

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

pārtikas produktu piegādei Kaunatas bērnudārza vajadzībām

*Nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas mērķis ir veicināt kvalitatīvu lauksaimniecības un pārtikas produktu ražošanu un sniegt patērētājiem garantijas par saražotā produkta kvalitāti, nosakot papildprasības Eiropas Savienības tiesību aktos un Latvijas normatīvajos aktos noteiktajām vispārīgajām prasībām dzīvnieku vai augu izcelsmes produktu aprītei. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 6.punkts*)

*Piegādes nosacījumi:

- atkarībā no situācijas iestādē, pasūtītājam ir tiesības mainīt piegādes dienas un laiku, par to brīdinot piegādātāju 10 (desmit) darba dienas iepriekš;
- pasūtītājs vienu dienu iepriekš (telefoniski vai pa faksu līdz plkst.13-00) informē piegādātāju par produktu sortimentu un daudzumu attiecīgajā piegādes dienā.

Iepirkuma daļas Preču grupas	Preces nosaukums	Piegādes dienas	Piegādes laiks
Dzīvnieku izcelsmes produkti			
I. Piens un piena produkti		Pirmdiena,trešdiena	līdz plkst.9-00
preču gr. nr. 1.	Piens, raudzētie piena produkti, biezpiens un sviests		
preču gr. nr. 2.	Saldie biezpiena sieriņi, sieri un kausētie sieri		
II. Gaļa un gaļas produkti		1-2 x mēnesī	līdz plkst.14-00
preču gr. nr. 3.	Svaigi atdzesēta cūkgaļa, liellopa gaļa		
preču gr. nr. 4.	Gaļas produkti un desas		
III. Putnu gaļa, putnu gaļas produkti un olas		1-2x mēnesī	līdz plkst.10-00
preču gr. nr. 5.	Svaigi atdzesēta putnu gaļa un subprodukti		
preču gr. nr. 6.	Olas		
IV. Zivis un akvakultūras produkti		1x nedēļā	līdz plkst.10-00
preču gr. nr. 7.	Zivis, Zivju izstrādājumi		
Augu izcelsmes produkti			
V. Dārzeņi un kartupeļi		1-2 x mēnesī	līdz plkst.14-00
preču gr. nr. 8.	Konservēti dārzeņi		
preču gr. nr. 9.	Skābētie dārzeņi (sertificēti)		
VI. Augļi, ogas un to produkti		2x mēnesī	līdz plkst.14-00
preču gr. nr. 10.	Sulas un ievārījumi		
preču gr. nr. 11.	Žāvētie augļi un ogas		
VII. Graudaugi, to produkti, maize un konditorija			
Preču gr. nr. 12.	Graudi, putraini, pārslas un milti	Pēc vajadzības	līdz plkst.8-30
Preču gr. nr. 13.	Maize un mīklas izstrādājumi	3x nedēļā	līdz plkst.8-30
Preču gr. nr. 14.	Konditorija	Pēc vajadzības	līdz plkst.8-30
VIII. Pākšaugi, bakalejas preces un eļļa		Pēc vajadzības	līdz plkst.14-00
preču gr. nr. 15.	Pākšaugi		

preču gr. nr. 16.	Bakalejas preces	Pēc vajadzības	līdz plkst.14-00
preču gr. nr. 17.	Eļļa		
IX. Ēdienu piedevas un dzērieni		Pēc vajadzības	līdz plkst.14-00
preču gr. nr. 18.	Garšvielas un ēdienu piedevas		
preču gr. nr. 19.	Mērces		
preču gr. nr. 20.	Kafija, kafijas dzēriens, tēja		

Dzīvnieku izcelsmes produkti

*Vispārējās prasības dzīvnieku izcelsmes produktiem.

