

IEPIRKUMA LĪGUMS par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu

Saulkrastos

2015.gada 27.augustā

Saulkrastu novada dome, nodokļu maksātāja kods 90000068680, juridiskā adrese Raiņa iela 8, Saulkrasti, Saulkrastu novads, LV-2160, pašvaldības izpilddirektora Andreja Arņa personā, kurš rīkojas saskaņā ar likumu „Par pašvaldībām” un Saulkrastu novada pašvaldības nolikumu (turpmāk – Pasūtītājs), no vienas puses, un

sabiedrība ar ierobežotu atbildību „Baltic Restaurants Latvia”, reģistrācijas Nr.40003556833, juridiskā adrese Elizabetes iela 20, Rīga, LV-1050, tās valdes loceklis Anitas Gleizdes personā, kura rīkojas pamatojoties uz statūtiem (turpmāk - Izpildītājs), no otras puses,

pamatojoties uz iepirkuma „Ēdināšanas pakalpojuma sniegšana Saulkrastu novada izglītības iestādēm”, identifikācijas Nr. SND 2015/16, (turpmāk – iepirkums) rezultātiem noslēdz šo līgumu (turpmāk – līgums):

1. LĪGUMA PRIEKŠMETS

- 1.1. Pasūtītājs pērk no Izpildītāja, un Izpildītājs sniedz Zvejniekiem vidusskolai, turpmāk arī – izglītības iestāde, ēdināšanas pakalpojumus, saskaņā ar līguma noteikumiem (turpmāk - Pakalpojums).

2. LĪGUMA TERMINŠ UN PIRMSTERMINĀ IZBEIGŠANA

- 2.1. Līgums stājas spēkā ar tā parakstīšanas brīdi un ir spēkā līdz tajā noteikto Pušu saistību pilnīgai izpildei.
- 2.2. Līguma termiņš ir 36 (trīsdesmit seši) mēneši no tā spēkā stāšanās dienas.
- 2.3. Ja kāda puse nepilda vai nepienācīgi pilda šā līguma noteikumus, otrai pusei ir tiesības izbeigt šī līguma darbību, 3 (trīs) mēnešus iepriekš rakstiski paziņojot par to otrai pusei.
- 2.4. Līgumu var izbeigt jebkurā laikā pirms termiņa, pusēm par to vienojoties rakstiski 3 (trīs) mēnešus iepriekš.

3. LĪGUMA SUMMA UN SAMAKSAS KĀRTĪBA

- 3.1. Līgumcena 1 (viena) izglītojamā ēdināšanai 1 (vienai) dienai ir:
 - 3.1.1. pusdienas 1.-4.klases audzēkniem – EUR 1,17 (viens euro, 17 centi), pievienotās vērtības nodoklis EUR 0,25 (divdesmit pieci centi), kas kopā ir EUR 1,42 (viens euro, 42 centi);
 - 3.1.2. pusdienas 5.- 12.klases audzēkniem – EUR 1,17 (viens euro, 17 centi), pievienotās vērtības nodoklis EUR 0,25 (divdesmit pieci centi), kas kopā ir EUR 1,42 (viens euro, 42 centi);
 - 3.1.3. pusdienas skolas darbiniekiem – EUR 1,17 (viens euro, 17 centi), pievienotās vērtības nodoklis EUR 0,25 (divdesmit pieci centi), kas kopā ir EUR 1,42 (viens euro, 42 centi).
- 3.2. Līguma maksimālā summa tiek noteikta EUR 188 574,75 (viens simts astoņdesmit astoņi tūkstoši, pieci simti septiņdesmit četri euro, 75 centi), un pievienotās vērtības nodoklis EUR 39 600,70 (trīsdesmit deviņi tūkstoši seši simti euro, 70 centi), kas kopā ir EUR 228 175,45 (divi simti divdesmit astoņi tūkstoši, simtu septiņdesmit pieci euro, 45 centi).

- 3.3. Par Izpildītāja sniegtu Pakalpojumu, kurš saskaņā ar normatīvajiem aktiem un Saulkrastu novada domes lēmumiem tiek septs no valsts un Saulkrastu novada pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem, Pasūtītājs veic samaksu katru mēnesi par iepriekšējo mēnesi. Pasūtītājs apmaksu Izpildītājam veic bezskaidras naudas norēķinu veidā 15 dienu laikā pēc Izpildītāja rēķina un Zvejniekciema vidusskolas sagatavotā pārskata par sniegtā Pakalpojuma daudzumu (līguma 3.pielikums) saņemšanas dienas.
- 3.4. Par Izpildītāja sniegtu Pakalpojumu, kurš netiek septs no valsts un Saulkrastu novada pašvaldības budžetā paredzētajiem līdzekļiem, samaksu veic izglītojamais vai tā likumīgais pārstāvis skaidrā naudā Pakalpojuma saņemšanas vietā vai arī bezskaidras naudas norēķinu veidā saskaņā ar Izpildītāja noteikto norēķinu kārtību.
- 3.5. Gadījumā, ja veidojas starpība starp valsts budžetā paredzētajiem līdzekļiem un Izpildītāja piedāvājumu iepirkumā vienam izglītojamam, starpība tiek apmaksāta no izglītojamā vai tā likumīgā pārstāvja līdzekļiem, ja Saulkrastu novada dome nav pieņēmusi lēmumu segt starpību no Saulkrastu novada pašvaldības līdzekļiem.
- 3.6. Līguma 3.1.punktā noteiktā līguma summa ir nemainīga neatkarīgi no tā, cik izglītojamo konkrētajā dienā izmanto ēdināšanas pakalpojumus.
- 3.7. Samazinoties Pakalpojuma apjomam, proporcionāli samazinās arī līguma 3.2. punktā noteiktā līguma summa. Par izglītojamo un darbinieku skaitu, kuri izmanto Pakalpojumu, Izpildītājs informē Pasūtītāja pārstāvi katru mēnesi.

4. PAKALPOJUMA SNIEGŠANAS KĀRTĪBA

- 4.1. Izpildītājs sniedz Pakalpojumu saskaņā ar iepirkuma Tehnisko specifikāciju (1.pielikums) un Izpildītāja piedāvājumu iepirkumā (2. pielikums).
- 4.2. Izpildītājs nodrošina pakalpojumu (audzēkņu skaitu) Zvejniekciema vidusskolas audzēkņiem – 1 (vienu) reizi (pusdienas). Audzēkņu skaits tiek precizēts katru darba dienu līdz plkst.9:00.
- 4.3. Izpildītājs, ņemot vērā veselīga uztura pagatavošanas principus, izveido un iesniedz saskaņošanai Pasūtītāja pārstāvim ēdienu karti turpmākajām 5 (piecām) darba dienām.
- 4.4. Izpildītājs uzņemas pilnu atbildību par ēdienu kvalitāti. Ēdienu kvalitātei un porciju apjomam jāatbilst spēkā esošo normatīvo aktu prasībām. Ēdiens jāsagatavo savlaicīgi un jāpasniedz šādos laikos:
- 4.4.1. 1.-4.klases audzēkņiem no plkst. 10:50 līdz 11:20;
- 4.4.2. 5.-12.klases audzēkņiem no plkst. 12:00 līdz 12:20;
- 4.4.3. skolas darbiniekiem no plkst. 10:50 līdz 12:20.

5. IZPILDĪTĀJA PIENĀKUMI UN TIESĪBAS

- 5.1. Izpildītājam ir šādi pienākumi:
- 5.1.1. sniegt Pakalpojumu atbilstoši iepirkuma nolikumā noteiktajām prasībām, līgumam, spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem un citiem izglītības iestādes darbību reglamentējošiem dokumentiem;
- 5.1.2. noslēgt nedzīvojamo telpu nomas līgumu, saskaņā ar iepirkuma Nolikuma 10.pielikumu;
- 5.1.3. nodrošināt Pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo tehnisko aprīkojumu: virtuves tehniku, iekārtas, traukus, galda piederumus, kā arī:
- 5.1.3.1. uzturēt to kārtībā un nodrošināt tā atjaunošanu par saviem līdzekļiem;
- 5.1.3.2. nodrošināt tehniskā aprīkojuma, telpu, mēbeļu, trauku un galda piederumu mazgāšanu un kopšanu un uzturēšanu atbilstoši sanitārajām un higiēnas normām;

- 5.1.4. ievērot izglītības iestādes darba kārtības noteikumus:
- 5.1.4.1. izglītības iestādē ir noteikta 5 (piecu) dienu darba nedēļa ar 2 (divām) brīvdienām – sestdienu un svētdienu;
 - 5.1.4.2. izglītības iestāde nestrādā normatīvajos aktos noteiktajās svētku dienās;
 - 5.1.4.3. par izmaiņām izglītības iestādes darba kārtības noteikumos, par to kas attiecas uz Izpildītāju, Pasūtītājs rakstiski informē Izpildītāju 5 (piecu) darba dienu laikā pēc noteikumu stāšanās spēkā.
- 5.1.5. rakstiski saskaņot ar Pasūtītāju Izpildītāja darbinieku un ar Pakalpojuma nodrošināšanu saistīto personu sarakstu un Izpildītāja darba laiku;
- 5.1.6. nepieļaut nepiederošu personu uzturēšanos izglītības iestādes telpās, kuras nodotas Izpildītāja rīcībā, un teritorijā;
- 5.1.7. izveidot un iesniegt saskaņošanai Pasūtītāja pārstāvim (ārstniecības personai) ēdienkartu turpmākajām 5 (piecām) darba dienām atbilstoši Izpildītāja ēdienkartes piedāvājumam 10 (desmit) dienām un saskaņā ar Tehnisko specifikāciju;
- 5.1.8. nodrošināt saudzējošas ēdināšanas iespējas audzēkņiem ar speciālām vajadzībām un ņem vērā Pasūtītāja (ārstniecības personas) noteiktās diētas;
- 5.1.9. Izpildītājs nav tiesīgs mainīt cenas, kalkulācijas, tehnoloģiskās kartes;
- 5.1.10. uzņemties risku un atbildību, to skaitā par zaudējumiem, ko tas nodarījis Pasūtītājam, tā mantai vai videi, neizpildot līgumā noteiktās prasības, kā arī trešajai personai, tai skaitā personas veselībai, ja zaudējumi radīti ar Izpildītāja vai tā darbinieku neatļautu darbību;
- 5.1.11. savlaicīgi saņemt Pakalpojuma sniegšanai nepieciešamās atbilstošās atļaujas;
- 5.1.12. ievērot higiēnas, sanitārās, epidemioloģiskās, pārtikas aprites prasības, Veselības ministrijas ieteikumus par veselīgu uzturu un citas ar līguma priekšmetā noteikto pakalpojumu saistītās regulējošās normas.

5.2. Izpildītājam ir šādas tiesības:

- 5.2.1. saņemt iesniegtās ēdienkartes apstiprinājumu 1 (vienu) nedēļu pirms Pakalpojuma sniegšanas;
- 5.2.2. izņēmuma gadījumos Pakalpojuma sniegšanai nodotās izglītības iestādes telpas izmantot trešo personu pasūtījuma izpildei, tikai rakstiski saskaņojot šo darbību ar iestādes vadītāju ne vēlāk kā 5 (piecas) darba dienas iepriekš.

6. PASŪTĪTĀJA TIESĪBAS UN PIENĀKUMI

6.1. Pasūtītājam (Pasūtītāja pārstāvim) ir šādi pienākumi:

- 6.1.1. nodot Izpildītājam lietošanā izglītības iestādes esošās virtuves telpas, slēdzot nomas līgumu uz šī iepirkuma līguma darbības laiku;
- 6.1.2. noteiktajā laikā sniegt ziņas Izpildītājam par audzēkņu un darbinieku skaitu attiecīgajā dienā;
- 6.1.3. veikt maksājumus saskaņā ar līguma 3.3. punktu.

6.2. Pasūtītājam ir šādas tiesības:

- 6.2.1. izglītības iestādes vadītājam un medicīnas personāla pārstāvim, kā arī citiem Pasūtītāja noteiktiem darbiniekiem ir tiesības kontrolēt ēdiena pagatavošanas procesu un ēdiena kvalitāti. Pakalpojuma neatbilstību kvalitātes prasībām apliecina akts, kuru paraksta izglītības iestādes ārstniecības persona, vadītājs un Pilnvarotā persona vai Pārtikas un veterinārā dienesta pārstāvis;
- 6.2.2. vienpusēji izbeigt līgumu, ja Izpildītājs pēc atkārtotiem vismaz 2 (diviem) rakstiskiem brīdinājumiem neizpilda vai nepieļācīgi izpilda šajā līgumā paredzēto. Šādā gadījumā Pasūtītājs, neizmaksājot nekādas kompensācijas, 3 (trīs) mēnešus iepriekš

rakstiski paziņo Izpildītājam par līguma izbeigšanu. Līgums uzskatāms par izbeigtu 3 (trīs) mēnesi pēc rakstiska paziņojuma nosūtīšanas Izpildītājam;

6.2.3. gadījumos, kas saistīti ar bērnu veselības apdraudējumu, Pasūtītājam ir tiesības izbeigt līgumu, informējot Izpildītāju 1 (vienu) mēnesi iepriekš;

6.2.4. rakstiski un mutiski informēt Pasūtītāju vienu mēnesi iepriekš vai īpašos (iepriekš neparedzamos) gadījumos vienu dienu iepriekš par izņēmuma gadījumiem, kad netiek pirkts Pakalpojums.

7. PUŠU ATBILDĪBA

- 7.1. Par šī līguma 3.3. punkta neizpildīšanu īstā laikā Pasūtītājs maksā līgumsodu Izpildītājam 0,5% apmērā par katru nokavēto maksājuma dienu, līgumsodu aprēķinot no nesamaksātā maksājuma summas.
- 7.2. Izpildītājs maksā līgumsodu EUR 300 (trīs simti euro) par katru dienu, kad netiek nodrošināta Pakalpojuma sniegšana vai tā netiek nodrošināta atbilstoši Līguma noteikumiem, turklāt par nesniegtajiem vai neatbilstoši līgumam sniegtajiem pakalpojumiem Pasūtītājs neveic maksājumus.
- 7.3. Izpildītājs atlīdzina Pasūtītājam radušos zaudējumus, kā arī līgumsodu 0,5 % apmērā no attiecīgajam līguma darbības gadam noteiktās līguma summas, ja Izpildītājs vienpusēji atsakās no līguma izpildes, lauž līgumu vai arī līgums tiek izbeigs Izpildītāja vaines dēļ.
- 7.4. Izpildītājam aprēķinātie līgumsodi tiek ieturēti no Pasūtītāja izmaksājamajām summām. Gadījumā, ja izmaksājamās summas uz līgumsoda aprēķināšanas brīdi nav, tad Pasūtītājs Izpildītājam iesniedz rēķinu ar līgumsoda aprēķinu. Līgumsodu samaksa neatbrīvo no pienākuma izpildīt uzņemtās saistības.

