1.2.pielikums

Cenu aptaujai **“Ukrainas civiliedzīvotāju izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojuma**

 **nodrošināšana Talsu novadā”** identifikācijas Nr. TNPz 2022/48

**Tehniskā specifikācija**

**“Ukrainas civiliedzīvotāju izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Talsu novadā”**

1. **Iepirkuma priekšmeta 2. daļai:**
	1. **Pakalpojuma mērķis** – nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu (brokastu, pusdienu, vakariņu) un ēdiena piegādi vai pagatavošanu un izsniegšanu izmitināšanas vietā Ukrainas civiliedzīvotājiem Talsu novada administratīvajā teritorijā (turpmāk – Pakalpojums).
	2. **Pakalpojuma apjoms:**
		1. Siltā ēdiena piegāde (brokastu) piegāde 1 reizi dienā;
		2. Siltā ēdiena piegāde (pusdienu) piegāde 1 reizi dienā;
		3. Siltā ēdiena (vakariņu) piegāde 1 reizi dienā;
	3. **Pārtikas piegādes vieta:** tiks noskaidrota pēc Ukraiņu civiliedzīvotāju ierašanās;
	4. Pasūtīto porciju skaits Pretendentam būs jāpiegādā ar savu transportu vai jāizsniedz:
		1. brokastis līdz plkst.8:00;
		2. pusdienas līdz plkst. 13:00;
		3. vakariņas līdz plkst. 19:00.
	5. Piegādātājs ēdiena piegādi nodrošina ar saviem traukiem (termosiem);
	6. Pakalpojums jānodrošina katru dienu, ieskaitot svētku dienas un brīvdienas.
	7. Ēdienu sagatavošana un izsniegšana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām.
2. **Ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam strikti jāievēro sekojoši normatīvi akti un dokumenti:**
	1. 1998. gada 19. februāra “Pārtikas aprites uzraudzības likums”;
	2. 2004. gada 29. aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu”;
	3. 2012. gada 13. marta Ministru kabineta noteikumi Nr.172“Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
	4. 2017. gada 20. jūnija Ministru kabineta noteikumi Nr.353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība”;
	5. 2014. gada 12. augusta Ministru kabineta noteikumi Nr.461 “Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtībā”;
	6. 2018. gada 24. jūlija Ministru kabineta noteikumi Nr.447 “Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaužu veikšanas kārtība”;
	7. 2009. gada 26. maija Ministru kabineta noteikumi Nr.485 “Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”;
	8. 2015. gada 9. septembra Ministru kabineta noteikumi Nr.545 “Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”;
	9. 2011. gada 19. oktobra Ministru kabineta noteikumi Nr. 808 “Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku”;
	10. 2009. gada 15. septembra Ministru kabineta noteikumi Nr.1056 “Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības, kā arī kontroles kārtība”;
	11. 2009. gada 20. oktobra Ministru kabineta noteikumi Nr.1204 “Dzīvnieku un no tiem iegūto produktu aprites kārtība, kas nav regulēta Eiropas Savienības tieši piemērojamos tiesību aktos par bioloģisko lauksaimniecību”.
3. **Ēdiena daudzveidība un sortiments:**
	1. Pretendenta piedāvātai ēdienkartei jābūt daudzveidīgai, ievērojot izmantoto produktu un ēdienu sabalansētību. Ēdienkartē jāparedz periodiskas izmaiņas, tostarp sezonāla rakstura. Izmaiņas ēdienkartē nepieciešams saskaņot ar Pasūtītāju.
	2. Izmantotajiem produktiem jābūt svaigiem. Nedrīkst izmantot pusfabrikātus, higrogenizētos un daļēji hidrogenētos taukus. Garšas bagātināšanai lietot dabīgās garšvielas, garšaugus. Nepārsniegt ēdienkartē paredzētos vārāmās sāls daudzumus.
	3. Ēdināšanas pakalpojumam 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>;
	4. Ēdienkartē ir jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: dzīvnieku vai putnu gaļa, zivs, dārzeņi, zaļumi, kartupeļi, putraimi, maize, makaroni, augļi, piena produkti biezpiens, siers. Ēdienu pagatavošanai izmantot plašu produktu klāstu;
	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 (iesniegt apliecinājumu);
	6. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem (iesniegt apliecinājumu).
	7. Ēdienu gatavošanā izmantot tādas tehnoloģijas un tehnoloģiskos procesus, kas ļauj maksimāli saglabāt vērtīgās uzturvielas (piemēram, gatavošana konvekcijas krāsnīs). Ievērot uzglabāšanas nosacījumus un pasniegšanas temperatūras.
	8. Pakalpojuma sniegšanas laikā pretendentam jāievēro 09.06.2020. Ministru kabineta noteikumu Nr. 360 “Epidemioloģiskās drošības pasākumi Covid-19 infekcijas izplatības ierobežošanai” prasības, kas attiecināmas uz sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem.