apstiprinĀts
 Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde

“Sporta pārvalde” vadītājs

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ J.Stivriņš

Daugavpilī, 2019. gada 6.jūnijā

Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde”

uzaicina potenciālos pretendentus piedalīties tirgus izpētē par līguma piešķiršanas tiesībām

**„ ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU SNIEGŠANA DAUGAVPILS PILSĒTAS PAŠVALDĪBAS IESTĀDES “SPORTA PĀRVALDE” RĪKOTĀ BĒRNU UN JAUNIEŠU VASARAS SPORTA DIENAS NOMETNĒ PĒC ADRESES KANDAVAS IELĀ 17A, DAUGAVPILS”**

**Pasūtītājs:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Iestādes nosaukums** | Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde “Sporta pārvalde” |
| **Adrese** | Stacijas iela 47A, Daugavpils, LV-5401 |
| **Reģ.Nr.** | 90011647754 |
| **Kontaktpersona** (amats, vārds, uzvārds) |  Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” juriskonsulte Valērija |
| **Kontakti:** tālruņa numurs, e-pasts | Valērija Petrova tālr.: 65424233, e-pasts: sport@daugavpils.lv  |
| **Darba laiks** | Pirmdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 18.00 |
| Otrdiena, Trešdiena, Ceturtdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 17.00 |
| Piektdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 16.00 |

1. **Iepirkuma identifikācijas Nr. *DPPISP\_2019\_39N*.**
2. **Zemsliekšņa iepirkuma (tirgus izpēte) nepieciešamības apzināšanās datums:** 06.06.2019
3. **Iepirkuma priekšmets:**  Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” rīkotā bērnu un jauniešu vasaras sporta dienas nometnē pēc adreses Kandavas ielā 17a, Daugavpils
4. **Paredzamā līgumcena:**

4.1. 1.Daļā – EUR 1980,00 bez PVN;

4.2. 2.Daļā- EUR 1485,00 bez PVN;

4.3. kopējā līgumcena – **EUR 3465.00 bez PVN**

1. Precīzs ēdināšanas pakalpojuma apraksts ir noteikts **Tehniskajā specifikācijā (2.pielikums)**.

**6. Līguma izpildes termiņš**: līdz 23.08.2019.

7.Precīzs ēdināšanas pakalpojuma apraksts ir noteikts **Tehniskajā specifikācijā (2.pielikums)**.

