Apstiprināts ar

Iepirkuma komisijas

2014.gada 14.jūlija sēdē

protokolu Nr.25

(ar precizējumiem no 28.07.2014.)

**NOLIKUMS**

**„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada izglītības iestādēs”**

**Identifikācijas numurs ĶND/2014/24**

Publisko iepirkumu likuma 8. panta septītā daļa, likuma 2. pielikuma „B” daļa

Ķekavas pagastā Ķekavas novadā, 2014**1. VISPĀRĪGĀ INFORMĀCIJA**

**1.1.** **Iepirkuma metode:** iepirkums tiek veikts saskaņā ar Publisko iepirkumu likuma (turpmāk tekstā – „PIL”) 8. panta septīto daļu, PIL 2. pielikuma „B” daļu.

**1.2. Iepirkuma priekšmets:**

1.2.1. Dalīts četrās lotēs:

1. LOTE - Ķekavas vidusskola - Ķekava;

2. LOTE - Ķekavas sākumskola – Ķekava;

3. LOTE - Pļavniekkalna sākumskola – Katlakalns;

4. LOTE - Daugmales pamatskola – Daugmale.

1.2.2. Pretendents var iesniegt piedāvājumu par vienu loti, vairākām lotēm vai visām lotēm. Uzvarētājs tiks noteikts katrā atsevišķā iepirkuma lotē.

1.2.3. Piedāvājumā jāiekļauj viss izvēlētajā lotē prasītais pakalpojuma apjoms. Nevar tikt piedāvāta nepilna lote. Katra lote tiks vērtēta atsevišķi. Par katru loti tiks slēgts atsevišķs līgums

1.2.4. Izglītības iestāžu audzēkņu un darbinieku ēdināšana izglītības iestādēs un ēdināšanas telpās par maksu saskaņā ar šo nolikumu (turpmāk – Nolikums) un Tehnisko specifikāciju (1.pielikums).

## 1.3. Iepirkuma identifikācijas numurs: ĶND/2014/24

## 1.4. Iepirkuma nomenklatūras kods (CPV): 55524000-9.

**1.5. Pasūtītāji un organizētājs:**

1.5.1. Pasūtītāji - Ķekavas vidusskola, Ķekavas sākumskola, Pļavniekkalna sākumskola, Daugmales pamatskola.

1.5.2. Organizētājs - Ķekavas novada pašvaldība, reģistrācijas numurs 90000048491, juridiskā adrese: Gaismas iela 19 k-9-1, Ķekava, Ķekavas pagasts, Ķekavas novads, LV-2123, tālrunis 67935803, fakss 67935819.

1.5.3. Kontaktpersonas:

1.5.3.1. par Nolikumu

- Ilga Viegliņa, tel. 67935888, 67935803, [iepirkumi@kekava.lv](mailto:iepirkumi@kekava.lv),

1.5.3.2. par Tehnisko specifikāciju:

1. LOTE - Ķekavas vidusskolas un sākumskolas direktore Sandra Pugovka, tel. 29391623
2. LOTE - Ķekavas vidusskolas un sākumskolas direktore Sandra Pugovka, tel. 29391623
3. LOTE - Pļavniekkalna sākumskolas direktore Agita Baltmane, tel. 26185027
4. LOTE - Daugmales pamatskolas direktors Andris Ceļmalnieks, tel. 29296361

**1.6. Pretendents:** iepirkumā var piedalīties personas vai personu apvienības (turpmāk - Pretendents), kuras atbilst PIL un Nolikumā noteiktajām prasībām.

## 1.7. Līguma izpildes vieta:

1. LOTE - Ķekavas vidusskola - Ķekava;

2. LOTE - Ķekavas sākumskola - Ķekava

3. LOTE - Pļavniekkalna sākumskola – Katlakalns;

4. LOTE - Daugmales pamatskola – Daugmale.

## 1.9. Iespējas iepazīties ar Nolikumu

1.9.1. Pretendenti ar Nolikumu un tā pielikumiem var iepazīties Ķekavas novada pašvaldības darba laikā, iepriekš informējot pa tālruni 67935888; 67935803.

1.9.2. Nolikums un tā pielikumi ir pieejami Ķekavas novada pašvaldības mājas lapā internetā: [www.kekava.lv/publiskie iepirkumi/](http://www.kekava.lv/publiskie%20iepirkumi/)

**1.10. Piedāvājuma iesniegšanas vieta, datums, laiks un kārtība**

1.10.1. Pretendenti piedāvājumus var iesniegt līdz **2014.gada 11.augustam plkst. 10.00,** Ķekavas novada pašvaldībā, Gaismas ielā 19 k-9-1, Ķekavā, Ķekavas novadā, LV-2123, iesniedzot personīgi vai atsūtot pa pastu. Pasta sūtījumam jābūt nogādātam Organizētājam līdz šajā punktā norādītajam termiņam.

1.10.2. Piedāvājumi, kas nav iesniegti Nolikumā noteiktajā kārtībā, nav noformēti tā, lai piedāvājumā iekļautā informācija nebūtu pieejama līdz piedāvājumu atvēršanas brīdim, vai, kas saņemti pēc piedāvājuma iesniegšanas termiņa beigām, netiks vērtēti un tiks neatvērti atdoti atpakaļ iesniedzējam.

### 1.10.3. Pretendents var atsaukt, grozīt vai mainīt savu piedāvājumu līdz piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām. Pēc piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām Pretendents nevar grozīt savu piedāvājumu.

### 1.10.4. Pretendents par iepirkuma priekšmetu var iesniegt tikai vienu piedāvājumu. Pretendents nevar iesniegt piedāvājuma variantus.

## 1.11. Piedāvājuma spēkā esamība

### Pretendenta iesniegtais piedāvājums ir spēkā, tas ir, saistošs Pretendentam, līdz iepirkuma līguma noslēgšanai.

## 1.12. Piedāvājuma noformēšana

## 1.12.1. Piedāvājumam jāsastāv no šādām daļām:

* pieteikuma dalībai iepirkumā un Pretendenta atlases dokumentiem;
* tehniskā piedāvājuma attiecīgi 1., 2., 3. vai 4. LOTEI;
* finanšu piedāvājuma.

## 1.12.2. Piedāvājuma sējumā ietilpstošie dokumenti ir jāsanumurē un jācaurauklo (auklu gali jāpārlīmē), jāaizzīmogo un jāparaksta. Piedāvājumam jābūt titullapai (brīvā formā), satura rādītājam ar uzrādītām lapām.

## 1.12.3. Piedāvājums jāiesniedz aizlīmētā un aizzīmogotā iepakojumā, uz kura jānorāda:

* Pasūtītāja nosaukums un adrese;
* Pretendenta kontaktpersonas vārds, uzvārds un tālruņa numurs;
* Pretendenta nosaukums, adrese, e-pasta adrese, tālruņa un faksa numurs;
* atzīme „Piedāvājums iepirkumam **„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada izglītības iestādēs”**, identifikācijas Nr. ĶND/2014/24”
  + 1. Piedāvājuma ārējā iepakojumā jāievieto 1 (viens) piedāvājuma oriģināls un 1 (viena) piedāvājuma kopija. Uz piedāvājumiem attiecīgi jānorāda:
* “ORIĢINĀLS” vai “KOPIJA”, kā arī:
* Pretendenta nosaukums un adrese;
* atzīme „Piedāvājums iepirkumam ID Nr.**ĶND/2014/24**.”

### 1.12.5. Piedāvājumā iekļautajiem dokumentiem jābūt skaidri salasāmiem, bez labojumiem. Ja labojumi ir izdarīti, tiem jābūt apstiprinātiem atbilstoši normatīvajiem aktiem.

1.12.6. Piedāvājums jāizstrādā un jānoformē latviešu valodā. Ja piedāvājumā tiek iekļauti dokumenti svešvalodā, tiem jāpievieno notariāli apliecināts tulkojums latviešu valodā.

### 1.12.7. Ja piedāvājumam pievieno dokumentu kopijas, tās apliecina saskaņā ar Dokumentu juridiskā spēka likuma prasībām un Ministru kabineta 2010.gada 28.septembra noteikumiem Nr.916 “Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība”.

1.12.8. Pretendents iesniedz parakstītu piedāvājumu. Piedāvājumu paraksta pilnvarotā persona, norādot pilnu amata nosaukumu (ietverot organizācijas nosaukumu), parakstu un paraksta atšifrējumu (pievieno pilnvaras kopiju).

1.12.9. Ja piedāvājumu iesniedz personu apvienība vai personālsabiedrība, piedāvājumā papildus norāda personu, kas iepirkumā pārstāv attiecīgo personu apvienību vai personālsabiedrību, kā arī katras personas atbildības sadalījumu.

### 1.12.10. Iesniegtie piedāvājumi ir Organizētāja īpašums un netiek atdoti atpakaļ Pretendentiem.

### 1.13. Informācijas apmaiņa

### 1.13.1. Informācijas apmaiņa starp Organizētāju un Pretendentiem notiek pa pastu, faksu vai elektroniski pa e-pastu [iepirkumi@kekava.lv](mailto:iepirkumi@kekava.lv).

### 1.13.2. Ja no ieinteresētā Pretendenta ir saņemts jautājums, Organizētājs sagatavo atbildi un nosūta atbildi ieinteresētajam Pretendentam, un atbildi kopā ar uzdoto jautājumu, nenorādot iesniedzēju, ievieto Ķekavas novada pašvaldības mājas lapā internetā: [www.kekava.lv](http://www.kekava.lv), sadaļā „Publiskie iepirkumi”.

### 1.13.3. Ja Nolikumā tiek izdarīti precizējumi, tie tiek ievietotas Ķekavas novada pašvaldības mājas lapā internetā: [www.kekava.lv](http://www.kekava.lv), sadaļā „Publiskie iepirkumi”.

1.13.4. Pretendentam ir pienākums sekot līdzi Ķekavas novada pašvaldības mājas lapā internetā: [www.kekava.lv](http://www.kekava.lv), sadaļā „Publiskie iepirkumi”, ievietotajai informācijai.

# 2. Pretendentu atlases (kvalifikācijas) prasības

# un iesniedzamie dokumenti

**2.1. Pretendenta pieteikums dalībai iepirkumā**.

2.1.1. Pretendents iesniedz pieteikumu dalībai iepirkumā, kas izstrādāts un noformēts atbilstoši Nolikuma pielikumā pievienotajai pieteikuma veidlapai (pielikums Nr.2).

2.1.2. Pieteikumu paraksta Pretendenta vadītājs vai tā pilnvarota persona.

**2.2. Uz Pretendentu (tā apakšuzņēmējiem) nedrīkst attiekties neviens no PIL 391.pantā uzskaitītajiem izslēgšanas gadījumiem.**

2.2.1. Iepirkuma komisija (turpmāk – Komisija) pārbaudīs Pretendentu (tā apakšuzņēmēju), kuram atbilstoši iepirkuma procedūras dokumentos noteiktajām prasībām būs piešķiramas Līguma slēgšanas tiesības, vai minētajai personai (neatkarīgi no tā, vai tie reģistrēti Latvijā vai Latvijā atrodas to pastāvīgā dzīvesvieta) Latvijā nav nodokļu parādu, tajā skaitā valsts sociālās apdrošināšanas obligāto iemaksu parādu, kas kopsummā pārsniedz 150 euro.

## 2.2.2. Termiņš nodokļu parādu nomaksai, ja pretendentam tāds tiks konstatēts, tiks noteikts 10 (desmit) darba dienas.

2.2.3. Ja attiecīgais Pretendents noteiktajā termiņā neapmaksās nodokļu parādu, Organizētāj**s** to izslēgs no dalības iepirkumā.

**2.3. Atlases (kvalifikācijas) prasības un to izpildi apliecinoši atlases dokumenti, kuri jāiesniedz Pretendentam:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pretendentiem ir jāatbilst šādām atlases (kvalifikācijas) prasībām** | | **Iesniedzamie atlases dokumenti** |
| 2.3.1. Prasības Pretendenta profesionālās darbības veikšanai | Pretendents ir reģistrēts atbilstoši attiecīgās valsts normatīvo aktu prasībām | 1) Organizētājs pārbaudīs publiskajās datu bāzēs ([www.lursoft.lv](http://www.lursoft.lv) un [www.vid.gov.lv](http://www.vid.gov.lv)) vai Pretendents ir reģistrēts Komercreģistrā, nodokļu maksātāju reģistrā. Ja Pretendents reģistrēts līdzvērtīgā iestādē citā valstī – jāiesniedz reģistrācijas apliecības kopija vai izziņas, kas apliecina, ka Pretendents ir reģistrēts normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā kopija 2) Organizētāj**s** informāciju par Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) uzraudzībā esošajiem uzņēmumiem iegūs PVD mājas lapā ([www.pvd.gov.lv](http://www.pvd.gov.lv) ) |
| 2.3.2. Prasības attiecībā uz Pretendenta tehniskajām un profesionālajām spējām | Pretendentam ir pieredze vismaz 3 (trīs) izglītības iestāžu audzēkņu ēdināšanas specifikas (ar audzēkņu skaitu virs 500) objektos ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā, Pakalpojumi tiek sniegti kvalitatīvi. | Saraksts, kurā uzskaitīti sniegtie izglītības iestāžu audzēkņu ēdināšanas spedifikas pakalpojumi iepriekšējos 3 (trīs) gados, norādot:   1. pakalpojumu saņēmēju (pasūtītāju), objektu adresi, 2. pasūtītāja kontaktinformāciju, 3. pakalpojumu apjomu (izglītojamo skaits iestādē); 4. līguma termiņu,   atbilstoši nolikuma pielikumam Nr.6.  Kvalitatīva pakalpojuma sniegšanu apliecina 2 (divas) pasūtītāju, kuri norādīti sarakstā, pozitīvas atsauksmes.  Organizētājam ir tiesības sazināties sarakstā norādītām izglītības iestādēm (to administrāciju), lai noskaidrotu ēdināšanas pakalpojuma kvalitāti. |
|  | Pretendents pakalpojuma sniegšanā nodrošina kvalificētu personālu:   1. vismaz 1 (vienu) speciālistu ar augstāko profesionālo vai vidējo speciālo izglītību (pārtikas tehnologs); 2. vismaz 1 (vienu) šefpavāru ar vismaz vidējo speciālo izglītību; | Saraksts atbilstoši nolikuma pielikumam Nr.7, norādot, Pretendenta pakalpojuma sniegšanā atbildīgos darbiniekus par kvalitātes kontroli:  1) speciālista ar augstāko profesionālo vai vidējo speciālo izglītību - pārtikas tehnologa vārdu, uzvārdu;  2) šefpavāra ar vismaz vidējo speciālo izglītību vārdu, uzvārdu;  3) citu darbinieku, kuri tiks iesaistīti pakalpojuma nodrošināšanā Ķekavas novada izglītības iestādēs, amatus, skaitu.  Pārtikas tehnologa, pavāra, u.c.darbinieku izglītību un profesionālo kvalifikāciju apliecinošu dokumentu kopijas, valodas atestācijas apliecības kopija, CV.  Apliecinājumi par darba attiecīgu nodibināšanu ar konkrētām personām, līguma slēgšanas tiesību piešķiršanas gadījumā (3.pielikums) |
| 2.3.3. Prasības attiecībā uz Pretendenta pienākumu veikt objekta apskati | Pretendents ir apsekojis objektu | Apsekošanas fakts tiek fiksēts Objekta apsekošanas reģistrācijas lapā atbilstoši nolikuma 4.pielikumam, kuru paraksta Piegādātāja un Pasūtītāja pārstāvji. |

**2.4. Tehniskais piedāvājums**

2.4.1. Pretendents iesniedz Tehnisko piedāvājumu, kas izstrādāts un noformēts atbilstoši Tehniskajai specifikācijai (pielikums Nr.1 -1.LOTE; 2.LOTE; 3.LOTE, 4.LOTE).

2.4.2. Tehniskais piedāvājums sastāv no:

2.4.2.1. **darba organizācijas apraksta** (apraksts noformējams brīvā formā), kurā norādīts kā tiks nodrošināta Tehniskajā specifikācijā noteikto prasību izpilde pakalpojumu izpildes vietā, t.sk.:

1. darba organizācijas shēma;
2. informācija par personu, kura atbildīga par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas kvalitāti, darbinieku skaitu un pienākumiem;
3. ēdināšanā izmantoto produktu kvalitātes nodrošināšanas pasākumu apraksts, kas apliecina pārtikas aprites posmu izsekojamību un produktu ražotāju atbilstību nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām. Pretendents norāda, vai piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas ir sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām, kā arī informāciju par nacionālajai pārtikas kvalitātes shēmai vai bioloģiskajai pārtikas kvalitātes shēmai (saskaņā ar Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumiem Nr. 663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtībā”) atbilstošiem produktiem, iesniedzot apliecinājumus par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju;

2.4.2.2. **ēdienkartes aprēķina 10 (desmit) dienām, kas atbilst visām turpmāk minētajām prasībām:**

1. visas ēdienkartē norādītās ēdienreizes atbilst normatīvajos aktos noteiktajām enerģijas un uztura normām attiecīgajā klašu un vecuma grupā, kā arī veselīga uztura principiem;
2. ēdienkarte noformēta atbilstoši formām, kuras norādītas Nolikuma 5. pielikumā;
3. visu ēdienkartē norādīto ēdienreižu cena nepārsniedz Nolikuma 2.5.1. punktā norādīto maksimālo maksu par izglītojamo ēdināšanas pakalpojumiem;
4. ēdienkarte izstrādāta un noformēta visām izglītojamo grupām, kuras minētas Nolikuma 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.pielikumā - Tehniskā specifikācija.

10 (desmit) dienu ēdienkarti noformē saskaņā ar šādu izglītojamo grupu dalījumu:

1) pirmsskolas vecuma izglītojamie no 1 – 2 gadus veci bērni;

2) pirmsskolas vecuma izglītojamie no 3 – 6 gadus veci bērni;

3) izglītojamie no 1. līdz 4. klasei;

4) izglītojamie no 5. līdz 6. klasei;

5) izglītojamie no 5. līdz 12. klasei.

2.4.2.4. **tehnoloģiskajām kartēm**. Tehnoloģiskās kartes ir ēdināšanas pakalpojuma sniedzēja izstrādāts dokuments, kurš tiek izstrādāts un noformēts 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, gaļā 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.

2.4.2.6. **apliecinājums,** ka Pretendents ir iepazinies ar Pasūtītāja virtuves iekārtām (Objekta apsekošanas lapa Pielikums Nr.4), aprīkojumu un līguma slēgšanas gadījumā spēs nodrošināt Pakalpojumu pilnā apjomā;

2.4.2.7. **informācija par to, vai tiks, un, ja tiks, tad kā tiks nodrošināta „Skolas piens” un „Skolas auglis” programmas**.

Ja pretendents nodrošinās „Skolas piens” un „Skolas auglis” programmas, tad jāiesniedz apliecinājums, ka nodrošinās skolēnus ar saviem traukiem, trauku mazgāšanu, vietu ēdamzālē.

2.4.2.8. **ārpus kompleksajām pusdienām (maksas pusdienu sortimenta) piedāvāto ēdienu ēdienkarte (attiecas uz 1., 2. un 4.LOTI).**

Ēdienkartes tiek sagatavotas ievērojot Nolikuma un tā pielikumu prasības un atbilstoši ēdienkartes veidlapai (pielikums Nr.16);

**2.5. Finanšu piedāvājums**

2.5.1. Pretendents iesniedz **Finanšu piedāvājumu attiecīgi katrai no LOTĒM**, kas noformēts atbilstoši veidlapai (pielikums Nr.8),

Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglītojamajam nedrīkst pārsniegt noteikto maksimālo maksu par izglītojamo ēdināšanas pakalpojumiem, kurā iekļauts PVN, šādā apmērā:

1. 1.-12.klase – 1,61 EUR (1,13 Ls)
2. Pirmsskolas izglītības iestādes – 2,28 EUR (1,60 Ls)

Ja izglītojamajam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamajam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana saskaņā ar pašvaldības speciālajām tiesību normām. Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglītojamajam nedrīkst pārsniegt noteikto maksimālo maksu par izglītojamo ēdināšanas pakalpojumiem, kurā iekļauts PVN – 2,85 EUR (2,00 Ls)

2.5.2. Finanšu piedāvājumā un ēdiena pašizmaksas aprēķinā jāiekļauj visus ēdiena pagatavošanas izdevumus, kā arī ēdināšanas nodrošināšanas izdevumus (darbinieku darba algas, telpu uzturēšanas maksas, inventāra uzturēšanas maksas, komunālie maksājumi u.c. izdevumi), kuri veido ēdināšanas pakalpojuma cenu par izglītojamo ēdināšanu mēnesī euro (EUR).

2.5.3. Finanšu piedāvājumā līgumcena jānorāda bez PVN. PVN norādot atsevišķi, kā arī summu kopā ar PVN.

2.5.4. Līgumcenai viena izglītojamā ēdināšanai vienā dienā ir jābūt nemainīgai neatkarīgi no tā cik konkrētajā dienā izglītojamo ir Ķekavas novada izglītības iestādē.

2.5.5. Līgumcenu vienam gadam aprēķina šādi: vienas dienas cena bez PVN vienam izglītojamam attiecīgajā grupā reizināta ar kopējo izglītojamo skaitu attiecīgajā grupā, reizināta ar 175 (viens simts septiņdesmit piecas – mācību dienu skaits vienā mācību gadā), grupās aprēķinātās summas saskaitāmas kopā.

Kopējo līgumcenu pieciem gadiem aprēķina, līgumcenu vienam gadam reizinot ar 5 (pieci – līguma darbības termiņš gados).

**3. PIEDĀVĀJUMU PĀRBAUDE**

**3.1. Noformējuma pārbaude.**

3.1.1. Komisija sākotnēji veiks piedāvājuma pārbaudi atbilstoši Nolikumā noteiktajām prasībām (1.11. punkts - piedāvājuma spēkā esamība, 1.12.punkts – noformējums, 2.1. punkts – pieteikums dalībai iepirkumā).

3.1.2. Ja piedāvājums neatbilst Nolikuma 1.11., 1.12. un 2.1. punktā noteiktajām prasībām, Komisija lemj par piedāvājuma tālāku neizskatīšanu.

**3.2. Pretendenta kvalifikācijas pārbaude**.

3.2.1. Komisija pārbaudīs vai uz Pretendentu neattiecās neviens no PIL 391.panta pirmajā daļā noteiktajiem izslēgšanas gadījumiem.

Ja uz Pretendentu attiecās, kaut viens no PIL 391.panta pirmajā daļā noteiktajiem izslēgšanas gadījumiem, Komisija izslēdz Pretendentu no turpmākas dalības iepirkumā un nevērtē piedāvājumu.

3.2.2. Komisija pārbaudīs vai Pretendents atbilst Nolikuma 2.3. punktā noteiktajām kvalifikācijas prasībām.

3.2.3. Komisija pārbaudīs vai ir iesniegti visi Pasūtītāja norādītie dokumenti un sniegta informācija, kas ļauj Komisijai izvērtēt kvalifikācijas atbilstību Nolikumā noteiktajām prasībām.

Ja Pretendents nav iesniedzis pieprasītos dokumentus (informāciju) vai neatbilst Nolikumā noteiktajām kvalifikācijas prasībām, Komisija izslēdz Pretendentu no turpmākas dalības iepirkumā un nevērtē piedāvājumu.

**3.3. Tehniskā piedāvājuma pārbaude.**

3.3.1. Komisija pārbauda vai Tehniskajā piedāvājumā Pretendents ir iesniedzis visus Nolikuma 2.4.2. punktā norādītos dokumentus, kas ļauj izvērtēt Tehniskā piedāvājuma atbilstību Nolikuma un Tehniskās specifikācijas prasībām

3.3.2. Ja Pretendents Tehniskajā piedāvājumā nav iesniedzis Nolikuma 2.4.2. punktā norādītos dokumentus, Komisija izslēdz Pretendentu no turpmākas dalības iepirkumā un nevērtē piedāvājumu.

**3.4. Finanšu piedāvājuma pārbaude.**

3.4.1. Komisija pārbauda vai Finanšu piedāvājums atbilst Nolikumā noteiktajām prasībām un vai tajā nav aritmētiska kļūda.

