**2.Pielikums**

iepirkumam PIL 8.panta septītajā daļā noteiktajā kārtībā,

identifikācijas Nr. DPD 2016/117

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

**7.daļā “Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Daugavpils 15.vidusskolā”**

1. **Vispārējās prasības:**
   1. Pretendents sniedz pakalpojumu Daugavpils 15.vidusskolas ēdnīcā, Valkas iela 4, kas atrodas Daugavpils pilsētas administratīvajā teritorijā, nodrošinot ēdināšanas pakalpojuma pieejamību ikvienam Daugavpils 15.vidusskolas izglītojamajam, kā arī nepieciešamības gadījumā, ikvienam Daugavpils pilsētas domes Jaunatnes departamenta organizēto skolēnu vasaras nometņu dalībniekam, ja nometnes/ņu norises vieta ir Daugavpils 15.vidusskola.
   2. Pretendents nodrošina ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu Daugavpils 15.vidusskolas izglītojamajiem piecas dienas nedēļā (darbdienās), vienu reizi dienā – pusdienas (saskaņā ar komplekso ēdienkarti 1-4.klašu un 5.-9.klašu izglītojamajiem; saskaņā ar izvēles ēdienkarti 5.-12.klašu izglītojamajiem) un launagu, izglītības iestādes direktora apstiprinātajos laikos un maiņās\*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Starpbrīdis (maiņas)** | **Laiks** | **Klases** |
| Pēc 2.stundas | 10:20 | 1.a., 1.b., 2.a., 2.b., 2.c.,3.a., 3.b., 3.c |
| Pēc 3.stundas | 11:20 | 4.a., 4.b., 5.a., 5.b., 6.a., 6.b., 6.c., 7.c |
| Pēc 4.stundas | 12:20 | 7.a., 7.b., 8.a., 8.b., 9.a., 9.b., 9.c., |
| Pēc 5.stundas | 13:20 | 10.a, 11.a, 12.a |
| *\* ēdināšanas laiki un maiņas var tikt mainīti atkarībā no izglītojamo skaita.* | | |

* + 1. Skolēnu vasaras nometņu dalībnieku skaits, norises laiks un ēdienreižu skaits, tiks noteikts atsevišķi, atbilstoši attiecīgās vasaras apstiprināto nometņu, dalībnieku skaitam, saskaņā ar atsevišķi apstiprinātajiem vienas ēdienreizes izcenojumiem un vienas nedēļas ēdienkartēm, kas izstrādātas atbilstoši Tehniskās specifikācijas 2.punktā noteiktajām kvalitātes prasībām. **Atbilstoši vasaras nometņu dalībnieku apstiprinātajam faktiskajam skaitam tiks noslēgts atsevišķs līgums par vasaras nometņu dalībnieku ēdināšanu Daugavpils 15.vidusskolā, ievērojot nolikuma 7.pielikumā pievienotā pakalpojuma līguma projekta pamatnosacījumus.** *Līgumu par vasaras nometņu dalībnieku ēdināšanu no pasūtītāja puses slēgs Daugavpils pilsētas dome.*

1.3. Izglītojamo skaits izglītības iestādē:

|  |  |
| --- | --- |
| **Izglītojamo skaits pusdienās** | |
| **Klase** | **Izglītojamo skaits\*\*** |
| 1.-4.klase | 277 |
| 5.-9.klase | 325 |
| 10.-12.klase | 81 |
| **Kopā:** | **683** |
| **Aptuvenais izglītojamo skaits launagā** | **77** |

*\*\* Izglītojamo skaits var mainīties, ņemot vērā šādus apstākļus: izglītojamo skaita maiņa (izglītības iestādi ikdienā apmeklē apmēram 90% izglītojamo, skolēnu brīvdienās un dažādu slimību periodos mazāk); darbinieku atvaļinājumi, brīvlaiki u.c.*

* 1. ***Vispārējās vidējās izglītības iestādēs*** *un to teritorijā* ***papildus kompleksajai pusdienu un izvēles ēdienkartei (bufete) drīkst izplatīt šādus pārtikas produktus****:*
     1. *svaigus augļus, ogas un dārzeņus (tai skaitā salātu, biezeņu vai kokteiļu veidā);*
     2. *žāvētus augļus, ogas, dārzeņus un sukādes;*
     3. *negrauzdētus riekstus un sēklas bez pievienota cukura un sāls;*
     4. *pienu, raudzētus piena produktus (piemēram, acidofilais piens, paniņas, rjaženka, kefīrs un jogurts), kuros tauku saturs nepārsniedz 2,5 %, biezpienu, kurā tauku saturs nepārsniedz 5 %, sviestu, kurā piena tauku saturs ir vismaz 80 %, un dehidrētu pienu;*
     5. *saliktus piena produktus, kuros kopējais tauku saturs nepārsniedz 2,5 %, un saliktus piena produktus, kuru sastāvā ir biezpiens un kopējais tauku saturs nepārsniedz 5 %. Šādi produkti satur ne vairāk kā 5 g pievienota cukura uz 100 g vai 100 ml produkta un ne vairāk kā 1 g sāls uz 100 g vai 100 ml produkta;*
     6. *sieru, kurā tauku saturs sausnā nepārsniedz 45 %;*
     7. *dzērienus:*
        1. *dzeramo ūdeni, avota ūdeni un dabīgos minerālūdeņus, kuros minerālsāļu saturs sausajā atlikumā nepārsniedz 1500 mg/l;*
        2. *augļu sulas, kā arī dārzeņu sulas, bez pievienota cukura un sāls;*
        3. *augļu nektārus, kuros kopējais ogļhidrātu daudzums nepārsniedz 15 g uz 100 ml produkta, bez glikozes, glikozes–fruktozes un fruktozes–glikozes sīrupa;*
        4. *kas pagatavoti, izmantojot zaļo, melno un augu tēju, izņemot šķīstošo tēju;*
        5. *kas pagatavoti, izmantojot maltu, grauzdētu kafiju vai sausu vai pastas veida cigoriņu ekstraktu;*
        6. *kas pagatavoti, izmantojot kakao pulveri ar samazinātu tauku saturu, kur kakao sviesta saturs sausnā ir mazāks par 20 %;*
     8. *šokolādi, kas satur ne mazāk kā 37 % kopējās kakao sausnas;*
     9. *sausmaizītes (galetes), sausiņus un barankas, kurām nav pievienoti daļēji hidrogenēti augu tauki un kuras satur ne vairāk kā 5 g pievienota cukura uz 100 g produkta un ne vairāk kā 1,25 g sāls uz 100 g produkta;*
     10. *maizi, kurai nav pievienoti daļēji hidrogenēti augu tauki, kas satur ne vairāk kā 1,25 g sāls uz 100 g produkta un ne vairāk kā 5 g pievienota cukura uz 100 g produkta, kurā šķiedrvielu daudzums nav zemāks par 5 g uz 100 g produkta;*
     11. *kas ražoti no augļiem un ogām, izņemot tomātus (piemēram, džems, želeja, ievārījums, augļu un ogu mērce, augļu un ogu biezenis).*
  2. Izglītojamo skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana attiecīgajā dienā tiek precizēts katras darba dienas sākumā. 1.maiņā ēdināmo skaitu precizē līdz plkst. 9:00, pārējās maiņās ēdināmo skaitu precizē līdz plkst.10:00.
  3. Vienas nedēļas komplekso pusdienu ēdienkartes izmaksas vienam izglītojamajam dienā bez PVN. *Saskaņā Daugavpils pilsētas domes 11.06.2015.* *Saistošajiem noteikumiem Nr.26 “*[*Ēdināšanas izdevumu kompensēšana izglītojamajiem*](http://www.daugavpils.lv/files/components/main_content/files/SN_26-groz_27_08_2015.doc)*” 5.-9.klašu izglītojamajiem maksa par ēdināšanas pakalpojuma izmantošanu tiks kompensēta 100% apmērā no pašvaldības budžeta, bet ne vairāk kā 1,42 euro dienā vienam izglītojamajam, pieejami:* [*https://www.daugavpils.lv/lv/498*](https://www.daugavpils.lv/lv/498) *Maksimālā kompensējamā launaga cena vienam izglītojamajam, saskaņā ar Daugavpils pilsētas domes saistošajiem noteikumiem par Daugavpils pilsētas pašvaldības budžetu attiecīgajam gadam, sastāda EUR 0,71 dienā.*
  4. *1.-4.klašu izglītojamo komplekso pusdienu ēdienkartes izmaksas vienam izglītojamajam, saskaņā ar MK 28.12.2010. noteikumiem Nr.1206 sastāda EUR 1,42 dienā (pieejami:* [*http://likumi.lv/doc.php?id=223611*](http://likumi.lv/doc.php?id=223611) *) un tiek segti no valsts budžeta līdzekļiem.*
  5. Izvēles ēdienkartes pusdienu izcenojumus nosaka pretendents (neņemot vērā Daugavpils pilsētas domes maksimālo kompensējamo izcenojumu viena izglītojamā ēdināšanai izglītības iestādē).
  6. Uzvaras gadījumā pretendentam, komplekso pusdienu, launaga un izvēles pusdienu vienas nedēļas ēdienkaršu atbilstību tehniskās specifikācijas un MK 13.03.2012. noteikumu Nr. 172 prasībām, jāsaskaņo ar izglītības iestādes direktoru un medmāsu.
  7. Uzvaras gadījumā ēdiena pasniegšanas metodika jāsaskaņo ar izglītības iestādes direktoru.
  8. Izglītības iestāde nodod Pretendentam nomas lietošanā telpas (ēdināšanas bloku), iekārtas, inventāru, saskaņā ar nedzīvojamo telpu nomas līgumu (8.pielikums) un nomas līgumā noteikto nomas maksu, kas aprēķināta atbilstoši Ministru kabineta 08.06.2010. noteikumos Nr.515 “Noteikumi par publiskas personas mantas iznomāšanas kārtību, nomas maksas noteikšanas metodiku un nomas līguma tipveida nosacījumiem” noteiktajai kārtībai.
  9. Pretendentam, nepieciešamības gadījumā, jānodrošina ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai nepieciešamais papildus tehniskais aprīkojums (iekārtas, inventārs).
  10. Pretendentam jānodrošina vismaz viens maksimālajam ēdināmo izglītojamo skaitam nepieciešamais trauktu un galda piederumu komplekts;
  11. Pretendents, sniedzot pakalpojumu, apņemas izpildīt visas higiēnas, ugunsdrošības, elektrodrošības, darba aizsardzības un citas normatīvajos aktos noteiktās prasības [[1]](#footnote-1);
  12. Paredzamā kopējā maksimālā līgumcena 1 (vienā) gadā: **EUR 133 357,00 (viens simts trīsdesmit trīs tūkstoši trīs simti piecdesmit septiņi euro 00 centu) bez PVN, tajā skaitā izglītojamo ēdināšanas izmaksas EUR 123 357,00 apmērā un nometņu dalībnieku ēdināšanas izmaksas EUR 10 000,00 apmērā**. *Par nometņu dalībnieku ēdināšanu tiks noslēgts atsevišķa līgums, atbilstoši faktiskajam katras vasaras nometņu un dalībnieku skaitam.*

1. **Kvalitātes prasības:**
   1. Pretendents nodrošina 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr. 852/2004. par pārtikas produktu higiēnu un Pārtikas aprites uzraudzības likuma prasību ievērošanu; Pārtikas aprites uzraudzības likuma prasību ievērošanu, Ministru kabineta (MK) 2012.gada 13.marta noteikumu Nr. 172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamajiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”, MK 2002.gada 27.decembra noteikumu Nr.610 “Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas”, MK 2010.gada 28.decembra noteikumu Nr. 1206 “Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”, MK 2015.gada 29.septembra noteikumi Nr.545 “Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā” ievērošanu; kā arī ar Veselības ministrijas 2003.gada 25.jūlija rīkojumu Nr. 202 apstiprinātos ieteikumus “Ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no diviem līdz astoņpadsmit gadiem” un ar Veselības ministrijas 2008.gada 15.oktobra rīkojumu Nr. 174 apstiprinātos ieteikumus “Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas Latvijas iedzīvotājiem” pieejami:

<http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/> ;

* 1. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumam vietējie 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 <http://iub.gov.lv/node/478>;
  2. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem;
  3. Pretendents ēdiena pagatavošanā izmanto produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā (katrā nedēļas ēdienkartē) izmantojamo pārtikas produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, nav mazāks par **20% divdesmit procentiem** no ēdināšanas pakalpojumā (katrā nedēļas ēdienkartē) izmantoto produktu īpatsvara.
  4. Sagatavojot tehnisko piedāvājumu atbilstoši 2.4.punkta prasībām, pretendents ņem vērā prasības, kas noteiktas Ministru kabineta 2009.gada 26.maija noteikumos Nr.485 “Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”, pieejami: <http://likumi.lv/ta/id/193115-biologiskas-lauksaimniecibas-uzraudzibas-un-kontroles-kartiba>, Ministru kabineta 2014.gada 12.augusta noteikumos Nr.461 “Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”, pieejami: <http://likumi.lv/ta/id/268347-prasibas-partikas-kvalitates-shemam-to-ieviesanas-darbibas-uzraudzibas-un-kontroles-kartiba> un Ministru kabineta 2009.gada 15.septembra noteikumos Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība”, pieejami: <http://likumi.lv/doc.php?id=197883>.

1. **Darba uzdevums:**
   1. Izstrādāt un iesniegt katrai sezonai (rudenim, ziemai un pavasarim) 1 nedēļas ēdienkartes paraugus (komplekso pusdienu (atsevišķi 1.-4.klašu un 5.-9.klašu izglītojamajiem), izvēles pusdienu (10.-12.klašu izglītojamajiem) un launaga ēdienkartes, norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g). Izstrādājot ēdienkartes, ievērot vietējo svaigo/svaigi saldēto augļu un dārzeņu pieejamību tirgū attiecīgajā sezonā (izmantojot Zemkopības ministrijas sagatavoto kalendāru par vietējo augļu un dārzeņu pieejamību tirgū, pieejams: <http://iub.gov.lv/node/478> ), tādējādi nodrošinot, ka ēdienu gatavošanā tiek izmantoti svaigi, kvalitatīvi dārzeņi un augļi, kas ir atbilstoši sezonai un līdz ar to ēdiens būs daudzveidīgāks. Vietējo augļu un dārzeņu iekļaušanai izglītojamo uzturā ir liela nozīme, jo tie ir svaigāki, tiem ir visaugstākā uzturvērtība un tajos ir daudz vairāk vērtīgu vitamīnu un bioloģiski aktīvu vielu.
   2. Izstrādājot ēdienkaršu paraugus Pretendentam:
      1. Paredzēt ēdienu gatavošanu no dažādām pārtikas produktu grupām un ievērot to, kādi pārtikas produkti ēdienkartē jāiekļauj katru dienu un kādus ēdienkartē iekļaut aizliegts, atbilstoši MK 2012.gada 13.marta noteikumu Nr. 172 (pieejami <http://likumi.lv/doc.php?id=245300> ) prasībām;

***Piemērs\*: MK 2012.gada 13.marta noteikumos Nr.172 noteikto katru dienu pusdienu nedēļas ēdienkartē (1.-4.klase) iekļaujamo produktu izlietojuma kopsavilkums***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nedēļas ēdienkartē izmantojamo Produktu nosaukums (saskaņā ar MK Nr.172)*** | ***Dienas un svars g*** | | | | | ***ĒK iekļautie vid.g/nedēļā*** | ***MK Nr.172 noteikto produktu minimālais svars g nedēļā*** |
| *1.* | *2.* | *3.* | *4.* | *5.* |
| *Gaļa (liesa), zivju fileja* | *56* | *60* | *73* | *67* | *68* | ***324*** | *Vismaz 200* |
| *Kartupeļi* | *75* | *187* | *56* | *163* | *185* | ***666*** | *Vismaz 450* |
| *Piens, kefīrs, jogurts* | *-* | *-* | *-* | *69* | *200* | ***269*** | *Vismaz 250* |
| *Biezpiens, siers* | *20* | *41* | *-* | *12* | *-* | ***73*** | *Vismaz 50* |
| *Dārzeņi* | *219* | *133* | *164* | *119* | *167* | ***1098*** | *Vismaz 500* |
| *Augļi* | *55* | *62* | *-* | *179* | *-* |
| *Cukurs, vid./pusdienās* | *11* | *20* | *-* | *16* | *-* | *47:5=****9,4*** | *Ne vairāk kā 20/pusdienās* |

*\*-piemēram ir tikai informatīvs raksturs*

* + 1. Ņemt vērā bērnu vecuma grupām atbilstošas enerģētiskās vērtības un uzturvielu dienas normas ēdienkartes izstrādē un ēdiena pagatavošanā, atbilstoši MK 2012.gada 13.marta noteikumu Nr. 172 (pieejami <http://likumi.lv/doc.php?id=245300> )

**Enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas komplekso pusdienu ēdienkartei vispārējās pamatizglītības un vispārējās vidējās izglītības iestāžu izglītojamiem:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Izglītojamie** | **Enerģētiskā vērtība (kcal)** | **Olbaltumvielas (g)** | **Tauki (g)** | **Ogļhidrāti (g)** |
| 1.–4.klašu izglītojamie | 700–800 | 18–30 | 24–31 | 88–110 |
| 5.–12.klašu izglītojamie vispārējās vidējās izglītības iestādēs | 840–960 | 21–36 | 28–37 | 105–132 |

* + 1. Ieteicams izmantot Veselības ministrijas un slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes (pieejamas <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> ).
  1. Nodrošināt, ka ēdiens ir svaigi pagatavots, netiek atkārtoti sildīts un tas ir no dabīgiem pārtikas produktiem (dabīgi pārtikas produkti ir neapstrādāti pārtikas produkti, piemēram, gaļa, zivis, olas, graudaugi, augļi, dārzeņi, kartupeļi, kas nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus un nesastāv no tiem).
  2. Ēdienkartē iekļauj apstrādātus un pārstrādātus pārtikas produktus (piemēram, maizi, jogurtu, sieru, gaļas produktus), kas nesatur ģenētiski modificētus organismus un nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kā arī nesatur aromatizētājus un pārtikas piedevas – krāsvielas, garšas pastiprinātājus, konservantus un saldinātājus.
  3. Nodrošināt atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C

(pieejami <http://www.horeca.lv/uploads/files/vadlinijas2.pdf> )

* 1. Pēc Pasūtītāja (līgumslēdzējas puses) pieprasījuma Pretendentam jānodrošina atbilstošu ēdināšanu izglītojamajiem ar ārsta diagnozi (piemēram, celiakiju, cukura diabētu, pārtikas alerģiju) saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumi, tajā skaitā nodrošinot atbilstošus ēdiena pagatavošanas apstākļus. Gatavojot maltīti ar celiakiju slimiem bērniem, pretendentam jāievēro ēdiena pagatavošanas un higiēnas prasības, nodrošinot pilnīgu glutēna izslēgšanu no pagatavotā ēdiena. Pretendentam ieteicams ņemt vērā Veselības ministrijas izstrādātos ieteikumus ar celiakiju slimu bērnu ēdināšanai vispārējās izglītības iestādēs (pieejami <http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/glutenu_enteropatija_jeb_celiakija/> ), bet Veselības ministrijas un slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes (pieejamas <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> ). Pretendentam jānodrošina, ka izglītojamajam ar ārsta diagnozi paredzētais ēdiens pēc iespējas līdzīgs tam ēdienam, kas tiek pasniegts pārējiem izglītojamajiem, ar mērķi nodrošināt līdzvērtīgu uzturvērtību un ar mērķi nevairot nevienlīdzību izglītojamo vidū.
  2. Pēc Pasūtītāja pieprasījuma Pretendentam, kas sadarbojas ar izglītības iestādi, izglītojamajiem un izglītojamo vecākiem, ne retāk kā reizi gadā veikt aptauju, lai nodrošinātu pakalpojuma kvalitātes novērtējumu un nepieciešamības gadījumā uzlabotu pakalpojuma kvalitāti.

