

APSTIPRINĀTS
Iepirkuma komisijas
2018.gada 24.aprīļa sēdē,
protokols Nr.1

Latvijas Nacionālais kultūras centrs

Iepirkuma, Publisko iepirkumu likuma 10.panta kārtībā,

**“XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas
pakalpojumu nodrošināšana”**

NOLIKUMS

**Iepirkuma identifikācijas
Nr. LNKC 2018/4**

Rīga
2018

1. Vispārīga informācija par publisko iepirkumu

1.1. Iepirkuma identifikācijas (turpmāk – ID) numurs

LNKC 2018/4

1.2. Informācija par pasūtītāju

1.2.1. Pasūtītājs:

Nosaukums	Latvijas Nacionālais kultūras centrs
Reģistrācijas Nr.:	90000049726
Adrese:	Pils laukums 4, Rīga, LV-1365
Tālrunis:	67228985
Fakss:	67227405
E-pasts:	lnkc@lnkc.gov.lv

1.2.2. Pasūtītāja kontaktpersona:

Vārds Uzvārds:	Inga Damškalne
Adrese:	Pils laukums 4, Rīga, LV-1365
Tālrunis:	28727766
Fakss:	67227405
E-pasts:	Inga.damskalne@glimstedt.lv

1.2.3. Publisko iepirkumu „XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana”, identifikācijas numurs LNKC 2018/4 (turpmāk – Iepirkums), organizē un realizē ar Latvijas Nacionālais kultūras centra (turpmāk – Pasūtītājs) direktores 2018.gada 16.aprīļa rīkojumu Nr.1.1-4/19 apstiprināta iepirkuma komisija.

1.3. Pretendents: Iepirkuma pretendents var būt jebkurš piegādātājs Publisko iepirkumu likuma izpratnē (turpmāk – Pretendents).

1.4. Iepirkuma dokumenti

1.4.1. Iepirkuma dokumentu komplektu veido Nolikums un tā pielikumi.

1.4.2. Nolikuma pielikumi ir neatņemama Nolikuma sastāvdaļa un izskatāmi un vērtējami kopsakarībā ar Nolikumu.

1.4.3. Iepirkuma komisija var izdarīt grozījumus Nolikumā pēc paziņojuma ieviešanas tīmekļvietnē, par to nosūtot citu paziņojumu Iepirkumu uzraudzības birojam. Izdarot grozījumus, tiek mainīti arī piedāvājuma iesniegšanas termiņi atbilstoši normatīvajos aktos noteiktajam.

1.4.4. Tā kā Pasūtītājs nodrošina brīvu un tiešu elektronisku pieeju iepirkuma procedūras dokumentiem, tas ievieto šo informāciju Pasūtītāja tīmekļvietnē www.lnkc.gov.lv, kurā ir pieejami iepirkuma procedūras dokumenti. Pasūtītājs ievieto šo informāciju Pasūtītāja tīmekļvietnē ne vēlāk kā dienu pēc tam, kad paziņojums par izmaiņām iesniegts Iepirkumu uzraudzības birojam publicēšanai.

1.5. Iespējas iepazīties ar Nolikumu un saņemt to

1.5.1. Pasūtītājs nodrošina brīvu un tiešu elektronisku pieeju iepirkuma procedūras dokumentiem un visiem papildus nepieciešamajiem dokumentiem Pasūtītāja tīmekļvietnē www.lnkc.gov.lv sadaļā „Mēs” – “Iepirkumi”, sākot ar dienu, kad paziņojums par līgumu ir publicēts Iepirkuma uzraudzības biroja tīmekļvietnē, un līdz **2018.gada 11.maija, plkst.11:00.**

Bez tam Pasūtītājs nodrošina iespēju ieinteresētajiem piegādātājiem iepazīties uz vietas ar iepirkuma procedūras dokumentiem Pasūtītāja telpās Rīgā, Pils laukumā 4 (3.stāvā), katru darbdienu no plkst. 9:00 līdz 16:00., iepriekš piesakoties. Ja ieinteresētais piegādātājs pieprasa izsniegt iepirkuma procedūras dokumentus drukātā veidā, Pasūtītājs tos izsniedz ieinteresētajam piegādātājam triju darbdienu laikā pēc tam, kad saņemts dokumentu pieprasījums, ievērojot nosacījumu, ka dokumentu pieprasījums iesniegts laikus pirms piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām.

1.5.2. Informācijas apmaiņa starp Pasūtītāju un/ vai Iepirkuma komisiju un pretendentiem notiek rakstiski pa pastu, faksu, elektronisko pastu vai nododot personīgi.

1.5.3. Visus ar Iepirkumu saistītos dokumentus, ieinteresēto piegādātāju uzdotos jautājumus un uz tiem sniegtās atbildes, papildu informāciju un iespējamās izmaiņas un/vai papildinājumus Nolikumā Pasūtītājs ievieto Pasūtītāja tīmekļvietnē www.lnkc.gov.lv sadaļā „Mēs” – “Iepirkumi”, kā arī nosūta ieinteresētajam piegādātājam, kas uzdevis jautājumu. Ja minētos dokumentus un ziņas Pasūtītājs ir ievietojis tīmekļvietnē, tiek uzskatīts, ka ieinteresētais piegādātājs tos ir saņēmis.

1.5.4. Ja ieinteresētais piegādātājs ir laikus pieprasījis papildu informāciju par Nolikumā iekļautajām prasībām attiecībā uz piedāvājumu sagatavošanu un iesniegšanu vai pretendentu atlasī, Pasūtītājs to sniedz trīs darba dienu laikā, bet ne vēlāk kā piecas dienas pirms piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām, kā arī ievieto Pasūtītāja tīmekļvietnē www.lnkc.gov.lv sadaļā „Mēs” – “Iepirkumi”.

1.6. Piedāvājuma iesniegšanas un atvēršanas vieta, datums, laiks un kārtība

1.6.1. Piedāvājumus Iepirkumam pretendents vai tā pārstāvis personīgi iesniedz Pasūtītāja telpās Rīgā, Pils laukumā 4 (3.stāvā), katru darbdienu no plkst. 9:00 līdz 16:00., līdz **2018.gada 11.maija, plkst.11:00**, vai nosūta pa pastu uz iepriekš minēto adresi. Izmantojot pasta pakalpojumus, jāņem vērā, ka tiks izskatīti tikai tie pretendentu piedāvājumi, kas saņemti līdz šajā punktā norādītajam termiņam.

1.6.1.1. Piedāvājumu jāiesniedz vai jānosūta slēgtā aizzīmogotā aploksnē vai paketē, uz tās norādot:

1.6.1.2. adresātu – Latvijas Nacionālais kultūras centrs, Pils laukums 4, Rīga, LV-1365;

1.6.1.3. pretendenta nosaukumu un juridisko adresi;

1.6.1.4. atzīmi – **publiskajam iepirkumam „XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana”, id. Nr. LNKC 2018/4;**

1.6.1.5. norādi „Neatvērt līdz **2018.gada 11.maija, plkst.11:00**”.

1.6.2. Pēc piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām piedāvājumi netiek pieņemti.

1.6.3. Saņemot piedāvājumus, Pasūtītāja pārstāvis reģistrē piedāvājumu speciālā reģistrā to iesniegšanas secībā, ko pretendenta pārstāvis apliecina ar savu parakstu. Pasūtītāja pārstāvis uz aploksnē vai paketes fiksē saņemšanas datumu un laiku. Aploksnē vai paketes tiek glabātas neatvērtas līdz piedāvājumu atvēršanas sanāksmei. Pasūtītājs nodrošina, lai līdz piedāvājumu atvēršanai pretendentu saraksts netiktu izpausts.

1.6.4. Piedāvājumu atvēršana notiks Pasūtītāja telpās Rīgā, Pils laukumā 4 (3.stāvā) **2018.gada 11.maijā, plkst.11:00**.

1.6.5. Piedāvājumu atvēršanā drīkst piedalīties visas ieinteresētās personas.

1.6.6. Sākot piedāvājumu atvēršanas sanāksmi, klātesošajiem pretendentiem vai to pārstāvjiem paziņo komisijas sastāvu. Sanāksmes laikā komisija nolasa pretendentu sarakstu.

1.6.7. Pretendentu pārstāvji reģistrējas komisijas sagatavotajā reģistrācijas lapā, kurā norāda pretendenta nosaukumu, reģistrācijas numuru, adresi un tālruna numuru, kā arī

pretendenta pārstāvja vārdu, uzvārdu un amatu.

1.6.8. Pēc pretendentu paziņošanas katrs komisijas loceklis paraksta apliecinājumu, ka nav tādu apstākļu, kuru dēļ varētu uzskatīt, ka viņš ir ieinteresēts konkrēta pretendenta izvēlē vai darbībā. Ja šāds apliecinājums nav parakstīts, komisijas loceklis nedrīkst piedalīties turpmākajā komisijas darbā. Apliecinājumu katrs komisijas loceklis iesniedz sekretāram. Sekretārs to pievieno attiecīgajam komisijas sēdes protokolam.

1.6.9. Pēc Nolikuma 1.6.8.apakšpunktā minēto apliecinājumu parakstīšanas komisija atver piedāvājumus to iesniegšanas secībā. Ja pretendenta piedāvājums iesniegts pēc šī nolikuma 1.6.1.apakšpunktā norādītā iesniegšanas termiņa beigām, komisija to neatvērtu nosūta pa pastu ierakstītā sūtījumā uz pretendenta norādīto adresi.

1.6.10. Pēc piedāvājumu atvēršanas komisija nosauc pretendentu, piedāvājuma iesniegšanas datumu, laiku, būtību un piedāvāto cenu.

1.6.11. Piedāvājumu atvēršanas norise tiek protokolēta.

1.6.12. Kad visi piedāvājumi atvērti, piedāvājumu atvēršanas sanāksmi slēdz.

1.6.13. Ja pretendents pieprasa izsniegt piedāvājumu atvēršanas sanāksmes protokola kopiju, komisija to izsniedz triju darbdienu laikā pēc pieprasījuma saņemšanas.

1.7. Iepirkuma piedāvājuma noformējums

1.7.1. Pretendents piedāvājumu iesniedz divos eksemplāros – viens oriģināls un viena kopija. Ja pastāvēs jebkāda veida pretrunas starp skaitlisko vērtību apzīmējumiem ar vārdiem un skaitļiem, noteicošais būs apzīmējums ar vārdiem.

1.7.2. Piedāvājums sastāv no divām daļām:

1.7.3. pretendenta atlases dokumenti, ieskaitot iesniegumu dalībai iepirkumā (Nolikuma 1.pielikums);

1.7.4. tehniskais un finanšu piedāvājums (Nolikuma 2.pielikums).

1.7.3. Visām piedāvājumu daļām un pieteikumam dalībai iepirkumā jābūt noformētam atbilstoši spēkā esošo normatīvo aktu prasībām.

1.7.4. Piedāvājuma visām lappusēm jābūt secīgi sanumurētām un numerācijai jāatbilst pievienotajam satura rādītājam

1.7.5. Piedāvājuma lapas sanumurē un cauršuj ar diegu vai caurauklo ar auklu, cauršuvuma diega vai caurauklojuma auklas galus sasien mezglā, mezglu ar papīra uzlīmi pielīmē piedāvājuma pēdējai lapai tās otrajā pusē neaprakstītajā daļā

1.7.6. Piedāvājuma pēdējās lapas otrajā pusē neaprakstītajā daļā vai uz papīra uzlīmes, ar kuru lapai piestiprināts cauršuvuma diega vai caurauklojuma auklas mezglis, izvieto apliecinājuma tekstu „Sanumurētas un cauršūtas [caurauklotas] X (skaitlis vārdos) lapas”, kur zīmes „X” vietā norāda ar cipariem, bet zīmes „XX” vietā – ar vārdiem rakstītu atbilstošu lapu skaitu.

1.7.7. Apliecinājuma tekstu ar parakstu apliecina tā persona, kura sanumurēja un cauršuva (cauraukloja) piedāvājuma lapas (parakstā iekļauj attiecīgās personas personisko parakstu, tā atšifrējumu un ziņas, kas ļauj nepārprotami identificēt šo personu), kā arī norāda datumu, kad izdarīts apliecinājums. Apliecinājuma tekstu vai parakstu izvieto tā, lai tas vienlaikus atrastos gan uz piedāvājuma pēdējās lapas, gan uz papīra uzlīmes, ar kuru lapai piestiprināts cauršuvuma diega vai caurauklojuma auklas mezglis.

1.7.8. Piedāvājuma tekstam un iekļautajiem dokumentiem jābūt skaidri salasāmam, lai izvairītos no jebkādam šaubām un pārpratumiem, kas attiecas uz vārdiem un skaitļiem, un bez iestarpinājumiem, izdzēsumiem vai aritmētiskām kļūdām.

1.7.9. Piedāvājumu jābūt latviešu valodā. Kvalifikāciju apliecinošus dokumentus (piemēram, sertifikātus, licences, atļaujas, apliecinājumus u.c.) var iesniegt citā valodā. Citā valodā sagatavotiem piedāvājuma dokumentiem jāpievieno pretendenta apliecināts tulkojums latviešu valodā saskaņā ar spēkā esošo normatīvo aktu prasībām.

1.7.10. Piedāvājumu paraksta pretendenta pārstāvis ar paraksta tiesībām. Ja piedāvājumu paraksta pretendenta pilnvarota persona, piedāvājumam jāpievieno dokuments, kas apliecina tiesības pārstāvēt pretendentu.

1.7.11. Ja piedāvājums ir caurauklots, pretendents ir tiesīgs visu iesniegto dokumentu atvasinājumu (kopiju, norakstu un izrakstu) un tulkojumu pareizību apliecināt ar vienu apliecinājumu. Ja iepirkuma komisijai rodas šaubas par iesniegto dokumentu kopiju autentiskumu, tā var pieprasīt, lai pretendents uzrāda dokumentu oriģinālus.

1.7.12. Iesniedzot piedāvājumu, pretendents pilnībā piekrīt visiem Nolikuma noteikumiem.

1.7.13. Pretendents nav tiesīgs iesniegt piedāvājuma variantus.

1.7.14. Pēc piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām pretendents nevar savu piedāvājumu grozīt vai papildināt.

1.7.15. Pretendents sedz visas izmaksas, kas saistītas ar viņa piedāvājumu sagatavošanu un iesniegšanu Pasūtītājam.

2. Informācija par iepirkuma priekšmetu

2.1. Iepirkuma priekšmeta apraksts un apjoms

2.1.1. Iepirkuma priekšmets ir XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana (turpmāk tekstā – Pakalpojums), saskaņā ar šo Nolikuma (turpmāk tekstā – Nolikums), tehnisko specifikāciju (pielikums Nr.2) un līguma projekta nosacījumiem (pielikums Nr.10).

2.1.2. Iepirkuma nomenklatūras (CPV) kods: 55520000-1 (ēdināšanas pakalpojumi), papildkods 55521200-0 (ēdienu piegādes pakalpojumi).

2.1.3. Iepirkums ir sadalīts septiņās daļās:

2.1.3.1. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana pagaidu izbūvētā infrastruktūrā Rīgā, Mežaparka Lielajā estrādē, adrese Mežaparka Lielā estrāde, Rīga;

2.1.3.2. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana pagaidu iekārtotā infrastruktūrā Rīgā, Daugavas stadionā, adrese Augšiela 1, Rīga;

2.1.3.3. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana esošas infrastruktūras ietvaros Rīgas vēsturiskajā centrā, 2 km rādiusā no Vērmanes dārza un Esplanādes;

2.1.3.4. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana pagaidu iekārtotā infrastruktūrā Arēna Rīga teritorijā, adrese Skanstes iela 21, Rīga;

2.1.3.5. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana pagaidu iekārtotā infrastruktūrā Skonto stadionā, adrese Emila Melngaiļa iela 1, Rīga;

2.1.3.6. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana pagaidu izbūvētā infrastruktūrā Latvijas Etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā, adrese Bonaventuras iela 10, Rīga;

2.1.3.7. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana esošas infrastruktūras ietvaros Starptautiskajā izstāžu centrā Ķīpsalā, adrese Ķīpsalas iela 8, Rīga;

2.1.3.8. dalībnieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana esošas infrastruktūras ietvaros ne tālāk kā 2 km rādiusā no VEF kultūras pils, adrese Ropažu iela 2, Rīga.