3.4.2. Ja Finanšu piedāvājumā konstatēta aritmētiskā kļūda, Komisija izlabo to. Par kļūdu labojumu un laboto piedāvājuma summu Komisija paziņo Pretendentam, kura pieļautās kļūdas labotas. Vērtējot Finanšu piedāvājumu, Komisija ņem vērā labojumus.

3.4.3. Komisija pārbauda, vai nav iesniegts nepamatoti lēts piedāvājums un rīkojas saskaņā ar PIL 48.panta noteikumiem. Gadījumā, ja nepieciešams noskaidrot, vai nav saņemts nepamatoti lēts piedāvājums, Pasūtītājs var pieprasīt iepirkuma izpildei nepieciešamās tehnoloģijas aprakstu un īpašo, tikai šim Pretendentam pieejamo tirgus apstākļu aprakstu, kas pamato cenas pazeminājumu.

3.4.4. Ja Komisija konstatē, ka ir iesniegts nepamatoti lēts piedāvājums, tas tiek noraidīts.

**4. PIEDĀVĀJUMA IZVĒLE**

### 4.1. Komisija izvēlas saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu. Izvēloties saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu Komisija vērtē Pretendenta Tehnisko un Finanšu piedāvājumu.

### 4.2. Saimnieciski visizdevīgākā piedāvājuma vērtēšanas kritēriji:

**1.LOTE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. | Kritēriji | Maksimālais punktu skaits |
| 4.2.1. | **Ēdiena kvalitāte:** Komisija vērtē ēdienkartēs un tehnoloģiskās kartēs norādīto informāciju, kas attiecas uz: | **75** |
| *4.2.1.1.* | *Ēdiena dažādību, piešķirot punktus šādā apmērā:*  *40 (četrdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 10 (desmit) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *20 (divdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 7 (septiņas) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *10 (desmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *0 (nulle) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā mazāk kā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),* | *40* |
| *4.2.1.2.* | *Tehnoloģiskās kartes, piešķirot punktus šādā apmērā:*  *35 (trīsdesmit pieci) punkti, ja visās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi atbilst porcijas iznākumam un ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *15 (piecpadsmit) punkti, ja 1 – 3 (viena līdz trīs) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *5 (pieci) punkts, ja 4 – 6 (četras līdz sešas) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *0 (nulle) punkti, ja 7 un vairāk iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam.* | *35* |
| **4.2.2**. | **Cenu** 1 (viena) izglītojamā ēdināšanai vienā dienā (kompleksās pusdienas).  Maksimālais punktu skaits tiek piešķirts pretendentam, kurš piedāvājis zemāko cenu. Attiecīgi pārējiem pretendentiem punkti tiek piešķirti, ievērojot proporcionalitātes principu, punktu skaitu aprēķinot pēc formulas:  P = Czem/Cver X 5, kur:  P – pretendenta iegūtais punktu skaits ar precizitāti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata,  Czem – zemākā piedāvātā cena,  Cver – vērtējamā piedāvātā cena. | **5** |
| **4.2.3.** | **Produktu kvalitāti**: Komisija vērtē ēdināšanā izmantoto produktu kvalitātes nodrošinājuma pasākumu aprakstā norādīto informāciju un iesniegtos dokumentus, piešķirot punktus šādā apmērā:  15 (piecpadmit) punktus – ja tiek iesniegti 5 (pieci) un vairāk apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar Ministru kabineta 2008. gada 18. augusta noteikumiem Nr. 663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtībā” (turpmāk – MK noteikumi Nr. 663),  5 (piecus) punktus – ja tiek iesniegti ne vairāk kā pieci apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663,  0 (nulle) punktus – ja netiek iesniegti apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663. | **15** |
| **4.2.4.** | **„Skolas piens” un „Skolas auglis” programmu nodrošināšana** saskaņā ar 2011.gada 1.februāra MK noteikumiem Nr.106 „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs”; Ministru kabineta noteikumi Nr.737 2010.gada 3.augustā „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei skolēniem vispārējās izglītības iestādēs”  – maksimāli tiek piešķirti 5 punkti.  A – pretendents nodrošinās „Skolas piens” un „Skolas auglis” programmas pilnā apmērā – tiek piešķirti 5 punkti;  B - pretendents nodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas daļēji, t.i. nenodrošina galda uzklāšanu un trauku novākšanu – tiek piešķirti 3 punkti;  C – pretendents nenodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas, vai nodrošina tikai vienu no programmām – tiek piešķirti 0 punkti. | 5 |
|  | Kopā: | 100 |

**2.LOTE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. | Kritēriji | Maksimālais punktu skaits |
| **4.2.1.** | **Ēdiena kvalitāte:** Komisija vērtē ēdienkartēs un tehnoloģiskās kartēs norādīto informāciju, kas attiecas uz: | **75** |
| *4.2.1.1.* | *Ēdiena dažādību, piešķirot punktus šādā apmērā:*  *40 (četrdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 10 (desmit) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *20 (divdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 7 (septiņas) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *10 (desmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *0 (nulle) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā mazāk kā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī launagu (ja launags paredzēts Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),* | *40* |
| *4.2.1.2.* | *Tehnoloģiskās kartes, piešķirot punktus šādā apmērā:*  *35 (trīsdesmit pieci) punkti, ja visās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi atbilst porcijas iznākumam un ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *15 (piecpadsmit) punkti, ja 1 – 3 (viena līdz trīs) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *5 (pieci) punkts, ja 4 – 6 (četras līdz sešas) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *0 (nulle) punkti, ja 7 un vairāk iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam.* | *35* |
| **4.2.2**. | **Cenu** 1 (viena) izglītojamā ēdināšanai vienā dienā (kompleksās pusdienas).  Maksimālais punktu skaits tiek piešķirts pretendentam, kurš piedāvājis zemāko cenu. Attiecīgi pārējiem pretendentiem punkti tiek piešķirti, ievērojot proporcionalitātes principu, punktu skaitu aprēķinot pēc formulas:  P = Czem/Cver X 5, kur:  P – pretendenta iegūtais punktu skaits ar precizitāti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata,  Czem – zemākā piedāvātā cena,  Cver – vērtējamā piedāvātā cena. | **5** |
| **4.2.3.** | **Produktu kvalitāti**: Komisija vērtē ēdināšanā izmantoto produktu kvalitātes nodrošinājuma pasākumu aprakstā norādīto informāciju un iesniegtos dokumentus, piešķirot punktus šādā apmērā:  15 (piecpadmit) punktus – ja tiek iesniegti 5 (pieci) un vairāk apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar Ministru kabineta 2008. gada 18. augusta noteikumiem Nr. 663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtībā” (turpmāk – MK noteikumi Nr. 663),  5 (piecus) punktus – ja tiek iesniegti ne vairāk kā pieci apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663,  0 (nulle) punktus – ja netiek iesniegti apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663. | **15** |
| **4.2.4.** | **„Skolas piens” un „Skolas auglis” programmu nodrošināšana** saskaņā ar 2011.gada 1.februāra MK noteikumiem Nr.106 „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs”; Ministru kabineta noteikumi Nr.737 2010.gada 3.augustā „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei skolēniem vispārējās izglītības iestādēs”  – maksimāli tiek piešķirti 5 punkti.  A – pretendents nodrošinās „Skolas piens” un „Skolas auglis” programmas pilnā apmērā – tiek piešķirti 5 punkti;  B - pretendents nodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas daļēji, t.i. nenodrošina galda uzklāšanu un trauku novākšanu – tiek piešķirti 3 punkti;  C – pretendents nenodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas, vai nodrošina tikai vienu no programmām – tiek piešķirti 0 punkti. | 5 |
|  | Kopā: | 100 |

**3.LOTE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. | Kritēriji | Maksimālais punktu skaits |
| **4.2.1.** | **Ēdiena kvalitāte:** Komisija vērtē ēdienkartēs un tehnoloģiskās kartēs norādīto informāciju, kas attiecas uz: | **75** |
| 4.2.1.1. | ***Ēdiena dažādību****, piešķirot punktus šādā apmērā:*  *40 (četrdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 10 (desmit) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja brokastis un launags paredzēti Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *20 (divdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 7 (septiņas) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja brokastis un launags paredzēti Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *10 (desmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja tādi brokastis un launags Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *0 (nulle) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā mazāk kā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja brokastis un launags paredzēti Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija).* | *40* |
| 4.2.1.2. | ***Tehnoloģiskās kartes,*** *piešķirot punktus šādā apmērā:*  *35 (trīsdesmit pieci) punkti, ja visās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi atbilst porcijas iznākumam un ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *15 (piecpadsmit) punkti, ja 1 – 3 (viena līdz trīs) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *5 (pieci) punkts, ja 4 – 6 (četras līdz sešas) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *0 (nulle) punkti, ja 7 un vairāk iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam.* | *35* |
| **4.2.2.** | **Cenu** 1 (viena) izglītojamā ēdināšanai vienā dienā (kompleksās pusdienas).  Maksimālais punktu skaits tiek piešķirts pretendentam, kurš piedāvājis zemāko cenu. Attiecīgi pārējiem pretendentiem punkti tiek piešķirti, ievērojot proporcionalitātes principu, punktu skaitu aprēķinot pēc formulas:  **P = Czem/Cver X 5, kur:**  **P** – pretendenta iegūtais punktu skaits ar precizitāti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata,  **Czem** – zemākā piedāvātā cena,  **Cver** – vērtējamā piedāvātā cena. | **5** |
| **4.2.3**. | **Produktu kvalitāti:** Komisija vērtē ēdināšanā izmantoto produktu kvalitātes nodrošinājuma pasākumu aprakstā norādīto informāciju un iesniegtos dokumentus, piešķirot punktus šādā apmērā:  15 (piecpadsmit) punktus – ja tiek iesniegti 5 (pieci) un vairāk apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar Ministru kabineta 2008. gada 18. augusta noteikumiem Nr. 663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtībā” (turpmāk – MK noteikumi Nr. 663),  10 (desmit) punktus – ja tiek iesniegti ne vairāk kā pieci apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663,  0 (nulle) punktus – ja netiek iesniegti apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663. | **15** |
| **4.2.4.** | **„Skolas piens” un „Skolas auglis” programmu nodrošināšana** saskaņā ar 2011.gada 1.februāra MK noteikumiem Nr.106 „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs”; Ministru kabineta noteikumi Nr.737 2010.gada 3.augustā „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei skolēniem vispārējās izglītības iestādēs”  – maksimāli tiek piešķirti 5 punkti.  A – pretendents nodrošinās „Skolas piens” un „Skolas auglis” programmas pilnā apmērā – tiek piešķirti 5 punkti;  B - pretendents nodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas daļēji, t.i. nenodrošina galda uzklāšanu un trauku novākšanu – tiek piešķirti 3 punkti;  C – pretendents nenodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas, vai nodrošina tikai vienu no programmām – tiek piešķirti 0 punkti. | **5** |
|  | **Kopā:** | **100** |

**4.LOTE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. | Kritēriji | Maksimālais punktu skaits |
| **4.2.1.** | **Ēdiena kvalitāte:** Komisija vērtē ēdienkartēs un tehnoloģiskās kartēs norādīto informāciju, kas attiecas uz: | **75** |
| 4.2.1.1. | ***Ēdiena dažādību****, piešķirot punktus šādā apmērā:*  *40 (četrdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 10 (desmit) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja brokastis un launags paredzēti Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *20 (divdesmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 7 (septiņas) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja brokastis un launags paredzēti Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *10 (desmit) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja tādi brokastis un launags Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija),*  *0 (nulle) punkti – ja katrai izglītojamo grupai 10 (desmit) dienu ēdienkartē piedāvā mazāk kā 5 (piecas) dažāda veida pusdienas, kā arī brokastis un launagu (ja brokastis un launags paredzēti Nolikuma 1.pielikumā – Tehniskā specifikācija).* | *40* |
| 4.2.1.2. | ***Tehnoloģiskās kartes,*** *piešķirot punktus šādā apmērā:*  *35 (trīsdesmit pieci) punkti, ja visās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi atbilst porcijas iznākumam un ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *15 (piecpadsmit) punkti, ja 1 – 3 (viena līdz trīs) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *5 (pieci) punkts, ja 4 – 6 (četras līdz sešas) iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam,*  *0 (nulle) punkti, ja 7 un vairāk iesniegtajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu receptūrās izmantoto produktu daudzums kvantitatīvi neatbilst porcijas iznākumam un/vai ēdienu uzturvērtība, enerģētiskā vērtība nav aprēķināta atbilstoši norādītajam produktu ķīmiskā sastāva informācijas avotam.* | *35* |
| **4.2.2.** | **Cenu** 1 (viena) izglītojamā ēdināšanai vienā dienā (kompleksās pusdienas).  Maksimālais punktu skaits tiek piešķirts pretendentam, kurš piedāvājis zemāko cenu. Attiecīgi pārējiem pretendentiem punkti tiek piešķirti, ievērojot proporcionalitātes principu, punktu skaitu aprēķinot pēc formulas:  **P = Czem/Cver X 5, kur:**  **P** – pretendenta iegūtais punktu skaits ar precizitāti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata,  **Czem** – zemākā piedāvātā cena,  **Cver** – vērtējamā piedāvātā cena. | **5** |
| **4.2.3**. | **Produktu kvalitāti:** Komisija vērtē ēdināšanā izmantoto produktu kvalitātes nodrošinājuma pasākumu aprakstā norādīto informāciju un iesniegtos dokumentus, piešķirot punktus šādā apmērā:  15 (piecpadsmit) punktus – ja tiek iesniegti 5 (pieci) un vairāk apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar Ministru kabineta 2008. gada 18. augusta noteikumiem Nr. 663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtībā” (turpmāk – MK noteikumi Nr. 663),  10 (desmit) punktus – ja tiek iesniegti ne vairāk kā pieci apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663,  0 (nulle) punktus – ja netiek iesniegti apliecinājumi par sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju (pievienot atbilstošos dokumentus) kuru ražotajai produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts) – piedāvājumā ir iekļauti produkti, kas sertificēti kādā no pārtikas kvalitātes shēmām – nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā vai bioloģiskajā pārtikas kvalitātes shēmā saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 663. | **15** |
| **4.2.4.** | **„Skolas piens” un „Skolas auglis” programmu nodrošināšana** saskaņā ar 2011.gada 1.februāra MK noteikumiem Nr.106 „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs”; Ministru kabineta noteikumi Nr.737 2010.gada 3.augustā „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei skolēniem vispārējās izglītības iestādēs”  – maksimāli tiek piešķirti 5 punkti.  A – pretendents nodrošinās „Skolas piens” un „Skolas auglis” programmas pilnā apmērā – tiek piešķirti 5 punkti;  B - pretendents nodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas daļēji, t.i. nenodrošina galda uzklāšanu un trauku novākšanu – tiek piešķirti 3 punkti;  C – pretendents nenodrošinās „Skolas piens” ” un „Skolas auglis” programmas, vai nodrošina tikai vienu no programmām – tiek piešķirti 0 punkti. | **5** |
|  | **Kopā:** | **100** |

4.3. Par saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu katrā lotē Komisija atzīst Pretendenta piedāvājumu, kurš, atbilstoši 4.2.punkta vērtēšanas kritērijiem, ir ieguvis vislielāko punktu skaitu attiecīgajā lotē.

4.4. Pasūtītājs slēdz Līgumu ar Pretendentu, kura piedāvājumu Komisija ir atzinusi par saimnieciski visizdevīgāko attiecīgajā lotē.

**5. KOMISIJAS TIESĪBAS UN PIENĀKUMI**

5.1. Komisijas tiesības:

5.1.1. rakstiski pieprasīt, precizēt iesniegto informāciju no Pretendentiem, kas piedalās iepirkumā;

5.1.2. pārbaudīt visu Pretendentu sniegto ziņu patiesumu publiski pieejamās datu bāzēs vai pieprasot informāciju kompetentām institūcijām;

5.1.3. pēc sava ieskata pieprasīt jebkuram Pretendentam, lai tas rakstiski un/vai mutiski izskaidro sava piedāvājuma saturu, tai skaitā finanšu piedāvājumā norādītos izmaksu aprēķinus;

5.1.4. pieaicināt Komisijas darbā speciālistus (Ķekavas novada pašvaldības vai tās iestādes vai struktūrvienības darbiniekus) vai ekspertus ar padomdevēja tiesībām;

5.1.5. lūgt Pretendentus rakstveidā pagarināt piedāvājumu derīguma termiņu un piedāvājumu nodrošinājuma termiņu;

5.1.6. noraidīt Pretendentu piedāvājumus, ja tie neatbilst Nolikuma prasībām.

5.1.7. veikt citas darbības saskaņā ar Nolikumu, PIL un citiem normatīvajiem aktiem.

5.2. Komisijas pienākumi:

5.2.1. izskatīt Pretendentu iesniegtos piedāvājumus, kas iesniegti noteiktajā piedāvājumu iesniegšanas termiņā;

5.2.2. pieņemt lēmumu;

5.2.3. veikt citas darbības saskaņā ar Nolikumu, PIL un citiem normatīvajiem aktiem.

**6. PRETENDENTA TIESĪBAS UN PIENĀKUMI**

6.1. Pretendenta tiesības:

6.1.1. iesniedzot piedāvājumu, pieprasīt apliecinājumu par piedāvājuma iesniegšanu;

6.1.2. veikt citas darbības saskaņā ar Nolikumu, PIL un citiem normatīvajiem aktiem.

6.2. Pretendenta pienākumi:

6.2.1. ja piedāvājums tiek sūtīts pasta sūtījumā, Pretendents ir atbildīgs par savlaicīgu piedāvājuma izsūtīšanu, lai nodrošinātu piedāvājuma saņemšanu Ķekavas novada pašvaldībā līdz Nolikumā noteiktajam termiņam;

6.2.2. rakstveidā, Komisijas norādītajā termiņā, sniegt atbildes un paskaidrojumus par piedāvājumu, atbilstot uz uzdotajiem jautājumiem;

6.2.3. līdz ar piedāvājuma iesniegšanu, apņemas ievērot visus Nolikuma noteikumus;

6.2.4. sekot līdzi aktuālajai informācijai (grozījumiem, precizējumiem, skaidrojumiem u.c.) par iepirkumu, kas tiek ievietota Ķekavas novada pašvaldības mājas lapā [www.kekava.lv](http://www.kekava.lv) **,** sadaļā „Publiskie iepirkumi”.

**7. PIELIKUMI**

Pielikums Nr.1 – Tehniskās specifikācijas vispārīgā informācija;

Pielikums Nr.1.1. - Tehniskā specifikācija – 1.lote;

Pielikums Nr.1.2. - Tehniskā specifikācija – 2.lote;

Pielikums Nr.1.3. - Tehniskā specifikācija – 3.lote;

Pielikums Nr.1.4. - Tehniskā specifikācija – 4.lote;

Pielikums Nr.2 – Pieteikums (visām lotēm);

Pielikums Nr.3 – Pretendenta personāla apliecinājums par gatavību iesaistīties līguma izpildē (visām lotēm);

Pielikums Nr.4 – Objekta apsekošanas lapa (visām lotēm);

Pielikums Nr.5 – Ēdienkartes (visām lotēm);

Pielikums Nr.6 – Informācija par pretendenta pieredzi un sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem (visām lotēm);

Pielikums Nr.7 – Speciālistu saraksts (visām lotēm);

Pielikums Nr.8 – Finanšu piedāvājums daļām (visām lotēm);

Pielikums Nr.9 – Ēdiena izmaksu aprēķins vienam mēnesim (visām lotēm);

Pielikums Nr.10 – Darbu izpildes tāme (visām lotēm);

Pielikums Nr.11 – Darba organizācijas apraksts katrā izglītības iestādē (visām lotēm);

Pielikums Nr.12 – Pakalpojumu līgums par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu un par virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu un inventāra izmantošanu (visām lotēm);

Pielikums Nr.13 – Telpu inventarizācijas telpu plāni (visām lotēm) *(skat. PDF un WORD failus)*;

Pielikums Nr.14 – Telpu aprīkojuma (iekārtu un inventāra) saraksts (visām lotēm);

Pielikums Nr.15 – Objekta nodošanas – pieņemšanas akts (visām lotēm).

Pielikums Nr.16 – Ārpus kompleksajām pusdienām (maksas pusdienu sortimenta) piedāvāto ēdienu ēdienkarte

Pielikums Nr.1

**Tehniskā specifikācija**

iepirkumā „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada izglītības iestādēs”, identifikācijas Nr.ĶND/2014/24

**Vispārīgās prasības**

1. Pakalpojuma sniegšanas termiņš - 5 gadi (2014./15., 2015./16, 2016./17, 2017./18 2018./19. mācību gads)
2. Pretendents nodrošina komplekso ēdienu piedāvājumu un ārpus komplekso pusdienu piedāvājumu, attiecīgās LOTES tehniskajā specifikācijā norādītājam, saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”. Pretendents ēdienu cenā ietver visas izmaksas, kas saistītas ar ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu. Ēdienu piedāvājumā norādītajai cenai jābūt ekonomiski pamatotai. Ēdienkartes izmaiņas iespējamas dažādojot piedāvājumu tikai pēc saskaņošanas ar izglītības iestādes vadību un medmāsu, ēdienkartes izmaiņas nemaina pakalpojuma cenu.
3. Ēdienkarte tiek noformēta saskaņā ar MK noteikumiem Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”.
4. Piedāvājumu cenās jāiekļauj visi iespējamie izdevumi kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai, ieskaitot algas, nodokļus, produktu piegādi, analīzes u.c. Pretenzijas par neiekļautām izmaksām pēc piedāvājuma iesniegšanas (t.sk. visā līguma darbības laikā) nav pieļaujamas.
5. Ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas kvalitāti kontrolē Izglītības iestādes vadītājs vai viņa pilnvarota amatpersona.
6. Pakalpojums tiek nodrošināts saskaņā ar Ministru kabineta 2002.gada 27.decembra noteikumiem Nr.610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”.
7. Pretendents ievēro Ministru kabineta 2005.gada 14.jūnija noteikumus Nr. 409 „Pārtikas apritē nodarbināto personu kvalifikācijas prasības”. Pretendents ir atbildīgs par pārtikas aprites noteiktajām higiēnas prasībām, izpilda visas Pārtikas un Veterinārā dienesta prasības. Par pārbaudēm un to rezultātiem pretendentam jāinformē Izglītības iestādes vadība.
8. Pretendents nodrošina valsts programmas „Par veselīgu uzturu” realizēšanu un uztura normas atbilstoši Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumiem Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem’.
9. Pretendents organizē un nodrošina ēdināšanas pakalpojuma apmaksas saņemšanu Izglītības iestādē atbilstoši Valsts ieņēmumu dienesta prasībām.
10. Pretendents atbild par darbinieku darba drošību un veic darbinieku instruktāžas, veicina darbinieku kvalifikācijas paaugstināšanas kursu apmeklēšanu, atbild par ēdināšanā nodarbināto darbinieku (veselības) medicīnas pārbaudēm.
11. Pretendentam pieņemot darbā darbiniekus, kas strādās Izglītības iestādes telpās, jāpieprasa no Soda reģistra izziņu par šo personu sodāmību, kā to nosaka Bērnu tiesību aizsardzības likuma 72.panta piektā daļa, lai pārliecinātos, ka šīm personām nav Bērnu tiesību aizsardzības likuma 72.panta trešajā daļā paredzētie aizliegumi strādāt izglītības iestādēs un apliecība par valsts valodas prasmes līmeni un pakāpi konkrētā amata pienākumu veikšanai.
12. Pretendents ir atbildīgs par produktu piegādi un realizāciju. Skolas medmāsa kontrolē produktu realizācijas derīguma termiņus, sagatavotā ēdiena kvalitāti (kontrolporcijas) un, konstatējot tā neatbilstību sanitārajām un kvalitātes prasībām, sastāda aktu par minētās produkcijas (ēdiena) izņemšanu no realizācijas.
13. Iepirkumā izraudzītajam pretendentam ir pienākums slēgt šādus līgumus:
    1. ēdināšanas pakalpojumu līgumu ar Pasūtītāju (\_.pielikums – līguma projekts);
    2. līgumu par komunālo pakalpojumu sniegšanu (piemēram atkritumu apsaimniekošanu) ar attiecīgo pakalpojumu sniedzēju, ja nepieciešams.
14. Pretendents saskaņā ar Pasūtītāja sagatavoto rēķinu veic šādus maksājumus:
    * 1. par izmantoto elektroenerģiju saskaņā ar patēriņa skaitītāja rādījumiem atbilstoši elektroenerģijas pakalpojumu sniedzēja tarifiem;
      2. par ūdens apgādes un kanalizācijas pakalpojumiem saskaņā ar patēriņa skaitītāja rādījumiem atbilstoši pakalpojumu sniedzēja tarifiem;
      3. par apkuri, kuras maksa tiek aprēķināta proporcionāli telpu platībai.
15. Pretendents ievēro šādas ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas prasības:
    1. ēdināšana jāorganizē saskaņā ar piedāvājumā iekļauto ēdienkarti, atbilstoši veselīga uztura principiem, ievērojot Latvijas Republikas un Eiropas Savienības normatīvajos aktos noteiktās prasības;
    2. 1,5 - 2 gadīgo izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti, norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g);
    3. 3 - 6 gadīgo izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti, norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g);
    4. 1. – 4.klašu izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti, norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g);
    5. 5. – 12.klašu izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti, norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g);
    6. uztura vērtības un enerģijas aprēķinos uzrādīt uzturvērtības aprēķina informācijas avotu produktu ķīmiskajam sastāvam;
    7. gatavot ēdienu izglītības iestādes vai uzņēmuma telpās, kur tas iespējams vai veic ēdiena sadali tam paredzētā telpā;
    8. pēc Pasūtītāja pieprasījuma nodrošināt atbilstošu ēdināšanu gadījumos, kad izglītojamajam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija;
    9. nodrošināt kvalitatīva un nekaitīga dzeramā ūdens pieejamību bez maksas;
    10. nodrošināt dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā „Skolas auglis” augļu un dārzeņu piegādei un izdalei izglītojamajiem;
    11. nodrošināt dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā “Skolas piens” piena piegādei un izdalei izglītojamajiem;
    12. iesniegt saskaņošanai Pasūtītājam katras nedēļas ēdienkarti ne vēlāk kā 10 dienas iepriekš, kura pēc saskaņošanas tiek izvietota izglītojamajiem, vecākiem un darbiniekiem pieejamā vietā (skolas mājas lapā un/vai ziņojumu dēlī);
    13. pēc Pasūtītāja pieprasījuma veikt aptaujas un citus pasākumus saistībā ar Pakalpojumu kvalitātes izvērtējumu, kā arī īstenot sadarbību ar Pasūtītāju, izglītojamajiem un izglītojamo vecākiem, lai uzlabotu Pakalpojuma kvalitāti.
16. Pretendents par saviem līdzekļiem uztur kārtībā tam nodotās telpas. Slēdz līgumu par deratizāciju un dezinfekciju.
17. Pretendents ir atbildīgs par ugunsdrošību tam nodotajās telpās,
18. Pretendenta pienākums ir uzklausīt izglītības iestāžu administrācijas ieteikumus.
19. Pretendents uzstāda izglītības iestādes ēdināšanas blokos tādu aprīkojumu, kas var nodrošināt kvalitatīvu un normatīvajiem aktiem atbilstošu ēdienu gatavošanu, glabāšanu un sadali. Pretendents atbild par šī aprīkojuma tehnisko stāvokli līguma darbības laikā.
20. Gaidāmais rezultāts: nodrošināta kvalitatīva, veselīga, pilnvērtīga ēdināšana par pieejamām cenām, ātra apkalpošana garajos starpbrīžos, ievērojot higiēnas un sanitārās prasības. Ievērotas līgumā noteiktās prasības attiecībā uz kopgalda uzklāšanu, telpu ekspluatāciju un nomas maksu.