Sastādīja: Daugavpils 15. vidusskolas direktors Anatolijs Gržibovskis

**3.Pielikums**

iepirkumam PIL 8.panta septītajā daļā noteiktajā kārtībā,

identifikācijas Nr. DPD 2016/117

**TEHNISKAIS PIEDĀVĀJUMS**

**7.daļā “Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Daugavpils 15.vidusskolā”**

Daugavpilī, 2016.gada \_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Uzņēmuma nosaukums \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS PRASĪBAS** | **PRETENDENTA PIEDĀVĀJUMS** | **PIEZĪMES[[2]](#footnote-2)** *(par tehniskā piedāvājuma sadaļas „Pretendenta piedāvājums” aizpildīšanas kārtību)* |
| 1. **Vispārējās prasības:** |  |  |
| * 1. Pretendents sniedz pakalpojumu Daugavpils 15.vidusskolas ēdnīcā, Valkas iela 4, kas atrodas Daugavpils pilsētas administratīvajā teritorijā, nodrošinot ēdināšanas pakalpojuma pieejamību ikvienam Daugavpils 15.vidusskolas izglītojamajam, kā arī nepieciešamības gadījumā, ikvienam Daugavpils pilsētas domes Jaunatnes departamenta organizēto skolēnu vasaras nometņu dalībniekam, ja nometnes/ņu norises vieta ir Daugavpils 15.vidusskola. |  | *Pretendents apliecina, ka sniegs pakalpojumu Daugavpils 15. vidusskolas ēdnīcā, Valkas iela 4, kas atrodas Daugavpils pilsētas administratīvajā teritorijā, nodrošinot ēdināšanas pakalpojuma pieejamību ikvienam Daugavpils 15.vidusskolas izglītojamajam, kā arī nepieciešamības gadījumā, ikvienam Daugavpils pilsētas domes Jaunatnes departamenta organizēto skolēnu vasaras nometņu dalībniekam, ja nometnes/ņu norises vieta ir Daugavpils 3.vidusskola*. |
| * 1. Pretendents nodrošina ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu Daugavpils 15.vidusskolas izglītojamajiem piecas dienas nedēļā (darbdienās), vienu reizi dienā – pusdienas (saskaņā ar komplekso ēdienkarti 1-4.klašu un 5.-9.klašu izglītojamajiem; saskaņā ar izvēles ēdienkarti 10.-12.klašu izglītojamajiem) un launagu, izglītības iestādes direktora apstiprinātajos laikos un maiņās\*:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Starpbrīdis (maiņas)** | **Laiks** | **Klases** | | Pēc 2.stundas | 10:20 | 1.a., 1.b., 2.a., 2.b., 2.c.,3.a., 3.b., 3.c | | Pēc 3.stundas | 11:20 | 4.a., 4.b., 5.a., 5.b., 6.a., 6.b., 6.c., 7.c | | Pēc 4.stundas | 12:20 | 7.a., 7.b., 8.a., 8.b., 9.a., 9.b., 9.c., | | Pēc 5.stundas | 13:20 | 10.a, 11.a, 12.a | | *\* ēdināšanas laiki un maiņas var tikt mainīti atkarībā no izglītojamo skaita.* | | | |  | *Pretendents apliecina, ka spēj nodrošināt* ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu Daugavpils 15.vidusskolas izglītojamajiem piecas dienas nedēļā (darbdienās), vienu reizi dienā – pusdienas (saskaņā ar komplekso ēdienkarti 1-4.klašu un 5.-9.klašu izglītojamajiem; saskaņā ar izvēles ēdienkarti 10.-12.klašu izglītojamajiem) un launagu, izglītības iestādes direktora apstiprinātajos laikos un maiņās. |
| * + 1. Skolēnu vasaras nometņu dalībnieku skaits, norises laiks un ēdienreižu skaits, tiks noteikts atsevišķi, atbilstoši attiecīgās vasaras apstiprināto nometņu un dalībnieku skaitam, saskaņā ar atsevišķi apstiprinātajiem vienas ēdienreizes izcenojumiem un vienas nedēļas ēdienkartēm, kas izstrādātas atbilstoši Tehniskās specifikācijas 2.punktā noteiktajām kvalitātes prasībām. **Atbilstoši vasaras nometņu dalībnieku apstiprinātajam faktiskajam skaitam tiks noslēgts atsevišķs līgums par vasaras nometņu dalībnieku ēdināšanu Daugavpils 15.vidusskolā, ievērojot nolikuma 7.pielikumā pievienotā pakalpojuma līguma projekta pamatnosacījumus.** *Līgumu par vasaras nometņu dalībnieku ēdināšanu no pasūtītāja puses slēgs Daugavpils pilsētas dome.* |  | *Pretendenta apliecina, ka sniegs ēdināšanas pakalpojumu skolēnu vasaras nometņu dalībniekiem atbilstoši attiecīgās vasaras apstiprināto nometņu un dalībnieku skaitam, saskaņā ar atsevišķi apstiprinātajiem vienas ēdienreizes izcenojumiem un vienas nedēļas ēdienkartēm, kas izstrādātas atbilstoši Tehniskās specifikācijas 2.punktā noteiktajām kvalitātes prasībām un* ***atbilstoši vasaras nometņu dalībnieku apstiprinātajam faktiskajam skaitam, noslēgs atsevišķu līgumu par vasaras nometņu dalībnieku ēdināšanu Daugavpils 15.vidusskolā, ievērojot nolikuma 7.pielikumā pievienotā pakalpojuma līguma projekta pamatnosacījumus*** *un slēgs līgumu par vasaras nometņu dalībnieku ēdināšanu no pasūtītāja puses ar Daugavpils pilsētas domi.* |
| * 1. Izglītojamo skaits izglītības iestādē:  |  |  | | --- | --- | | **Izglītojamo skaits pusdienās** | | | **Klase** | **Izglītojamo skaits\*** | | 1.-4.klase | 277 | | 5.-9.klase | 325 | | 10.-12.klase | 81 | | **Kopā:** | **683** | | **Aptuvenais izglītojamo skaits launagā** | 77 |   *\* Izglītojamo skaits var mainīties, ņemot vērā šādus apstākļus: izglītojamo skaita maiņa (izglītības iestādi ikdienā apmeklē apmēram 90% izglītojamo, skolēnu brīvdienās un dažādu slimību periodos mazāk); darbinieku atvaļinājumi, brīvlaiki u.c.* |  | *Pretendents norāda maksimālo izglītojamo skaitu dienā pusdienās un launagā.* |
| * 1. *Vispārējās vidējās izglītības iestādēs un to teritorijā papildus kompleksajai pusdienu un izvēles ēdienkartei (bufete) drīkst izplatīt tikai tehniskajā specifikācijā un MK 13.03.2012. noteiktos Nr. 172 noteiktos pārtikas produktus.* |  | *Pretendents apliecina, ka vispārējās vidējās izglītības iestādēs un to teritorijā papildus kompleksajai pusdienu un izvēles ēdienkartei (bufete) izplatīs tikai tehniskajā specifikācijā un MK 13.03.2012. noteiktos Nr. 172 noteiktos pārtikas produktus.* |
| * 1. Izglītojamo skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana attiecīgajā dienā tiek precizēts katras darba dienas sākumā – 1.maiņā ēdināmo skaitu precizē līdz plkst. 9:00, pārējās maiņās ēdināmo skaitu precizē līdz plkst.10:00. |  | *Pretendents apliecina, ka precizēs attiecīgajā dienā ēdināmo izglītojamo skaitu: 1.maiņā ēdināmo skaitu precizēs līdz plkst. 9:00, pārējās maiņās ēdināmo skaitu precizēs līdz plkst.10:00.* |
| * 1. Vienas nedēļas komplekso pusdienu ēdienkartes izmaksas vienam izglītojamajam dienā bez PVN *Saskaņā Daugavpils pilsētas domes 11.06.2015.* *Saistošajiem noteikumiem Nr.26 “*[*Ēdināšanas izdevumu kompensēšana izglītojamajiem*](http://www.daugavpils.lv/files/components/main_content/files/SN_26-groz_27_08_2015.doc)*” 5.-9.klašu izglītojamajiem maksa par ēdināšanas pakalpojuma izmantošanu tiks kompensēta 100% apmērā no pašvaldības budžeta, bet ne vairāk kā 1,42 euro dienā vienam izglītojamajam, pieejami:* [*https://www.daugavpils.lv/lv/498*](https://www.daugavpils.lv/lv/498) *Maksimālā kompensējamā launaga cena vienam izglītojamajam, saskaņā ar Daugavpils pilsētas domes saistošajiem noteikumiem par Daugavpils pilsētas pašvaldības budžetu attiecīgajam gadam, sastāda EUR 0,71 dienā.* |  | *Pretendents apliecina, ka Vienas nedēļas komplekso pusdienu un launaga ēdienkartes izmaksas vienam izglītojamajam bez PVN, un nepārsniegs Daugavpils pilsētas domes kompensējamo izcenojumu vienam izglītojamajam.* |
| * 1. *1.-4.klašu izglītojamo komplekso pusdienu ēdienkartes izmaksas vienam izglītojamajam, saskaņā ar MK 28.12.2010. noteikumiem Nr.1206 sastāda EUR 1,42 dienā (pieejami:* [*http://likumi.lv/doc.php?id=223611*](http://likumi.lv/doc.php?id=223611) *) un tiek segti no valsts budžeta līdzekļiem.* |  | *Pretendents apliecina, ka 1.-4.klašu izglītojamo vienas nedēļas komplekso pusdienu ēdienkartes izmaksas vienam izglītojamajam nepārsniegs ministru kabineta noteikto izcenojumu.* |
| * 1. Izvēles ēdienkartes izcenojumus nosaka pretendents (neņemot vērā Daugavpils pilsētas domes maksimālo kompensējamo izcenojumu viena izglītojamā ēdināšanai izglītības iestādē). |  | *Pretendents apliecina, ka noteiks izvēles ēdienkartes izcenojumus.* |
| * 1. Uzvaras gadījumā pretendentam, komplekso pusdienu, launaga un izvēles pusdienu vienas nedēļas ēdienkaršu atbilstību tehniskās specifikācijas un MK 13.03.2012. noteikumu Nr. 172 prasībām, jāsaskaņo ar izglītības iestādes direktoru un medmāsu. |  | *Pretendents apņemas uzvaras gadījumā komplekso pusdienu, launaga un izvēles pusdienu vienas nedēļas ēdienkaršu atbilstību tehniskās specifikācijas un MK 13.03.2012. noteikumu Nr. 172 prasībām, saskaņot ar izglītības iestādes direktoru un medmāsu.* |
| * 1. Uzvaras gadījumā pretendentam ēdiena pasniegšanas metodika jāsaskaņo ar izglītības iestādes direktoru. |  | *Pretendents apņemas uzvaras gadījumā saskaņot ar izglītības iestādes direktoru ēdiena pasniegšanas metodiku.* |
| * 1. Izglītības iestāde nodod Pretendentam nomas lietošanā telpas (ēdināšanas bloku), iekārtas, inventāru, saskaņā ar nedzīvojamo telpu nomas līgumu (8.pielikums). |  | *Pretendents apņemas pieņemt nomas lietošanā nodotās telpas* (*ēdināšanas bloku), iekārtas, inventāru un lietot tās saskaņā ar nedzīvojamo telpu nomas līguma nosacījumiem (8.pielikums).* |
| * 1. Pretendentam, nepieciešamības gadījumā, jānodrošina ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai nepieciešamais papildus tehniskais aprīkojums (iekārtas, inventārs). |  | *Pretendents apliecina, ka nepieciešamības gadījumā, jānodrošinās ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo papildus tehnisko aprīkojumu (iekārtas, inventāru).* |
| * 1. Pretendentam jānodrošina vismaz vienu vienam izglītojamajam nepieciešamie trauktu un galda piederumu komplekti (skaitot no maksimālā izglītojamo skaita izglītības iestādē); |  | *Pretendents apliecina, ka nodrošinās vismaz vienu vienam izglītojamajam nepieciešamo trauktu un galda piederumu komplektus (skaitot no maksimālā izglītojamo skaita izglītības iestādē)* |
| * 1. Pretendents, sniedzot pakalpojumu, apņemas izpildīt visas higiēniskās, ugunsdrošības, elektrodrošības, darba aizsardzības un citas normatīvajos aktos noteiktās prasības[[3]](#footnote-3); |  | *Pretendents apliecina, ka sniedzot pakalpojumu, apņemas izpildīt visas higiēniskās, ugunsdrošības, elektrodrošības, darba aizsardzības un citas normatīvajos aktos noteiktās prasības[[4]](#footnote-4).* |
| 1. **Kvalitātes prasības:** |  |  |
| * 1. Pretendents nodrošina 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr. 852/2004. par pārtikas produktu higiēnu un Pārtikas aprites uzraudzības likuma prasību ievērošanu; Pārtikas aprites uzraudzības likuma prasību ievērošanu, Ministru kabineta (MK) 2012.gada 13.marta noteikumu Nr. 172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamajiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”, MK 2002.gada 27.decembra noteikumu Nr.610 “Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas”, MK 2010.gada 28.decembra noteikumu Nr. 1206 “Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”, MK 2015.gada 29.septembra noteikumi Nr.545 “Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā” ievērošanu; kā arī ar Veselības ministrijas 2003.gada 25.jūlija rīkojumu Nr. 202 apstiprinātos ieteikumus “Ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no diviem līdz astoņpadsmit gadiem” un ar Veselības ministrijas 2008.gada 15.oktobra rīkojumu Nr. 174 apstiprinātos ieteikumus “Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas Latvijas iedzīvotājiem” pieejami:   <http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/> |  | *Pretendents apliecina, ka izpildīs minēto normatīvo aktu prasības.* |
| * 1. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumam vietējie 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 <http://iub.gov.lv/node/478>; |  | *Pretendents apliecina, ka nodrošinās, ka ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiks 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 un kurš pēc ēdināšanas pakalpojuma līguma noslēgšanas būs tā neatņemama sastāvdaļa.* |
| * 1. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem; |  | *Pretendents apliecina, ka ēdināšanas pakalpojumā netiks izmantoti pārtikas produkti, kuri satur ģenētiski modificētus organismus.* |
| 2.4. Pretendents ēdiena pagatavošanā izmanto produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā (katrā nedēļas ēdienkartē) izmantojamo pārtikas produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, nav mazāks par **20% divdesmit procentiem** no ēdināšanas pakalpojumā (katrā nedēļas ēdienkartē) izmantoto produktu īpatsvara.[[5]](#footnote-5) |  | *Pretendents apliecina, ka ēdiena gatavošanā izmantos produktus, kas atbildīs bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, tādā īpatsvarā, kāds noteikts konkursa tehniskā piedāvājuma 3.punktā.* |
| 2.5. Pretendentam jānodrošina atbilstošu ēdināšanu izglītojamajiem ar ārsta diagnozi (piemēram, celiakiju, cukura diabētu, pārtikas alerģiju) saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumiem, tajā skaitā nodrošinot atbilstošus ēdiena pagatavošanas apstākļus. Gatavojot maltīti ar celiakiju slimiem bērniem, ievērosim ēdiena pagatavošanas un higiēnas prasības, nodrošinot pilnīgu glutēna izslēgšanu no pagatavotā ēdiena ņemsim vērā Veselības ministrijas izstrādātos ieteikumus ar celiakiju slimu bērnu ēdināšanai vispārējās izglītības iestādēs (pieejami <http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/glutenu_enteropatija_jeb_celiakija/>), kā arī Veselības ministrijas un slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes (pieejamas <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> ). Nodrošināsim, ka izglītojamajam ar ārsta diagnozi paredzētais ēdiens tiks gatavots un pasniegts pēc iespējas līdzīgs tam ēdienam, kas tiek pasniegts pārējiem izglītojamajiem, ar mērķi nodrošināt līdzvērtīgu uzturvērtību un ar mērķi nevairot nevienlīdzību izglītojamo vidū. |  | *Pretendents apliecina, ka*nodrošinās atbilstošu ēdināšanu izglītojamajiem ar ārsta diagnozi (piemēram, celiakiju, cukura diabētu, pārtikas alerģiju) saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumiem, tajā skaitā nodrošinot atbilstošus ēdiena pagatavošanas apstākļus. Gatavojot maltīti ar celiakiju slimiem bērniem, ievērosim ēdiena pagatavošanas un higiēnas prasības, nodrošinot pilnīgu glutēna izslēgšanu no pagatavotā ēdiena ņemsim vērā Veselības ministrijas izstrādātos ieteikumus ar celiakiju slimu bērnu ēdināšanai vispārējās izglītības iestādēs (pieejami <http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/glutenu_enteropatija_jeb_celiakija/>), kā arī Veselības ministrijas un slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes (pieejamas <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> ). Nodrošināsim, ka izglītojamajam ar ārsta diagnozi paredzētais ēdiens tiks gatavots un pasniegts pēc iespējas līdzīgs tam ēdienam, kas tiek pasniegts pārējiem izglītojamajiem, ar mērķi nodrošināt līdzvērtīgu uzturvērtību un ar mērķi nevairot nevienlīdzību izglītojamo vidū. |
| * 1. Pretendentam jānorāda informācijas avots, kas tika izmantots ēdienkartē norādīto ēdienu ēnerģētiskās vērtības un uzturvērtības aprēķināšanai. |  | *Pretendents norāda informācijas avotu*, kas tika izmantots ēdienkartē norādīto ēdienu ēnerģētiskās vērtības un uzturvērtības aprēķināšanai. |

