1.pielikums

Iepirkuma (identifikācijas Nr.RD IKSD 2021/9)

nolikumam

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

**ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas VISPĀRĪGĀS PRASĪBAS:**

1. Organizēt izglītojamo ēdināšanu, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības un veselīga uztura principus.
2. Izstrādāt nedēļas ēdienkartes ar pilnas uzturvērtības aprēķiniem un kalkulāciju, 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. Ja tehniskajā specifikācijā iekļauta prasība nodrošināt izglītojamajiem arī citas ēdienreizes (brokastis, launagu vai vakariņas), sagatavot un saskaņot ar Iestādes noteikto personu citu ēdienreižu ēdienkartes un tehnoloģiskās kartes.
4. Ne vēlāk kā 3 dienas iepriekš saskaņot ar Iestādes atbildīgo personu katras nākamās nedēļas ēdienkarti un tai atbilstošas tehnoloģiskās kartes.
5. Iestādes apstiprināto ēdienkarti izvietot izglītojamajiem, vecākiem un darbiniekiem pieejamā vietā (pie katras ēdiena izdales letes Iestādes ēdnīcā, Iestādes mājas lapā un/vai ziņojumu stendā).
6. Ēdienkartēs norādīto ēdienu gatavošanā dot priekšroku svaigiem un sezonāliem pārtikas produktiem.
7. Nodrošināt pasniegšanas dienā svaigi pagatavotu ēdienu no dabīgiem, neapstrādātiem pārtikas produkti (piemēram, gaļa, zivis, olas, graudaugi, augļi, dārzeņi, kartupeļi), kas nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus un nesastāv no tiem, kā arī papildus iekļaut uzturā arī apstrādātus un pārstrādātus pārtikas produktus (piemēram, maizi, jogurtu, sieru, gaļas produktus), kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kam nav pievienoti aromatizētāji un pārtikas piedevas, kas noteiktas Ministru kabineta 13.03.2012. noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”.
8. **Nepieciešamības gadījumā pretendents ar Iestādi vienojas, ka ēdiens tiek gatavots ārpus Iestādes virtuves telpām un atbilstoši Iestādes prasībām tiek piegādāts uz Iestādes telpām.**
9. Ēdiena piegāde tiek veikta, ievērojot šādas ēdiena piegādes pakalpojuma prasības:
   1. ēdienu līdz izsniegšanas brīdim uzglabāt temperatūrā, kas atbalst normatīvo aktu prasībām, tādā veidā, lai neveicinātu produkta mikrobioloģisko bojāšanos;
   2. maksimāli saīsināt laika posmu no ēdiena sagatavošanas līdz noteiktajam izsniegšanas laikam;
   3. nodrošināt pietiekamu tehnoloģisko iekārtu daudzumu, pietiekamu darbinieku skaitu, atbilstoši aprīkotu autotransportu, lai ēdienu piegādātu un izsniegtu noteiktajā vietā;
   4. nodrošināt ēdiena izsniegšanu saskaņā ar Iestādes prasībām;
   5. nodrošināt atkritumu savākšanu Iestādes telpās, izvešanu no Iestādes telpām un atbilstošu apsaimniekošanu;
   6. atbildēt par ēdiena nekaitīgumu, izvērtēt visus drošības aspektus un riskus tehnoloģiskā procesa norises posmos, kā arī to, ka ēdiena piegādes pakalpojums tiks sniegts izglītības iestādes audzēkņiem.
10. Iesniegt Iestādei ēdināšanas pakalpojumam izmantoto galveno pārtikas pamatproduktu sarakstu, norādot produktu ražotāju vai audzētāju un to izcelsmes valsti.
11. Saskaņā ar Iepirkuma tehnisko piedāvājumu izmantot ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai produktus, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām (turpmāk - BL, NPKS, LPIA) un ir norādīti Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā BL, NPKS, LPIA (Produktu sarakstā).