2.1.4. Pretendents var iesniegt piedāvājumu par vienu vai vairākām iepirkuma daļām. Pretendents nevar iesniegt piedāvājuma variantus.

2.1.5. Detalizēta Iepirkuma priekšmeta tehniskā specifikācija ir noteikta Iepirkuma nolikuma 2.pielikumā „Tehniskā specifikācija”.

2.2. Iepirkuma līguma izpildes noteikumi

2.2.1. Līguma izpildes vietas: atbilstoši Nolikuma 2.1.3.punktam un tehniskajai specifikācijai (2.pielikums).

2.2.2. Ar Iepirkuma uzvarētāju tiks slēgts iepirkuma līgums, atbilstoši Iepirkuma Nolikuma 10.pielikumā iekļautajam iepirkuma līguma projektam.

2.2.3. Paredzamais līguma termiņš – **2018.gada 30.jūnijs līdz 8.jūlijs.**

3. Pretendentu kvalifikācijas prasības, atbilstību apliecinājošie dokumenti

3.1. Pretendents atbilst šādām prasībām:	3.2. Lai pierādītu atbilstību Pasūtītāja noteiktajām prasībām, pretendents iesniedz šādus dokumentus:
3.1.1. Pretendents ir iepazinies un piekrīt nolikuma noteikumiem	3.2.1. Pretendenta amatpersonas ar paraksta (pārstāvības) tiesībām vai pilnvarotās personas parakstīts pieteikums dalībai iepirkumā atbilstoši nolikuma 1. pielikumam; 3.2.2. Informācija par Pretendenta amatpersonām ar paraksta (pārstāvības) tiesībām; 3.2.2. ja piedāvājumu paraksta pretendenta pilnvarotā persona, pievieno pretendenta amatpersonas ar paraksta (pārstāvības) tiesībām izdotu pilnvaru, vai tās apliecinātu kopiju; 3.2.3. ja piedāvājumu iesniedz ārvalstīs reģistrēts pretendenta, pievieno dokumentu, kas apliecina pretendenta pārstāvja, kurš paraksta piedāvājumu, paraksta (pārstāvības) tiesības; 3.2.4. ja piedāvājumu iesniedz piegādātāju apvienība, pieteikumu paraksta atbilstoši piegādātāju savstarpējās vienošanās nosacījumiem. Ja Pretendents ir piegādātāju apvienība un sabiedrības līgumā nav atrunātas pārstāvības tiesības, pieteikuma oriģināls jāparaksta katras personas, kas iekļauta piegādātāju apvienībā, pārstāvim ar pārstāvības tiesībām.
3.1.2. Pretendents ir reģistrēts Komercreģistrā vai līdzvērtīgā komercdarbības reģistrā ārvalstīs atbilstoši attiecīgās valsts normatīvo aktu prasībām	3.2.5. Informāciju par pretendentu, kurš ir reģistrēts Latvijas Komercreģistrā, Pasūtītājs pārbauda Uzņēmuma reģistra mājaslapā, ja Pretendents nav iesniedzis komersanta reģistrācijas apliecības kopiju; 3.2.6. Ārvalstī reģistrēts pretendents iesniedz komercreģistra vai līdzvērtīgas iestādes citā valstī izsniegtu reģistrācijas apliecību vai izziņu (pretendenta apliecinātu kopiju), kas apliecina, ka pretendents ir reģistrēts normatīvajos aktos noteiktā kārtībā un joprojām darbojas, ja tāda tiek izsniegta. Ārvalstīs izsniegtām izziņām jābūt tulkotām latviešu valodā (pretendenta apliecināts tulkojums).
3.1.3. Uz pretendentu nav attiecināms kāds no Publisko iepirkumu likuma 42. panta pirmajā daļā noteiktajiem Pretendentu izslēgšanas noteikumiem	3.2.7. Pretendenta apliecinājums iekļauts 1.pielikumā "Pieteikums par piedalīšanos iepirkumā".

3.1.4. Pretendents, t.sk. piesaistītie apakšuzņēmēji, ja attiecināms, ir reģistrēti Pārtikas un veterinārajā dienestā (turpmāk tekstā – PVD) vai līdzvērtīgā reģistrā ārvalstīs, ja tāda tiek izsniegta, atbilstoši attiecīgās valsts normatīvo aktu prasībām.	3.2.8. Informāciju par pretendentu Pasūtītājs pārbauda PVD mājaslapā, ja Pretendents nav iesniedzis PVD izsniegtu reģistrācijas apliecības kopiju; 3.2.9. ārvalstī reģistrētam pretendentam, jāpievieno attiecīgo faktu apliecinošs dokuments (kopija), ja tāda tiek izsniegta; Šī punkta prasības izpilde attiecināma arī uz pretendenta piesaistītajiem apakšuzņēmējiem, personālsabiedrības biedriem vai personām uz kuru pieredzi, resursiem tas balstās.
3.1.5. Pretendentam iepriekšējos 5 (piecos) gados (2013., 2014., 2015., 2016., 2017. un līdz piedāvājuma iesniegšanas brīdim) ir pieredze vismaz 2 (divu) izbraukuma pasākumu ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanā, kur: a) katra pasākuma dalībnieku skaits vienā ēdienreizē ir ne mazāks kā 50% no Pasūtītāja plānotā dalībnieku skaita vienā ēdienreizē tām iepirkuma daļām, kurās pretendents iesniedz piedāvājumu, vai b) katra pasākuma dalībnieku skaits ir ne mazāks kā 3000 (trīs tūkstoši) personu.	3.2.10. Pieredzes apraksts izbraukuma ēdināšanas pakalpojumu jomā saskaņā ar Nolikuma pielikuma Nr.4 formu par atbilstību nolikuma 3.1.5.punkta vismaz viena apakšpunkta prasībām. 3.2.11. Divas pozitīvas atsauksmes par sniegtajiem izbraukuma ēdināšanas pakalpojumiem, kas atbilst nolikuma 3.1.5.punkta prasībām.
3.1.6. Pretendents pakalpojumu sniegšanā nodrošina šādu speciālistu piesaisti: a) vismaz viens kvalificēts pavārs, kas ieguvis profesionālo kvalifikāciju pavāra amatā, kuram ir vismaz viena gada darba pieredze pavāra amatā; b) vismaz divi pavāra palīgi, kuriem ir vismaz viena gada darba pieredze pavāra palīga amatā. Ja pretendents iesniedz piedāvājumu vairākās iepirkuma daļās, tad katrā no tām pretendents piedāvā citu kvalificētu pavāru un citus pavāra palīgus, norādot kurai iepirkuma daļai kuri speciālisti tiek piesaistīti.	3.2.12. Attiecībā uz pavāru Pretendents iesniedz šādus dokumentus: a) izglītību vai profesionālo kvalifikāciju apliecinošo dokumentu kopiju; b) pašrocīgi parakstītu pieredzes aprakstu, kurā norādīta informācija, atbilstoši Nolikuma 3.1.6.punkta a) apakšpunktam; c) spēkā esošas apliecības par mācību kursa „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” noklausīšanos kopija. 3.2.13. Attiecībā uz pavāra palīgiem Pretendents iesniedz šādus dokumentus: a) pašrocīgi parakstītu pieredzes aprakstu, kurā norādīta informācija, atbilstoši Nolikuma 3.1.6.punkta b) apakšpunktam; b) spēkā esošas apliecības par mācību kursa „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” noklausīšanos kopija.
3.1.7. Pretendents nodrošina, ka ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanā saskarsmē ar bērniem netiks nodarbinātas tādas personas, uz kurām attiecas Bērnu tiesības aizsardzības likuma 72.panta piektajā daļā noteiktie ierobežojumi.	3.2.14. Pretendenta apliecinājums iekļauts 1.pielikumā “Pieteikums par piedalīšanos iepirkumā”.
3.1.8. Pretendentam iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā (2015., 2016., 2017.gadā līdz	3.2.15. Pretendenta apliecinājums iekļauts 1.pielikumā “Pieteikums par piedalīšanos

piedāvājuma iesniegšanas brīdī) nav pārkāpis tādu ēdināšanas pakalpojumu līgumu nosacījumus, kuri noslēgti saistībā ar zaļo publisko iepirkumu (ZPI).	iepirkumā”.
3.1.9. Pretendents: a) savā darbībā ir ieviesis vides pārvaldības sistēmu (VPS) ēdināšanas pakalpojumiem (piemēram, Eiropas Savienības Vides pārvaldības sistēma (EMAS), LV EN ISO 14001:2015 "Vides pārvaldības sistēmas. Prasības vadlīniju lietošanai (ISO 14001:2015)" vai līdzvērtīgu VPS); vai b) savā darbībā ir ieviesis vides aizsardzības politiku attiecībā uz ēdināšanas pakalpojumiem un darba instrukcijām un procedūrām attiecībā uz pakalpojuma sniegšanu videi draudzīgā veidā.	3.2.16. Dokumentu kopijas, kas paliecina Pretendenta atbilstību vismaz vienam no Nolikuma 3.1.9.punkta apakšpunktiem.
3.1.10. Pretendentam ir apdrošināta tā civiltiesiskā atbildība par sniegtajiem pakalpojumiem un saražoto / izplatīto produkciju vai pretendents apņemas to apdrošināt līdz līguma noslēgšanai par summu ne mazāku par EUR 100 000,-.	3.2.17. Spēkā esoša Pretendenta civiltiesiskās atbildības apdrošināšanas polises kopija, atbilstoši Nolikuma 3.1.10.punkta prasībām vai Pretendenta apliecinājums līdz līguma noslēgšanai apdrošināt savu civiltiesisko atbildību par summu ne mazāku par EUR 100 000,00.
3.1.11. Pretendents savā piedāvājumā norāda visus tos apakšuzņēmējus (t.sk. apakšuzņēmēja apakšuzņēmējus), un katram šādam apakšuzņēmējam izpildei nododamo iepirkuma līguma daļu.	3.2.18. Apakšuzņēmēju saraksts, atbilstoši Nolikuma 5.pielikumam, kam pievieno norādīto Apakšuzņēmēju rakstisku apliecinājumu par gatavību piedalīties iepirkuma līguma izpildē. Ja Pretendents nepiesaista līguma izpildei apakšuzņēmējus, Pretendents sniedz attiecīgu informāciju.

3.3. Pretendents var būt jebkura fiziskā vai juridiskā persona, kā arī šādu personu apvienība jebkurā to kombinācijā, kas attiecīgi piedāvā sniegt Pakalpojumu, un ir iesniegusi piedāvājumu atbilstoši nolikuma prasībām. Pretendents var balstīties uz citu personu spējām, lai apliecinātu, ka tā kvalifikācija atbilst nolikumā noteiktajām prasībām.

3.4. Pretendents var balstīties uz citu personu saimnieciskajām un finansiālajām iespējām, ja tas ir nepieciešams konkrētā līguma izpildei, neatkarīgi no savstarpējo attiecību tiesiskā rakstura. Šādā gadījumā piegādātājs pierāda pasūtītājam, ka viņa rīcībā būs nepieciešamie resursi, **iesniedzot, šo personu apliecinājumu vai vienošanos par sadarbību konkrētā līguma izpildē, kā arī jānorāda, ka tie uzņemas solidāru atbildību par iepirkuma līguma izpildi.**

3.5. Pretendents var balstīties uz citu personu tehniskajām un profesionālajām iespējām, ja tas ir nepieciešams konkrētā iepirkuma līguma izpildei, neatkarīgi no savstarpējo attiecību tiesiskā rakstura. Šādā gadījumā Pretendents pierāda Pasūtītājam, ka tā rīcībā būs nepieciešamie resursi, **iesniedzot šo personu apliecinājumu vai vienošanos par nepieciešamo resursu nodošanu piegādātāja rīcībā.** Vienošanās tekstā jānorāda kādi instrumenti, iekārtas un tehniskais aprīkojums tiek nodots Pretendentam vai būs pieejams līguma izpildei. Piegādātājs, lai apliecinātu profesionālo pieredzi vai pasūtītāja prasībām

atbilstoša personāla pieejamību, var balstīties uz citu personu iespējām tikai tad, ja šīs personas sniegs pakalpojumus, kuru izpildei attiecīgās spējas ir nepieciešamas.

3.6. Ja piedāvājumu iesniedz personu apvienība, personu apvienībai 15 (piecpadsmit) darba dienu laikā pēc paziņojuma par līguma slēgšanas tiesību saņemšanas un pēc lēmuma par līguma slēgšanas tiesību piešķiršanu spēkā stāšanās ir jāreģistrējas pēc savas izvēles, atbilstoši Publisko iepirkumu likumā noteiktajam statusam.

3.7. Eiropas vienotais iepirkuma procedūras dokuments.

Pasūtītājs pieņem Eiropas vienoto iepirkuma procedūras dokumentu kā sākotnējo pierādījumu atbilstībai paziņojumā par līgumu vai iepirkuma procedūras dokumentos noteiktajām pretendentu atlases prasībām. Ja **pretendents izvēlējies iesniegt** Eiropas vienoto iepirkuma procedūras dokumentu, lai apliecinātu, ka tas atbilst paziņojumā par līgumu vai iepirkuma procedūras dokumentos noteiktajām pretendentu atlases prasībām, tas iesniedz šo dokumentu arī par katru personu, uz kuras iespējām tas balstās, lai apliecinātu, ka tā kvalifikācija atbilst paziņojumā par līgumu vai iepirkuma procedūras dokumentos noteiktajām prasībām, un par tā norādīto apakšuzņēmēju, kura veicamo būvdarbu vai sniedzamo pakalpojumu vērtība ir vismaz 10 procenti no iepirkuma līguma vērtības. Piegādātāju apvienība iesniedz atsevišķu Eiropas vienoto iepirkuma procedūras dokumentu par katru tās dalībnieku.

Pretendents var Pasūtītājam iesniegt Eiropas vienoto iepirkuma procedūras dokumentu, kas ir bijis iesniegts citā iepirkuma procedūrā, ja apliecina, ka tajā iekļautā informācija ir pareiza.

Eiropas vienoto iepirkuma procedūras dokuments pieejams šādā tīmekļvietnē: <https://ec.europa.eu/tools/espd?lang=lv>.

Pasūtītājam jebkurā iepirkuma procedūras stadijā ir tiesības prasīt, lai pretendents iesniedz visus vai daļu no dokumentiem, kas apliecina atbilstību paziņojumā par līgumu vai iepirkuma procedūras dokumentos noteiktajām pretendentu un kandidātu atlases prasībām. Pasūtītājs nepieprasa tādus dokumentus un informāciju, kas ir tā rīcībā vai ir pieejama publiskās datubāzēs.

3.7. Lai apliecinātu savu dalību Iepirkumā, pretendentam jāiesniedz:

3.7.1. Iepirkuma **pieteikums**, saskaņā ar Nolikuma 1.pielikumu;

a) Pieteikumā, atbilstoši Iepirkumu uzraudzības biroja sniegtajam skaidrojumam (https://www.iub.gov.lv/sites/default/files/upload/skaidrojums_mazajie_vidējie_uzn.pdf) un Eiropas Komisijas 2003.gada 6.maija Ieteikumam par mazo un vidējo uzņēmumu definīciju (mazais uzņēmums ir uzņēmums, kurā nodarbinātas mazāk nekā 50 personas un kura gada apgrozījums un/vai gada balance nepārsniedz 10 miljonus *euro*; vidējais uzņēmums ir uzņēmums, kas nav mazais uzņēmums, un kurā nodarbinātas mazāk nekā 250 personas un kura gada apgrozījums nepārsniedz 50 miljonus *euro* un/vai gada balance kopā nepārsniedz 43 miljonu *euro*) (OV L124, 20.5.2003.) jānorāda, kādam statusam atbilst pretendents – mazajam vai vidējam uzņēmumam;

b) Pieteikums jāparaksta pretendenta pārstāvim ar pārstāvības tiesībām vai tā pilnvarotai personai. Ja pretendents ir piegādātāju apvienība un sabiedrības līgumā nav atrunātas pārstāvības tiesības, pieteikums jāparaksta katrai personai, kas iekļauta piegādātāju apvienībā, pārstāvim ar pārstāvības tiesībām;

3.7.2. Pretendenta kvalifikācijas dokumenti – dokumentu apliecinātas kopijas, kas minēti Iepirkuma nolikuma 3.2.punktā. Ja nav iesniegta attiecīgā dokumenta apliecināta kopija, pasūtītājs vērtē pieprasītā dokumenta kopiju, nepieciešamības gadījumā lūdzot uzrādīt dokumenta oriģinālu vai iesniegt apliecinātu dokumenta kopiju.

