*2. Pielikums*

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

***„ Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana un praktisko mācību nodrošināšana Jelgavas Tehnikuma izglītojamajiem”*, identifikācijas Nr. JT 2017/1**

1. Iepirkuma priekšmets - Ēdināšanas pakalpojumu sniegšana un praktisko mācību nodrošināšana Jelgavas Tehnikuma izglītojamajiem.

2. Pakalpojuma sniegšanas vieta un ilgums: Jelgavas Tehnikums, Pulkveža O. Kalpaka iela 37, Jelgava, LV-3001, 1 (viens) mācību gads no 01.09. 2017. līdz 30.06.2018.

3.. Ēdienkartes sastādīšanā, ievērojot kaloriju daudzumu, sabalansēta, ar vitamīnu un mikroelementu daudzuma ievērošanu.

4. Izglītojamo skaits: ~ **750**.

5. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro uztura pamatprincipi:

5.1. dažādība (daudzveidība uzturlīdzekļu asortimentā);

5.2. sabalansētība (uzturvielas savstarpēji sabalansētā daudzumā);

5.3. mērenība (uzņemtās enerģijas atbilstība patērētajai);

5.4. sinerģisms (uzturvielu mijiedarbība);

5.5. drošība (minimāls risks, ka uzturs izraisīs slimības).

6. Pakalpojuma sniegšanas laikā jāievēro:

6.1. ēdiena gatavošanā izmantot svaigus un sezonālus pārtikas produktus (ēdināšanas pakalpojumam augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā → http://www.iub.gov.lv/node/226);

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

6.3. ēdiena gatavošanai izmantot pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem.

7. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas.

8. Jāievēro uzturvielu un enerģijas sadalījumu ēdienreizēs.

9. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: graudu produkti (maize, putraimi, makaroni, graudu pārslas), dārzeņi un augļi, piena produkti (piens, skābpiena produkti, biezpiens, siers, jogurts), gaļas produkti, zivis, olas, rieksti, pākšaugi utt.

10. Jānodrošina ēdienkartes izmaiņas katru dienu.

11. Nepieciešamos produktus ēdienu pagatavošanai iegādājas pakalpojuma sniedzējs. Ēdināšanas pakalpojumus pretendents sniedz Jelgavas Tehnikuma telpās.

12. Ēdienu pagatavošana jānodrošina atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām, t.sk. 13.03.2012. MK noteikumos Nr.172 „Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītotajiem, sociālās aprūpes un sociālās reabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” noteiktajām prasībām.

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

14. Ēdienam jāatbilst temperatūras režīmam saskaņā ar tehnoloģiskajām prasībām.