- Dzīvniekiem nodrošina pilnvērtīgu, sabalansētu barošanu, pamatojoties uz izstrādātām barības devām katrai dzīvnieku sugai un grupai. Barības devā norāda katrai konkrētai dzīvnieku sugai un grupai nepieciešamo barības sastāvu un daudzumu. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 1.punkts*)
- Ārstniecisko barību atļauts izmantot praktizējoša veterinārārsta uzraudzībā atbilstoši šajos noteikumos noteiktajām veterināro zāļu lietošanas un veterināro zāļu apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasībām. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 5.punkts*)
- Identificē ar zālēm ārstētu dzīvnieku un nodrošina, ka zāļu izdalīšanās laikā no šā dzīvnieka iegūtos produktus pārtikā neizmanto. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 9.punkts*)

I Piena un piena produkti

- Gatavos piena produktus novērtē sensori atbilstoši standartam LVS 354:2002 "Piena un piena produktu sensorā novērtēšana ar punktu metodi". Neviena rādītāja vērtējums nav zemāks par 16 punktiem (20 punktu vērtēšanas sistēmā). Vērtē šādus rādītājus: ārējo izskatu, konsistenci, garšu un smaržu, ūdens dispersijas pakāpi – sviestam ar tauku saturu, kas nav zemāks par 80 %, izskatu griezumā – sieram. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 21.punkts*)
- Piena produktu ražošanā aizliegts izmantot augu izcelsmes taukus (eļļas), daļēji vai pilnīgi aizstājot piena taukus piena produktos. Produktu pārstrādātājs produkta ražošanas procesu un tajā izmantotās izejvielas norāda tehniskajā specifikācijā. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 19.punkts*)

Preču grupa nr. 1. Piens, raudzētie piena produkti, biezpiens un sviests

* Piena produktiem jābūt ražotiem no svaiga piena.

* Produktu kvalitātes kritēriji ir nemainīgi visā realizācijas termiņa laikā.

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais fasējuma veids	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
1.1.	Piens	2,0% tauku saturs, produkta garša tīra, krāsa balta vai viegli iedzeltena, konsistence viendabīga, bez tauku piciņām un olbaltumvielu pārslām	1,0 litrs	litri	840
1.2.	Krējums skābais	25% tauku saturs, tīra pienskāba garša, ar svaigam krējumam raksturīgu tīru produkta smaržu, konsistence viendabīga, mēreni bieza, nedaudz spīdīga, krāsa no baltas līdz kremkrāsai	0,5 kg	kg	29
1.3.	Biezpiens	vājpiena, tauku saturs 0,5%, garša un smarža – tīra, pienskāba, konsistence – mīksta, viendabīga ar biezpiena graudiņiem, pieļaujama neliela sūkalu izdalīšanās, krāsa – no baltas līdz kremkrāsai (skābums ne lielāks par 240°T)	paciņās 0,18-0,2 kg	kg	10
1.4.	Sviests, saldkrējuma	garša un smarža – tīra, raksturīga svaigam sviestam, konsistence viendabīga, plastiska masa griezumā virsma gluda, nedaudz spīdīga, krāsa no gaiši dzeltena, līdz dzeltenai, vienmērīga visā masā, tauku saturs ne mazāk kā 82%, bez garšvielām	0,175-0,2 kg	kg	43

Preču grupa nr. 2. Saldie biezpiena sierīņi, sieri un kausētie sieri

- Siera ražošanā aizliegts izmantot salpetri (NaNO_3 vai KNO_3), lai nomāktu gāzes radošo mikroorganismu attīstību. (Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 20.punkts)

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
2.1.	Siers	puscietie, nogatavināti (nogatavināšanas laiks ne mazāk kā 40 dienas), ar tauku saturu siera sausnā 45-50%, ar siera šķirnei raksturīgu acojumu	0,250 kg	kg	17