12. Iesniegt Iestādei BL, NPKS, LPIA produktu ražotāju un audzētāju sarakstu, norādot to kontaktinformāciju, un ar ražotāju (audzētāju) noslēgtu līgumu par sadarbību ar attiecīgo piegādātāju katra konkrētā pārtikas produktu piegādes līguma izpildē.
13. Izglītojamo ēdināšanā izmantot Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā BL, NPKS, LPIA (Produktu sarakstā) norādītos produktus, nodrošinot, ka pārtikas preču pavadzīmēs piegādāto produktu nosaukumi atbilst Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā BL, NPKS, LPIA produktu tabulā norādīto produktu nosaukumiem, lai nodrošinātu iespēju izsekot produktu izcelsmi un atbilstību tehniskajam piedāvājumam Iepirkumā.
14. Izpildītājs var veikt Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā BL, NPKS, LPIA (Produktu sarakstā) noradīto produktu maiņu, aizstājot Produktu sarakstā norādītos produktus ar ekvivalentiem (piem., vienu NPKS produktu var aizstāt pret citu NPKS produktu) vai kvalitatīvi labāku produktu (LPIA produktu vai NPKS produktu var aizstāt ar BL prasībām atbilstošu produktu).
15. Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā BL, NPKS, LPIA (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.
16. Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā BL, NPKS, LPIA (Produktu sarakstā) norādīto produktu piegādi veikt ne vairāk kā 250 km ietvaros no pārtikas produktu izcelsmes (tikai audzēšanas/ražošanas) vietas līdz piegādes (Iestādes) adresei.
17. Pārtiku un dzērienus pasniegt, lietojot atkārtoti izmantojamus galda piederumus, traukus un galdautus vai no atjaunojamām izejvielām ražotus galda piederumus, traukus vai izbraukuma ēdināšanas piederumus.
18. Sniedzot ēdināšanas pakalpojumus, lietot videi draudzīgus (fosfātus nesaturošus) trauku mazgāšanas līdzekļus.
19. Sniedzot ēdināšanas pakalpojumus, dot priekšroku videi draudzīgām virtuves iekārtām:
    1. ledusskapjiem un saldētavām, kuros nav ozona slāni noārdošās vielas (HCFC un HFC);
    2. aprīkojumam, kas atbilst vienam vai vairākiem no turpmāk minētajiem energoefektivitātes standartiem, ja tādi pastāv, ES enerģijas patēriņa marķējums (A klase) vai līdzvērtīgs standarts;
    3. aprīkojumam, kas ir efektīvs ūdens patēriņa ziņā saskaņā ar ES marķējumu (A klase) vai līdzvērtīgu standartu.
20. 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.
21. Saskaņā ar Rīgas pilsētas 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 videi kaitīgās preces.
22. Par saviem līdzekļiem veikt ēdnīcas, t.sk., ēdnīcas grīdu ikdienas uzkopšanas darbus atbilstoši higiēnas prasībām.
23. 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.
24. Nodrošināt kvalitatīva un nekaitīga dzeramā ūdens pieejamību bez maksas.
25. Pēc Iestādes pieprasījuma nodrošināt dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā Iestādes apgādei ar augļiem, dārzeņiem un pienu.
26. 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.
27. 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.
28. Sagatavot un iesniegt elektroniskos rēķinus ar Pasūtītāju noslēgtajos līgumos noteiktajā kārtībā.
29. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai papildus nepieciešamo tehnisko aprīkojumu (inventāru un saimniecības pamatlīdzekļus) un nodrošināt virtuves tehniskā aprīkojuma apkopi par saviem līdzekļiem.
