apstiprinĀts
 Daugavpils pilsētas domes
izpilddirektore

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Inga Goldberga

Daugavpilī, 2017. gada 9.martā

Daugavpils pilsētas dome

uzaicina potenciālos pretendentus piedalīties tirgus izpētē par līguma piešķiršanas tiesībām

**„ ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU SNIEGŠANA daugavpils pilsetās domes Sporta un jaunatnes departamenta RĪKOTĀJāS macību treniņu nometnēs”**

1. **Pasūtītājs:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītāja nosaukums** | Daugavpils pilsētas dome |
| **Adrese** | Kandavas iela 17A, Daugavpils, LV-5401 |
| **Reģ.Nr.** | 90000077325 |
| **Kontaktpersona**  | Daugavpils pilsētas domes Sporta un jaunatnes departamenta juriskonsulta p.i. Valērija Petrova, tālr: 65423244 |
| **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. *DPDSJD\_2017\_02N*.**
2. **Zemsliekšņa iepirkuma (tirgus izpēte) nepieciešamības apzināšanās datums:** 07.03.2017
3. **Iepirkuma priekšmets:**  ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas domes Sporta un jaunatnes departamenta rīkotajās mācību treniņi nometnēs.
4. Iepirkuma priekšmets ir sadalīts **9 (deviņas) daļās.**

5.1. 1.DAĻĀ – līdz EUR – 743.80 bez PVN

5.2. 2.DAĻĀ – līdz EUR – 694.20 bez PVN

5.3. 3 DAĻĀ – līdz EUR – 1388.42 bez PVN

5.4. 4 DAĻĀ – līdz EUR – 892.56 bez PVN

5.5. 5. DAĻĀ – līdz EUR – 595.04 bez PVN

5.6. 6. DAĻĀ līdz EUR – 743.80 bez PVN

5.7. 7.DAĻĀ līdz EUR – 991.73 bez PVN

5.8. 8.DAĻĀ līdz EUR – 1705.78 bez PVN

5.9. 9.DAĻĀ līdz EUR - -495.86 bez PVN

1. **Paredzamā līgumcena:** kopējā līgumcena Maksimālā līgumcena (visām daļām) – **EUR 8251.19 bez PVN**
2. Precīzs ēdināšanas pakalpojuma apraksts ir noteikts **Tehniskajā specifikācijā (2.pielikums)**.

**7. Līguma izpildes termiņš**: līdz 31.12.2017.

1. **Līguma izpildes vieta:** Nodrošina pakalpojumu
2. **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.
3. **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.
4. **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.

12. **Piedāvājuma izvēles kritēriji – piedāvājums ar viszemāko cenu.**

13. **Piedāvājums iesniedzams līdz 13.martam plkst. 14:00** pēc adreses Daugavpils pilsētas domes Sporta un jaunatnes departamenta, Kandavas iela 17A, Daugavpils, LV-5401 vai elektroniski: sport@daugavpils.lv .

Pielikumā:

1. Pieteikuma forma;
2. Tehniskā specifikācija;
3. Tehniskā – ēdienkartes paraugs
4. 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) **„”, identifikācijas Nr.*****DPDSJD\_2017\_02N*,** 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 Daugavpils pilsētas domes Sporta un jaunatnes departamenta rīkotājās mācību treniņu nometnes”, identifikācijas Nr. *DPDSJD\_2017\_02N***

**Tehniskā specifikācija uz pirmo iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Vieglatlētika (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Valkas ielā 4b, Daugavpils no 03.07.2017. līdz 15.07.2017.

( kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **15.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m 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 divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Volejbols (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Kandavas ielā 17A, Daugavpils no 14.08.2017. līdz 25.08.2017. (izņemot sestdienu un svētdienu 19.08-20.08.2017, kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **14.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz trešo iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Grieķu – romiešu cīņa un Svarcelšanā (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Raiņa ielā 31, Daugavpils Grieķu- romiešu cīņa (15.per) no 27.03.2017. līdz 08.04.2017 un Svarcelšana no 21.06.2017 līdz 30.06.2017 (10.per)( kopā 12 dienas un 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **25.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz ceturto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Brīva cīņā (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Jelgavas ielā 7, Daugavpils no 20.03.2017. līdz 04.04.2017 un ( kopā 12 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **15.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz piekto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Brīva cīņā sievietes (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Stadiona ielā 1, Daugavpils no 27.03.2017. līdz 07.04.2017 un ( kopā 12 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **10.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz sesto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Bokss (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Puškina ielā 55a, Daugavpils no 10.04.2017. līdz 19.04.2017 un ( kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **15.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz septīto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Futbols (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Stadions “Esplanāde” Stadiona ielā 1, Daugavpils no 16.03.2017. līdz 25.03.2017 un ( kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **20.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz astoto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Triatlons un biatlons (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Stropu trase, Daugavpils no 28.05.2017. līdz 08.06.2017 un ( kopā 12 dienas un 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **32.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz astoto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Triatlons un biatlons (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: Stropu velotrase, Daugavpils no 28.05.2017. līdz 08.06.2017 un 18.08.-26.08.2017( kopā 12 dienas un 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **22.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Tehniskā specifikācija uz devīto iepirkuma daļu**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana divas reizes dienā (pusdienas un launags), laiku saskaņojot ar atbildīgo sporta treneri.

