**IESNIEDZAMIE DOKUMENTI**

1. **Pretendentu atlases dokumenti**
   * 1. Pretendenta pieteikums dalībai cenu aptaujai (saskaņā ar instrukcijas 1.pielikumu).
     2. Pilnvara, gadījumā, ja kādu no pretendenta piedāvājumā ietvertiem dokumentiem paraksta persona uz pilnvaras pamata (persona, par kuras pārstāvības/paraksta tiesībām nevar pārliecināties publiskajās datu bāzēs).
     3. Kompetentas iestādes izsniegts dokuments, kas apliecina, ka pretendents (personu apvienības dalībnieks, apakšuzņēmējs) ir reģistrēts normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā (reģistrācijas dokuments jāiesniedz tikai ārvalstīs reģistrētiem pretendentiem). Par Latvijā reģistrēta pretendenta reģistrācijas faktu iepirkumu komisija pārliecinās Uzņēmumu reģistra mājaslapā internetā [www.ur.gov.lv](http://www.ur.gov.lv)
     4. Komisija patstāvīgi pārbauda PVD mājaslapas [www.pvd.gov.lv](http://www.pvd.gov.lv) sadaļā „ Reģistri” , vai uzņēmums ir reģistrēts vai atzīts kā pārtikas aprites uzņēmums PVD.

*Pretendentam ir tiesības pievienot piedāvājumam dokumentu (apliecinātu kopiju), kas apliecina, ka pretendents ir reģistrēts vai atzīts kā pārtikas uzņēmums PVD.*

* + 1. Pretendenta sagatavota informācija par iepriekšējo 3 (trīs) (2016., 2017., 2018.g.) gadu laikā *(pasūtītājs ņems vērā uzrādīto pieredzi līdz piedāvājumu iesniegšanas termiņam)* sniegtajiem sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumiem saskaņā ar instrukcijas 3.3.1.punktu, norādot informāciju saskaņā ar 5.pielikumu un pievienojot pozitīvu atsauksmi.
    2. Pretendenta apliecinājums, ka tā rīcībā ir nepieciešamais aprīkojums, trauki, galda piederumi un iekārtas kvalitatīva pakalpojuma nodrošināšanai saskaņā ar tehnisko specifikāciju.
  1. **Pretendenta tehniskais piedāvājums**

4.2.1. Pretendents sagatavo un iesniedz tehnisko piedāvājumu, kurā norādīts, kā tiks nodrošināta tehniskajā specifikācijā (2. pielikums) noteikto prasību izpilde.

4.2.2.**Tehniskā piedāvājuma sastāvs:**

4.2.2.1. **Darba organizācijas apraksts** (aprakstam jāattiecas tikai uz šo konkrēto iepirkumu), norādot, kā tiks nodrošināta tehniskajā specifikācijā noteikto prasību izpilde pakalpojuma izpildes vietā, tas ir:

1. darba organizācijas shēma, kurā norādīti visi veicamie tehnoloģiskie posmi, ieskaitot kvalitātes kontroles nodrošināšanu, shēmā ietverto tehnoloģisko posmu apraksts, kas pierāda pretendenta spēju nodrošināt ēdināšanu skolā, atbilstoši tehniskajā specifikācijā noteiktajām prasībām un informācijai;
2. informācija par personu, kura būs atbildīga par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas kvalitāti, darbinieku skaitu un pienākumiem. Plānoto darbinieku skaits, norādot amatu. **Piedāvātā galvenā pavāraparakstīts apliecinājums ar piekrišanu izpildīt uzdotos pienākumus gadījumā, ja ar pretendentu tiks slēgts līgums**.
3. Ēdienkartes sastādīšanas un saskaņošanas kārtība.
4. Paškontroles plāns.
5. Veicamo darbu grafiki vienai dienai pa stundām visiem plānotajiem darbiniekiem, darbinieku pienākumi un apkalpošanas organizācijas nodrošinājuma apraksts.
6. Ēdināšanā izmantojamo produktu kvalitātes nodrošināšanas pasākumu plānsun apraksts, t.sk., produktu piegādātāju izvēles kārtība, produktu pasūtīšanas, pieņemšanas, uzglabāšanas procedūru apraksti.