**3. Iesniedzam ēdināšanas pakalpojumā izmantojamo galveno pamatproduktu sarakstu katrai nedēļas komplekso pusdienu, launaga, izvēles pusdienu ēdienkartei vienam izglītojamajam katrai sezonai, norādot to produktu īpatsvaru, kuri atbildīs bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām:**

*Piemēram: Komplekso pusdienu ēdienkartē 1.-4.klasei (rudens) izmantoto pamatproduktu saraksts*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Ēdienkartē izmantoto produktu nosaukumi** | **Kvalitātes apraksts, klase, sastāvs** | **Produktu svars (kg)** | **Produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām (kg)** | **Produktu īpatsvars, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām (kg)** | **Produktu īpatsvars, kuri atbilst lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām (kg)** | **Produkta audzētājs/ ražotājs/ piegādātājs, tā nosaukums un juridiskā adrese** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kopā kg:** | | | \_\_\_\_kg | \_\_\_\_kg | \_\_\_\_kg | \_\_\_\_kg | **\_\_\_\_\_** |
| **Kopā (procentos no kopējā īpatsvara)** | | **Kopējais īpatsvars 100%** |  | **\_\_\_%[[6]](#footnote-6)** | **\_\_\_\_%[[7]](#footnote-7)** | **\_\_\_\_%[[8]](#footnote-8)** |

**4. Norādām, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti, kas ražoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības prasībām, tiks iegādāti no šādiem ražotājiem un audzētājiem:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Ražotāja vai audzētāja nosaukums/  vārds, uzvārds[[9]](#footnote-9) | Juridiskā adrese (pagasts, novads) | Sertificētais produkts |
|  |  |  |  |

**5. Norādām, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti, kas ražoti atbilstoši nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, tiks iegādāti no šādiem ražotājiem:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Ražotāja nosaukums/  vārds, uzvārds[[10]](#footnote-10) | Juridiskā adrese (novads) | Sertificētais produkts  un sertifikāta numurs |
|  |  |  |  |

**6. Norādām, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti, kas audzēti atbilstoši lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, tiks iegādāti no šādiem audzētājiem:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Audzētāja nosaukums/  vārds, uzvārds[[11]](#footnote-11) un numurs | Juridiskā adrese (novads) | Sertificētais produkts |
|  |  |  |  |

**7. Piedāvājam sniegt ēdināšanas pakalpojumu saskaņā ar šādu vienas nedēļas (piecas darba dienas) komplekso pusdienu ēdienkarti vienam izglītojamajam** *(ēdienkarti iesniedz un sastāda vienai nedēļai un atsevišķi katrai sezonai (rudenim, ziemai, pavasarim), kā arī atsevišķi katrai izglītojamo vecuma grupai (1.-4.klašu un 5.-9.klašu grupa):*

*Piemēram: Komplekso pusdienu ēdienkarte 1.-4.klasei / 5.-9.klasei (rudenim)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Recep-tes Nr.** | **[[12]](#footnote-12)Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Pirmdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Kompleksās pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība pusdienās kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Recep-tes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Otrdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Kompleksās pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība pusdienās kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Recep-tes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Trešdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Kompleksās pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība pusdienās kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Recep-tes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Ceturdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Kompleksās pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība pusdienās kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Recep-tes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Piektdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Kompleksās pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība pusdienās kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība nedēļā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Kopā nedēļā bez PVN:** | | | | | | |  |
| **Kopā nedēļā ar PVN:** | | | | | | |  |

**8. Piedāvājam sniegt ēdināšanas pakalpojumu saskaņā ar šādu vienas nedēļas (piecas darba dienas) launaga ēdienkarti vienam izglītojamajam** *(ēdienkarti iesniedz un sastāda vienai nedēļai un atsevišķi katrai sezonai (rudenim, ziemai, pavasarim):*

*Piemēram: Launaga ēdienkarte (rudenim)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptes Nr.** | **[[13]](#footnote-13)Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal[[14]](#footnote-14)** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Pirmdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Launags** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība launagā kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. Kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Otrdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Launags** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība launagā kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. Kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Trešdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Launags** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība launagā kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. Kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Ceturdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Launags** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība launagā kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. Kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Piektdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Launags** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Uzturvērtība un enerģētiskā vērtība launagā kopā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvērtība un enerģētiskā vērtība launagā nedēļā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Kopā nedēļā bez PVN:** | | | | | | |  |
| **Kopā nedēļā ar PVN:** | | | | | | |  |

**9. Piedāvājam sniegt ēdināšanas pakalpojumu saskaņā ar vienas nedēļas (piecas darba dienas) izvēles pusdienu ēdienkarti katrai sezonai:**

*Piemēram: Izvēles pusdienu ēdienkarte 5.-12.klasei (rudenim)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Pirmdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Izvēles pusdienas\*** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība dienā\*\*:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Otrdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Izvēles pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā dienā vērtība:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Trešdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Izvēles pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība dienā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Ceturdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Izvēles pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība dienā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Receptes Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.g** | **Uzturvielas g** | | | **Enerģ. kcal** | **Cena EUR bez PVN** |
| **Piektdiena** | |  | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** |  |  |
| **Izvēles pusdienas** | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība dienā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība nedēļā:** | | |  |  |  |  |  |
| **Cena kopā dienā:** | | | | | | |  |
| **Kopā nedēļā bez PVN:** | | | | | | |  |
| **Kopā nedēļā ar PVN:** | | | | | | |  |

***\* Ēdienkarti iesniedz un sastāda vienai nedēļai (piecas darba dienas) un atsevišķi katrai sezonai (rudenim, ziemai, pavasarim). Izvēles ēdienkartē vienai dienai iekļauj vismaz šādus ēdienus, kas atšķiras no attiecīgajā dienā komplekso pusdienu ēdienkartē iekļautajiem ēdieniem: vismaz divu veidu zupas, četru veidu gaļas ēdienus, divu veidu piedevas, trīs veidu salātus, trīs veidu desertus, dzērienu, maizi, piecu veidu uz vietas gatavotus miltu konditorejas izstrādājumus [[15]](#footnote-15), u.c..***

*\*\* Aizpildot tehniskā piedāvājuma izvēles pusdienu ēdienkartes veidlapu atbilstoši paraugam, ieraksta konkrētā ēdiena veidu un nosaukumus un aprēķina to uzturvērtību (g) un enerģētisko vērtību (kcal). Izvēles pusdienu ēdienkartē piedāvātajiem ēdieniem, to uzturvērtībai un enerģētiskajai vērtībai jāatbilst veselīga uztura pamatprincipiem, kā arī pamatā jāiekļauj ēdienkartēs katru dienu iekļaujamie produkti (tehniskās specifikācijas 3.2.1.punkts) un jāaprēķina vidējā uzturvielu un enerģētiskā vērtība dienā un nedēļā. Pretendents nodrošina ēdienu daudzveidību.*

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

|  |
| --- |
| **! PRETENDENTU IEVĒRĪBAI !** |
| ***Saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumu Nr. 172*** *(pieejami (pieejami* [*http://likumi.lv/doc.php?id=245300*](http://likumi.lv/doc.php?id=245300) *)* ***2.pielikuma*** *(turpmāk – šā pielikuma)* ***6.punktu******izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj****:*  *6. Izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj:*  *6.1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piemēram, rupjmaize vai pilngraudu maize, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, rīsi vai citi putraimi, graudaugu pārslas, makaroni);*  *6.2. dārzeņus, augļus vai ogas\*, tai skaitā svaigā veidā (piemēram, dārzeņu salāti, dārzeņu zupa, svaigs auglis, kompots);*  *6.3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (piemēram, liesa gaļa (liemeņa muskuļu daļas), zivis (fileja), olas, biezpiens, siers, pākšaugi);*  *6.4. pienu vai piena vai skābpiena produktus\* (piemēram, kefīrs, jogurts).*  *7. Vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē katru nedēļu iekļauj šā pielikuma 6.punktā minētos produktus šādā daudzumā:*  *7.1. vismaz 200 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);*  *7.2. vismaz 450 g (neto) kartupeļu;*  *7.3. vismaz 250 g piena, kefīra, jogurta vai citu skābpiena produktu\*;*  *7.4. vismaz 50 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);*  *7.5. vismaz 500 g (neto) dārzeņu un augļu\*.*  *8. Internātskolu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē katru nedēļu (septiņas dienas) iekļauj šā pielikuma 6.punktā minētos produktus šādā daudzumā:*  *8.1. vismaz 490 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);*  *8.2. vismaz 1400 g (neto) kartupeļu;*  *8.3. vismaz 1400 g piena, kefīra vai jogurta;*  *8.4. vismaz 210 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);*  *8.5. vismaz 1400 g (neto) dārzeņu.*  *8.1 Šā pielikuma 7.1. un 8.1.apakšpunktā minētā liesā gaļa, ja tā ir cūkas vai liellopa gaļa, iegādājama tikai atdzesētā veidā.*  *9. Šā pielikuma 6., 7. un 8. punktā minēto pārtikas produktu iepirkumā izvēlas dabīgus pārtikas produktus, kā arī apstrādātus un pārstrādātus pārtikas produktus atbilstoši šo noteikumu 2.1punktam. Lai salīdzinātu, novērtētu un izvēlētos saimnieciski izdevīgāko piedāvājumu, paredz piešķirt vērtēšanas kritēriju punktus produktiem vai produktu grupai, kurā iekļauti produkti, kam izvirzītās kvalitātes prasības atbilst normatīvajiem aktiem par nacionālo pārtikas kvalitātes shēmu vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmu. Ja piedāvājumi ir līdzvērtīgi, neatkarīgi no iepirkumā piemērotā piedāvājuma izvēles kritērija iepirkuma līguma slēgšanas tiesības piešķir piedāvājuma iesniedzējam, kura piedāvājumā ir vairāk produktu, kas atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmas prasībām.*  *10. Izglītojamo uzturā neiekļauj:*  *10.1. fritētus (frī) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus;*  *10.2. mehāniski atdalītu gaļu;*  *10.3. produktus, kuri ražoti no piena un kuros kāda piena sastāvdaļa aizvietota ar citu sastāvdaļu;*  *10.4. majonēzi piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu pagatavošanā ir atļauts izmantot majonēzi, kurai pievienots ne vairāk kā 1 g sāls uz 100 g produkta);*  *10.5. kečupu un tomātu mērci piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu pagatavošanā ir atļauts izmantot tomātu mērci un kečupu, kuram pievienots ne vairāk kā 1 g sāls uz 100 g produkta un kuri satur ne vairāk kā 15 g ogļhidrātu uz 100 g produkta);*  *10.6. cukura konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki;*  *10.7. miltu konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki;*  *10.8. bezalkoholiskos dzērienus, kuriem pievienots kofeīns un aminoskābes.*  *11. Gaļas produktus (piemēram, desas, cīsiņus, sardeles, gaļas konservus, žāvētus, kūpinātus un sālītus gaļas produktus) un apstrādātus zvejniecības produktus izglītojamo uzturā iekļauj, ja tie atbilst šādām prasībām:*  *11.1. satur vismaz 70 % gaļas vai 60% zivju;*  *11.2. nesatur mehāniski atdalītu gaļu un izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem;*  *11.3. nesatur sojas pupas un to produktus;*  *11.4. satur sāli mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g apstrādāta zvejniecības produkta.*  *12. Šā pielikuma 10.5., 10.6. apakšpunktā un 11.punktā minētos pārtikas produktus izglītojamo uzturā iekļauj ne biežāk kā reizi nedēļā.*  *13. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārkarsētas taukvielas, produktus, kuri ražoti no piena un kuros kāda piena sastāvdaļa aizvietota ar citu sastāvdaļu, buljona un zupu koncentrātus, garšvielu maisījumus, kas satur sāli, un cukuru, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamās kartupeļu biezputras (pusfabrikātus), no ģenētiski modificētām izejvielām ražotu augu eļļu.*  *14. Gaļa maltās gaļas izstrādājumiem tiek malta izglītības iestādes ēdināšanas blokā.*  *15. Samazina ēdienam pievienojamā sāls daudzumu, aizstājot to ar garšvielām un garšaugiem. Pievienotā sāls daudzums gatavajā ēdienā nepārsniedz 0,4 g uz 100 g produkta. Pievienotā sāls daudzums ēdienā internātskolās nepārsniedz 5 g dienā. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 20 g pusdienās, internātskolās – 40 g dienā (neieskaitot to cukura daudzumu, kas tiek pievienots uz vietas gatavotiem miltu konditorejas izstrādājumiem).*  *16. Sastādot komplekso ēdienkarti, nodrošina, ka:*  *16.1. pusdienu ēdienkartē iekļauj pamatēdienu un attiecīgi zupu vai desertu;*  *16.2. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).*  *16.1 Sastādot izvēles ēdienkarti, nodrošina, ka miltu konditorejas izstrādājumi tiek iekļauti ēdienreizēs ne agrāk kā plkst. 11:00.*  *17. Šā pielikuma 6., 10., 11., 12., 13. un 15.punkts attiecas uz izglītības iestāžu komplekso pusdienu ēdienkarti un izvēles ēdienkarti.*  *17.1 Profesionālās vidējās izglītības programmas, arodizglītības un profesionālās pamatizglītības programmas, kā arī tālākizglītības programmas "Ēdināšanas pakalpojumi" īstenošanas ietvaros pagatavotos ēdienus drīkst iekļaut šo iestāžu kompleksajā un izvēles ēdienkartē.*  *18. Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija vai nepanesība), kuras dēļ nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumiem.*  *19. Izglītības iestādē apmeklētājiem pieejamā vietā tiek izvietota nedēļas komplekso pusdienu ēdienkarte un dienas izvēles ēdienkarte, norādot abās ēdienkartēs iekļauto ēdienu porcijas svaru, uzturvērtību un enerģētisko vērtību. Par ēdienkartes izvietošanu apmeklētājiem pieejamā vietā atbildīgs ir izglītības iestādes vadītājs.*  *Piezīme. \* Ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā par piena produktu piegādi izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs un atbalsta programmā "Skolas auglis".* |

