f1.pielikums

Iepirkuma (identifikācijas Nr.RD IKSD 2022/12)

nolikumam

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

1. Organizēt izglītojamo ēdināšanu, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības un veselīga uztura principus.
2. Izstrādāt nedēļas ēdienkartes ar pilnas uzturvērtības aprēķiniem, kā arī tehnoloģiskās kartes, izmantojot Iepirkuma nolikuma 2.pielikumā minētās ēdienkartes un tehnoloģiskās kartes vai arī sagatavojot citas ēdienkartes un tehnoloģiskās kartes, kurās ēdiena sortiments, enerģētiskā vērtība un uzturvērtība atbilst normatīvo aktu un Iestādes prasībām.
3. Ne vēlāk kā 3 darbdienas iepriekš saskaņot ar Iestādes atbildīgo personu nākamās nedēļas ēdienkarti un tai atbilstošas tehnoloģiskās kartes.
4. Iestādes apstiprinātās ēdienkartes izvietot izglītojamajiem, vecākiem un darbiniekiem pieejamā vietā (pie katras ēdiena izdales letes Iestādes ēdnīcā, Iestādes tīmekļvietnē, informācijas sistēmas saskarē un/vai ziņojumu stendā).
5. Ja vienas Iestādes ietvaros ēdināšana nodrošināma mazāk kā 100 izglītojamajiem laika periodā, kas ilgāks par piecām darba dienām, tad ēdiens var tikt gatavots ārpus Iestādes virtuves telpām un piegādāts uz Iestādes telpām, ievērojot šādas ēdiena piegādes pakalpojuma prasības:
   1. ēdienu līdz izsniegšanas brīdim uzglabā temperatūrā, kas nodrošina produktu drošumu;
   2. maksimāli saīsina laika posmu no ēdiena sagatavošanas līdz izsniegšanas brīdim;
   3. nodrošina pietiekamu tehnoloģisko iekārtu daudzumu, darbinieku skaitu un aprīkotu autotransportu;
   4. nodrošina ēdiena izsniegšanu Iestādes noteiktā laikā koplietošanas traukos;
   5. nodrošina atkritumu savākšanu Iestādes telpās, izvešanu no Iestādes telpām un atbilstošu apsaimniekošanu.
6. Pēc pieprasījuma iesniegt Iestādei ēdināšanas pakalpojumam izmantoto galveno pārtikas pamatproduktu sarakstu, norādot to izcelsmes valsti, produktu ražotāju, audzētāju un piegādātāju, kā arī līgumu vai apliecinājumu par sadarbību katra konkrētā pārtikas produkta piegādi.
7. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai izmantot pārtikas produktus, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām (turpmāk - BL, NPKS, LPIA) un ir norādīti Iepirkumā iesniegtajā tehniskajā piedāvājumā (Produktu sarakstā). Lai pārbaudītu produktu izcelsmi un atbilstību, nodrošināt, ka preču pavadzīmēs BL, NPKS, LPIA produktu nosaukumi un to ražotāji/audzētāji ir norādīti atbilstoši Produktu sarakstā norādītajiem.
8. Nepieciešamības gadījumā Izpildītājs var veikt izmaiņas, aizstājot Produktu sarakstā norādīto produktu vai ražotāju, audzētāju un piegādātāju ar ekvivalentu (piem., vienu NPKS produktu var aizstāt pret citu NPKS produktu) vai kvalitatīvi labāku (LPIA produktu vai NPKS produktu var aizstāt ar BL prasībām atbilstošu produktu). Šajā gadījumā Izpildītājs nekavējoties iesniedz Iestādei aktualizētu Produktu sarakstu un izmaiņu nepieciešamības pamatojumu.
9. Produktu sarakstā norādīto augļu, ogu un dārzeņu piegādes veikt, ievērojot Produktu sarakstā noteikto sezonalitāti; citu augļu, ogu un dārzeņu piegādes veikt, ievērojot sezonalitāti, kas tiek noteikta atbilstoši Zemkopības ministrijas izstrādātajam vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāram, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā.