1. **Nosacījumi pretendenta dalībai aptaujā:**
	1. Pretendents ir reģistrēts Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistrā vai līdzvērtīgā reģistrā ārvalstīs.
	2. Pretendents ir reģistrēts pārtikas apriti reglamentējošajos normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.
	3. Pretendentam ir pieredze tehniskajā specifikācijā minētā pakalpojuma sniegšanā, ko viņš apliecina iesniegtajā piedāvājumā.
2. Pasūtītājs var izslēgt pretendentu no dalības procedūrā jebkurā no šādiem gadījumiem:
	1. pasludināts pretendenta maksātnespējas process, apturēta vai pārtraukta tā saimnieciskā darbība, uzsākta tiesvedība par tā bankrotu vai tas tiek likvidēts;
	2. kandidāts vai pretendents ir sniedzis nepatiesu informāciju vai vispār nav sniedzis pieprasīto informāciju;
	3. kandidāts nav iesniedzis uzaicinājuma 11.punktā pieprasītos dokumentus;
	4. pretendenta piedāvātā kopēja līgumcena vai līgumcena kādā no daļām pārsniedz paredzamo līmeni.
3. **Pretendentu iesniedzamie dokumenti:**
	1. Pretendenta pieteikums dalībai aptaujā, kas sagatavots atbilstoši 1.pielikumā norādītajai formai;
	2. Finanšu - tehniskais piedāvājums:
		1. Pretendents iesniedz piedāvājumu atbilstoši Pasūtītāja tehniskajās specifikācijās norādītajām prasībām;
		2. Cenā jāietver visi nodokļi, nodevas un maksājumi un visas saprātīgi paredzamās ar darba izpildi saistītās izmaksas, atskaitot pievienotās vērtības nodokli.
	3. Pretendents norāda ražotājus un audzētājus, no kuriem tiks iegādāti ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti, kas ražoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecībasun nacionālās pārtikas kvalitātes shēmasprasībām un pievieno katra ražotāja vai audzētāja apliecinājumu par sadarbību līguma izpildē;
4. Pretendents norāda galveno pamatproduktu sarakstu ēdienkartei, norādot to produktu īpatsvaru, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības un nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām. **Produktu kopējais īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības un nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām nedrīkst būt mazāks par 20% procentiem, no kopējā ēdināšanas pakalpojumā (ēdienkartē) izmantoto produktu īpatsvara:**
	1. Produktiem, kas ražoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības shēmas (BLS) metodēm jāatbilst PADOMES REGULAI (EK) Nr. 834/2007 (2007.gada 28.jūnijs) par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu un par Regulas (EEK) Nr. 2092/91 atcelšanu <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2007R0834:20081010:LV:HTML> ; KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 889/2008 (2008. gada 5.septembris), ar ko paredz sīki izstrādātus bioloģiskās ražošanas, marķēšanas un kontroles noteikumus, lai īstenotu Padomes Regulu (EK) Nr.834/2007 par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R0889&from=LV> ; Ministru kabineta 2009. gada 26. maija noteikumiem Nr. 485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”, pieejami: <http://likumi.lv/doc.php?id=193115> . VERIFIKĀCIJA: Piedāvājumi ar Kopienas vai nacionālo bioloģiskās lauksaimniecības marķējumu tiks uzskatīti par atbilstīgiem. Piegādātāji, kuri uzrādīs I tipa ekomarķējumu restorāniem, tiks uzskatīti par atbilstīgiem noteiktajiem kritērijiem, ja viņi norādīs bioloģiskās pārtikas daudzumu, kas tiks izmantots attiecīgajā līgumā. Piegādātājiem arī jānorāda, kā tie plāno ievērot saistības atbilstoši iesniegtajam piedāvājumam.
	2. Produktiem, kas ražoti atbilstoši nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas (NPKS) vai tās produktu kvalitātes rādītāju prasībām jāatbilst Ministru kabineta 2014.gada 12.augusta noteikumiem Nr.461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” <http://likumi.lv/doc.php?id=268347> . VERIFIKĀCIJA: Piegādātājiem jānorāda, kā ir plānots ievērot saistības. Produkti ar nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas marķējumu tiks uzskatīti par atbilstīgiem. Ja produkti nav atbilstoši marķēti, pretendentam jāiesniedz piemērots apliecinājums par atbilstību katrai prasībai, kas noteikta NPKS vai tās produktu kvalitātes rādītājos.
5. Pretendents norāda audzētājus, no kuriem tiks iegādāti ēdināšanas pakalpojumā izmantotie sezonālie produkti (augļi, ogas, dārzeņi, zaļumi) un pievieno katra audzētāja apliecinājumu par sadarbību līguma izpildē.
6. Pretendents pamatproduktu sarakstā jānorāda sezonālo produktu īpatsvars, kurus pretendents izmantos ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā, ievērojot sezonalitāti (augļi, ogas, dārzeņi, zaļumi).
	1. Augļus, ogas un dārzeņus, ko paredzēts izmantot ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā, pretendents izvēlēsies atkarībā no sezonas. VERIFIKĀCIJA: Augļu, ogu un dārzeņu piegādēm jāievēro Zemkopības ministrijas izstrādātie vietējo augļu, ogu un dārzeņu pieejamības kalendāri, kuri publicēti Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā. <http://www.iub.gov.lv> .
7. **Piedāvājumu izvēles kritērijs un lēmuma pieņemšana**
8. Iepirkuma komisija izvēlēsies **saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu,** kas atbilst Publisko iepirkumu likuma un šī Nolikuma prasībām.
9. Saimnieciski visizdevīgākais piedāvājums ir piedāvājums, kurš saņems lielāko skaitlisko novērtējumu (punktu skaitu).
10. **Vērtēšanas kritēriji to nozīmīguma secībā un kritēriju īpatsvars ir šādi:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Vērtēšanas kritēriji** | **Kritērija īpatsvars**  | **Kritērija maksimālā skaitliskā vērtība** |
| **1.**  | **Ēdiena kvalitāte** “Enerģētiskā vērtība (kcal)” | **55 %** | **55 punkti** |
| **2.** | **Piecu dienu ēdienkartēs izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām** | **10 %** | **10 punkti** |
| **3.** | **Piecu dienu ēdienkartēs izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām** | **10 %** | **10 punkti** |
| **4.** | **Ēdienkartēs izmantoto sezonālo augļu, ogu un dārzeņu īpatsvars** | **20%** | **20 punkti** |
| **5.** | **Piecu dienu ēdināšanas izmaksas vienam bērnam (bez PVN)** | **5 %** | **5 punkti** |
| **1.+2.+3.+4.+5.=kopējā maksimālā vērtība** | **100 punkti** |

