**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

**Cenu aptaujai „Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Vecumnieku novada Domes Skaistkalnes vidusskolā”**

**Līguma izpildes laiks:** no 2021.gada 1.septembra līdz 2022.gada 15.jūnijam.

**Darbu izpildes vieta:** Skaistkalnes vidusskolā, Skolas ielā 5., Skaistkalnes pagastā, Vecumnieku novadā.

1. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana jānodrošina, ievērojot uzskaitītos un citus pakalpojuma sniegšanas jomu regulējošos normatīvos aktus:
   1. Pārtikas aprites uzraudzības likums;
   2. Preču un pakalpojumu drošuma likums;
   3. Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumi Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
   4. Ministru kabineta 2014.gada 12.augusta noteikumi Nr.461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”;
   5. Ministru kabineta 2009.gada 26.maija noteikumi Nr.485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”;
   6. Ministru kabineta 2009.gada 15.septembra noteikumi Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība”;
   7. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu;
   8. Padomes Regula (EK) Nr. 834/2007 par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu un par Regulas (EEK) Nr. 2092/91 atcelšanu, Komisijas Regulu (EK) Nr. 889/2008, ar ko paredz sīki izstrādātus bioloģiskās ražošanas, marķēšanas un kontroles noteikumus, lai īstenotu Padomes Regulu (EK) Nr. 834/2007;
   9. Ministru kabineta 2014.gada 28.oktobra noteikumi Nr.673 „ Noteikumi par vides kritēriju piemērošanu un piedāvājuma izvēles kritēriju noteikšanu pārtikas produktu piegādes un ēdināšanas pakalpojumu iepirkumiem”.
   10. Padomes regula 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājam, ar ko paredz marķējumā noteiktās obligātās ziņas par norādēm uz pārtikas iepakojuma vai tam piestiprinātas etiķetes, vai pārtikas pavaddokumentiem:

* pārtikas produktu nosaukums;
* minimālais derīguma termiņš vai izlietošanas datums;
* jebkuri īpaši glabāšanas vai lietošanas nosacījumi;
* uzņēmuma, ar kura vārdu vai nosaukumu produktu tirgo, uzņēmuma vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese.
  1. Ministru kabineta 2002.gada 27.decembra noteikumi Nr. 610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”, grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535 grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535;
  2. Ministru kabineta 2013.gada 17.septembra noteikumi Nr.890 „Higiēnas prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmu”.
  3. Ministru kabineta 2015.gada 29.septembra noteikumi Nr. 545 „Pārtikas apritē nodarbināto personu personu apmācības kārtība higiēnas jomā”;
  4. Ministru kabineta 2010. gada 28. decembra noteikumi Nr. 1206 „Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldības pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”.
  5. Citi normatīvie akti, kas jebkādā veidā regulē pakalpojuma sniegšanu un saimniecisko darbību, kā arī ņemot vērā normatīvo aktu izmaiņas.

1. **Organizatoriskie jautājumi**
   1. Cenu aptauja paredz ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu **Skaistkalnes vidusskolā**, izņemot rudens, Ziemassvētku, pavasara un vasaras skolēnu brīvlaikus, atpūtas un svētku dienas. Ja ēdināšanas pakalpojums nepieciešams skolēnu brīvdienās, Pasūtītājs par to paziņo Izpildītājam divas nedēļas iepriekš.
   2. Paredzams, ka 2019./2020.mācību gadā **Skaistkalnes vidusskolā** ēdināšanas pakalpojumu orientējoši izmantos:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Skaistkalnes vidusskola | 2-4 gadīgie9(220) | 5-6 gadīgi  (175) | 1.-4.klase  (175) | 5.-12.klase  (175) | Kopā |
| Skaits | **30** | **18** | **42** | **74** | **164** |

2.3. Ēdināšanas pakalpojumu skolā mācību periodā jāsniedz šādos laikos:

- pusdienas– **11.3 0-12. 3 0**

2.4. Attiecīgās dienas ēdināšanas pakalpojuma apjoms (skolēnu skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana) tiek precizēts katru darba dienu līdz plkst**. 9.10**