10. Katra gada sezonā nodrošināt vismaz trīs piegādes no katra BL, NPKS, LPIA pārtikas produktu (dārzeņu, augļu, ogu) ražotāja/audzētāja, kas norādīti Produktu saraksta 3. tabulā. Līguma izpildes kontroles ietvaros pēc Pasūtītāja pieprasījuma iesniegt preču pavadzīmes, kur norādīti BL, NPKS, LPIA produktu nosaukumi un to ražotāji/audzētāji.
11. Produktu sarakstā norādīto produktu piegādi veikt ne vairāk kā 250 km ietvaros (izmantojot ceļa infrastruktūru) no pārtikas produktu izcelsmes (tikai audzēšanas/ražošanas) vietas līdz piegādes (Iestādes) adresei.
12. Pārtiku un dzērienus pasniegt, lietojot atkārtoti izmantojamus galda piederumus, traukus un galdautus vai no atjaunojamām izejvielām ražotus galda piederumus, traukus vai izbraukuma ēdināšanas piederumus. Ēdiens var tikt pasniegts vienreizējos traukos atsevišķos izņēmuma gadījumos, piemēram, epidemioloģiskās drošības pasākumu dēļ.
13. Sniedzot ēdināšanas pakalpojumus, lietot videi draudzīgus (fosfātus nesaturošus) trauku mazgāšanas līdzekļus.
14. Sniedzot ēdināšanas pakalpojumus, dot priekšroku videi draudzīgām virtuves iekārtām:
    1. ledusskapjiem un saldētavām, kuros nav ozona slāni noārdošās vielas (HCFC un HFC);
    2. aprīkojumam, kura energoefektivitātes marķējuma klase ir no A līdz C;
    3. aprīkojumam, kas ir efektīvs ūdens patēriņa ziņā.
15. Dot priekšroku produktiem lielākā iepakojumā vai tādā iepakojumā, kas ir videi draudzīgs vai kura lielākā daļa ir otrreizēji pārstrādājama, vai kura to pieņem atkārtotai izmantošanai.
16. Saskaņā ar Rīgas valstspilsētas pašvaldības saistošajiem noteikumiem slēgt atkritumu apsaimniekošanas pakalpojumu līgumu ar attiecīgo pakalpojumu sniedzēju, kā arī dalīti vākt un šķirot atkritumus, kas rodas sniedzot ēdināšanas pakalpojumus, un ietver šādas frakcijas: bioloģiski noārdāmie atkritumi, papīrs, metāls, stikls, plastmasa, bīstamie atkritumi un citi sadzīves atkritumi.
17. Izglītojamo ēdināšanu organizēt veidā, kas ļauj samazināt ēdienu atliekas. Pēc Pasūtītāja pieprasījuma veikt ēdienu atlieku daudzumu uzskaiti un sniegt ar to saistīto informāciju.
18. Ēdienu servēt kopējos traukos, kurus izvieto uz galdiem vai arī izsniedz Iestādes darbiniekam, kas to nogādā uz Iestādes grupas telpām.
19. Par saviem līdzekļiem veikt ēdnīcas, t.sk., ēdnīcas grīdu ikdienas uzkopšanas darbus atbilstoši higiēnas prasībām.
20. Pēc Iestādes pieprasījuma nodrošināt atbilstošu ēdināšanu gadījumos, kad izglītojamajam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija.
21. Pēc Iestādes pieprasījuma nodrošināt dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā Iestādes apgādei ar augļiem, dārzeņiem un pienu.
22. Pēc Iestādes pieprasījuma veikt aptaujas un citus pasākumus saistībā ar pakalpojumu kvalitātes izvērtējumu, kā arī īstenot sadarbību ar Iestādi, izglītojamajiem un izglītojamo vecākiem, lai uzlabotu pakalpojuma kvalitāti.
23. Pēc Iestādes pieprasījuma piedalīties Iestādes organizētajos izglītojošos pasākumos, kuru mērķis ir izglītot audzēkņus jautājumos, kas saistīti ar veselīgu uzturu, vides zinībām u.c.