8. ATBILDĪBA UN STRĪDU IZSKATIŠANA

- 8.1. Puses apņemas godprātīgi pildīt ar šo līgumu uzņemtās saistības.
- 8.2. Ja kāda puse nepilda godprātīgi saistības, tā apņemas atlīdzināt otrai pusei līgumā paredzēto līgumsodu un zaudējumus, kas radušies šā līguma darbības laikā un ir saistīti ar šo līgumu.
- 8.3. Strīdi saistībā ar šo līgumu risināmi savstarpējās sarunās, bet, ja vienošanās netiek panākta, izskatāmi saskaņā ar normatīvajiem aktiem.
- 8.4. Neviena puse nav atbildīga par savu saistību neizpildi, ja tā radusies nepārvaramas varas dēļ. Ar nepārvaramu varu saprot dabas katastrofas, karu un jebkura rakstura kara operācijas, blokādi, embargo, epidēmijas un citus ārkārtas apstākļus, kurus puses nevarēja paredzēt līguma izpildes laikā. Par šādu apstākļu iestāšanos 24 stundu laikā tiek paziņots otrai pusei. Izbeidzoties nepārvaramas varas apstākļiem, līguma darbība turpinās.

9. PĀRĒJIE NOTEIKUMI

- 9.1. Līguma izpildei Puses pilnvaro atbildīgus pārstāvju, kuru pienākums ir vadīt un kontrolēt šī līguma izpildes gaitu, tai skaitā pārbaudīt un pieņemt dokumentus, informēt par līguma izpildi gan savu, gan otru pusī, parakstīt pieņemšanas – nodošanas aktus:
 - 9.1.1. no Pasūtītāja puses – Andris Dulpīns, tālr.: 29568443, e-pasts: andris.dulpins@saulkrasti.lv ;
 - no Izpildītāja puses – Ināra Jakse, tālr.: 29335827, e-pasts: inara.jakse@balticrest.com.
- 9.2. Jebkuri šā līguma grozījumi un papildinājumi noformējami rakstiski, pusēm vienojoties, un stājas spēkā no brīža, kad abas puses tos ir parakstījušas.

- 9.4. Šis līgums sagatavots un parakstīts 2 (divos) autentiskos eksemplāros latviešu valodā ar vienādu juridisko spēku, pa 1 (vienam) eksemplāram Pasūtītājam un Izpildītājam.
- 9.5. Līguma pielikumi:
- 9.5.1. 1.pielikums – Tehniskās specifikācijas;
- 9.5.2. 2. pielikums – Izpildītāja piedāvājums (tehniskais piedāvājums un finanšu piedāvājums);
- 9.5.3. 3.pielikums – pārskata veidlapa.

10. PUŠU REKVIZĪTI UN PARAKSTI

Pasūtītājs:

Saulkrastu vidusskola
 Smilšu iela 3, Saulkrasti,
 Saulkrastu novads, LV-2160
 Reģ. Nr.4313901093
 Konta Nr. LV78UNLA0050008528948
 AS „SEB banka”, kods UNLALV2X

A.Arnis

2015.gada 1. septembrs

Izpildītājs:

SIA „Baltic Restaurants Latvia”
 Elizabetes iela 20, Rīga, LV-1050
 Reġ.Nr.LV40003556833
 Konta Nr. LV31UNLA0050000481510
 AS „SEB banka”, kods UNLALV2X

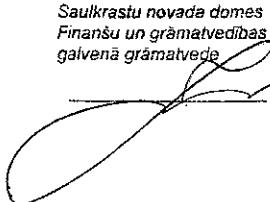
A.Gleizde

2015.gada 27. augusts

Saulkrastu novada domes
 Juridiskās nodajās juriste

 **Sabīna Podskočja**

Saulkrastu novada domes
 Finanšu un grāmatvedības nod. vadītāja,
 galvenā grāmatvede

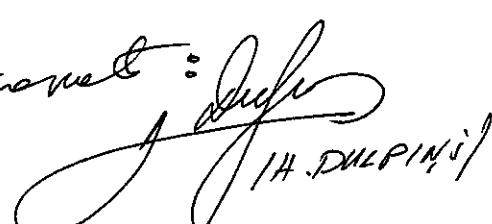
 **Jolanta Rudzīte**

*Paredzēto atmazas
 bijs pusbūnus un pabalbus*
 Fin - 123 St. 03

STV 083 09.210
2363 09.210
 EKK 63 22 02 VF 10.9

Finansists

 **Gatis Vigants**

Saviesnes: 
Jānis Dulpīns

1. pielikums
2015.gada 27.augusta
Iepirkuma līgumam

Nr. _____
par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

- Ēdināšana jānodrošina **Zvejniekciema vidusskolas – izglītojamajiem un darbiniekiem:**
ēdināšanas pakalpojums Zvejniekciema vidusskolā jānodrošina ne mazāk, kā:

Vieta	Ēdināšanas pakalpojumu saņēmēju skaits	Iestādes darba dienu skaits līguma darbības periodā
Atpūtas ielā 1, Zvejniekciema vidusskola	1.-4.klases – 106+107+112 audzēkņi 5.-12.klases- 171+181+182 audzēkņi Kopā - 277+288+294= 859 (klašu komplekti 13+13+13)	525 (3x175)
Darbinieki	30	

Audzēkņu skaits ir norādīts līguma summas aprēķināšanai un ir uzskatāms par aptuvenu.
Faktiskais ēdināmo personu skaits un pasūtītāja maksājamā summa tiks noteikta līgumā
paredzētajā kārtībā.

- Ēdināšanas pakalpojuma apjoms var mainīties, ņemot vērā šādus apstākļus:
 - darbinieku skaita maiņu (ikdienā iestādē atrodas aptuveni 30 darbinieki, darbinieku slodze un atvaiņinājumi, citi apstākļi);
 - audzēkņu skaita aptuvena prognoze pa mācību gadiem līguma darbības periodā:

2015./16.m.g. – 277:	1) 1.-4.klase - 106;	2) 5.-12. klase – 171;
2016./17.m.g. – 288:	1) 1.-4. klase -107;	2) 5.-12. klase –181;
2017./18.m.g. – 294:	1) 1.-4. klase -112;	2) 5.-12. klase –183;
 - audzēkņu skaita maiņu (pamatskolu ikdienā apmeklē apm. 90% audzēkņu, dažādu slimību periodos - mazāk);
 - skolas slēgšanu darbinieku atvaiņinājuma, brīvlaiku un svētku dienās. Brīvdienu periodi un ilgums turpmākajos mācību gados nav zināmi;
 - piedāvājumu sagatavošanas un vērtēšanas nolūkos tiek noteikts, ka līguma darbības periodā skolā ēdināšanas pakalpojums sniedzams 525 dienas.
- Skolas audzēkņu un darbinieku skaits, kuriem jānodrošina ēdināšana (ēdināšanas pakalpojuma apjoms) tiek precizēts katru darba dienu līdz plkst. 09.00.
- Pretendentam, organizējot ēdināšanu Zvejniekciema vidusskolā, ir jānodrošina normatīvajos aktos noteiktās sanitārās un higiēnas prasības.
- Ēdienu pasniegšanas metodika ir jāsaskaņo ar Pasūtītāju.
- Skolas darba dienā ēdiens tiek nodrošināts: pusdienas: no plkst. 10.50 -11:20 (1-4.klasei); 12:00 -12:20 (5-12.klasei); pušdienas tiek piedāvātas arī darbiniekiem.
- Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas tehniskais aprīkojums:
 - pasūtītājs, ēdienu pagatavošanai, nodot Pretendentam nomas lietošanā virtuves telpu 87 m² platībā Atpūtas ielā 1, Saulkrastos, saskaņā ar nedzīvojamo telpu nomas līgumu (Nolikuma 10.pielikums);
 - pretendents nodrošina pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo tehnisko aprīkojumu, kā arī nodrošina tehniskā aprīkojuma uzturēšanu, apkopes, remontu un atjaunošanu, par saviem līdzekļiem.;

- 7.3. pretendents iesniedz pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamā tehniskā aprīkojuma sarakstu, sagatavotu saskaņā ar veidlapu (Nolikuma 6. pielikums);
- 7.4. tehniskā aprīkojuma uzstādišanas laikā (mainoties uzņēmējiem – ēdināšanas pakalpojuma sniedzējiem) jānodrošina ēdiena piegāde;
- 7.5. pasūtītāja rīcībā esošā inventāra saraksts (Nolikuma 11.pielikums).
8. Ēdiena pagatavošana:
- 8.1. ēdienu pagatavo Zvejniekciema vidusskolā, Atpūtas ielā 1, Zvejniekciemā, Saulkrastu pagastā, Saulkrastu novadā, kur atrodas skolas virtuves bloks;
- 8.2. ēdienu pagatavo atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
9. Prasības ēdienam:
- 9.1. pagatavotajam ēdienam jāatbilst normatīvo aktu prasībām par skolas audzēkņu ēdināšanu;
- 9.2. ēdieni jāgatavo no dažādām pārtikas grupām: dzīvnieku un putnu gaļa, zivis, dārzeņi, zaļumi, augļi, putraimi, maize, makaroni, piena produkti u.c., izmantojot pēc iespējas plašāku produktu klāstu ar attiecīgu kaloritāti;
- 9.3. ēdienkartē nav vēlams iekļaut cīsiņus, sausās brokastu pārslas, saldos sierīņus, jogurtus trauciņos, u.c. pusfabrikātus;
- 9.4. audzēkniem ar speciālām vajadzībām jānodrošina saudzējošas ēdināšanas iespējas (iepriekš to saskaņojot ar skolas medīki un audzēkņa vecākiem);
- 9.5. ēdiena gatavošanai izmanto pārtikas produktus, kas nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem;
- 9.6. ēdienkartē izmantojamie produkti nedrīkst saturēt sintētiskās krāsvielas.
10. Ēdienam jāatbilst šādai temperatūrai un izskatam:
- 10.1. siltajiem ēdieniem – temperatūra ne zemāka par +65 grādiem C;
- 10.2. aukstajiem ēdieniem – temperatūra ne augstāka par +12 grādiem C;
- 10.3. pārējiem ēdieniem – atbilstoši organoleptiskajiem rādītājiem (izskats, smarža, garša).
11. Ēdienam jāatbilst Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajā normām par audzēkņu ēdināšanu izglītības iestādēs.
- 11.1. Enerģijas un uzturvielu normas: skolas izglītojamie (pusdienas)

Izglītojamie	Enerģētiskā vērtība (kcal)	Olbaltumvielas (g)	Tauki (g)	Oglehidrāti (g)
1.-4.klašu izglītojamie	700–800	18–30	24–31	88–110
5.–12.klašu izglītojamie	840–960	21–36	28–37	105–132

12. Ēdiena porcijas apjoms (gramos):
- 12.1. pagatavotā ēdiena apjomam attiecībā uz pamatskolas audzēkņiem jāatbilst normatīvo aktu prasībām par izglītības iestāžu izglītojamo ēdināšanu;
- 12.2. pagatavotā ēdiena apjoms darbiniekiem:

Ēdienreize	Apjoms, g
<u>Pusdienas:</u>	
Salāti	100
Zupa	200
Gaļa	100
Dārzeņi, biezputra	130-150
Kompots, kīselis, sula	150-200

13. Pretendents izstrādā ēdienkartes piedāvājumu 10 dienām saskaņā ar šo tehnisko specifikāciju un tehnoloģiskās kartes katram ēdienkartē iekļautajam ēdienam un dzēriena.
14. Ēdienkartēm un tajās iekļautajiem ēdieniem un dzērieniem, kā arī pakalpojumam kopumā jāatbilst normatīvo aktu prasībām.
15. Ēdienu gatavošanā un uzglabāšanā dod priekšroku energoefektīvām un ūdens taupīšanas iespējām atbilstošām virtuves iekārtām.
16. Pakalpojuma sniegšanā ieteicam izmantot ledusskapjus un saldētavas, kuri nesatur ozona slāni noārdošas vielas.
17. Trauku mazgāšanai lieto videi draudzīgus (fosfātus nesaturošus) mazgāšanas līdzekļus.
18. Ēdienus un dzērienus servē, izmantojot vairākkārt lietojamos galda piederumus.
19. Dod priekšroku videi draudzīgai piegādei, lai samazinātu vides piesārņojumu ar izplūdes gāzēm no autotransporta un ceļa infrastruktūras slodzi.
20. Ieteicams pirk produktus lielākā iepakojumā vai tādā iepakojumā, kas ir videi draudzīgs vai kura lielākā daļa ir otrreizēji pārstrādājama, vai produkta piegādātājs to pieņem atkārtotai izmantošanai.
21. Ieteicams veikt atbilstošu atkritumu apsaimniekošanu, šķirojot atkritumus, kas nododami tālākai pārstrādei vai reģenerācijai, – bioloģiski noārdāmos atkritumus, stiklu, papīru un kartonu, metālu, PET, plastmasas.
22. Saulkrastu novada dome kā pasūtītājs garantē komplekso pusdienu apmaksu Zvejniekiem vidusskolas izglītojamiem:
 - 22.1. 1.-4. klašu skolēniem atbilstoši šo klašu reālajam apmeklējumam un vēlmei saņemt kompleksās pusdienu, ja pretendenta piedāvātais pakalpojums atbilst MK 28.12.2010. noteikumiem Nr. 1206 „Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatzglītības iestādes skolēnu ēdināšanai” 1.pielikumam.
 - 22.2. Pēc skolas pieprasījuma nodrošina dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā „Skolas auglis” augļu un dārzeņu piegādei un izdalei izglītojamajiem, kā arī dalību Latvijas Republikas un Eiropas Savienības atbalsta programmā „Skolas piens” piena piegādei un izdalei izglītojamajiem.
23. **Normatīvie akti, kuru prasības un ieteikumi jāievēro, sniedzot sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumus, t.sk. sagatavojot kompleksās ēdienkartes visām vecuma grupām:**
 - 23.1. Pārtikas aprites uzraudzības likums;
 - 23.2. Bērnu tiesību aizsardzības likums;
 - 23.3. Ministru kabineta 28.12.2010. noteikumiem Nr.1206 „Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatzglītības iestādes skolēnu ēdināšanai” 1.pielikums;
 - 23.4. Ministru kabineta 2002.gada 27.decembra noteikumi Nr. 610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatzglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”;
 - 23.5. Ministru kabineta 2013.gada 17.septembra noteikumi Nr. 890 „Higiēnas prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas”;
 - 23.6. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu u.c.;
 - 23.7. Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumi Nr. 172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”;
 - 23.8. Ministru kabineta 2005.gada 14.jūnija noteikumi Nr. 409 „Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”.
 - 23.9. Ministru kabineta 2014. gada 12.augusta noteikumi Nr.461 „Prasības pārtikas

- kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība”;
- 23.10. Ministru kabineta 2009.gada 26.maija noteikumi Nr.485 „Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība”;
- 23.11. Ministru kabineta 2009.gada 15.septembra noteikumi Nr. 1056 „Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un markēšanas prasības un kontroles kārtība”;
- 23.12. Ja pakalpojuma sniegšanas periodā spēku zaudē kāds no minētajiem normatīvajiem aktiem un tā vietā stājas cits, tad līguma Izpildītājs nodrošina pakalpojuma sniegšanu atbilstoši spēkā esošajiem normatīviem aktiem.