**4.2.3.Informācija par produktiem**, kurus pretendents izmantos ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai un kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības (turpmāk – BL), nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas (turpmāk – NPKS) vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas (turpmāk - LPIA) prasībām, kas noteiktas Ministru kabineta 12.08.2014. noteikumos Nr.461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”, Ministru kabineta 26.05.2009. noteikumos Nr.485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība” un Ministru kabineta 15.09.2009. noteikumos Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība”, aizpildot zemāk esošo tabulu (neiekļaut produktu: bioloģiski audzēti griķi),ņemot vērā šādus papildu nosacījumus:

1. 2. kolonnā vienu produktu nenorāda atkārtoti – gadījumā, ja vienam produktam ir vairāki ražotāji un/vai piegādātāji, tad 2. kolonnā šo produktu min vienu reizi (vienā rindā), 3. vai 4. kolonnā norādot visus šī produkta ražotājus un/vai piegādātājus;
2. 2. kolonnā atkārtoti nenorāda arī produktus, kuri pēc uzturvērtības un pielietojuma uzskatāmi par vienu produktu un sastāva ziņā atšķirības ir maznozīmīgas vai atšķiras tikai nosaukums (piemēram: par vienu produktu tiks uzskatīti visi ievārījumi; par vienu produktu visas baltmaizes, neatkarīgi no nosaukuma u.tml.);
3. produktu nosaukumus norāda atbilstoši tam, kādi tie norādīti sertifikātos un BL, NPKS vai LPIA produktu publiskajos reģistros;
4. ja pretendents piedāvā produktu, kuram ir vairāki veidi vai dalījums, un šī produkta veidi vai dalījums ir atsevišķi norādīti sertifikātā un BL, NPKS vai LPIA produktu publiskajā reģistrā, tad 2.kolonnā šo produktu un tā veidus min vienā pozīcijā (tabulas vienā rindā) kopā, un skaita kā vienu produktu;
5. gaļas produkta nosaukumu BL, NPKS vai LPIA produktu tabulā norāda atbilstoši tam, kāds tas norādīts sertifikātā un BL, NPKS vai LPIA produktu publiskajā reģistrā, nevis saistībā ar to kā šis produkts tiek apstrādāts un nosaukts ēdiena gatavošanas tehnoloģiskajā procesā;
6. BL, NPKS vai LPIA produktu tabulā iekļauj tikai dabīgus pārtikas produktus, kuri atbilst BL, NPKS vai LPIA prasībām, kā arī MK noteikumu Nr. 172 prasībām;
7. 2. kolonnā iekļauj un norāda tikai tādus pārtikas produktus, **kuru īpatsvars ēdienā ir lielāks par 1%** (vismaz 1 g nosauktā produkta 100 gramos gatava ēdiena);
8. produkti, kuriem pretendents nebūs norādījis tehnoloģisko karšu numurus vai būs norādījis tādus numurus, kas nav iekļauti ēdienkartēs, netiks vērtēti un par šiem produktiem punkti netiks piešķirti. Tāpat punkti netiks piešķirti par tiem produktiem, kuru izmantošana norādītajās tehnoloģiskajās kartēs netiek paredzēta.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr.p.k. | **Produkta**, kurš atbilst NPKS vaiBL prasībām, vai **kultūrauga**, kurš atbilst LPIA prasībām, **nosaukums** | Produkta, kurš atbilst NPKS vaiBL prasībām, vai kultūrauga, kurš atbilst LPIA prasībām,**ražotāja nosaukums** | Produkta, kurš atbilst NPKS vaiBL prasībām, vai kultūrauga, kurš atbilst LPIA prasībām,**piegādātāja nosaukums** | Produkta, kurš atbilst NPKS prasībām, **sertifikāta numurs** | Produkta, kurš atbilst BL prasībām, **operatora nosaukums** | Kultūrauga, kurš atbilst LPIA prasībām, **saimniecības nosaukums un audzētāja numurs** | Informācija par pretendenta sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju, norādot: **sadarbību apliecinošā dokumenta datumu un veidu** | Informācija par ēdieniem, kuru gatavošanā pretendents izmantos produktus, kuri atbilst NPKS vai BL prasībām, vai kultūraugus, kuri atbilst LPIA prasībām, norādot nolikumā minēto attiecīgo **ēdienu ēdienkaršu un tehnoloģisko karšu numurus** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Pretendents tehniskajā piedāvājumā obligāti iekļauj un izmanto ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai vismaz šādus produktus, kuri atbilst BL, NPKS vai LPIA prasībām**:**

