1.pielikums

**Tehniskā Specifikācija**

Ēdināšans pakalpojumu nodrošināšana speciālā pirmskolas II ‘’Pumpuriņš’’audzēkņiem

**Pakalpojuma mērķis:**

1.Nodrošināt kvalitatīvus sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumus Ēdināšans pakalpojumu nodrošināšana speciālā pirmskolas izglītības iestādē “Pumpuriņš”,izglītības iestādes nodrošinātās telpās, aprīkotās ar tehnoloģiskajām iekārtām un inventāru.

**Ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas vieta:** Puškina iela 10 ,Valka , Valkas novads LV-4701

**2.Prasības pakalpojuma izpildei:**

* 1. Jānodrošina izglītojamo ēdināšana četras reizes dienā – brokastis,pusdienas, launags,vakariņas.
  2. Ēdienu kvalitāte atbilstoši medicīniski ieteiktām normām pirmsskolas izglītības iestādēs un veselīga uztura vadlīnijām. Ēdienkarte tiek saskaņota ar izglītības iestādes medicīnas māsu;
  3. Mēnesī pieļaujams 2- 3 reizes ēdiena atkārtošanās.
  4. Ēdināšana tiek saskaņota ar izglītības iestādes vadību un pakļauta iestādes darba dienas režīmam.
  5. Ēdināšanas pakalpojuma apjoms (izglītojamo skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana) precizēts katras darba dienas sākumā.
  6. Ēdināšana nodrošināta atbilstoši Latvijas Republikas un Eiropas Savienības normatīvo aktu prasībām un Pārtikas un veterinārā dienesta ieteikumiem. Uzņēmums nodrošina drošas un nekaitīgas pārtikas aprites paškontroles sistēmu – HACCP.
  7. Normatīvie akti, kuru prasības un ieteikumi jāievēro, sniedzot sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumus, t.sk. sagatavojot kompleksās ēdienkartes visām vecuma grupām:

**2.9. Normatīvie akti, kuru prasības un ieteikumi jāievēro, sniedzot sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumus:**

2.9.1. Pārtikas aprites uzraudzības likums;

2.9.3. MK 28.12.2010. noteikumu Nr1206 “Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžeta paradzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”;

2.9.4. MK 27.12.2002. noteikumi Nr 610 “Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”;

2.9.5. MK 14.06.2005. Nr.409 „Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”;

2.9.6. Eiropas parlamenta un padomes regula Nr.852/2004 (29.04.2004.) „Par pārtikas produktu higiēnu”.

2.9.7. Ministru kabineta 12.08.2014. noteikumi Nr.461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”;

2.9.8. Ministru kabineta 26.05.2009. noteikumi Nr.485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”;

2.9.9. Ministru kabineta 15.09.2009. noteikumi Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība”.

2.10. Ēdināšana skolā jāorganizē saskaņā ar ēdienkarti, kas atbilstoša veselīga uztura principiem, ko nosaka MK 2012.gada 13.marta noteikumu Nr 172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” 2.pielikums (turpmāk – MK Nr.172).

2.11. Ministru kabineta noteikumi Nr.673 ‘’Noteikumi par vides kritēriju piemērošanu un piedāvājuma izvēles kritēriju noteikšanu pārtikas produktu piegādes un ēdināšanas pakalpojumu iepirkumiem’’

**3. Pretendentam jānodrošina:**

3. 1. Ēdnīcu ar kvalitatīviem produktiem un izejvielām.

3. 2. Pārtikas aprites noteiktās higiēnas prasības (MK noteikumi), Pārtikas un veterinārā dienesta prasību izpilde;

3.4. .5% ēdiena rezerve, lai realizētu kopējo ēdināšanas sistēmu;

3.5.Gadījumos, kad izglītojamam ir ārsta izziņa par ēšanas specifiku, Pretendentam jānodrošina ēdināšana pēc speciālas ēdienkartes;

3.6. Pamatlīdzekļu un inventāra lietošana atbilstoši to ekspluatācijas noteikumiem;

3.7.Pretendentam jānodrošina ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā nodarbināto darbinieku darba drošība, instruktāžu veikšana, kvalifikācijas paaugstināšana, veselības pārbaudes .

3.8.Patērētās elektroenerģijas, siltā un aukstā ūdens, un kanalizācijas notekūdeņu apmaksu atbilstoši skaitītāju rādījumiem;

**3.9.Prasības ēdināšanas organizēšanai:**

3.10. Ēdiens tiek gatavots uz vietas Pasūtītāja telpās.