1. **Pretendenta skaitlisko novērtējumu (punktus) nosaka saskaņā ar šādiem vērtēšanas algoritmiem**:

\* Kritēriju **“Ēdienu kvalitāte”** komisija vērtēs pēc šādas ēdienkartēs iekļautās informācijas – piedāvāto ēdienu enerģētiskā vērtība (kcal). Maksimālais kritērijā iegūstamais punktu skaits summā ir 55 punkti, kurus aprēķina pēc formulām (rezultāts tiks noapaļots līdz punkta simtdaļām):

1)Maksimālais **“Enerģētiskā vērtība (kcal)”** iegūstamais punktu skaits ir 55 punkti. Lielāko punktu skaitu komisija piešķir pretendentam ar lielāko vidējo enerģētisko vērtību (kcal), bet pārējiem pretendentiem punktus aprēķina pēc formulas:

Ka=Kpied/Klielāk x 55, kur

Ka – punktu skaits,

Kpied – vērtējamā enerģētiskā vērtība (kcal) visā ēdienkartē,

Klielāk – lielākā enerģētiskā vērtība (kcal) visā ēdienkartē,

55– kritērija maksimālā skaitliskā vērtība.

2) Kritēriju **„Ēdienkartē izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām”,** komisija vērtēs pēc šādas formulas(rezultāts tiks noapaļots līdz punkta simtdaļām):

B= B*pied*/B*lielāk*x 10, kur

B – punktu skaits,

B*pied* – vērtējamais visās ēdienkartēs vidējais izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām,

B*lielāk* – lielākais visā ēdienkartēs vidējais izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām,

10–kritērija maksimālā skaitliskā vērtība.

1. Kritēriju **„Ēdienkartēs izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām”,** komisija vērtēs pēc šādas formulas(rezultāts tiks noapaļots līdz punkta simtdaļām):

N= Npied/Nlielāk x 10, kur

N – punktu skaits,

N*pied* – vērtējamais ēdienkartē vidējais izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām,

N*lielāk* – lielākais ēdienkartē visām sezonām vidējais izmantojamo produktu īpatsvars, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām,

10–kritērija maksimālā skaitliskā vērtība.

4) Kritēriju **„Ēdienkartēs izmantoto sezonālo augļu, ogu un dārzeņu īpatsvars”,** komisija vērtēs pēc šādas formulas (rezultāts tiks noapaļots līdz punkta simtdaļām):

S = Spied/Slielāk x 20, kur

S – punktu skaits,

Spied – pretendenta piedāvātās ēdienkartēs izmantojamo sezonālo augļu, ogu un dārzeņu vidējais īpatsvars procentos,

Slielāk – lielākais piedāvātais ēdienkartē izmantojamo sezonālo augļu, ogu un dārzeņu vidējais īpatsvars procentos,

20 – kritērija maksimālā skaitliskā vērtība.

6) Kritēriju **„ Piecu dienu ēdināšanas izmaksas vienam nometnes dalībniekam”,** komisija vērtēs pēc šādas formulas (rezultāts tiks noapaļots līdz punkta simtdaļām):