2.pielikums
2015.gada 27.augusta
Iepirkuma līgumam

Nr. _____
par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu

Ēdienkarte

Dienas ĒDIENKARTE izglītojamiem no 1.-4.klasei							
1. Diena							
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska verītba, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogħi		
51186	Vistas filejas kotlettes Albānu gaumē	50	12,32	10,59	1,62	150,41	0,48
50394	Bešamel - piena mērcē	50	1,71	3,53	4,11	55,05	0,05
50219	Vārtti kartupeļi	150	3,18	0,16	23,53	108,28	0,20
53030	Gurku - kūniešu kapostu salāti	50	1,44	2,07	1,26	29,40	0,10
52917	Ogu kiselis	150	0,59	0,12	35,50	145,41	0,12
50508	Flameri krēms	50	3,94	9,19	9,50	136,48	0,20
6990	Tradicionāla formas maize	10	0,48	0,10	4,35	21,50	0,02
Piens6	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
	Kopa* %		29,45	29,76	89,28	743,33	1,17
<i>Pec MK not. Nr.172 -30%</i>						700	
<i>-35%</i>			18,30	24,31	88,110	800	
2. Diena							
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska verītba, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogħi		
50127	Itāļu grūbu zupa	200	2,14	5,63	8,00	91,25	0,20
51750	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
51571	Zivju kotlete	80	12,98	9,70	8,03	171,99	0,55
50653	Vārtti rīsi	150	3,14	0,28	35,86	158,49	0,10
55395	Buljona mērcē	50	0,22	2,17	1,33	25,73	0,05
50004	Svaigu dārzeni salāti ar eļļas un bazilika mērci	50	0,50	4,17	1,59	45,86	0,14
53343	Ābolu kompots	200	0,11	0,22	23,21	104,91	0,05
626	"Rīgas" klonu maize	25	2,15	0,35	12,55	64,75	0,05
Piens7	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
	Kopa* %		27,29	28,51	100,24	779,89	1,17
<i>Pec MK not. Nr.172 -30%</i>						700	
<i>-35%</i>			18,30	24,31	88,110	800	
3. Diena							
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska verītba, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogħi		
52143	Ziedkāpostu biezenzupa	200	2,33	7,15	5,60	96,02	0,20
51750,1	Krējums skabs	10	0,26	2,50	0,27	24,62	0,03
55575	Makaroni ar sautētu vistu un dārzeniem	200	16,10	14,65	33,19	328,82	0,68
51674	Gurķi	50	0,30	0,10	0,90	5,70	0,10
52264	Ābolu - dzērvenu dzēriens	200	0,12	0,00	27,31	109,72	0,05
629	Kirbju maize "Zeltene"	20	2,14	1,80	8,92	61,80	0,04
Piens8	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
60	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20	0,07
	Kopa* %		27,34	30,80	96,99	775,69	1,17
<i>Pec MK not. Nr.172 -30%</i>						700	
<i>-35%</i>			18,30	24,31	88,110	800	
4. Diena							

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
51221	Vistas gaļas harčo	200	6,14	6,83	20,77	169,09	0,20
51750,2	Krejums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50770	Maltās gaļas un dārzeņu sautējums	200	9,87	13,01	17,48	226,47	0,61
51750,3	Krejums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
51672	Tomāti	50	0,50	0,10	1,30	8,10	0,10
52133	Persiku dzeramais kīselis	200	0,38	0,01	21,91	89,26	0,10
622	"Staburaga" kliju maize	15	1,82	0,41	7,10	40,95	0,03
Piens16	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
51678	Bumbieri	100	0,50	0,30	12,40	54,30	0,07
	Kopa* %		25,54	28,65	90,90	725	1,17
<i>Pec MK not. Nr. 1/72 -30%</i>						700	
<i>-35%</i>			18,30	24,31	88,110	800	

5. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
53799	Svaigu kāpostu zupa	200	4,10	6,38	7,24	104,29	0,20
51750,74	Krejums skabs	10	0,26	2,50	0,27	24,62	0,03
60219	Tvaikoti kartupeļi ar zaļumiem	150	3,21	0,16	23,58	111,92	0,15
50358	Boloņas mērcē ar puraviem	90	8,42	7,18	2,12	106,99	0,35
52957	Lapu salātu kārtojums ar kefīra mērci	50	0,88	1,00	1,53	18,80	0,10
50820	Biezpiena masa ar rozinēm	50	5,85	2,40	7,87	55,87	0,15
55416	Rabarberu - zemeņu kīselis	150	0,27	0,06	26,42	107,27	0,10
633	Rīgas salāskābā maize ar graudiem	10	0,83	0,47	5,63	31,20	0,02
Piens55	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
60,1	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20	0,07
	Kopa* %		29,92	24,75	95,45	709,96	1,17
<i>Pec MK not. Nr. 1/72 -30%</i>						700	
<i>-35%</i>			18,30	24,31	88,110	800	

6. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
Pusdiens							
53521	Mājas gulašzupa	200	3,12	6,68	6,74	99,56	0,35
51750,351	Krejums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50881	Sautēta cūkgaija ar cukini un ķirbi	150	7,91	10,30	4,06	140,57	0,45
50219,1	Varstīti kartupeļi	150	3,18	0,16	23,53	108,28	0,15
53985	Kāpostu salāti ar burkāniem un ēļu	50	0,77	1,61	3,41	31,22	0,05
53412	Jāņogu cidoniju dzēriens	200	0,36	0,06	18,78	77,12	0,05
7013	Karališķa sēklu maize	50	5,40	3,40	23,20	145,00	0,09
Piens3	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
	Kopa* %		26,81	28,21	89,39	718,66	1,17
<i>Pec MK not. Nr. 1/72 -30%</i>						700	
<i>-35%</i>			18,30	24,31	88,110	800	

7. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
Pusdiens							
50137	Kirbju krēmzupa	200	2,32	6,25	10,11	105,93	0,25
50286	Yassa ar griletu vistas galu	200	16,52	13,25	40,23	346,23	0,62
52110	Biešu salāti ar ēļu	50	0,75	1,55	4,66	35,62	0,10
55134	Plumju - abolu dzēriens	200	0,34	0,01	24,77	100,56	0,10
Piens17	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
626,1	"Rīgas" klona maize	15	1,29	0,21	7,53	38,85	0,03
60,452	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20	0,07

	Kopā* %		27,32	25,87	108,11	776,18	1,17
Pec MK not. Nr. 1/72	-30%					700	
-35%			18,30	24,31	88-110	800	

8. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
53804	Zemnieku zupa	200	1,18	2,83	7,52	60,24	0,20
51750,4	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50218	Kartupeļu spinātu biezputra	200	4,49	4,39	21,98	148,23	0,20
53226	Tvaikota cūkgājas kotlete	80	11,00	9,96	5,48	156,09	0,50
52140	Skābu kāpostu salāti ar ēlu	70	1,00	3,00	1,58	37,31	0,07
55000	Kirbju strupa dzēriens	200	0,03	0,00	19,93	80,40	0,05
621,509	Rucavas sēklu maize	25	2,53	1,90	11,43	76,00	0,05
Piens18	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
51678,1	Bumbieri	100	0,50	0,30	12,40	54,30	0,07
	Kopā* %		26,78	28,39	89,99	729,48	1,17
Pec MK not. Nr. 1/72	-30%					700	
-35%			18,30	24,31	88-110	800	

9. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
53802	Dārzenu zupa ar zaļajiem zirņišiem	200	2,63	5,56	11,41	107,58	0,20
51750,5	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
54130	Grūbu risotto ar rudens dārzeniem	150	3,53	5,05	22,53	149,56	0,15
54058	Cepta pikšas fileja	60	12,59	6,05	2,55	115,14	0,47
50635	Rutku salāti	50	0,49	3,09	2,31	39,04	0,10
52177	Upeņu dzēriens	200	0,32	0,00	23,56	95,94	0,05
6990,574	Tradicionāla formas maize	35	1,68	0,35	15,23	75,25	0,07
51694	Mandarīni	100	0,70	0,30	10,10	45,90	0,10
Piens19	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
	Kopā* %		28,01	26,40	97,35	745,32	1,17
Pec MK not. Nr. 1/72	-30%					700	
-35%			18,30	24,31	88-110	800	

10. diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
51694,1	Tradicionālais biezplena sacepums	55	9,87	2,30	11,79	107,56	0,30
55412	Zemeņu kīselis	150	0,66	0,11	40,60	166,04	0,12
60219,1	Tvaikoti kartupeļi ar zaļumiem	120	2,56	0,13	18,86	89,54	0,12
50782	Aknu placenti	45	8,05	8,84	6,25	136,72	0,35
53864	Plena mērcē	50	0,85	2,26	2,75	34,73	0,05
50629	Balto redisu un burķānu salāti ar kāpostiem un ēlu	70	0,98	6,10	2,14	68,36	0,14
626,30	"Rīgas" klonā maize	10	0,86	0,14	5,02	25,90	0,02
Piens21	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
60,21	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20	0,07
	Kopā* %		29,94	24,47	108,20	777,84	1,17
Pec MK not. Nr. 1/72	-30%					700	
-35%			18,30	24,31	88-110	800	

Dienas EDIENKARTE izglītojamiem no 5.-12.klasei

1. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
51186	Vistas filejas kotletes Albāņu gaumē	70	17,47	15,12	2,26	214,01	0,48
50394	Bešamēl - piena mērcē	50	1,71	3,53	4,11	55,05	0,05
50219	Vāriti kartupeli	170	3,60	0,18	26,67	122,72	0,20
53030	Gurķi - kīniešu kāpostu salati	70	2,01	2,89	1,77	41,16	0,10
52917	Ogu īselis	150	0,59	0,12	35,50	145,41	0,12
50508	Flamerī krēms	50	3,94	9,19	9,50	136,48	0,20
6990	Tradicionāla formas maize	45	2,16	0,45	19,58	96,75	0,02
Piens6	Piens 2%	150	4,35	3,00	7,05	72,60	0,00
	Kopa* %		35,83	34,48	106,44	884,19	1,17
<i>Pre MK not. Nr. 1/2 -30%</i>					105-	840-	
<i>-35%</i>			21-36	28,37	132	960-	

2. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
50127	Itāju grūbu zupa	250	2,67	7,04	9,99	114,06	0,20
51750	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
51571	Zivju kotlete	90	16,48	12,35	9,27	214,78	0,55
50653	Vāriti rīsi	170	3,56	0,31	40,64	179,62	0,10
55395	Buljona mērcē	50	0,22	2,17	1,33	25,73	0,05
	Svaigu dārzeņu salati ar eļļas un bazilika mērci	70	0,70	5,84	2,23	64,20	0,14
50004	Ābolu kompots	200	0,11	0,22	23,21	104,91	0,05
626,00	"Rīgas" kļona maize	25	2,15	0,35	12,55	64,75	0,05
Piens7	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
	Kopa* %		31,94	34,28	108,89	884,97	1,17
<i>Pre MK not. Nr. 1/2 -30%</i>					105-	840-	
<i>-35%</i>			21-36	28,37	132	960-	

3. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
52143	Ziedkapstu biezenzupa	250	2,91	8,94	7,00	120,03	0,20
51750,1	Krējums skabs	10	0,26	2,50	0,27	24,62	0,03
55575	Makaroni ar sautētu vistu un dārzeņiem	250	20,28	18,35	42,39	415,56	0,68
51674	Gurķi	70	0,42	0,14	1,26	7,98	0,10
52264	Ābolu - dzērveņu dzēriens	250	0,15	0,00	34,14	137,15	0,05
629	Kirbju maize "Zeltene"	20	2,14	1,80	8,92	61,80	0,04
Piens8	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
60	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20	0,07
	Kopa* %		32,25	36,33	114,77	916,14	1,17
<i>Pre MK not. Nr. 1/2 -30%</i>					105-	840-	
<i>-35%</i>			21-36	28,37	132	960-	

4. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglī.		
51221	Vistas gaļas harčo	250	7,68	8,53	25,96	211,37	0,20
51750,2	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50770	Maltās gaļas un dārzeņu sautējums	250	12,34	16,26	21,85	283,09	0,61
51750,3	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
51672	Tomati	70	0,70	0,14	1,82	11,34	0,10
52133	Persiku dzeramais īselis	200	0,38	0,01	21,91	89,26	0,10
622	"Staburaga" kļiju maize	25	3,03	0,68	11,83	68,25	0,03
Piens16	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
51678	Bumbieri	100	0,50	0,30	12,40	54,30	0,07
	Kopa* %		30,95	33,91	105,71	854,64	1,17
<i>Pre MK not. Nr. 1/2 -30%</i>			21-36	28,37		840-	