30. Līguma slēgšanas tiesību piešķiršanas gadījumā Pretendents slēdz šādus līgumus:
    1. ēdināšanas pakalpojumu līgumu (11.pielikums – līguma projekts);
    2. virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu, inventāra un zemes nomas līgumu (12.pielikums – līguma projekts), ja netiek veikta ēdiena piegāde;
    3. līgumu par izglītojamo ēdināšanas pakalpojumiem, kuri saskaņā ar normatīvajiem aktiem tiek segti no valsts un pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem;
    4. atkritumu apsaimniekošanas pakalpojumu līgumu ar attiecīgo pakalpojumu sniedzēju;
    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;
31. Ja tiek slēgts virtuves telpu, palīgtelpu, iekārtu, inventāra un zemes nomas līgums, Pretendents saskaņā ar Iestādes sagatavoto rēķinu veic 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.
32. Pretendents sniedz ēdināšanas pakalpojumus saskaņā ar šādiem normatīvajiem aktiem:
    1. Pārtikas aprites uzraudzības likums;
    2. Bērnu tiesību aizsardzības likums;
    3. Ministru kabineta 13.03.2012. noteikumi Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
    4. Ministru kabineta 28.12.2010. noteikumi Nr.1206 „Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžeta līdzekļus pamatizglītības iestādēs skolēnu ēdināšanai”;
    5. Ministru kabineta 12.08.2014. noteikumi Nr.461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”;
    6. Ministru kabineta 26.05.2009. noteikumi Nr.485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”;
    7. Ministru kabineta 15.09.2009. noteikumi Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība”;
    8. Ministru kabineta 29.09.2015. noteikumi Nr.545 „Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”;
    9. Ministru kabineta 27.12.2002. noteikumi Nr.610 „ Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas”;
    10. Ministru kabineta 17.09.2013. noteikumi Nr.890 „Higiēnas prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmu”;
    11. Ministru kabineta 09.06.2020. noteikumi Nr.360 “Epidemioloģiskās drošības pasākumi Covid-19 infekcijas izplatības ierobežošanai”.
33. Ņemot vērā to, ka no 2020./2021. mācību gada sākuma tiek veikti epidemioloģiskās drošības pasākumi, ko nosaka Ministru kabineta 09.06.2020. noteikumi Nr.360 “Epidemioloģiskās drošības pasākumi Covid-19 infekcijas izplatības ierobežošanai” (turpmāk – Noteikumi), un Iestādē var rasties situācija, kuras dēļ tiek īstenotas attālinātas mācības 1.-12.klašu audzēkņiem, Pretendents Līguma izpildē ievēro šādas Pasūtītāja papildus prasības:
    1. **klātienes izglītības procesa ietvaros**, Pretendents ievēro Iestādes noteikto kārtību un pamatprincipus attiecībā uz informēšanu, distancēšanos, higiēnas, personas veselības stāvokļa uzraudzību, tai skaitā par ēdināšanas organizēšanu, izglītojamo plūsmas organizēšanu un kontroli, ievērojot šādus nosacījumus:
       1. Pretendents ar Iestādi vienojas par izmaiņām ēdināšanas pakalpojuma kārtībā, ievērojot Noteikumu prasības, Iestādes mācību stundu sarakstu, izglītojamo plūsmu plānojamu, lai mazinātu to izglītojamo skaitu, kas nonāk ciešā kontaktā, un iespēju robežās mazinātu šo grupu vai klašu savstarpējo sastapšanos ēdināšanas procesa laikā;
       2. viena klase tiek uztverta kā noslēgta kopa;
       3. starp klasēm tiek nodrošināta 2 m distance (piemēram, starp klasēm, kas stāv rindā pie ēdienu izdales vietas); kopgaldi (galds, pie kura ēd viena klase) tiek izvietoti 2 m attālumā;
       4. Iestādes deleģēta persona (vai personas) uzrauga klašu plūsmu nekrustošanos pie izlietnēm un ēdamzālē;
       5. ja roku mazgāšana netiek nodrošināta pirms ierašanās ēdnīcā, tad ēdnīcas priekštelpā tiek nodalīta laikā – katrai klasei noteikts savs laiks, laika intervāls starp klasēm ne mazāks kā 5 min.;
       6. ēdamzālē katra klase uzturas ne ilgāk kā 20 min. (šajā laikā jāsaņem ēdiens, jāpaēd, jānovieto netīrie trauki klasei noteiktā vietā un jāatstāj zāle); klašu grupu (piemēram, 1.klašu grupa, 2.klašu grupa u.c.) uzturēšanās ēdamzālē tiek noteikta laikā; klašu ienākšanai un iziešanai no ēdamzāles tiek izstrādāts grafiks (piemēram, 1.klases uzturas ēdamzālē no 11.00-11.20, 2. klases no 11.10-11.30 utt.); Iestādes deleģētā persona kontrolē izglītojamo plūsmu ēdnīcā, lai novērstu klašu kustības krustošanos; ja nepieciešams, Pretendents izvieto vizuālas distancēšanās norādes, piemēram, bultas vai līnijas uz grīdas;
       7. lai nodrošinātu visu izglītojamo ēdināšanu apstākļos, kad palielinās platība ēdamzālē uz vienu izglītojamo, kā arī tiek noteikts maksimālais laiks, kurā drīkst atrasties ēdamzālē, būtu nosakāmi: a) 1-3 pusdienu starpbrīži no 20 līdz 60 min; b) izglītojamo ēdināšana tiek uzsākta jau no plkst. 10:30;
       8. lai samazinātu izglītojamo uzturēšanos vienā telpā ilglaicīgi (samazinātu ēdienu izsniegšanas un patērēšanas laiku), vēlams divu ēdienu vietā pasniegt vienu pamatēdienu, nodrošinot, ka tas atbilst uztura normām, kas noteiktas Ministru kabineta 13.03.2012. noteikumu Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
       9. ēdienu (komplekso pusdienu) saņemšana notiek kādā no šiem veidiem:
          1. ēdiens jau ir uzlikts uz katras klases kopgalda - zupas, salāti, mērces, piedevas var būt servētas koptraukos, pamatēdieni – porcionēti uz šķīvjiem vai arī koptraukos; galda piederumi novietoti galda piederumu turētājā uz galda; katrs izglītojamais pie galda pašapkalpojas vai ēdienu uz šķīvja palīdz uzlikt skolotājs; pēc tam, kad viena klase paēdusi, Pretendents notīra, dezinficē galdu; šāds ēdienu saņemšanas veids piemērots 1.- 6.klašu izglītojamiem;
          2. ēdienu uzliek izglītojamie paši pie sadales līnijas (bufetes veida galds) – ēdiens ir salikts koptraukos (marmītos); šķīvji un galda piederumi (galda piederumu turētājā) novietoti sadales līnijas galos; katrs izglītojamais pašapkalpojas – paņem šķīvi uz uzliek ēdienu, paņem galda piederumus, tad dodas paēst pie savas klases galda; pēc tam, kad viena klase pašapkalpojusies, tad Pretendents nomaina koplietošanas galda piederumus (kausus, dakšas, karotes, stangas u.c.), notīra sadales galdu, uzliek tīrus šķīvjus un galda piederumus nākošajai klasei; šāds ēdienu saņemšanas veids piemērots 7.-12.klašu izglītojamiem;
          3. ēdienu izglītojamie saņem pie sadales letes – to jau porcionētu izsniedz pavārs; tad izglītojamais dodas paēst pie savas klases galda; galda piederumi ir vai nu nolikti galda piederumu turētājā uz klases galda vai arī tos ietītus izsniedz pavārs kopā ar ēdienu; ja izglītojamais saņem ēdienu pie sadales letes, tad rindā stāv tikai vienas klases skolēni; nākamā klase atrodas 2 m attālumā; šāds ēdienu saņemšanas veids piemērots 7.-12.klašu izglītojamiem; pēc ēšanas netīros traukus katrs izglītojamais novieto netīro trauku ratos (kas novietoti kopgalda galā), ja Iestādē nav noteikts citādi;