* 1. Ne vēlāk kā līdz kārtējās nedēļas pēdējai darba dienai Izpildītājs ar Pasūtītāja noteikto personu saskaņo nākamās nedēļas ēdienkartes ar pievienotām tehnoloģiskajām kartēm - ēdienkarte kompleksai ēdināšanai katrai izglītojamo grupai.
  2. Izglītības iestādē apmeklētājiem pieejamā vietā tiek izvietota nedēļas komplekso pusdienu ēdienkarte, norādot ēdienkartēs iekļauto ēdienu porcijas svaru, uzturvērtību un enerģētisko vērtību.
  3. Izpildītājam ikreiz jānodrošina arī kontrolporcijas (paraugu) uzglabāšana. Ēdienu paraugus marķē, norādot parauga ņemšanas laiku (stundu, minūti). Paraugus uzglabā ledusskapī 24 stundas 2-6oC temperatūrā. Pēc 24 stundām ēdienu paraugus iznīcina.
  4. Skolas darbinieku un viesu ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti vai izvēles ēdienkarti.
  5. Izglītības iestādes direktore un iestādes medicīnas māsa vai cita skolas direktores nozīmēta persona kontrolē produktu un ēdienu kvalitāti, porciju apjomu, kā arī ēdiena pasniegšanas kultūru, noslēgtā ēdināšanas pakalpojumu līguma izpildi.
  6. Līguma izpildes laikā, lai kontrolētu produktu un ēdienu kvalitāti, var tikt izdarīti kontrolpirkumi, pārbaudītas pārtikas produktu iegādes pavadzīmes.
  7. Gatavā produkcija tiek ražota, uzglabāta un realizēta saskaņā ar ēdināšanas tehnoloģisko dokumentāciju. Ēdienu gatavošana jānodrošina uz vietas Skaistkalnes vidusskolā atbilstoši ēdienu tehnoloģiskajām kartēm, **izmantojot pretendenta rīcībā esošo papildus nepieciešamo aprīkojumu, traukus, galda piederumus un iekārtas.**
  8. Jāievēro ēdienu gatavošanā izmantojamo produktu derīguma termiņš un ēdienu realizācijas laiki. Pagatavotais ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākamajā dienā.
  9. Izpildītājam, vienlaicīgi ar komplekso pusdienu piedāvājumu, jānodrošina iespēja arī papildināt to ar papildu porciju/ām vai atsevišķiem ēdieniem no komplekso pusdienu ēdienu klāsta par komplekso pusdienu atsevišķo ēdienu kalkulācijas cenu. Izpildītājs drīkst piedāvāt papildus obligāti nodrošināmajai ēdienkartei arī citus ēdienus par Izpildītāja noteikto cenu.
  10. Pretendents atbild par viņa darbinieku darba drošību un veic darbinieku instruktāžas, atbild par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā nodarbināto darbinieku (veselības) medicīnas pārbaudēm.
  11. Ēdināšanas blokā drīkst strādāt darbinieki, kas ir apmācīti higiēnas jautājumos. Ēdināšanas bloka darbinieki darba procesā ievēro personīgo higiēnu, izmanto un maina darba apģērbu atbilstoši veicamā darba specifikai. Darba apģērbu uzglabā atsevišķi no personīgā apģērba.
  12. Pasūtītājs ēdiena gatavošanai nodod Izpildītājam nomas lietošanā telpas saskaņā ar nedzīvojamo telpu nomas līgumu (instrukcijas pielikums). Izpildītājs atbild par ugunsdrošību nomātajās telpās.
  13. Izpildītājs par telpu izmantošanu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai maksā nomas maksu 105,42 **EUR bez PVN mēnesī** (telpas 103 m2), pamatojoties uz savstarpēji noslēgto nedzīvojamo telpu nomas līgumu ar attiecīgo izglītības iestādi.
  14. Par komunālajiem pakalpojamiem (par elektroenerģiju un atkritumu izvešanu) nomātajās telpās pretendents norēķinās saskaņā ar nomas līgumu.
  15. Pretendentam par saviem līdzekļiem jāuztur kārtībā telpas un iekārtas, jāveic ikdienas uzkopšana un regulāri jāveic ūdens analīzes, telpu dezinfekcija, jānovērš radušās avārijas situācijas, jānodrošina tam nodotā aprīkojuma remonts. Vasaras periodā jāveic virtuves kosmētiskais remonts, ēdamzāles kosmētisko remontu veic pasūtītājs.
  16. Trauku mazgāšanai lieto videi draudzīgus (fosfātus nesaturošus) mazgāšanas līdzekļus.
  17. Ēdienu gatavošana, citu apmeklētāju ēdināšana un galda klājumi atļauti netraucējot Skaistkalnes vidusskolas skolēnu un darbinieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanu.
  18. Pēc izglītības iestādes pieprasījuma veic aptaujas un citus pasākumus saistībā ar Pretendenta sniegto pakalpojumu kvalitātes izvērtējumu, kā arī īsteno sadarbību ar izglītības iestādi un izglītojamajiem un izglītojamo vecākiem, lai uzlabotu pakalpojuma kvalitāti.

