**2.pielikums**

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

 **“Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Daugavpils pilsētas 28.pirmsskolas izglītības iestādes izglītojamajiem”**

**1. Vispārējās prasības:**

* 1. Pretendents **piegādā ēdienu Daugavpils pilsētas 28.pirmsskolas izglītības iestādes izglītojamajiem uz Daugavpils 1.speciālo pamatskolu, kas atrodas 18.novembra ielā 197V, Daugavpilī**, kas atrodas Daugavpils pilsētas administratīvajā teritorijā.
	2. Pretendents nodrošina ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu Daugavpils pilsētas 28.pirmsskolas izglītības iestādes izglītojamajiem (5-6 gadu vecumā) piecas dienas nedēļā (darbdienās), trīs reizi dienā – brokastis, pusdienas un launagu, izglītības iestādes vadītājas apstiprinātajos laikos un maiņās\*
1. **Darba uzdevums:**
	1. Izstrādāt un iesniegt katrai sezonai (rudenim, ziemai un pavasarim) 1 nedēļas ēdienkartes paraugus ***pirmsskolas izglītības programmu*** izglītojamajiem (brokastu, pusdienu un launaga ēdienkartes atsevišķi izglītojamajiem vecumā 1 – 2 gadi, 3 – 6 gadi), norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g). Izstrādājot ēdienkartes, ievērot vietējo svaigo/svaigi saldēto augļu un dārzeņu pieejamību tirgū attiecīgajā sezonā (izmantojot Zemkopības ministrijas sagatavoto kalendāru par vietējo augļu un dārzeņu pieejamību tirgū, pieejams: <http://iub.gov.lv/node/478> ), tādējādi nodrošinot, ka ēdienu gatavošanā tiek izmantoti svaigi, kvalitatīvi dārzeņi un augļi, kas ir atbilstoši sezonai un līdz ar to ēdiens būs daudzveidīgāks. Vietējo augļu un dārzeņu iekļaušanai izglītojamo uzturā ir liela nozīme, jo tie ir svaigāki, tiem ir visaugstākā uzturvērtība un tajos ir daudz vairāk vērtīgu vitamīnu un bioloģiski aktīvu vielu.
	2. Izstrādājot ēdienkaršu paraugus ***pirmsskolas izglītības programmu*** izglītojamajiem Pretendentam:
		1. Paredzēt ēdienu gatavošanu no dažādām pārtikas produktu grupām un ievērot to, kādi pārtikas produkti ēdienkartē jāiekļauj katru dienu un kādus ēdienkartē iekļaut aizliegts, atbilstoši MK 2012.gada 13.marta noteikumu Nr. 172 (pieejami <http://likumi.lv/doc.php?id=245300> ) prasībām.

***Piemērs\*: MK 2012.gada 13.marta noteikumos Nr.172 noteikto katru dienu brokastu, pusdienu un launaga nedēļas ēdienkartē (pirmsskolas izglītības programmu izglītojamajiem ) iekļaujamo produktu izlietojuma kopsavilkums***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nedēļas ēdienkartē izmantojamo Produktu nosaukums (saskaņā ar MK Nr.172)*** | ***Dienas un svars g*** | ***ĒK iekļautie g nedēļā*** | ***MK Nr.172 noteikto produktu minimālais svars g nedēļā*** |
| *1.* | *2.* | *3.* | *4.* | *5.* |
| *Gaļa (liesa), zivju fileja (izņemot veģetāro ēdienkarti)* | *56* | *60* | *73* | *67* | *68* | ***324*** | *Vismaz 300* |
| *Kartupeļi* | *50* | *30* | *30* | *20* | *50* | ***180*** | *Vismaz 150* |
| *Piens, kefīrs, jogurts vai cits skābpiena produkts* | *200* | *220* | *200* | *200* | *180* | ***1000*** | *Vismaz 1000* |
| *Biezpiens, siers* | *20* | *40* | *-* | *50* | *-* | ***110*** | *Vismaz 100* |
| *Dārzeņi (izņemot kartupeļus)* *bērniem 1–2 gadu vecumā* | *70**50* | *50**50* | *60**50* | *70**50* | *60**50* | ***300******250*** | *Vismaz 500, no* *tiem 250 g svaiga veidā* |
| *Dārzeņi bērniem(izņemot kartupeļus)*  *3–6 gadu vecumā* | *80**50* | *80**50* | *80**50* | *80**50* | *80**50* | ***400******250*** | *Vismaz 650, no* *tiem 250 g svaiga veidā* |
| *Augļi, ogas bērniem 1–2 gadu vecumā* | *50* | *50* | *60* | *70* | *50* | ***280*** | *Vismaz 250* |
| *Augļi, ogas bērniem 3–6 gadu vecumā* | *80* | *80* | *80* | *80* | *80* | ***400*** | *Vismaz 400* |
| *Cukurs* | *15* | *20* | *18* | *16* | *20* | *89:5=* ***17,8*** | *Ne vairāk kā 20 dienā* |