II Gaļa un gaļas produkti

- Gaļas liellopu, kazu, aitu un cūku pārvadāšanas ilgums no izbraukšanas vietas līdz kautuvei nepārsniedz sešas stundas. (Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 16.punkts)
- Liellopu liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus un cūku liemeņus un pusliemeņus atdzesē aukstuma telpās līdz temperatūrai, kas nav augstāka par 6 °C. (Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 24.punkts)
- 26. Sadalītu gaļu pēc iesaiņošanas un iepakojšanas atdzesē līdz iekšējai temperatūrai, kas nav augstāka par 4 °C. Gaļas temperatūra pirms pārstrādes nav augstāka par 4 °C. (Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 1.pielikuma 26.punkts)

* Produkcija atbilstoši organoleptiskām prasībām

Preču grupa nr.3. Svaigi atdzesēta cūkgaļa, liellopa gaļa

(iepakota atkārtoti lietojamās svaigas gaļas pārvadāšanai paredzētās pārtikas plastmasas kastēs, pārsegta)

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
3.1.	cūkgaļas šķiņķis	a/l gaļa, svaigs, bez ādas un bez kaula, izgriezts no cūkas pakal ciskas	15-20 kg	kg	185

Preču grupa nr.4. Gaļas produkti un desas

* nesatur ĢMO un konservantus

(iepakota atkārtoti lietojamās gaļas produktu pārvadāšanai paredzētās pārtikas plastmasas kastēs, pārsegta vai iepakota)

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
4.1.	Cīsiņi (cūkgaļa/liellopu gaļa)	a/l gaļa, sastāvā 15-20% liellopu gaļa, 30-40% cūkgaļa, mitruma saturs gatavajā produktā 65-70%, dabīgā apvalkā, 1 gabala aptuvenais svars 45-55 g	1-3 kg	kg	13
4.2.	Pusžāvētā desa (cūkgaļa/liellopu gaļa)	a/l gaļa, sastāvā 20-30% cūkgaļa, 65-75% liellopu gaļa, pusžāvētajās desās mitruma saturs gatavā produktā 35-45%, līkumos, dabīgā apvalkā	0,4-0,8 kg	kg	10

III. Putnu gaļa, putnu gaļas produkti un olas

Preču grupa nr.5. Svaigi atdzesēta putnu gaļa un subprodukti

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
5.1.	Cāļu šķiņķīši	svaigi, vienmērīga barojuma pakāpe, vienāda lieluma, bez spalvām, bez zilumiem, nesaspiesti	5 kg	kg	30

Preču grupa nr.6. Olas

*presētā kartona bīrētēs

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par vienu mēnesi

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
6.1.	Vistas olas	svaigas, tīrām čaumalām no ārpusē, veselās, nebojātas, lielās (vidējais olas svars 40 g)	pa 30 ligzdiņām vienā bīrētē	gab.	100

IV. Zivis un akvakultūras produkti

Preču grupa nr.7. Zivis, zivju izstrādājumi

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
7.1.	Zivju pirkstiņi	fileja, saldēta, veseli gabaliņi, nesalūzuši, vidējais svars 30 g	1-2 kg	kg	30
7.2.	Silķu fileja	bez ādas, marinēta	1-2,0 kg	kg	40
7.3.	Zivs fileja	gabaliņos, bez ādas, bez pildījuma, panējums bez garšvielām un zaļumiem	5,0 kg	kg	30

*piedāvājumā norādīt:

- piedāvāto zivs sugu, jo tas ir svarīgi pie cenas un kvalitātes salīdzināšanas;
- atdzesēts vai saldēts zivs izstrādājums.

Augu izcelsmes produkti

- Augu izcelsmes produktu integrētā audzēšanā un uzglabāšanā jāievēro Ministru kabineta 15.09.2009. noteikumu Nr.1056 "Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība" prasības.