-35%				105- 132		960
5. Diena						
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Cena, EUR. (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglītē	Enerģētiska vērtība, Kcal
53799	Svaigu kāpostu zupa	250	5,12	8,10	9,05	130,62 0,20
51750,4	Krējums skābs	20	0,52	4,00	0,54	40,24 0,03
60219	Tvaikoti kartupeļi ar zaļumiem	170	3,63	0,18	26,72	126,85 0,15
50358	Boloņas mērcē ar puraviem	120	11,23	9,91	2,83	145,65 0,35
52957	Lapu salātu kārtotums ar kefīra mērci	70	1,24	1,40	2,15	26,32 0,10
50820	Biezpiena masa ar roznēm	50	5,85	2,40	7,87	55,87 0,15
55416	Rabarberu - zemeņu ķīselis	150	0,27	0,06	26,42	107,27 0,10
633	Rīgas saidskābā maize ar graudiem	20	1,66	0,94	11,26	62,40 0,02
Piens33	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80 0,00
60,1	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20 0,07
	Kopā* %		35,62	31,58	107,62	844,21 1,17
Pec MK not. Nr. 172	-30%				105- 132	840
-35%			21-36	28-37	132	960
6. Diena						
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Cena, EUR. (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglītē	Enerģētiska vērtība, Kcal
Pusdienas						
53521	Majas gulašzupa	250	3,91	8,34	8,43	124,45 0,35
51750,5	Krējums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12 0,03
50881	Sautēta cūkgaja ar cukini un kirbi	160	8,44	10,98	4,33	149,95 0,45
50219,1	Vārīti kartupeļi	180	3,82	0,19	28,24	129,93 0,15
53985	Kāpostu salāti ar burkāniem un eļļu	100	1,53	3,23	6,82	62,43 0,05
53412	Jāņogu cidoniju dzēriens	250	0,46	0,08	23,48	96,40 0,05
7013	Karaliskā sēklu maize	60	6,48	4,08	27,84	174,00 0,09
Piens3	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80 0,00
	Kopā* %		30,69	32,90	108,80	854,08 1,17
Pec MK not. Nr. 172	-30%				105- 132	840
-35%			21-36	28-37	132	960
7. Diena						
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Cena, EUR. (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglītē	Enerģētiska vērtība, Kcal
Pusdienas						
50137	Kirbju krēmzupa	250	2,91	7,81	12,63	132,41 0,25
50286	Yassa ar grilētu vistas gaļu	250	20,65	16,56	50,29	432,79 0,62
52110	Biešu salāti ar eļļu	70	1,05	2,17	6,53	49,86 0,10
55134	Plūmju - abolu dzēriens	200	0,34	0,01	24,77	100,56 0,10
Piens17	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80 0,00
626,1	"Rīgas" klona maize	15	1,29	0,21	7,53	38,85 0,03
60,451	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20 0,07
	Kopā* %		32,33	31,36	122,56	903,47 1,17
Pec MK not. Nr. 172	-30%				105- 132	840
-35%			21-36	28-37	132	960
8. Diena						
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	I porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Cena, EUR. (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglītē	Enerģētiska vērtība, Kcal
53804	Zemnieku zupa	250	1,47	3,53	9,41	75,29 0,20
51750,474	Krējums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12 0,03
50218	Kartupeļu spinātu biezputra	200	4,49	4,39	21,98	148,23 0,20
53226	Tvaikota cūkgajalas kotlete	100	12,65	11,41	6,85	181,28 0,50
52140	Skābu kāpostu salāti ar eļļu	100	1,43	4,29	2,26	53,29 0,07
55000	Kirbju sīrupa dzēriens	200	0,03	0,00	19,93	80,40 0,05

621,507	Rucavas sēklu maize	50	5,05	3,80	22,85	152,00	0,05
Piens18	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
51678,1	Bumbieri	100	0,50	0,30	12,40	54,30	0,07
	Kopā* %		31,67	33,72	105,35	861,71	1,17

Pec MK not. Nr.172	-30%			105-		840	
35%		21-36	28-37	132		960	

9. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
53802	Dārzeņu zupa ar zaļajiem zirņiem	250	3,29	6,95	14,27	134,47	0,20
51750,7	Krējums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
54130	Grubu risotto ar rudens dārzeņiem	170	4,01	5,73	25,53	169,50	0,15
54058	Cepta pikšas fileja	80	16,19	7,77	3,28	148,03	0,47
50635	Rutku salāti	70	0,69	4,33	3,23	54,66	0,10
52177	Upēnu džeriens	200	0,32	0,00	23,56	95,94	0,05
6990,1	Tradicionāla formas maize	50	2,40	0,50	21,75	107,50	0,07
51694	Mandarīni	100	0,70	0,30	10,10	45,90	0,10
Piens19	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
	Kopā* %		33,66	31,58	111,39	872,92	1,17

Pec MK not. Nr.172	-30%			105-		840	
35%		21-36	28-37	132		960	

10. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
51116	Tradicionālais biezpiena sacepums	60	10,38	3,17	12,69	121,11	0,30
55412	Zemeņu ķīselis	150	0,66	0,11	40,60	166,04	0,12
60219,1	Tvaikoti kartupeļi ar zaļumiem	120	2,56	0,13	18,86	89,54	0,12
50782	Aknu placenti	65	11,27	12,37	8,74	191,41	0,35
53864	Pienas mērcē	50	0,85	2,26	2,75	34,73	0,05
50629	Balto redisu un burķanu salāti ar kapostiem un eļļu	70	0,98	5,10	2,14	59,36	0,14
626,2	"Rīgas" kīloņa maize	35	3,01	0,49	17,57	90,65	0,02
Piens21	Piens 2%	200	5,80	4,00	9,40	96,80	0,00
60,643	Āboli	100	0,30	0,60	11,40	52,20	0,07
	Kopā* %		35,83	28,23	124,15	901,82	1,17

Pec MK not. Nr.172	-30%			105-		840	
35%		21-36	28-37	132		960	

Dienas ĪDIENKARTE darbiniekiem

1. Diena							
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
51186	Vistas filejas kotlettes Albāņu gāumē	100	24,96	21,60	3,23	305,73	0,48
50394	Bešamel - piena mērcē	50	1,71	3,53	4,11	55,05	0,05
50219	Vartti kartupeļi	150	3,18	0,16	23,53	108,28	0,20
53030	Gurķu - ļimiešu kāpostu salāti	100	2,87	4,13	2,53	58,80	0,10
52917	Ogu ķīselis	150	0,59	0,12	35,50	145,41	0,12
50508	Flamerti krēms	50	3,94	9,19	9,50	136,48	0,20
6990	Tradicionāla formas maize	50	2,40	0,50	21,75	107,50	0,02
	Kopā		39,04	39,23	100,16	917,26	1,17

2. Diena

			Uzturvielas, g	
--	--	--	----------------	--

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Olb.v.	Tauki	Ogl.h.	Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
50127	Italu grūbu zupa	200	2,14	5,63	8,00	91,25	0,20
51750	Krējums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
51571	Zivju kotlete	100	18,31	13,72	10,30	238,64	0,55
50653	Vārīti rīsi	150	3,14	0,28	35,86	158,49	0,10
55395	Buljona mērcē	50	0,22	2,17	1,33	25,73	0,05
50004	Svaigu dārzenu salati ar eļjas un bazilika mērci	100	0,99	8,34	3,18	91,71	0,14
53343	Ābolu kompots	200	0,11	0,22	23,21	104,91	0,05
626,00	"Rīgas" klena maize	25	2,15	0,35	12,55	64,75	0,05
	Kopa		27,42	32,70	94,70	795,60	1,17

3. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
52143	Ziedkāpostu biezenzupa	200	2,33	7,15	5,60	96,02	0,20
51750,1	Krējums skābs	10	0,26	2,50	0,27	24,62	0,03
55575	Makaroni ar sautētu vistu un dārzenjiem	300	24,33	22,02	50,87	498,68	0,75
51674	Gurķi	100	0,60	0,20	1,80	11,40	0,10
52264	Ābolu - dzērveņu dzēriens	200	0,12	0,00	27,31	109,72	0,05
629	Kirbju maize "Zeltene"	20	2,14	1,80	8,92	61,80	0,04
	Kopa		29,78	35,67	94,76	802,24	1,17

4. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
51221	Vistas galas harčo	200	6,14	6,83	20,77	169,09	0,20
51750,2	Krejums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50770	Maltās galas un dārzenu sautējums	300	14,81	19,51	26,22	339,70	0,68
51750,3	Krejums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
51672	Tomāti	100	1,00	0,20	2,60	16,20	0,10
52133	Persiku dzeramais kīselis	200	0,38	0,01	21,91	89,26	0,10
622	"Staburaga" kliju maize	25	3,03	0,68	11,83	68,25	0,03
	Kopa		25,88	31,22	83,87	722,74	1,17

5. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
53799	Svaigu kāpostu zupa	200	4,10	6,48	7,24	104,49	0,20
51750,4	Krejums skābs	20	0,52	4,00	0,54	40,24	0,03
60219	Tvaikoti kartupeļi ar zaļumiem	150	3,21	0,16	23,58	111,92	0,15
50358	Boloņas mērcē ar puraviem	150	14,04	12,38	3,53	182,07	0,42
52957	Lapu salātu kārtojums ar kefīra mērci	100	1,77	2,00	3,07	37,60	0,10
50820	Biezpiena masa ar rozinēm	50	5,85	2,40	7,87	55,87	0,15
55416	Rabarberu - zemeņu kīselis	150	0,27	0,06	26,42	107,27	0,10
633	Rīgas saldskabā maize ar graudiem	20	1,66	0,94	11,26	62,40	0,02
	Kopa		31,40	28,42	83,50	701,35	1,17

6. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Ogl.h.		
53521	Mājas gulašzupa	200	3,12	6,68	6,74	99,56	0,35
51750,5	Krejums skābs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50881	Sautēta cūkgāja ar cukini un kīrbi	150	7,91	10,30	4,06	140,57	0,45
50219,1	Vārīti kartupeļi	150	3,18	0,16	23,53	108,28	0,15

Pusdienas

53985	Kāpostu salati ar burkāniem un eļļu	100	1,53	3,23	6,82	62,43	0,05
53412	Jaņogu cidoniju dzēriens	200	0,36	0,06	18,78	77,12	0,05
7013	Karaliskā sēklu maize	50	5,40	3,40	23,20	145,00	0,09
	Kopa		21,77	2,89	83,40	653,08	1,17

7. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglīb.		
Pusdiens							
50137	Kirbju krēmzupa	200	2,32	6,25	10,11	105,93	0,25
50286	Yassa ar griletu vistas gaļu	300	24,78	19,87	60,35	519,35	0,69
52110	Biešu salati ar eļļu	100	1,50	3,10	9,33	71,23	0,10
55134	Plūmju - abolu dzēriens	200	0,34	0,01	24,77	100,56	0,10
626,1	"Rīgas" kcona maize	20	1,72	0,28	10,04	51,80	0,03
	Kopa		30,66	29,52	14,60	648,86	1,17

8. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglīb.		
53804	Zemnieku zupa	200	1,18	2,83	7,52	60,24	0,20
51750,474	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
50218	Kartupeļu spinātu biezputra	150	3,36	3,30	16,49	111,17	0,20
53226	Tvaikota cūkgajas kotlete	100	12,65	11,41	6,85	181,28	0,57
52140	Skabu kāpostu salāti ar eļļu	100	1,43	4,29	2,26	53,29	0,07
55000	Kirbju strupa dzēriens	200	0,03	0,00	19,93	80,40	0,05
621,507	Rucavas sēklu maize	50	5,05	3,80	22,85	152,00	0,05
	Kopa		23,96	27,62	76,17	658,50	1,17

9. Diena

Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglīb.		
53802	Dārzenu zupa ar zaļajiem zirnišiem	200	2,63	5,56	11,41	107,58	0,20
51750,7	Krējums skabs	10	0,26	2,00	0,27	20,12	0,03
54130	Grūbu risotto ar rudens dārzeniem	150	3,53	5,05	22,53	149,56	0,15
54058	Cepta pīkšas fileja	100	20,24	9,72	4,10	185,04	0,57
50635	Rutku salati	100	0,98	6,19	4,61	78,08	0,10
52177	Upeņu dzēriens	200	0,32	0,00	23,56	95,94	0,05
6990,1	Tradicionālā formas maize	50	2,40	0,50	21,75	107,50	0,07
	Kopa		30,37	29,02	88,23	743,81	1,17

10. Diena

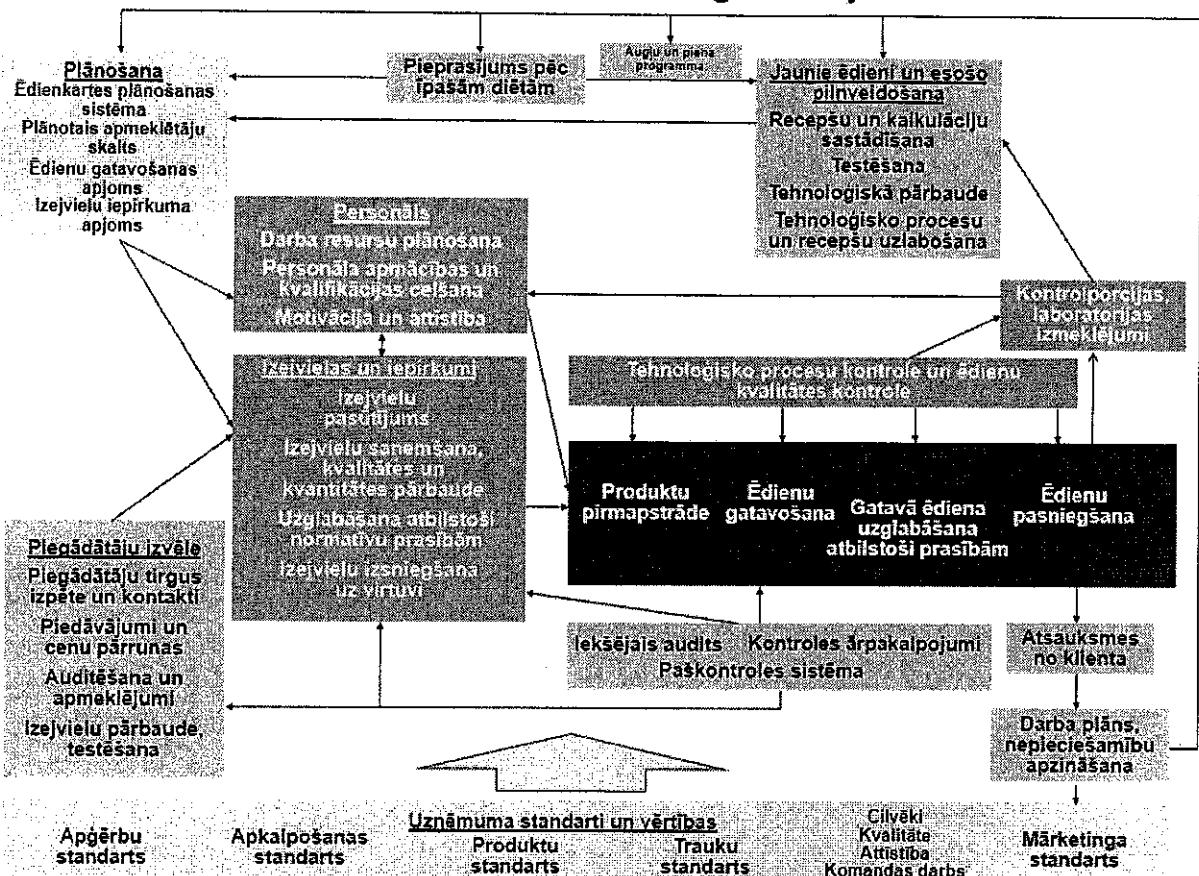
Rec. (TK) Nr.	Edienreize Ediena nosaukums	1 porcijas iznākums g	Uzturvielas, g			Enerģētiska vērtība, Kcal	Cena, EUR, (bez PVN)
			Olb.v.	Tauki	Oglīb.		
51116	Tradicionālais biezpiena sacepums	50	8,65	2,64	10,58	100,92	0,30
55412	Zemeņu ķīselis	150	0,66	0,11	40,60	166,04	0,12
60219,1	Tvaikoti kartupeļi ar zaļumiem	150	3,21	0,16	23,58	111,92	0,12
50782	Aknu placenti	100	17,35	19,03	13,45	294,47	0,42
53864	Pienas mērcē	50	0,85	2,26	2,75	34,73	0,05
50629	Balto redstu un burkānu salati ar kāpostiem un eļļu	100	1,40	7,28	3,05	84,80	0,14
626,2	"Rīgas" kcona maize	35	3,01	0,49	17,57	90,65	0,02
	Kopa		35,13	31,97	111,58	883,53	1,17

SIA "Baltic Restaurants Latvia"

Valdes locekle A.Gleizde

2015.gada 27. augusts

Pakalpojuma nodrošināšanas organizācijas shēma



Darba organizācijas apraksts atbilstoši pakalpojuma nodrošināšanas organizācijas shēmai (turpmāk shēma), ietverot produktu kvalitāti un piegādātāju izvēles kritērijus, kas atspoguļots shēmā.

Ēdienkarte → speciālas diētas → speciāli pieprasījumi → ēdiens un receptes → pilnveidošana

Ēdienkarte tiek veidota vadoties un pamatojoties uz Ministru kabineta noteikumiem Nr.172 no 13.03.2012. „ Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”, kā arī izmantojot uzņēmuma izveidoto „Ēdienkaršu plānošanas sistēmu”.

Zvejniekciema vidusskolā tiks nodrošinātas ēdienreizes un nepieciešamie papildus pakalpojumi atbilstoši tehniskajai specifikācijai.

Bēriem, kam noteiktas diētas pēc ārsta norādījuma, tiks nodrošināta diētas prasībām atbilstoša ēdināšana.

Zvejniekciema vidusskolā ēdienu gatavošana un izdale notiek uz vietas skolā.

Zvejniekciema vidusskolā, tāpat kā visās izglītības iestādēs, kurās ēdināšanu nodrošina mūsu uzņēmums, tiks nodrošināta Piena un Augļu programma atbilstoši 2011.gada 1.februāra Ministru kabineta noteikumiem Nr.106 „Kārtība, kādā piešķir un administrē, un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu piena produktu piegādei izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs”, kā arī Augļu programma, atbilstoši 2010.gada 3.augusta Ministru kabineta noteikumi Nr.737 „Kārtība, kādā piešķir, administrē un uzrauga valsts un Eiropas Savienības atbalstu augļu un dārzeņu piegādei skolēniem vispārējās izglītības iestādēs”.

Baltic Restaurants Latvia sastādītās ēdienkarte ir daudzveidīgas, kas ir ļoti svarīgi, jo bēri izglītības iestādē ēd gandrīz 200 reizes gadā. Sastādītā mēneša kompleksā ēdienkarte tiek iesniegta saskaņošanai skolas vadībai vai medmāsai, kura veic nepieciešamās korekcijas. Ēdienkartes sastādīšana,

piedaloties vairāku uzņēmuma speciālistu komandai, nodrošina ēdienkartes dažādību un to precīzu izpildījumu atbilstoši normatīvo aktu prasībām.

Baltic Restaurants Latvia recepšu bankā ir vairāki simti pašu pārbaudītu recepšu, kas var nodrošināt ēdiena dažādību pat vairāku gadu garumā. Lai spētu nodrošināt vēl augstāku klienta apmierinātību recepšu banka tiek regulāri attīstīta un pilnveidota, pievienojot ar viens jaunas un pārbaudītas receptes.

→kontrole

Plānotās un skolas apstiprinātās ēdienkartes kvalitatīvu īstenošanu kontrolē uzņēmuma atbildīgie tehnologi un uzņēmumā izveidotā iekšējo auditoru komanda, kas regulāri apmeklē visas struktūrvienības, lai katru struktūrvienību tiktu pārbaudīta vismaz reizi nedēļā. Šādi pašu spēkiem tiek veikta organoleptiskā pārbaude, t.i., tiek kontrolēts izskats, smarža, garša, konsistence un pēcgarša.

Pārbaudes laikā iekšējie auditori pārliecinās, vai tiek ievēroti arī Ministru kabineta noteikumi Nr.610 55.punkta prasības, kas nosaka: „Gatavā produkcija tiek ražota, uzglabāta un realizēta saskaņā ar ēdināšanas tehnoloģisko dokumentāciju. Izglītojamajiem pagatavotais ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākamajā dienā”. Tātad tiek pārbaudītas noliktavas un aukstuma iekārtas, kurās tiek uzglabāti produkti. Atbilstoši uzņēmuma paškontroles procedūrai ēdienu, kas nav realizēti, ir jābūt iznicinātiem un tie nedrīkst atrasties aukstuma iekārtās. Tātad aukstuma iekārtās drīkst atrasties svaigi produkti vai ēdienu sagataves un noliktavās produkti ar derīgu derīguma termiņu. Tieka nodrošināta arī ēdienu paraugu noņemšana un uzglabāšana atbilstoši Ministru kabineta noteikumi Nr.610 54.punkata prasībām.

Lai nodrošinātu drošus ēdināšanas pakalpojumus, papildus iekšējai audita sistēmai ir noteiktas regulāras laboratoriskākās kontroles, kas nosaka ēdienu paraugu iegūšanu, laboratorisko kontroli un nomazgājumu paraugu iegūšanu no darba virsmām, inventāra un laboratorisko kontroli. Laboratoriskos izmeklējumus un testēšanu veic Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts „BIOR”.

Paškontroles sistēma – EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higienas prasībām, „Vadlīnijas - Slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām”, „Pārtikas aprites uzraudzības likums”, par pamatu nemot HACCP sistēmas principus. Darbības sfēra – aptver visas ražošanas procesa posmus, apskatot mikrobioloģiskās, ķīmiskās un fizikālās dabas riskus. Struktūrvienībā reizi divos gados tieks veikts kārtējais ūdens monitorings, paraugus nems no virtuves aukstā dzeramā ūdens krāna, kas tieks izmantots ēdienu gatavošanai.

Higiēniskā prakse – Struktūrvienībā vadās pēc vispārīgām higienas prasībām pārtikas aprītē, aptverot izejvielu piegādi, pieņemšanu, sagatavošanu, pusfabrikātu uzglabāšanu, dažādu pārtikas produktu ražošanu un pasniegšanu klientiem. Izejvielas uzglabā atbilstoši informācijai, kas sniegta preces markējumā – uzglabāšanas prasības, realizācijas laiks, derīguma termiņi, ievērojot šo produktu saderību, kas nodrošina produktu uzraudzību pret piesārņošanos un bojāšanos.

Uzglabājot produktus, ievēro to uzglabāšanas režīmu, lai nepieļautu produktu bojāšanos un aizsargātu pret piesārņošanos vai samazinātu piesārņošanās draudus līdz minimumam. Īpašu uzmanību tiek pievērsta produktiem, kas strauji bojājas. Visas izejvielas uzglabā oriģinālā iepakojumā. Gadījumos, ja produkti uzglabāšanas vietā tiek nemti no oriģinālā iepakojuma, tiem nodrošina iekšējo markējumu, kurā norāda produkta nosaukumu, saņemšanas datumu un derīguma termiņu, lai tiku nodrošināta produktu izsekojamība un būtu zināms derīguma termiņš.

Par dezinsekcijas, deratizācijas un dezinfekcijas pakalpojumiem ir noslēgts līgums ar licencētu uzņēmumu SIA „Dezinfa”

Uzņēmumā tiek ievērota „Mazgāšanas līdzekļu un dezinfekcijas kārtība”. Tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumus veic saskaņā ar Tīrīšanas procedūras izstrādātu programmu. Lai nepieļautu pārtikas piesārņošanos visas iekārtas un darba rīki tiek mazgāti un dezinficēti pēc Tīrīšanas procedūru grafika. Visi dezinfekcijas un tīrīšanas līdzekļi tiek identificēti un uzglabāti atsevišķā vietā.

→paškontroles sistēma - plāns

1. Informācija par paškontroles sistēmas-plāna dokumentāciju

SIA „Baltic Restaurants” paškontroles sistēmas dokumentācija ir izstrādāta uz HACCP principu bāzes un rokasgrāmatā ir aprakstītas produktu grupas, to gatavošanas posmi, apdraudējumi, monitoringa pasākumi kritiskajos kontroles punktos, kā arī darba kārtība (instrukcijas) sākot ar izejvielu pieņemšanu un beidzot ar ēdienu pasniegšanu.

Paškontroles sistēmas dokumentāciju izstrādā, izskata, saskaņo ar citām struktūrvienībām Paškontroles plāna-sistēmas grupa. Rokasgrāmatas oriģināls elektroniskā formātā atrodas koplietošanas serverī un pieejama struktūrvienību vadītājiem, izņemot atsevišķas struktūrvienības, kurām dokumentācija ir izsniegtā papīru formātā. Instrukcijas, kuru saturs ir nepieciešams izpildītājiem, tiek izdrukātas un atrodas izpildītājiem pieejamā vietā.

2. Paškontroles sistēmas - plāna joma

Sistēma - plāns attiecas uz visām SIA „Baltic Restaurants ” realizējamām produktu grupām un visām struktūrvienībām, ieskaitot vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības iestādes, kurās pakalpojumu sniedz Baltic Restaurants Latvia.

3. Atbildība

Paškontroles grupas vadītājs ir atbildīgs par dokumentācijas izstrādāšanu, aktualizēšanu, ievietošanu kopējā serverī, struktūrvienību vadītāju informēšanu par izmaiņām, dokumentu prasību skaidrošanas organizēšanu, izpildes kontroli. Struktūrvienību vadītāji atbild par noteikto prasību ievērošanu, Paškontroles grupas informēšanu par neatbilstībām.

Struktūrvienību vadītāji veic jauno darbinieku instruktāžu par rokasgrāmatā noteiktajām prasībām.

4. Rokasgrāmatas saturs

Dokumentā ir aprakstītas prasības attiecībā uz:

- Personāla higiēnu,
- Apmeklētājiem,
- Pārtikas produktu, palīgmateriālu, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu pieņemšanas kārtību,
- Pārtikas produktu uzglabāšanas kārtību,
- Gatavās produkcijas realizāciju,
- Izejvielu/produktu atkausēšanas kārtību,
- Atkritumu savākšanas un glabāšanas kārtību,
- Kaitēkļu kontroli,
- Pārtikas produktu transportēšanas kārtību,
- Rīcībām ar neatbilstošiem produktiem,
- Plūsmas principa nodrošināšanu,
- Tīrišanas, mazgāšanas un dezinfekcijas kārtību,

un citām darbībām, kuras var ietekmēt produktu drošumu.

Minētās darbības ir aprakstītas darba instrukcijās.

Produktu apraksts, plūsmas diagramma, apdraudējumu analīze, monitoringa procedūras kritiskajos kontroles punktos ir aprakstītas divām produktu grupām: ēdienu gatavošanai un pasniegšanai, konditorejas izstrādājumu ražošanai.