4. Tehniskais piedāvājums

4.1. Pretendentam ir jāiesniedz tehniskais piedāvājums saskaņā ar Nolikuma 2.pielikumā „Tehniskā specifikācija” noteiktajām prasībām, kurā iekļauts:

4.1.1. **darba organizācijas apraksts**, kurā pretendents parāda, kā tiks nodrošināta iepirkuma tehniskajā specifikācijā noteikto prasību izpilde – kā notiek produktu, iepakšanas, transportēšanas, uzglabāšanas un izsniegšanas procesi, kā notiek pienākumu sadale un kā tiek kontrolēta uzdevumu izpilde saskaņā ar Nolikuma pielikumu Nr.6. Ja Pretendents iesniedz piedāvājumu vairākās iepirkuma daļās, darba organizācijas aprakstu katrai iepirkuma daļai veido atsevišķi;

4.1.2. **tehnoloģiskā aprīkojuma saraksts**, kuru Pretendents nodrošinās Pakalpojuma izpildei (t.i. ēdienu gatavošanai, transportēšanai, uzglabāšanai un izsniegšanai), kas ietver drošuma un nekaitīguma raksturojumu saskaņā ar Nolikuma pielikumu Nr.7. Ja Pretendents iesniedz piedāvājumu vairākās iepirkuma daļās, tehnoloģiskā aprīkojuma sarakstu katrai iepirkuma daļai veido atsevišķi;

4.1.3. **Pretendenta apliecinājums** par tā rīcībā esošajiem speciāli aprīkotajiem transportlīdzekļiem Pakalpojuma nodrošināšanai;

4.1.4. Pakalpojumam izmantoto **produktu saraksts** (kas ietverti Nolikuma pielikuma Nr.11 tehnoloģiskajās kartēs) saskaņā ar Nolikuma pielikumu Nr.8 (turpmāk – BL, NPKS, LPIA produktu saraksts), kurā ietver informāciju par produktiem, kurus Pretendents izmantos ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai un kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības (turpmāk – BL), nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas (turpmāk – NPKS) vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas (LPIA) prasībām, kas noteiktas MK 12.08.2014. noteikumos Nr.461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”, MK 26.05.2009. noteikumos Nr.485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība” un MK 15.09.2009. noteikumos Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība”;

4.1.5. **apliecinājums** (iekļauts 1.pielikumā “Pieteikums par piedalīšanos iepirkumā”), ka Pakalpojuma nodrošināšanai izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem;

4.1.6. **informācija**, saskaņā ar Nolikuma pielikumu Nr.9, par ēdienkartēs iekļautajām galvenajām produktu grupām (piens un piena produkti, gaļa un gaļas produkti, dārzeņi, augļi un ogas, graudaugu produkti), kuru piegādes attālums no ražošanas vai audzēšanas vietas ir ne vairāk kā 300 km (trīs simti kilometru) rādiusā no Rīgas pilsētas administratīvās robežas, kurus pretendents izmantos Pakalpojuma nodrošināšanai visu iepirkuma līguma darbības laiku. Informācija par produktiem, kas tiek piegādāti videi draudzīgā veidā, lai samazinātu vides piesārņojumu ar autotransporta izplūdes gāzēm un ceļa infrastruktūras (Komisija attālumu kilometros noteikts izmantojot interneta vietni <http://lv.toponavi.com/>___, par vērtējamo attālumu pieņemot piegādes attālumu, kas veicams, pārvietojoties pa koplietošanas ceļiem);

4.1.7. **cita informācija**, kas apliecina pretendenta tehniskā piedāvājuma un tajā iekļautā Pakalpojuma atbilstību nolikuma, Tehniskās specifikācijas un spēkā esošo normatīvo aktu prasībām.

5. Finanšu piedāvājums

5.1. Finanšu piedāvājumu, par iepirkuma priekšmeta daļu/ -ām, kurā pretendents iesniedz piedāvājumu, pretendents sagatavo atbilstoši Nolikuma pielikuma Nr.3 pievienotajai formai saskaņā ar nolikuma prasībām. Pretendents papildus Finanšu piedāvājumam, iesniedz izvērstu Pakalpojuma izmaksu tāmi, kurā norādītas Pakalpojuma nodrošināšanas cenas izmaksu komponentes.

5.2. Pretendenta piedāvātā līgumcena par Pakalpojumu (1 pusdienu ēdienreize dienā Svētku dalībniekiem) nedrīkst pārsniegt 2.98 EUR bez PVN.

5.3. Finanšu piedāvājumā jābūt iekļautām visām izmaksām, kas saistītas ar Pakalpojuma izpildi (tehniskā aprīkojuma, personāla, transporta, administratīvās u.c. ar Pakalpojuma kvalitatīvu izpildi saistītās izmaksas), tajā skaitā visiem nodokļiem un nodevām, atsevišķi norādot PVN.

5.4. Finanšu piedāvājumā (3.pielikums) piedāvātās cenas jānorāda ar precizitāti 2 (divas) zīmes aiz komata. Izvērstajā Pakalpojuma izmaksu tāmē var tikt norādītas cenas ar precizitāti 4 (četras) zīmes aiz komata

5.5. Pretendenta Finanšu piedāvājums paliek nemainīgs visā līguma izpildes laikā. Iespējamā inflācija, tirgus apstākļu maiņa vai jebkuri citi apstākļi nevar būt par pamatu cenu paaugstināšanai un šo procesu radītās sekas pretendents ir jāprognozē un jāaprēķina, sagatavojot piedāvājumu.

6. Piedāvājuma vērtēšana un piedāvājuma izvēles kritērijs

6.1. Piedāvājuma noformējuma pārbaude

6.1.1. Komisija veic piedāvājuma noformējuma pārbaudi atbilstoši Iepirkuma nolikumā minētajām prasībām.

6.1.2. Ja piedāvājums neatbilst Iepirkuma nolikumā noteiktajām prasībām, Komisija ir tiesīga izslēgt pretendentu no turpmākās dalības Iepirkumā, pieņemot lēmumu par tā piedāvājuma tālāku neizskatīšanu.

6.2. Pretendentu atlase

6.2.1. Pretendentu atlases laikā Komisija veic pretendenta iesniegto un/vai Komisijas patstāvīgi par katru pretendentu iegūto dokumentu un informācijas pārbaudi, lai pārliecinātos, vai pretendenti atbilst Nolikuma 3.sadaļā noteiktajām Pretendentu kvalifikācijas prasībām.

6.2.2. Pretendents, kuru Komisija atzinusi par neatbilstošu Iepirkuma nolikuma 3.sadaļā noteiktajām pretendenta kvalifikācijas prasībām, tiek izslēgts no turpmākās dalības Iepirkumā un tā piedāvājums tālāk netiek izskatīts.

6.3. Piedāvājuma pārbaude un vērtēšana

6.3.1. Komisija veic Pretendentu tehnisko piedāvājumu atbilstības pārbaudi, kuras laikā izvērtē tehnisko piedāvājumu atbilstību Iepirkuma nolikuma prasībām. Ja Pretendenta tehniskais piedāvājums neatbilst Iepirkuma nolikuma prasībām, pretendents tiek izslēgts no turpmākās dalības Iepirkumā un tā piedāvājums tālāk netiek izskatīts.

6.3.2. Izvērtējot pretendenta finanšu piedāvājumu, Komisija pārbauda tā atbilstību Iepirkuma nolikuma prasībām, t.sk. Iepirkuma nolikuma 3.pielikumā noteiktajām finanšu piedāvājuma prasībām, kā arī pārbauda, vai pretendenta finanšu piedāvājumā nav aritmētisku kļūdu. Ja finanšu piedāvājums neatbilst Iepirkuma nolikuma prasībām, pretendents tiek izslēgts no turpmākās dalības Iepirkumā un tā piedāvājums tālāk netiek izskatīts. Komisija, konstatējot aritmētiskās kļūdas, šīs kļūdas izlabo un informē pretendentu par aritmētisko kļūdu labojumu un laboto piedāvājuma summu. Novērtējot un salīdzinot piedāvājumus, kuros bijušas aritmētiskas kļūdas, Komisija ņem vērā izlabotās cenas.

6.3.3. Komisija izvērtē, vai piedāvājums atbilst šķietami nepamatoti lēta piedāvājuma pazīmēm, kura izvēle paaugstina pasūtītāja risku un nav savietojama ar brīvas un taisnīgas konkurences principu. Par šķietami nepamatoti lētu piedāvājumu var liecināt viena vai vairākas pazīmes:

- a) cena ir būtiski zemāka par citos piedāvājumos norādīto;
- b) cena būtiski atšķiras no pasūtītāja veiktā paredzamās līgumcenas aprēķina;
- c) cena nav iespējama saskaņā ar normatīvo aktu prasībām.

Ja Komisija konstatē, ka varētu būt saņemts šķietami nepamatoti lēts piedāvājums, tā pieprasa pretendentam detalizētu paskaidrojumu par būtiskajiem piedāvājuma nosacījumiem saskaņā ar Publisko iepirkumu likuma 53.pantu.

6.4. Piedāvājuma izvēle un piedāvājuma izvēles kritērijs

6.4.1. Komisija par iepirkuma uzvarētāju katrā iepirkuma daļā atzīs to pretendentu, kurš iesniedzis nolikuma noteikumiem un Tehniskajai specifikācijai atbilstošu **saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu šajā iepirkuma daļā.**

6.4.2. Saimnieciski visizdevīgākais piedāvājums tiks noteikts pamatojoties uz šādiem kritērijiem un izmantojot sekojošu metodiku:

Nr.	Vērtēšanas kritēriji	Maksimālais iespējamais punktu skaits (P)
1.	Izmantotie sertificētie produkti (A) Produktu, kuri atbilst BL vai NPKS vai LPIA prasībām, daudzums Komisija vērtē pretendenta norādīto informāciju (nolikuma 8.pielikums) par produktiem, kurus pretendents izmantos ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai un, kuri iekļauti Pasūtītāja izstrādātajās tehnoloģiskajās kartēs, un kuri atbilst BL vai NPKS, vai LPIA prasībām. Maksimālais punktu skaits tiek piešķirts pretendenta, kas piedāvā visvairāk produktu, kuri atbilst BL vai NPKS, vai LPIA prasībām. Vērtējot pretendentu piedāvājumus par vienu produktu tiek uzskatīts produkts ar vienu nosaukumu, neatkarīgi no tā, ka šo produktu iespējams piegādāt dažāda lieluma tarā, kā arī ar dažādu tauku saturu vai tml. Attiecīgi pārējiem pretendentiem punkti tiek piešķirti, ievērojot proporcionalitātes principu, punktu skaitu aprēķinot pēc šādas formulas: $K = K_{ver} / K_{max} \times 30$, kur K – pretendenta iegūtais punktu skaits ar precizitāti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata; K_{ver} – vērtējamā pretendenta piedāvāto BL vai NPKS, vai LPIA prasībām atbilstošo produktu skaits; K_{max} – lielākais BL vai NPKS, vai LPIA prasībām, atbilstošo produktu skaits, kuru piedāvā kāds no pretendentiem. 30 – maksimālais punktu skaits šajā kritērijā.	30
2.	Produktu piegāde videi draudzīgā veidā (B) Komisija vērtēs pretendenta norādīto informāciju (nolikuma pielikums Nr.9) par konkrētu produktu piegādes attālumu. Ēdināšanas pakalpojumā izmantoto pārtikas produktu piegāde veikta noteiktā Pasūtītāja paredzētā attāluma ietvaros no pārtikas produktu izcelsmes (audzēšanas / ražošanas) vietas līdz pasūtītāja norādītajai vietai. Maksimālais punktu skaits tiek piešķirts Pretendentam, kurš ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai piegādās visvairāk pamatproduktu (piens un piena produkti, gaļa un gaļas produkti, dārzeņi, augļi un ogas, graudaugu produkti) videi draudzīgā veidā – ne vairāk kā 300 km (trīs simti kilometru) rādiusā no Rīgas pilsētas administratīvās robežas. Attiecīgi pārējiem Pretendentiem punkti tiek piešķirti, ievērojot proporcionalitātes principu, punktu skaitu aprēķinot pēc šādas formulas: $P = P_{vēr} / P_{max} \times 20$, kur P – Pretendenta iegūtais punktu skaits ar precizitāti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata,	20

	Pvēr – vērtējamā Pretendenta piedāvāto pamatproduktu skaits, kurus piegādās videi draudzīgā veidā - ne vairāk kā 300 km (trīs simti kilometru) rādiusā no Rīgas pilsētas administratīvās robežas, Pmax – vislielākais pamatproduktu skaits, kurus piegādās videi draudzīgā veidā - ne vairāk kā 300 km (trīs simti kilometru) rādiusā no Rīgas pilsētas administratīvās robežas, kurus piedāvā kāds no Pretendentiem. 20 – maksimālais punktu skaits šajā kritērijā.	
3.	Pakalpojuma kopējā cena EUR, bez PVN (C) Piedāvājums ar zemāko cenu saņem maksimāli iegūstamo punktu skaitu. Pārējie piedāvājumi tiek vērtēti, punktu skaitu aprēķinot pēc šādas formulas: viszemākā piedāvātā cena ÷ vērtējamā piedāvājuma cena x maksimālais punktu skaits.	50
Kopējais iespējamais punktu skaits:		100

- 6.7. Pretendenta piedāvājuma galīgo vērtējumu aprēķina pēc formulas: **P=A+B+C**
- 6.8. Par saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu Komisija atzīst tā pretendenta piedāvājumu, kas saskaņā ar vērtēšanas kritērijiem saņēmis vislielāko punktu skaitu.
- 6.9. Veicot vērtēšanu, visi matemātiskajos aprēķinos iegūtie skaitļi tiks noapaļoti līdz 2 (diviem) cipariem aiz komata.
- 6.10. Ja Komisija konstatēs, ka atbilstoši noteiktajam piedāvājuma izvērtēšanas kritērijam vismaz divu piedāvājumu novērtējums ir vienāds, par uzvarētāju tiek atzīts pretendents, kuram piešķirts augstāks punktu skaits kritērijā **C**. Ja arī šajā gadījumā divu piedāvājumu novērtējums ir vienāds, par uzvarētāju tiek atzīts pretendents, kuram piešķirts augstāks punktu skaits kritērijā **A**. Gadījumā, ja arī novērtējot pretendentu atbilstību ZPI kritērijiem vismaz divu piedāvājumu novērtējums ir vienāds, uzvarētājs tiek noteikts veicot izlozi.
- 6.11. Veicot piedāvājumu novērtēšanu, katrs Komisijas loceklis paraksta piedāvājumu vērtēšanas tabulu.
- 6.12. Komisijas lēmums tiek paziņots pretendentiem un publicēts normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

7. Iepirkuma līgums

- 7.1. Pasūtītājs, pamatojoties uz Pretendenta piedāvājumu, ar pretendentu, kuram piešķirtas līguma slēgšanas tiesības attiecīgajā iepirkuma daļā, noslēdz iepirkuma līgumu atbilstoši iepirkuma līguma projektam (Nolikuma 10.pielikums).
- 7.2. Iepirkuma līgumu slēdz ne agrāk kā nākamajā darbdienā pēc Publisko iepirkumu likuma noteiktā nogaidīšanas termiņa beigām, ja Publisko iepirkumu likumā noteiktajā kārtībā Iepirkumu uzraudzības birojs nav iesniegts iesniegums par iepirkuma procedūras pārkāpumiem.
- 7.3. Ja Pretendents, kuram piešķirtas iepirkuma līguma slēgšanas tiesības, atsakās slēgt iepirkuma līgumu ar Pasūtītāju par vienas vai vairāku iepirkuma priekšmeta daļu izpildi, iepirkuma komisija ir tiesīga pieņemt lēmumu iepirkuma līguma slēgšanas tiesības piešķirt nākamajam Pretendentam, kurš iesniedzis nākamo saimnieciski izdevīgāko piedāvājumu attiecīgajā iepirkuma priekšmeta daļā, pirms tam pārlicinoties, vai tas nav uzskatāms par vienu tirgus dalībnieku kopā ar sākotnēji izraudzīto Pretendentu, kurš atteicās slēgt iepirkuma līgumu ar Pasūtītāju. Ja nepieciešams, iepirkuma komisija ir tiesīga pieprasīt no nākamā Pretendenta apliecinājumu un, ja nepieciešams, pierādījumus,

ka tas nav uzskatāms par vienu tirgus dalībnieku kopā ar sākotnēji izraudzīto Pretendentu. Ja arī nākamais izraudzītais Pretendents atsakās slēgt iepirkuma līgumu vai ir uzskatāms par vienu tirgus dalībnieku kopā ar sākotnēji izraudzīto Pretendentu, iepirkuma komisija pieņem lēmumu pārtraukt Iepirkumu attiecīgajā iepirkuma priekšmeta daļā, neizvēloties nevienu piedāvājumu.

Pielikumā:

Nolikuma 1.pielikums – Pieteikuma par piedalīšanos Iepirkumā forma.

Nolikuma 2.pielikums – Tehniskā specifikācija.

Nolikuma 3.pielikums – Finanšu piedāvājums.

Nolikuma 4.pielikums – Pretendenta pieredzes apraksts.

Nolikuma 5.pielikums – Apakšuzņēmēju saraksts.

Nolikuma 6.pielikums – Darba organizācijas procesu apraksts.

Nolikuma 7.pielikums – Pakalpojuma sniegšanai nepieciešamā un rīcībā esošā aprīkojuma apraksts.

Nolikuma 8.pielikums – Pakalpojuma sniegšanā izmantoto produktu saraksts.

Nolikuma 9.pielikums – Informācija par produktu piegādes attālumu.

Nolikuma 10.pielikums – Līguma projekts.

Nolikuma 11.pielikums – Ēdienkarte un tehnoloģiskās kartes.

Iepirkuma komisijas
priekšsēdētājs

A. Groza

Pieteikums par piedalīšanos publiskajā iepirkumā
„XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas
pakalpojumu nodrošināšana”, identifikācijas numurs LNKC 2018/4

Pretendents _____

pretendenta nosaukums, vienotais reģistrācijas numurs

juridiskā un korespondences adrese, tālruna un faksa numurs, elektroniskā pasta adrese

kontaktpersonas vārds, uzvārds, tālruna numurs, elektroniskā pasta adrese

Jā pretendents ir piegādātāju apvienība:

personas, kuras veido piegādātāju apvienību, nosaukums, vienotais reģistrācijas numurs, juridiskā adrese

katras personas atbildības līmenis

ar šī pieteikuma iesniegšanu apliecinu, ka :

- pretendents ir reģistrēts, licencēts un/vai sertificēts atbilstoši attiecīgās valsts normatīvo aktu prasībām un ir tiesīgs sniegt Pasūtītājam nepieciešamos pakalpojumus;
- pretendenta rīcībā ir visi nepieciešamie resursi savlaicīgai un kvalitatīvai līguma izpildei;
- ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai iesaistītais personāls atbilst Pārtikas aprītes uzraudzības likumā noteiktajām prasībām;
- uz ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanā saskarsmē ar bērniem netiks nodarbinātas tādas personas, uz kurām attiecas Bērnu tiesības aizsardzības likuma 72.panta piektajā daļā noteiktie ierobežojumi;
- ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai izmantotie (tehnoloģiskajās kartēs iekļautie) pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus (GMO), nesatāv no tiem un nav ražoti no tiem;
- pretendents iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā (2015., 2016., 2017.gadā un 2018.gadā līdz piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām) nav pārkāpis tādu ēdināšanas pakalpojumu līgumu nosacījumus, kuri noslēgti saistībā ar Zaļo publisko iepirkumu (ZPI);
- uz pretendentu nav piemērojams kāds no Publisko iepirkumu likuma 42. panta pirmajā daļā noteiktajiem Pretendentu izslēgšanas noteikumiem;
- ir iepazinies un pilnībā piekrīt visām iepirkuma nolikuma un līguma projekta prasībām;
- šis piedāvājums ir sagatavots individuāli un nav saskaņots ar konkurentiem;
- visas piedāvājumā sniegtās ziņas ir patiesas;
- nodrošina piedāvājuma spēkā esamību līdz iepirkuma līguma noslēgšanai saskaņā ar nolikumu un Publisko iepirkumu likumā noteikto kārtību;
- pretendents ir: ☐ mazais uzņēmums; ☐ vidējais uzņēmums; ☐ lielais uzņēmums.

Jā pretendents ir piegādātāju apvienība un sadarbības līgumā nav norādīta piegādātāju apvienību pārstāvošā persona, pieteikums jāparaksta visiem piegādātāju apvienības dalībniekiem ar pārstāvības tiesībām.

Jā pretendents ir piegādātāju apvienība, pieteikumam pievieno visu apvienības dalībnieku parakstītu vienošanos (oriģinālu vai apliecinātu kopiju) par kopīga pieteikuma iesniegšanu, kurā noteikts, ka visi apvienības dalībnieki kopā un atsevišķi ir atbildīgi par iepirkuma līguma izpildi, un nosaukts galvenais dalībnieks, kurš ir pilnvarots parakstīt pieteikumu par piedalīšanos Iepirkumā, finanšu piedāvājumu un citus dokumentus, saņemt un izdot rīkojumus apvienības dalībnieku vārdā, un ar kuru notiks visi maksājumi. Vienošanās dokumentā jānorāda katra piegādātāju apvienības dalībnieka veicamā darba daļa iepirkuma līguma izpildē, papildus norādot arī katra piegādātāju apvienības dalībnieka veicamā darba apjomu procentos.

personas, kura tiesīga pārstāvēt pretendentu amats, vārds, uzvārds, paraksts

2018.gada _____.

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

1. IEPIRKUMA MĒRĶIS.

- 1.1. Pakalpojuma iepirkuma procedūras, kas tiek veikta Publisko iepirkumu likuma 10.panta noteiktajā kārtībā (turpmāk – iepirkums), mērķis ir izvēlēties pretendentus, kas nodrošina XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku (turpmāk – Svētki) dalībnieku ēdināšanas pakalpojumus – pusdienas (turpmāk – Pakalpojums) Svētku norises laikā Rīgā no 2018.gada 30.jūnija līdz 2018.gada 8.jūlijam.
- 1.2. **Pakalpojuma izpildes vieta** ir Rīga, Latvija:
 - 1.2.1. 1.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **pagaidu izbūvētā** infrastruktūrā Rīgā, Mežaparka Lielajā estrādē, adrese Mežaparka Lielā estrāde;
 - 1.2.2. 2.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **pagaidu iekārtotā** infrastruktūrā Rīgā, Daugavas stadionā, adrese Augšiela 1;
 - 1.2.3. 3.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **esošas infrastruktūras ietvaros** Rīgas vēsturiskajā centrā, 2 km rādiusā no Vērmanes dārza un Esplanādes;
 - 1.2.4. 4.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **pagaidu iekārtotā** infrastruktūrā Rīgā, Arēna Rīga teritorijā, Skanstes iela 21;
 - 1.2.5. 5.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **pagaidu iekārtotā** infrastruktūrā Rīgā, Skonto stadionā, Emila Melngaiļa iela 1;
 - 1.2.6. 6.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **pagaidu izbūvētā** infrastruktūrā Rīgā, Latvijas Etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā, Bonaventuras ielā 10;
 - 1.2.7. 7.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **esošas infrastruktūras ietvaros** ne tālāk kā 2 km rādiusā no Starptautiskā izstāžu centra Ķīpsalā, adrese Ķīpsalas iela 8, Rīga;
 - 1.2.8. 8.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana **esošas infrastruktūras ietvaros** ne tālāk kā 2 km rādiusā no VEF kultūras pils, adrese Ropažu iela 2, Rīga.
- 1.3. **Pagaidu izbūvētā infrastruktūrā** ir ēdināšanas vieta ar pagaidu jumtu, kas uzcelta brīvā laukumā. Vienai ēdiena sadales zonai paredzēts 25 m² laukums ar pagaidu grīdas segumu (dēļu vai podesta segums). Pasūtītājs aprīko ēdināšanas vietu ar soliem un galdiem, izvietotas atkritumu urnas ēšanas atkritumiem. Netālu no ēdināšanas vietas Pasūtītājs nodrošina roku mazgāšanas / dezinfekcijas iespējas. Pretendents, ja nepieciešams ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai, pilnībā iekārto ēdiena sadales zonas nodrošinot elektrības, ūdens un citus pieslēgumus, kā arī ēdināšanas izdales atkritumu savākšanu.
- 1.4. **Pagaidu iekārtotā infrastruktūrā** ir esošā ēkā vai tās daļā iekārtota ēdināšanas vieta. Vienai ēdiena sadales zonai paredzēts 25 m² laukums ar esošo grīdas materiālu (betons, paklājs). Pasūtītājs aprīko ēdināšanas vietu ar soliem un galdiem, izvietotas atkritumu urnas ēšanas atkritumiem. Netālu no ēdināšanas vietas Pasūtītājs nodrošina roku mazgāšanas / dezinfekcijas iespējas. Pretendents, ja nepieciešams ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai, pilnībā iekārto ēdiena sadales zonas nodrošinot elektrības, ūdens un citus pieslēgumus, kā arī ēdināšanas izdales atkritumu savākšanu.
- 1.5. Ēdināšana **esošas infrastruktūras ietvaros** ir ēdināšana jau esošā sabiedriskās ēdināšanas vietā, kas piemērota Pasākuma ēdināšanas nodrošināšanai. Pielāgojot esošo aprīkojumu Pretendents nodrošina ēdienu sadales vietas, solus un galdus, vairākkārt izmantojamus traukus, atkritumu savākšanu, roku mazgāšanas / dezinfekcijas iespējas, kā arī, ja nepieciešams ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai, elektrības, ūdens un citus pieslēgumus.
- 1.6. Iepirkuma pamatuzdevums ir izvēlēties pretendentu, kurš sniedz kvalitatīvu Pakalpojumu atbilstoši iepirkuma noteikumiem un tehniskajai specifikācijai katrā iepirkuma daļā.

- 2. KOPEJĀS PRASĪBAS, KAS ATTIECINĀMAS UZ VISĀM IEPIRKUMA PRIEKŠMETA DAĻĀM.**
- 2.1. Pasūtītāja plānotais Pakalpojuma sniegšanas laiks dienā ir saskaņā ar Pasūtītāja izstrādāto Pakalpojuma sniegšanas grafiku un plūsmām – izdalēm, tiks precizēts no Pasūtītāja puses 10 dienas pirms Pakalpojuma uzsākšanas atbilstoši Svētku mēģinājumu grafikam un pasākumu laikiem. **Pasūtītāja plānotie iepirkuma priekšmeta daļu apjomi var tikt mainīti, Pasūtītājam paturot tiesības samazināt vai palielināt iepirkuma daļām norādītos apjomus.**
- 2.2. Pakalpojums jānodrošina saskaņā ar Pasūtītāja izstrādāto ēdienkarti un tehnoloģiskajām kartēm (pielikums Nr.11).
- 2.3. Pretendentam jānodrošina normatīvajos aktos noteiktās higiēniskās prasības ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanā, īstenojot tādas darbības, kas nodrošina patērētāju veselībai, dzīvībai un videi nekaitīgu un derīgu pārtikas produktu ražošanu un izplatīšanu.
- 2.4. Saskaņā ar Pretendenta tehnisko piedāvājumu jāizmanto ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām
- 2.5. Precīzi, katras iepirkumu daļas plānotais dalībnieku skaits pa norises vietām norādīts konkrētās iepirkumu daļas tehniskās specifikācijas daļā.
- 2.6. Pretendents nodrošina ne mazāk kā 500 (pieci simti) porciju izdali vienā stundā no vienas sadales zonas.
- 2.7. Pretendents Pakalpojuma ietvaros nodrošina:**
- 2.7.1. pārtikas produktu transportēšanu, nodrošinot to aizsardzību pret iespējamo piesārņojumu un ievērojot šādas prasības:
- 2.7.1.1. produktus transportē iepakojumā vai konteineros, kas nodrošina aizsardzību pret piesārņojumu;
- 2.7.1.2. transportējot produktus, ja to transportēšanas ilgums pārsniedz 30 min., nodrošina šādas temperatūras:
- a) karstiem pārtikas produktiem temperatūru ne zemāku par +63°C;
- b) atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūru ne augstāku par +5°C;
- c) produktu kopējais atrašanās ilgums temperatūras zonā starp +5°C un +63°C nedrīkst būt ilgāks par 4 stundām.
- 2.7.2. ēdiena pasniegšanu, lietojot:
- 2.7.2.1. Iepirkuma daļās Nr. 1, 2, 4, 5, 6:
- a) vienreizējās lietošanas galda piederumus un traukus (nāzis, dakša, šķīvīši ar atbilstošu ēdiena svara izturību);
- b) sausās un mitrās salvetes katrai porcijai;
- 2.7.2.2. Iepirkuma daļās Nr.3, 7, 8:
- a) daudzkārt lietojamās galda piederumus (nāzis un dakša);
- b) daudzkārt lietojamās traukus (šķīvīši);
- c) sausās un mitrās salvetes katrai porcijai.
- 2.7.3. izdarei nepieciešamās paplātes;
- 2.7.4. pusdienu termouzturēšanu, nodrošinot, porcionēšanu un izdali uz vietas;
- 2.7.5. garšvielu (minimums sāls, pipari) pieejamību Pakalpojuma sniegšanas vietā;
- 2.7.6. nepieciešamo tehnisko aprīkojumu ēdiena izdales nodrošināšanai;
- 2.7.7. personālu ēdienu izsniegšanai;
- 2.7.8. atkritumu, kas radušies ēdiena sagatavošanas un izdales procesā, apsaimniekošanu un izvešanu;
- 2.7.9. nepieciešamības gadījumā – ēdiena sagatavošanas, uzglabāšanas un izdales procesa elektrības nodrošinājumu no autonoma elektrības pieslēguma.
- 2.8. Pasūtītāja nozīmēta, atbildīgā persona kontrolēs sagatavotā ēdiena kvalitāti (kontrolporcijas). Strīdus gadījumā par pagatavoto ēdienu kvalitāti, kā arī to neatbilstību

tehnoloģiskajai dokumentācijai, ēdienkartē izmantojamo produktu neatbilstību Iepirkuma nolikuma prasībām, tiek izveidota komisija, kuras sastāvā ir abu pušu pārstāvji, kuri ir tiesīgi parakstīt sastādīto aktu par konstatētajiem pārkāpumiem. Ja pretendenta pārstāvis atsakās piedalīties komisijas darbā vai atsakās parakstīt aktu, tad Pasūtītājs vienpusēji sastāda aktu par to rakstiski 3 (trīs) darba dienu laikā informējot pretendentu.

2.10. Pasūtītājs par saviem līdzekļiem Pakalpojuma sniegšanas vietā nodrošina:

- 2.10.1. vietu sadales zonas iekārtošanai (katrai sadales zonai nodrošinot zonu 25 kv.m. izmērā ar grīdas klājumu (betons vai asfalts vai koka grīda) un jumtu esošā ēka vai pagaidu tenta jumts), atbilstoši šī pielikuma 3.sadaļā norādītajam sadales zonu skaitam;
- 2.10.2. atkritumu, kas radušies pēc ēdiena izsniegšanas (trauki, ēdienu atliekas) apsaimniekošanu, atkritumu tvertnes teritorijā, to izvešanu. Pasūtītājs nenodrošina sadales zonas atkritumu apsaimniekošanu un izvešanu (skatīt 2.7.8.punktu);
- 2.10.2. roku mazgāšanas un/vai dezinfekcijas iespējas Svētku dalībniekiem;
- 2.10.3. infrastruktūru (jumts, galdi, soli) Svētku dalībniekiem ēdiena patēriņam;
- 2.10.4. dalībnieku ID karšu skenēšanu un dalībnieku plūsmas organizāciju līdz ēdināšanas pakalpojuma saņemšanai.

3. PRASĪBAS, KAS ATTIECINĀMAS UZ KATRU IEPIRKUMA PRIEKŠMETA DAĻU.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs	KOPĀ
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-	
Dalībnieku skaits										
1.daļa	0	0	0	0	100	15250	16120	19150	0	50620
2.daļa	0	0	0	18775	18775	18775	0	0	0	56325
3.daļa	2135	785	3310	2489	993	4372	690	1420	0	16194
4.daļa	5900	0	5900	1300	1300	1300	0	0	0	15700
5.daļa	0	42085	0	0	0	0	0	0	0	42085
6.daļa	0	0	0	0	0	0	0	650	0	650
7.daļa	0	0	0	0	1600	0	0	0	0	1600
8.daļa	0	0	0	0	150	150	0	0	0	300
										183474

3.1. 1.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Mežaparka Lielajā estrādē:

3.1.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 4 (četras).

3.1.2. Sadales zonu skaits:

3.1.2.1. 4.jūlijā – 1 (viena):

3.1.2.2. 5.jūlijā, 6.jūlijā un 7.jūlijā – 20 (divdesmit).

3.1.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.

- 3.2. **2.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Daugavas stadionā:**
- 3.2.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 3 (trīs);
 - 3.2.2. Sadales zonu skaits – 19 (deviņpadsmit).
 - 3.2.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.
- 3.3. **3.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgas vēsturiskajā centrā, 2 km rādiusā no Vērmanes dārza un Esplanādes:**
- 3.3.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 8 (astoņas).
 - 3.3.2. Sadales zonu skaits – 3 (trīs).
 - 3.3.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.
- 3.4. **4.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Arēna Rīga teritorijā:**
- 3.4.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 5 (piecas).
 - 3.4.2. Sadales zonu skaits:
 - 3.4.2.1. 30.jūnijā un 2.jūlijā – 6 (sešas);
 - 3.4.2.2. 3.jūlijā, 4.jūlijā un 5.jūlijā – 2 (divas).
 - 3.4.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.
- 3.5. **5.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Skonto stadionā:**
- 3.5.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 1 (viena).
 - 3.5.2. Sadales zonu skaits – 15 (piecpadsmit).
 - 3.5.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 15:00 – 21:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.
- 3.6. **6.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Latvijas Etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā:**
- 3.6.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 1 (viena).
 - 3.6.2. Sadales zonu skaits – 1 (viena).
 - 3.6.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.
- 3.7. **7.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, ne tālāk kā 2 km rādiusā no Starptautiskā izstāžu centra Ķīpsalā:**
- 3.7.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 1 (viena).
 - 3.7.2. Sadales zonu skaits – 2 (divas).
 - 3.7.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.

3.8. **8.daļa: Pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, ne tālāk kā 2 km rādiusā no VEF kultūras pils:**

3.8.1. Pakalpojuma sniegšanas reizes – 2 (divas).

3.8.2. Sadales zonu skaits – 1 (viena).

3.8.3. Pakalpojuma sniegšanas plānotais laiks 13:00 – 15:00, kas var tikt mainīts ņemot vērā mēģinājumu un koncertu norises laikus, par ko Pasūtītājs paziņo Nolikuma 2.pielikumā 2.1.punktā noteiktajā kārtībā.

FINANŠU PIEDĀVĀJUMS

Pretendents ir iepazinies ar iepirkuma “XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana”, ID Nr. LNKC 2018/4, nolikumu un tā pielikumu prasībām. Pretendents piedāvā sniegt Pakalpojumu saskaņā ar Tehnisko specifikāciju, iesniegto piedāvājumu (*Pretendents aizpilda tās tabulas sadaļas, kurās iesniedz piedāvājumu*):

1.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Mežaparka Lielajā estrādē.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
1.daļa	0	0	0	0	100	15250	16120	19150	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

2.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Daugavas stadionā.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
2.daļa	0	0	0	18775	18775	18775	0	0	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

3.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgas vēsturiskajā centrā, 2 km rādiusā no Vērmanes dārza un Esplanādes.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
3.daļa	2135	785	3310	2489	993	4372	690	1420	0

Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

4.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Arēna Rīga teritorijā.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
4.daļa	5900	0	5900	1300	1300	1300	0	0	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

5.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Skonto stadionā.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
5.daļa	0	42085	0	0	0	0	0	0	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

6.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, Latvijas Etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
6.daļa	0	0	0	0	0	0	0	650	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									

Kopējā daļas summa bez PVN	
-------------------------------	--

7.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, ne tālāk kā 2 km rādiusā no Starptautiskā izstāžu centra Ķīpsalā.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
7.daļa	0	0	0	0	1600	0	0	0	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

8.daļa. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Rīgā, ne tālāk kā 2 km rādiusā no VEF kultūras pils.

Svētku norises datums	30.jūnijs	1.jūlijs	2.jūlijs	3.jūlijs	4.jūlijs	5.jūlijs	6.jūlijs	7.jūlijs	8.jūlijs
Ēdienkarte	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5	Nr.6	Nr.7	Nr.8	-
Dalībnieku skaits									
8.daļa	0	0	0	0	150	150	0	0	0
Vienības* cena bez PVN									
Summa bez PVN									
Kopējā daļas summa bez PVN									

* 1 (vienas) ēdienreizes izmaksa nedrīkst pārsniegt **EUR 2,98** vienai personai bez PVN.

**** Plānotais apjoms ir provizorisks un paredzēts iepirkuma uzvarētāja noteikšanai. Līgumus paredzēts slēgt par vienības cenām katrā iepirkuma daļā, katrā dienā. Precīzs dalībnieku skaits tiks precizēts atbilstoši Nolikuma 2.pielikuma 2.1.punktam 10 (desmit) dienas iepriekš.**

- 1) Finanšu piedāvājumā ir ietvertas visas izmaksas, kas saistītas ar Pakalpojuma sniegšanas nodrošināšanu. Tajā skaitā izmaksas, kas saistītas ar personāla darba apmaksu, darba izpildei nepieciešamo līgumu slēgšanu, nodokļi un nodevas, kā arī izmaksas nepieciešamo atļauju saņemšanai no trešajām personām, produktu iegādes izmaksas, transporta pakalpojumu izmaksas, inventāra nomas maksa, komunālie maksājumi u.c. maksājumi, kas nepieciešami Pakalpojuma pilnīgai un kvalitatīvai izpildei. Tāpat finanšu piedāvājumā ir iekļautas izmaksas darbiem, materiāliem un iekārtām, kas nav tieši iekļautas tehniskajā specifikācijā, bet kuru izpildes nepieciešamība izriet no pakalpojuma rakstura vai apjoma, un kuri nepieciešami, lai kvalitatīvi sniegtu Pakalpojumu noteiktā kvalitātē, kārtībā un termiņā.
- 2) Pretendents Finanšu piedāvājumam pievieno detalizētu izmaksu tāmi, kurā norādītas Pakalpojuma nodrošināšanas kopējās cenas izmaksu komponentes, tajā skaitā izmaksas, kas saistītas ar personāla darba

apmaksu, darba izpildei nepieciešamo līgumu slēgšanu, nodokļi un nodevas, produktu iegādes izmaksas, transporta pakalpojumu izmaksas, inventāra nomas maksa, komunālie maksājumi u.c. maksājumi, kas nepieciešami pakalpojuma pilnīgai un kvalitatīvai izpildei.

Apņemamies sniegt Pakalpojumu saskaņā ar iepirkuma nolikuma, tā pielikumos noteiktajām prasībām un spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.

Apliecinām, ka izmaksas, kas uzrādītas mūsu piedāvājumā, ir pilnīgi pietiekamas, lai izpildītu Pasūtītāja prasības, saskaņā ar šo iepirkumu.

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

PRETENDENTA PIEREDZES APRAKSTS

Nr.	Sniegtā izbraukuma ēdināšanas pakalpojuma apraksts saskaņā ar Nolikuma 3.1.5.punktu (pasākuma nosaukums, vieta, apmeklētāju skaits u.c. informācija)	Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas periods	Pakalpojuma saņēmējs, kontaktpersonas vārds, uzvārds, amats, tālruna Nr. vēlams e-pasta adrese
1.			
2.			

Piedāvājumam jāpievieno vismaz 2 pozitīvas atsauksmes par tabulā norādīto pieredzes aprakstu.

Ar šo apstiprinām un garantējam sniegto ziņu patiesumu un precizitāti.

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

APAKŠUZŅĒMĒJU SARAKSTS

Ar šo pretendents _____ (***nosaukums***) informē, ka līguma saistību izpilde tiks nodota šādiem apakšuzņēmējiem un apliecina, ka šo apakšuzņēmēju resursi ir atbilstoši nepieciešamā līguma saistību izpildei:

Nr.	Apakšuzņēmēja nosaukums, reģistrācijas numurs	Apakšuzņēmējam nododamo pakalpojumu apraksts	Līguma daļas apjoms % no kopējā pakalpojuma apjoma	Kontaktpersona, tālruna numurs
1.				
2.				

* apakšuzņēmēja sniedzamo pakalpojumu kopējo vērtību nosaka, ņemot vērā apakšuzņēmēja un visu attiecīgā iepirkuma ietvaros tā saistīto uzņēmumu sniedzamo pakalpojumu vērtību (PIL 63.panta trešā daļa).

Piedāvājumam pievieno apakšuzņēmēja apliecinājumu (brīvā formā), par piekrišanu piedalīties iepirkumā.

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

DARBA ORGANIZĀCIJAS PROCESU APRAKSTS

Pakalpojums iepirkuma daļā/-ās: ... *(pretendents norāda, uz kurām daļām šis apliecinājums ir attiecināms)*, tiks nodrošināti saskaņā ar šādiem darba procesiem:

Nr.	Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas darba procesa stadija	Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas darba procesu apraksts, ietverot izmantojamās iekārtas, pienākumu sadali starp darbiniekiem	Kvalitātes kontroles dokumenti darba procesa stadijā
1.	Izejvielu (dārzeņu/gaļas/zivju) pirmapstrāde		
2.	Pusfabrikātu uzglabāšana		
3.	Karsto un auksto ēdienu gatavošana		
4.	Gatavo ēdienu iepakošana un transportēšana		
5.	Gatavo ēdienu uzglabāšana izsniegšanas vietā		
6.	Ēdienu izsniegšana		
7.	Ražošanas trauku, inventāra mazgāšana un atkritumu (kas radušies ražošanas procesā) savākšana		

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

**PAKALPOJUMA SNIEGŠANAI NEPIECIEŠAMĀ UN RĪCĪBĀ ESOŠĀ APRĪKOJUMA
APARKSTS**

Nr.	Iekārtas nosaukums	Iekārtas funkcija (atbilstoši darba procesa stadijas aprakstam pielikumā Nr.6)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

PAKALPOJUMA SNIEGŠANĀ IZMANTOTO PRODUKTU SARAKSTS

Nr.	Ēdināšanas pakalpojumā izmantotā produkta nosaukums	Produkta, kurš atbilst NPKS vai BL prasībām, vai kultūrauga, kurš atbilst LPIA prasībām, nosaukums	Produkta, kurš atbilst NPKS vai BL prasībām, vai kultūrauga, kurš atbilst LPIA prasībām, ražotāja un/vai piegādātāja nosaukums	Produkta, kurš atbilst NPKS prasībām, sertifikāta numurs	Produkta, kurš atbilst BL prasībām, operatora nosaukums	Kultūrauga, kurš atbilst LPIA prasībām, saimniecības nosaukums un audzētāja numurs	Informācija par pretendenta sadarbību ar ražotāju un/vai piegādātāju, norādot: sadarbību apliecinošā dokumenta datumu un veidu

- a) informāciju par tabulā norādītā produkta atbilstību NPKS prasībām Pasūtītājs pārbaudīs Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā ievietotajā nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktu sarakstā http://www.pvd.gov.lv/lat/lab_izvlne/registri/nacionalas_partikas_kvalitates;
- b) informāciju par tabulā norādītā produkta atbilstību BL prasībām Pasūtītājs pārbaudīs Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā ievietotajā kontroles institūcijās reģistrēto bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumu sarakstā http://www.pvd.gov.lv/lat/lab_izvlne/registri/atzto_un_reistrto_uzmumu_sarak/kontroles_institcija_s_reistrti;
- c) informāciju par tabulā norādītā kultūrauga atbilstību LPIA prasībām Pasūtītājs pārbaudīs lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas reģistrā <http://www.vaad.gov.lv/sakums/registri/augu-aizsardziba/lauksaimniecibas-produktu-integretas-audzšanas-registrs.aspx>.

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

INFORMĀCIJA PAR PRODUKTU PIEGĀDES ATTĀLUMU

Produktu grupa	Produkta audzētāja/ražotāja/iegādātāja nosaukums, reģistrācijas numurs	Produktu nosaukumi	Ar audzētāju/ražotāju/iegādātāju noslēgtais līgums		Piegādes attālums, km
			līguma numurs, noslēgšanas datums	līguma darbības termiņš	
1. Piens un piena produkti	1.Ražotājs	1.Produkts 2.Produkts 3.Produkts utt.			
	2.Ražotājs	1.Produkts 2. Produkts utt.			
2. Gaļa un gaļas produkti					
3. Dārzeņi					
4. Augļi un ogas					
5. Graudaugu produkti (maize, putraimi, milti)					

Pretendents/ Pretendenta pilnvarotā persona: _____

Paraksts: _____

Datums: _____

LĪGUMS (PROJEKTS)

Rīgā 2018. gada __. _____
Latvijas Nacionālais kultūras centrs (turpmāk – Pasūtītājs), reģ. Nr. LV90000049726,
juridiskā adrese: Pils laukums 4, Rīga, LV-1365, tās direktores Signes Pujātes personā, no
vienas puses, un
____ “_____” (turpmāk – Izpildītājs), reģistrācijas Nr. _____, juridiskā
adrese: _____, tās _____ personā, no otras puses,
abi kopā un katrs atsevišķi turpmāk - Līdzēji, pamatojoties uz iepirkuma “XXVI Vispārējo
latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana”
(ID Nr. LNKC 2018/__) (turpmāk – Iepirkums) __.daļas rezultātiem, noslēdz šāda satura
līgumu (turpmāk – Līgums):

1. LĪGUMA NOSLĒGŠANAS PAMATOJUMS

- 1.1. Izpildītājs ir piedalījies Pasūtītāja rīkotajā Iepirkumā, iesniedzot Pasūtītājam Piedāvājumu.
- 1.2. Atbilstoši Pasūtītāja Iepirkuma komisijas 2018. gada _____ lēmumam, Izpildītājs ir ieguvis tiesības realizēt savu iesniegto Piedāvājumu.

2. LĪGUMA PRIEKŠMETS

- 2.1. Izpildītājs nodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku (turpmāk – Svētki) dalībniekiem no 2018.gada _____ līdz _____ (turpmāk tekstā – Pakalpojumi), saskaņā ar Līguma noteikumiem, tehnisko specifikāciju (Līguma 1.pielikums), Izpildītāja Iepirkumam iesniegto tehnisko un finanšu piedāvājumu (Līguma 2.pielikums) un Latvijas Republikas normatīvajiem aktiem.
- 2.2. Pakalpojumu sniegšanas vietas:
 - 2.2.1. _____;
 - 2.2.2. _____;
 - 2.2.3. _____.
- 2.3. Izpildītājs garantē, ka ir tiesīgs slēgt šāda rakstura Līgumu par Pakalpojuma sniegšanu, kā arī Līguma slēgšanas brīdī ir saņēmis visas Latvijas Republikas normatīvajos aktos paredzētās licences un atļaujas no pilnvarotajām valsts institūcijām Pakalpojumu sniegšanai.