2. Sporta veids: Teakvondo (dalībnieku vecums 15gv. - un vecāki).

3. Treniņnometnes vieta un ilgums: 9.visusskola 18.novembra 47, Daugavpils no 19.06.2017. līdz 30.06.2017 ( kopā 10 dienas).

4. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, attiecīgi sporta noslogotībai, sabalansēta (spēka sporta veidos aptuveni OBV - 18%, tauki – 22%, ogļhidrāti – 60%), ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

5. Sportistu skaits: ~ **10.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 Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

7.2. ēdiena gatavošanā izmantot pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām;

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.

13. Pretendents ēdienus piegādā savos traukos un nodrošina ēdienu izdali sportistiem.

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 jābūt pagatavotiem piegādes dienā, izmantojot svaigus un kvalitatīvus produktus, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības produktu uzglabāšanai, marķējumam un realizācijai.

16. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.

17. Pakalpojumu vēlamā sniegšanas vieta: līdz 800m no nometnes notikuma vietas. Pakalpojumu sniegšanas laikā ēdināšanas blokā nevar atrasties trešās personas (slēgta tipa ēdināšanas pakalpojumi).

**Pielikums Nr.3**

ĒDIENKARTES PARAUGS

Vienas dienas ēdienkarte (pusdienas, launags) viena sportista ēdināšanai (jāizpilda uz desmit dienam):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Rec.Nr.\* | Ēdiena nosaukums | 1 porc. iznāk.,g | Enerģ.Kcal | Cena, EUR bez PVN |
|  **Pusdienas** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  **Launags** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Kopā |  |  |  |  |

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

## 3.Pielikums

2016.gada \_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Daugavpilī

**FINANŠU - TEHNISKAIS PIEDĀVĀJUMS**

|  |  |
| --- | --- |
| Kam: | Daugavpils pilsētas domes Sporta un jaunatnes departamentam, Kandavas ielā 17A. |
| Pretendents  |  |
| Adrese: |  |
| Kontaktpersona, tās tālrunis, fakss un e-pasts: |  |
| Datums: |  |
| Pretendenta Bankas rekvizīti: |  |

Piedāvājam Jums pēc Jūsu pieprasījuma nodrošināt aptaujas (tirgus izpētes) **„** **Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Daugavpils pilsētas domes Sporta un jaunatnes departamenta rīkotājās mācību treniņu nometnes”, identifikācijas Nr.*****DPDSJD\_2017\_02N*** priekšmeta izpildi atbilstoši Tehniskajai specifikācijai par šādu cenu:

Par vienu sportistu dienā:

EUR (summa vārdiem) bez PVN 21%,

PVN 21% EUR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (summa vārdiem),

Kopā ar PVN 21 % EUR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(summa vārdiem).

Par visu paredzēto dalībnieku skaitu dienā:

EUR (summa vārdiem) bez PVN 21%,

PVN 21% EUR\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (summa vārdiem),

Kopā ar PVN 21 % EUR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(summa vārdiem).

Par visu mācību treniņu laiku (periodu):

EUR (summa vārdiem) bez PVN 21%,

PVN 21% EUR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (summa vārdiem),

Kopā ar PVN 21 % EUR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(summa vārdiem).

Ar šo apliecinām, ka apzināmies, ka apmaksa tiks veikta par faktiski sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem, ēdināšanas pakalpojumu saņēmušo sportistu skaitu reizinot ar izmaksām par viena pakalpojuma saņemšanu.

 Paraksta pretendenta vadītājs vai vadītāja pilnvarota persona:

|  |  |
| --- | --- |
| **Amatpersona vai pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats** |  |
| **Paraksts**  |  |
| **Datums** |  |