**11. Iesniedzam tehnoloģiskās kartes *(paraugs katram nedēļas ēdienkartes ēdienam (receptei)), skatīt*** <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/>

**TEHNOLOĢISKĀ KARTE Nr.\_\_\_\_**

**Uzņēmums:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptes Nr.:\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Ēdiena nosaukums** *(piemēram: cūkgaļas kotletes)* | | | | | |
| **Produktu nosaukums\*** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto\*\*** | **Bruto** | **Neto\*\*** | **Bruto** | **Neto\*\*** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Iznākums** |  |  |  |  |  |  |

\* - Norādot produktu nosaukumu jāietver kvalitātes rādītāji (piemēram, tauku saturs pienam un piena produktiem, eļļas izejviela, miltu šķira u.tml.) \*\*- produkta svars pēc siltumapstrādes

**Pagatavošanas apraksts:**

|  |  |
| --- | --- |
| Pirmsapstrāde |  |
| Ēdiena gatavošana |  |
| Pasniegšana\*\*\* |  |

\*\*\*- ēdiena pasniegšanas nosacījumu (pasniegšanas temperatūru un uzglabāšanas laiku)

Daugavpilī, 2016.gada \_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pavārs/Tehnologs \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PIELIKUMS**

iepirkumam PIL 8.panta septītajā daļā noteiktajā kārtībā,

identifikācijas Nr. DPD 2016/117

**FINANŠU PIEDĀVĀJUMS**

**7.daļā “Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Daugavpils 15.vidusskolā”**

Daugavpilī, 2016.gada \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(uzņēmuma nosaukums)* iepazinies ar iepirkumaPublisko iepirkumu likuma 8.panta septītajā daļā noteiktajā kārtībā (2.pielikuma pakalpojums) **„Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Daugavpils pilsētas izglītības iestādēs”, DPD 2016/117,** nolikuma untehniskās specifikācijasprasībām un atbilstoši tehniskā piedāvājuma nosacījumiem, piedāvā nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu, saskaņā ar šo finanšu piedāvājumu:

1. **Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena 1.-4.klases izglītojamā ēdināšanu nedēļā, saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti sezonā:** 
   1. **Rudenī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   2. **Ziemā - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   3. **Pavasarī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
2. **Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena 5.-9.klases izglītojamā ēdināšanu nedēļā, saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti sezonā:** 
   1. **Rudenī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   2. **Ziemā - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   3. **Pavasarī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
3. **Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena 5.-12.klases izglītojamā ēdināšanu nedēļā, saskaņā ar izvēles pusdienu ēdienkarti sezonā:** 
   1. **Rudenī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   2. **Ziemā - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   3. **Pavasarī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
4. **Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena izglītojamā ēdināšanu nedēļā, saskaņā ar launaga ēdienkarti sezonā:** 
   1. **Rudenī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   2. **Ziemā - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
   3. **Pavasarī - EUR \_\_\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN.**
5. **Visu vienas nedēļas ēdienkaršu vidējās izmaksas vienam izglītojamajam sastāda EUR\_\_\_\_***(cipariem un vārdiem)* **bez PVN [[16]](#footnote-16).**

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

**Pielikums**

**Ēdināšanas pakalpojumu līgumam**

**NEAPDZĪVOJAMO TELPU NOMAS LĪGUMS**

Daugavpilī

2016.gada \_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Daugavpils 15.vidusskola,** nodokļu maksātāja struktūrvienības reģistrācijas Nr. 90009737220, adrese: Valkas 4, Daugavpils, LV 5417, direktora Anatolijs Grzibovska personā, kurš rīkojas uz nolikuma pamata, turpmāk saukts “IZNOMĀTĀJS”, no vienas puses, un

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** reģistrācijas Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, adrese: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_, turpmāk saukts tās \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_personā, kurš darbojas uz \_\_\_ pamata, turpmāk saukts ”NOMNIEKS”, no otras puses, pamatojoties uz Latvijas Republikā spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem, izsakot brīvu gribu bez maldiem, viltus un spaidiem, pamatojoties uz iepirkuma procedūras, id.Nr.DPIP 2016/117, rezultātiem noslēdz šo līgumu par sekojošo:

**1. LĪGUMA PRIEKŠMETS**

1.1. IZNOMĀTĀJS nodod, un NOMNIEKS pieņem atlīdzības lietošanā **virtuves un ēdināšanas telpas, palīgtelpas un iekārtas,** turpmāk tekstā sauktas “Telpas”, kas atrodas Valkas 4, Daugavpils, LV 5417, ar kopējo platību **185,80 m2,** ar kadastra numuru 0500 005 2707**,**  ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai.

1.1.1. IZNOMĀTĀJS nodod Telpas NOMNIEKAM ar mērķi sniegt ēdināšanas pakalpojumus, saskaņā ar tehnisko specifikāciju.

1.2. Šī līguma neatņemama sastāvdaļa ir pieņemšanas – nodošanas akts, kurā ir atspoguļots telpu un iekārtu tehniskais stāvoklis, kādā tās IZNOMĀTĀJS nodod NOMNIEKAM. Aktu paraksta abas puses un pēc parakstīšanas tas kļūst par šī Līguma neatņemamu sastāvdaļu.

1.3. Iznomājamās telpas atrašanās vieta Nomniekam ir ierādīta, un tā ir atzīmēta šim līgumam pievienotajā, plāna kopijā (Pielikums Nr.1).

**2. PUŠU TIESĪBAS UN PIENĀKUMI**

2.1. IZNOMĀTĀJSapņemas:

2.1.1. nodot Telpas NOMNIEKAM pieņemšanas-nodošanas aktā noteiktajā stāvoklī ar šī līguma parakstīšanas dienu;

2.1.2. šī līguma darbības laikā nodrošināt NOMNIEKAM brīvu pieeju Telpām darba laikā un netraucēt IZNOMĀTĀJAM lietot Telpas līguma 1.1.punktā norādītajam mērķim;

2.1.3. šī Līguma darbības termiņam izbeidzoties vai arī pēc Līguma laušanas, IZNOMĀTĀJS apņemas pieņemt no NOMNIEKA Telpas saskaņā ar pieņemšanas-nodošanas aktu.

2.1.4. netraucēt NOMNIEKA normālu darbību, veikt Telpu tehnisko apskati, iepriekš saskaņojot to norises laiku ar IZNOMĀTĀJU.

2.1.5. nodrošināt aukstā, karstā ūdens piegādi, elektroapgādi, siltumapgādi;

2.1.6. uzkopt un mazgāt ēdamzāli;

2.1.7. uzraudzīt un kontrolēt ēdināšanas procesa organizēšanu, komunālo un citu pakalpojumu apmaksu, kā arī citu ar Līguma darbību saistīto pienākumu izpildi, nozīmējot atbildīgo personu;

2.1.8.veikt Telpu kapitālo remontu.

2.2.NOMNIEKS apņemas:

2.2.1. NOMNIEKS apņemas izmantot Telpas šā Līguma 1.1.punktā norādītajiem mērķiem, nodot Telpu citam lietotājam viņam aizliegts;

2.2.2. NOMNIEKS apņemas savlaicīgi saskaņā ar šī līguma punktu 3.2. veikt norēķinus ar IZNOMĀTĀJU;

2.2.3. Izmantojot Telpas, NOMNIEKS apņemas ievērot drošības tehnikas noteikumus, ugunsdrošības noteikumus, kā arī telpu izmantošanas sanitāros noteikumus;

2.2.4.apmaksāt elektroenerģijas izdevumus un ūdens patēriņa izdevumus saskaņā ar skaitītāja rādītājiem. Gadījumā ja skaitītāju nav, veikt to uzstādīšanu par NOMNIEKA līdzekļiem;

2.2.5.apmaksāt tālruņa pakalpojumus saskaņā ar rēķinu;

2.2.6.uzturēt Telpas labā kārtībā visā līguma darbības laikā, pieļaujot saprātīgu Telpu nolietošanas pakāpi;

2.2.7.veikt Telpu kārtējo remontu par saviem līdzekļiem katra mācību gada beigās;

2.2.8.veikt visu virtuves elektroiekārtu un santehnikas kārtējo remontu par saviem līdzekļiem un nodrošināt to pienācīgu tehnisko apkalpošanu;

2.2.9.neveikt Telpu pārbūvi bez IZNOMĀTĀJA rakstiskas atļaujas;

2.2.10.netraucēt IZNOMĀTĀJA pārstāvju piekļūšanu Telpām, lai veiktu Līgumā noteikto prasību izpildīšanu;

2.2.11.beidzoties Līguma darbības termiņam vai Līgumu laužot, 10 (desmit) darba dienu laikā nodot Telpas IZNOMĀTĀJAM ar nodošanas-pieņemšanas aktu tehniski labā un tālākai lietošanai derīgā stāvoklī;

2.2.12. NOMNIEKAM pēc iespējas jārūpējas par nomātās lietas uzturēšanu un tādēļ viņš atbild par lietas bojājumu, veicot tās remontu;

2.2.13.atlīdzināt IZNOMĀTĀJAM jebkurus zaudējumus vai bojājumus, kas radušies Līguma izpildes laikā;

**3. NORĒĶINU KĀRTĪBA**

3.1. Nomas maksa par Telpas izmantošanu tiek noteikta **EUR 258,98** (divi simti piecdesmit astoņi euro 98 centi) **mēnesī bez PVN,** saskaņā ar telpu raksturojumu un pamatojoties uz apstiprināto kalkulāciju (pielikums Nr.2), kas ir šī līguma neatņemama sastāvdaļa. Izdevumus, kas saistīti ar komunālajiem pakalpojumiem (ūdensapgādi, kanalizāciju, elektroenerģiju), NOMNIEKS apmaksā atsevišķi, atbilstoši faktiskajam patēriņam un skaitītāja rādītājiem uz katra mēneša 25. datumu. Pievienotās vērtības nodokli piemēro Latvijas Republikas likumdošanā noteiktajos apmērā un kārtībā.