3. LĪGUMA SAMAKSA UN NORĒĶINU KĀRTĪBA

- 3.1. Izpildītājs sniedz Pakalpojumu Pasūtītājam par finanšu piedāvājumā norādīto cenu EUR _____ bez PVN par Pakalpojumu dienā (1 (viena) ēdienreize - pusdienas) vienam Svētku dalībniekam. Pakalpojuma maksa tiks veikta par faktiski sniegtajiem Pakalpojumiem, nepārsniedzot Pasūtītāja noteikto Pakalpojuma apjomu, ja vien Pasūtītājs nav izdarījis izmaiņas tajā un Līgumā noteiktā kārtībā paziņojis Izpildītājam.
- 3.2. Pēc Pakalpojuma sniegšanas Līdzēji paraksta Pakalpojuma pieņemšanas un nodošanas aktu (turpmāk – Akts), kurā fiksē faktisko pakalpojuma sniegšanas apjomu – faktiski ēdināmo personu skaitu. Aktu sagatavo un iesniedz Pasūtītājam Izpildītājs ne vēlāk kā 3 (trīs) darba dienu laikā pēc Pakalpojuma sniegšanas beigām. Pasūtītājs 3 (trīs) darba dienu laikā pēc Akta saņemšanas veic Pakalpojuma izpildes pārbaudi un paraksta Aktu. Ja Pasūtītājs konstatējis trūkumus vai neatbilstību Līguma noteikumiem, Pasūtītājs tiesīgs nepieņemt

Pakalpojumu līdz trūkumu novēršanai un neparakstīt Aktu, vai parakstīt to ar attiecīgām atrunām.

- 3.3. Pasūtītājs veic Līguma maksas samaksu 30 (trīsdesmit) dienu laikā pēc pieņemšanas un nodošanas akta (bez atrunām, kas izdarītas 3.2.punktā noteiktā kārtībā) abpusējas parakstīšanas dienas saskaņā ar Izpildītāja izrakstīto rēķinu, pārskaitot naudu Izpildītāja norādītajā bankas kontā.
- 3.4. Par samaksas dienu tiek uzskatīta diena, kad Pasūtītājs veicis Līgumā noteiktās naudas summas pārskaitījumu uz Izpildītāja norēķinu kontu.

4. LĪDZĒJU TIESĪBAS, PIENĀKUMI UN ATBILDĪBA

4.1. Izpildītāja tiesības un pienākumi:

- 4.1.1. veikt Pakalpojuma izpildi līgumā noteiktajā termiņā, apjomā un kvalitātē;
- 4.1.2. nodrošināt Pakalpojumu atbilstoši LR normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, kā arī iepirkumā iesniegtajam piedāvājumam un tehniskajai specifikācijai;
- 4.1.3. Līguma uzsākšanas brīdī attiecībā uz produktiem, kas tiek izmantoti Pakalpojuma sniegšanā un atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, iesniegt Pasūtītājam ražotāju un audzētāju sarakstu, norādot to kontaktinformāciju, un ražotāja vai audzētāja apliecinājumu par sadarbību ar Izpildītāju Līguma izpildē;
- 4.1.4. neveikt nekādas darbības, kas tieši vai netieši var radīt zaudējumus Pasūtītājam vai kaitēt tā interesēm;
- 4.1.5. ievēro darba drošības un citas normatīvajos aktos noteiktās prasības Pakalpojuma sniegšanas laikā;
- 4.1.6. sniedz Pasūtītājam nepieciešamo informāciju Pasūtītāja norādītajā termiņā;
- 4.1.7. Pakalpojuma izpildes rezultātā tapušos jebkāda veida materiālus nenodod trešajām personām bez Pasūtītāja rakstveida piekrišanas;
- 4.1.8. mainīt Iepirkuma piedāvājumā norādītos apakšuzņēmējus tikai ar Pasūtītāja rakstisku piekrišanu (ja Pakalpojuma izpildē tiek piesaistīti apakšuzņēmēji);
- 4.1.9. pieprasīt un saņemt no Pasūtītāja informāciju un skaidrojumus ar Pakalpojuma sniegšanu saistītu jautājumu risināšanai;
- 4.1.10. saņemt Līgumā noteikto samaksu par kvalitatīvi sniegto Pakalpojumu.
- 4.1.11. Izpildītājam ir pienākums ne vēlāk kā 5 darba dienu laikā pēc Līguma noslēgšanas iesniegt Pasūtītājam 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.

4.2. Pasūtītāja tiesības un pienākumi:

- 4.2.1. pieņemt Izpildītāja kvalitatīvi sniegto Pakalpojumu ar pieņemšanas un nodošanas aktu;
- 4.2.2. sadarboties ar Izpildītāju šī Līguma darbības laikā un nodrošināt Izpildītāju ar Pasūtītāja rīcībā esošo Pakalpojuma izpildei nepieciešamo informāciju;
- 4.2.3. apņemas veikt samaksu par kvalitatīvi un laikā sniegto Pakalpojumu šajā Līgumā noteiktajā termiņā un kārtībā;

- 4.2.4. kontrolēt šī Līguma izpildes gaitu, veikt Pakalpojuma kvalitātes kontroles pasākumus un pieprasīt no Izpildītāja kontroles veikšanai nepieciešamo informāciju, norādot tās sniegšanas termiņu, nepieciešamības gadījumā norādot pārbaudes veidu;
- 4.2.5. pārbaudot Pakalpojuma sniegšanas kvalitāti un atbilstību Līguma prasībām, pieaicināt speciālistus un ekspertus, pieprasīt no Izpildītāja dokumentus vai to kopijas;
- 4.2.6. neapmaksāt nekvalitatīvi sniegtu Pakalpojumu;
- 4.2.7. apturēt vai atkāpties no Līguma izpildes ārējā normatīvajā aktā vai Līgumā noteiktajos gadījumos.

4.3. Līdzēju atbildība

- 4.3.1. Līdzēji ir savstarpēji atbildīgi par otram Līdzējam nodarītajiem zaudējumiem, ja tie radušies viena Līdzēja vai tā darbinieku, kā arī šī Līdzēja Līguma izpildē iesaistīto trešo personu prettiesiskas darbības vai bezdarbības, kā arī aiz rupjas neuzmanības un ļaunā nolūkā izdarīto darbību vai nolaidības rezultātā.
- 4.3.2. Gadījumā, ja Pasūtītājs nav iesniedzis rakstisku pretenziju par nekvalitatīvi sniegto Pakalpojumu, tas atzīst, ka Pakalpojums veikts saskaņā ar Līguma noteikumiem, labā kvalitātē un ievērojot termiņus.
- 4.3.3. Pasūtītājs un Izpildītājs ir atbildīgi par Līguma neizpildīšanu vai nepienācīgu pildīšanu saskaņā ar spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
- 4.3.4. Par savlaicīgi nesniegtajiem Pakalpojumiem, kā arī par Pakalpojuma sniegšanu, Līgumā noteikto dokumentu iesniegšanu, pārkāpjot Līgumā, Iepirkuma tehniskajā specifikācijā vai Iepirkuma tehniskajā piedāvājumā noteiktos Pakalpojuma sniegšanas nosacījumus un/vai termiņus, Pasūtītājam ir tiesības pieprasīt no Izpildītāja līgumsodu 5% (pieci procenti) apmērā no kopējās Līguma samaksas (Pakalpojuma maksas par faktiski sniegtajiem Pakalpojumiem) par katru pārkāpumu. Līgumsoda samaksa neatbrīvo Izpildītāju no pienākumu izpildes.
- 4.3.5. Par Pakalpojuma neuzsākšanu Līgumā noteiktajā termiņā, Izpildītājs maksā līgumsodu 10% apmērā no Līguma kopējās samaksas. Līgumsoda samaksa neatbrīvo Izpildītāju no pienākumu izpildes.
- 4.3.6. Ja Pasūtītājs neveic samaksu par Pakalpojumu Līgumā noteiktajā termiņā, tad Pasūtītājs maksā Izpildītājam līgumsodu 0,5% (nulle komats pieci procenti) apmērā no laikā nesamaksātās summas, par katru nokavēto maksājuma dienu, bet ne vairāk kā 10% no nesamaksātās summas. Līgumsoda samaksa neatbrīvo Pasūtītāju no saistību izpildes.
- 4.3.7. Neviena Līgumā noteiktās soda naudas samaksa neatbrīvo Līdzējus no to saistību pilnīgas izpildes.

5. GROZĪJUMI LĪGUMĀ UN LĪGUMA LAUŠANA

- 5.1. Līgumu var papildināt, grozīt vai izbeigt, Līdzējiem savstarpēji vienojoties. Jebkuras Līguma izmaiņas vai papildinājumi tiek noformēti rakstveidā un kļūst par šī Līguma neatņemamu sastāvdaļu. Līguma noteikumus var grozīt ievērojot Publisko iepirkumu likuma 61. panta noteikumus. Pasūtītājs ir tiesīgs vienpusēji grozīt Līgumu attiecībā uz Pakalpojuma apjomu, to palielinot vai samazinot, informējot par izmaiņām Izpildītāju divas darba dienas iepriekš. Šāds Pasūtītāja paziņojums Izpildītājam ir saistošs sākot ar tā saņemšanas brīdi.
- 5.2. Pasūtītājam ir tiesības vienpusēji lauzt Līgumu:
 - 5.2.1. nekavējoties, ja tiek konstatēts, ka Pakalpojums netiek sniegts atbilstoši Līguma noteikumiem vai Iepirkuma tehniskās specifikācijas prasībām;
 - 5.2.2. to rakstveidā paziņojot Izpildītājam desmit darbdienu iepriekš, ja ir pasludināts Izpildītāja maksātnespējas process vai iestājas citi apstākļi, kas liedz vai liegs Izpildītājam turpināt Līguma izpildi saskaņā ar Līguma noteikumiem vai kas negatīvi ietekmē Pasūtītāja tiesības, kuras izriet no Līguma;

- 5.2.3. to rakstveidā paziņojot Izpildītājam desmit darbdienu iepriekš, ja Izpildītājs Līguma noslēgšanas vai Līguma izpildes laikā sniedzis nepatiesas vai nepilnīgas ziņas vai apliecinājumu.

6. PIEMĒROJAMIE LIKUMI UN STRĪDU IZSKATĪŠANAS KĀRTĪBA

- 6.1. Viss šajā Līgumā noteiktais interpretējams saskaņā ar Latvijas Republikas tiesību normatīvajiem aktiem.
- 6.2. Puses noslēdz Līgumu labā ticībā un jebkādos strīdus, kas rodas Līguma sakarā, Līdzēji risina pārrunu ceļā.
- 6.3. Jebkurš strīds, domstarpība vai prasība, kas izriet no šī Līguma, kas skar to vai tā pārkāpšanu, izbeigšanu vai spēkā neesamību, ko Līdzēji nevar atrisināt pārrunu ceļā 30 (trīsdesmit) kalendāro dienu laikā, tiks galīgi izšķirts tiesā.

2. NEPĀRVARAMA VARA

- 7.1. Līdzēji ir atbrīvoti no atbildības par savu saistību nepildīšanu, ja šāda neizpilde ir notikusi nepārvaramas varas (force majeure) iestāšanās rezultātā. Par minētajiem apstākļiem uzskatāmi: ugunsgrēki, dabas stihijas, jebkura rakstura karadarbība vai tās draudi, streiki, blokādes, valsts institūciju akti un darbības, kas būtiski izmaina Līdzēju saimnieciskās darbības nosacījumus, tā ka tālāka darbība kļūst neiespējama, vai nes tikai zaudējumus, kā arī citi no Līdzējiem neatkarīgi apstākļi.
- 7.2. Līdzēju līgumsaistību neizpildīšana ir attaisnojama, ja šī puse pierāda, ka neizpildīšanas cēlonis ir bijis Līguma 7.1.punktā minētais šķērslis, kuru tā nevarēja kontrolēt, un nevarēja saprātīgi sagaidīt, lai Līdzējs paredzētu šķēršļa rašanos Līguma noslēgšanas brīdī vai izvairītos no šķēršļa, vai pārvarētu tā sekas. Ja šķērslis ir īslaicīgs, saistību neizpildīšana ir attaisnota tikai uz saprātīgu laiku, kas noteikts, ņemot vērā šķēršļa ietekmi uz Līguma izpildīšanu.
- 7.3. Līdzējs, kas nokļuvusi nepārvaramas varas apstākļos, nekavējoties rakstveidā informē par to otru Līdzēju, ziņojumam pievienojot kompetentas iestādes izsniegtu izziņu, kura satur minēto apstākļu apstiprinājumu un raksturojumu.
- 7.4. Ja nepārvaramas varas apstākļi turpinās ilgāk kā vienu mēnesi, katrs Līdzējs ir tiesīgs atkāpties no Līguma.

8. CITI LĪGUMA NOTEIKUMI

- 8.1. Līgums stājas spēkā ar dienu, kad Līgums ir atbilstoši parakstīts un noformēts gan no Pasūtītāja, gan no Izpildītāja puses.
- 8.2. Līdzēji apliecina, ka tiem ir attiecīgās pilnvaras, lai slēgtu šo Līgumu un uzņemtos tajā noteiktās tiesības un pienākumus, kā arī iespējas veikt šajā Līgumā noteikto pienākumu izpildi.
- 8.3. Jautājumos, kas nav atrunāti šajā Līgumā, Līdzējiem ir saistoši Iepirkuma, Izpildītāja piedāvājuma un normatīvo aktu nosacījumi.
- 8.4. Pasūtītāja pilnvarotais pārstāvis Līguma izpildes laikā ir _____, _____, epasts: _____.
- 8.5. Izpildītāja pilnvarotais pārstāvis Līguma izpildes laikā ir _____, tel. _____, e-pasts: _____.
- 8.6. Līdzēju pilnvarotie pārstāvji ir atbildīgi par Līguma izpildes uzraudzīšanu, tai skaitā, par Pakalpojuma pieņemšanas un nodošanas akta noformēšanu, iesniegšanu un parakstīšanu atbilstoši Līguma prasībām, savlaicīgu rēķinu iesniegšanu un pieņemšanu, apstiprināšanu un nodošanu apmaksai, defekta akta parakstīšanu.
- 8.7. Šis Līgums pilnībā apliecina Līdzēju vienošanos. Nekādi Līguma mutiski papildinājumi un vienošanās netiek uzskatīti par šī Līguma noteikumiem. Jebkuras izmaiņas vai vienošanās

stājas spēkā tikai tad, ja tās noformētas rakstiski, abu Līdzēju parakstītas un pievienotas Līgumam kā pielikumi.

- 8.8. Jautājumi, kas nav noteikti šajā Līgumā, tiek risināti saskaņā ar spēkā esošajiem Latvijas Republikas tiesību normatīvajiem aktiem.

9. Līguma pielikumi:

- 9.1. Tehniskā specifikācija;
9.2. Finanšu piedāvājums;
9.3. Ēdienkarte un tehniskā karte;
9.4. Atskaites par faktiski sniegto pakalpojumu veidlapa.

10. LĪDZĒJU REKVIZĪTI UN PARAKSTI

PASŪTĪTĀJS

Latvijas Nacionālais kultūras centrs

Pils laukums 4, Rīga LV-1365

Reģ. Nr.90000049726

Valsts Kase

Konta Nr.:

Kods: TRELLV22

IZPILDĪTĀJS

Banka

Konts:

Kods:

S. Pujāte

____.____.2018. līgumam Nr. ____
____.pielikums

Pakalpojuma pieņemšanas un nodošanas akts par faktiski sniegto pakalpojumu
“XXVI Vispārējo latviešu Dziesmu un XVI Deju svētku dalībnieku ēdināšanas pakalpojumu
nodrošināšana”

No 2018.gada ____ līdz ____

Datums	Ēdināmo skaits	Pakalpojuma maksa (EUR)	Kopējā summa (EUR)	Pasūtītāja atbildīgā darbinieka paraksts

Pakalpojuma sniedzēja atbildīgais darbinieks: _____

____.____.2018.

ĒDIENKARTES UN TEHNOLOĢISKĀS KARTES

ĒDIENKARTES

Ēdienkarte Nr.1

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Energ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrāti	
G-6	Cūkgaļas strogonovs	80/120	25,43	24,90	8,95	360,48
B-9.1	Vārīti griķi	300	5,29	6,83	59,85	322,36
S-20	Kāpostu un burkānu salāti	150	1,39	7,89	10,00	110,16
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			35,10	40,34	107,01	915,40
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.2

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Energ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrāti	
G-4	Cepti vistas šķiņķīši	100	26,66	13,87	0,14	231,67
M-4	Tomātu mērce	50	0,98	1,63	5,27	38,41
B-13	Rīsi ar burkāniem un zirnīšiem	280	7,78	7,23	66,94	362,96
S-16	Kāpostu, gurķu salāti ar eļļu	120	1,15	6,12	7,44	86,18
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			39,57	29,56	108,00	841,62
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.3

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Energ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrāti	
G-7	Sautēta cūkgaļa dārzeņu mērcē	70/150	21,96	29,17	11,88	393,65
D-6	Vārīti kartupeļi	320	6,60	0,99	57,09	257,40
S-18	Burkānu, gurķu, paprikas salāti	150	1,11	9,27	10,32	124,80
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			32,67	40,15	107,49	898,25
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.4

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Energ. Kcal
			Olbalt.	Tauki	Ogļhidrāti	

			vielas			
G-8	Cepetis	100	27,66	14,17	1,40	242,69
B-16	Grūbu irdenā biezputra ar zaļumiem	280	9,32	10,34	70,70	395,07
S-7.1	Ziedkāpostu un burkānu salāti	120	2,04	7,32	7,60	100,02
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			42,02	32,55	107,90	860,18
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.5

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Enerģ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrāti	
G-9	Vistas fileja dārzeņu mērcē	90/100	28,90	20,66	10,49	340,63
B-15	Rīsi ar brokoļiem	250	7,17	7,05	61,48	336,94
S-17	Ķīnas kāpostu salāti ar tomātiem un eļļu	150	1,77	7,81	6,89	101,64
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			40,84	36,25	107,05	901,61
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.6

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Enerģ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrāti	
G-10	Karbonāde	100	27,12	22,02	6,24	331,31
D-6	Vārīti kartupeļi	320	6,60	0,99	57,09	257,40
M-2	Sēņu mērce	100	2,60	10,26	9,25	137,35
S-6.1	Tomātu, gurķu, zaļumu salāti	150	1,24	6,83	6,81	90,44
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			40,56	40,83	107,60	938,90
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.7

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Enerģ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrāti	
G-3	Sautēta liellopu gaļa tomātu mērcē	70/160	24,82	24,37	10,12	356,45
M-6	Vārīti makaroni	220	11,53	5,55	64,50	340,28
S-19	Redīsu un burkānu salāti	120	1,07	6,19	6,78	84,65
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopsumma			40,42	36,83	109,61	903,78
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

Ēdienkarte Nr.8

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porc. iznāk.,g	Uzturvielas, g			Energ. Kcal
			Olbalt. vielas	Tauki	Ogļhidrā	
G-12	Cūkgaļa ar sīpoliem	90/120	27,73	29,70	9,74	414,82
B-14	Sautēti rīsi ar papriku	270	7,02	6,59	67,66	358,83
A-5	Mazsālīti gurķi	100	0,60	0,10	3,60	15,00
	Rupjmaize	60	3,00	0,72	28,20	122,40
	Ūdens, negāzēts	500	00,00	00,00	00,00	00,00
Pusdienas kopā			38,35	37,10	109,20	911,05
Vidējās uzturvielu un enerģijas devas			30-47	26-42	107-173	784-1260

TEHNOLOĢISKĀS KARTES

DĀRZENI

Rec. Nr: A-5	Mazsālīti gurķi					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt. kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Mazsālīti gurķi	166,7	100	0,60	0,10	3,60	15,00
Iznākums		100	0,60	0,10	3,60	15,00

<i>Produktu apstrāde</i>	Gurķus izņem no sālījuma, noskalo.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Gurķus sagriež šķēlītēs vai pasniedz veselus. - Nesagrieztos gurķus iepakoj (piemēram, polietilēna maisiņos). - Ja jāuzglabā, tad uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 12 stundām.

KARTUPEĻU ĒDIENI

Rec. Nr: D-6	Vārīti kartupeļi					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Kartupeļi	440	330	6,60	0,99	57,09	257,4
Sāls		1	0,00	0,00	0,00	0,00
Iznākums	-	320	6,60	0,99	57,09	257,40

<i>Produktu apstrāde</i>	Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež lielos gabalos.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	Uzvāra ūdeni, pievieno sāli, vāra, līdz kartupeļi mīksti. Nokāš, nosusina.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz 60-65 °C temperatūrā. - Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, virs 63 °C.

GAĻAS ĒDIENI

Rec. Nr: G-3	Sautēta liellopu gaļa tomātu mērcē					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Liellopu gaļa, lāpstīņas gab.	142.5	114/70	22.69	13.00	0.00	207.48

Elļa, rapšu	6	6	0.00	6.00	0.00	54
Ūdens	-	120	0.00	0.00	0.00	0
Sīpoli	23.5	20	0.32	0.06	2.00	9.20
Ķiploki	2.35	2	0.13	0.01	0.66	3.20
Burkāni	25	20	0.16	0.08	1.80	7.6
Tomāti savā sulā, mizoti, kons.	50	50	0.60	0.15	1.95	11
Milti, kviešu, augstākā labuma	4	4	0.38	0.06	3.03	14.12
Krējums, skābais, 25%	20	20	0.52	5.00	0.54	49.24
Sāls	0.4	0.4	0.00	0.00	0.00	0
Pipari, melnie, malti	0.2	0.2	0.02	0.01	0.14	0.61
Iznākums	-	70/160	24.82	24.37	10.12	356.45

* sautēta gaļa

<i>Produktu apstrāde</i>	- Gaļu nomazgā, atcīpslo un sagriež gabaliņos. - Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo un sīki sagriež. - Burkānus mazgā, mizo, skalo, sarīvē uz rupjās rīves.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Gaļu apcep sakarsētā eļļā (140-150 °C), līdz brūnganai garoziņai, pārlej ar karstu ūdeni un sautē. - Sakarsētā eļļā izkarsē (110-120 °C) sasmalcinātos sīpolus, burkānus, ķiplokus. - Miltus apcep uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni (130-140 °C), nedaudz padzesē. Tad pielej karstu sautējamo šķidrumu, krējumu un uzvāra. - Pusgatavai gaļai pievieno izkarsētos dārzeņus, tomātus ar visu sulu (ja nepieciešams, tos sagriež mazākos gabaliņos) un turpina sautēt līdz gatavībai. Neilgi pirms gatavības beigām pievieno sagatavoto mērci, garšvielas un uzvāra.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.

Rec. Nr: G-4	Cepti vistas šķiņķīši					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Vistas gaļas šķiņķis, bez kauliem	145,3	138	26,63	7,87	0,00	178,02
Elļa, rapšu	6	6	0,00	6,00	0,00	53,04
Sāls	0,4	0,4	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0,2	0,2	0,02	0,01	0,14	0,61
Iznākums	-	100	26,66	13,87	0,14	231,67

*- produkta svars pēc siltapstrādes

<i>Pirmapstrāde</i>	Gaļu attīra no liekajiem saistaudiem, mazgā, nosusina.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	Sakarsētā eļļā ātri apcep šķiņķīšus (150 -160 °C) no abām pusēm, līdz tās brūnganas, pārkausa garšvielas, liek sakarsētā cepeškrāsnī 160-180 °C apmēram 30-45 min (pārbaudot gatavību, gaļas krāsai iekšpusē nedrīkst būt sāta, tai jābūt pelēkai).

<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.
--	--

Rec. Nr: G-6	Cūkgaļas strogonovs					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Cūkgaļa, mug. gab.	117,9	112/80*	23,52	11,20	0,00	194,88
Sāls	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0,2	0,2	0,02	0,01	0,14	0,61
Sīpoli	31,8	27	0,43	0,08	2,70	12,42
Milti, kviešu, a.l.	7	7	0,67	0,11	5,30	24,71
Eļļa, rapšu	6	6	0,00	6,00	0,00	54
Krējums, skābais, 25%	30	30	0,78	7,50	0,81	73,86
Ūdens	-	60	0,00	0,00	0,00	0,00
Iznākums	-	80/120	25,43	24,90	8,95	360,48

*- produkta svars pēc siltapstrādes

<i>Produktu apstrāde</i>	- Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. - Cūkgaļu nomazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Uz pannas apcep gaļu līdz dzeltenbrūnai garoziņai (140-150 °C). - Turpat vai atsevišķi izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 °C). Pārkausa miltus un visu kopā izkarsē. Pielej verdošu ūdeni, samaisa, uzvāra. Pieliek krējumu, garšvielas, uzvāra.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.

Rec. Nr: G-7	Sautēta cūkgaļa dārzeņu mērcē					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Cūkgaļa, šķiņķa gab.	116,7	105/70	19,95	10,08	0,00	170,1
Eļļa, rapšu	10	10	0,00	10,00	0,00	90
Burkāni	40	32	0,26	0,13	2,88	12,16
Sīpoli	50,6	43	0,69	0,13	4,30	19,78
Āboli, skābi	37,1	26	0,08	0,08	3,35	13,52
Ķiploki	1,4	1,2	0,08	0,01	0,40	1,92
Krējums, skābais, 25%	35	35	0,91	8,75	0,95	86,17
Ūdens	-	50	0,00	0,00	0,00	0,00
Sāls	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
Iznākums	-	70/150	21,96	29,17	11,88	393,65

*- produkta svars pēc siltapstrādes

<i>Produktu apstrāde</i>	- Gaļu attīra no liekajiem saistaudiem, mazgā, nosusina, sagriež gabaliņos. - Burkānus mazgā, mizo, skalo, sarīvē.
--------------------------	---

	- Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo, sasmalcina. - Ābolus mazgā, izņem sēklotni, griež šķēlēs.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Sakarsētā eļļā apcep gaļas strēmelītes (150-160 °C), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. - Uz pannas sakarsētā eļļā apcep (135°C) burkānus, sīpolus, ķiplokus līdz zeltaini brūnai krāsai. - Apceptajai gaļai pievieno izkarsētos dārzeņus, uzvārītu ūdeni, skābo krējumu, ābolus, sāli. - Samaisa, uzvāra, karsē apmēram 5- 10 min.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.

Rec. Nr: G-8	Cepetis					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc.,		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Cūkgaļa, šķiņķa gab.	158,9	143	27,17	13,73	0,00	231,66
Burkāni	5	4	0,03	0,02	0,36	1,52
Sīpoli	5,9	5	0,08	0,02	0,50	2,30
Sāls	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0,2	0,2	0,02	0,01	0,14	0,61
Sinepes, galda	4	4	0,36	0,40	0,40	6,60
Iznākums	-	100	27,66	14,17	1,40	242,69

<i>Produktu apstrāde</i>	- Gaļu attīra no liekajiem saistaudiem, mazgā, nosusina. - Burkānus mazgā, mizo, skalo, sagriež šķēlēs. - Sīpolus skalo, sagriež šķēlēs.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	Sagatavotu cūkas gaļas gabalu ierīvē ar sāli, pipariem, sinepēm, liek cepešpannā, un karstā (ap 250 °C) cepeškrāsnī apcep. Tad pielej verdošu ūdeni, pieliek garšsaknes un tupina cept samazinātā siltumā (150-170°C) līdz gatavībai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Gatavu cepeti nedaudz atdzesē, sagriež šķēlēs. Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.

Rec. Nr: G-9	Vistas fileja dārzeņu mērcē					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc.,		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Vistas fileja	134,7	128/90	26,37	4,10	0,51	144,64
Eļļa, rapšu	3,8	3,8	0,00	10,00	0,00	90,00
Krējums, skābais, 25%	25	25	0,65	6,25	0,68	61,55
Ūdens	-	38	0,00	0,00	0,00	0,00
Milti, kviešu, a. lab.	5	5	0,48	0,08	3,79	17,65
Burkāni	23,8	19	0,15	0,08	1,71	7,22
Sīpoli	8,8	7,5	0,12	0,02	0,75	3,45
Puravi	13,9	9	0,16	0,02	0,68	3,06

Ķiploki	2,4	2	0,13	0,01	0,66	3,20
Sāls	0,4	0,4	0,00	0,00	0,00	0,00
Pētersīļu zaļumi	2,4	2	0,07	0,02	0,16	0,98
Zirnīši, zaļie saldēti	13,2	12,5	0,76	0,09	1,55	8,88
Iznākums	-	90/100	28,90	20,66	10,49	340,63

*-produkta svars pēc siltapstrādes

<i>Produktu apstrāde</i>	- Vistas fileju attīra no gaļas saistaudiem, mazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs. - Pētersīļu zaļumus pārlasa, skalo, nosusina, sasmalcina. - Burkānus mazgā, mizo, skalo, griež salmiņos. - Sīpolus, ķiplokus mizo, skalo, sasmalcina. - Puraviem nogriež saknes daļu, pārgriež uz pusēm, skalo zem tekošas ūdens strūkļas, griež pusgredzenos.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Sakarsētā eļļā apcep vistu strēmelītes (150-160 °C), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. - Uz pannas sakarsētā eļļā apcep (135°C) burkānus, sīpolus, puravus līdz zeltainai krāsai. - Sajauc kopā apceptos vistas gabaliņus ar izkarsētajām garšsāknēm, pārkaisa sāli, piparus, pielej nedaudz ūdens, un lēni sautē (95-98 °C), līdz vista gatava. Nokāš šķidrumu. - Uz pannas izkarsē miltus līdz krēmkrāsai (110-120 °C), pievieno krējumu, sautējamo šķidrumu. Uzkarsē, ļaujot mērcei iebiezināties. - Ar pagatavoto mērci pārlej sautētos vistas gabaliņus un dārzeņus, pievieno zirnīšus un karsē – sautē vēl 5 min.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C), pārkaisot ar zaļumiem. - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.

Rec. Nr: G-10	Karbonāde					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v.	Tauki	Ogļh.	
Cūkgaļa, mug. gab.	126,3	120	25,20	12,00	0,00	208,80
Sāls	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0,16	0,16	0,02	0,01	0,11	0,49
Olas	0,15 gb.	9	1,13	0,89	0,07	12,78
Milti, kviešu, augstlab.	8	8	0,77	0,13	6,06	28,24
Eļļa, rapšu	9	9	0,00	9,00	0,00	81,00
Iznākums	-	100	27,12	22,02	6,24	331,31

<i>Produktu apstrāde</i>	Gaļu, nomazgā, nosusina, sagriež 1 cm biezās šķēlēs.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Gaļas šķēles viegli izdauza ar gaļas āmurīti, apkaisa ar sāli un pipariem, iemērc miltos, tad olā, cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnu. - Pēc tam iztur cepeškrāsnī 5 – 7 min 150 – 170°C temperatūrā.

<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.
--	--

Rec. Nr: G-12	Cūkgaļa sīpolu mērcē					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc.,		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Cūkgaļa, šķiņķa gab.	150	135/90	25.65	12.96	0.00	218.70
Sāls	0.6	0.6	0.00	0.00	0.00	0.00
Pipari, melnie, malti	0.2	0.2	0.02	0.01	0.14	0.61
Sīpoli	58.8	50	0.80	0.15	5.00	23.00
Milti, kviešu, a.l.	5	5	0.48	0.08	3.79	17.65
Eļļa, rapšu	9	9	0.00	10.00	0.00	90.00
Krējums, skābais, 25%	30	30	0.78	7.50	0.81	73.86
Ūdens	-	100	0.00	0.00	0.00	0.00
Iznākums	-	90/120	27.73	29.70	9.74	414.82

*- produkta svars pēc siltapstrādes

<i>Produktu apstrāde</i>	- Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. - Cūkgaļu nomazgā, nosusina, sagriež šķēlēs, izklapē.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Uz pannas apcep gaļu līdz dzeltenbrūnai garoziņai (140-150 °C), pielej karstu ūdeni un sautē. - Atsevišķi izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 °C). Pārkausa miltus un visu kopā izkarsē. Pielej verdošu ūdeni, samaisa, uzvāra. Pieliek krējumu, garšvielas, uzvāra. - Kad gaļa mīksta, pielej mērci un uzvāra.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 4 h.

