apstiprinĀts
 Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes

“Sporta pārvalde” vadītājs

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_J.Stivriņš

Daugavpilī, 2018.gada 17.oktobrī

Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde “Sporta pārvalde”

uzaicina potenciālos pretendentus piedalīties tirgus izpētē par līguma piešķiršanas tiesībām

**„ ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU SNIEGŠANA daugavpils pilsetās pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” RĪKOTĀJāS macību treniņu nometnēs”**

1. **Pasūtītājs:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Iestādes nosaukums** | Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde “Sporta pārvalde” |
| **Adrese** | Stacijas iela 47A, Daugavpils, LV-5401 |
| **Reģ.Nr.** | 90011647754 |
| **Kontaktpersona** **(amats, vārds, uzvārds)** |  Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” juriskonsulte Valērija Petrova |
| **Kontakti: tālruņa numurs, e-pasts** | Tālr.: 65424233, e-pasts: sport@daugavpils.lv  |
| **Darba laiks** | Pirmdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 18.00 |
| Otrdiena, Trešdiena, Ceturtdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 17.00 |
| Piektdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 16.00 |

1. **Iepirkuma identifikācijas Nr. *DPPISP\_2018\_23N*.**
2. **Zemsliekšņa iepirkuma (tirgus izpēte) nepieciešamības apzināšanās datums:** 17.10.2018
3. **Iepirkuma priekšmets:** Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” rīkotajās mācību treniņi nometnēs.
4. Iepirkuma priekšmets ir sadalīts **5 (piecas) daļās.**

5.1. 1.DAĻĀ – līdz EUR – 495.00 bez PVN

5.2. 2.DAĻĀ – līdz EUR – 693.00 bez PVN

5.3. 3 DAĻĀ – līdz EUR – 495.00 bez PVN

5.4. 4 DAĻĀ – līdz EUR – 990.00 bez PVN

5.4.5 DAĻĀ – līdz EUR – 693.00 bez PVN

1. **Paredzamā līgumcena:** kopējā līgumcena Maksimālā līgumcena (visām daļām) – **EUR 3366.00** (trīs tūkstoši trīs simti sešdesmit seši euro 00 centi) bez PVN;
2. Precīzs ēdināšanas pakalpojuma apraksts ir noteikts **Tehniskajā specifikācijā (2.pielikums)**.

**7. Līguma izpildes termiņš**: līdz 31.12.2018.

1. **Līguma izpildes vieta:** Nodrošina pakalpojumu
2. **Nosacījumi pretendenta dalībai aptaujā:**
	1. Pretendents ir reģistrēts Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistrā vai līdzvērtīgā reģistrā ārvalstīs.
	2. Pretendents ir reģistrēts pārtikas apriti reglamentējošajos normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.
	3. Pretendentam ir pieredze tehniskajā specifikācijā minētā pakalpojuma sniegšanā, ko viņš apliecina iesniegtajā piedāvājumā.
3. **Pasūtītājs var izslēgt pretendentu no dalības procedūrā jebkurā no šādiem gadījumiem:**
	1. pasludināts pretendenta maksātnespējas process, apturēta vai pārtraukta tā saimnieciskā darbība, uzsākta tiesvedība par tā bankrotu vai tas tiek likvidēts;
	2. kandidāts vai pretendents ir sniedzis nepatiesu informāciju vai vispār nav sniedzis pieprasīto informāciju;
	3. kandidāts nav iesniedzis uzaicinājuma 11.punktā pieprasītos dokumentus;
	4. pretendenta piedāvātā kopēja līgumcena vai līgumcena kādā no daļām pārsniedz paredzamo līmeni.
4. **Pretendentu iesniedzamie dokumenti:**
	1. Pretendenta pieteikums dalībai aptaujā, kas sagatavots atbilstoši 1.pielikumā norādītajai formai;
	2. Finanšu - tehniskais piedāvājums:
		1. Pretendents iesniedz piedāvājumu atbilstoši Pasūtītāja tehniskajās specifikācijās norādītajām prasībām;
		2. Cenā jāietver visi nodokļi, nodevas un maksājumi un visas saprātīgi paredzamās ar darba izpildi saistītās izmaksas, atskaitot pievienotās vērtības nodokli.

12. **Piedāvājuma izvēles kritēriji – piedāvājums ar viszemāko cenu.**

13. **Piedāvājums iesniedzams līdz 2018.gada 25.oktobrim plkst. 12:00** pēc adreses Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde “Sporta pārvalde”, Stacijas iela 47A, Daugavpils, LV-5401, kabinets 105B vai elektroniski: sport@daugavpils.lv .