3.2. Nomas maksa tiks maksāta ar pārskaitījumu, pēc attiecīga rēķina saņemšanas, līdz tekošā mēneša 25.datumam.

**4. LĪGUMA GROZĪŠANAS, PAPILDINĀŠANAS UN LAUŠANAS KĀRTĪBA**

4.1. Visus šā Līguma grozījumus un papildinājumus puses veic rakstiskā formā un tie ir pievienojami Līgumam, un ir neatņemamas tā sastāvdaļas.

4.2. NOMNIEKS jebkurā laikā drīkst lauzt šo Līgumu vienpusējā kārtībā, brīdinot par to IZNOMĀTĀJU 1 mēnesi iepriekš.

4.3. IZNOMĀTĀJS var prasīt Līguma laušanu pirms norunātā termiņa notecējuma, ja NOMNIEKS:

4.3.1. izmanto Telpu mērķiem, kādi nav paredzēti šajā Līgumā, vai arī pārkāpj to izmantošanas noteikumus;

4.3.2. patvaļīgi, bez saskaņošanas ar IZNOMĀTĀJU vai arī pārkāpjot attiecīgos normatīvos aktus, veic Telpu rekonstrukciju vai pārveidošanu;

4.3.3. tiek atzīts par maksātnespējīgu vai bankrotējošu;

4.3.4. pieļāvis kāda maksājuma, kuru uzliek Līguma 3.2.punkts, kavējumu ilgāk par 1 mēnesi;

4.3.5. citos gadījumos, kad netiek ievēroti šī Līguma noteikumi.

4.4. Augstāk minētos gadījumos IZNOMĀTĀJAM ir tiesības lauzt šo Līgumu pirms laika, rakstiski brīdinot par to NOMNIEKU 1 mēnesi pirms Līguma laušanas. Šajā gadījumā IZNOMĀTĀJS neizmaksā nekādas kompensācijas NOMNIEKAM.

**5. STRĪDU ATRISINĀŠANA UN PUŠU ATBILDĪBA**

5.1. Puses risina strīdus, kas radušies izpildot šo Līgumu, un ir par to atbildīgas saskaņā ar LR likumdošanas aktiem.

5.2. Puses ir viena otrai materiāli atbildīgas par Līgumsaistību neizpildi, kā arī par otrai Pusei radītiem zaudējumiem saskaņā ar spēkā esošajiem LR likumdošanas aktiem.

**6. LĪGUMA DARBĪBAS LAIKS**

6.1. Līgums tiek noslēgts un stājas spēkā **trīsdesmit dienu laikā no līguma noslēgšanas dienas** **un ir spēkā vienu gadu** vai brīdim, kad stājas spēkā jaunas iepirkumu procedūras rezultātā noslēgtais ēdināšanas pakalpojumu līgums.

6.2. Līgums var tikt izbeigts pirms 6.1.punktā minētā termiņa, ja starp Pusēm tiek izbeigts \_\_.\_\_.\_\_\_\_\_\_. noslēgtais Pakalpojuma līgums Nr.\_\_\_ par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.

**7. NOBEIGUMA NOTEIKUMI**

7.1. Puses ir izlasījušas šo Līgumu, piekrīt tā noteikumiem un apstiprina to ar saviem parakstiem.

7.2. Ja kāds no šā Līguma noteikumiem zaudē savu juridisko spēku, tas neietekmē pārējos šā Līguma noteikumus.

7.3. Līgums ir sastādīts 4 eksemplāros, uz trijām lapām, katram no tiem ir vienāds juridisks spēks. Viens eksemplārs paliek IZNOMĀTĀJAM, otrs – NOMNIEKAM, trešais – Daugavpils pilsētas Izglītības pārvaldē un ceturtais – Daugavpils pilsētas domē.

**8. PUŠU PARAKSTI UN REKVIZĪTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Iznomātājs**:  Daugavpils 15.vidusskola  Reģistrācijas numurs: LV 90009737220  Valkas ielā 4, Daugavpilī, LV-5417  **Maksatājs:**  Daugavpils pilsētas izglītības pārvalde  Reģ. Nr. 90009737220  Saules iela 7, Daugavpils, LV-5401  Bankas rekvizīti: Citadele banka AS  Konta nr.: LV13PARX0000850062460  Tel. 654 34045  Mob. 29236303 | **Nomnieks:** |

**PIELIKUMS**

pie 2016.gada \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

neapdzīvojamo telpu nomas līgumam

**Nomas lietošanā nododamo iekārtu saraksts:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.**  **p.k.** | **Iekārtas nosaukums, modelis** | **Skaits** |
|  | **SADALES LĪNIJA** |  |
| **1.** | Galds no KSP ar slēgtu ārējo malu priekš tīrām paplātēm | 1 |
| **2.** | N/T aukstā vitrīna-vanna ar slēgtu augšu un 3 plauktiem. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
| **3.** | N/T marmīts ar 4 GN 1/1, ar silto skapi, temp. līdz +85°C. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
| **4.** | Plaukts no n/t augšējais, ar apgaismojumu | 1 |
| **5.** | Stikls priekšējais | 1 |
| **6.** | Plaukts no n/t | 1 |
| **7.** | Kronšteins diviem plauktiem | 2 |
| **8.** | GN 1/2 gastronomijas trauks no n/t un vāks ar caurumu | 4 |
| **9.** | GN 1/3 gastronomijas trauks no n/t un vāks ar caurumu | 3 |
| **10.** | GN 1/1 gastronomijas trauks no n/t un vāks ar caurumu | 1 |
| **11.** | N/T darba galds ar slēgtu ārpusi, ar plauktu, norēķiniem ar klientiem | 1 |
| **12.** | Paplāšu virzītājs | 3 |
| **13.** | N/T sastatne ar 5-iem plauktiem tīro trauku uzglabāšanai | 1 |
| **14.** | N/T servēšanas rati ar diviem plauktiem kopgaldam | 1 |
|  | **KONDITOREJAS CEHS** |  |
|  | N/T konditorejas konvekcijas krāsns 7 kond. pannām 600\*400 mm. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | Kond. Pannas | 10 |
|  | N/T raudzēšanas skapis-sliežu paliktnis konvekcijas krāsnij. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar plauktu, malu, N/T sienas virsplauktu un koka darba virsmu konditorejas izstrādāšanai | 1 |
|  | Ledusskapis ar temp. rež.+2+8 , tilp.350 litri korp. no n/t. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar izlietni (500\*500\*300 mm) kreisajā pusē, plauktu un malu | 1 |
|  | N/T sienas plaukts | 1 |
|  | Mīklas mīcītājs ar tilp. 35 kg ,1 ātrums, drošībs aizsargs. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | **KARSTAIS CEHS** |  |
|  | N/T konvekcijas krāsns priekš 10 GN1/1 pannām. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | Sliežu paliknis no n/t konvekciju krāsnij | 1 |
|  | Ūdens filtrs-mikstinātājs 12 It. | 1 |
|  | GN 1/1 gastronormiskais konteineris no N/T perforēts | 5 |
|  | GN 1/1 gastronormiskais konteineris no N/T | 5 |
|  | GN 1/1 gastronormiskais konteineris no N/T | 20 |
|  | GN 1/1 gastronormiskais konteineris no N/T | 10 |
|  | N/T darba galds ar plauktu , malu un atvilkni | 1 |
|  | Elektriskā plīts ar 6 sildvirsmām (gludo virsmu), bez cepeškrāsns. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar plauktu , malu un atvilkni | 1 |
|  | N/T elektriskais fritieris ar tilp. 8+8 litri. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T elektriskā panna ar paceļamo vāku, apgāžamajs tilpums 70 litri, Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T elektriskais vārkatls, tilpums 160 litri. Atbilstība CE drošības standartiem. | 2 |
|  | Elektriskais rokas mikseris ar 1 uzgali Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | **AUKSTAIS CEHS** |  |
|  | N/T ledusskapis ar temp. Rež.-2+8, ar 4 plauktiem. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar izlietni labajā pusē , plauktu un malu | 1 |
|  | N/T sienas plaukts | 1 |
|  | Mikseris universālais ar tilp. 20 litri, 3 ātrumi, taimeris, drošības aizsargs, 3 uzgali. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar apmali un plauktu | 1 |
|  | N/T dārzeņu smalcinātājs ar 4-ie diskiem Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar plauktu malu un atvilkni labajā pusē | 1 |
|  | Gaļas maļamā mašīna, ražība 300 kg/stundā. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | **VIRTUVES TRAUKU MAZGĀTAVA** |  |
|  | N/T darba galds - iebūvēta dubultā izlietne virtuves inventāram (700x550x350), ar apmali | 1 |
|  | N/T reste perforēta virtuves trauku žāvēšanai | 1 |
|  | N/T sastatne ar 5-iem plauktiem tīro trauku uzglabāšanai | 1 |
|  | **VADĪTĀJA KABINETS** |  |
|  | Metāla skapis ar vienām durvīm un starpsienām | 1 |
|  | Galds no KSP ar 4 atvilknēm | 1 |
|  | Krēsli | 3 |
|  | **GAĻAS CEHS** |  |
|  | N/T ledusskapis ar temp. rež.-10-25 ar 4 plauktiem. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T ledusskapis ar temp. rež.-2+8 , ar 4 plauktiem. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar dubulto izlietni (500\*500\*300 mm) kreisā pusē, plauktu un malu | 1 |
|  | N/T sienas plaukts | 1 |
|  | Mehāniskais gaļas irdinātājs ar maināmiem asmeņiem. | 1 |
|  | Gaļas maļamā mašīna, ražība 300 kg/stundā. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T darba galds ar plauktu , malu un atvilkni labajā pusē | 1 |
|  | **APKOPES TELPA** |  |
|  | Skapis ar 2 durvīm apkop, invent. uzglabāšanai, ar plauktu, āķiem mazg. līdzekļu. | 1 |
|  | **DĀRZEŅU CEHS** |  |
|  | N/T darba galds ar dubulto izlietni 500\*500\*300 mm, kreisā pusē, plauktu un maliņu | 1 |
|  | N/T sienas plaukts | 1 |
|  | N/T kartupeļu mizotājs uz ietilpību: 18 kg Atbilstība CE drošības standartiem. | 2 |
|  | C/T sastatņu balsti | 3 |
|  | C/T sastatņu plaukti | 10 |
|  | Paliknis ar celtspēju līdz 400 kg | 1 |
|  | **PERSONALA TELPA** |  |
|  | Metāla skapītis ar trim durvīm un starpsienām | 2 |
|  | Metāla skapītis ar divām durvīm un starpsienām | 1 |
|  | **SAUSO PRODUKTU UZGLABĀŠANA** |  |
|  | Noliktavas svari 150 kg. | 1 |
|  | Ledusskapis ar 5 plauktiem, ar temp. rež. +1 +8 , tilp.700 litri. Atbilstība CE drošības standartiem. | 2 |
|  | N/T darba galds ar plauktu un malu preču saņemšanai | 1 |
|  | C/T sastatņu balsti | 7 |
|  | C/T plaukts | 15 |
|  | C/T plaukts | 15 |
|  | **TRAUKU MAZGĀTAVA** |  |
|  | N/T galds ar plauktu netīro trauku savākšanai | 1 |
|  | N/T galds ar divām izlietnēm, mašīnu kreisajā pusē, plauktu, malu | 1 |
|  | N/T trauku mazgājamā mašīna ar darba ciklu 1-2 min. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | N/T pēcmazgašanas galds ar plauktu un malu (mašīna labajā pusē) | 1 |
|  | N/T reste trauku žāvēšanai | 1 |
|  | N/T reste perforēta virtuves trauku žāvēšanai | 1 |
|  | N/T sastatne ar 5-iem plauktiem tīro trauku uzglabāšanai | 4 |
|  | **KAFEJNĪCA** |  |
|  | Skapītis ar plauktu, durvīm un izlietni | 1 |
|  | Espresso kafijas aparāts ar 2 kafijas grupām (ar boileri 11 litri) un ar krāniem tējai un tvaikam. Atbilstība CE drošības | 1 |
|  | Ūdens filtrs-mikstinātājs 12 It. | 1 |
|  | Kafijas dzirnaviņas. Atbilstība CE drošības standartiem. | 1 |
|  | Aizmugures plaukts ar durvīm lejas daļā preču izvietošanai | 1 |
|  | Darba galds ar slēgtu ārpusi, atvilkni un plauktu, norēķiniem ar |  |
|  | klientiem. | 2 |
|  | **PAPILDAPRĪKOJUMS** |  |
|  | Galda piederumu turētājs ar 4 iedaļām( trauku mazgātavā) | 1 |
|  | Galda piederumu turētājs ar 4 caurumiem ( sadales līnijā) | 1 |
|  | Sadales dēļi plastmasas | 5 |
|  | Panna diam 280 mm | 2 |
|  | Katls ar tilp. 30 litri un vāku | 3 |
|  | Katls ar tilp. 20 litri un vāku | 3 |
|  | Katls ar tilp. 11 litri un vāku | 4 |
|  | Katls ar tilp. 6 litri un vāku | 5 |
|  | Katls ar tilp. 65 litri un vāku | 3 |
|  | Bļodas no n/t ar tilp. 11 litri | 5 |
|  | Bļoda ar tilp.8 litri | 5 |
|  | Bļoda ar tilp.6 litri | 5 |
|  | Bļoda ar tilp.3 litri | 4 |