5. Darba kontroles kārtība struktūrvienībās

1. Katru dienu struktūrvienības atbildīgā persona veic sākuma pārbaudes un atzīmi dienasgrāmatā, kas apliecinā prasību ievērošanas pārbaudi, darbu beidzot veic beigu pārbaudes un atzīmi dienasgrāmatā, kas apliecinā prasību ievērošanas pārbaudi.
2. Neatbilstību gadījumā jāveic problēmas (neatbilstības) apraksts, (piem., temperatūra ledusskapī Nr.1 - + 10 °C), Ja neatbilstības dienas laikā nav konstatētas, tad vietā, kur ir paredzēts problēmas apraksts, raksta „nav”. Struktūrvienībā atrodas verificēti termometri ar, kuru palīdzību aizdomu gadījumā var pārbaudīt vai aukstuma iekārtās iebūvētais termometrs uzrāda pareizu temperatūru.
3. Pārbaudes darba sākumā:
 - a. visas iekārtas ir darba kārtībā.
 - b. temperatūra ledusskapjos ir $+4 \pm 2$ °C robežās, saldētavās mīnus 18 ± 2 °C. (?)
 - c. visiem darbiniekiem ir tīrs darba apgērbs.
 - d. telpas, iekārtas, inventārs, darba galdi ir tīri.
 - e. darbiniekiem ir noņemti auskari, gredzeni, ir galvas segas.
 - f. darba telpās neatrodas lieki priekšmeti.
 - g. nav izejvielu, kurām beidzas derīguma termiņš.
 - h. ir pietiekams ziepju, dvieļu, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu daudzums.
 - i. temperatūra marmitos ne zemāk par + 63 °C.
4. Pārbaudes darba beigās:
 - j. produkti, kuriem beidzas derīguma termiņš, ir iznīcināti.
 - k. nerealizēti ēdieni ir iznīcināti.

- i. temperatūra aukstuma kamerās ir $+4\pm2$ °C robežās, saldētavās mīnus 18 ± 2 °C.
 - m. visi atkritumi ir aizvākti.
 - n. izejvielas, pusfabrikāti un gatavā produkcija atrodas aukstuma kamerās.
 - o. visas telpas, iekārtas u.c. ir izmazgātas.
5. Reizi mēnesī struktūrvienību vadītāji veic dienasgrāmatā konstatētās neatbilstības analīzi, novērtē korektīvo darbību efektivitāti un gadījumā, ja neatbilstību vai to cēloņu novēršana nav struktūrvienības vadītāja kompetences ietvaros, tad problēmu apspriež struktūrvienību vadītāju sanāksmē.
6. Dienasgrāmatas pierakstus glabā vienu gadu.
6. Iekšējie auditi

Regulāri, plānotos intervālos paškontroles sistēma tiek auditēta ar mērķi pārliecināties, ka sistēmas prasības tiek ievērotas un kontroles pasākumi ir efektīvi. Katru mēnesī uzņēmuma vadība saņem pārskatu par iekšējo auditu rezultātiem un pieņem lēmumu par sistēmas pilnveidošanas/aktualizēšanas nepieciešamību, nepieciešamo resursu piešķiršanu u.c.

Lai unificētu audita kritērijus, iekšējais auditors izmanto veidlapu ar audita jautājumiem.

→personāls→apkalpošana→standarti

Atbilstoši pakalpojuma nodrošināšanas organizācijas shēmai personāla atlasi veic uzņēmuma personāla daļa, sadarbojoties ar servisa vadītāju. Darbinieki ir apmācīti un profesionāli, kuriem ir darba līgumi ar konkrētiem darba aprakstiem, kas ietver nepieciešamo kvalifikāciju, pienākumus, kā arī visi nepieciešamie dokumenti, ko paredz Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības saskaņā ar MK noteikumiem 409.

Darbiniekam ir regulāras apmācības vairāku dienu garumā gada laikā, kur tiek celta viņu kvalifikācija. Apmācības vada piesaistīti speciālisti un savas nozares eksperti no dažādiem uzņēmumiem un apmācību firmām.

2010.gada laikā uzņēmums ir ieviesis savu izstrādāto „Apkalpošanas standartu”, kura izstrādē piedalījās darba grupa, kas sastāvēja no struktūrvienību vadītājiem, administrācijas darbiniekam un uzņēmuma darbiniekiem, kas sevi ir parādījuši kā profesionālus apkalpošanas jomā.

Pirms sākt strādāt konkrētā struktūrvienībā katram darbiniekam ir jāziet uzņēmuma izstrādātais „Apkalpošanas standarts” apmācības.

Lai veidotu darbiniekiem vispusīgu skatījumu un nodrošinātu tālāku profesionālo attīstību, uzņēmums rīko apmācības (apmācības nav terminētas, un tiek rīkotas pēc nepieciešamības) arī par šādām tēmām: Vadītāja ABC (struktūrvienību vadītāju un šefpavāru apmācība), darbinieku motivēšana (struktūrvienību vadītāju un šefpavāru apmācība), Pārdošana un mārketinga (apkalpojošais personāls, struktūrvienības vadītāji un šefpavāri).

Vienreiz gadā notiek darbinieku sapulces, kurās piedalās kāds no Baltic Restaurants Latvia klientiem un stāsta darbiniekiem par lietām, kas uzlabojamas. Tādējādi darbinieki ir motivēti, jo dzird atgriezenisko saiti tieši no sava klienta.

Baltic Restaurants Latvia ēdināšanas pakalpojumus Zvejniekciema vidusskolā balstīs uz veselīga uztura pamatnostādnēm, ātru un ētru apkalpošanu, paralēli piedāvājot citus pakalpojumus.

Ēdināšanas pakalpojumu kvalitatīvai nodrošināšanai uzņēmumā ir izstrādāti vairāki standarti:

- Apkalpošanas standarts nosaka to, kā darbiniekiem ir jāapkalpo apmeklētāji un darbinieki to mācās divu dienu apmācībās, ko vada pieredzējuši un profesionāli pasniedzēji;
- Produktu standarts nosaka ieteicamo sortimentu, kas izveidots balstoties uz pieredzi līdzīga tipa ēdināšanas iestādēs un ko izstrādā šefpavāru komanda;
- Mārketinga standarts nosaka to, kādai vizuāli jāizskatās katrai ēdināšanas vietai (t.i., cenu zīmes, plakāti, galda noformējums, tematisko ēdienu nedēļu vizuālie materiāli u.c.)
- Trauku standarts nosaka traukus un ēdamrīkus, kas tiek izmantoti un kas ir pārbaudīti, lai ēst ar/no tiem būtu ērti;
- Apģērba standarts dod iespēju darbiniekiem justies ērti un estētiski, atšķirot Baltic Restaurants Latvia no citiem ēdināšanas uzņēmumiem.

Iepriekš minētie standarti ir izstrādāti darba grupās, kurās piedalījušies uzņēmuma visu līmeņu darbinieki un piesaistīti ekspertu ārpakalpojumi. Šie standarti tiek regulāri papildināti un uzlaboti.

Baltic Restaurants Latvia bez papildus samaksas nodrošinās kvalitatīva no krūzēm izlejama dzeramā ūdens un glāžu pieejamību skolas ēdamzālē uz atsevišķa galda visiem skolas skolēniem, skolotājiem un vispārējam personālam.

Ēdināšanas pakalpojums Zvejniekciema vidusskolā tiks nodrošināts:

- Skolas darba dienā:
- pusdienas:
- no plkst. 10.50 -11:20 (1-4.klasei);
- 12:00 -12:20 (5-12.klasei);
- pusdienas tiek piedāvātas arī darbiniekiem.

Tāpat kā citās skolās, kur ēdināšanas pakalpojumus nodrošina Baltic Restaurants Latvia, tiek nodrošināti ēdienu atbilstoši speciālajām diētām bērniem ar dažādām/speciālām vajadzībām.

Skolas piena programma un augļu un dārzeņu programma nodrošina skolēnu organismam tik nepieciešamo kalciju un vitamīnus.

Papildus izvēles ēdienus būs iespēja iegādāties izveidotajā sadales līnijā, skolniekiem un skolotājiem, norēķinoties skaidrā naudā vai ar elektronisko maksājumu karti.

Tāpat kā kompleksa brokastu, pusdienu un launaga ēdienukarte, papildus izvēles ēdienu ikmēneša ēdienukartes tiek veidotas izmantojot recepšu banku, kurā ietverti vairāki simti pašu pārbaudītu recepšu un tehnoloģisko aprakstu pareizai ēdienu pagatavošanai.

Kafejnīcas sortiments tiek veidos saskaņā ar LR MK 2006.gada Grozījumiem 2002.gada 27.decembra noteikumos Nr.610 par skolās tirgot aizliegtiem produktiem un pamatojoties uz MK noteikumiem Nr.172 no 13.03.2012, lai pēc iespējas nodrošinātu veselīgāku uzturu un atturētu bērnus no došanās ārpus skolas iepirkta dažādus neveselīgos un skolā tirgot neatļautos produktus.

Blakus populārajām un skolās pieprasītajām uzkodām, kafejnīcas sortimentā tiek iekļautas veselīgas uzkodas, piemēram, rudzu maizes sviestmaizes, dažādas sulas, pašu ražoti konditorejas produkti.

Veidojot kafejnīcas piedāvājumu, izvērtējam, lai tas ir gan veselīgs, gan interesants un skolēni labprāt to izvēlētos.

Apkalpošanas stūrakmeņi ir laipnumi un ātrums, lai ēdināšanas pakalpojumus izvēlas pēc iespējas vairāk bērnu un skolotāju.

Laipnu apkalpošanu garantē kvalificēts apkalpojošais personāls, kam notiek dažādas apmācības vairāku dienu garumā katru gadu un uzņēmumā ieviestais Apkalpošanas standarts, ko profesionālu treneru vadībā visi uzņēmuma darbinieki apgūst apmācībās.

Ātru apkalpošanu garantē apkalpošanas zonas pareizs izvietojums, profesionālas iekārtas ēdienu sadalē un pareiza darba organizācija.

Apkalpošanas zonu uzņēmums izstrādā kopā ar Latvijā vadošajiem tehnoloģiem, kuriem ir ilgu gadu pieredze skolu ēdināšanas bloku plānošanā.

Profesionālās iekārtas tiek iegādātas no pārbaudītiem piegādātājiem ar ilglaicīgu sadarbību un nodrošina gan uzņēmuma darbiniekiem, gan bērniem un skolotājiem ērtu un ātru piekļuvi visiem ēdieniem un produktiem.

Darba organizācija tiek balstīta uz sekmīgu pieredzi citās skolās, kur ēdina Baltic Restaurants Latvia un spēj nodrošināt apkalpošanas ātrumu, kas apmierina apmeklētājus.

Izejyielas→iepirkumi→piegādātaju izvēle→kvalitātes nodrošināšanas pasākumi

Iepērkamo produktu apjoms tiek plānots pēc pasūtītā ēdiena daudzuma ar „Ēdienskaršu plānošanas sistēmu”, un produkti tiek pasūtīti attiecīgi produktu grupas uzglabāšanas īpatnībām

- Svaigus dārzeņus ne retāk kā 1 (vienu) reizi 2 (divās) dienās
- Svaigu gaļu un gaļas izstrādājumus ne retāk kā 1 (vienu) reizi 2 (divās) dienās
- Piena produktus ne retāk kā 1 (vienu) reizi 2 (divās) dienās
- Saldētos produktus pēc plānotā daudzuma un uzglabāšanas telpu ietilpības, bet ne retāk kā 1 (vienu) reizi 2 (divās) nedēļas
- Istabas temperatūras preci pēc plānotā daudzuma un uzglabāšanas telpu ietilpības, bet ne retāk kā 1(vienu) reizi nedēļā

Produktu apjomu, „Ēdienkaršu plānošanas sistēmā” ir iespējams plānot jebkurā laika posmā un produktu grupu ietvaros.

Pareizi un sistemātiski pasūtot izejvielas var būtiski taupīt resursus, jo nav nepieciešami lieli uzkrājumi, nav nepieciešamas lielas uzglabāšanas telpas ir novērsts risks, kad kādam no produktiem iztečēs derīguma termiņš.

Pārtikas produkti tiek iepirkti no ilgtermiņa sadarbības partneriem – Piegādātājiem, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām.

Pretendents ir norunājis ar izejvielu Piegādātājiem par visu izejvielu kvalitātes līmeniem. Piegādātāju izejvielas ir tehnoloģiski pārbaudītas, lai tās atbilstu ēdienu gatavošanai, jaunie produkti tiek testēti, gan uz organoleptiskām īpašībām, gan fizikālām.

Sistemātiski tiek veiktas izejvielu Piegādātāju aptaujas par izejvielu cenām un jauniem produktiem, lai nodrošinātu pēc iespējas labākas izejvielas, par viss izdevīgākiem noteikumiem.

Sistemātiski tiek apmeklētas piegādātāju telpas un ražotnes, lai pārliecinātos par visu normu ievērošanu.

Saņemot izejvielas, tiek pārbaudīts to derīguma termiņš, vizuāli tiek novērota kvalitāte, uzsākot izejvielu apstrādi, tiek novērtētas pārējās kvalitātes īpašības atbilstībai. Ja izejvielas neatbilst atrunātam kvalitātes līmenim, Piegādātājam ir jāapmaina izejvielas pret atbilstošām piegādes dienas ietvaros.

1. Prasības pieņemot izejvielas :

- Pasūta tikai kvalitatīvus pārtikas produktus no **Pārtikas un veterinārajā dienestā reģistrētiem vai atzītiem piegādātājiem** saskaņā ar piegādātāju sarakstu;
- Pieņem tikai tos produktus, kuriem ir atbilstoši pavaddokumenti (pavadzīmes un citi nepieciešamie dokumenti), produktiem, kam tas nepieciešams tiek veikta temperatūras kontrole. Tieka fiksētas neatbilstības
- Ja atkārtoti tiek piegādāta neatbilstošas kvalitātes prece, maina piegādātāju;
- Lai nodrošinātu produktu izsekojamību, struktūrvienībā veic saņemto pārtikas produktu reģistrāciju elektroniskajā preču pavadzīmu reģistrācijas žurnālā;
- Produktu iepakojumam jābūt tīram, nebojātam;
- Piegādes brīdī produktam jābūt slēgtā tarā vai iepakojumā, lai izslēgtu piesārņošanos;
- Pieņem tikai tos produktus, kuriem nav beidzies derīguma termiņš vai arī tas ir pietiekošo ilgs, lai produktu varētu izlietot.