**Vispārīgās prasības ēdienam**:

* 1. 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 klāsts ar attiecīgu kaloritāti;
  2. skolēniem un bērniem ar speciālām vajadzībām tiek nodrošinātas saudzējošas ēdināšanas iespējas;
  3. ēdienam jābūt atbilstošai temperatūrai :
  4. siltiem ēdieniem - temperatūra ne zemāka par +65 grādiem C;
  5. aukstiem ēdieniem pasniegšanas temperatūra - ne augstāka pa +12 grādiem C;
  6. pārējiem ēdieniem – atbilstoši organoleptiskajiem rādītājiem (garša, smarža, izskats).

1. ēdienam jāatbilst Latvijas Republikas dokumentos (normatīvajos aktos, rīkojumos u.c.) noteiktajām normām:
   1. Pārtikas aprites uzraudzības likums;
   2. Ministru kabineta 2010.gada 28. decembra noteikumu Nr. 1206 “Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžeta līdzekļus pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”;
   3. Ministru kabineta 2012. gada 13. marta noteikumi Nr. 172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
   4. Ministru kabineta 2003.gada 4.septembra rīkojums Nr.556 “Par pamatnostādnēm “Veselīgs uzturs (2003.-2013.)”;
   5. Ministru kabineta 2013.gada 17.septembra. noteikumi Nr.890 “Higiēnas prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmu” VI nodaļa;
   6. Ministru kabineta 2002.gada 27.decembra noteikumi Nr. 610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”;
   7. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu;

u.c.

**Izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj:**

1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piem.,
   1. rupjmaize, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, rīsi vai citi
   2. putraimi, graudaugu pārslas, makaroni);
   3. dārzeņus, augļus vai ogas, tai skaitā svaigā veidā (piem., dārzeņu salāti,
   4. dārzeņu zupa, svaigs auglis, kompots), (ieskaitot tos produktus, kas tiek
   5. nodrošināti atbalsta programmā „Skolas auglis” un „Skolas piens”),
   6. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (liesa gaļa, putnu gaļa, zivis (fileja), biezpiens, olas, pākšaugi). Zivis ēdienkartē iekļauj vismaz reizi nedēļā,
   7. pienu vai piena vai skābpiena produktus\*. (Ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā par piena produktu iegādi izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs).
2. Izglītojamo uzturā neiekļauj:
   1. - fritētus (frī) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus, mehāniski atdalītu gaļu, majonēzi, kečupu,, tomātu mērci, krējuma izstrādājumus piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu gatavošanā majonēzi, kečupu, tomātu mērci, ir atļauts izmantot), konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki,
   2. - gaļas izstrādājumus (piem., desas, cīsiņus, sardeles), žāvētus, kūpinātus, sālītus gaļas un zivju produktus, gaļas un zivju konservus, rūpnieciski ražotus pelmeņus, belašus, saldētas rūpnieciski ražotas kotletes un frikadeles, zivju pirkstiņus , kalmāru gredzenus, burgerus izglītojamo uzturā iekļauj (ne biežāk kā vienu reizi nedēļā) un, ja tie atbilst šādām prasībām:
      1. - satur vismaz 70% gaļas vai 60% zivju, nesatur pārtikas piedevas – garšas pastiprinātājus (E620 - E650) un krāsvielas, nesatur mehāniski atdalītu gaļu un izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem, satur sāli mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g zivju produkta.
   3. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārkarsētas taukvielas, krējuma izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamas kartupeļu biezputras (pusfabrikātus), augu eļļu, kura ražota no ģenētiski modificētām izejvielām.
   4. Gaļa maltās gaļas izstrādājumiem tiek malta izglītības iestādes ēdināšanas blokā.
   5. Ēdienam pievienotā sāls daudzums nepārsniedz 2 g dienā. (Skolēniem – pievienotā
   6. sāls daudzums gatavajā ēdienā nepārsniedz 0,25 g uz 100 g produkta).
   7. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 20 g dienā. (Skolēniem 20 g
   8. pusdienās).
   9. Sastādot ēdienkarti, nodrošina, ka:
      1. pusdienu ēdienkartē iekļauj otro ēdienu un attiecīgi zupu vai desertu,
      2. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).
   10. Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piem., celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana,
   11. Brokastīs tiek nodrošināts siltais ēdiens, pusdienās – siltais ēdiens (sastāvdaļām un kalorijām visbagātākais), launagā – vēlams siltais ēdiens.
   12. Viena bērna dienas devai, ēdinot pirmsskolas grupā 3x dienā, jābūt 75 – 80% no dienas normas.
   13. Pretendents piekrīt dalībai Piena programmā, atbilstoši 2011. gada 1. februāra Ministru kabineta noteikumiem Nr. 106 „Kārtība, kādā piešķir un administrē, un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs”.
   14. Pretendents piekrīt dalībai programmā „Skolas auglis”, atbilstoši 2010. Gada 3.marta Ministru kabineta noteikumiem Nr. 737 „Kārtība, kādā piešķir un administrē, un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei vispārējās izglītības iestādēs”.
   15. Enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas līdz 12 stundām dienā:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Vecums (gadi) | 1. Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā (kcal) | 1. Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā (kcal) | 1. Olbaltumvielas (g) | 1. Tauki (g) | 1. Ogļhidrāti (g) |
| 1. 1–2 | 1. 1008 | 1. 921–1099 | 1. 36–42 | 1. 33–39 | 1. 120–145 |
| 1. 3–6 | 1. 1350 | 1. 1221–1487 | 1. 39–48 | 1. 45–55 | 1. 165–200 |

1. Enerģijas un uzturvielu normas komplekso pusdienu ēdienkartei skolēniem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Izglītojamie | 1. Enerģētiskā vērtība (kcal) | 1. Olbaltumvielas (g) | 1. Tauki (g) | 1. Ogļhidrāti (g) |
| 1. 1.–4.klašu izglītojamie | 1. 700–800 | 1. 18–30 | 1. 24–31 | 1. 88–110 |
| 1. 5.–12.klašu izglītojamie vispārējās vidējās izglītības iestādēs, 1.–3.kursu izglītojamie profesionālās izglītības iestādēs | 1. 840–960 | 1. 21–36 | 1. 28–37 | 1. 105–132 |

**Pielikums Nr.1.1.**

**1.LOTE – ĶEKAVAS VIDUSSKOLA**

1. **Ēdināšanas vieta Ķekava vidusskola:**

|  |  |
| --- | --- |
| Gaismas ielā 9 | Plānotais skolēnu skaits 2014./2015.mācību gadā – 5.-12.klašu 470 skolēni.  Skolas darbinieki  Tiek nodrošinātas kompleksās pusdienas, t.sk. brīvpusdienas (~35 skolēniem.)  Informatīvi tiek iesniegta ēdienkarte ar izmaksām par ārpus komplekso pusdienu piedāvājumu (**maksas pusdienu sortiments)** saskaņā ar Pielikumu Nr.16. (~435 skolēniem un skolas darbiniekiem.) |

1. **Ēdināšanas pakalpojuma apjoms var mainīties, ņemot vērā šādus apstākļus:**
   1. audzēkņu skaita maiņu (iestādi ikdienā apmeklē apm. 90% bērnu, skolēnu brīvdienās un dažādu slimību periodos mazāk);
   2. skolas slēgšanu darbinieku atvaļinājuma, brīvlaiku un svētku dienās.
2. **Ēdināšanas pakalpojuma apjoms**
   1. audzēkņu skaits, kuriem jānodrošina kompleksās pusdienas (t.sk.pieškirtās brīvpusdienas), tiek precizēts katru darba dienu līdz plkst. 09.00;
   2. pārējie skolēni un darbinieki ēd ārpus komplekso pusdienu(maksas pusdienu sortimentu) piedāvājumu
3. **Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas laiki:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ēdienreize | Laiks |
| Pusdienas | 10.25 – 12.45  trīs garie starpbrīži 10.25-10.45; 11.25-11.45; 12.25-12.45 |

Starpbrīža garums vienai maiņai 30 minūtes. Starpbrīžu sākums tiks precizēts.

**7. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas tehniskais aprīkojums**

* 1. Pasūtītājs, ēdiena pagatavošanai uz vietas, nodot Pretendentam lietošanā telpas:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gaismas ielā 9 | Ēdamtelpa  Virtuve  Palīgtelpas | 26,80 x 6,10=163,50 m2  16,20x3=48,60m2  36,40m2 |

Ir pieejama Konditoreja (5,75x6=34,5m2 ). *Telpas tiks nodotas nomā ar papildus vienošanos pie līguma.*

* 1. Telpu platība:

|  |  |
| --- | --- |
| Adrese | Telpu  platība m2 |
| Gaismas iela 9 | 283 m2 |

Nododamo telpu numuri (Pielikums Nr.13)

Gaismas iela 9 – telpas nr. 21.,22., 23., 24., 25., 26., 27., 28., 29., 30.

* 1. Pasūtītājs nodod Pretendentam lietošanā iekārtas un inventāru (resursus) (14.ielikums)
  2. Pretendents nodrošina lietošanā nodotā tehniskā aprīkojuma, tehnoloģisko iekārtu profilaktisku, ciklisku uzturēšanu tā, lai tās būtu pilnībā darbošanās kārtībā visā pakalpojuma līguma darbības termiņa laikā.

1. **Komunālie maksājumi**

Pretendents atmaksā komunālos maksājumus, kuri ir daļa no izglītības iestādes maksājumiem:

1.maksājums - elektroenerģijas izmantošana izglītības iestādē – pēc skaitītāja rādījuma un elektrības piegādātāja noteiktajiem tarifiem.

2.maksājums – aukstais un karstais ūdens un kanalizācijas izmantošana izglītības iestādē – pēc skaitītāja rādījuma, atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem. Rēķinu par patērēto auksto, karsto ūdeni un kanaliz;acijas izmantošanu piestāda Ķekavas vidusskola.

3.maksājums – siltuma nodrošināšana izglītības iestādē. Maksājums tiek aprēķināts proporcionāli iznomāto telpu platībai, saskaņā ar siltumenerģijas piegādātāja tarifiem. Rēķinu par paterēto siltumenerģiju piestāda Ķekavas vidusskola.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Adrese | Izglītības iestādes kopējā platība | Uzņēmumam nododamā platība | Uzņēmums apmaksā nododamo daļu |
| Gaismas ielā 9 | 5 318 m2 | 283,00 m2 | 283,00 m2  atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem |

1. Par atkritumu izvešanu uzņēmums slēdz līgumu ar attiecīgo atkritumu pakalpojumu sniedzēju.

**Pielikums Nr.1.2.**

**2.LOTE – ĶEKAVAS SĀKUMSKOLA**

**Ēdināšanas vieta Ķekava sākumskola:**

|  |  |
| --- | --- |
| Skolas ielā 2 (līdz jaunās skolas otrās kārtas Nākotnes ielā 1a nodošanai – plānots līdz 2014.gada decembrim) | Plānotais skolēnu skaits 2014./2015.mācību gadā – 200 1.-4.klašu skolēni.  Skolas darbinieki  Kompleksās pusdienas; launags |
| Nākotnes iela 1a | Plānotais skolēnu skaits 2014./2015.mācību gadā – 220 1.-4.klašu skolēni.  Pēc jaunās skolas otrās kārtas Nākotnes ielā 1a nodošanas (plānots no 2014.gada decembra) plānotais skolēnu skaits 420  Turpmāk līdz 700; 350 – katrā maiņā.  Skolas darbinieki  Komleksās pusdienas un launags |

1. **Ēdināšanas pakalpojuma apjoms var mainīties, ņemot vērā šādus apstākļus:**
   1. audzēkņu skaita maiņu (iestādi ikdienā apmeklē apm. 90% bērnu, skolēnu brīvdienās un dažādu slimību periodos mazāk);
   2. skolas slēgšanu darbinieku atvaļinājuma, brīvlaiku un svētku dienās.
2. **Ēdināšanas pakalpojuma apjoms (audzēkņu skaits, kuriem jānodrošina kompleksās** pusdienas) tiek precizēts katru darba dienu līdz plkst. 09.00.
3. **Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas laiki:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ēdienreize | Laiks |
| 1) pusdienas | 10.25 – 13.00 |
| 2) launags | 14.00 – 14.30 |

Starpbrīža garums vienai maiņai 30 minūtes. Starpbrīžu sākums tiks precizēts.

Abās sākumskolasklašu ēkās – pusdienas 9.45-10.00; 10.40-10.55; 11.35-11.50; launags 14.00 ( 30 vecā skola; 50- jaunā sk.).

Nākotnes ielā 1a pirmajās divās ēdienreizēs paēd 70 skolēni katrā, trešājā maiņā – viena klase 30 skolēni.

Skolas ielā 2 katrā maiņā pa 60 skolēniem.

**5 Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas tehniskais aprīkojums**

5.1. Pasūtītājs, ēdiena pagatavošanai uz vietas, nodot Pretendentam nomas lietošanā telpas:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Skolas ielā 2 | Ēdnīcas telpa | 54,80 m2 |
| Nākotnes ielā 1a (pirms jaunās skolas 2.kārtas nodošanas ) | Pielāgota ēdnīcas telpa  Pielāgota ēdiena sadales un trauku mazgāšanas telpa\* | 75,10m2  22,60m2 |
| Nākotnes ielā 1a (pēc jaunās skolas 2.kārtas nodošanas – plānots no 2014.gada decembra) | Ēdināšanas komplekss: | 652,70 m2 (skatīt pielikumu Nr. 13) |

\* Pielāgota ēdiena sadales un trauku mazgāšanas telpa - šajā telpā notiek tikai ēdiena sadale un trauku mazgāšana. Ēdiens tiek sagatavots uzņēmuma virtuvē un katru dienu termosos, ievērojot sanitārās un higiēnas normas, tiek nogādāts Nākotnes ielā 1a.

* 1. Telpu platība:

|  |  |
| --- | --- |
| Adrese | Telpu  platība m2 |
| Skolas iela 2 | 54,80 m2 |
| Nākotnes iela 1a  (Pielāgotās telpas) | 97,70 m2 |
| Kopā | 152,50 m2 |

**!** Pēc skolas korpusu **Nākotnes ielā 1a** nodošanas ekspluatācijā:

|  |  |
| --- | --- |
| Adrese | Telpu  platība m2 |
| Skolas iela 2 | 54,80 m2 |
| Nākotnes iela 1a | 652,7 m2 |
| Kopā | 707,5 m2 |

5.3. Nododamo telpu numuri (Pielikums Nr.13.):

5.3.1. Skolas ielā 2 – telpas nr. 7.,16.

5.3.2. Nākotnes ielā 1a  (pielāgotās telpas) – 2-26; 2-27

6. Pasūtītājs nodod Pretendentam lietošanā iekārtas un inventāru (resursus) (14.pielikums)

1. Pretendents nodrošina lietošanā nodotā tehniskā aprīkojuma, tehnoloģisko iekārtu profilaktisku, ciklisku uzturēšanu tā, lai tās būtu pilnībā darbošanās kārtībā visā pakalpojuma līguma darbības termiņa laikā.
2. Ēdināšanas kompleksa Nākotnes ielā 1a **resursi** norādīti Pielikumā nr.14
3. Ēdināšnas kompleksa **Nākotnes ielā 1a** ēdināšanas kompleksa **plāns** Pielikumā nr.13.
4. **Komunālie maksājumi**

Pretendents atmaksā komunālos maksājumus, kuri ir daļa no izglītības iestādes maksājumiem:

1.maksājums - elektroenerģijas izmantošana izglītības iestādē – pēc skaitītāja rādījuma un elektrības piegādātāja noteiktajiem tarifiem.

2.maksājums – aukstais un karstais ūdens un kanalizācijas izmantošana izglītības iestādē – pēc skaitītāja rādījuma, atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem. Rēķinu par patērēto auksto, karsto ūdeni un kanaliz;acijas izmantošanu piestāda Ķekavas vidusskola.

3.maksājums – siltuma nodrošināšana izglītības iestādē. Maksājums tiek aprēķināts proporcionāli iznomāto telpu platībai, saskaņā ar siltumenerģijas piegādātāja tarifiem. Rēķinu par paterēto siltumenerģiju piestāda Ķekavas vidusskola.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Adrese | Izglītības iestādes kopējā platība | Uzņēmuma nomājamā platība | Uzņēmums apmaksā nomājamo daļu |
| Skolas ielā 2 | 909 m2 | 54,80 m2 | 54,80 m2  atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem |
| Nākotnes ielā 1a | 2912m2  7145m2 | Pielāgotās telpas 97,70m2  Ēdināšanas komplekss (pēc nodošanas ekspluatācijā) | 97,7m2  652,7m2 |

1. Par atkritumu izvešanu uzņēmums slēdz līgumu ar attiecīgo atkritumu pakalpojumu sniedzēju.

**Pielikums Nr.1.3.**

**3.LOTE – PĻAVNIEKKALNA SĀKUMSKOLA**

Telpu Pasūtītājs ir Pļavniekkalna sākumskola reģistrācijas Nr.90002063669, adrese: Pļavniekkalna iela 20, Katlakalns, Ķekavas pagasts, Ķekavas novadā, LV-2111. Kontaktpersona Pļavniekkalna sākumskolā – direktore Agita Baltmane, (tālr. 67708538 vai 67938862, mob. 29691230).

Telpu apskate pretendentiem tiek noteikta iepriekš vienojoties ar direktori pa norādīto tālruņa numuru.

**Pļavniekkalna sākumskola Pļavniekkalna ielā 20, Katlakalns, Ķekavas pagasts, Ķekavas novads.**

Pretendents paredz ēdināšanas maksas iekasēšanu no Iestādi apmeklējušo bērnu vecākiem.

Pašreiz iestādē reģistrēti 156 bērni - Pretendentam jāņem vērā, ka, ziemas mēnešos, bērnu apmeklējums var samazināties līdz 100 bērniem.

Bērnu ēdināšana trīs reizes dienā (brokastis, pusdienas, launags):

* Brokastis 8:50, 9:45
* Pusdienas 11:35; 12:30; 13:20
* Launags 15:00

Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana. Skolā mācās bērni, kam ir apstiprinātas diagnozes: celiakija, cukura diabēts un alerģija uz pienu.

Uzņēmums ievēro Ministru kabineta noteikumi Nr.610 2002.gada 27.decembrī (prot. Nr.60 67.§)

Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm

**2. Iekārtas un inventārs (Pielikums Nr.14).**

Uzņēmums nodrošina nepieciešamās iekārtas un inventāru kvalitatīva ēdināšanas pakalpojuma organizēšanai nomātajās telpās atbilstoši Latvijas Republikas un Eiropas Savienības normatīvo aktu prasībām un Pārtikas un veterinārā dienesta ieteikumiem.

*Aprīkojums un inventārs tiek nodots lietošanā uzņēmumam par to noformējot pieņemšanas - nodošanas aktu.*

*Ekspluatācijas laikā pretendents nodrošina un sedz aprīkojuma un inventāra remontus, ja rodas tāda nepieciešamība.*

**3. Telpu izmantošana**

3.1. Uzņēmumam izmantojamās telpas (kopā 55,1 m2):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Telpas Nr.** | **Nosaukums** | **Platība, m2** |
| 3 | Virtuve | 27,2 |
| 4 | Ēdamtelpa | 28,9 |
|  | KOPĀ | 55,1 m2 |

**6. Komunālie maksājumi**

Uzņēmums atmaksā komunālos maksājumus, kuri ir daļa no izglītības iestādes maksājumiem:

1.maksājums - elektroenerģijas izmantošana izglītības iestādē – pēc skaitītāja rādījuma.

2.maksājums – aukstais un karstais ūdens un kanalizācijas izmantošana izglītības iestādē – pēc skaitītāja rādījuma, atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem.

3.maksājums – siltuma nodrošināšana izglītības iestādē, atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Siltums | Izglītības iestādes kopējā platība | Uzņēmuma nomājamā platība | Uzņēmums apmaksā nomājamo daļu |
| m2 | 1231,00 | 55,10 | 55,10  atbilstoši komunālo pakalpojumu sniedzēja apstiprinātajiem tarifiem |

Par atkritumu izvešanu uzņēmums slēdz līgumu ar attiecīgo atkritumu pakalpojumu sniedzēju novadā. Pakalpojuma sniedzējam ir savs konteiners.

Pakalpojuma sniedzējam uz vietas atrodas deratizācijas un dezinfekcijas uzskaites žurnāls

Pēc līguma darbības beigām uzņēmums veic nomājamo telpu kosmētisko remontu.

**Uztura normas vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem** (Ministru kabineta noteikumi Nr.172 , 13.03.2012. (prot. Nr.14 17.§)

Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem)

1. Enerģijas un uzturvielu normas komplekso pusdienu ēdienkartei vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, internātskolu un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Izglītojamie | Enerģija (kcal) | Olbaltumvielas (g) | Tauki (g) | Ogļhidrāti (g) |
| 1.–4.klašu izglītojamie | 690–780 | 22–25 | 26–29 | 92–105 |
| 5.–6.klašu izglītojamie | 815–935 | 26–30 | 30–35 | 110–126 |

2.  1.–4.klašu izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti.