**Nomas lietošanā nododamā inventāra saraksts:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.**  **p.k.** | **Inventāra nosaukums** | **Skaits** |
| **1.** | Kasete glāzēm (trauku mazgājamai mašīnai) | 1 |
| **2.** | Kasete šķīvjiem (trauku mazgājamai mašīnai) | 2 |
| **3.** | Servēšanas ratiņi no n/t ar 2 plauktiem | 1 |
| **4.** | Darba galds no n/t ar apmali un 2 plauktiem | 1 |
| **5.** | Paliktnis no nerūsējoša tērauda | 1 |
| **6.** | Elektroniskie galda svari (sertificēti) no n/t (svēršanas jauda līdz 5 kg) n/t | 2 |
| **7.** | Nerūsējoša tērauda siena labajā pusē | 1 |
| **8.** | N/T darba galds ar caurumu ēdienu atliekām | 1 |
| **9.** | Darba galds no nerūsējoša tērauda | 1 |
| **10.** | Darba galds no nerūsējoša tērauda | 1 |
| **11.** | Paliktnis no nerūsējoša tērauda | 1 |
| **12.** | Pārvietojamā atkritumu tvertne | 3 |
| **13.** | Magnēts nažiem | 2 |
| **14.** | Metāla skapis ar 2 durvīm un starpsienu | 1 |
| **15.** | Kasete glāzēm (trauku mazgājamai mašīnai) | 1 |
| **16.** | Kasete šķīvjiem (trauku mazgājamai mašīnai) | 2 |

1. Pārtikas uzraudzība - <http://www.pvd.gov.lv/lat/augj_izvlne/iedzvotjiem_un_uzmjiem/informcija_uzmjiem/prtikas_uzraudzba> [↑](#footnote-ref-1)
2. Piezīmju daļa netiks pievienota ēdināšanas pakalpojumu līgumam. [↑](#footnote-ref-2)
3. Pārtikas uzraudzība - <http://www.pvd.gov.lv/lat/augj_izvlne/iedzvotjiem_un_uzmjiem/informcija_uzmjiem/prtikas_uzraudzba> [↑](#footnote-ref-3)
4. Pārtikas uzraudzība - <http://www.pvd.gov.lv/lat/augj_izvlne/iedzvotjiem_un_uzmjiem/informcija_uzmjiem/prtikas_uzraudzba> [↑](#footnote-ref-4)
5. Pretendents pievieno katra sarakstā norādītā ražotāja vai audzētāja **apliecinājumus**, ka minētie ražotāji un audzētāji sadarbosies ar pretendentu ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildē. [↑](#footnote-ref-5)
6. Tas ir viens no piedāvājuma vērtēšanas kritērijiem (skat. Nolikuma 30.punktu). Procentu diapazons nav pieļaujams. [↑](#footnote-ref-6)
7. Tas ir viens no piedāvājuma vērtēšanas kritērijiem (skat. Nolikuma 30.punktu). Procentu diapazons nav pieļaujams. [↑](#footnote-ref-7)
8. Tas ir viens no piedāvājuma vērtēšanas kritērijiem (skat. Nolikuma 30.punktu). Procentu diapazons nav pieļaujams. [↑](#footnote-ref-8)
9. Jāpievieno apliecinājums par sadarbību. [↑](#footnote-ref-9)
10. Jāpievieno apliecinājums par sadarbību. [↑](#footnote-ref-10)
11. Jāpievieno apliecinājums par sadarbību. [↑](#footnote-ref-11)
12. **Aizpildot tehniskā piedāvājuma nedēļas komplekso pusdienu veidlapu atbilstoši paraugam, ieraksta konkrētā pirmā, otrā ēdiena veidu, salātu un citu piedāvāto ēdienu nosaukumus (skatīt** <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> **) un aprēķina to uzturvērtību (g) un enerģētisko vērtību (kcal) diapazona robežās, kas noteikts tehniskās specifikācijas 3.2.2.punktā atbilstoši izglītojamo vecumam (1.-4.klašu, 5.-12.klašu izglītojamajiem). Pretendents nodrošina ēdienu daudzveidību.** [↑](#footnote-ref-12)
13. **Aizpildot tehniskā piedāvājuma nedēļas launaga ēdienkartes veidlapu atbilstoši paraugam, ieraksta konkrētā ēdiena veidu un nosaukumus (skatīt** <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> **) un aprēķina to uzturvērtību (g) un enerģētisko vērtību (kcal). Pretendents nodrošina ēdienu daudzveidību.** [↑](#footnote-ref-13)
14. **Aizpildot tehniskā piedāvājuma nedēļas launaga ēdienkartes** veidlapu atbilstoši paraugam, **ievēro**, lai uzturvielas un enerģētiskā vērtība tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi, proti, launagā vai otrajās brokastīs 10-15% no dienas normas, pieņemot, ka viena: 1.-4.klases izglītojamā dienas normas enerģētiskās vērtības (kcal) varietāte ir 1800-2200, bet uzturvielu varietāte (g) ir: olbaltumvielas 45-83, tauki 60-86, ogļhidrāti 225-302; 5.-12.klases izglītojamā dienas normas enerģētiskās vērtības (kcal) varietāte ir 2200-2600, bet uzturvielu varietāte (g) ir: olbaltumvielas 55-98, tauki 73-101, ogļhidrāti 275-357. [↑](#footnote-ref-14)
15. Pagatavotus saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 prasībām, ievērojot veselīga uztura principus. Sastādot izvēles ēdienkarti, nodrošina, ka miltu konditorejas izstrādājumi tiek iekļauti ēdienreizēs ne agrāk kā plkst. 11:00 [↑](#footnote-ref-15)
16. Visu vienas nedēļas ēdienkaršu vidējās izmaksas pretendents aprēķina pēc formulas: 1.1.+1.2.+1.3.+2.1.+2.2.+2.3.+3.1.+3.2.+3.3.+4.1.+4.2.+4.3=X / 12

    X – iegūtā 12 nedēļu ēdienkaršu izcenojuma summa bez PVN. [↑](#footnote-ref-16)