24. Ne retāk kā reizi gadā iesniegt Iestādei apliecinājumu, ka Pretendents saskaņā ar Bērnu tiesību aizsardzības likuma 72.pantu ir pieprasījis no Iekšlietu ministrijas Informācijas centra Sodu reģistra ziņas par personām (darbiniekiem), kuras strādā/-ās un sniegs ēdināšanas pakalpojumus Iestādē, kā arī apņemas pēc iestādes pieprasījuma uzrādīt Soda reģistra izziņu.
25. Sagatavot un iesniegt elektroniskos rēķinus ar Pasūtītāju noslēgtajos līgumos noteiktajā kārtībā.
26. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai papildus nepieciešamo tehnisko aprīkojumu (inventāru un saimniecības pamatlīdzekļus) un nodrošināt virtuves tehniskā aprīkojuma apkopi par saviem līdzekļiem.
27. Līguma slēgšanas tiesību piešķiršanas gadījumā Pretendents slēgt šādus līgumus:
    1. ēdināšanas pakalpojumu līgumu (10.pielikums – līguma projekts);
    2. līgumu par izglītojamo ēdināšanas pakalpojumiem, kuri saskaņā ar normatīvajiem aktiem tiek segti no valsts un pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem;
    3. atkritumu apsaimniekošanas pakalpojumu līgumu ar attiecīgo pakalpojumu sniedzēju;
    4. virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu, inventāra un zemes nomas līgumu (11.pielikums – līguma projekts), ja netiek veikta ēdiena piegāde;
    5. atsevišķu rakstisku vienošanos pie nomas līguma normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā, ja nomnieks ar virtuvi tehniski saistītās (integrētas) telpas papildus Iestādes ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai izmanto citas komercdarbības nodrošināšanai.
28. Ja tiek slēgts nomas līgums (Iepirkuma nolikuma 11.pielikums), pieņemt lietošanā Iestādes virtuves telpas un palīgtelpas saskaņā ar zemāk norādīto Iestādes telpu plānu, kā arī Iestādes virtuves iekārtas un inventāru ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildei.
29. Nodrošināt visu pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo tehnisko aprīkojumu, tai skaitā, inventāru un saimniecības pamatlīdzekļus.
30. Ja tiek slēgts virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu, inventāra un zemes nomas līgums, saskaņā ar Iestādes sagatavoto rēķinu veikt šādus maksājumus:
    1. par virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu, inventāra un zemes nomu;
    2. par izmantoto elektroenerģiju saskaņā ar patēriņa skaitītāja rādījumiem atbilstoši elektroenerģijas pakalpojumu sniedzēja tarifiem;
    3. par apkuri, kuras maksa tiek aprēķināta proporcionāli iznomāto telpu platībai;
    4. par ūdens apgādes un kanalizācijas pakalpojumiem saskaņā ar patēriņa skaitītāja rādījumiem atbilstoši pakalpojumu sniedzēja tarifiem;
    5. ja ūdens patēriņa skaitītāji nav uzstādīti, līdz ūdens patēriņa skaitītāju uzstādīšanai par ūdens apgādes un kanalizācijas pakalpojumiem atbilstoši šādam aprēķinam: 0.0567 m3 (vidējais ūdens patēriņš mēnesī uz vienu iestādes izglītojamo) reizināts ar iestādes izglītojamo kopējo skaitu;