2. Pārtikas produktiem jābūt sekojošam markējumam

- produkta nosaukums;
 - ražotāja nosaukums un adrese;
 - produkta svars;
 - sastāvs (ja nepieciešams);
 - derīguma termiņš;
 - uzglabāšanas noteikumi, cita informācija, ja ir nepieciešama.
4. Pieņemot izejvielas vai gatavo produkciju, šef-pavārs vai cita atbildīgā persona veic nepieciešamās pārbaudes un paraksta pavadzīmes.
5. *Izglītības iestādēs nedrīkst pieņemt produktus, ar sastāvu, kas minēts MK noteikumos 610 punktā 51.1 Izglītības iestādēs neizplata šādus pārtikas produktus:*
6. Atbildīgā personas paraksts ir apliecinājums tam, ka pieņemšanas laikā neatbilstības nav konstatētas.
7. Ja neatbilstība konstatēta pēc preču pieņemšanas, to identificē kā neatbilstošu (izmantojot uzrakstu „neatbilstošs produkts”) lai novērstu izmantošanu un informē atbildīgo personu.
8. Pēc pārbaudes izejvielas, materiālus vai produktus nekavējoši nogādā piemērotās uzglabāšanas vietās, atbilstošās temperatūrās, lai izsargātos no mikroorganismu vairošanās un produktu piesārņošanās.

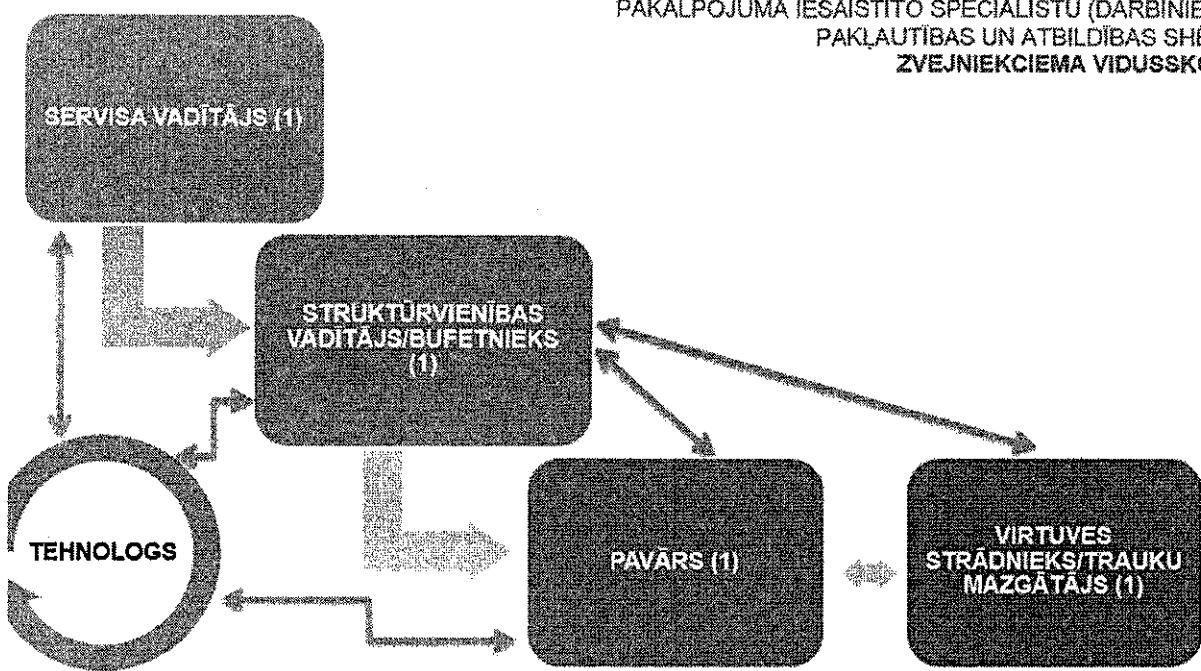
Pārtikas produktu uzglabāšanas kārtība

1. Izejvielas uzglabā atbilstoši informācijai, kas sniegtā preces markējumā :
 - uzglabāšanas prasības,
 - realizācijas laiks,
 - derīguma termiņi,

2. Visas izejvielas vēlams uzglabāt oriģinālā iepakojumā ;
3. Ja produkts tiek atvērts un tas nav izlietots pilnībā, (piemēram, cīsiņi) īpaši pievērst uzmanību norādēm uz iepakojuma markējuma:
 - *Izlietot dienu laikā no atvēršanas brīža (Šajā gadījumā uz iekšējā markējuma jānorāda atvēršanas laiks un datums);*
 - *Pēc atvēršanas uzglabāt temperatūrā.*
4. Gadījumos, ja produktu uzglabāšanas vietā tiek izņemti no oriģinālā iepakojuma, tiem nodrošina iekšējo markējumu, kurā norāda produkta nosaukumu, derīguma terminu.
5. Virtuvē pagatavotos pusfabrikātos, kuriem ir nepieciešamas aukstuma temperatūras, drīkst uzglabāt pie +2 - +6°C, sasaldētus pusfabrikātus – pie mīnus 18 °C (pieļaujams īslaicīgi līdz mīnus ±10 °C - . tika atvērtas saldētavas durvis).
6. Uzglabājot un izvietojot jēlproduktus, pusfabrikātus un gatavos produktus (*t.sk. termiski neapstrādātus produktus, kurus paredzēts lietot bez termiskās apstrādes*), *kā arī produktus ar stipru aromātu*, vienā aukstuma iekārtā ir jāievēro šādi principi - produktu saderība uzglabāšanas laikā, turklāt produktus ar augstāku iespējamību piesārņot citus produktus (jēlprodukti, sakņaugi) novieto uz apakšējiem plauktiem.
7. Izejvielu uzglabāšanas procesā ievēro preču rotācijas principu: **kas pirms iekšā, tas pirms ārā.**
8. Lai pasargātu pārtikas produktus no piesārņošanās uzglabāšanas laikā:
 - a. Produktus uzglabā slēgtos traukos;
 - b. Noliktavu telpas uztur tīras.
9. Visiem pārtikas produktiem, pusfabrikātiem un gatavajiem ēdieniem stingri jāievēro:
 - derīguma termiņi,
 - jānodrošina uzglabāšanas temperatūras kontrole,
 - jānodrošina iekšējais markējums (nosaukums, derīguma terminš).
10. Drīkst sasaldēt produktus, kuri tiek piegādāti nesasaldēta veidā. Ja ir nepieciešams, sasaldēšanu veic ne vēlāk kā vienu dienu pirms realizācijas termiņa beigām. Šādi sasaldētus uzglabāt tos **drīkst ne ilgāk kā 3 nedēļas pie temperatūras mīnus 18 °C.**
11. Uz iepakojuma jānorāda sasaldēšanas datums, produkta nosaukums un izlietot līdz..... **Vēlams saglabāt produkta oriģinālo markējumu.**
12. Sausos produktus uzglabā sausās, labi vēdināmās telpās.
13. Augļus un dārzeņus vēlams uzglabāt atsevišķi no sausajiem produktiem.
14. Temperatūras režīma kontrole aukstuma iekārtās noteikta 2 reizes dienā, dokumentējot rezultātus dienasgrāmatā.
15. Temperatūru noviržu konstatēšanas gadījumā, pārvietot citā ledusskapī, ja ir iespējams ievērot preču saderības principu vai nekavējoties izlietot produktus.
16. Ledusskapja remonta laikā var būt pieļaujama gatavu un jēlu produktu īslaicīgā uzglabāšana vienā ledusskapī, ievietojot termiski apstrādātus un gatavus lietošanai produktus uz augstākajiem plauktiem.
17. Atbildīgs par noteikumu ievērošanu, mērījumu veikšanu un dokumentēšanu ir vadītājs vai šef-pavārs, bet viņa prombūtnes laikā pavārs.

Izejvielas uz virtuvi ēdienu gatavošanai tiek izsniegtas pakāpeniski ražošanas procesa laikā, lai izejvielas uzglabātos nemainīgā temperatūrā un nemainīgos apstākļos. Izejvielas tiek izsniegtas ražošanai nepieciešamā daudzumā, lai nerastos atlikumi un
izejvielas uzglabātos noliktavās, kurās ir atbilstoši apstākļi un atbilstoši skolas tehnoloģiskā plānojuma specifikai.

**PAKALPOJUMĀ IESAISTĪTO SPECIĀLISTU (DARBINIEKU)
PAKĻAUTĪBAS UN ATBILDĪBAS SHĒMA
ZVEJNIEKCIEMA VIDUSSKOLĀ**



**PAKALPOJUMĀ IESAISTĪTO SPECIĀLISTU (DARBINIEKU)
PAKĻAUTĪBAS UN ATBILDĪBAS SHĒMA
ZVEJNIEKCIEMĀ VIDUSSKOLĀ**

TEHNOLOGS	SERVISA VADĪTĀJS	STRUKTURVIEŅĪBAS VADĪTĀJS	PĀVARS	VIRTUVEΣ STRĀDΝIEKS
<p>ATBILDEBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sākotnes produktūšas kvalitātes sistēmas ieviešanai un nodrošināšanai - Evidenciņu sagatavotušana abilstību MK noteikumiem, tehnoloģisko kārtu izmērēšanai - PIENĀKUMI <ul style="list-style-type: none"> - Plano, organizē pārkāps produktū ūzīšanai un to rāzīšanai konkrētā viss rāzīšanas kontroles posmās - Pārcina un pārveido kārtību pārkāps produktū kvalitāti, to abilstību - Recenzē pārkāps informāciju, kvalitatīvu attīstību, finanšu abilstību - Sebavācu vadītājs un pāvārtāja apmaiņa ar pārējās pārvaldības reģionālās tehnoloģijas un apsolījumiem - produkcijas standartos 	<p>ATBILDEBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strukturvienību uzraudzību vadība darba organizācijas procesu vadībā un atjaunošanai ar uzņēmuma ērtību. - Vada pārkāps produktū tehnoloģisko procesus - Budžeta plānošana un izpilde - Augsta apjomīgāsas servisa produktū kvalitātes - Izmērēšanai pārveidošanai nodrošināšanai uzņēmuma standartā parvienotās strukturvienības - Strukturvienību vadību, cil. strukturvienības darbinieku atbalstību, mērķu izdarīšanas kompetenci un darba zīpodes novirzīšanai, motivačiju uzņēmējām <p>PIENĀKUMI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iekļauj, ierīko komunikācijas veicināšanai, balsītiesiņas un vērtējumi, klientu iemītniečības uzlabošanai - Recenzē pārvaldības ierīcēm, darbību, plānošanu - Dalība uzņēmuma stratēģijas atbalstībā, iegādāšanā un iestādināšanā mērķu definēšanā - Produktū atlīdzības procesu organizēšanai 	<p>ATBILDEBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strukturvienības uz darbību vadība - Darbinieku ievadīšana darba un iestrāda darba vieta (ievadītnei kārtīgi darba drošību apdrošināšanas stāndarts, iekārtējot darbu kārtību noteikumus) - Evidenciņu sākotnējās izmērēšanai, plānošanai, realizēšanai un kontrolei - PVD normu ieviešanai, nodrošināšanai strukturvienības <p>PIENĀKUMI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pastūti un pieņemti darbavietas un skotu izstādīšanam, uzņēmējām, ierīcēm - Zināt un ievērot edenū gatavotās tehnoloģiju kārtības - Edenū izgatavotās tam parādētās fakta periodā, ga un ūjotās augstu kvalitāti - Piešķirts edenū barīgaisās un porcīšanas 	<p>ATBILDEBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Edienū pagatavošanai atbilstoši tehnoloģijām kārtēji, kārtību izmērēšanai - Izpildīt sanitārās prasības sekojai, virtuve būtu kārtīgi un tīra - Zināt un ievērot virtuves lekāru ekspluatācijas un apkalpošanas noteikumus, darba drošības instrukcijas <p>PIENĀKUMI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stipri atzīvot strukturvienības vadību - Edienū izgatavotās tam parādētās fakta periodā, garantēto tā kvalitāti - Piešķirts edenū izgatavotās un porcīšanas - Darba vietas sagatavošanas darbi, trauku mazgāšana - Izpildīt sanitārās prasības 	<p>ATBILDEBA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kvalitatīvi meizgūt zāles un traukus virtuves īstakus - Pārvaldīt virtuves darbos <p>PIENĀKUMI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pēc nepieciešamības palīdzēt edienū sagatavošanas darbos - Zināt un ievērot trauku mazgāšanas masīnas ekspluatācijas noteikumus - Pacēp nepieciešamības piedāvātās ēdienu pārēķināšanai - Damavāciu sagatavošanas darbi, trauku mazgāšana - Zināt sanitārās prasības un ielūzīšanas leikums - Izpildīt sanitārās prasības

Personas, kuras pakalpojuma izpildes vietā būs atbildīgas par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas
kvalitāti, darbinieku skaitu un pienākumiem

Personāla atlasi atbilstoši katras uzņēmuma struktūrvienības specifiskajām vajadzībām veic uzņēmuma personāla daļa, sadarbojoties ar servisa vadītāju. Darbinieki ir apmācīti un profesionāli. Viņiem ir darba līgumi ar konkrētiem darba aprakstiem, kas ietver prasības nepieciešamajai kvalifikācijai, pienākumus, kā arī visi nepieciešamie dokumenti, ko paredz Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības saskaņā ar MK noteikumiem Nr.409.

Katrā SIA „Baltic Restaurants Latvia” struktūrvienībā ir atbildīgā persona par ēdināšanas bloka darbu un ražošanas procesu kontroli. Persona, kas ir atbildīga par pakalpojuma sniegšanas kvalitāti konkrētajā izglītības iestādē, darbinieku skaitu un darbinieku pienākumiem būs servisa vadītāja Ināra Jakse.

Atbildīgā persona par tehnoloģiskā procesa ievērošanu un ēdienkaršu atbilstību normatīvo aktu prasībām būs uzņēmuma tehnologs Jolanta Klauģe.