**kartupeļi, burkāni, galviņkāposti, skābēti kāposti, bietes, sīpoli, piens, biezpiens, skābais krējums, kviešu milti**.

Informāciju par tabulā norādītā produkta atbilstību NPKS prasībām pasūtītājs pārbaudīs Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā ievietotajā nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktu sarakstā

<http://www.pvd.gov.lv/lat/lab_izvlne/registri/nacionalas_partikas_kvalitates>.

Informāciju par tabulā norādītā produkta atbilstību BL prasībām pasūtītājs pārbaudīs Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā ievietotajā kontroles institūcijās reģistrēto bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumu sarakstā

<http://www.pvd.gov.lv/lat/lab_izvlne/registri/atzto_un_reistrto_uzmumu_sarak/kontroles_institcijas_reistrti>.

Informāciju par tabulā norādītā kultūrauga atbilstību LPIA prasībām pasūtītājs pārbaudīs lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas reģistrā

<http://www.vaad.gov.lv/sakums/registri/augu-aizsardziba/lauksaimniecibas-produktu-integretas-audzesanas-registrs.aspx>

4.2.4.**Par piedāvājumā iekļautajiem produktiem, kuri atbilst NPKS vai BL prasībām, vai kultūraugiem, kuri atbilst LPIA** prasībām, pretendents iesniedz:

4.2.4.1. Līguma kopijas, kas apliecina pretendenta sadarbību ar produkta vai kultūrauga ražotāju un/vai piegādātāju;

4.2.4.2. Ja pretendents pievieno sadarbības līguma kopiju ar produkta piegādātāju, papildus jāpievienoražotāja/ audzētāja apliecinājums par sadarbību ar piegādātāju un piegādājamo produktu nosaukumiem;

* + - 1. Sertifikātu kopijas produktiem, kas audzēti/ražoti saskaņā ar bioloģiskās lauksaimniecības shēmu;
      2. Ja piedāvājumā tiek iekļauti no Eiropas Savienības valstīm importēti bioloģiskās lauksaimniecības produkti, tad līguma ar ražotāju vietā jāiesniedz kompetentās ārvalstu institūcijas sertifikāts, kurš apliecina produkta atbilstību bioloģiskās lauksaimniecības prasībām, kā arī pretendenta apliecināts šī sertifikāta tulkojums latviešu valodā.

4.2.5. **Informācija par produktu piegādes attālumu** no produkta ražotāja vai audzētāja tikai šādiem produktiem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N.p.k. | Produkta nosaukums | Produkta piegādātāja nosaukums | Produkta ražotāja vai audzētāja nosaukums | Attālums no produkta ražotāja vai audzētāja līdz Skaistkalnes vidusskolai*(~~50~~ km)* |
| 1. | Kartupeļi |  |  |  |
| 2. | Burkāni |  |  |  |
| 3. | Kāposti |  |  |  |
| 4. | Sīpoli |  |  |  |
| 5. | Bietes |  |  |  |
| 6. | Sezonas dārzeņi (gurķi, tomāti, redīsi, lapu salāti) |  |  |  |
| 7. | Āboli |  |  |  |
| 8. | Piens |  |  |  |
| 9. | Krējums |  |  |  |
| 10. | Siers |  |  |  |
| 11. | Biezpiens |  |  |  |
| 12. | Maize |  |  |  |
| 13. | Cūkgaļa |  |  |  |
| 14. | Vistas gaļa |  |  |  |
| 15. | Olas |  |  |  |
| Kopā: | | | |  |