C = C*zem*/C*pied* x 5, kur

C – punktu skaits,

C*zem* – ēdienkartes vidējās zemākās izmaksas vienam dalībniekam,

C*pied* – vērtējamās ēdienkartes vidējās izmaksas vienam dalībniekam,

1. – kritērija maksimālā skaitliskā vērtība.
2. **Vērtēšanas posmā, iepirkuma komisija:**
	1. Pārbaudīs piedāvājumu atbilstoši Nolikumā norādītajām piedāvājuma noformējuma prasībām;
	2. Veiks pretendentu atlasi – pārbaudīs iesniegto dokumentu atbilstību nolikuma prasībām, izskatīs publiskajās datubāzēs pieejamo informāciju par pretendenta, tā apakšuzņēmēja vai dalībnieka atbilstību profesionālās darbības veikšanai;
	3. Pārbaudīs tehniskā un finanšu piedāvājuma atbilstību tehnisko specifikāciju prasībām un nepieciešamības gadījumā pieprasīs pretendentam izskaidrot tehniskajā vai finanšu piedāvājumā iekļauto informāciju;
	4. Noteiks saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu, saskaņā ar nolikumā noteiktajiem vērtēšanas kritērijiem un algoritmu un pieņems lēmumu par uzvarētāju;
	5. Divu darba dienu laikā pēc lēmuma pieņemšanas visi pretendenti tiks informēti par komisijas pieņemto lēmumu;

Piedāvājumi, kuri tiks iesniegti pēc uzaicinājuma norādīta termiņa netiks vērtēti.

Piedāvājumi, kas iesniegti uzaicinājumā norādītā termiņa tiks vērtēti pēc 17.punktā noteiktiem kritērijiem.

1. **Piedāvājums iesniedzams līdz 2019.gada 11.jūnijam plkst. 14:00**  Daugavpils pilsētas pašvaldības iestāde “Sporta pārvalde” pēc adreses, Stacijas iela 47A, Daugavpils, LV-5401, 106.kab. vai elektroniski: sport@daugavpils.lv .

Pielikumā:

1. Pieteikuma forma;
2. Tehniskā specifikācija;
3. Kvalitātes prasības
4. Tehniskā – ēdienkartes paraugs
5. 12.-14. punktā Nolikumā noteiktās prasības
6. Finanšu –tehniskais piedāvājums

1.PIELIKUMS

PIETEIKUMS

Daugavpilī

Komersants\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nosaukums)

Reģistrācijas Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Juridiskā adrese \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nodokļu maksātāja (PVN) reģistrācijas Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

tālr.,fakss\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e-pasts\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontaktpersonas amats, vārds, uzvārds, tālr.

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

Bankas rekvizīti \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 tā direktora [*vadītāja, valdes priekšsēdētāja*] ar paraksta tiesībām [*vārds, uzvārds*] personā, ar šī pieteikuma iesniegšanu:

1. Piesakās piedalīties aptaujā (tirgus izpētē) **„Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” rīkotā bērnu un jauniešu vasaras sporta dienas nometnē pēc adreses Kandavas ielā 17a, Daugavpils”, identifikācijas Nr.*****DPPISP\_2019\_38N*,** piekrīt visiem tās nosacījumiem un garantē aptaujas un normatīvo aktu prasību izpildi. Nosacījumi ir skaidri un saprotami.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_apliecina, ka:
	1. visa sniegtā informācija ir pilnīga un patiesa;
	2. nekādā veidā nav ieinteresēts nevienā citā piedāvājumā, kas iesniegts šajā aptaujā;
	3. pretendenta rīcībā būs pietiekami finanšu un tehniskie resursi Vispārīgās vienošanās izpildei;
	4. tam ir normatīvajos aktos noteiktā kārtībā nodarbināts personāls ar atbilstošu kvalifikāciju, kas ļauj nodrošināt tehniskajā specifikācijā noteikto prasību izpildi.
	5. apliecina, ka spēj izpildīt tehniskās specifikācijas prasības.
	6. nav tādu apstākļu, kuri liegtu tiesības piedalīties aptaujā un izpildīt norādītās prasības.

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, uzvārds, amats** |  |
| **Paraksts**  |  |
| **Datums** |  |

2.PIELIKUMS

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

**“Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana dienas sporta nometņu (futbols) dalībniekiem (norises vieta: Kandavas iela 17A, Daugavpils)”**

**Tehniskā specifikācija uz pirmo iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana vienu reizi dienā (pusdienās, pēc saskaņota laika) dienas sporta nometnes dalībniekiem. Ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas dienu skaits: **15 dienas (vienas nometnes ilgums).**

2. Sporta veidi: futbols (dalībnieku vecums 7-17gv.).

3. Nometnes vieta un ilgums: **Daugavpils, Kandavas 17A** no 01.07.2019. līdz 19.07.2019.

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (OBV – no 16% līdz 18%, tauki – no 20% līdz 22%, ogļhidrāti – no 56% līdz 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu. Viena dalībnieka devā jānodrošina no 1110 līdz 1300 kkal.

