15.00 val.

### **KITA INFORMACIJA**

39. Maisto gaminių išlaidų maksimalus dydis yra nustatytas Vilniaus miesto savivaldybės 2019 m. sausio 14 d. įsakymu Nr. 30-90/19 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“ **su pakeitimais taikomais nuo 2021 m. rugsėjo 1 d.**

Sutartis galioja kol bus sudaryta nuolatinė maitinimo paslaugų sutartis, bet neilgiau kaip 3 mėnesius ir neviršijant 10 000 eurų be PVM sumos

BVPŽ kodas: 55523100-7 Maisto mokykloms paslaugos

Pasiūlymų vertinimo kriterijus (pažymėti reikiama)

*Ekonomiškai naudingiausias pasiūlymas pagal kainos ar sąnaudų ir kokybės santykį;*

*Ekonomiškai naudingiausias pasiūlymas pagal gyvavimo ciklo sąnaudas;*

*Ekonomiškai naudingiausias pasiūlymas pagal kainą.*

Pirkimas vykdomas CVP IS  
priemonėmis:

Taip  ne

Vykdomas skelbiamas pirkimas:

Skelbimo paskelbimo data:

Vykdytas neskelbiamas pirkimas:

Kvietimo išsiuntimo data:

Tiekėjai  
apklausti: žodžiu  raštu

Informacija apie tiekėjus ir gautus pasiūlymus:

Eil. nr.	Tiekėjai, į kuriuos buvo kreiptasi dėl perkamo objekto, ir pagrindiniai jų duomenys	Pasiūlymo kaina Eur su PVM	Informacijos šaltinis	Kokiai pirkimo daliai (suma Eur su PVM, dalis procentais) ir kokie subtiekejai (jeigu jie žinomi) bus pasitelkiami
1	UAB "Antrekotas"	8062.20	kvietimas išsiųstas 2021-08 - 30 d. 12 val. 56 min. pasiūlymas gautas 2021-08-30 d. 20 val. 03 min. iš el. pašto : uabantrekotas@gmail.com	visai
2	UAB "Skonio intriga"		kvietimas išsiųstas 2021-08 - 30 d. 13 val. 11 min. pasiūlymas negautas	
3	UAB "Grasiga"		kvietimas išsiųstas 2021-08 - 30 d. 13 val. 19 min. pasiūlymas negautas	

1. NUSTATAU pasiūlymų eilę:

Eil. nr.	Dalyvis	Pasiūlymo kaina su PVM Eur	Pastabos
----------	---------	----------------------------	----------

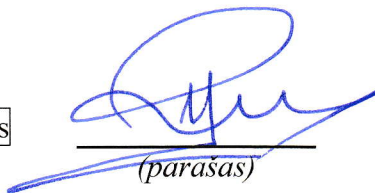
1	UAB "Antrekotas"	8062.20	
2			
3			

2. NUSTATAU, kad laimėjo dalyvio UAB "Antrekotas" pasiūlymas.

Pirkimų organizatorius

Direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams

(



(parašas)

Rimantas Ceghelskas

(vardas ir pavardė)

Direktoriaus pavaduotojas  
ūkio reikalams  
Rimantas Cegelskas