3.11. Ēdiena gatavošanā dod priekšroku svaigiem un sezonāliem pārtikas produktiem,

3.12.Ēdiena gatavošanā izmanto pārtikas produktus , kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālā pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētas audzēšanas prasībām,

3.13. Izmanto videi draudzīgu piegādi, lai samazinātu vides piesārņojumu ar autotransporta izplūdes gāzēm un ceļa infrastruktūras slodzi.

3.14 Ēdieni tiek gatavoti no dažādām pārtikas grupām: dzīvnieku un putnu gaļa, zivis, dārzeņi, zaļumi, augļi, putraimi, maize, makaroni, piena produkti, augļi un ogas u.c., izmantojot pēc iespējas plašāku produktu klāsts ar attiecīgu kaloritāti. Nedrīkst izmantot treknu gaļu, desas, cīsiņus, kečupu, majonēzi. Nedrīkst ēdiena gatavošanai eļļu lietot atkārtoti. Gaļa (arī vistas gaļa) saņemšanas brīdī nedrīkst būt maltā veidā;

3.15.. Ēdienam jābūt atbilstošai temperatūrai :

- siltiem ēdieniem – temperatūra ne zemāka par +65 grādiem C ēdiena izdalē vai sadales līnijā,

- aukstiem ēdieniem pasniegšanas temperatūra – ne augstāka pa +14 grādiem C,

- pārējiem ēdieniem – atbilstoši organoleptiskajiem rādītājiem (garša, smarža, izskats)

**Izglītojamo skaits, kuriem jānodrošina pakalpojums.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Izmaksu pozīcijas** | **Ēdienreize** | **Ēdināmo skaits**  **A** | **Ēdienreižu**  **skaits vienā gadā**  **B** |
| 3 – 7 gadīgie | Brokastis | 55 | 232 |
| Pusdienas | 55 | 232 |
| Launags | 55 | 232 |
|  | Vakariņas | 10 | 150 |

**2.pielikums**

Identifikācijas Nr.VND 2017/1B

**Pieteikums dalībai iepirkumā un finanšu piedāvājums**

Ēdināšans pakalpojumu nodrošināšana speciālā pirmskolas II ‘’Pumpuriņš’’audzēkņiem

Identifikācijas Nr. VND 2017/1B

1. **Iesniedza**

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums | Rekvizīti |
|  |  |
| **Komersanta reģistrācijas Nr.** |  |
| **Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībai pakļauto uzņēmumu reģistrā reģistrācijas Nr.** |  |

1. **Iesniedzēja kontaktpersona**

|  |  |
| --- | --- |
| Vārds, uzvārds |  |
| Adrese |  |
| Tālr./fax |  |
| e- pasta adrese |  |

E-pasts, fakss, tālrunis *ir jānorāda precīzs un pareizs, uz kuru iespējams nosūtīt informāciju)*

Apstiprinam savu dalību iepirkuma procedūrā Ēdināšans pakalpojumu nodrošināšana speciālā pirmskolas II ‘’Pumpuriņš’’audzēkņiem,, ka esam iepazinušies ar iepirkuma Nolikumu un Tehnisko specifikāciju un piekrītam visiem noteikumiem, tie ir skaidri un saprotami, iebildumu un pretenziju pret tiem nav.

Uz pretendentu neattiecas Publisko iepirkumu likuma 8.²panta 7. un 8.daļā minētie izslēgšanas noteikumi :

1) pasludināts maksātnespējas process, apturēta vai pārtraukta saimnieciskā darbība, uzsākta tiesvedība par bankrotu vai tas tiek likvidēts;

2) Latvijā un valstī, kurā esam reģistrēti vai kurā atrodas pastāvīgā dzīvesvieta, ir nodokļu parādi, tajā skaitā valsts sociālās apdrošināšanas obligāto iemaksu parādi, kas kopsummā kādā no valstīm pārsniedz 150 euro;

3) ka visas piedāvājumā sniegtās ziņas par pretendentu ir patiesas;

4)ka apņemamies ievērot iepirkuma Nolikuma un tā pielikumu prasības ka esam pienācīgi iepazinušies ar tehnisko specifikāciju, tajā skaitā ar tajā ietvertajiem risinājumiem, darba apjomu un prasībām, un atsakāmies saistībā ar to izvirzīt jebkāda satura iebildumus vai pretenzijas;

5)kanav tādu apstākļu, kuri liegtu mums piedalīties iepirkuma procedūrā un pildīt Nolikumā un Tehniskajā specifikācijā norādītās prasības.