5. Nometnes dalībnieku skaits: ~ **40 per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Zemkopības ministrijas mājaslapā internetā → <https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/darzenu_pieejamibas_kalendars.pdf>);

7.2. ēdiena pagatavošanā izmantot produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā ( ēdienkartē) izmantojamo pārtikas produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, nav mazāks par **30% trīsdesmit procentiem** no kopējā ēdināšanas pakalpojumā (ēdienkartē) izmantoto produktu īpatsvara;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās (pretendenta īpašuma esošajos telpās vai nomātas telpās, iesniedzot dokumentu apliecinātās kopijas).

13. Pretendents ēdienus pasniedz savos traukos un nodrošina ēdienu izdali nometnes dalībniekiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

16. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 500m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz otro iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana vienu reizi dienā (pusdienās, pēc saskaņota laika) dienas sporta nometnes dalībniekiem. Ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas dienu skaits: **15 dienas (vienas nometnes ilgums).**

2. Sporta veidi: futbols (dalībnieku vecums 7-17gv.).

3. Nometnes vieta un ilgums: **Daugavpils, Kandavas 17A** no 05.08.2019. līdz 23.08.2019.

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (OBV – no 16% līdz 18%, tauki – no 20% līdz 22%, ogļhidrāti – no 56% līdz 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu. Viena dalībnieka devā jānodrošina no 1110 līdz 1300 kkal.

5. Nometnes dalībnieku skaits: ~ **30 per**.

6. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sportistu uztura pamatprincipi:

6.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

6.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

6.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

6.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

6.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

7. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

7.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Zemkopības ministrijas mājaslapā internetā → <https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/darzenu_pieejamibas_kalendars.pdf>);

7.2. ēdiena pagatavošanā izmantot produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā ( ēdienkartē) izmantojamo pārtikas produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, nav mazāks par **30% trīsdesmit procentiem** no kopējā ēdināšanas pakalpojumā (ēdienkartē) izmantoto produktu īpatsvara;

7.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

8. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

9. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

10. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

11. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

12. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz savās telpās (pretendenta īpašuma esošajos telpās vai nomātas telpās, iesniedzot dokumentu apliecinātās kopijas).

13. Pretendents ēdienus pasniedz savos traukos un nodrošina ēdienu izdali nometnes dalībniekiem.

14. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

15. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

16. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 500m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

Sagatavoja

Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes

 “Sporta pārvalde” juriskonsulte V.Petrova

**3.PIELIKUMS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KVALITĀTES PRASĪBAS** | **PRETENDENTA PIEDĀVĀJUMS** | **PIEZĪMES[[1]](#footnote-1) *(par tehniskā piedāvājuma sadaļas „Pretendenta piedāvājums” aizpildīšanas kārtību)*** |
| 2.1. Pretendents nodrošina 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr. 852/2004. par pārtikas produktu higiēnu un Pārtikas aprites uzraudzības likuma prasību ievērošanu; |  | ***Pretendents apliecina, ka izpildīs prasīto*** |
| 2.2. Pretendents nodrošina, ka ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Zemkopības ministrijas mājaslapā internetā → <https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/darzenu_pieejamibas_kalendars.pdf> ; |  | ***Pretendents apliecina, ka izpildīs prasīto*** |
| 2.3. Pretendents nodrošina, ka ēdiena pagatavošanā izmantot produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojumā ēdienkartē izmantojamo pārtikas produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, nav mazāks par **20% divdesmit procentiem** no kopējā ēdināšanas pakalpojumā ēdienkartē izmantoto produktu īpatsvara; |  | ***Pretendents apliecina, ka izpildīs prasīto*** |
| 2.4. Pretendents nodrošina, ka ēdiena gatavošanai izmantots pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem; |  | ***Pretendents apliecina, ka izpildīs prasīto*** |
| 2.5. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas. |  | ***Pretendents apliecina, ka izpildīs prasīto*** |