**Pretendentam jāiesniedz līgumu kopijas**,kas apliecina pretendenta sadarbību ar augstāk esošajā tabulā norādīto produktu piegādātājiem vai ražotājiem/audzētājiem un kurā norādītas ražošanas/audzēšanas vietas adreses. Ja līgumā ar ražotāju/audzētāju nav norādīta ražošanas/audzēšanas vietas adrese, papildus jāpievieno apliecinājums brīvā formā, kurā objektīvi norādīts produkta ražošanas vietas attālums līdz pakalpojuma sniegšanas vietai. Ja Pretendents pievieno sadarbības līguma kopiju ar produkta piegādātāju, kurš pats nav produkta ražotājs vai audzētājs, tad papildus jāiesniedz piegādātāja vai ražotāja/audzētāja apliecinājums brīvā formā, kurā norādīts produkta ražošanas vietas attālums līdz pakalpojuma sniegšanas vietai.

4.2.6.**Ēdienkartes 10 dienām**, kuru sastādīšanā un norādāmajā informācijā tiek ievērotas visas spēkā esošajos normatīvajos aktos un šīs instrukcijas tehniskajā specifikācijā noteiktās prasības, kā arī veselīga uztura principi. Ēdienkartes jāsagatavo saskaņā ar šādu izglītojamo grupu dalījumu:

**1.5-4gadīgo ēdienu piedāvājums(brokastis,pusdienas,launags)**

**5-6 gadīgo kompleksās pusdienas**

**1. – 4. klase: kompleksās pusdienas;**

**5. – 12. klase: kompleksās pusdienas.**

Ēdienkartēm jābūt sagatavotām atbilstoši formām, kuras norādītas instrukcijas 3. pielikumā. Lai nodrošinātu vienlīdzīgu attieksmi, ēdienkartes pa vecuma grupām nedrīkst atšķirties iekļauto ēdienu nosaukumu un ēdienā izmantojamo produktu ziņā. Normatīvajos aktos reglamentētās uzturvielu un enerģētiskās vērtības nodrošina, piemērojot atšķirīgus porciju iznākumus (svaru).

4.2.7. **Tehnoloģiskās kartes**, kas tiek sagatavotas nolikuma 4.2.6. punktā noteiktajās ēdienkartēs norādītajiem visiem ēdieniem un dzērieniem, to sastāviem, norādot:

1) receptūru – visiem ēdienkartes ēdieniem un dzērieniem produktu ielikumu daudzumus (bruto, neto svars); tā saturošo uzturvielu un enerģijas (Kcal) daudzumu, kas aprēķināts no produkta neto svara; 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. ); iznākumu gramos. Pretendenta pienākums ir ievērot samērīgas pirmapstrādes un siltapstrādes zudumu normas;

2) 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;

3) tehnoloģiskās kartes piedāvājumā iekļauj pa ēdienu grupām (zupas, salāti, pamatēdieni, piedevas u.t.t.).

4) ja tehnoloģiskajās kartēs tiek iekļauti produkti, kam nepieciešamas īpašas prasības saskaņā ar MK Noteikumiem Nr.172 (piemēram desas, cīsiņi, konditorejas izstrādājumi u.c.), jābūt pievienotai informācijai (produkta specifikācija; kvalitātes apliecība u.tml.) par šo produktu atbilstību, tai skaitā norādot Piegādātāju.

4.2.8.Tehniskajam piedāvājumam jābūt Pretendenta vadītāja vai pilnvarotās personas (pievienojams pilnvaras oriģināls) parakstītam.

* 1. **Pretendenta finanšu piedāvājums**