          4. tikai tad, ja epidemioloģiskās drošības normas un Iestādes noteiktā kārtība to pieļauj, piedāvāt komplekso pusdienu piedāvājumu, izvēles ēdienkarti vai pārtikas produktu tirdzniecību Iestādes ēdnīcā pie letes;
    2. **attālinātā (vai daļēji attālinātā) izglītības procesa īstenošanas laikā**, Pretendents Līguma ietvaros nodrošina normatīvo aktu prasībām atbilstošu pārtikas preču iegādi un pārtikas paku (turpmāk – Paka vai Pakas) komplektēšanu, iepakošanu un izsniegšanu Iestādē izglītojamajiem, kas apgūst pamatizglītības vai vispārējās vidējās izglītības programmas, vai to likumiskajiem pārstāvjiem, ievērojot šādus nosacījumus:
       1. pārtikas pakas preču sortiments, to enerģētiskā vērtība un uzturvērtība atbilst Ministru kabineta 13.03.2012. noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām komplekso pusdienu prasībām, Veselības ministrijas[[1]](#footnote-1) un Rīgas domes Izglītības, kultūras un sporta departamenta ieteikumiem (skat. paraugu Nolikuma 3.pielikumā), kā arī Iestādes prasībām;
       2. Pakas pārtikas preču sortiments tiek izstrādāts saskaņā ar zemāk norādīto paraugu, ieteicams vienai nedēļai, ja viena mēneša ietvaros Pakas tiek izsniegtas vairākas nedēļas, tad pārtikas preču sortiments tiek dažādots;
       3. ja objektīvu, no Pretendenta neatkarīgu iemeslu dēļ produktu klāstā nepieciešamas izmaiņas, saskaņot ar Pasūtītāju izmaiņas, aizstājot saskaņoto produktu ar līdzvērtīgu produktu;
       4. gadījumā, kad izglītojamajam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, pēc iespējas nodrošināt attiecīgo produktu alternatīvas;
       5. Pakas svars nepārsniedz 4 – 5 kg;
       6. Pakas iepakojums atbilstošs normatīvo aktu prasībām un svaram;
       7. uz Pakas iepakojuma pieejama informācija par tajā iekļautajiem pārtikas produktiem un to derīgumu termiņu;
       8. nākamās nedēļas Pakas pārtikas preču sortiments saskaņots ar Iestādes atbildīgo personu ne vēlāk kā 3 darbdienas pirms izsniegšanas;
       9. informācija par Iestādes apstiprināto Paku sortimentu izvietota izglītojamajiem, vecākiem un darbiniekiem pieejamā vietā (Paku izdales vietā);
       10. veidojot Pakas pārtikas preču sortimentu, dod priekšroku produktiem, kuri ir ražotāja iepakojumā, izvairoties no pārpakošanas;
       11. veidojot Pakas pārtikas preču sortimentu, dod priekšroku produktiem, kuri atbilst NPKS, BL,LPIA prasībām;
       12. Pakās ievietotie pārtikas produkti fasēti atbilstoši normatīvo aktu prasībām, kā arī transportēti atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes 29.04.2004. Regulai (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu, tādējādi nodrošinot pilnīgu pārtikas preču drošību pret piesārņojumu;
       13. materiāli, kas nonāk saskarē ar pārtiku atbilst Ministru kabineta 19.10.2011. noteikumiem Nr.808 „Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku”, kā arī Eiropas Parlamenta un Padomes 27.10.2004. Regulai (EK) Nr.1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem;
       14. nodrošināt Paku komplektēšanai, iepakošanai un izsniegšanai nepieciešamo darbaspēku un tehnisko aprīkojumu (Paku iepakojumu, higiēnas un dezinfekcijas līdzekļus u.c.).