V.Dārzeni un kartupeļi

Preču grupa nr.8. Konservētie dārzeni

- Konservēto, skābēto, marinēto un žāvēto dārzeņu, dārzeņu zupu un zaļo zirnīšu ražošanā neizmanto konservantus un krāsvielas. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 4.pielikuma 7.punkts*)
- Dārzeņu marinādes ražo, lietojot etiķa esenci. Citus konservantus neizmanto. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 4.pielikuma 8.punkts*)

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
8.1.	Skābenes konservētas	skābeņu lapas, tīras bez kātiem un stiegrām, vienmērīgi sasmalcinātas, nesatur daudz sāls koncentrāciju	0,5 –0,6 kg	kg	10
8.2.	Zaļie zirnīši	vienmērīgi pēc izmēra un gatavības pakāpes, saldeni, mīksti, dzidru marinādi, bez nosēdumiem un bez piemaisījumiem	0,5-1,0 kg	kg	30

8.3.	Gurķi marinēti	gurķi veseli, vienādi pēc izmēriem 8-12 cm, tīri, bez mehāniskiem bojājumiem, ar raksturīgu marinētu gurķu smaržu, garša vidēji piesātināta marinētiem gurķiem raksturīga, kožot kraukšķīga ar diļļu un garšaugu piegaršu, marināde dzidra	3,0 litru burkas (vidēji 1,5 kg neto)	kg	45
------	----------------	--	--	----	----

Preču grupa nr.9. Skābētie dārzeņi

- Skābēto dārzeņu ražošanā neizmanto konservantus un krāsvielas – Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 4.pielikuma 7.punkta prasība.

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
9.1.	Skābētie kāposti	pārtikas, smalki sašķērēti, kraukšķīgi, vienmērīgu skābumiņu, (var būt ar ķimenēm un burkānu skaidiņām)	fāsējumā līdz 1 kg	kg	10

VI. Augļi, ogas un to produkti

Preču grupa nr.10. Sulas un ievārījumi

- Augļu un ogu sulu, nektāru, sukāžu un žāvētu augļu ražošanā aizliegts izmantot konservantus un krāsvielas. (Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 5.pielikuma 3.punkts)

* derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
10.1.	Sulas (dažādas augļu un ogu)	50-80%, saldas, saldskābas, termiski apstrādātas, patogēnie mikroorganismi un zarnu grupas baktērijas nav pieļaujamas, pelējumu sēnīte un raugu šūnas sulai nav pieļaujamas	3 litri	litri	295
10.2.	Ābolu biezenis, džems	augļu saturs 40-60 %, pasterizēts, patogēnie mikroorganismi un zarnu grupas	1 kg	kg	24

		baktērijas nav pieļaujamas, pelējumu sēnīte un raugu šūnas pasterizētiem ievārījumiem nav pieļaujamas, ar samazinātu kaloriju daudzumu, salds, ar ogām, viendabīgu konsistenci, viegli smērējams			
--	--	--	--	--	--

Preču grupa nr.11. Žāvētie augļi un ogas

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
11.1.	Žāvētas aprikozes	bez kauliņiem, nepārkaltētas, vienmērīga lieluma, nesaspiestas, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	1,0 kg	kg	4
11.2.	Žāvētas plūmes	bez kauliņiem, nepārkaltētas, vienmērīga lieluma, nesaspiestas, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	1,0 kg	kg	5
11.3.	Rozīnes	bez kauliņiem, gaišās, nepārkaltētas, vienmērīga lieluma, nesaspiestas, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	1,0 kg	kg	4

