

**Patalpų nuomos ir įrangos baziniai reikalavimai 4 priedas**  
(Perkančioji organizacija prideda savo patalpų ir (ar) įrangos nuomos sutarties projektą,  
patalpų planas ir (ar) kiti su patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygomis susiję dokumentai)

1. Patalpos ir įranga (jeigu taikoma):
  - 1.1. Perkančioji organizacija Paslaugų teikimo laikotarpiui perduoda jai nuosavybės teise priklausančią maisto gamavimo įrangą ir inventorių. Paslaugų tiekėjas visą Paslaugų teikimo laikotarpį užtikrina perduotos įrangos ir inventoriaus funkcionavimą ir remontą (jei reikia) savo lėšomis. Pasibaigus Paslaugų teikimo laikotarpiui inventorių ir įrangą turi būti gražinta tokios būklės, kokios perduota, atsižvelgiant į normalų nusidėvėjimą.
  - 1.2. Paslaugų tiekėjui yra išnuojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas Paslaugoms teikti, kurį patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos. Patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygos nurodytos Perkančiosios organizacijos sutarties projekte, pateiktame prie pridedamų dokumentų konkrečiau užsakymo metu. Kitos sąlygos:
    - 1.2.1. Paslaugų tiekėjas moka nuompinigius kas mėnesį už einamąjį mėnesį nuomos sutartyje nustatyta tvarka.
    - 1.2.2. Paslaugų tiekėjas be nuompinigių perkančiajai organizacijai turės apmokėti su paslaugų tiekėjo veikla susijusias visų rūšių komunalines ir kitas paslaugas, nuomos sutartyje nustatyta tvarka.
    - 1.2.3. Nuompinigiai ir mokesčiai už komunalines paslaugas (jeigu taikoma) pradedami skaičiuoti nuo patalpų ir įrangos perdavimo-priėmimo akto pasirašymo dienos.
  - 1.3. Paslaugų tiekėjas privalo turėti daugkartinio naudojimo stalo įrankius, serviravimo indus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.
  - 1.4. Paslaugų tiekėjas privalo užtikrinti ir atsakyti už pagal nuomos sutartį gautų patalpų sanitarinę – higieninę būklę, priešgaisrinės saugos reikalavimus bei panaudos būdu gautų įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis, pasiruošimą naujiems mokslo metams.
  - 1.5. Paslaugų tiekėjas savo lėšomis turės apsirūpinti reikiamomis priemonėmis plovimui, dezinfekavimui, nuriebalinimui, turės sudaryti sutartis kenkėjų kontrolei, turės prižiūrėti ir atsakyti už pagal aktą priimtas patalpas ir įrengimus, patalpose esančią įrangą, inventorių, pagal visus higienos, priešgaisrinės saugos ir kitus reikalavimus, turės pašalinti visus trūkumus, nurodytus inspektuojančių ir kontroliuojančių tarnybų.
  - 1.6. Paslaugų tiekėjas maisto gamavimo patalpose privalės turėti visus reikalingus dokumentus (technologines korteles su technologiniais aprašymais ir kt.), nurodytus Geros higienos praktikos taisyklėse ir kituose teisės aktuose.
2. Patalpų naudojimas (jei taikoma):
  - 2.1. Paslaugų tiekėjas negali keisti suteiktų patalpų paskirties;
  - 2.2. Perkančioji organizacija pasilieka teisę naudotis valgyklos salės patalpomis savo reikmėms renginių metu;
  - 2.3. valgykla yra uždaro tipo, be teisės prekiauti alkoholiniais gėrimais ir tabako gaminiais.
3. Atsiradus nesutapimams tarp pirkimo dokumentuose nurodytų patalpų ir (ar) įrangos nuomos sąlygų, viršenybę turi perkančiosios organizacijos konkrečiame užsakyme pridėtos ir (ar) nurodytos sąlygos.