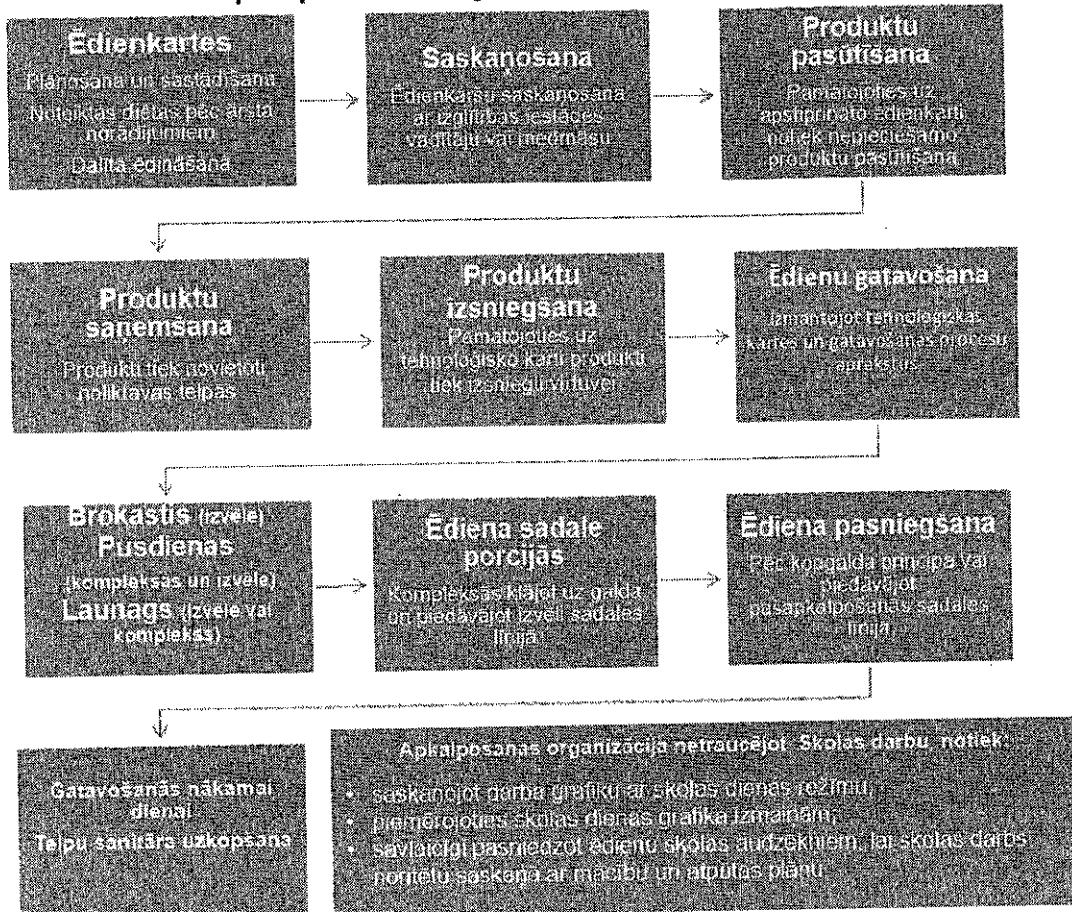
Atbildīgā persona par paškontroles sistēmu konkrētajā struktūrvienībā, kas ir atbildīgs par tādu darbību un posmu noteikšanu pārtikas apritē, kas ir kritiski pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai, kā arī par drošības pasākumu ieviešanu, uzturēšanu un novērtēšanu būs Struktūrvienības vadītājs sadarbībā ar paškontroles grupas vadītāju Aigaru Bāliņu.

Atbildīgā persona par ikdienas darbu ēdināšanas blokā, ražošanas procesu kontroli, kā arī sadarbību būs struktūrvienības vadītājs.

Visi ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanā iesaistītie darbinieki, atbilstoši ieņemamajam amatam un darba pienākumiem, iegulda savu darbu pārtikas produkcijas kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanā.

Minēto personu izglītības apliecinošu dokumentu kopijas skatīt pie sadalas ”Pretendenta atlases dokumenti”.

Apkalpošanas organizācijas shēma



TEHNISKĀ APRĪKOJUMA SARAKSTS

Apliecinām, ka Pretendents Zvejniekciema vidusskolā nodrošinās pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo tehnisko aprīkojumu, tas ir:

Nr.p.k.	Inventāra un saimniecības pamatlīdzekļu nosaukums	Izgatavošanas datums	Skaits
Tehniskais aprīkojums			
1.	Elektriskā konvekcijas krāns	2015	1
2.	Atvērts konvekcijas krāsns paliktnis	2015	1
3.	Nerūsējošā tērauda ledusskapis	2015	2
4.	Nerūsējošā tērauda saldētava	2015	2
5.	Dārzenju griezējs	2015	1
6.	Elektriskā cepamā panna	2015	1
7.	Gaļas maļamā mašīna	2015	1
8.	Universālais mikseris	2015	1
9.	Trauku mazgājamā mašīna	2015	1
10.	Nerūsējošā tērauda priekš mazgāšanas galds	2015	1
11.	Atkritumu rati	2015	3
12.	Nerūsējošā tērauda galds ar plauktu	2015	2
13.	Nerūsējošā tērauda sastatne ar četriem plauktiem	2015	2

14.	Nerūsējošā tērauda galds ar izlietni	2015	1
1.	Bloda 1,5l	2015	3
2.	Bloda 10l	2015	3
3.	Bloda 14l	2015	3
4.	Bloda 2l	2015	3
5.	Bloda 4l	2015	3
6.	Bloda 5l	2015	3
7.	Blodall	2015	3
8.	Cimdi iztur.līdz 200 C	2015	1
9.	Dēļīts sadales balts	2015	1
10.	Dēļīts sadales brūns	2015	1
11.	Dēļīts sadales dzeltens	2015	1
12.	Dēļīts sadales sarkans	2015	1
13.	Dēļīts sadales zaļš	2015	1
14.	Dēļīts sadales zils	2015	1
15.	Karote koka 30cm	2015	3
16.	Karote plastmasas	2015	30
17.	Karote putu noņemšanai d 11cm	2015	1
18.	Karote servēšanai 36cm	2015	3
19.	Karote servešanai 40cm	2015	3
20.	Kaste galda pied.37*30	2015	2
21.	Katls 1,9l ar vāku d. 16 cm	2015	2
22.	Katls ar vāku 13l, d. 28 cm	2015	2
23.	Katls ar vāku 9l, d 24cm	2015	2
24.	Katls ar vāku 35l	2015	1
25.	Kurvis galda pied. 8 sadalas.	2015	1
26.	Lāpstiņa 15*11,0	2015	1
27.	Lāpstiņa 20*7, ar caurumiem	2015	2
28.	Lāpstiņa birstošiem produktiem 1520ml	2015	3
29.	Lāpstiņa birstošiem produktiem 512ml	2015	3
30.	Lāpstiņa cepšanai 16*10cm	2015	2
31.	Lāpstiņa, 20*7,0cm	2015	1
32.	Lāpstiņa, 8cm	2015	1
33.	Mērglāze 1,00l	2015	1
34.	Mērkrūze 1000ml	2015	1
35.	Nazis dārzeniem 10 cm dzelt rokt.	2015	2
36.	Nazis duršanai 15cm	2015	2
37.	Nazis kartupeļu mizošanai	2015	2
38.	Nazis steika	2015	1
39.	Nazis universālais 20cm	2015	1
40.	Nazis universālais 26cm	2015	1
41.	Nazis vilņots griešanai 11cm sark. Rokt.	2015	1
42.	Nazis virtuves 20cm	2015	2
43.	Nazis virtuves 26cm	2015	3
44.	Otiņa konditoram 40mm,	2015	2
45.	Panna džiņā 36cm	2015	2
46.	Prese ķiplokiem	2015	1
47.	Rīve dārzeniem 24cm 4-pusīga	2015	1
48.	Siets nokāšanai 26 cm	2015	1
49.	Siets nokāšanai 35cm	2015	1
50.	Siets 25cm	2015	1

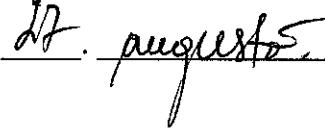
51.	Slotiņa putojamā 40cm 12 drātis	2015	1
52.	Slotiņa putojamā-spirāļveda	2015	1
53.	Standziņas cepumiem	2015	3
54.	Statīvs dēliem, birstēm	2015	1
55.	Statīvs galda pied. Plastmasas	2015	5
56.	Šķēres 20cm	2015	1
57.	Trauki garšvielu	2015	8
58.	Trauks marmītam 100mm	2015	8
59.	Trauks marmītam 100mm	2015	8
60.	Trauks marmītam 100mm	2015	8
61.	Trauks marmītam 150mm	2015	8
62.	Trauks marmītam 150mm	2015	8
63.	Trauks marmītam 150mm	2015	8
64.	Trauks marmītam 20mmGN 1/1	2015	8
65.	Trauks marmītam 40mm	2015	8
66.	Trauks marmītam 65mm	2015	8
67.	Trauks marmītam 65mm GN 1/2	2015	8
68.	Trauks marmītam 65mm GN 1/3	2015	8
69.	Uzgalis kond.12mm	2015	2
70.	Uzgalis kond.15mm	2015	2
71.	Vāks marmīta traukam 1/2	2015	5
72.	Vāks marmīta traukam ar robiem	2015	5
73.	Vāks marmīta traukam ar spraugu karotei	2015	3
<hr/>			
1.	Šķīvis salātu	2015	300
2.	Šķīvis maizes	2015	100
3.	Trauks saldumu	2015	300
4.	Bļoda 16cm	2015	100
5.	Bļoda 24cm	2015	10
6.	Šķīvis pusdienu	2015	300
7.	Bļoda	2015	10
8.	Glāzes sulas 20cl	2015	300
9.	Krūze balta porcelāna	2015	300
10.	Sulas krūze 1L	2015	10
11.	Karote pusdienu	2015	300
12.	Dakša pusdienu	2015	300
13.	Nazis pusdienu	2015	300
14.	Tējkarote	2015	300
<hr/>			
1.	Grīdas birste 30cm plastmasas pamatne, vidēji cieti sari.(Kāts ar koniskas vītnes stiprinājumu).	2015	1
2.	Grīdas birste 40cm koka pamatne, mīksti sari. (Koka kāts bez vītnes).	2015	1
3.	Mops ar vītni 220 g kokvilnas	2015	1
4.	Spainis Pit ar nosipedēju 12 litri sarkans / zils	2015	1
5.	Mopa turētājs Wet System light 40 cm +kāts	2015	1
6.	Mops Wet system 40 cm mikrošķiedras	2015	4
7.	Spainis Squizzy divdaļīgs ar riteņiem un pedālnosipedēju 7+ 8L	2015	1
8.	Atkritumu maisa turētājs 120 litri ar vākus	2015	3
9.	Atkritumu kaste AURORA 25L,balta	2015	1
10.	Grīdas beržamā birste 30cm plastmasas. (Kāts ar vītni).	2015	1
11.	Birste WC tīrīšanai	2015	1

12.	Liekšķere un slotīna pusgarā kātā metāla	2015	1
13.	Grīdas sliede 55 cm metāla + kāts	2015	1

SIA "Baltic Restaurants Latvia"

Valdes locekle A.Gleizde

2015.gada

FINANŠU PIEDĀVĀJUMS
Iepirkuma priekšmeta 1.dajā
Zvejniekciema vidusskola

2015. gada 26.jūnijs

Piedāvājam sniegt ēdināšanas pakalpojumu Zvejniekciema vidusskolai saskaņā ar šo Finanšu piedāvājumu.

**1. Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena Zvejniekciema vidusskolas 1.-4.klases audzēkna ēdināšanu
(pusdienas) dienā:**

Ēdienreize	*Vienam audzēknim EUR bez PVN	Maksimālais audzēkņu skaits	Iestādes darba dienu skaits	Summa EUR bez PVN
Pusdienas	1.17	106	525 (175 x3)	65 110.50

**2. Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena Zvejniekciema vidusskolas 5.-12.klašu audzēkna ēdināšanu
(pusdienas) dienā:**

Ēdienreize	*Vienam audzēknim EUR bez PVN	Maksimālais audzēkņu skaits	Iestādes darba dienu skaits	Summa EUR bez PVN
Pusdienas	1.17	171	525 (175 x3)	105 036.75

* cenai viena audzēkņa ēdināšanai jābūt nemainīgai neatkarīgi no tā cik konkrētajā dienā audzēkņu ir Zvejniekciema vidusskolā

**3. Ēdināšanas pakalpojuma cena par viena Zvejniekciema vidusskolas darbinieka ēdināšanu (pusdienas)
dienā:**

Ēdienreize	*Vienam darbiniekam EUR bez PVN	Maksimālais darbinieku skaits	Iestādes darba dienu skaits līguma darbības periodā	Summa EUR bez PVN
Pusdienas	1.17	30	525 (175 x 3)	18 427.50

* cenai viena darbinieka ēdināšanai jābūt nemainīgai neatkarīgi no tā cik konkrētajā dienā darbinieku ir Zvejniekciema vidusskolā

188 574.75

22.07.2015.

OPPIJA PAREIZA

Saulkrastu novada domes
iurkumu speciāliste

D. Kučeruka

16.07.2015.

Saulkrastos

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

22.07.2015.

4. Ēdienu pašizmaksas aprēķins 1 (vienam) kalendārajam mēnesim

Izmaksas	EUR
1 Izdevumi	
2 Produkti	4 022.93
3 Darba alga, nodokļi, atvajinājuma kompensācijas	2 315.04
4 Elektrība	280.00
5 Ūdens, kanalizācija	115.00
6 Telpu (iekārtu) normas maksa	13.05
7 Mazgāšanas, dezinfekcijas, mazvērtīgā inventāra izmaksas	57.47
8 Administratīvie izdevumi	80.00
9 Kārtējie remonti	133.33
10 Neplānotie izdevumi	50.00
11 u.c. (norādīt, ja tādi ir)	0.00
Kopā izdevumi EUR bez PVN	7 066.82
PVN 21%	1 484.03
Izdevumi kopā ar EUR PVN	8 550.85

Līgumcenā iekļautas visas ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas izmaksas, liikumdošanā paredzētie nodokļi un maksājumi.

Pretendenta nosaukums:

SIA "Baltic Restaurants Latvia"

Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats:

Aigars Bālinš, Projekta vadītājs

Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs:



3.pielikums
2015.gada 27.augusta
Iepirkuma līgumam

Nr. _____
par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu

Zvejniekciema vidusskolas pārskats par (*norādīt valsts vai pašvaldības budžeta*) līdzekļu izlietojumu izglītojamo ēdināšanai laika posmā (*norādīt gadu, mēnesi, mēneša periodu*)

Zvejniekciema vidusskolas direktors Andris Dulpīņš