*\* - piemēram ir tikai informatīvs raksturs*

* + 1. Ņemt vērā bērnu vecuma grupām atbilstošas enerģētiskās vērtības un uzturvielu dienas normas ēdienkartes izstrādē un ēdiena pagatavošanā, atbilstoši MK 2012.gada 13.marta noteikumu Nr. 172 (pieejami <http://likumi.lv/doc.php?id=245300> ).

**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 | 760 (+/– 3 %)  |  720–800  |  18–30  |  24–36  |  81–120 |
| 3–6 |  1015 (+/– 3 %)  |  860–1170  |  22–44  |  29–52  |  97–176 |

* + 1. Ēdināšanu izglītības iestādē organizē tā, lai uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi.
		2. Ieteicams izmantot Veselības ministrijas un slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes (pieejamas <http://www.spkc.gov.lv/lv/tavai-veselibai/veseligs-uzturs> ).
	1. Nodrošināt, ka ēdiens ir svaigi pagatavots, netiek atkārtoti sildīts un tas ir no dabīgiem pārtikas produktiem (dabīgi pārtikas produkti ir neapstrādāti pārtikas produkti, piemēram, gaļa, zivis, olas, graudaugi, augļi, dārzeņi, kartupeļi, kas nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus un nesastāv no tiem).
	2. Ēdienkartē iekļauj apstrādātus un pārstrādātus pārtikas produktus (piemēram, maizi, jogurtu, sieru, gaļas produktus), kas nesatur ģenētiski modificētus organismus un nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kā arī nesatur aromatizētājus un pārtikas piedevas – krāsvielas, garšas pastiprinātājus, konservantus un saldinātājus.
	3. Nodrošināt atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C

(pieejami <http://www.horeca.lv/uploads/files/vadlinijas2.pdf> )

* 1. Pēc Pasūtītāja (līgumslēdzējas puses) pieprasījuma Pretendentam jānodrošina atbilstošu ēdināšanu izglītojamajiem ar ārsta diagnozi (piemēram, celiakiju, cukura diabētu, pārtikas alerģiju) saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumi, tajā skaitā nodrošinot atbilstošus ēdiena pagatavošanas apstākļus. Gatavojot maltīti ar celiakiju slimiem bērniem, pretendentam jāievēro ēdiena pagatavošanas un higiēnas prasības, nodrošinot pilnīgu glutēna izslēgšanu no pagatavotā ēdiena. Pretendentam ieteicams ņemt vērā Veselības ministrijas izstrādātos ieteikumus ar celiakiju slimu bērnu ēdināšanai vispārējās izglītības iestādēs (pieejami <http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/glutenu_enteropatija_jeb_celiakija/> ), bet Veselības ministrijas un slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes (pieejamas <http://www.spkc.gov.lv/veseliga-uztura-ieteikumi/> ). Pretendentam jānodrošina, ka izglītojamajam ar ārsta diagnozi paredzētais ēdiens pēc iespējas līdzīgs tam ēdienam, kas tiek pasniegts pārējiem izglītojamajiem, ar mērķi nodrošināt līdzvērtīgu uzturvērtību un ar mērķi nevairot nevienlīdzību izglītojamo vidū.
1. ***Pirmsskolas izglītības programmu*** izglītojamo skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana attiecīgajā dienā, tiek precizēts katras darba dienas sākumā līdz plkst. 8:30.
2. *Saskaņā Daugavpils pilsētas domes 13.12.2018.* *ar* *lēmumu Nr.659 “Par izglītojamo* [*ēdināšanas*](http://www.daugavpils.lv/files/components/main_content/files/SN_26-groz_27_08_2015.doc) *maksas apmēra noteikšanu Daugavpils pilsētas pirmsskolas izglītības iestādēs” (pieejami: https://www.daugavpils.lv), noteikta ēdināšanas maksa vienam bērnam dienā pirmsskolas izglītības programmās:*
* *bērni no 3-6 gadu vecuma, kuri apmeklē grupu ar dienas režīmu līdz 12 stundām dienā (brokastis, pusdienas, launags) - EUR 1,71.*

Sagatavoja: B.Višņevska