1. **Uztura normas:**

Ēdināšanu izglītības iestādē organizē tā, lai uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi, ievērojot minēto MK noteikumu Nr.172 grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535„Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” prasības.

1. **Prasības ēdienkartēm**
   1. **Ēdienkartēs izmantotajiem pārtikas produktiem (veidam, daudzumiem u.c.prasības) jāatbilst MK noteikumu Nr.172**„ **grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535**,**Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.**
   2. Lai nodrošinātu vienlīdzīgu attieksmi pret dažādu vecumposmu skolēniem, ēdienkartēs pa vecuma grupām jābūt vienādiem ēdienu nosaukumiem un izmantotajiem produktiem. Normatīvajos aktos noteiktās uzturvielu un enerģētiskās vērtības normas, jānodrošina, piemērojot atšķirīgus porcijas lielumus.
   3. Ēdienkartē iekļautie augļi un dārzeņi jāizmanto, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja tīmekļa vietnē;
   4. Ēdiena gatavošanai (t.sk. brīvās izvēles ēdienkartes ēdienu gatavošanai) izmanto piedāvājumā norādītos pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām.
   5. Ēdieni jāgatavo no dažādām pārtikas grupām: dzīvnieku un putnu gaļa, zivis, dārzeņi, zaļumi, augļi, putraimi, maize, makaroni, piena produkti u.c., izmantojot pēc iespējas plašāku produktu klāstu ar attiecīgu kaloritāti.
   6. Ēdienu gatavošanā nedrīkst izmantot pusfabrikātus.
   7. Ēdienam nodrošina šādu pasniegšanas temperatūru:
      1. siltajiem ēdieniem un dzērieniem - +70 - +75 grādi C,
      2. aukstajiem ēdieniem un dzērieniem ēdieniem - +12- +14 grādi C.
   8. Pēc Izglītības iestādes pieprasījuma nodrošina atbilstošu ēdināšanu gadījumos, kad izglītojamajam ir ārsta apstiprināta diagnoze (celiakija, cukura diabēts, alerģija pret konkrētiem pārtikas produktiem), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija;
   9. **Pretendentam jānodrošina:**

**2 x nedēļā – pamatēdiens, salāti, zupa, dzēriens, maize;**

**3 x nedēļā – pamatēdiens, salāti, deserts, dzēriens, maize.**

* 1. Ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).