**4.Pielikums**

**TEHNISKAIS PIEDĀVĀJUMS**

Daugavpilī, 2019.gada \_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ĒDIENKARTES PARAUGS IEPIRKUMA**

piecu dienu ēdienkarte (pusdienas, launags) viena sporta nometnes dalībnieka ēdināšanai (jāAizpilda uz PiecĀm dienām):

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rec.Nr.\* | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Olbaltumvielas** | **Tauki** | **Ogļhidrāti** | **Enerģ.****Kcal** | **Cena,eur bez PVN** |
| **1.Diena** |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.Diena** |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.Diena** |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.Diena** |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.Diena** |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |  |  |  |

**5.pielikums**

 **iesniedzam ēdināšanas pakalpojumā izmantojamo galveno pamatproduktu sarakstu ēdienkartei, tehniskā piedāvājuma, norādot to produktu īpatsvaru, kuri atbildīs bioloģiskās lauksaimniecības un nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, kā arī norādot sezonālo produktu īpatsvaru:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Produktu nosaukumi** | **Produktu svars (kg)\*** | **Produktu īpatsvars, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām (kg)** | **Produktu īpatsvars, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām (kg)** | **Sezonālo produktu (augļu, ogu, dārzeņu) īpatsvars (kg)** | **Produkta audzētājs/ ražotājs/ piegādātājs, tā nosaukums un juridiskā adrese** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Kopā kg** | \_\_\_\_kg | \_\_\_\_kg | \_\_\_\_kg | \_\_\_\_ kg |  |
| **Kopā (procentos no kopējā īpatsvara)**  | **100%** | **\_\_\_%** | **\_\_\_\_%** | **\_\_\_\_ %** |  |

*\*Pamatproduktu sarakstā norādītajam galveno produktu kopējam svaram jāsakrīt ar tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdiena gatavošanai izmantoto produktu svaru.*

**6. Norādām, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti, kas ražoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības prasībām, tiks iegādāti no šādiem ražotājiem un audzētājiem:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Ražotāja vai audzētāja nosaukums/vārds, uzvārds | Juridiskā adrese (novads) | Sertificētais produkts |
|  |  |  |  |

Pretendents pievieno katra sarakstā norādītā ražotāja vai audzētāja **apliecinājumus**, ka minētie ražotāji un audzētāji sadarbosies ar pretendentu ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildē.

**7. Norādām, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti, kas ražoti atbilstoši nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, tiks iegādāti no šādiem ražotājiem un audzētājiem:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Ražotāja vai audzētāja nosaukums/vārds, uzvārds | Juridiskā adrese (novads) | Sertificētais produkts |
|  |  |  |  |

Pretendents pievieno katra sarakstā norādītā ražotāja vai audzētāja **apliecinājumus**, ka minētie ražotāji un audzētāji sadarbosies ar pretendentu ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildē.

**8.** **Norādām, ka ēdināšanas pakalpojumā izmantotie sezonālie produkti (augļi, ogas, dārzeņi, zaļumi), tiks iegādāti no šādiem audzētājiem:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Audzētāja nosaukums/vārds, uzvārds un numurs | Juridiskā adrese (novads) | Produkta nosaukums |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, uzvārds, amats** |  |
| **Paraksts** |  |

**6. Pielikums**

**FINANŠU PIEDĀVĀJUMS**

Daugavpilī, 2019.gada \_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Iepazinušies ar iepirkuma **„**Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas pašvaldības iestādes “Sporta pārvalde” rīkotā bērnu un jauniešu vasaras sporta dienas nometnē pēc adreses Kandavas ielā 17a, Daugavpils**”, *DPPISP\_2019\_38N*** tehniskās specifikācijasprasībām un ņemot vērā tehniskajā piedāvājumā norādīto, esam aprēķinājuši, ka **PIECU DIENU ēdienkartes izmaksas vienam nometnes dalībniekam** ir šādas:

*(ja piesakās)*:

**EUR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(cipariem) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (vārdiem) bez PVN.**

EUR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (cipariem) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (vārdiem) ar PVN.

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, Uzvārds, amats** **paraksts, datums** |  |

1. Piezīmju daļa netiks pievienota ēdināšanas pakalpojumu līgumam. [↑](#footnote-ref-1)