3.  5.–6.klašu izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu.

4. Izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj:

4.1. 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);

4.2. dārzeņus, augļus vai ogas\*, tai skaitā svaigā veidā (piemēram, dārzeņu salāti, dārzeņu zupa, svaigs auglis, kompots);

4.3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (liesa gaļa, putnu gaļa, zivis (fileja), olas, biezpiens, pākšaugi);

4.4. pienu vai piena vai skābpiena produktus\*.

5. Vispārējās pamatizglītības iestāžu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē katru nedēļu iekļauj šā pielikuma 4.punktā minētos produktus šādā daudzumā:

5.1. vismaz 200 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);

5.2. vismaz 450 g (neto) kartupeļu;

5.3. vismaz 250 g piena, kefīra, jogurta vai citu skābpiena produktu\*;

5.4. vismaz 50 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);

5.5. vismaz 500 g (neto) dārzeņu un augļu\*.

6. Šā pielikuma 4. un 5.punktā minēto pārtikas produktu iepirkumā izvēlas tādus produktus, kuru ražošanā neizmanto sintētiskās krāsvielas un kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti. 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.

7. Izglītojamo uzturā neiekļauj:

7.1. fritētus (frī) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus;

7.2. mehāniski atdalītu gaļu;

7.3. majonēzi, kečupu, tomātu mērci, krējuma izstrādājumus piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu gatavošanā majonēzi, kečupu, tomātu mērci ir atļauts izmantot);

7.4. konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki.

8. Gaļas izstrādājumus (piemēram, desas, cīsiņus, sardeles), žāvētus, kūpinātus, sālītus gaļas un zivju produktus, gaļas un zivju konservus, rūpnieciski ražotus pelmeņus, belašus, saldētas rūpnieciski ražotas kotletes un frikadeles, zivju pirkstiņus, kalmāru gredzenus, burgerus izglītojamo uzturā iekļauj, ja tie atbilst šādām prasībām:

8.1. satur vismaz 70 % gaļas vai 60 % zivju;

8.2. nesatur pārtikas piedevas – garšas pastiprinātājus (E620–E650) un krāsvielas;

8.3. nesatur mehāniski atdalītu gaļu;

8.4. nesatur izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem;

8.5. satur sāli mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g zivju produkta.

9. Šā pielikuma 8.punktā minētos pārtikas produktus izglītojamo uzturā iekļauj ne biežāk kā reizi nedēļā.

10. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārkarsētas taukvielas, krējuma izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamas kartupeļu biezputras (pusfabrikātus), augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām.

11. Gaļa maltās gaļas izstrādājumiem tiek malta izglītības iestādes ēdināšanas blokā.

12. Pievienotā sāls daudzums gatavajā ēdienā nepārsniedz 0,25 g uz 100 g produkta. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 40 g dienā vai 20 g pusdienās.

13. Sastādot komplekso ēdienkarti, nodrošina, ka:

13.1. pusdienu ēdienkartē iekļauj otro ēdienu un attiecīgi zupu vai desertu;

13.2. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).

14. Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana.

Piezīme. \* Ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā par piena produktu piegādi izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs un atbalsta programmā "Skolas auglis".

Pielikums Nr.1.4.

**4.LOTE – DAUGMALES PAMATSKOLA UN DAUGMALES MULTIFUNKCIONĀLAIS CENTRS**

1. Pretendentam jānodrošina:

1.1. ēdināšanas pakalpojumu sniegšana:

1.1.1. Daugmales pamatskolas (turpmāk tekstā – izglītības iestāde) skolēniem (turpmāk tekstā – izglītojamie) – pusdienas un launags;

1.1.2. Daugmales pamatskolas pirmsskolas grupas (turpmāk tekstā – PG) bērniem– brokastis, pusdienas un launags;

1.2. ēdināšanas pakalpojumu sniegšana par maksu izglītības iestādes darbiniekiem un skolēniem (Pielikums Nr.16).

1. Ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas vietas:

2.1. Daugmales pamatskola, „Skola”, Daugmale, Daugmales pagasts, Ķekavas novads, LV- 2124

2.2. Daugmales pamatskolas pirmsskolas grupa un Multicentrs, „Skolas nami”, Daugmale, Daugmales pagasts, Ķekavas novads, LV- 2124

1. Ēdināšanas pakalpojumu apjoms:
   1. 3.1. ēdināšanas pakalpojums jānodrošina ne mazāk kā:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Audzēkņu skaits** | **No tiem launagā** | **Darbinieku skaits** |
| Skola | 115 | 20 | 18 |
| Pirmsskolas grupa | 96 | 96 | 20 |
| Kopā | 221 | 116 | 38 |

4. Ēdināšanas pakalpojuma apjoms var mainīties, ņemot vērā šādus apstākļus:

* 1. audzēkņu skaita maiņu (iestādi ikdienā apmeklē apm. 90% bērnu, skolēnu brīvdienās un dažādu slimību periodos pat mazāk);
  2. skolas slēgšanu darbinieku atvaļinājuma, brīvlaiku un svētku dienās (brīvlaiki saskaņā ar MK noteikumiem par konkrēto mācību gadu).

1. Ēdināšanas pakalpojuma apjoms (audzēkņu skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana) tiek precizēts katru darba dienu līdz plkst. 09.00.
2. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas laiki:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ēdienreize | Pakalpojuma saņēmējs | Laiks (orientējoši) |
| 1) brokastis | Pirmsskolas grupas bērni | 08.30 |
| 2) pusdienas | 1. skolēni; 2. pirmsskolas grupas bērni | 11.10 -12.30  12.00-12.30 |
| 3) launags | 1. skolēni; 2. pirmsskolas grupas bērni | 14.30- 15.40  15.30 |

1. Pretendentam jānodrošina normatīvajos aktos noteiktās sanitārās un higiēniskās prasības, izglītojamo ēdināšanai izglītības iestādēs.
2. Ēdiena pasniegšanas metodika jāsaskaņo ar Pasūtīju.
3. **Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas tehniskais aprīkojums**

Pasūtītājs, ēdiena pagatavošanai uz vietas, nodot Pretendentam lietošanā telpas (virtuves bloku) un iekārtas „Skolas nami”, Daugmalē, Daugmales pagastā, Ķekavas novadā un ēdiena sadales vietu „Skola”, Daugmalē, Daugmales pagastā, Ķekavas novadā LV- 2124; *Kafejnīcas telpas tiks nodotas nomā ar papildus vienošanos pie līguma.*

1. **Prasības ēdienam**:
   1. ēdiens tiek gatavots uz vietas Pasūtītāja telpās, „Skolas nami”, Daugmalē, Daugmales pagastā, Ķekavas novadā LV- 2124
   2. 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 klāsts ar attiecīgu kaloritāti;
   3. skolēniem un bērniem ar speciālām vajadzībām tiek nodrošinātas saudzējošas ēdināšanas iespējas;
   4. ēdienam jābūt atbilstošai temperatūrai :
      1. siltiem ēdieniem - temperatūra ne zemāka par +65 grādiem C;
      2. aukstiem ēdieniem pasniegšanas temperatūra - ne augstāka pa +12 grādiem C;
      3. pārējiem ēdieniem – atbilstoši organoleptiskajiem rādītājiem (garša, smarža, izskats).
   5. ēdienam jāatbilst Latvijas Republikas dokumentos (normatīvajos aktos, rīkojumos u.c.) noteiktajām normām:
      1. Pārtikas aprites uzraudzības likums;
      2. Ministru kabineta 2010.gada 28. decembra noteikumu Nr. 1206 “Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžeta līdzekļus pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”;
      3. Ministru kabineta 2012. gada 13. marta noteikumi Nr. 172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
      4. Ministru kabineta 2003.gada 4.septembra rīkojums Nr.556 “Par pamatnostādnēm “Veselīgs uzturs (2003.-2013.)”;
      5. Ministru kabineta 2013.gada 17.septembra. noteikumi Nr.890 “Higiēnas prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmu” VI nodaļa;
      6. Ministru kabineta 2002.gada 27.decembra noteikumi Nr. 610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”;
      7. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu;
      8. u.c.

1. Izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj:
   1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piem.,rupjmaize, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, rīsi vai citiputraimi, graudaugu pārslas, makaroni);
   2. dārzeņus, augļus vai ogas, tai skaitā svaigā veidā (piem., dārzeņu salāti, dārzeņu zupa, svaigs auglis, kompots), (ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā „Skolas auglis”),
   3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (liesa gaļa, putnu gaļa, zivis (fileja), biezpiens, olas, pākšaugi). Zivis ēdienkartē iekļauj vismaz reizi nedēļā, pienu vai piena vai skābpiena produktus\*. (Ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā par piena produktu iegādi izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs).
   4. Izglītojamo uzturā neiekļauj:
      1. fritētus (frī) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus, mehāniski atdalītu gaļu,
      2. majonēzi, kečupu, tomātu mērci, krējuma izstrādājumus piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu gatavošanā majonēzi, kečupu, tomātu mērci, ir atļauts izmantot),
      3. konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki,
      4. gaļas izstrādājumus (piem., desas, cīsiņus, sardeles), žāvētus, kūpinātus, sālītus gaļas un zivju produktus, gaļas un zivju konservus, rūpnieciski ražotus pelmeņus, belašus, saldētas rūpnieciski ražotas kotletes un frikadeles, zivju pirkstiņus , kalmāru gredzenus, burgerus izglītojamo uzturā iekļauj (ne biežāk kā vienu reizi nedēļā) un, ja tie atbilst šādām prasībām:
2. satur vismaz 70% gaļas vai 60% zivju,
3. nesatur pārtikas piedevas – garšas pastiprinātājus (E620 - E650) un krāsvielas,
4. nesatur mehāniski atdalītu gaļu un izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem,
5. satur sāli mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g zivju produkta.
   1. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārkarsētas taukvielas, krējuma izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamas kartupeļu biezputras (pusfabrikātus), augu eļļu, kura ražota no ģenētiski modificētām izejvielām.
   2. Gaļa maltās gaļas izstrādājumiem tiek malta izglītības iestādes ēdināšanas blokā.
   3. Ēdienam pievienotā sāls daudzums nepārsniedz 2 g dienā. (Skolēniem – pievienotā sāls daudzums gatavajā ēdienā nepārsniedz 0,25 g uz 100 g produkta).
   4. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 20 g dienā. (Skolēniem 20 g pusdienās).
   5. Sastādot ēdienkarti, nodrošina, ka:
   6. pusdienu ēdienkartē iekļauj otro ēdienu un attiecīgi zupu vai desertu,
   7. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).
   8. Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piem., celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana,
   9. Brokastīs tiek nodrošināts siltais ēdiens, pusdienās – siltais ēdiens (sastāvdaļām un kalorijām visbagātākais), launagā – vēlams siltais ēdiens.
   10. Viena bērna dienas devai, ēdinot pirmsskolas grupā 3x dienā, jābūt 75 – 80% no dienas normas.
   11. Pretendents piekrīt dalībai Piena programmā, atbilstoši 2011. gada 1. februāra Ministru kabineta noteikumiem Nr. 106 „Kārtība, kādā piešķir un administrē, un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs ”.
   12. Pretendents piekrīt dalībai programmā „Skolas auglis”, atbilstoši 2010. Gada 3.marta Ministru kabineta noteikumiem Nr. 737 „Kārtība, kādā piešķir un administrē, un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei vispārējās izglītības iestādēs”.
   13. Enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas līdz 12 stundām dienā:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vecums (gadi) | Vienas dienas vidējā enerģētiskā vērtība nedēļā (kcal) | Enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā (kcal) | Olbaltumvielas (g) | Tauki (g) | Ogļhidrāti (g) |
| 1–2 | 1008 | 921–1099 | 36–42 | 33–39 | 120–145 |
| 3–6 | 1350 | 1221–1487 | 39–48 | 45–55 | 165–200 |

Enerģijas un uzturvielu normas komplekso pusdienu ēdienkartei skolēniem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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, 1.–3.kursu izglītojamie profesionālās izglītības iestādēs | 840–960 | 21–36 | 28–37 | 105–132 |

Pielikums Nr.2

PIETEIKUMS

dalībai iepirkumā „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada skolās”,

identifikācijas Nr.ĶND/2014/24

|  |  |
| --- | --- |
| **Nosaukums:** |  |
| **Reģistrācijas numurs:** |  |
| **Reģistrācijas vieta:** |  |
| **Reģistrācijas gads:** |  |
| **Juridiskā adrese:** |  |
| **Biroja adrese:** |  |
| **Telefona numurs:** |  |
| **Faksa numurs:** |  |
| **E-pasts:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kontaktpersona :** |  |
| **Telefona numurs:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Finanšu rekvizīti** | |
| **Bankas nosaukums:** |  |
| **Bankas adrese**: |  |
| **Bankas kods:** |  |
| **Konta numurs:** |  |

Iepazinušies ar iepirkuma *„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada skolās”*, identifikācijas Nr. ĶND/2014/24(turpmāk – Iepirkums) Nolikumu, mēs, apakšā parakstījušies, piedāvājam sniegt ēdināšanas pakalpojumu \_\_., \_\_., \_\_.,\_\_.LOTEI/LOTĒM, atbilstoši Nolikuma prasībām, un piekrītot visiem Iepirkuma noteikumiem, par summu, kura noteikta mūsu Finanšu piedāvājumā.

Ar šo mēs apstiprinām, ka mūsu piedāvājums ir spēkā līdz iepirkuma līguma noslēgšanai.

Ar šo mēs apliecinām, ka:

1. uz mums neattiecas neviens no PIL 391.panta pirmajā daļā noteiktajiem pretendentu izslēgšanas gadījumiem, kā arī nav tādu apstākļu, kuri liegtu piedalīties Iepirkumā un pildīt Nolikumā norādītās prasības;
2. esam iepazinušies ar Nolikumu un Tehnisko specifikāciju, neesam identificējuši būtiskas nepilnības, kas palielinātu veicamo darbu apjomus un izmaksas un nebūtiskas nepilnības nekalpos par pamatu neparedzētiem izdevumiem;
3. mūsu rīcībā ir viss nepieciešamais papildus aprīkojums ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai;

Ar šo mēs iesniedzam savu piedāvājumu, kas sastāv no šī pieteikuma, kam pievienoti pretendentu kvalifikācijas dokumenti, Tehniskais un Finanšu piedāvājums, kā arī pārējie Nolikumā noteiktie dokumenti.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.3

## Pretendenta personāla

## apliecinājums par gatavību iesaistīties līguma izpildē

Ar šo es \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ <<darbinieka vārds, uzvārds, personas kods>> gadījumā, ja iepirkuma „<<iepirkuma nosaukums>>” identifikācijas Nr. <<iepirkuma numurs>> rezultātā tiks noslēgts līgums ar\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ <<pretendenta nosaukums>> apliecinu, ka stāšos darba tiesiskajās attiecībās ar \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ <<pretendenta nosaukums>>, ar mērķi veikt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ <<amata nosaukums>> pienākumus \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ <<objekta nosaukums un adrese>>.

*Datums* *paraksts (paraksta atšifrējums)*

Pielikums Nr.4

**ĶEKAVAS NOVADA PAŠVALDĪBA**

**vienotais reģistrācijas numurs 90000048491**

**Gaismas iela 19 k-9, Ķekava, Ķekavas pagasts, Ķekavas novads, LV-2123, tālrunis 67708676, fakss 67935819, e-pasts novads@kekava.lv**

**OBJEKTA APSEKOŠANAS REĢISTRĀCIJAS LAPA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Objekta  nosaukums | **Pasūtītāja**  pārstāvis | **Pasūtītāja**  pārstāvja paraksts | *Pretendenta* pilnvarotais pārstāvis  (vārds, uzvārds) | Kontakt-  tālrunis | *Pretendenta* pilnvarotā pārstāvja paraksts | Objekta apsekošanas datums |
| **Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada izglītības iestādēs** |  |  |  |  |  |  |

Pielikums Nr.5

ĒDIENKARTE

\_\_ .diena

**1.LOTE – Ķekavas vidusskola**

Izglītojamie no 5. līdz 12. klasei**;**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr. \_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 21-36 | 28-37 | 105-132 | 840-960 |  |

5. – 12.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200 g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450 g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250 g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50 g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500 g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

**2.LOTE – Ķekavas sākumskola**

1. Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

Izglītojamie no 1. līdz 4. klasei;

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-31 | 88 - 110 | 700- 800 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

1. – 4.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

2. Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

Izglītojamie no 5. līdz 6. klasei

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Brokastis | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas Launagam saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

5. – 6.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

**3.LOTE Pļavniekkalna sākumskola**

* 1. Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

Izglītojamie no 1. līdz 4. klasei

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Brokastis | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas brokastīm saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  | |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas Launagam saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  | |

1. – 4.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

2. Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

Izglītojamie no 5. līdz 6. klasei

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Brokastis | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas Launagam saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

5. – 6.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

**3.LOTE Daugmales pamatskola**

Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

1.Vienas dienas ēdienkarte (brokastis, pusdienas, launags) viena pirmsskolas grupas bērna (1,5- 2 gadi) ēdināšanai:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Brokastis | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas brokastīm saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas Launagam saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

Pirmsskolas grupas (1,5- 2 gadi) izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

2. Vienas dienas ēdienkarte (brokastis, pusdienas, launags) viena pirmsskolas grupas bērna (3- 6 gadi) ēdināšanai:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Brokastis | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas brokastīm saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas Launagam saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

Pirmsskolas grupas (3- 6 gadi) izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

3. Vienas dienas ēdienkarte viena izglītojamā ēdināšanai:

Izglītojamie no 1. līdz 4. klasei;

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-31 | 88 - 110 | 700- 800 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr.\_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
|  | | |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Launags | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas launagam saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  |  |  |  |  |  |

1. – 4.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

4. Izglītojamie no 5. līdz 9. klasei**;**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Receptūras vai tehnoloģiskās kartes  Nr. \_\_\_ | Ēdiena nosaukums | 1 porc. Iznāk.,g | Uzturvielas, g | | | Enerģ.  Kcal | Cena, EUR (bez PVN) |
| Olbalt.vielas | Tauki | Ogļhidrāti |
| Pusdienas | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā | |  |  |  |  |  |  |
| Enerģijas un uzturvielu dienas normas pusdienām saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 21-36 | 28-37 | 105-132 | 840-960 |  |

5. – 9.klašu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē iekļauto produktu kopsavilkums un to normas nedēļā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktu nosaukums | 1.diena | 2.diena | 3.diena | 4.diena | 5.diena | Vidēji nedēļā | MK 13.03.2012. noteikumu Nr.172 normas |
| Liesa gaļa vai zivs fileja |  |  |  |  |  |  | 200 g nedēļā |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  | 450 g nedēļā |
| Piens, kefīrs, jogurts vai citi skābpiena produkti |  |  |  |  |  |  | 250 g nedēļā |
| Ar piena olbaltumvielām bagāti produkti (biezpiens, siers) |  |  |  |  |  |  | 50 g nedēļā |
| Dārzeņi |  |  |  |  |  |  | 500 g nedēļā |
| Augļi |  |  |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  |  |  |  |  | 20 g pusdienās |

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.6

**Informācija par pretendenta pieredzi un sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem iepriekšējos trijos gados (galvenie objekti)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gads | Pasūtītājs, kontakttālrunis | Objekts | Apjoms, (galvenie rādītāji- audzēkņu, darbinieku skaits) | Līguma termiņš |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Sarakstu apliecinu:

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.7

**Speciālistu saraksts**

**1.LOTE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Galvenais speciālists | Vārds un uzvārds | Izglītības dokuments | Profesionālā pieredze atbilstoši darba uzdevumā noteiktajām prasībām | Valsts valodas līmenis | Piezīmes |
| Šefpavārs |  |  |  |  |  |
| Ēdienu pagatavošanas tehnologs |  |  |  |  |  |
| Pavārs |  |  |  |  |  |
| Konditors |  |  |  |  |  |
| u.tt. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2.LOTE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Galvenais speciālists | Vārds un uzvārds | Izglītības dokuments | Profesionālā pieredze atbilstoši darba uzdevumā noteiktajām prasībām | Valsts valodas līmenis | Piezīmes |
| Šefpavārs |  |  |  |  |  |
| Ēdienu pagatavošanas tehnologs |  |  |  |  |  |
| Pavārs |  |  |  |  |  |
| Konditors |  |  |  |  |  |
| u.tt. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**3.LOTE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Galvenais speciālists | Vārds un uzvārds | Izglītības dokuments | Profesionālā pieredze atbilstoši darba uzdevumā noteiktajām prasībām | Valsts valodas līmenis | Piezīmes |
| Šefpavārs |  |  |  |  |  |
| Ēdienu pagatavošanas tehnologs |  |  |  |  |  |
| Pavārs |  |  |  |  |  |
| Konditors |  |  |  |  |  |
| u.tt. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**4.LOTE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Galvenais speciālists | Vārds un uzvārds | Izglītības dokuments | Profesionālā pieredze atbilstoši darba uzdevumā noteiktajām prasībām | Valsts valodas līmenis | Piezīmes |
| Šefpavārs |  |  |  |  |  |
| Ēdienu pagatavošanas tehnologs |  |  |  |  |  |
| Pavārs |  |  |  |  |  |
| Konditors |  |  |  |  |  |
| u.tt. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Pielikums Nr.8

**Finanšu piedāvājums**

Pretendents \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nosaukums, reģ.Nr.

Piedāvā nodrošināt ēdināšanas pakalpojumus, iznomājot telpas atbilstoši iepirkuma Nr.ĶND/2014/24 „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada skolās” nolikuma noteikumiem par šādu cenu:

**1.LOTE – Ķekavas vidusskola**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A | B | C  =B\*21/100 | D  =B+C | E | F  =B\*E\*175 (mācību dienu skaits vienā mācību gadā) |
| Klašu grupa | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** bez PVN | PVN 21 %  **euro** vienas dienas ēdināšanas cenai vienam izglīto-jamajam | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** ar PVN | Kopējais izglīto-jamo skaits attiecīgajā klašu grupā | Viena gada cena attiecīgajai klašu grupai  **euro** bez PVN |
| **5.-12.klase** |  |  |  | 35 |  |
| Pusdienas |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Līgumcena vienam gadam bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no viena gada līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena vienam gadam ar PVN, euro | | | | |  |
| **Līgumcena pieciem gadiem bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no piecu gadu līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena pieciem gadiem ar PVN, euro | | | | |  |

Piedāvātā līgumcena <<summa skaitļos un vārdos>> euro, izņemot pievienotās vērtības nodokli (turpmāk – PVN), kā arī kopējā samaksa par ēdināšanas pakalpojumiem tiek aprēķināta saskaņā ar Nolikuma 2.5.1. un 2.5.2. punktu.

Līgumcenā iekļauti visas ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas izmaksas, likumdošanā paredzētie nodokļi un maksājumi.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

**2.LOTE – Ķekavas sākumskola**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A | B | C  =B\*21/100 | D  =B+C | E | F  =B\*E\*175 (mācību dienu skaits vienā mācību gadā) |
| Klašu grupa | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** bez PVN | PVN 21 %  **euro** vienas dienas ēdināšanas cenai vienam izglīto-jamajam | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** ar PVN | Kopējais izglīto-jamo skaits attiecīgajā klašu grupā | Viena gada cena attiecīgajai klašu grupai  **euro** bez PVN |
| **1.-.4.klase** |  |  |  | *420* |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| Launags |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Līgumcena vienam gadam bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no viena gada līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena vienam gadam ar PVN, euro | | | | |  |
| **Līgumcena pieciem gadiem bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no piecu gadu līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena pieciem gadiem ar PVN, euro | | | | |  |

Piedāvātā līgumcena <<summa skaitļos un vārdos>> euro, izņemot pievienotās vērtības nodokli (turpmāk – PVN), kā arī kopējā samaksa par ēdināšanas pakalpojumiem tiek aprēķināta saskaņā ar Nolikuma 2.5.1. un 2.5.2. punktu.