VII. Graudaugi, to produkti, maize un konditorija

Preču grupa nr.12. Graudaugi, putraini, pārslas un milti

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
12.1.	Kviešu milti	a/1, no veselīgiem graudiem, bez miltiem nepiederošām smaržām, smarža raksturīga svaigiem graudu produktiem, krāsa balta vai ar zilganu toni, irdeni, birstoši, sausi, lipekļa saturs ne mazāk kā 25%, mitrums ne vairāk kā 15%,	1-2 kg	kg	6

		kaitēkļu invāzija nav pieļaujama			
12.2.	Manna	a/l, no kviešu graudiem, bez nepiederošām smaržām, smarža raksturīga svaigiem graudu produktiem, krāsa balta vai iedzeltena, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama, irdens, birstošs, sauss	0,8-1,0 kg	kg	35
12.3.	Putraimi (miežu)	a/l, krāsa raksturīga attiecīgās krāsas graudu putraimiem, smarža raksturīga svaigiem graudu produktiem bez nepiederošām smaržām, mitrums ne vairāk kā 14%, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama, birstoši, sausī, veselo kodoliņu saturs ne mazāk kā 99%, bez gružu piemaisījuma	0,8-1,0 kg	kg	13
12.4.	Grūbas	a/l, no veselīgiem graudiem, krāsa raksturīga attiecīgās krāsas graudu putraimiem, smarža raksturīga svaigiem graudu produktiem bez nepiederošām smaržām, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama, birstoši, sausī, veselo kodoliņu saturs ne mazāk kā 99%, bez gružu piemaisījuma, vienāda lieluma	0,8-1,0 kg	kg	12
12.5.	Auzu pārslas	a/l, krāsa raksturīga attiecīgās krāsas graudu pārslām, smarža raksturīga svaigiem graudu produktiem bez nepiederošām smaržām, mitrums ne vairāk kā 12%, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama, nenolobīto pārslu saturs ne vairāk kā	0,4-1,0 kg	kg	32

		0,5%, gružu piemaisījums ne vairāk kā 0,35% , sausas			
--	--	---	--	--	--

Preču grupa nr.13. Maize un mīklas izstrādājumi.

- Maizes ražošanā neizmanto pārtikas piedevas (maizes uzlabotājus, konservantus, skābuma regulētājus, krāsvielas). (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 3.pielikuma 26.punkts*)
- Kviešu maizes mīklu gatavo ar iejau. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 3.pielikuma 27.punkts*)
- Iejau gatavo no miltiem, rauga, ūdens un raudzē vismaz 90 minūtes. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 3.pielikuma 28.punkts*)
- Rudzu maizes mīklu gatavo ar plaucējumu un ieraugu. Plaucējumu gatavo vismaz 12 stundas. (*Latvijas Republikas Ministru kabineta 18.08.2008. noteikumu Nr.663 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” 3.pielikuma 29.punkts*)

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
13.1.	Formas maize (veidņu)	griezta vienādās šķēlēs, ar vienmērīgu porainību, ar plānu, nesadegušu garoziņu	0,5-0,7 kg	kg	300
13.2.	Kviešu balta maize	a/l kviešu milti, mīkstuma mitrums ne vairāk kā 45%, mīkstuma skābums ne vairāk kā 4 grādos, griezta vienmērīgās šķēlēs, ar vienmērīgu porainību, ar plānu, nesadegušu garoziņu, klaipiņš ar rievīnām	0,3-0,5 kg	kg	290
Mīklas izstrādājumi					
13.3.	Kliņģeris	mīklas masa no a/l kviešu miltiem, rauga mīkla ar žāvētiem augļiem, bez pārtikas piedevām	1,5-3 kg	kg	10

Preču grupa nr.14. Konditorija

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
14.1.	Cepumi (dažādi)	kantaini, veseli, nesalūzuši, saldi, ar vai bez šokolādes glazūras, viegli kožami, viens gabals 5-6 cm, svars 9-12 g	svara, 2-3 kg	kg	3

VIII. Pākšaugi, bakalejas preces un eļļas

Preču grupa nr.15. Pākšaugi

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
15.1.	Prosa	labas kvalitātes, bez gružu piemaisījumiem, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama,	0,5-1,0 kg	kg	29
15.2.	Pupiņas	kaltētas, veselas, sausas, vienāda lieluma, vienāda gatavības pakāpe, raibas, vidēji lielas, bez gružu piemaisījumiem, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	0,5-1,0 kg	kg	10
15.3.	Zirņi zupas (šķeltie)	kaltēti, sausi, zeltainu nokrāsu, vienādas gatavības pakāpe, bez piemaisījumiem, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	0,5-1,0 kg	kg	9

Preču grupa nr.16. Bakalejas preces.