**1.pielikums**

**Iepirkuma „Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Vecumnieku novada Domes Skaistkalnes vidusskolā”**

**KOMPLEKSO ĒDIENU PIEDĀVĀJUMS**

**Maksimālā** summa vienai porcijai:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Skaistkalnes vidusskola | 2-4 gadīgie | 5-6- gadīgie | 1.-4.klase | 5.-9..klase | 10.-12.klase |
| **Summa EUR ar PVN**  **Pusdienas** | **1.60** | **1.60** | **1.6 0** | **1.80** | **1.80** |
| **Brokastis** | **0.60** | **0-** | **0** | **0** | **0** |
| **Vakariņas** | **0.40** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Pretendentam jānodrošina:**

**- 2 x nedēļā – pamatēdiens, salāti, zupa, dzēriens, maize;**

**- 3 x nedēļā – pamatēdiens, salāti, deserts, dzēriens, maize.**

Lai nodrošinātu vienlīdzīgu attieksmi pret dažādu vecumposmu skolēniem, ēdienkartēs pa vecuma grupām jābūt vienādiem ēdienu nosaukumiem un izmantotajiem produktiem. Normatīvajos aktos noteiktās uzturvielu un enerģētiskās vērtības normas, jānodrošina, piemērojot atšķirīgus porcijas lielumus.

# 

# ĒDIENKARTE

\_\_ .diena

1. Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:
   1. **Pirmsskolas grupu izglītojamie vecumā 2-4 gadi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptūras vai tehnoloģiskās kartes**  **Nr.\_\_\_** | **Ēdiena nosaukums u.c informācija** | **1 porc. Iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Cena, EUR (bez PVN)** |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā: | | |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 , grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535 35% no diennakts normas | |  | 18-20 | 24-36 | 81-120 | 720-800 | 1.24 |

Ēdināšanu izglītības iestādē organizē tā, lai uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi. **Aizpilda tikai pusdienu sadaļu.**

**Pirmsskolas grupu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172.,** grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja | |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi | |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti | |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) | |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi | Dārzeņi kopā |  |  |  |  |  |  |
| No tiem svaigi dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi vai ogas | |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs | |  |  |  |  |  | X |
| Sāls | |  |  |  |  |  | X |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja | |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi | |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti | |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) | |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi | Dārzeņi kopā |  |  |  |  |  |  |
| No tiem svaigi dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi vai ogas | |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs | |  |  |  |  |  | X |
| Sāls | |  |  |  |  |  | X |

* 1. **Pirmsskolas grupu izglītojamie vecumā 5-6 gadi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptūras vai tehnoloģiskās kartes**  **Nr.\_\_\_** | **Ēdiena nosaukums u.c informācija** | **1 porc. Iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Cena, EUR (bez PVN)** |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā: | | |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 ,grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535., 35% no diennakts normas | |  | 12-28 | 16-29 | 55-113 | 490-750 | 1.24 |

Ēdināšanu izglītības iestādē organizē tā, lai uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi. **Aizpilda tikai pusdienu sadaļu.**

**Pirmsskolas grupu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172,** grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja | |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi | |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti | |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) | |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi | Dārzeņi kopā |  |  |  |  |  |  |
| No tiem svaigi dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi vai ogas | |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs | |  |  |  |  |  | X |
| Sāls | |  |  |  |  |  | X |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja | |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi | |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti | |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) | |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi | Dārzeņi kopā |  |  |  |  |  |  |
| No tiem svaigi dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi vai ogas | |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs | |  |  |  |  |  | X |
| Sāls | |  |  |  |  |  | X |

* 1. **Izglītojamie no 1. līdz 4. klasei**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums u.c informācija | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā: | | |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 ., grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535 | |  | 12-28 | 16-29 | 55-113 | 490-750 | 1.24 |

**3. – 4.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172.,** grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  | X |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  | X |
|  |  |  |  |  |  |  |

**1.4. Izglītojamie no 5.līdz 9.klasei**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Receptūras vai tehnoloģiskās kartes 2. Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums u.c informācija | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā: | | |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 ., grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535 | |  | 18-36 | 23-37 | 79-144 | 700-960 | 1.49 |

**5. –9.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172,** grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  | X |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  | X |
|  |  |  |  |  |  |  |