Līgumcenā iekļauti visas ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas izmaksas, likumdošanā paredzētie nodokļi un maksājumi.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

**3.LOTE- Pļavniekkalna sākumskola**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A | B | C  =B\*21/100 | D  =B+C | E | F  =B\*E\*175 (mācību dienu skaits vienā mācību gadā) |
| Klašu grupa | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** bez PVN | PVN 21 %  **euro** vienas dienas ēdināšanas cenai vienam izglīto-jamajam | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** ar PVN | Kopējais izglīto-jamo skaits attiecīgajā klašu grupā | Viena gada cena attiecīgajai klašu grupai  **euro** bez PVN |
| **1.-.4.klase** |  |  |  | 128 |  |
| Brokastis |  |  |  |  |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| Launags |  |  |  |  |  |
| **5.-.6.klase** |  |  |  | 28 |  |
| Brokastis |  |  |  |  |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| Launags |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Līgumcena vienam gadam bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no viena gada līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena vienam gadam ar PVN, euro | | | | |  |
| **Līgumcena pieciem gadiem bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no piecu gadu līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena pieciem gadiem ar PVN, euro | | | | |  |

Piedāvātā līgumcena <<summa skaitļos un vārdos>> euro, izņemot pievienotās vērtības nodokli (turpmāk – PVN), kā arī kopējā samaksa par ēdināšanas pakalpojumiem tiek aprēķināta saskaņā ar Nolikuma 2.5.1. un 2.5.2..punktu.

Līgumcenā iekļauti visas ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas izmaksas, likumdošanā paredzētie nodokļi un maksājumi.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

**4.LOTE – Daugmales pamatskola un Daugmales multifunkcionālais centrs**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A | B | C  =B\*21/100 | D  =B+C | E | F  =B\*E\*175 (mācību dienu skaits vienā mācību gadā) |
| Klašu grupa | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** bez PVN | PVN 21 %  **euro** vienas dienas ēdināšanas cenai vienam izglīto-jamajam | Vienas dienas ēdināšanas cena vienam izglīto-jamajam **euro** ar PVN | Kopējais izglīto-jamo skaits attiecīgajā klašu grupā | Viena gada cena attiecīgajai klašu grupai  **euro** bez PVN |
| **pirmsskolas grupas bērni** |  |  |  |  |  |
| **1,5-3 gadi** |  |  |  | 24 |  |
| Brokastis |  |  |  |  |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| Launags |  |  |  |  |  |
| **3- 6 gadi** |  |  |  | 72 |  |
| Brokastis |  |  |  |  |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| Launags |  |  |  |  |  |
| **1.-.4.klase** |  |  |  | 58 |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| Launags |  |  |  |  |  |
| **5.-.9.klase** |  |  |  | 63 |  |
| Pudienas |  |  |  |  |  |
| **Līgumcena vienam gadam bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no viena gada līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena vienam gadam ar PVN, euro | | | | |  |
| **Līgumcena pieciem gadiem bez PVN, euro** | | | | |  |
| 21% PVN no piecu gadu līgumcenas, euro | | | | |  |
| Līgumcena pieciem gadiem ar PVN, euro | | | | |  |

Piedāvātā līgumcena <<summa skaitļos un vārdos>> euro, izņemot pievienotās vērtības nodokli (turpmāk – PVN), kā arī kopējā samaksa par ēdināšanas pakalpojumiem tiek aprēķināta saskaņā ar Nolikuma 2.5.1. un 2.5.2. punktu.

Līgumcenā iekļauti visas ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas izmaksas, likumdošanā paredzētie nodokļi un maksājumi.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.9

**Ēdiena izmaksu aprēķins vienam mēnesim**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Darba algas + nodokļi + atvaļinājuma kompensācija. | Elektrība | Ūdens + kanalizācija | Atkritumu apsaimniekošana | Mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļi, mazvērtīgais inventārs | Investīcijas, iekārtu uzstādīšana | Iekārtu amortizācija | Administrācijas izdevumi, t.sk.transports | Tekošoie  Remontu izdevumi | Neplānotie izdevumi | Peļņa | Kopā | Kopā ar  PVN  21% |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\* Aprēķinot ēdiena cenu (paraugēdienkartē) tajā tiek iekļautas ēdināšanas pieskaitāmās izmaksas, izmantojot reālo ēdināšanas pakalpojuma saņēmēju skaitu vienā skolā.

\* Komunālo pakalpojumu un uzstādīto iekārtu amortizācijas sadaļās tiek aizpildīta, pamatojoties uz uzstādāmās virtuves iekārtas cenu un tehniskiem parametriem.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.10

**Darbu izpildes tāme**

**Komplekso pusdienu pārdošanas cenas uzbūve procentos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Izmaksu posteņi** | **Daļa procentos** |
| Produktu izmaksas |  |
| Personāla izmaksas |  |
| Administrācijas izmaksas |  |
| Citas ražošanas izmaksas |  |
| Pārdošanas izmaksas |  |
| Vēlamā peļņa |  |
| Ēdiena pamatcena bez PVN |  |
| PVN 21% |  |
| Ēdiena pārdošanas cena |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.11

**Darba organizācijas apraksts katrā izglītības iestādē**

Darba organizācijas apraksts apliecina pretendenta iespējas veikt ēdināšanas pakalpojumus atbilstoši nolikuma prasībām.

Iepirkuma komisija iepazīsies ar darba organizācijas aprakstu, lai konstatētu pretendenta ražošanas iespējas un kvalitātes kontroles nodrošināšanas pasākumus.

Apraksts noformējams brīvā formā, īsi (vēlams 1-5 lpp., ar grafikiem un shēmām). Aprakstam jāattiecas tikai uz konkrēto darbu (šo iepirkumu).

Apraksta saturs:

1) Pretendenta organizatoriskā struktūras shēma un savstarpējā saistība (ietverot piegādātājus, kvalitātes kontroles laboratorijas, utt.).

2) Informācija par to personu, kura būs atbildīga par konkrētā pakalpojuma sniegšanas kvalitāti (pievienojot izglītību un profesionālo kvalifikāciju apliecinošo dokumentu kopijas, darba slodzi attiecīgā iestādē).

3) Darbinieku skaits, pienākumi, darba slodze, attiecīgā iestādē pakalpojumu sniegšanas kvalitātes kontrole un sniegšanas organizācija, t.sk. apraksts, kā tiks nodrošināta komplekso pusdienu un ārpus kompleksajām pusdienām izsniedzamo ēdienu porciju izsniegšana, realizēta „Skolas piena” programma, apmaksas nosacījumi, obligātie tematiskie pasākumi, konditorejas pakalpojums u.c pasākumi, lai nodrošinātu tehniskajā specifikācijā minētās prasības.

4) Informācija par iekārtām un inventāru (ražošanas gads, skaits), ko plānots izmantot pakalpojuma kvalitatīvai nodrošināšanai, plānotajām investīcijām.

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

Pielikums Nr.12

PAKALPOJUMU LĪGUMS

par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu

<<iestādes nosaukums>>

Rīgā, 20\_\_.gada \_\_. \_\_\_\_\_\_ Nr.\_\_\_

<<iestādes nosaukums>>*,* <<amats, vārds, uzvārds>> personā, kurš (-a) rīkojas, pamatojoties uz nolikumu, turpmāk – Pasūtītājs, no vienas puses, un

<<fiziskas personas vārds, uzvārds/juridiskas personas nosaukums, amats, vārds, uzvārds>> personā, kurš (-a) rīkojas, pamatojoties uz <<dokumenta nosaukums>>, turpmāk – Izpildītājs, no otras puses, turpmāk tekstā abi kopā – Puses, saskaņā ar iepirkuma “Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana <<iestādes nosaukums>>” iepirkuma identifikācijas Nr. iepirkuma <<identifikācijas Nr.>> rezultātiem noslēdz šādu pakalpojumu līgumu, turpmāk ***–*** Līgums:

1. **Līguma priekšmets**
   1. Pasūtītājs uzdod un Izpildītājs apņemas sniegt ēdināšanas pakalpojumus <<iestādes nosaukums>> (turpmāk tekstā - Pakalpojums).
   2. Pakalpojuma sniegšanas vieta (-as) <<iestādes adrese>>.
   3. Pasūtītājs nodod, bet Izpildītājs pieņem bezatlīdzības lietošanā šādu objektu (turpmāk –Objekts):

1.3.1. neapdzīvojamās telpas <<iestādes adrese>> ar kopējo platību \_\_\_\_ m2 (turpmāk – Telpas) ēkā ar kadastra apzīmējumu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Telpas sastāv no virtuves telpām ar kopējo platību \_\_\_\_ m2 un palīgtelpām telpām ar kopējo platību \_\_\_\_ m2, kuras ir norādītas Telpu inventarizācijas plānā (Līguma \_\_. pielikums).

* + 1. Telpās esošās iekārtas un inventāru (turpmāk – Inventārs), kas tiek uzskaitīts sarakstā (Līguma \_.pielikums).
  1. Telpas tiek nodotas ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanai <<iestādes nosaukums>>.
  2. Ja Izpildītājs bjektu, papildus Līguma 1.4.apakšpunktā noteiktajam mērķim, izmanto citas savas komercdarbības nodrošināšanai, par to normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā Līdzēji noslēdz atsevišķu rakstisku vienošanos pie Līguma.

1. **Līguma termiņš**
   1. Līgums stājās spēkā ar Līguma darbības termiņš no <<līguma spēkā stāšanās datums>>) un ir spēkā līdz tajā noteikto Pušu saistību pilnīgai izpildei.
   2. Līguma darbības termiņš no <<līguma spēkā stāšanās datums>> līdz <<noteiktais līguma darbības beigu datums >>.
2. **Līgumcena un samaksas kārtība**
   1. Līgumcena 1 (viena) izglītojamā ēdināšanai 1 (vienai) dienai ir:
      1. *ja skolā ir pirmsskolas grupas* vienam pirmsskolas vecuma bērnam (brokastis, pusdienas, launags) <<summa skaitļos un vārdos>> euro bez pievienotās vērtības nodokļa;
      2. 1. līdz <klase>> klase (<<ēdienreizes veids>>) <<summa skaitļos un vārdos>> euro bez pievienotās vērtības nodokļa.
   2. Līgumcenai viena izglītojamā ēdināšanai vienā dienā ir nemainīga neatkarīgi no tā, cik izglītojamo konkrētajā dienā izmanto ēdināšanas pakalpojumus. Par izglītojamo un darbinieku skaita izmaiņām Pasūtītājs informē Izpildītāju.
   3. Līgumcena vienam gadam ir <<summa skaitļos un vārdos>> euro bez pievienotās vērtības nodokļa.
   4. Kopējā līgumcenu pieciem gadiem ir <<summa skaitļos un vārdos>> euro bez pievienotās vērtības nodokļa.
   5. Pievienotās vērtības nodoklis tiek aprēķināts atbilstoši spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
   6. Par Izpildītāja sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem, kuri saskaņā ar normatīvajiem aktiem tiek segti no valsts un pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem, Pasūtītājs saskaņā ar papildus noslēgtu līgumu veic samaksu bezskaidras naudas norēķinu veidā trīsdesmit dienu laikā pēc Izpildītāja rēķina saņemšanas dienas.
   7. Maksu par komunālajiem pakalpojumiem Izpildītājs maksā Pasūtītājam saskaņā ar Pasūtītāja piestādītiem rēķiniem:
      1. par izmantoto elektroenerģiju, kuras tarifs tiek aprēķināts elektroenerģijas pakalpojuma sniedzēja attiecīgā mēneša rēķinā norādītās Pasūtītāja kopējās izmaksas par elektroenerģijas izmantošanu, dalot ar Pasūtītāja kopējo elektroenerģijas patēriņu attiecīgajā mēnesī; aprēķinātais attiecīgā mēneša elektroenerģijas tarifs tiek reizināts ar Izpildītāja attiecīgā mēneša elektroenerģiju patēriņu saskaņā ar skaitītāja rādījumiem;
      2. par ūdens apgādes un kanalizācijas pakalpojumiem saskaņā ar Izpildītāja ūdens patēriņa skaitītāja rādījumiem atbilstoši pakalpojumu sniedzēja tarifiem;
      3. par siltumenerģiju proporcionāli iznomāto telpu platībai atbilstoši siltumenerģijas pakalpojumu sniedzēja tarifiem;

3.7. Rēķinā Pasūtītājs norāda Izpildītāja izmantoto komunālo pakalpojumu veidus un apmēru, maksu par katru komunālo pakalpojumu veidu un kopējo mēneša maksu.

3.8. Par sadzīves atkritumu izvešanu Izpildītājs slēdz atsevišķu līgumu ar atkritumu apsaimniekotāju, kuram ir tiesības veikt atkritumu apsaimniekošanu Ķekavas novada administratīvajā teritorijā. Atkritumu konteineru izvietošanu Izpildītājs saskaņo ar Pasūtītāju.

3.9. Izpildītājs atbilstoši tiesību aktu prasībām maksā nodokļus, nodevas un citus maksājumus, ar ko tiek aplikts nekustamais īpašums, proporcionāli iznomātajai platībai pēc Pasūtītāja vai pašvaldības kompetentās iestādes piestādītajiem rēķiniem.

3.10. Maksājumus par objekta lietošanu (Līguma 3.9. punkts) Izpildītājs sāk maksāt no objekta pieņemšanas dienas.

3.11. Izpildītājs ik mēnesi līdz \_\_.datumam veic norēķinus par iepriekšējā mēneša komunālajiem pakalpojumiem pārskaitījuma veidā uz Līgumā norādīto bankas kontu.

3.12. Par samaksas termiņa nokavēšanu Izpildītājs maksā Pasūtītājam nokavējuma procentus 0,1% apmērā no kavētā maksājuma summas par katru nokavēto kalendāro dienu. Procentu pieaugums apstājas, kad vēl nesamaksāto procentu daudzums sasniedzis pamatparāda lielumu. No Izpildītāja saņemtajiem maksājumiem pirmkārt tiek dzēsti kavējuma procenti, tad pārējā parāda summa.

3.13. Pasūtītājam ir tiesības, rakstiski nosūtot Izpildītājam attiecīgu paziņojumu bez Līguma grozīšanas (ja Izpildītājs nepiekrīt noslēgt rakstveida vienošanos (kā pielikumu Līgumam), vienpusēji mainīt maksas apmēru, reizi divos gados attiecībā uz nākamo periodu, ja ir mainījušies Pasūtītāja Nekustamā īpašuma plānotie pārvaldīšanas izdevumi un aprēķinātā maksas izmaiņu starpība ir vismaz divi procenti.

1. **Izpildītāja pienākumi** 
   1. Izpildītāja pienākums ir:
      1. sniegt Pakalpojumu saskaņā ar Pasūtītāja tehnisko specifikāciju (1.pielikums), Izpildītāja piedāvājumu iepirkumā (2.pielikums) un līguma noteikumiem, kā arī Pasūtītāja darbību reglamentējošiem normatīvajiem aktiem;
      2. papildus slēgt šādus līgumus:
         1. virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu un inventāra nomas līgumu ar Pasūtītāju;
         2. atkritumu apsaimniekošanas pakalpojumu līgumu ar attiecīgo pakalpojumu sniedzēju.
      3. nodrošināt Pakalpojuma sniegšanai papildus nepieciešamo tehnisko aprīkojumu, tai skaitā, inventāru un saimniecības pamatlīdzekļus saskaņā ar piedāvājumu;
      4. organizēt Pakalpojumu saskaņā ar piedāvājumā iekļauto ēdienkarti, atbilstoši veselīga uztura principiem, ievērojot Latvijas Republikas un Eiropas Savienības normatīvajos aktos noteiktās prasības;
      5. gatavot ēdienu <<iestādes nosaukums>> telpās;
      6. pēc Pasūtītāja pieprasījuma nodrošināt atbilstošu ēdināšanu gadījumos, kad izglītojamajam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija;
      7. nodrošināt kvalitatīva un nekaitīga dzeramā ūdens pieejamību bez maksas;
      8. nodrošināt dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā „Skolas auglis” augļu un dārzeņu piegādei un izdalei izglītojamajiem;
      9. nodrošināt dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā “Skolas piens” piena piegādei un izdalei izglītojamajiem;
      10. iesniegt saskaņošanai Pasūtītājam katras nedēļas ēdienkarti ne vēlāk kā 10 dienas iepriekš, kura pēc saskaņošanas tiek izvietota izglītojamajiem, vecākiem un darbiniekiem pieejamā vietā (skolas mājas lapā un/vai ziņojumu dēlī);
      11. pēc Pasūtītāja pieprasījuma veikt aptaujas un citus pasākumus saistībā ar Pakalpojumu kvalitātes izvērtējumu, kā arī īstenot sadarbību ar Pasūtītāju, izglītojamajiem un izglītojamo vecākiem, lai uzlabotu Pakalpojuma kvalitāti;
      12. sniegt Pasūtītājam ar Pasūtījuma izpildi saistītos dokumentus un informāciju ne vēlāk kā trīs darba dienu laikā pēc Pasūtītāja pieprasījuma;
      13. nekavējoties paziņot Pasūtītājiem par šķēršļiem, kuri var ietekmēt šī līguma nosacījumu un Pakalpojuma izpildi;
      14. nepieļaut nepiederošu personu uzturēšanos telpās, kuras saistītas ar Pakalpojuma izpildi;
      15. nodrošināt darba drošības, darba aizsardzības, sanitāro normu, drošības tehnikas, ugunsdrošības un Pasūtītāja iekšējās kārtības un apkārtējās vides aizsardzību regulējošo normatīvo aktu ievērošanu;
      16. izpildīt Pasūtītāja norādījumus un prasības, kas saistītas ar Pakalpojuma sniegšanu un nav pretrunā ar Pasūtītāja tehnisko specifikāciju, Izpildītāja piedāvājumu iepirkumā un līguma noteikumiem, kā arī normatīvajiem aktiem.
   2. objekta stāvoklis Izpildītājam ir zināms. Objekts kopā ar atslēgām tiek nodots Izpildītāja lietošanā tādā stāvoklī, kādā tās ir nodošanas dienā. Objekta tehniskais stāvoklis un komplektācija tiek norādīta Objekta nodošanas-pieņemšanas aktā (\_\_. pielikums).
   3. Izpildītājs apņemas visā Līguma darbības laikā uzturēt Objektu lietošanas kārtībā, lietojot to kā rūpīgs saimnieks, par saviem līdzekļiem veikt Objektam nepieciešamos uzturēšanas, apkopes un remonta darbus.
   4. Izpildītājam ir pienākums visā Līguma darbības laikā veikt nepieciešamās darbības, lai nepasliktinātu Objekta tehnisko stāvokli. Telpu kārtējais remonts veicams atbilstoši būvniecību regulējošo normatīvo aktu prasībām. Izdevumus par minētajiem remontdarbiem sedz Izpildītājs.
   5. Izpildītājam pēc Pasūtītāja pieprasījuma par saviem līdzekļiem ir jānodrošina ūdens patēriņa uzskaitei nepieciešamo aukstā un karstā ūdens skaitītāju uzstādīšana Objektā *(ja nepieciešams).*
   6. Izpildītājam par saviem līdzekļiem 1 (vienu) reizi pusgadā ir jānodrošina Objektā esošo tauku uztvērēju tīrīšana un vēdināšanas nosūces sistēmas apkope.
   7. Izpildītājam par saviem līdzekļiem pēc vajadzības, bet ne retāk kā 1 (vienu) reizi ceturksnī Objektā jānodrošina deratizācijas un dezinsekcijas pasākumu veikšana.
   8. Izpildītājs par saviem līdzekļiem ir tiesīgs veikt telpu uzlabošanu un uzstādīt saimnieciskās darbības veikšanai nepieciešamās iekārtas, uzlabojumus iepriekš rakstiski saskaņojot ar Pasūtītāju. Izpildītāja iegādātās iekārtas paliek Izpildītāja īpašumā, ja tās iespējams atdalīt nebojājot un nepasliktinot pārējās iekārtas.
   9. Jebkurus būvdarbus Izpildītājam ir tiesības uzsākt tikai pēc veicamo darbu, to apjomu, plānoto ieguldījumu apjomu, tāmju un projekta saskaņošanas ar Pasūtītāju un attiecīgas būvatļaujas saņemšanas.
   10. Izbeidzot vai laužot Līgumu, Izpildītājam ir tiesības paņemt līdzi viņam piederošo īpašumu, Izpildītāja veiktos atdalāmos telpu uzlabojumus, nebojājot un nepasliktinot Telpu tehnisko stāvokli, norādot to Objekta nodošanas- pieņemšanas aktā.
   11. Izpildītājs uzņemas pilnu atbildību par Objekta ekspluatāciju, nodrošina sanitāro normu un ugunsdrošības noteikumu ievērošanu, par avārijas situācijām nekavējoties paziņo uzņēmumiem, kas nodrošina pakalpojumu sniegšanu un/vai inženiertehnisko komunikāciju apkalpi, veic neatliekamos pasākumus avārijas seku likvidēšanai un par notikušo informē Pasūtītāju. Avārijas gadījumā Pasūtītājam ir tiesības ieiet Objektā jebkurā diennakts laikā.
   12. Izpildītājs var nodrošināt Objekta apsardzi pēc saviem ieskatiem un par saviem līdzekļiem.
   13. Izpildītājam ir tiesības ar Pasūtītāja rakstisku piekrišanu, ievērojot tā prasības, izmantot Pasūtītāja teritoriju savu iekārtu, inventāra (iekārtu) -pagaidu novietošanai, Izpildītāja, tā darbinieku vai trešo personu, kas saistītas ar Izpildītāja saimniecisko darbību, transportlīdzekļu novietošanai.
   14. Izpildītājam ir tiesības izmantot visas koplietošanas telpas (gaiteņi, kāpņu telpas u.tml.), kuru izmantošana ir nepieciešama normālai Objekta lietošanai.
   15. Ja Izpildītāja vai tā saimnieciskajā darbībā iesaistīto trešo personu vainas dēļ Objektam vai ēkai radušies bojājumi, Izpildītājs sedz ar bojājumu novēršanu saistītos izdevumus.
   16. Izpildītājam nav tiesības nodot Objektu apakšnomā.
   17. Izpildītājam ir pienākums izpildīt pašvaldības institūciju prasības un ievērot Pasūtītāja iekšējās kārtības noteikumus, izmantojot Objektu un apkārtējo teritoriju, abpusēji saskaņotā laikā atļaut Pasūtītāja pārstāvjiem veikt Objekta un sanitārtehnisko ierīču apsekošanu, nodrošināt Izpildītāja pārstāvju piedalīšanos apsekošanā un akta parakstīšanā.
   18. Izpildītājs apņemas viena mēneša laikā pēc Līguma parakstīšanas apdrošināt savu civiltiesisko atbildību un Objektu pret visu veidu riskiem par saviem līdzekļiem uz visu nomas līguma darbības laiku. Apdrošināšanas atlīdzības lielums tiek noteikts Īpašuma atjaunošanas vērtībā. Ja Īpašuma nolietojums ir lielāks par 50 %, apdrošināšanas atlīdzības lielums ir Īpašuma faktiskā vērtība, bet tā nevar būt mazāka par Īpašuma kadastrālo vērtību. Kā apdrošināšanas atlīdzības saņēmējs polisē jānorāda Pasūtītājs. Apdrošināšanas polise (polises) iesniedzama Pasūtītājam piecu darba dienu laikā pēc attiecīga apdrošināšanas līguma noslēgšanas.

**5. Pasūtītāja pienākumi**

5.1. Pasūtītāja pienākums ir:

* + 1. veikt samaksu par sniegto Pakalpojumu atbilstoši valsts un pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai;
    2. nodot virtuves telps, palīgtelpas, iekārtas un inventāru Izpildītājam;
    3. saskaņot Izpildītāja iesniegto katras nedēļas ēdienkarti ne vēlāk kā trīs dienu laikā pēc tās iesniegšanas, kura pēc saskaņošanas tiek izvietota izglītojamajiem, vecākiem un darbiniekiem pieejamā vietā (skolas mājas lapā un/vai ziņojumu dēlī);
    4. informēt Izpildītāju par izglītojamajiem, kuriem ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija;
    5. informēt Izpildītāju par <<iestādes nosaukums>> izglītojamo un darbinieku skaita izmaiņām;
    6. sadarbībā ar Izpildītāju veikt aptaujas un citus pasākumus saistībā ar Pakalpojumu kvalitātes izvērtējumu, kā arī īstenot sadarbību ar Izpildītāju, izglītojamajiem un izglītojamo vecākiem, lai uzlabotu Pakalpojuma kvalitāti;
    7. sniegt Izpildītājam ar Pasūtījuma izpildi saistītos dokumentus un informāciju;
    8. paziņot Izpildītājam vismaz 1 (vienu) mēnesi iepriekš par plānotiem <<iestādes nosaukums>> darbības tiek pārtraukumiem, piemēram, mācību gada brīvdienām;
    9. nekavējoties paziņot Izpildītājam par neplānotiem <<iestādes nosaukums>> darbības pārtraukumiem, kuri radušies nepārvaramas varas apstākļu dēļ.