1. **Finanšu piedāvājums**

Finanšu piedāvājumā norāda kopējo cenu, par kādu tiks sniegti tehniskajai specifikācijai atbilstoši pakalpojumi.

Finanšu piedāvājumā cenu norāda *euro* (EUR) bez pievienotās vērtības nodokļa. Atsevišķi norāda pievienotās vērtības nodokļa summu un līguma summu, ieskaitot pievienotās vērtības nodokli.

Piedāvājam veikt pakalpojumu, saskaņā ar iepirkuma VND 2017/1B nolikuma nosacījumiem par piedāvājuma cenu:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Izmaksu pozīcijas** | **Ēdienreize** | **Ēdināmo skaits**  **A** | **Ēdienreižu**  **skaits 1 gadā**  **B** | **Cena par 1 porciju bez PVN, EUR**  **C** | **Cena par 1 ēdienreizi bez PVN, EUR**  **D = AxC** | **Maksa par visām ēdienreizēm vienā gadā bez PVN, EUR**  **E = DxB** | **PVN par visām ēdienreizēm vienā gadā (EUR)**  **F** | **Cena ar PVN (EUR) par visām ēdienreizēm vienā gadā**  **G** |
| 3 – 7 gadīgie | Brokastis | 55 | 232 |  |  |  |  |  |
| Pusdienas | 55 | 232 |  |  |  |  |  |
| Launags | 55 | 232 |  |  |  |  |  |
|  | Vakariņas | 10 | 150 |  |  |  |  |  |
| **Pavisam kopā** | | | | | |  |  |  |

**3.pielikums**

IDnr. VND 2017/1B, nolikumam

**Pretendenta speciālistu saraksts**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N.  p.k. | Speciālista  amats | Vārds, uzvārds | Darba vieta | Izglītība | Izglītības diploms, saņemšanas datums | Darba pieredze | Laika periods |
| 1. | Pavārs |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |

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

*Paraksta pretendenta vadītājs vai vadītāja pilnvarota persona.*

4. pielikums- Ēdienkarte un tehnoloģiskā karte

*ĒDIENKARTE*

ĒDIENKARTE \_\_ .diena

Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

**Ēdināmie audzēkņi 3 – 7 gadīgie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rec.Nr.\*** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Cena, euro(bez PVN)** |
| Olbalt. vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| **BROKASTIS** | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kopā** | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rec.Nr.\*** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Cena, euro(bez PVN)** |
| Olbalt. vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| **Pusdienas** | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kopā** | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rec.Nr.\*** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Cena, euro(bez PVN)** |
| Olbalt. vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| **Launags** | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kopā** | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rec.Nr.\*** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. Iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Cena, euro(bez PVN)** |
| Olbalt. vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| **Vakarinas** | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kopā** | |  |  |  |  |  |  |

**Tehnoloģiskās kartes**.

Tehnoloģiskās kartes ir ēdināšanas pakalpojuma sniedzēja sagatavots dokuments, kurš tiek sagatavots visiem ēdienkartē norādītajiem ēdieniem un dzērieniem, to sastāviem uz 1 (vienu) porciju atbilstoši darba organizācijas sistēmai, norādot:

a) receptūru – visiem ēdienkartes ēdieniem un dzērieniem produktu ielikumu daudzumus (bruto, neto svars); tā saturošo uzturvielu un enerģijas (Kcal) daudzumu; izmantoto produktu sortimentu un produktu kvalitātes rādītājus (piemēram, piena produktiem tauku saturu, miltiem šķiru/labumu, gaļa liemeņa daļa, zivīs fileja, zirnīši zaļie konservēti u.c. ); porcijas iznākumu gramos;

b) ēdiena gatavošanas procesa tehnoloģisko aprakstu, norādot gatavošanas procesa parametrus (temperatūru un laiku), ēdiena uzglabāšanas un realizācijas nosacījumus, kā arī darbības, kas ļauj maksimāli saglabāt vērtīgās uzturvielas (īpaši vitamīnus un minerālvielas) gatavošanas procesā, kā arī nodrošina ēdināšanas procesa atbilstību labas higiēnas prakses vadlīnijām un veselības drošībai.

Tehnoloģiskās kartes piedāvājumā iekļauj atbilstoši ēdienkartēm pa dienām, norādot receptūras/ tehnoloģiskās kartes numuru.