

Mokymų patalpų nuomos ir maitinimo paslaugų pirkimas

Pasiūlymai ir pastabos dėl techninių specifikacijų projekto gali būti pateikti iki 2013 m. rugpjūčio 19 d. 9.00 val. per CVP IS.

1. Pirkimo objektas – **Mokymų patalpų nuomos ir maitinimo paslaugos**. Paslaugos apima patalpų kartu su mokymams reikalinga įranga nuomą ir mokymų dalyvių maitinimą.

2. Perkančioji organizacija perka patalpų nuomos ir maitinimo paslaugas 65 mokymams (kiekvienus mokymus sudaro 3 darbo dienos, iš viso 195 darbo dienos). 45 (po 3 darbo dienas, iš viso 135 darbo dienos) mokymus ketinama surengti Kauno mieste, 20 mokymų (po 3 darbo dienas, iš viso 60 darbo dienu) – Akademijos miestelyje, Kėdainių rajone. 8 mokymams (po 3 darbo dienas, iš viso 24 darbo dienos), kurie vyks Aleksandro Stulginskio universitete, Akademijos miestelyje, Kauno rajone, perkančioji organizacija perka tik maitinimo paslaugas. Atitinkamai pirkimo objektas skirstomas į 3 pirkimo objekto dalis:

2.1. **1 pirkimo objekto dalis – mokymų patalpų nuomos ir maitinimo paslauga Kauno mieste.**

2.2. **2 pirkimo objekto dalis – mokymų patalpų nuomos ir maitinimo paslauga Akademijos miestelyje, Kėdainių rajone.**

2.3. **3 pirkimo objekto dalis – maitinimo paslauga Akademijos miestelyje, Kauno rajone.**

3. Mokymų skaičius kiekviename regione gali būti koreguojamas (didinamas arba mažinamas) iki 20 procentų. Visi mokymai turi būti įvykdyti iki 2014 m. rugsėjo 30 d.. Mokymų įvykdymo laikas gali būti koreguojamas (trumpinamas arba ilginamas) iki 2 mėnesių. Konkretus mokymų skaičius ir laikas bus derinamas pasirašius sutartį.

TECHNINIŲ SPECIFIKACIJŲ PROJEKTAS

1. Reikalavimai 1 pirkimo objekto daliai – mokymų patalpų nuomos ir maitinimo paslauga Kauno mieste:

1.1. Paslauga turi būti teikiama Kauno miesto centre 45 mokymams (**kiekvienų mokymų trukmė – 3 darbo dienos, iš viso 135 dienos**):

<i>Eil. Nr.</i>	<i>Preliminari mokymų data</i>	<i>Preliminarus mokymų laikas</i>	<i>Vienų mokymų trukmė</i>	<i>Preliminarus vienų mokymų dalyvių skaičius</i>
1.	Nuo 2013-09-01 iki 2014-04-30	Pradžia – 9.00 val. Pabaiga – 16.30 val.	3 darbo dienos po 8 akademinės valandas	16

1.2. Mokymų dalyvių skaičius yra preliminarus. Esant poreikiui, mokymų dalyvių skaičius gali būti koreguojamas (didinamas arba mažinamas) iki 30 procentų.

1.3. Perkančioji organizacija numato tik preliminarias mokymų datas ir laiką. Tikslios mokymų datos ir laikas bus derinamas prieš kiekvienus mokymus.

1.4. Tikslus mokymų dalyvių skaičius bus nurodomas likus ne mažiau kaip 1 – 2 darbo dienoms iki kiekvienų mokymų datos.

2. Reikalavimai 2 pirkimo objekto daliai – mokymų patalpų nuomos ir maitinimo paslauga Akademijos miestelyje, Kėdainių rajone:

2.1. Paslauga turi būti teikiama Akademijos miestelyje, Kėdainių rajone 20 mokymų (kiekvienų mokymų trukmė – 3 darbo dienos, iš viso 60 dienų):

<i>Eil. Nr.</i>	<i>Preliminari mokymų data</i>	<i>Preliminarus mokymų laikas</i>	<i>Vienų mokymų trukmė</i>	<i>Preliminarus vienų mokymų dalyvių skaičius</i>
1.	Nuo 2013 09 01 iki 2014 09 30	Pradžia – 9.00 val. Pabaiga – 16.30 val.	3 darbo dienos po 8 akademines valandas	16

2.2. Mokymų dalyvių skaičius yra preliminarus. Esant poreikiui, mokymų dalyvių skaičius gali būti koreguojamas (didinamas arba mažinamas) iki 30 procentų.

2.3. Perkančioji organizacija numato tik preliminarias mokymų datas ir laiką. Tikslios mokymų datos ir laikas bus derinamas prieš kiekvienus mokymus.

2.4. Tikslus mokymų dalyvių skaičius bus nurodomas likus ne mažiau kaip 1 – 2 darbo dienoms iki kiekvienų mokymų datos.

3. Reikalavimai 3 pirkimo objekto daliai – maitinimo paslauga Akademijos miestelyje, Kauno rajone:

3.1. Maitinimo paslauga turi būti teikiama Akademijos miestelyje, Kauno rajone 8 mokymams (kiekvienų mokymų trukmė – 3 darbo dienos, iš viso 24 dienos):

<i>Eil. Nr.</i>	<i>Preliminari mokymų data</i>	<i>Preliminarus mokymų laikas</i>	<i>Vienų mokymų trukmė</i>	<i>Preliminarus vienų mokymų dalyvių skaičius</i>
1.	Nuo 2013 09 01 iki 2014 09 30	Pradžia – 9.00 val. Pabaiga – 16.30 val.	3 darbo dienos po 8 akademines valandas	16

3.2. Mokymų dalyvių skaičius yra preliminarus. Esant poreikiui, mokymų dalyvių skaičius gali būti koreguojamas (didinamas arba mažinamas) iki 30 procentų.