1. **Atbildība**
   1. Pusēm saskaņā ar Civillikuma normām ir tiesības prasīt zaudējumu atlīdzību un ir pienākums atlīdzināt zaudējumus, ko tā ar savu darbību vai bezdarbību nodarījusi.
   2. Puses ir atbildīgas par saistību izpildi šajā līgumā noteiktajā kārtībā un termiņos. Par saistību izpildes termiņu nokavējumu tiek sastādīts rakstisks dokuments, kuru paraksta Pušu pilnvarotie pārstāvji. Ja šādi termiņu nokavējumi tiek konstatēti atkāroti, un Puse nokavējuma dēļ vairs nav ieinteresēta līguma izpildīšanā, tad Puse var prasīt līguma pārtraukšanu.
   3. Ja Izpildītājs ir izpildījis savas saistības, bet nav laikā saņēmis samaksu par ēdināšanas pakalpojumiem, kuri saskaņā ar normatīvajiem aktiem tiek segti no valsts un pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem, Izpildītājs ir tiesīgs no Pasūtītāja prasīt likumiskos procentus. Izpildītāja tiesība prasīt likumiskos procentus atkrīt, ja Pasūtītājs nav atbildīgs par kavējumu.
   4. Izpildītājs nes pilnu atbildību par iespējamo kaitējumu un zaudējumiem, kas Pakalpojuma sniegšanas rezultātā un Izpildītāja, kā arī Pasūtījuma izpildē piesaistīto personu rīcības vai bezdarbības rezultātā var tikt nodarīts kā Pasūtītājam, tā arī faktiskajiem Pakalpojuma saņēmējiem, t.sk., <<iestādes nosaukums>> izglītojamajiem un darbiniekiem.
   5. Pasūtītājam ir tiesības:
      1. jebkurā laikā ierasties Pakalpojuma sniegšanas vietā, lai veiktu šī līguma nosacījumu izpildes kontroli un novērtētu Pakalpojuma sniegšanas kvalitāti, t.sk., pārbaudīt ēdiena pagatavošanas procesa un ēdiena kvalitātes atbilstību līgumā, normatīvajos aktos noteiktajām prasībām;
      2. pieprasīt no Izpildītāja paskaidrojumus par Pakalpojuma sniegšanas gaitu, pārtikas piegādes, uzglabāšanas, sagatavošanas un pasniegšanas kārtību un šī līguma nosacījumu iespējamajiem pārkāpumiem.
   6. Pakalpojuma neatbilstību šī līguma noteikumiem un kvalitātes prasībām apliecina kontrolējošo institūciju (t.sk., Pārtikas un veterinārā dienesta) dokuments, vai arī Pasūtītāja sastādīts akts, kuru paraksta vismaz divas Pasūtītāja pilnvarotās personas un Izpildītāja pārstāvis.
   7. Līguma saistību neizpildes vai nepienācīgas izpildes gadījumā Pasūtītājs var prasīt no Izpildītāja pienācīgu līguma turpmāku izpildi un līgumsodu šādā apmērā:
      1. 50 euro apmērā, ja Izpildītājs sniedzis Pakalpojumu neatbilstoši Izpildītāja piedāvājumam iepirkumā iekļautajām vai Pasūtītāja saskaņotajām ēdienkartēm, ko apliecina Pasūtītāja sastādīts akts, kuru paraksta vismaz divas Pasūtītāja pilnvarotās personas un Izpildītāja pārstāvis;
      2. 100 euro apmērā, ja Izpildītāja darbībā ir konstatēts normatīvo aktu pārkāpums, ko apliecina kontrolējošās institūcijas dokuments;
      3. 1 % apmērā no šī līguma 3.3.punktā minētās līgumcenas, ja saskaņā ar kontrolējošo institūciju rīkojuma dokumentiem Izpildītāja darbība ir apturēta normatīvo aktu pārkāpuma dēļ.
   8. Pasūtītājs var prasīt līgumsodu 10 % apmērā no šī līguma 3.3.punktā minētās līgumcenas, ja pirms šī līguma termiņa beigām Izpildītājs vienpusēji izbeidz līgumu.
2. **Nepārvarama vara**
   1. Neviena no Pusēm nav atbildīga par līguma saistību neizpildi, ja saistību izpilde nav bijusi iespējama nepārvaramas varas apstākļu dēļ, kas radušies pēc līguma noslēgšanas, ja Puse par šādu apstākļu iestāšanos ir informējusi otru Pusi 24 (divdesmit četru) stundu laikā no šādu apstākļu rašanās brīža.
   2. Ar nepārvaramas varas apstākļiem jāsaprot dabas stihijas (plūdi, vētras postījumi), valdības izraisītās akcijas, politiskās un ekonomiskās blokādes un citi no pusēm pilnīgi neatkarīgi radušies ārkārtēja rakstura negadījumi, kas tieši ietekmē līguma noteikto saistību izpildi un ko Pusēm nebija iespējas ne paredzēt, ne novērst.
   3. Pusei, kura atsaucas uz nepārvaramas varas apstākļiem, ir jāpierāda, ka tai nebija iespēju ne paredzēt, ne novērst radušos apstākļus un to radītās sekas.
   4. Gadījumā, ja nepārvaramas varas apstākļi turpinās ilgāk kā 30 (trīsdesmit) kalendārās dienas, katra no Pusēm ir tiesīga vienpusēji atkāpties no līguma, par to rakstveidā brīdinot otru pusi 5 (piecas) darba dienas iepriekš.
3. **Līguma grozīšanas kārtība, izbeigšana un kārtība, kādā pieļaujama atkāpšanās no līguma**
   1. Ir pieļaujami tikai līguma nebūtiski grozījumi.
   2. Līguma grozījumi ir būtiski jebkurā no šādiem gadījumiem:
      1. grozītie līguma noteikumi pieļautu atšķirīgu piedāvājumu iesniegšanu vai citu pretendentu dalību vai izvēli iepirkuma procedūrā;
      2. ekonomiskais līdzsvars (piemēram, risku sadalījums un tos kompensējošie līdzekļi), ko paredz līgums, tiek mainīts Izpildītāja interesēs;
      3. līguma priekšmetā ietver pakalpojumus, ko neparedz sākotnēji noslēgtais līgums;
      4. Izpildītāju aizstāj ar citu pakalpojuma sniedzēju.
   3. Pasūtītājs ir tiesīgs vienpusēji izbeigt Līgumu pirms termiņa, vienu mēnesi iepriekš nosūtot rakstisku pretenziju Izpildītājam:
      1. ja Izpildītājs nodod objektu apakšnomā vai lietošanā trešajām personām;
      2. ja Izpildītājs izmanto objektu citiem mērķiem kā norādīts Līgumā;
      3. ja Izpildītājs vairāk nekā vienu mēnesi nenorēķinās par komunālajiem, apsaimniekošanas pakalpojumiem. Vēlāka parāda samaksa neizslēdz Pasūtītāja tiesības izbeigt Līgumu uz šāda pamata;
      4. ja Izpildītāja darbības rezultātā tiek bojāta ēka, kurā atrodas objekts;
      5. ja Izpildītājs nepilda vai kavē Līgumā noteiktos nekustamā īpašuma nodokļa maksājumus;
      6. ja Līguma neizpildīšana ir ļaunprātīga un dod Pasūtītājam pamatu uzskatīt, ka viņš nevar paļauties uz saistību izpildīšanu nākotnē;
      7. ja Izpildītājs nepilda vai nepienācīgi pilda citas Līgumā noteiktās saistības.
   4. Jebkuri līguma grozījumi vai papildinājumi tiek noformēti rakstveidā un kļūst par šī līguma neatņemamu sastāvdaļu.
   5. Līgumu var izbeigt pirms termiņa, Pusēm par to rakstiski vienojoties.
   6. Ja kāda Puse nepilda vai nepienācīgi pilda līguma noteikumus, un ja vainīgā Puse viena mēneša laikā no pretenzijas nosūtīšanas dienas nav novērsusi pretenzijā norādītos trūkumus, otrai Pusei ir tiesības vienpusēji izbeigt līguma darbību, nosūtot paziņojumu par līguma izbeigšanu.
   7. Izpildītājs un Pasūtītājs ir tiesīgs vienpusēji izbeigt šo līgumu pirms termiņa, par to rakstiski paziņojot otrai Pusei šādos gadījumos:
      1. ja tiesā pret Izpildītāju ir iesniegts maksātnespējas procesa pieteikums;
      2. ja ir apturēta vai izbeigta Izpildītāja komercdarbība vai kāds no tās pamatvirzieniem, kā rezultātā var kļūt neiespējama šī līguma izpilde.
   8. Pasūtītājam ir tiesības vienpusēji atkāpties no šī līguma, neatlīdzinot Izpildītājam ar šī līguma pirmstermiņa izbeigšanu saistītos zaudējumus un neiegūto peļņu, par to rakstveidā brīdinot Izpildītāju vismaz 2 (divus) mēnešus iepriekš, ja šī līguma izpildekļūst neiespējama no Pasūtītāja neatkarīgu ārēju apstākļu, t.sk., valsts vai pašvaldības lēmumu rezultātā*.*
   9. Šī līguma izbeigšana pirms termiņa neatbrīvo Puses no pienākuma izpildīt maksājumu saistības.
   10. Pasūtītājs ir tiesīgs izbeigt Līgumu pirms termiņa, par to rakstiski paziņojot Izpildītājam:
       1. ja Izpildītājs neapdrošina objektu Līguma 4.21.apakšpunktā paredzētajā kārtībā;
       2. ja tiesā pret Izpildītāju ir iesniegts maksātnespējas procesa pieteikums;
       3. ja ir apturēta vai izbeigta Izpildīta komercdarbība vai kāds no tās pamatvirzieniem, kā rezultātā var kļūt neiespējama Līguma izpilde;
       4. ja tiek izbeigts Līguma 2.1.punktā minētais ēdināšanas pakalpojumu līgums.
   11. Pasūtītājam ir vienpusējas tiesības atkāpties no Līguma, neatlīdzinot Izpildītam ar Līguma pirmstermiņa izbeigšanu saistītos zaudējumus, par to rakstveidā informējot Izpildītu 3 (trīs) mēnešus iepriekš, ja objekts nepieciešams Pasūtītāja un ar to saistīto pašvaldības funkciju veikšanai. Tādā gadījumā Pasūtītājs atlīdzina Izpildītam šajā Līgumā noteiktajā kārtībā saskaņotos un veiktos Izpildīta ieguldījumus objektā.
   12. Līgums var tikt priekšlaicīgi izbeigts, Līdzējiem vienojoties.
   13. Izpildīts var izbeigt Līgumu pirms termiņa beigām, 2 (divus) mēnešus iepriekš par to rakstiski brīdinot Pasūtītāju. Šādā gadījumā Pasūtītājam nav pienākuma atlīdzināt ar Līguma pirmstermiņa izbeigšanu saistītos Izpildīta zaudējumus, izdevumus (arī ieguldījumus), neiegūto peļņu.
   14. Līguma izbeigšana pirms termiņa neatbrīvo Izpildītu no pienākuma izpildīt maksājumu saistības līdz objekta nodošanai Pasūtītājam.
   15. Līdzēji vienojas, ka Pasūtītājs būs tiesīgs izmantot Civillikumā paredzētās aizturējuma tiesības, tai skaitā aizturēt objektā esošo Izpildīta mantu līdz saistību izpildei no Izpildīta puses gadījumā, ja Izpildīts nemaksā Līgumā paredzētos maksājumus pilnā apmērā ilgāk kā 30 (trīsdesmit) dienas pēc Līgumā noteiktā termiņa.
   16. Ja ir iestājies Līguma *5.7*.apakšpunktā minētais gadījums un Pasūtītājs ir izmantojis aizturējuma tiesības, tad Izpildīts, parakstot Līgumu, pilnvaro Pasūtītāju glabāt aizturēto mantu, Izpildīts apņemas atlīdzināt Pasūtītāja izdevumus saistībā ar aizturētās mantas glabāšanu, kā arī pilnvaro Pasūtītāju pārdot aizturēto mantu par brīvu cenu bez izsoles, lai Pasūtītājs varētu nolīdzināt savu prasījumu pret Izpildītu, ja Pasūtītājs aizturējuma tiesību izmantojis ilgāk kā par 10 (desmit) kalendārajām dienām.
   17. Ja objekts dabas stihijas rezultātā vai tās radītā ugunsgrēkā pilnīgi gājušas bojā, Līgums tiek izbeigts, Līdzējiem vienojoties. Ja bojājums mazāks par 30% no objekta vērtības, Līgums turpina darboties un atjaunošanas izdevumus sedz Izpildīts. Ja bojājums lielāks par 30% – Līgums turpina darboties tikai pēc rakstiskas papildu vienošanās noslēgšanas. Izpildītam ir tiesības atteikties no objekta atjaunošanas izdevumu segšanas, ja tā ir Izpildītam nerentabla.
   18. Pēc Līguma termiņa izbeigšanās vai jebkuros citos Līguma izbeigšanas gadījumos Izpildītam jāatbrīvo objekts un ar pieņemšanas nodošanas aktu objekts, tajā skaitā arī atslēgas, jānodod Pasūtītājam labā stāvoklī, izpildot šādus pienākumus:
       1. aizejot atstāt Telpas tīras;
       2. paņemt līdzi visu personīgo īpašumu un iekārtas;
       3. noņemt visas piestiprinātās zīmes un reklāmas no Telpu iekšpuses un ārpuses, atjaunojot tās vietas, kur tās bijušas piestiprinātas;
       4. izlabot visus bojājumus Telpās, kas radušies Telpu atbrīvošanas rezultātā un novērst Inventāra bojājumus.

Ar labo stāvokli Līguma izpratnē saprotams tāds objekta stāvoklis, kas nav sliktāks par to stāvokli, kāds tas bija Līguma parakstīšanas brīdī.

8.19. Ja pēc Līguma izbeigšanas Izpildīta vainas dēļ objekts netiek savlaicīgi atbrīvots un nodots Pasūtītājam, Izpildītam jāveic samaksa par objekta faktisko izmantošanu un jāmaksā līgumsods 5 % apmērā no mēneša maksājumu summas par katru nokavēto dienu līdz objekta nodošanas pieņemšanas akta parakstīšanai, kā arī jāsedz Pasūtītājam visi zaudējumi, kādi Pasūtītājam ir nodarīti sakarā ar objekta savlaicīgu neatbrīvošanu.

1. **Strīdu izšķiršanas kārtība**

Visus ar šo līgumu saistītos strīdus un domstarpības Puses risina sarunu ceļā, bet, ja radušos strīdus un domstarpības neizdodas atrisināt sarunu ceļā, Puses tos risina tiesā saskaņā ar Latvijas Republikas spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.

1. **Citi noteikumi**
   1. Šī līguma noteikumu izpildes kontrolei – Puses pilnvaro sekojošus pārstāvjus:
      1. no Izpildītāja puses <<amats, vārds, uzvārds, e-pasta adrese, tālruņa Nr.>>;
      2. no Pasūtītāja puses <<amats, vārds, uzvārds, e-pasta adrese, tālruņa Nr.>>.
   2. Visi šī līguma pielikumi ir neatņemama tā sastāvdaļa. Līgumam ir šādi pielikumi:
      1. 1.pielikums – Pasūtītāja tehniskā specifikācija uz \_\_ lapām;
      2. 2.pielikums – Izpildītāja piedāvājums iepirkumā uz \_\_ lapām.
      3. \_\_.pielikums – Nododamo telpu inventarizācijas plāns;
      4. \_\_.pielikums – Nododamā inventāra saraksts;
      5. \_\_.pielikums –objekta nodošanas –pieņemšanas akts;
   3. Līgums sagatavots 2 (divos) eksemplāros uz \_\_ (\_\_) lapām, un tiem ir vienāds juridisks spēks. Pie katras no Pusēm atrodas viens līguma eksemplārs.
2. **Pušu rekvizīti un paraksti**

**Pasūtītājs Izpildītājs**

|  |  |
| --- | --- |
| <<iestādes nosaukums>>  Reģistrācijas Nr. 90000013606  <<iestādes juridiskā adrese>> \_\_\_\_\_\_\_\_\_ iela \_\_, Rīga, LV \_\_\_\_  Banka \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Kods \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Konta Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Tālrunis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  fakss \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  e-pasta adrese\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  <<amats, vārds, uzvārds>>  Z.v. | << nosaukums>>  Reģistrācijas Nr. \_\_\_\_  <<juridiskā adrese>> \_\_\_\_\_\_\_\_\_ iela \_\_, Rīga, LV \_\_\_\_  Banka \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Kods \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Konta Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Tālrunis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  fakss \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  e-pasta adrese\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  <<amats, vārds, uzvārds>>  Z.v. |

15.pielikums

\_\_.\_\_\_.\_\_\_\_.

līgumam Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Objekta nodošanas pieņemšanas akts**

Rīgā, 20\_\_.gada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pamats : \_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_ lietošanas līgums Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

<<iestādes nosaukums>>, <<amats, vārds, uzvārds>> un <<amats, vārds, uzvārds>> *vismaz divi iestādes pārstāvji* personā, turpmāk – Pasūtītājs, no vienas puses, un

<<fiziskas personas vārds, uzvārds/juridiskas personas nosaukums, amats, vārds, uzvārds>> personā, kurš (-a) rīkojas, pamatojoties uz <<dokumenta nosaukums>>, turpmāk – Izpildītājs, no otras puses,

Apliecina, ka ***Pasūtītājs*** nodod un ***Izpildītājs*** pieņem lietošanā:

1) telpas Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, kas atrodas \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

ar kopējo platību \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_kv.m.

Puses konstatē, ka \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(telpu stāvokļa apraksts)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontrolskaitītāju rādījumi:

a) elektrības \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

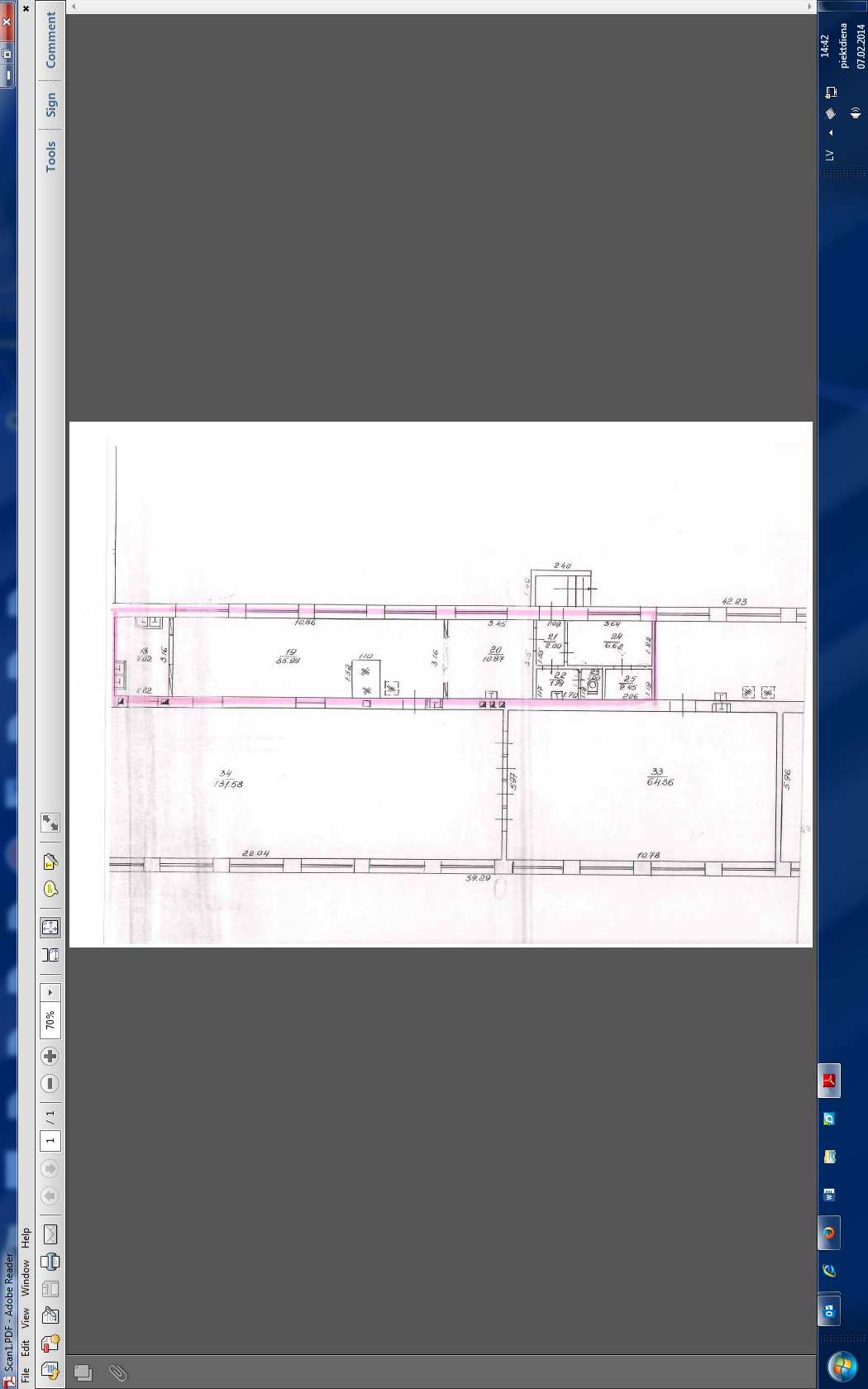
b) aukstais ūdens \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c) karstais ūdens \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) virtuves iekārtas un inventāru darba kārtībā, saskaņā ar sarakstu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Inventāra Nr. | Nosaukums | Skaits | Piezīmes par stāvokli |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītājs** | **Izpildītājs** |
| <<iestādes nosaukums>>  Reģistrācijas Nr. 90000013606  <<iestādes juridiskā adrese>> \_\_\_\_\_\_\_\_\_ iela \_\_, \_\_\_\_\_, LV \_\_\_\_  Banka \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Kods \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Konta Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Tālrunis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  fakss \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  e-pasta adrese\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  <<amats, vārds, uzvārds>>  <<amats, vārds, uzvārds>>  Z.v. | << nosaukums>>  Reģistrācijas Nr. \_\_\_\_  <<juridiskā adrese>> \_\_\_\_\_\_\_\_\_ iela \_\_, Rīga, LV \_\_\_\_  Banka \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Kods \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Konta Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Tālrunis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  fakss \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  e-pasta adrese\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  <<amats, vārds, uzvārds>>  Z.v. |

Pielikums Nr.13.

1. LOTE

IZGLĪTĪBAS IESTĀDES TELPU PLĀNS

Pielikums Nr.13.

2. LOTE

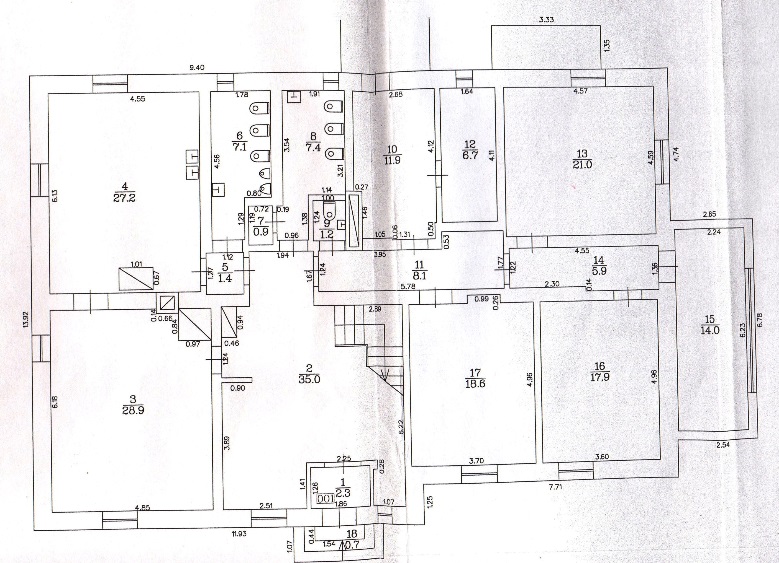
IZGLĪTĪBAS IESTĀDES TELPU PLĀNS

*(skat. PDF un WORD failus)*

Pielikums Nr.13.