**1.5.Izglītojamie no10. līdz 12. klasei**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums u.c informācija | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā: | | |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 ., grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535 | |  | 20-37 | 27-38 | 90-147 | 800-980 | 1.49 |

**10.– 12.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172,,** grozījumi noteikumiem MK21.08.2018.noteikumiemNr.535

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.  diena | 2.  diena | 3.  diena | 4.  diena | 5.  diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  | X |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.  diena | 2.  diena | 3.  diena | 4.  diena | 5.  diena | Kopā nedēļā |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  |
| Augļi |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  | X |

*[Paraksttiesīgās personas amata nosaukums] [ paraksts] [ vārds, uzvārds]*

### *[z.v.]*

**2.pielikums**

FINANŠU PIEDĀVĀJUMS

**Cenu aptaujai „Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Vecumnieku novada Domes Skaistkalnes vidusskolā”**

1.tabula

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pakalpojuma saņēmēji | Komplekso pusdienu piedāvājuma (viena porcija) izmaksas,  EUR bez PVN | Izglītojamo skaits | Izmaksu summa, EUR bez PVN | Izmaksu summa par 160 mācību dienām, EUR bez PVN |
|  |  |  | D=BxC | E=Dx160 |
| A | B | C | D | E |
| 2-4 - gadīgie |  | 16 |  |  |
| 5-6- gadīgie |  | 18 |  |  |
| 1.-4.klases izglītojamie |  | 43 |  |  |
| 5.-12.klases izglītojamie |  | 94 |  |  |
| Summa kopā, EUR bez PVN | | | |  |
| 8% rezerve (no pozīcijas “Summa kopā, EUR bez PVN”) pakalpojumu izpildes nodrošināšanai skolas darbiniekiem un citu pasākumu dalībniekiem: | | | |  |
| Piedāvājuma cena kopā, EUR bez PVN | | | |  |
| PVN 21% | | | |  |
| Pavisam kopā | | | |  |

*Norādīt 2 zīmes aiz komata.*

2. tabula

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pakalpojuma saņēmēji | Brokastu  piedāvājuma (viena porcija) izmaksas,  EUR bez PVN | Komplekso pusdienu piedāvājuma (viena porcija) izmaksas,  EUR bez PVN | Launaga  piedāvājuma (viena porcija) izmaksas,  EUR bez PVN | Izglītojamo skaits | Izmaksu summa, EUR bez PVN | Izmaksu summa par 160 mācību dienām, EUR bez PVN |
|  |  |  |  |  | F= (B+C+D)xE | G=Fx160 |
| A | B | C | D | E | F | G |
| 2-4 gadīgie |  |  |  | 16 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Summa kopā, EUR bez PVN | | | | | |  |
| 8% rezerve (no pozīcijas “Summa kopā, EUR bez PVN”) pakalpojumu izpildes nodrošināšanai skolas darbiniekiem un citu pasākumu dalībniekiem: | | | | | |  |
| Piedāvājuma cena kopā, EUR bez PVN | | | | | |  |
| PVN 21% | | | | | |  |
| Pavisam kopā | | | | | |  |

**Ēdiena pašizmaksas aprēķins vienam mēnesim (20 dienām)**

**3.tabula**

|  |  |
| --- | --- |
| zdevumi | *EUR* |
| Produktu iegādes un piegādes izmaksas\* |  |
| Darba samaksa - darbiniekam regulāri izmaksājamā atlīdzība par darbu, kura ietver darba algu, piemaksas, prēmijas un jebkuru cita veida ar darbu saistītā atlīdzība, kā arī valsts sociālās apdrošināšanas obligātās iemaksas un nodokļi |  |
| Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamās Pretendenta iekārtu izmaksas |  |
| Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamās Pretendenta inventāra izmaksas |  |
| Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamie saimniecības (uzkopšanas un dezinfekcijas) līdzekļi |  |
| Administratīvie izdevumi (piemēram, biroja preces, sakaru pakalpojumi u.c.) |  |
| Ēdnīcas telpu, palīgtelpu, iekārtu un inventāra nomas maksas izdevumi |  |
| Elektroenerģijas izdevumi |  |
| Atkritumu apsaimniekošanas izdevumi |  |
| Neplānotie izdevumi |  |
| u.c. (norādīt, ja tādi ir) |  |
| Kopā izdevumi bez PVN |  |
| PVN \_\_ % |  |
| Izdevumi kopā ar PVN |  |

produktu iegādes un piegādes izmaksas aprēķina pēc formulas:

I=P:10\*20, kur

I-produktu izmaksas vienam mēnesim;

P-Finanšu piedāvājuma **3.tabulā** aprēķinātās produktu izmaksas 10 dienām

10-piedāvājumā iekļauto ēdienkaršu skaits;

20- vidējais mācību dienu skaits vienā mēnesī.

**Ēdienkartēs izmantojamo produktu daudzums un izmaksas 10 dienām**

**4.tabula**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N.p.k** | **Produkta nosaukums** | Pirmsskolas vecuma bērnu  (4 – 6 gadi) ēdienkartēs  **uz visiem bērniem** | 1.-4.klašu ēdien-kartēs  **uz visiem bērniem** | 5-.12.  klašu ēdien-kartēs  **uz visiem bērniem** | **Produkta daudzums visās ēdienkartēs visiem bērniem** | **Produkta daudzums visās ēdienkartēs visiem izglītojamajiem, kg** | **Produkta cena bez PVN par vienu kg, EUR** | **Produkta izmaksas kopā bez PVN, EUR** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** |
|  |  |  | 1.+2.+3.  ailes | 4.aile/1000 |  | 5.x 6.aile |
| **Bruto, g** | **Bruto, g** | **Bruto, g** | **Bruto, g** | **Bruto, kg** | **EUR bez PVN** | **EUR bez PVN** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *KOPĀ:* | | | | | | | |  |

Apliecinām, ka

1. finanšu piedāvājumā norādītajā cenā ir iekļautas visas ar iepirkuma priekšmetu saistītās izmaksas, kā arī visi nodokļi (izņemot PVN) un nodevas, ja tādas ir paredzētas.
2. Līgumcena viena izglītojamā ēdināšanai vienā dienā ir nemainīga neatkarīgi no tā, cik izglītojamo konkrētajā dienā izmanto ēdināšanas pakalpojumus.
3. pretendents, vienlaicīgi ar komplekso pusdienu piedāvājumu, nodrošinās iespēju arī papildināt to ar papildu porciju/ām vai atsevišķiem ēdieniem no komplekso pusdienu ēdienu klāsta par komplekso pusdienu atsevišķo ēdienu kalkulācijas cenu. Cenas atsevišķajiem ēdieniem būs pieejamas izglītojamiem un skolas darbiniekiem.

|  |  |
| --- | --- |
| Vārds, uzvārds: |  |
| Amata nosaukums: |  |
| Paraksts: |  |
| Datums: |  |

*Piedāvājumu paraksta pretendenta paraksta tiesīgā amatpersona vai tās pilnvarota persona*

## 3.pielikums

**SNIEGTO PAKALPOJUMU SARAKSTS**

**Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Vecumnieku novada Domes Skaistkalnes vidusskolā**

Pretendenta nosaukums: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Reģistrācijas numurs: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pretendents apliecina, ka iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā ir sniedzis vismaz vienu līdzīga rakstura pakalpojumu:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pakalpojuma raksturojums | Pasūtītāja nosaukums, adrese, kontaktpersona, tālrunis | Personu skaits, kuriem nodrošina ēdināšanas pakalpojumu | Līguma summa  (EUR) bez PVN | Pakalpojuma sniegšanas laiks (gads/mēnesis) |
| 1. |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Pielikumā: atsauksme no

|  |  |
| --- | --- |
| Vārds, uzvārds: |  |
| Amata nosaukums: |  |
| Paraksts: |  |
| Datums: |  |

## Piedāvājumu paraksta pretendenta paraksta tiesīgā amatpersona vai tās pilnvarota persona