    6. ja attiecīgajā Iestādē ir autonomā apkure, par patērēto karsto ūdeni atbilstoši karstā ūdens uzsildīšanas tarifa aprēķinam, kurš veikts, pamatojoties uz Rīgas pašvaldības noteikto patērētās siltumenerģijas sadales un maksas aprēķināšanas kārtību un AS „Rīgas Siltums” noteiktajiem tarifiem.
31. Ja tiek veikti epidemioloģiskās drošības pasākumi, ievērot šādas papildus prasības:
    1. klātienes izglītības procesa ietvaros ievērot Iestādes noteikto kārtību un pamatprincipus attiecībā uz informēšanu, distancēšanos, higiēnas, personas veselības stāvokļa uzraudzību, tai skaitā par ēdināšanas organizēšanu, izglītojamo plūsmas organizēšanu un kontroli;
    2. izsniegt pārtikas pakas, ja saskaņā ar valsts, Pašvaldības vai Iestādes lēmumu epidemioloģiskās drošības pasākumu vai citu ārkārtas apstākļu dēļ nenodrošina izglītojamo ēdināšanu klātienē izglītības iestādē.
32. Ne vēlāk kā 5 darba dienu laikā pēc līguma noslēgšanas iesniegt Iestādei dokumentus, kas apliecina Izpildītāja civiltiesiskās atbildības apdrošināšanu par sniegtajiem pakalpojumiem un saražoto/izplatīto produkciju gadījumos, ja pret Izpildītāju saskaņā ar civiltiesisko atbildību tiek izvirzītas pretenzijas saistībā ar kaitējumu, kas nodarīts patērētāja dzīvībai/veselībai un/vai bojājumiem, kas nodarīti patērētāja mantai (atbildības limitam, ko zaudējumu gadījumā apdrošināšanas kompānija izmaksās Pasūtītājam, attiecīgajā Iepirkuma daļā visā līguma darbības laikā jābūt ne mazākam kā 100 tūkstoši *euro*), iesniedzot apdrošināšanas polisi, kā arī dokumentu, kas apliecina apdrošināšanas prēmijas apmaksu.
33. Sniegt ar līguma izpildi saistītos dokumentus un informāciju ne vēlāk kā trīs darba dienu laikā pēc Pasūtītāja pieprasījuma.
34. Nekavējoties paziņot Pasūtītājiem par šķēršļiem, kuri var ietekmēt līguma nosacījumu izpildi.
35. Nepieļaut nepiederošu personu uzturēšanos Iestādes telpās, kuras saistītas ar ēdināšanas pakalpojuma izpildi.
36. Nodrošināt darba drošības, darba aizsardzības, sanitāro normu, drošības tehnikas, ugunsdrošības un Pasūtītāja iekšējās kārtības un apkārtējās vides aizsardzību regulējošo normatīvo aktu ievērošanu.
37. Pildīt Pasūtītāja norādījumus un prasības, kas saistītas ar Pakalpojuma sniegšanu un nav pretrunā ar Iepirkuma tehnisko specifikāciju, Izpildītāja piedāvājumu Iepirkumā un līguma noteikumiem, kā arī normatīvajiem aktiem.
38. Veikt visas nepieciešamās darbības, lai no savas puses nodrošinātu valsts vai pašvaldības apmaksātas ēdināšanas uzskaiti saskaņā ar pašvaldības normatīvajiem aktiem, Departamenta un Iestādes norādījumiem.
39. Pasūtītāja noteiktajā termiņā ieviest informācijas tehnoloģiju sistēmu, metodi un nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu līgumu un norēķinu ar izglītojamo vecākiem elektronisku apstrādi atbilstoši Pasūtītāja prasībām un Izpildītāja tehniskajam piedāvājumam Iepirkumā.

Iepirkuma nolikuma 1. pielikuma “Tehniskā specifikācija” **pielikumi**:

1. pielikums “Informācija par izglītojamo skaitu Iestādēs”.
2. pielikums “Informācija par Iestādes virtuves telpu, palīgtelpu un aprīkojuma nomas maksu”.
3. pielikums “Informācija par Iestādes virtuves aprīkojumu”;
4. pielikums “Informācija par Iestādes virtuves plāniem”.

Komisijas priekšsēdētāja Ineta Zalāne

Graudumniece 67026892