3.3. Perkančioji organizacija numato tik preliminarias mokymų datas ir laiką. Tikslios mokymų datos ir laikas bus derinamas prieš kiekvienus mokymus.

3.4. Tikslus mokymų dalyvių skaičius bus nurodomas likus ne mažiau kaip 1 – 2 darbo dienoms iki kiekvienų mokymų datos.

4. Bendrieji reikalavimai tiekėjo siūlomoms mokymų patalpoms (taikomi 1 ir 2 pirkimo objekto dalims):

4.1. Patalpose, kuriose bus rengiami mokymai, turi būti užtektinai vietos visiems mokymų dalyviams, t. y. turi būti sudarytos sąlygos susodinti visus mokymų dalyvius prie stalų.

4.2. Mokymų patalpose turi būti kompiuteris su interneto prieiga, techniškai tvarkingu ir veikiančiu multimedijos kompleksu tam, kad lektoriai mokymų metu galėtų rodyti vaizdinę medžiagą. Kompiuteryje turi būti suinstaliuotas *Microsoft Office (Word, Excel, Power Point)* (arba lygiavertis) programinis paketas. Taip pat patalpose turi būti rašymo lenta ir rašymui ant lentos reikalingos priemonės (kreida ar spalvoti žymekliai), konferencinė lenta su tam skirtu popieriumi ir spalvotais rašikliais.

4.3. Mokymų patalpos turi būti švarios, tvarkingos, tinkamai vėdinamos.

4.4. Mokymų patalpos turi būti parengtos mokymams likus ne mažiau kaip 30 min. iki mokymų pradžios.

5. Bendrieji reikalavimai mokymų dalyvių maitinimui (taikomi visoms pirkimo objekto dalims):

5.1. Mokymų dalyvių maitinimas turi būti vykdomas kiekvieną visų mokymų dieną kiekvienam mokymų dalyviui.

5.2. Mokymų dalyvių maitinimo paslauga (pietūs) turi būti teikiama arba tame pačiame pastate, kuriame vyks mokymai, arba greta esančiame pastate, t. y. nutolusiame nuo mokymų vietos apie 500 m. Kavos/arbato pertraukos turi vykti tame pačiame pastate, kuriame vyks mokymai. Jeigu pagamintas maistas bus pristatomas į patalpas, skirtas mokymų dalyviams maitintis, jis turi būti specialioje taroje, skirtoje maistui gabenti, užtikrinančioje reikalingą temperatūrinį režimą, saugą nuo taršos, ir pateikiamas porcijomis.

5.3. Mokymų dalyvių maitinimo patalpa turi talpinti numatytą dalyvių skaičių. Ji turi būti tinkamai vėdinama, švari, tvarkinga. Patalpa turi būti parengta ne vėliau kaip likus 15 min. iki maitinimo pradžios. Turi būti paskirtas atsakingas asmuo, į kurį būtų galima kreiptis iškilus problemoms dėl maitinimo.

5.4. Maitinimo paslaugos apimtys:

<i>Maitinimo rūšis</i>	<i>Preliminarus laikas mokymų dienomis</i>	<i>Menu</i>	<i>Maisto kiekiai vienam dalyviui</i>
Kavos/arbato pertrauka (1-oji)	10.30 – 10.45 val.	Kava/arbata, pienas/grietinė, cukrus, geriamasis vanduo, pyragėlis arba bandelė. Kavos pertraukos organizuojamos bufeto principu. Kava/arbata pateikiama termosuose.	1 puodelis kavos, 1 puodelis arbatos, 1 pyragėlis ar bandelė, 200 ml vandens, 200 ml sulčių.
Pietūs	13.00 – 13.30 val.	Sriuba, karštas mėsos/žuvies/daržovių patiekalas su garnyru, sultys/ vanduo, kava/ arbata. Pietūs patiekiami sėdint prie stalų.	Sriuba - ne mažiau 250 gr., karštas patiekalas - ne mažiau 250 gr., 1 puodelis kavos, 1 puodelis arbatos, 200 ml vandens, 200 ml sulčių.
Kavos/arbato pertrauka (2-oji)	14.45 – 15.00 val.	Kava/arbata, pienas/grietinė, cukrus, geriamasis vanduo, pyragėlis arba bandelė. Kavos pertraukos organizuojamos bufeto principu. Kava/arbata pateikiama termosuose.	1 puodelis kavos, 1 puodelis arbatos, 1 pyragėlis ar bandelė, 200 ml vandens, 200 ml sulčių.

5.5. Perkančioji organizacija numato tik preliminarų maitinimo paslaugų laiką. Tikslus laikas bus derinamas prieš kiekvienus mokymus.

5.6. Menu sudaro tiekėjas. Menu turi būti iš anksto suderintas su perkančiąja organizacija iki kiekvienų mokymų likus ne mažiau kaip 5 darbo dienoms. Menu turi būti nurodomos patiekalo sudėtinės dalys (produktai), išeiga gramais, kaina Lt su PVM. Menu turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos, maistinių medžiagų, mineralinių medžiagų ir vitaminų normas, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin. 1999, Nr. 102-2936) (toliau – įsakymas). Menu turi būti galimybė rinktis vegetariškus patiekalus.

5.7. Tiekėjas turi naudoti savo maisto produktus ir gėrimus, indus, stalo įrankius, kitus maitinimo reikmenis.