GRAUDAUDU PRODUKTU ĒDIENI

Rec. Nr: B-9.1	Vārīti griķi					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Griķi	75	75	5,25	1,05	59,85	270,00
Ūdens	-	180	0,00	0,00	0,00	0,00
Sāls	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
Sviests, 82,5%	7	7	0,04	5,78	0,00	52,36
Iznākums	-	300	5,29	6,83	59,85	322,36

<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno griķu putraimus, vāra, kamēr ūdens uzsūks, tad turpina briedināt 95 - 98 °C līdz gatavībai. - Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.
--------------------------	---

Ēdiena pasniegšana
un uzglabāšana

- Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar kausētu sviestu.
- Biezputras uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, virs 63 °C.

Rec. Nr: B-13	Rīsi ar burkāniem un zirņiem					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Rīsi, tvaicēti	77	77	6,01	0,92	61,14	279,51
Burkāni	35	28	0,22	0,11	2,52	10,64
Cukini	29,5	28	0,39	0,06	0,92	5,32
Zirņi, zaļie, saldēti	19	19	1,15	0,13	2,36	13,49
Eļļa, rapšu	6	6	0,00	6,00	0,00	54,00
Iznākums	-	280	7,78	7,23	66,94	362,96

Produkta apstrāde

- Burkānus mazgā, mizo, skalo, sarīvē uz rupjās dārzeņu rīves.
- Cukini mazgā, nogriež galus, griež salmiņos.

Ēdiena gatavošana

- Burkānus, cukini izkarsē eļļā (110-120 °C).
- Rīsiem pielej ūdeni un lēni vāra (98-100°C) 10-15 min, tad pievieno apceptos dārzeņus un turpina sutināt vēl 5-10 min.
- Pievieno zirņus, sāli un turpina karsēt vēl 5 min.

Ēdiena pasniegšana
un uzglabāšana

- Pasniedz karstu (60-65 °C).
- Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 °C, līdz 4 stundām.

Rec. Nr: B-14	Sautēti rīsi ar papriku					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Paprika	67,5	54	0,70	0,22	3,35	16,20
Eļļa, rapšu	5,4	5,4	0,00	5,40	0,00	48,60
Rīsi, tvaicēti	81	81	6,32	0,97	64,31	294,03
Ūdens	-	180				
Sāls	0,8	0,8				
Iznākums	-	270	7,02	6,59	67,66	358,83

Produkta apstrāde

- Papriku mazgā, iztīra, sagriež kubiņos.

Ēdiena gatavošana

- Papriku viegli izkarsē eļļā.
- Rīsiem pielej ūdeni un lēni vāra (98-100°C) 10-15 min, tad pievieno izkarsēto papriku, sāli un turpina sutināt vēl 5-10 min.

Ēdiena pasniegšana
un uzglabāšana

- Pasniedz karstu (60-65 °C).
- Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 °C, līdz 4 stundām.

Rec. Nr: B-15	Rīsi ar brokoļiem					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	

Rīsi, <i>tvaicēti</i>	72	72	5,62	0,86	57,17	261,36
Brokoļi	38,8	33	1,19	0,00	2,18	11,22
Sīpoli	24,7	21	0,34	0,06	2,10	9,66
Eļļa, <i>rapšu</i>	2	2	0,00	2,00	0,00	18,00
Sviests, 82,5%	5	5	0,03	4,13	0,03	36,70
Iznākums	-	250	7,17	7,05	61,48	336,94

<i>Produkta apstrāde</i>	▪ Brokoļu kātu mizo, sadala rozetēs, skalo. Kātus sagriež kubiņos. ▪ Sīpolus notīra, noskalo, sasmalcina.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	▪ Sīpolus, brokoļus viegli izkarsē eļļā. ▪ Rīsiem pielej ūdeni un lēni vāra (98-100°C) 10-15 min, tad pievieno izkarsētos sīpolus, brokoļus, sāli un turpina sutināt līdz gatavi. Iemaisa sviestu.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	▪ Pasniedz karstu (60-65 °C). ▪ Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 °C, līdz 4 stundām.

Rec. Nr: B-16	Grūbu irdenā biezputra ar zaļumiem					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Grūbas	94	94	8,74	1,03	69,28	304,56
Ūdens	-	224	0,00	0,00	0,00	0,00
Pētersīļu zaļumi	16,5	14	0,52	0,17	1,12	6,86
Eļļa, <i>olīvu</i>	9,3	9,3	0,00	9,13	0,00	82,21
Ķiploki	1,1	0,9	0,06	0,00	0,30	1,44
Sāls	1,2	1,1	0,00	0,00	0,00	0,00
Iznākums	-	280	9,32	10,3	70,70	395,07

<i>Produkta apstrāde</i>	▪ Grūbas skalo vairākos ūdeņos, līdz tas dzidrs. Tad iemērc. ▪ Pētersīļu zaļumus šķiro, atdala kātus, skalo, nosusina, sagriež. ▪ Ķiplokus notīra, noskalo.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	▪ Grūbas ber karstā sālsūdenī un lēni vāra, līdz ūdens uzsūks, tad turpina briedināt mērenā karstumā (90-95°C) līdz putraini gatavi. ▪ Pētersīļus, ķiplokus kopā ar eļļu sablendē, iecilā grūbās.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	▪ Pasniedz karstu (60-65 °C). ▪ Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 °C, līdz 4 stundām.

MĒRCES

Rec. Nr: M-2	Sēņu mērce					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Šampinjoni	69.5	66	1.32	0.13	3.04	17.16
Sīpoli	12.9	11	0.18	0.03	1.10	5.06

Elļa, rapšu	5	5	0,00	5,00	0,00	44,20
Milti, kviešu, augstākā labuma	6	6	0,58	0,10	4,54	21,18
Krējums, skābais, 25%	20	20	0,52	5,00	0,54	49,60
Ūdens	-	60	0,00	0,00	0,00	0,00
Sāls	0.4	0.4	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0.05	0.05	0,01	0,00	0,04	0,15
Iznākums	-	100	2,60	10,2	9,25	137,35

<i>Produkta apstrāde</i>	- Sēnes pārslas, nogriež bojātās daļas, noskalo, nosusina. - Sīpolus notīra, noskalo, sagriež smalki.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Sīpolus sagriež, viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C) līdz tie ir caurspīdīgi, pievieno sēnes, turpina apcept. - Pannas saturam pievieno miltus, izkarsē. Pielej karstu ūdeni, pievieno krējumu, sāli, piparus un uzvāra.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). - Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 4 stundām.

Rec. Nr: M-4	Tomātu mērce					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc. g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Tomātu biezenis	15	15	0,65	0,08	2,84	13,5
Milti, kviešu, a. lab.	2,5	2,5	0,24	0,04	1,89	8,825
Sīpoli	2,4	2	0,03	0,01	0,20	0,92
Elļa, rapšu	1,5	1,5	0,00	1,50	0,00	13,5
Ķiploki	1,18	1	0,06	0,01	0,33	1,60
Ūdens	-	38	0,00	0,00	0,00	0,00
Sāls	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0,02	0,02	0,00	0,00	0,01	0,06
Iznākums	-	50	0,98	1,63	5,27	38,41

<i>Produkta apstrāde</i>	Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sasmalcina.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Sīpolus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C), pievieno tomātu pastu un turpina izkarsēt eļļā. - Miltus uz sausas pannas izkarsē (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai, nedaudz atdzesē, sajauc ar karstu ūdeni, pievieno izkarsētos sīpolus ar tomātu pastu, sāli un uzvāra. - Beigās pievieno sasmalcinātus ķiplokus.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). - Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 4 stundām.

Rec. Nr: M-6	Vārīti makaroni					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Makaroni, penne	88	88	11,5	2,55	64,50	313,28

Sāls	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
Eļļa, rapšu	3	3	0,00	3,00	0,00	27,00
Iznākums	-	220	11,5	5,55	64,50	340,28

<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Uzvāra sālsūdeni, pievieno makaronus, uzvāra un tad samazinot siltumu lēni vāra (98-100 °C) 10- 15 min līdz gatavībai. Makaronus nokāš sietā, pēc tam pārliet traukā. - Makaronus sajauc ar eļļu, lai nesalīp.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz karstus (60-65 °C) kā piedevu. - Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām, virs 63 °C.

SALĀTI

Rec. Nr: S-6.1	Tomātu, gurķu, zaļumu salāti					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk	Ogļh.	
Tomāti	78,6	77	0,54	0,23	4,39	20,02
Gurķi	60	48	0,34	0,05	1,01	5,28
Lociņi	12,6	12	0,22	0,02	0,88	3,96
Pētersīļu zaļumi	4,2	3,6	0,13	0,04	0,29	1,764
Eļļa, olīvu	6,6	6,6	0,00	6,48	0,00	58,344
Citroni	5,3	2,4	0,01	0,00	0,21	0,89
Sāls	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
Pipari, melnie, malti	0,06	0,06	0,01	0,00	0,04	0,18
Iznākums	-	150	1,24	6,83	6,81	90,44

*sula

<i>Produkta apstrāde</i>	- Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež gabaliņos. - Gurķus mazgā, mizo. - Pētersīļu zaļumus atdala no cietajiem kātiem, skalo, nosusina, sasmalcina. - Lokus šķiro, skalo, sagriež. - Citronus mazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	<i>Mērcei:</i> Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina sāli, cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. - Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. - Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz 5-12°C temperatūrā. - Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: S-7.1	Ziedkāpostu un burkānu salāti					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt.,
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk	Ogļh.	

						kcal
Ziedkāposti	110,45	74	1,78	0,30	3,48	20,72
Burkāni	38,75	31	0,25	0,12	2,79	11,78
Eļļa, <i>olīvu</i>	7	7	0,00	6,87	0,00	61,88
Citroni	5,33	2,4*	0,01	0,03	0,13	0,768
Ūdens	-	7				
Cukurs	1,2	1,2	0,00	0,00	1,20	4,872
Iznākums	-	120	2,04	7,32	7,60	100,02

*-sula

<i>Produkta apstrāde</i>	▪ Ziedkāpostiem atdala ārējās lapas, izgriež kacenu, sadala rozetītēs, noskalo. ▪ Burkānus mazgā, mizo, sarīvē. ▪ Citronus mazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	▪ <i>Mērcei:</i> Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. ▪ Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. ▪ Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	▪ Pasniedz 5-12°C temperatūrā. ▪ Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: S-16	Kāpostu, gurķu salāti ar eļļu					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Kāposti	90	72	0,86	0,14	5,26	23,04
Gurķi	36,3	29	0,20	0,03	0,70	3,48
Eļļa, <i>olīvu</i>	6	6	0,00	5,89	0,00	53,04
Cukurs	1,2	1,2	0,00	0,00	1,20	4,872
Sāls	0,4	0,4	0,00	0,00	0,00	0,00
Citroni	5,3	2,4	0,01	0,03	0,13	0,768
Ūdens	-	7	0,00	0,00	0,00	0
Pētersīļu zaļumi	2,4	2	0,07	0,02	0,16	0,98
Iznākums	-	120	1,15	6,12	7,44	86,18

*sula

<i>Produkta apstrāde</i>	▪ Kāpostiem noņem bojātās lapas, noskalo, izgriež kacenu, sagriež strēmelītēs. ▪ Gurķus mazgā, mizo, sagriež šķēlītēs. ▪ Pētersīļu zaļumus šķiro, atdala kātus, skalo, nosusina, sasmalcina. ▪ Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	▪ <i>Mērcei:</i> Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina sāli, cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. ▪ Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. ▪ Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	▪ Pasniedz 5-12°C temperatūrā. ▪ Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: S-17	Ķīnas kāpostu salāti ar tomātiem un eļļu					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Energ. vērt.,
	Bruto	Neto	Olb.	Taul	Ogļh	

						kcal
Ķīnas kāposti	58,9	53	0,80	0,11	1,17	7,95
Tomāti	54,1	53	0,37	0,16	3,02	13,78
Rukola	28,8	23	0,59	0,15	0,84	5,75
Eļļa, olīvu	7,5	7,5	0,00	7,37	0,00	66,3
Cukurs	1,7	1,7	0,00	0,00	1,70	6,90
Sāls	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
Citroni	6,7	3	0,02	0,03	0,17	0,96
Ūdens	-	9	0,00	0,00	0,00	0,00
Iznākums		150	1,77	7,81	6,89	101,64

*sula

<i>Produktu apstrāde</i>	▪ Ķīnas kāpostiem noņem ārējās lapas, nogriež pamatni, noskalo, izgriež kacenu, sagriež strēmelītēs. ▪ Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež gabaliņos. ▪ Rukolu šķiro, skalo, nosusina. ▪ Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	▪ <i>Mērcei:</i> Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina sāli, cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. ▪ Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. ▪ Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	▪ Pasniedz 5-12°C temperatūrā. ▪ Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: S-18	Burkānu, gurķu, paprikas salāti					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.	Tauk.	Ogļh.	
Burkāni	81,3	65	0,52	0,26	5,85	24,7
Gurķi	45	36	0,25	0,04	0,76	3,96
Paprika	31,3	25	0,33	0,10	1,55	7,50
Eļļa, olīvu	9	9	0,00	8,84	0,00	79,56
Cukurs	2	2	0,00	0,00	2,00	8,12
Sāls	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
Citroni	6,7	3	0,02	0,03	0,17	0,96
Ūdens	-	10	0,00	0,00	0,00	0,00
Iznākums	-	150	1,11	9,27	10,32	124,80

*sula

<i>Produktu apstrāde</i>	▪ Gurķus mazgā, mizo, sagriež šķēlītēs. ▪ Papriku mazgā, iztīra, griež salmiņos. ▪ Burkānus mazgā, mizo, sarīvē. ▪ Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	▪ <i>Mērcei:</i> Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina sāli, cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. ▪ Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. ▪ Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	▪ Pasniedz 5-12°C temperatūrā. ▪ Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: S-19	Redīsu un burkānu salāti					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Redīsi, baltie	107.5	86	0.86	0.09	3.35	16.34
Burkāni	32.5	26	0.21	0.10	2.34	9.88
Eļļa, rapšu	6	6	0.00	6.00	0.00	54
Cukurs	1	1	0.00	0.00	1.00	4.06
Citroni	2.22	1*	0.00	0.00	0.09	0.37
Iznākums	-	120	1.07	6.19	6.78	84.65

*sula

<i>Produktu apstrāde</i>	- Redīsus mazgā, mizo, sarīvē. - Burkānus mazgā, mizo, sarīvē. - Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Mērcei: Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. - Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. - Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz 5-12°C temperatūrā. - Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: S-20	Kāpostu un burkānu salāti					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Uzturvielas, g			Enerģ. vērt., kcal
	Bruto	Neto	Olb.v	Tauk	Ogļh.	
Kāposti	93,75	75	0,90	0,15	5,48	24,00
Burkāni	47,50	38	0,30	0,15	3,42	14,44
Tomāti	15,3	15	0,11	0,05	0,86	3,90
Pētersīļu zaļumi	2,12	1,8	0,07	0,02	0,14	0,88
Sāls	0,4	0,4	0,00	0,00	0,00	0,00
Eļļa, olīvu	7,5	7,5	0,00	7,50	0,00	66,30
Citroni	4,44	2	0,01	0,02	0,11	0,64
Ūdens	-	9	0,00	0,00	0,00	0,00
Cukurs		2	0,00	0,00	2,00	8,12
Iznākums	-	150	1.39	7.89	10.00	110.16

*sula

<i>Produktu apstrāde</i>	- Kāpostiem noņem ārējās lapas, mazgā, izgriež kacenu, sagriež salmiņos. - Burkānus mazgā, mizo, sarīvē. - Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež šķēlītēs. - Pētersīļu zaļumus pārlasa, atdala kātus, noskalo, nosusina, sasmalcina. - Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu.
<i>Ēdiena gatavošana</i>	- Mērcei: Vārītā atdzesētā ūdenī izšķīdina cukuru, pielej citriona sulu, ieputo eļļu. - Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar mērci, izcilā. - Salātus ieliek aukstumkamerā (2 – 5°C) līdz pasniegšanai.
<i>Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana</i>	- Pasniedz 5-12°C temperatūrā. - Salātus var uzglabāt līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā.