3. LOTE

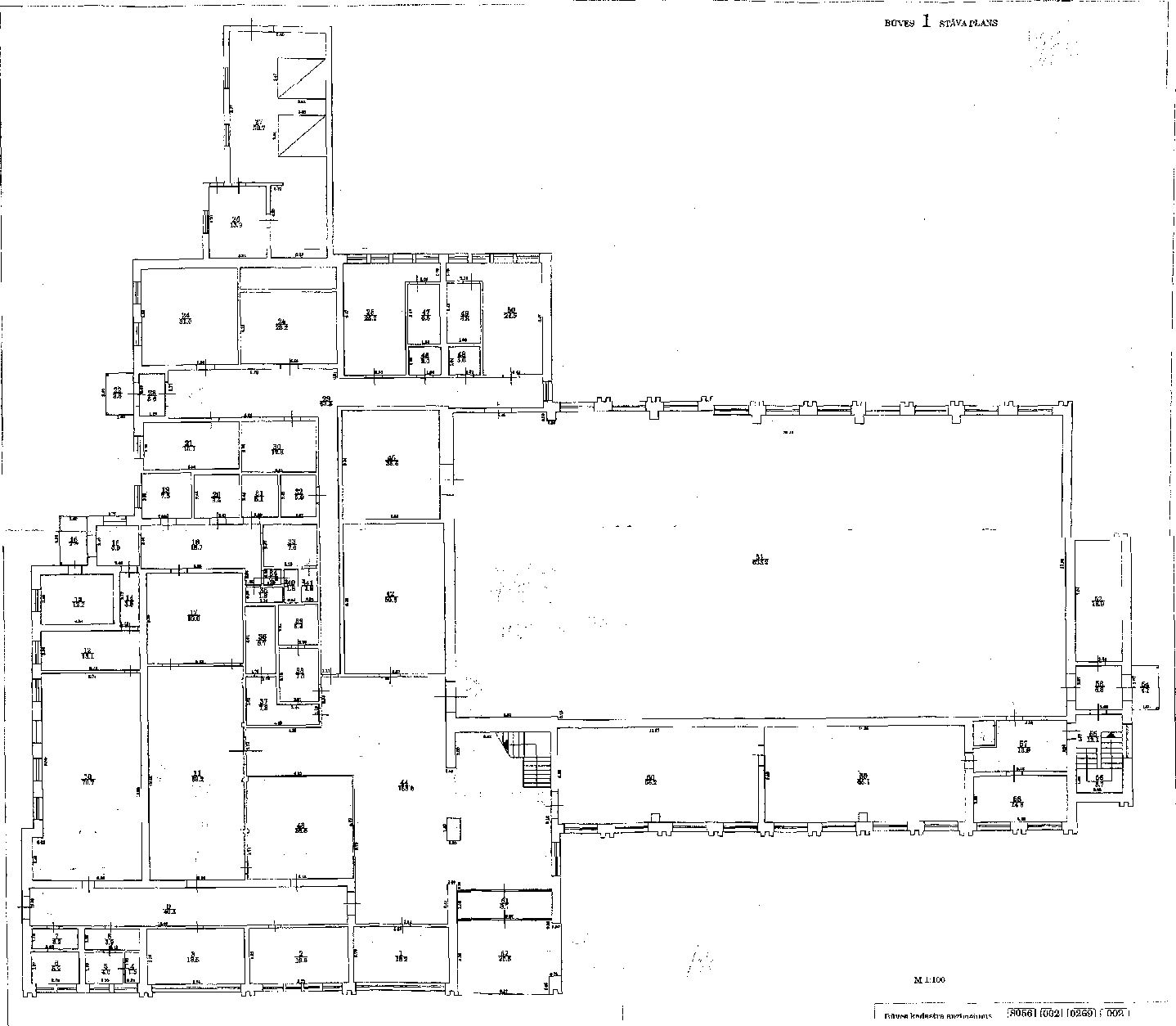
IZGLĪTĪBAS IESTĀDES TELPU PLĀNS



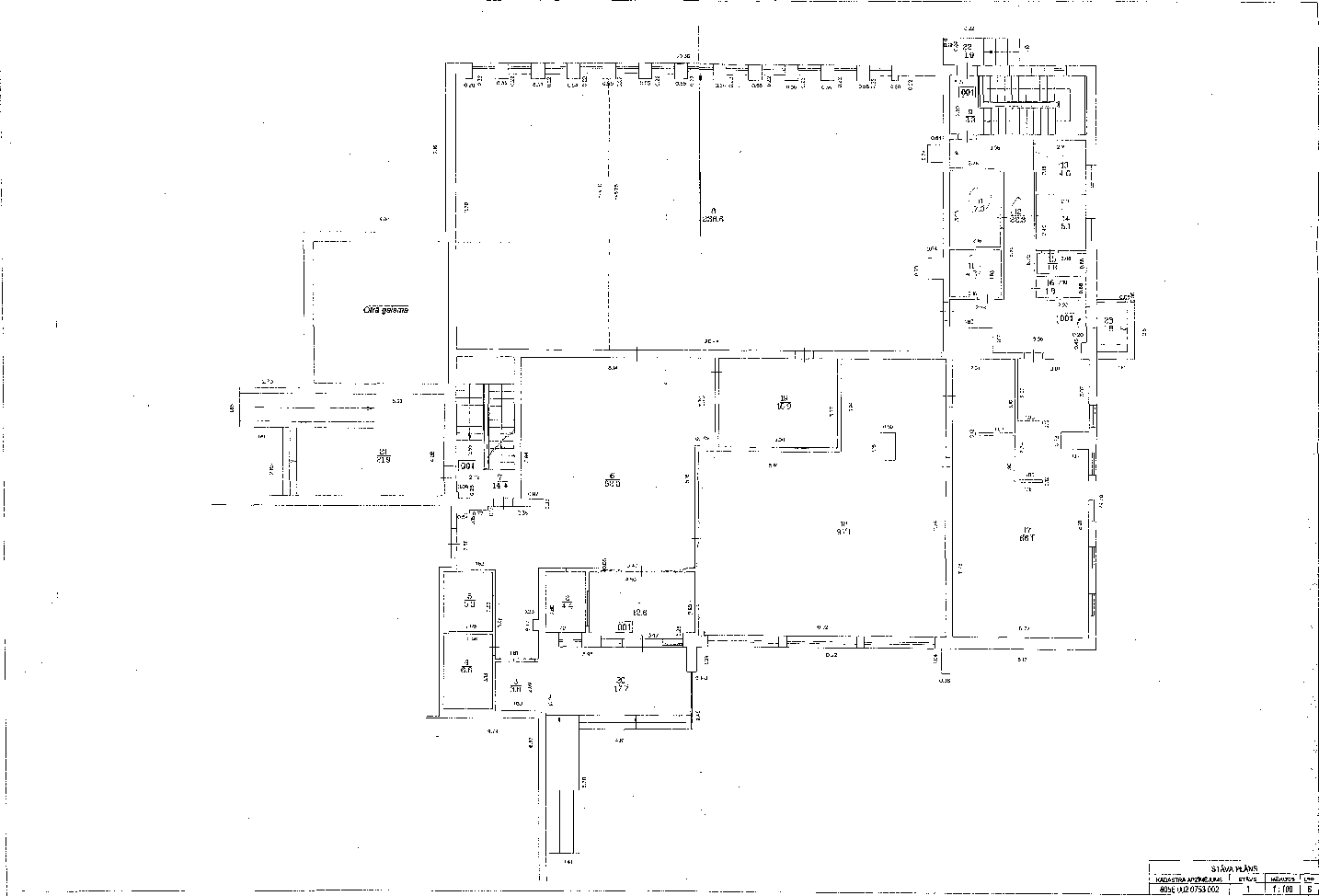
Pielikums Nr.13.

4. LOTE

IZGLĪTĪBAS IESTĀDES TELPU PLĀNS



DMC TELPU PLĀNS



Pielikums Nr.14

***1.LOTE***

**APRĪKOJUMS**

**Resursu saraksts**

Pamatlīdzekļu kopējā sākotnējā vērtība (41451 Ls) 58979,46 EUR.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx   |  | | --- | | Poz. | | Iekārtas nosaukums | **Izmēri (mm)** | **Daudz.** | **Mēr-vienība** | **Jauda** | Atlikusī vērt. |
|  |  | **G x P x A** | **gab.** |  | LVL ar pvn |
| 1 | N/T darba galds ar apmali | 1300\*700\*850 | 1 | gab. |  | 144,3 |
| 2 | N/T priekšmazgāšanas galds ar izlietni, apmali un dušu | 2000\*720\*880 | 1 | kompl. |  | 344,68 |
| 3 | N /T sienas plaukts | 1100\*300\*330 | 1 | gab. |  | 69,62 |
| 4 | Kupolveida trauku mazgājamā mašīna ar 3 groziem | 720\*735\*1470/1890 | 1 | kompl. | 10,5 kW /400V/3F | 1479,32 |
| 5 | N/T ventilācijas tvaika nosūcējs ar N/T labirinta filtriem | 1000\*900\*450 | 1 | kompl. | 1000 m3/st. | 252,56 |
| 6 | Pēcmazgāšanas galds no N/T ar plauktu | 700\*600\*880 | 1 | gab. |  | 118,46 |
| 7 | N/T sastatne ar 5 plauktiem | 1600\*600\*2000 | 1 | gab. |  | 213,98 |
| 8 | N/T sastatne ar 5 plauktiem | 1500\*500\*2000 | 2 | gab. |  | 190,18 |
| 9 | N/T sastatne ar 4 plauktiem | 1600\*700\*1800 | 1 | gab. |  | 188,82 |
| 10 | Izlietne (divdaļīga) virtuves inventāram ar apmali no N/t | 1400\*700\*850 | 1 | gab. |  | 439,34 |
| 11 | N/T konvekcijas krāsns ar tvaika boileru, uz 10 GN1/1 pannām ar N/T paliktni un ūdens filtru - mīkstinātāju, ar termozondi un dušu komplektā. | 900\*860\*935 | 1 | kompl. | 12,5 kW /400V/3F | 1737,32 |
| 12 | N/T ventilācijas tvaika nosūcējs ar N/T labirinta filtriem | 1000\*1100\*450 | 1 | kompl. | 1000 m3/st. | 263,44 |
| 13 | N/T darba galds ar apmali un plauktu | 800\*900\*900 | 1 | gab. |  | 96,88 |
| 14 | Nerūsējošā tērauda elektriskā panna, apgāžamā, V=70 litri | 840\*850\*860 | 2 | gab. | 12 kW /400V/3F | 774,5 |
| 15 | N/T ventilācijas tvaika nosūcējs ar N/T labirinta filtriem | 1800\*1100\*450 | 1 | kompl. | 1500 m3/st. | 362,18 |
| 16 | N/T darba galds ar apmali un plauktu | 700\*900\*900 | 2 | gab. |  | 91,44 |
| 17 | Elektriskā plīts ar 4 kvadrātveida sildvirsmām. | 840\*850\*860 | 1 | gab. | 11,6 kW /400V/3F | 774,5 |
| 18 | Elektriskā plīts ar 4 kvadrātveida sildvirsmām un konvekcijas cepeškrāsni un 2 GN 2/1 pannām | 1050\*897\*860 | 1 | kompl. | 17,6 kW /400V/3F | 731,84 |
| 19 | N/T ventilācijas tvaika nosūcējs ar N/T labirinta filtriem | 2100\*1100\*450 | 1 | kompl. |  | 419,42 |
| 20 | N/T darba galds ar apmali un plauktu | 1400\*900\*900 | 1 | gab. |  | 132,74 |
| 21 | Augšējais dubultplaukts no N/T | 1400\*400\*700 | 1 | gab. |  | 140,42 |
| 22 | Elektrisks katls, apgāžams, tilpums: 100 lt | 955\*640\*1140 | 2 | gab. | 12 kW /400V/3F | 1411 |
| 23 | N/T ventilācijas tvaika nosūcējs ar N/T labirinta filtriem | 2000\*1000\*450 | 1 | kompl. | 2000 m3/st. | 403,48 |
| 24 | N/T darba galds ar izlietni, apmali un plauktu | 2000\*700\*850 | 1 | gab. |  |  |
| 25 | N/T darba galds ar apmali un 2 plauktiem | 2000\*700\*850 | 1 | gab. |  | 230,12 |
| 26 | Augšējais dubultplaukts no N/T | 2000\*300\*700 | 1 | gab. |  | 142,78 |
| 27 | Mikseris-putotājs, tilpnes tilpums V=20L, 3 ātrumi, taimeris un drošības aizsargs, komplektā 3 uzgaļi, n/t. | 526\*486\*850 | 1 | kompl. | 0,4 kW /230V/1F | 737,96 |
| 28 | Izlietne roku mazgāšanai (keramiskā) |  | 1 | gab. |  |  |
| 29 | N/T darba galds ar apmali un 2 plauktiem | 1700\*600\*850 | 1 | gab. |  | 193,58 |
| 30 | Augšējais dubultplaukts no N/T | 1700\*300\*700 | 1 | gab. |  | 140,42 |
| 31 | Gastronomiskais diska nazis | 448\*363\*335 | 1 | gab. | 0,14 kW /230V/1F | 128,66 |
| 32 | N/T ledusskapis 650 lt. (+2/+8ºC) | 710\*800\*2000 | 1 | gab. | 0,425 kW /230V/1F | 626,98 |
| 33 | N/T ledusskapis 650 lt. (-2/+8ºC) | 710\*800\*2000 | 1 | gab. | 0,45 kW /230V/1F | 662,84 |
| 34 | N/T saldētava 650 lt. (-18/-24ºC) | 710\*800\*2000 | 1 | gab. | 0,6 kW /230V/1F | 806,96 |
| 35 | Izlietne virtuves inventāram ar apmali | 1000\*600\*850 | 1 | gab. |  | 275,5 |
| 36 | Garderobes skapis (4 darbiniekiem) | 1230\*500\*1800 | 1 | kompl. |  | 198,34 |
| 37 | Dezinfekcijas līdzekļu glabāšanas skapis | 600\*500\*1800 | 1 | gab. |  | 107,58 |
| 38 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1575\*514\*1973 | 1 | kompl. |  | 93,48 |
| xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx39 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1575\*614\*1973 | 6 | kompl. |  | 102,32 |
| 40 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1425\*614\*1973 | 1 | kompl. |  | 95,52 |
| 41 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1575\*514\*1973 | 1 | kompl. |  | 93,48 |
| 42 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1125\*414\*1973 | 2 | kompl. |  | 224,2 |
| 43 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1425\*514\*1973 | 2 | kompl. |  | 224,2 |
| 44 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1275\*514\*1973 | 1 | kompl. |  | 112,1 |
| 45 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1425\*614\*1973 | 1 | kompl. |  | 95,52 |
| 46 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1575\*414\*1973 | 2 | kompl. |  | 102,32 |
| 47 | C/T sastatne ar 5 plauktiem | 1425\*514\*1973 | 1 | kompl. |  | 95,52 |
| 48 | Ledusskapis | esošais | 1 | gab. | 0,4 kW /230V | 626,98 |
| 49 | N/T ventilācijas tvaika nosūcējs ar N/T labirinta filtriem | 1500\*1800\*450 | 1 | kompl. | 3000 m3/st. | 561,88 |
| 50 | N/T darba galds ar plauktu | 1600\*600\*850 | 1 | gab. |  | 119,82 |
| 51 | Mikseris - tilpnes tilpums V=50L, 1 ātrums, drošības aizsargs, komplektā 1 uzgalis, n/t. | 920\*530\*935 | 1 | kompl. | 2,2 kW /400V/3F | 530,1 |
| 52 | Izlietne (divdaļīga) virtuves inventāram ar apmali no N/t | 1400\*700\*850 | 1 | gab. |  |  |
| 53 | N/T darba galds ar plauktu | 2400\*800\*850 | 1 | kompl. |  | 259,36 |
| 54 | Mikseris-putotājs, tilpnes tilpums V=30L, 3 ātrumi, taimeris un drošības aizsargs, komplektā 3 uzgaļi, n/t. | 576\*575\*1163 | 1 | kompl. | 0,75 kW /400V/3F | 1028,42 |
| 55 | Elektriskā plīts ar 4 riņķiem | esoša | 1 | gab. | 8,0 kW /400V/3F | 473,34 |
| 56 | Galda piederumu lete | 630\*1040\*1375 | 1 | kompl. |  | 333,8 |
| 57 | Otro ēdienu tvaika marmīts (ar 2 plauktiem, apgaismojumu un gastrotraukiem) | 1500\*1040\*1375 | 1 | kompl. | 2,4 kW /400V/3F | 742,72 |
| 58 | Stūra galds (iekšējais 90º, bez paplātes turētaju. | 435\*1427\*850 | 1 | gab. |  | 336,52 |
| 59 | Pirmo ēdienu siltuma lete (ar 2 siltumzonām, plaukts, apgaismojums). | 1120\*1040\*1375 | 1 | kompl. | 2,8 kW /400V/3F | 543,7 |
| 60 | Aukstuma lete (ar 2 plauktiem un apgaismojumu) | 1500\*1040\*1375 | 1 | kompl. | 0,7 kW /230V/1F | 817,16 |
| 61 | Kases galds | 1120\*1040\*850 | 1 | kompl. |  | 407,56 |
| 62 | Trauku mazgājamā mašīna, paliktnis BE50 (Nākotnes iela 1a) | 11120\*1040\*850 | 1 | kompl. |  | 1084,75 |
| 62 | Trauku mazgājamā mašīna (Skolas ielā 2) | 600\*600\*500 | 1 | kompl. |  | 1132,46 |
|  |  |  |  | **Summa** (Ls ar PVN)**:** | | 7159,79 |

Pielikums Nr.14

***2.LOTE***

**APRĪKOJUMS**

*(skat. PDF un WORD failus)*

Pielikums Nr.14

***3.LOTE***

**APRĪKOJUMS**

Pļavniekkalna sākumskolas virtuves bloka tehniskais aprīkojums:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.p.k.** | **Aprīkojuma vai inventāra nosaukums** | **Skaits** | **Mazvērtīgā inventāra atlikusī vērtība ( pēc grāmatvedības uzskaites)** |
| **1.** | **VIRTUVE** |  |  |
| 1.1. | Virtuves iekārta ar elektrisko plīti | 1 | 14.23 |
| 1.2. | Elektriskā panna | 1 | 28.46 |
| 1.3. | Elektriskā plīts | 1 | 28.46 |
| 1.4. | Ledusskapis | 1 | 0.00 |
| 1.5. | Virtuves sienas skapīši divdurvju | 2 | 28,46 |
| 1.7. | Ūdens attīrīšanas filtrs | 1 | 0.00 |
| 1.8. | Nosūcējs | 1 | 0.00 |
| 1.9. | Virtuves sienas skapīši | 1 | 28.46 |