**„Ēdināšanas pakalpojumi Rīgas Raiņa vidusskolā”**

Iesniedzot piedāvājumu pretendents apņemas nodrošināt skolas ēdināšanas pakalpojumus Rīgas pilsētas pašvaldības izglītības iestādē – **Rīgas Raiņa vidusskolā, Avotu ielā 44, Rīgā, LV-1009 un Krišjāņa Barona ielā 71, Rīgā, LV – 1001**, ņemot vērā tehniskās specifikācijas vispārīgās prasības un tehniskajā specifikācijā iekļauto informāciju un prasības.

|  |  |
| --- | --- |
| Klašu grupas un ēdienreizes (pusdienas/ brokastis vai launags) nosaukums | Kopējais izglītojamo skaits attiecīgajā klašu grupā |
| 1. - 12.klases (pusdienas vai pārtikas pakas) | 376 |

Nomas objekts:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Avotu iela 44** | | |
| **Pozīcija** | **Platība, kvadrātmetri** | **Nomas maksa mēnesī bez PVN, EUR** |
| Virtuves telpas | 52.90 | 107.92 |
| Palīgtelpas | 24.40 | 25.38 |
| Iekārtas un inventārs |  | 0 |
| Zemes noma |  | 4.15 |
| Kopā bez PVN, EUR | | 137.45 |

Krišjāņa Barona ielā 71 nav ēdināšanas pakalpojumam nepieciešamo telpu, tādēļ nepieciešama ēdiena piegāde.

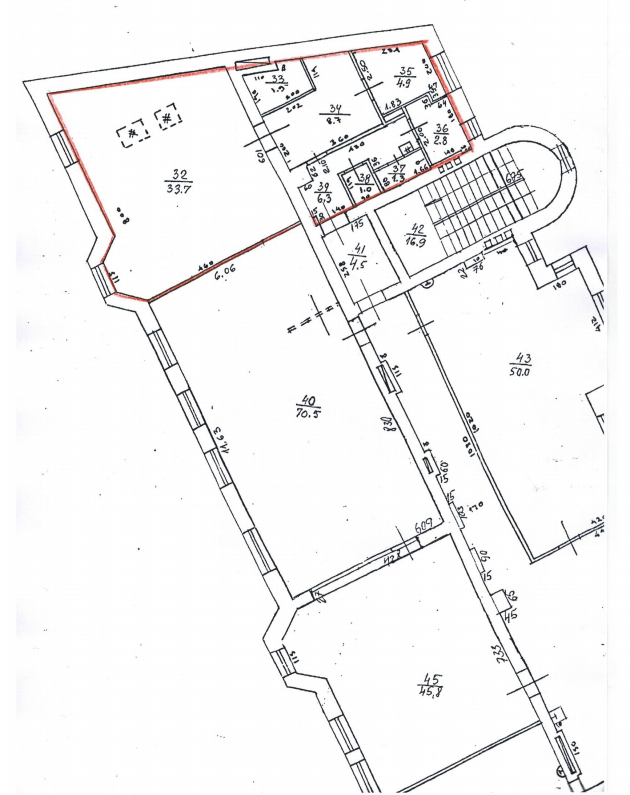
Skolai nav iekārtas šī iepirkuma ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildei Avotu ielā 44 un Krišjāņa Barona ielā 71.

Pretendents nodrošina pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo tehnisko aprīkojumu, tai skaitā, inventāru un saimniecības pamatlīdzekļus. Nepieciešamā tehniskā aprīkojuma, tai skaitā, inventāra un saimniecības pamatlīdzekļu sarakstu pretendents iesniedz saskaņā ar nolikuma 6.pielikumu.

Ieinteresētajiem piegādātājiem tiek nodrošināta telpu un inventāra apskate iepriekš sazinoties ar Skolu, tālrunis 67311546, e-pasts  [rrainavsk@riga.lv](mailto:rrainavsk@riga.lv).

Rīgas Raiņa vidusskolas iznomājamo virtuves telpu un palīgtelpu plāns:

**Avotu iela 44**



Komisijas priekšsēdētāja K.Graudumniece

Graudumniece 67026892

1. Veselības ministrijas 22.04.2020. publikācija “Ieteikumi pašvaldībām pārtikas paku izglītojamiem nodrošināšanai ārkārtējās situācijas laikā” pieejama <http://www.vm.gov.lv/lv/covid19/pasvaldibam_par_partikas_paku_izglitojamiem_nodrosinasanu/> [↑](#footnote-ref-1)