Pielikumā:

1. Pieteikuma forma;
2. Tehniskā specifikācija;
3. Tehniskā – ēdienkartes paraugs
4. Finanšu –tehniskais piedāvājums

1.Pielikums

PIETEIKUMS

Daugavpilī

Komersants\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nosaukums)

Reģistrācijas Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Juridiskā adrese \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nodokļu maksātāja (PVN) reģistrācijas Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

tālr.,fakss\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e-pasts\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontaktpersonas amats, vārds, uzvārds, tālr.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bankas rekvizīti \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 tā direktora [*vadītāja, valdes priekšsēdētāja*] ar paraksta tiesībām [*vārds, uzvārds*] personā, ar šī pieteikuma iesniegšanu:

1. Piesakās piedalīties aptaujā (tirgus izpētē) **„”, identifikācijas Nr.*****DPPISP\_2018\_23N*,** piekrīt visiem tās nosacījumiem un garantē aptaujas un normatīvo aktu prasību izpildi. Nosacījumi ir skaidri un saprotami.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_apliecina, ka:
	1. visa sniegtā informācija ir pilnīga un patiesa;
	2. nekādā veidā nav ieinteresēts nevienā citā piedāvājumā, kas iesniegts šajā aptaujā;
	3. pretendenta rīcībā būs pietiekami finanšu un tehniskie resursi Vispārīgās vienošanās izpildei;
	4. tam ir normatīvajos aktos noteiktā kārtībā nodarbināts personāls ar atbilstošu kvalifikāciju, kas ļauj nodrošināt tehniskajā specifikācijā noteikto prasību izpildi.
	5. apliecina, ka spēj izpildīt tehniskās specifikācijas prasības.
	6. nav tādu apstākļu, kuri liegtu tiesības piedalīties aptaujā un izpildīt norādītās prasības.

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, uzvārds, amats** |  |
| **Paraksts**  |  |
| **Datums** |  |

2.Pielikums

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

**„ Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” rīkotajās mācību treniņi nometnēs”, identifikācijas Nr. *DPPISP\_2018\_23N***

**Tehniskā specifikācija uz pirmo iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Taekvando (dalībnieku vecums 12gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: 18.Novembra ielā 147, Daugavpils no 01.11.2018. līdz 14.08.2018.

( kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **10.per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru.

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 1000m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz otro iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Volejbols (dalībnieku vecums 16gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Kandavas ielā 17A, Daugavpils no 01.11.2018. līdz 14.11.2018. (kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **14.per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā;

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 1000m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz trešo iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Svarcelšanā (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Raiņa ielā 31, Daugavpils, no 01.11.2018 līdz 14.11.2018 (10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **10.per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru;

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz ceturto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Futbols (dalībnieku vecums 16gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Stadionā ielā 1, Daugavpils no 01.11.2018. līdz 14.11.2018 un ( kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **20.per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā;

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 1000m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz piekto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Triatlons (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Jelgavas ielā 7, Daugavpils, no 03.12.2018 līdz 14.12.2018 (10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **14.per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru;

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**3.Pielikums**

ĒDIENKARTES PARAUGS

Vienas dienas ēdienkarte (pusdienas, launags) viena sportista ēdināšanai (jāizpilda uz desmit dienam):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Rec.Nr.\* | Ēdiena nosaukums | 1 porc. iznāk.,g | Enerģ.Kcal | Cena, EUR bez PVN |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  **Launags** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

## 4.Pielikums

2018.gada \_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Daugavpilī

**FINANŠU - TEHNISKAIS PIEDĀVĀJUMS**

|  |  |
| --- | --- |
| Kam: | Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde “Sporta pārvalde” |
| Pretendents  |  |
| Adrese: |  |
| Kontaktpersona, tās tālrunis, fakss un e-pasts: |  |
| Datums: |  |
| Pretendenta Bankas rekvizīti: |  |

Piedāvājam Jums pēc Jūsu pieprasījuma nodrošināt aptaujas (tirgus izpētes) **„** **Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” rīkotajās mācību treniņi nometnēs”, identifikācijas Nr. *DPPISP\_2018\_23N*** priekšmeta izpildi atbilstoši Tehniskajai specifikācijai par šādu cenu:

Par vienu sportistu dienā:

EUR (summa vārdiem) bez PVN 21%,

PVN 21% EUR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (summa vārdiem),

Kopā ar PVN 21 % EUR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(summa vārdiem).

Par visu paredzēto dalībnieku skaitu dienā:

EUR (summa vārdiem) bez PVN 21%,

PVN 21% EUR\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (summa vārdiem),

Kopā ar PVN 21 % EUR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(summa vārdiem).

Par visu mācību treniņu laiku (periodu):

EUR (summa vārdiem) bez PVN 21%,

PVN 21% EUR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (summa vārdiem),

Kopā ar PVN 21 % EUR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(summa vārdiem).

Ar šo apliecinām, ka apzināmies, ka apmaksa tiks veikta par faktiski sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem, ēdināšanas pakalpojumu saņēmušo sportistu skaitu reizinot ar izmaksām par viena pakalpojuma saņemšanu.

 Paraksta pretendenta vadītājs vai vadītāja pilnvarota persona:

|  |  |
| --- | --- |
| **Amatpersona vai pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats** |  |
| **Paraksts**  |  |
| **Datums** |  |