Pielikums Nr.14

***4.LOTE***

***DMC APRĪKOJUMS***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NPK.** | | **Nosaukums, tehniskals apraksts** | | | **Modelis** | | | **Skaits** | | |
|  | | **Virtuve** | | |  | | |  | | |
| 1 | | Leduskapis no nerūsējošā tērauda AISI 304 ārējo un  •ekšējo apdari - 700 L, -2 /+8C ar elektronisku  temperatūras displeju un ventilātoru , 3 plastificetiem  plauktiem , maksimālā temperatūra te1pā +43.  720x800x2120mm; 230/50/1 V 0,4kW(El.rozete, h=2200) | | | ISM 7 | | | 3 | | |
| 2 | | Skapis telpu uzkopšanas inventāram, krāsota metāla ,ar 2  durvīm, viens nodalTjums ar āķiem slotām, otrā - plaukti  .800x490x1800 | | | GSS2 apk | | | .  1 | | |
| 3 | | Saldētava-lāde ar baltu paceļamu vāku, V=3001, ar 3  groziem, atslēgu 1270x750x840; 220V/50/1 N  0,5kW(rozete h-400) | | | SB 300 A++ | | | 1 | | |
|  | | **Taras mazgātava (08)** | | |  | | |  | | |
| 4 | | Krāsota tērauda skapis ar veramām durvfm, 4  pārvietojamiem plauktiem, slēdzeni. 1020x635x1900  (tīrajlem termokonteineriem) | | | 103672-730 | | | 1 | | |
| 5 | | Plastmasas paliknis- palete , svara izturība 300-1000  kg,novietojama uz grTdas;800x600x145 | | | 20567-730 | | | 1 | | |
| 6 | | Nerūsējošā tērauda p1atformas ratiņi ar paaugstinātu  platformu. Ar 4 grozāmiem ritenTšiem (2 ar  bremzēm).Celtspēja 150kg; 985x440x930 | | | 27005-730 | | | 1 | | |
| 7 | | Platformu ratiņi no aluminija, 4 riteņī no kuriem 2 fiksēti,  maksimālā svara izturTba 300 kg, viegli  salokāmi.900x610x1030 | | | 23542-730 | | | 1 | | |
| 8 | | Nerūsējošā tērauda vanna termokonteineru mazgā,šanai,  ar maliņu. AIS1 304 ;lekš izm. 700x600x450 mm;  gabarītizmērs 800x750x900mm h(A,ū,k.0 1/2-h=300mm,  ke,50 h=300) | | | VPL-80 | | | 1 | | |
| 8.1 | | Duša ar krānu, sifonu, profesionāla, stiprinās pie vannas  un ple sienas | | | 2E.2914. 82, 72 | | | / | | |
|  | | **Dārzenu pirmapstrādes zona (09)** | | |  | | |  | | |
| 9 | | Galds no nerūsējošā terauda AlS1304 ar izlietni  (500x500x300) kreisajā pusē, plauktiņu un bortīņu;  1500x700x850 (A.0-1/2-, h=500, kan. Diam. 50,  h=300mm) | | | IP- 15/78 | | | 1 | | |
| 10 | | Kartupeļu mizojamā mašīna ar statTvu un gremzdu  savācējtvertni ar filtru no nerūsējošā terauda AISI 304.  Kapacitāte 18kg/reizē .Abrazivs disks un mizošanas  tvertnes iekšējās sānu malas. Taimeris.Vākā paceļams  caurspīdfgs vāci\_ņš vieglākai procesa kontrolei.  530x660x950mm, 400/50/3 N 0,9kW (el.rozete h= 800  mm; Aū-1/2-11=800mm, kan .diam.100mm, h=Omm ) | | | FP103 | | | 1 | | |
| 10.1 | | Duša ar krānu, sifonu, profesionāla, stiprinās pie galda un  pie sienas | | | 2E.2914.82.72 | | | 1 | | |
| 11 | | Traps no nerūsējoš ā tērauda AISI 304 ar resti un sietu  400x400x160mm | | | 0H0Y4040 | | | 3 | | |
| 12 | | Nerūsējošā tērauda roku mazgājamā izlietne, krāns,  maisTtājs, sifons (420 x 325 x 200 )A.ū,k.ū 1/2"h=560mm.  k050 h=500) | | | LB-G | | | 1 | | |
|  | | **Gaļas-zivju apstrādes zona (10)** | | |  | | |  | | |
| 14 | | Galds no nerūsējošā tērauda AIS1 304 ar plauktiņu un  bortiņu, 800x700x850 | | | GP-08/78 | | | 1 | | |
| 15 | | Galds no nerūsējošā terauda AISI 304 ar 2 izliefnēm  (500x500x300)1abajā pusē, plauktiņu un bodiņu;  krāns,maisītājs, dubultsifons 2400x700x850 (A.ū-1/2",  h=500„ kan. Diam. 50, h=300mm) | | | DIP-24/78 | | | 1 | | |
| 16 | | Svari elektroniskie ar celtspēju līdz 10 kg; 220/50/1 N  0,1kW (rozete, h-1100) | | | 81 MIN10/2T | | | 1 | | |
| 17 | | Gaļas tnaļamā mašīna TS 22, ražība 300 kg stundā, piins  ungers ( divi naži un trīs sietņ.400/50/3 N 1,1kI/V;(rozete, h‑  1100) | | | FTS 116 LJT | | | 1 | | |
| \_ | | **Karsto ēdienu pagatavošanas darba zona (13)** | | |  | | |  | | |
| 18 | | Galds 170 nerūsējosā tērauda AIS1 304 ar plauktiņu un  bodiņu, 800x900x850 | | | GP-08/9E3 | | | 1 | | |
| 19 | | Elektriskals netiešās apsildes katls no nerūsējošā tērauda,  hipums 801 ar karsta un auksta ūdens padeves krānu.  Krāns ūdens lepildTšanai apvalkā un apvalka ū-dens  pārplūdes krāns. Priekšpusē gafavā ēdiena noliešanas  krāsns. ; izmērs 700x775x850mm; 400/50/3 N; 9kW | | | ME7-10BM | | | 1 | | |
| 20 | | El. Plīts ar 6 paceļamām , gIudām čuguna sildvirsmām  300x300mm, arpalikni, nerusējošā tērauda konstrukcija;ar  izvelkamu paplāti zem sildvirsmām.1120x800x850;  380/50/3 N; 18kW | | | EP-6 | | | 1 | | |
| 22 | | Galds no nerūsējošā terauda ar plauktiņu un bortiņu,  400x800x850 | | | GP-04/8B | | | 1 | | |
| 23 | | Galds no nerūsējošā terauda AISI 304 ar plauktiņu un  bortiņu, 500x800x850 | | | GP-05/88 | | | 1 | | |
| 24 | | GaIds no nerūsējošā terauda AlS1 304 ar plauktiņu un  bortiņu, 700x800x850 | | | GP-07/8E3 | | | 1 | | |
| 25 | | El. tvaika konvekcijas krāsns uz 5 GN 1/1, ar dušu, ūdens  mīkstinātāju, reverss. Dubulta stikla durvis, mitruma  regulators, manuāla vadTba 850 x 630 x 630mm; 400/50/3  N 6,25kW(kab. no gridas L=1000mm; h=100;A.CI 1/2" no  mīkstinātāja, kan. diam. 50mm no h=50 mm) Lainox/ Itālija | | | SCE051 M, LD25,  , DEPO8 | | | 1 | | |
| 26 | | Nerūsējošā tērauda paliknis ar siTdnēm GN trauku  novietošanai zem konvekcijas krāsns; 850x630x900 | | |  | | | 1 | | |
| 27 | | Galds no nerūsējošā tērauda ar plauktiņu un bortiņu,  800x900x850 | | | GP-08/9B | | | 1 | | |
| 28 | | Elektr•skā panna arpaceļamo vāku un mehāniski  paceļamu - nolaižamu mehānismu , nerūsējošā tērauda,  filp.64 litri ; 958x900x850; 400/50/3 N 9, 0 kW(izvads ar  rozeti no grTdas h-100; L=1000) | | | VPE -40 | | | 1 | | |
| \_ 29 | | Ventilācijas nosedzkape no nerūsējošā tērauda AIS1 304,  ar abpusējiem labirinta tipa filtriem, stiprināma pie  griestiem, ar apgaismojumu; 1800x2000x450, 220/50/1 N  0,5kW, jauda max.3000 m3/h, 2 gb atveres diam. 315mm | | | GNCV‑  180/200/45 | | | 2 | | |
|  | | Daugmales Multifunkc. centrs virtuve | | |  | | |  | | |
|  | | **Virtuves trauku mazgāšanas darba vieta (11)** | | |  | | |  | | |
| 30 | | Galds no nerūsējošā terauda AISI 304 ar plauktiņu un  bortiņu, 800x750x900 | | | GP-08/75B | | | 1 | | |
| 31 | | Nerūsējošā tērauda AISI 304 ražošanas vanna, katras  vannas lekš izm. 600x600x450, ar maliņu; 800x750x900  (A.ū,k.ū 1/2"17=300mm, k2,50 h=300) | | | VPL-7 | | | 1 | | |
| \_  31.1 | Duša ar krānu, sifonu, profesionāla, stiprinās pie vannas  un pie sienas | | | 2E.2914 82.72 | | | i | | |
| 32 | N/t sastatne trauku žāvēsanai ar 4 perforētiem plauktiem,  izvelkamu vanniņu notecel apakšā ; kreisajā pusē pārlika  kausu piekarināšanai ;1400x600x1800 | | | nest | | | 1 | | |
| \_ | **Auksto, saldo ēdienu pagatavošanas darba zona (12)** | | |  | | |  | | |
| 33 | Galds no nerūsējosā tērauda ar izlietni (500x500x300)  fabajā pusē, plauktiņu un bortiņu; krāns,maisTtājs, sifons  1900x700x850 (A.0-1/2-, h=500, kan. Diam. 50,  h=300mm) | | | IP- 19/7B | | | 1 | | |
| 34 | Universiālais mikseris-putotājs, kompIektā maisītājs,  putotājs, mTklas ākis. Tilpne 201, 3 ātrumi; 400/50/1;  0,75kW; 415x530x780(Rozete h=800 mm) | | | B2OEU | | | 1 | | |
| 35 | Nerūsējosā tērauda paliknis zem putotāja,  500x600x250mm h | | | nest | | | 1 | | |
| 36 | Galds no nerūsējosā tērauda ar plauktiņu un bortiņu,  1700x700x 850 | | | GP-17/7B | | | 1 | | |
| 37 | Galds no nerūsējošā terauda ar plauktiņu, atv•lkni un  bortiņu, 1200x700x850 | | | GPA-12/7B | | | 1 | | |
| 38 | N/t plaukts pie sienas | | | LV-12/3 | | | 1 | | |
| 39 | N/t plaukts pie sienas | | | LV-10/3 | | | 2 | | |
| 40 | N/t plaukts pie sienas | | | LV-09/3 | | | 3 | | |
| 41 | Gastronomiskais griezējs, diska diam. 250mm, sl.,(ēlīšu  blez. 0-15mm; 520x400x370; 220/50/1 N 0,15kW  (el.rozete, h=1100) | | | FAP250 | | | 1 | | |
| 43 | Dārzeņu griezējs, paredzēts svaigo un vārīto dārzeņu  griezsanai, komplektā 6 diski, 375 apgr,/min, 320 x  304x590mm; 220V/50/1 N; 0,5kW (rozete, h=1100 ) | | | TIV12 | | | 1 | | |
|  | Ēdienu sadales zona (14) | | |  | | |  | | |
| 44 | N/t gaIds-skapis, ar bīdāmām durvfm, plauktu iekspusē, ar  maIiņu (maizei )1400x700x850 | | | GBD-14/78 | | | 1 | | |
| 45 | Svari elektroniskle ar celtspēju ITclz 10 kg; 220/50/1 N  0,1kW (rozete, h-1100) | | | 81MIN10/2T | | | 1 | | |
| 46 | N/t ratiņi ar sliežu virzTtālīem GN 1/1 traukiem, ar darba  virsmu 440x600x900 | | | nest | | | 1 | | |
|  | Zāles **trauku mazgātava (15)** | | |  | | |  | | |
| 47 | Trauku mazgājamā mašīna, mazgāšanas progr.1-3 min.  komplektā trfs kasetes„ kasetes izmērs 500x500mm, -  40 grozi /h ; 400/50/3 N 6,2 kW (k.ū h=80 mm no sienas;  kan. 050mm, h-50 mm no grTdas) | | | C34DGT | | | 1 | | |
| 47.1 | Udens mīkstinātājs 8I,trauku mašīnai | | | DEPO8 | | | 1 | | |
| 48 | N/t pēcmazgāsanas gaids ar plauktu, vadotni kasetei,  ma1iņu: 1000x800x870;AISI 304 | | |  | | | 1 | | |
| 49 | N/t ventilācijas nosūces kape ar filtriem AIS1 304 , jauda  1000m3/ h, atveres diam. 200 mm | | | GNPA‑  100/100/45 | | | 1 | | |
| 50 | N/t priekšmazgāsanas galds ar 1 izlietni 450x450x300  labajā pusē „ ar vadotni kasetei, maliņu, plauktu  1500x800x870 | | | nest | | | 1 | | |
| \_ 51 | Dusa ar krānu, sifonu, priekšmazgāšanas | | | 2E.2914.82.72 | | | 1 | | |
| 52 | Sastatne no nerūsejosā tērauda AISI 304 ar 5 plauktiem | | | ST-12/6 | | | 2 | | |
|  | Noliktava saknēm (06) | | |  | | |  | | |
| 53 | Plastmasas paliknis- palete , svara izturfba 300-1000  kg,novietojama uz grTdas;800x600x145 | | | 20567-730 | | | 1 | | |
|  | Plauktu sistēma | | |  | | |  | | |
| 54 | fl/let. krāsoti plaukti, max. Noslodze 180 kg;770x500 | | | 3005 | | | 5 | | |
| 55 | Met. krāsoti plaukti, max. Nosiodze 150 kg1270x500 | | | 2992 | | | 5 | | |
| 56 | Balsti;2000x500 | | | 3007 | | | 3 | | |
| 57 | Plastmasas pamatne | | | 2192 | | | 6 | | |
|  | | | Noliktava (05) | | |  | | |  | | |
|  | | | Plauktu sistēma | | |  | | |  | | |
| 58 | | | Met. krāsoti plaukti, max. Noslodze 180 kg;770x500 | | | 3005 | | | 5 | | |
| 59 | | | Met. krāsoti plaukti, max. Noslodze 150 kg1270x500 | | | 2992 | | | 15 | | |
| 60 | | | Balsti;2000x500 | | | 3007 | | | 6 | | |
| 61 | | | Plastmasas pamatne | | | 2192 | | | 12 | | |
| 62 | | | Nerūsējošā tērauda ledusskapis,iekšpuse ABS  V=3401;0/+10° C , 4 plaukti, 600x600x1850, 220/50/1 N  0,2kW (klimata klase N) | | | UR400S | | | 1 | | |
| 53 | | | Nerūsējošā tērauda saldētava, iekšpuse-ABS, V=3401;-  10/-25° C, 4 plaukti, 600x600x1850, 220/50/1 N ;0,2kW  (kl•mata klase N) | | | UF400S | | | 1 | | |
| 64 | | | El.grīdas svari līdz 150 kg; lieta pIatforma no nerūsējošā  tērauda, verifīcēti,Automātīska nulles uzstādīšana un  automātiska pastīprinājuma koeficīenta regulēšana;  Displejs ar pagriežamu.ekrānu ;420 x 635 x 765mm;  240V/50/1 N; rozete 0,01kW | | | CAS DB-150H | | | 1 | | |
|  | | | Personāla ģērbtuve (02) | | |  | | |  | | |
| 65 | | | Met. skapis personālam, 2 personām, arstarpsienu āra un  darba apģērbam, ar ventilācijas atverēm, nodalTjumu  cepurēm, apaviem.Ar atslēgām;800x490x1800 | | | GSS2 | | | 1 | | |
| 66 | | | Met. skapis personālam, 3 personām, ar starpsienu ā ra un  darba apģērbam, ar ventīlācijas atverēm, nodalTjumu  cepurēm, apaviem.Ar atslēgām;1200x490x1800 | | | GSS3 | | | 1 | | |
| 67 | | | Gaida vīrsma no KSP, ar maliņu,1200x700 | | |  | | | 1 | | |
| 68 | | | Gaida kāja - hromēta. | | | WDG02-03 | | | 2 | | |
| 69 | | | Krēsli ar hromētu atzveltnī un hromētām krēslu kājām. | | | VEGA wood | | | 3 | | |
|  | | | Kabinets (01) | | |  | | |  | | |
| 70 | | | Rakstāmgalds datoram, stūra modelis noKSP  (1650x1650x700) | | | Venta (5 kombīn.) | | | 1 | | |
| 71 | | | Biroja krēsls, 445x445x500mm h sēdeklim, regulējami roku  balsti, sinhrons mehanisms, komplektā riteņi cietām  grīdām. | | | 1279X-730;  121799-730 | | | 1 | | |
|  | | | Kafejnīca (16) | | |  | | |  | | |
| 72 | | | Citrusu sulu spiede, pusautomātiska, 14000 rpm;195 x 200  x 320; 220/50/1 0,35 kW (rozete h= 1100mm) | | | SP-A/L | | | 1 | | |
| 73 | | | Kafijas automāts, elektroniska vadība, iebūvētas kafijas  dzimaviņas ar tvertni pupi\_ņām 300 g, kafijas tasīšu  sīldītājs; vienlaīcīgī pagatavo 2 tasītes, ir tvalka sprausla  kapučTno pagatavošanai, 390x395x455 mm230/50/1 N  2,3kW (izvads ar rozeti, L=1000) | | | Royal Cappuccino | | | 1 | | |
| 77 | | | Ledusskapis dzērīeniem, 4 plaukti, (melns korpuss no  priekšpuses, balti sāni) 615x590x1985; 230/50/1 N 0,4  kW (rozete h=2100) | | | KK420 | | | 1 | | |
| 78 | | | Lāde-saldētava saldējumam, ar liektu stiklu,  atslēgu;720x615x710/830; 230/50/1 0,4kW(izvads ar  rozeti, L=1000) | | | 1C200SCBE | | | 1 | | |
|  | | | **PAPILDUS** | | |  | | |  | | |
| 80 | | | Termokonteiners,2 rokturi, atveramas durvis, piemērots  GN 1/1 traukiem , ar 12 stiedēm, ietīlpība 4 GN 1/1 100  mm; 670x470x570 | | | 707609 | | | 2 | | |
| \_ 81 | | | Termokaste no polipropifēna, ar rokturiem, ar vāku, 1 GN  traukam h=200 mm; 450x650x300 | | | 707708 | | | 2 | | |
| 82 | | | Gastro traukī no nerūsējo,šā terauda AISI  304;530x325x100 | | | GN11100 | | | 10 | | |
| 83 | | | Gastro trauki no nerūsējošā terauda AIS1  304;530x325x150 | | | GN11150 | | | 6 | | |
| \_ 84 | | Gastro trauki no nerūsējošā terauda AISI  304;530x325x200 | | | | GN11200 | | | 4 | | |
| 85 | | Vāks G/N traukiem no nerūsējošā terauda AIS1 304  ;530x325 | | | | Cl1ME | | | 20 | | |
| 86 | | Gastro trauki 1/2 no nerūsējošā terauda AIS1  304;265x325x150 | | | | 12150 | | | 10 | | |
| 87 | | Gastro trauki 1/2 no nerūsējošā terauda AISI  304;265x325x100 | | | | 12100 | | | 8 | | |
| 88 | | Gastro trauki 1/2 no nerūsējošā terauda AIS1  304;265x325x65 | | | | 12065 | | | 4 | | |
| 89 | | Vāki no nerūsējošā terauda AlS1304;265x325 | | | | C12ME | | | 22 | | |
| 90 | | Gastro traukī - perforētie no nerūsējošā terauda AIS1  304;530x325x100 | | | | FT11100 | | | 4 | | |
| 91 | | Gastro trauki - perforētie no nerūsējošā terauda AISI  304;530x325x100 | | | | FT11150 | | | 4 | | |
| 92 | | Termoss zupaļ no nerūsējošā tērauda AISI 304,  hermētisks vāks, rokturi, plastmasas pamatne. Ti1pums 20  1; diam. 320mm, h=310mm | | | | 710203 | | | 2 | | |
| 93 | | Termoss zupai(mērcei) no nerūsējošā tērauda AISI 304,  hermētisks vāks, rokturi, plastmasas pamatne. Tilpums 10  1 | | | | 710104 | | | 1 | | |

SKOLAS APRĪKOJUMS

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N.p.k. | | Kods | | Nosaukums | | Piezīmes |
| 1. | | 124/1 | | Virtuves vanna | |  |
| 2. | | 124/2 | | Virtuves vanna | |  |
| 3. | | 124/3 | | Virtuves vanna | |  |
| 4. | | 124/4 | | Virtuves vanna | |  |
| 5. | | 124/5 | | Virtuves vanna | |  |
| 6. | | 124/6 | | Virtuves vanna | |  |
| 7. | | 124/7 | | Virtuves vanna | |  |
| 8. | | 124/8 | | Virtuves vanna | |  |
| . | |  | |  | |  |
| 10. | | 151/1 | | Ednīcas galds | |  |
| 11. | | 151/2 | | Ednīcas galds | |  |
| 12. | | 151/3 | | Ednīcas galds | |  |
| 13. | | 151/4 | | Ednīcas galds | |  |
| 14. | | 151/5 | | Ednīcas galds | |  |
| 15. | | 151/6 | | Ednīcas galds | |  |
| 16. | | 151/7 | | Ednīcas galds | |  |
| 17. | | 151/8 | | Ednīcas galds | |  |
| 18. | | 151/9 | | Ednīcas galds | |  |
| 19. | | 151/10 | | Ednīcas gaids | |  |
| 20. | | 151/11 | | Ednīcas galds | |  |
| 21. | | 151/12 | | Ednīcas galds | |  |
| 22. | | 151/13 | | Ednīcas galds | |  |
| 23. | | 151/14 | | Ednīcas galds | |  |
| 24. | | 158/41 | | Krēsls koka dzeltens | |  |
| 25. | | 159 | | Taburetes | | 64 gab. |
| 26. | | **172** | | **Udens sildītājs EWH 150** | |  |
| 27. | | 260 | | Krūzītes dūmakaina | | 39 gab. |
| 28. | | 267 | | Pavārnīca ar garu kātu 500m1 | |  |
| 29. | | 268 | | Karote mērces | |  |
| 30. | | 269 | | Karote mērces | |  |
| 31. | | 270 | | Karote mērces | |  |
| 32. | | 271 | | Bļoda 8.0 L | |  |
| 33. | | 272 | | Bļoda 6.0 L | |  |
| 34. | | 272 | | Bļoda 6.0 L | |  |
| 35. | | 272 | | Bļoda 6.0 L | |  |
| 36. | | 272 | | Bļoda 6.0 L | |  |
| 37. | | 272 | | Bļoda 6.0 L | |  |
| 38. | | 278 | | Dakšinas | | 40 gab. |
| 39. | | 279 | | Karotes | | 62 gab. |
| 40. | 281 | | Katls ar vāku 12 L | |  | |
| 41. | 281 | | Katls ar vāku 12 L | |  | |
| 42. | 282 | | Katis ar vāku 16 L | |  | |
| 43. | 284 | | Katls nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 44. | 284 | | Katis nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 45. | 284 | | Katls nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 46. | 284 | | Katls nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 47. | 284 | | Katis nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 48. | 284 | | Katis nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 49. | 284 | | Katis nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 50. | 284 | | Katls nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 51. | 284 | | Katls nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 52. | 284 | | Katls nerūs. Ar vāku 3 L | |  | |
| 53. | 291 | | Katls nerūs. Ar vāku 59 L | |  | |
| 54. | 292 | | Katls nerūs. Ar vāku 32 L | | 2gab. | |
| 55. | 306 | | Digitālais termometrs | |  | |
| 56. | 335 | | Bļoda nerūs. 24 cm | |  | |
| 57. | 335 | | Bļoda nerūs. 24 cm | |  | |
| 58. | 335 | | Bļoda nerūs. 24 cm | |  | |
| 59. | 336 | | Dakšas ekonom. | | 20 gab. | |
| 60. | 338 | | Nazis | | 40 gab. | |
| 61. | 362 | | Nazis | | 30gab. | |
| 62. | 339 | | Trauks garšvielām | | 15 gab. | |
| 63. | 342 | | Paplāte 455x355 mm | | 3gab. | |
| 64. | 358 | | Salātu trauks Prima | | 60gab. | |
| 65. | 359 | | Krūzītes dūmakainās | | 50gab. | |
| 66. | 360 | | Sķīvis deserta | | 40gab. | |
| 67. | 364 | | Spainis 10 I | | 2gab | |
| 68. | 365 | | Spainis 5 1 | | 1gab. | |
| 69. | 386 | | Trauku žāvējamais balts | | 9gab. | |

Saraksts var tikt precizēts un papildināts līdz 2014.gada 1.septembrim

Pielikums Nr.16

**Ārpus kompleksajām pusdienām piedāvāto ēdienu ēdienkarte**

**(1., 2. un 4.lotei)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ēdieni/dzērieni** | Svars  gramos | Cena EUR ar PVN, ieskaitot pieskaitāmās izmaksas |
| 1. Soļanka\*\*\* | 200 g (+/- 10%) |  |
| 2.Frikadeļu zupa | 250 g (+/- 10%) |  |
| 3.Biešu zupa | 250 g (+/- 10%) |  |
| 4.Sk. kāpostu zupa | 250 g (+/- 10%) |  |
| 5.Boršs | 250 g (+/- 10%) |  |
| 6.Vistas zupa | 250 g (+/- 10%) |  |
| 7.Aukstā zupa \* | 200 g (+/- 10%) |  |
| 8.Pupiņu/zirņu zupa | 250 g (+/- 10%) |  |
| 9.Cūkgaļas karbonāde\*\* | 100 g (+/- 10%) |  |
| 10.Cūkgaļas karbonāde ar sieru\*\* | 100 g (+/- 10%) |  |
| 11.Cūkgaļas kotlete\*\* | 90 g (+/- 10%) |  |
| 12.Zivs (fileja)\*\* | 100 g (+/- 10%) |  |
| 13.Vistas fileja\*\* | 90 g (+/- 10%) |  |
| 14.Cepta vista\*\* | 100 g (+/- 10%) |  |
| 15.Gulašs\*\* | 100 g (+/- 10%) |  |
| 16.Lazanja ar krējumu 20 % | 200/25 g (+/- 10%) |  |
| 17.Plovs ar liellopu gaļu | 250 g (+/- 10%) |  |
| 18.Makaroni ar sieru | 200/50 g (+/- 10%) |  |
| 19.Krabju salāti | 100 g (+/- 10%) |  |
| 20.Gaļas salāti | 100 g (+/- 10%) |  |
| 21.Kāpostu un burkānu salāti | 80 g (+/- 10%) |  |
| 22.Burkānu salāti ar saulespuķu sēklām | 80 g (+/- 10%) |  |
| 23.Siera salāti | 100 g (+/- 10%) |  |
| 24.Sv.dārzeņu/gurķu, tomātu salāti | 80 g (+/- 10%) |  |
| 25.Sezonas dārzeņu salāti | 100 g (+/- 10%) |  |
| 26.Kakao | 150 g (+/- 10%) |  |
| 27.Tēja | 200 g (+/- 10%) |  |
| 28.Dzeramais jogurts | 180 g (+/- 10%) |  |
| 29.Sula | 200 g (+/- 10%) |  |
| 30.Augļu kompots | 200 g (+/- 10%) |  |
| 31.Kīselis/Morss | 200 g (+/- 10%) |  |
| 32.Kartupeļu pankūkas ar sk.krējumu 20 % | 200/30 g (+/- 10%) |  |
| 33.Rauga pankūkas ar sk. krējumu 20 % / ievārījumu | 150/25 g (+/- 10%) |  |
| 34.Plānās pankūkas ar sk. krējumu/ievārījumu | 130/25 g (+/- 10%) |  |
| 35.Putra (mannā vai auzu) ar ievārījumu | 200/25 g (+/- 10%) |  |
| 36.Krēms (biezpiena vai šokolādes) ar ķīseli | 50/100 g (+/- 10%) |  |
| 37.Maizes zupa ar putukrējumu | 100/20 g (+/- 10%) |  |

Kopējā nosacītā cena (visu 37 ēdienu/dzērienu nosacīto cenu kopsumma) **EUR (**ar PVN) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**PIEZĪMES:**

\* sezonas ēdiens

\*\* ēdiena cena tiek norādīta kopā ar a) piedevām , b) salātiem 50 gr. un c) mērci 50 gr.

\*\*\* soļankas gatavošanai izmantot sastāvdaļas atbilstošas normatīviem aktiem par Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Ķekavas novada izglītības iestādēs.

1. Visu zupu cenās iekļaut 20 gr.sk. krējuma 20 %
2. Piedevās ēdieniem poz.9-15. drīkst izmantot tikai šādas piedevas: a)vārīti kartupeļi -180gr. , b) kartupeļu biezenis – 180 gr., c) makaroni -170 gr., d) rīsi – 160 gr.,) griķi – 150 gr.
3. Ārpus kompleksajām pusdienām piedāvātos ēdienus vienā dienā varēs tirgot vismaz 1 zupas veidu dienā, 2 pamatēdienu veidus dienā, 3 salātu veidus dienā, 2 desertu veidu dienā . Dzērienu skaits nav ierobežots.
4. Jebkuram no ēdienkartē norādītiem ēdieniem un piezīmju p.2. minētām piedevām jābūt realizācijā ne retāk kā vienu reizi divās nedēļās izņemot poz.7.