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
16.1.	Griķi	a/l, pārtikas, tīri, vienāda lieluma, veseli, sijāti, bez blakus piemaisījumiem	0,8-1,0 kg	kg	23

16.2.	Rīsi	a/l, pārtikas, gargaudu, tīri, sijāti, bez piemaisījumiem, vienāda lieluma, veseli, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	0,8-1,0 kg	kg	40
16.3.	Makaroni	a/l, bez piedevām, nūdelītes, paredzētas zupu vārīšanai, vārīšanās laiks 8-15min.	0,5-5,0 kg	kg	166
16.4.	Makaroni	a/l, bez piedevām, bez krāsvielām, spirālītes vai gliemežvāciņi, paredzēti zupu un arī otro ēdienu gatavošanai, sacepumu cepšanai, vārīšanās laiks 8-15min.	0,5-5,0 kg	kg	40
16.5.	Kartupeļu ciete	baltā krāsā pulveris, saberžot ir cietei raksturīga gurstošā skaņa, cietei raksturīgu smaržu, bez blakus smaržām, citu cietes veidu piemaisījumi nav atļauti	0,4-0,5 kg	kg	3
16.6.	Cukurs	balts, sauss, birstošs	1 kg	kg	195
16.7.	Sāls	pārtikas, rupjā, galda, bez joda	1,0 kg	kg	16

Preču grupa nr.17. Eļļa

*nedrīkst saturēt ĢMO – ģenētiski modificētos organismus

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
17.1.	Eļļa (rapšu)	produkta pamatsastāvs – augu eļļa 100%, rafinēta, caurspīdīgs šķidrums, krāsa dzintaru dzeltena, smarža, garša raksturīga produktiem, bez nevēlamām blakus smaržām un piegāršām, nešķīstošie piemaisījumi ne vairāk kā 0,05%, pielietojama cepšanai un salātu gatavošanai	1,0 litrs	litri	36

IX. Ēdienu piedevas un dzērieni

Preču grupa nr.18. Garšvielas un ēdienu piedevas.

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
18.1.	Garšvielu maisījums	sauss, birstošs, smalki samalts, ar dārzeņu un zaļumu piedevām	0,5-1,0 kg	kg	7

Preču grupa nr.19. Mērces

*nedrīkst saturēt ĢMO – ģenētiski modificētos organismus

*derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
19.1.	Tomātu mērce	izgatavota no tomātu pastas (25-30 %), klasiskā, bez piedevām, vienmērīgu konsistenci, paredzēts pievienot otrajiem ēdieniem un zupām	0,4 –1,0 kg	kg	21

Preču grupa nr.20. Kafija, kafijas dzēriens, tēja

* bez aromatizētājiem un garšas pastiprinātājiem

* derīguma termiņš nevar būt mazāks par 4 mēnešiem

Nr. p.k.	Produkta nosaukums	Kvalitātes prasības	Vēlamais iepakojums	Mērvienība	Plānotais maksimālais apjoms
20.1.	Tēja	melnā, beramā, sasmalcināta, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	0,1 kg	kg	2,5

20.2.	Tēja	dažādu ziedu, lapu, ārstniecības augu, sasmalcināta, kaltēta, sausa, tējas filtra papīra iepakojumā ar vai bez diedziņa, vienas paciņas svars 1,5 g, kaitēkļu invāzija nav pieļaujama	0,03-0,04 kg	paciņas	22
20.3.	Kakao	pulveris, ar samazinātu tauku saturu, sauss, birstošs	0,1-0,3 kg	kg	0,4