

IESNIEDZAMIE DOKUMENTI

4.1. Pretendentu atlases dokumenti

- 4.1.1. Pretendenta pieteikums dalībai cenu aptaujai (saskaņā ar instrukcijas 1.pielikumu).
- 4.1.2. 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).
- 4.1.3. 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
- 4.1.4. Komisija patstāvīgi pārbauda PVD mājaslapas 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.
- 4.1.5. 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.
- 4.1.6. Pretendenta apliecinājums, ka tā rīcībā ir nepieciešamais aprīkojums, trauki, galda piederumi un iekārtas kvalitatīva pakalpojuma nodrošināšanai saskaņā ar tehnisko specifikāciju.

4.2. 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 pavāraparakstī 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.

1.								
----	--	--	--	--	--	--	--	--

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_inst_iticijas_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-audzšanas-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 jāpievieno ražotāja/ audzētāja apliecinājums par sadarbību ar piegādātāju un piegādājamo produktu nosaukumiem;

4.2.4.3. Sertifikātu kopijas produktiem, kas audzēti/ražoti saskaņā ar bioloģiskās lauksaimniecības shēmu;

4.2.4.4. 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 jāgatavo 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, cisiņi, 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.

4.3. Pretendenta finanšu piedāvājums