

Apstiprināti ar
Veselības ministrijas
2017.gada *29. maija*
rīkojumu Nr. 102

**Ieteikumi ēdināšanas pakalpojumu un pārtikas produktu piegādes
iepirkumu organizēšanai izglītības iestādēs, ārstniecības iestādēs un sociālās
aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās**

2017.gada maijs

Saturs

Ievads	3
1. Normatīvie akti un citi saistošie dokumenti, kas saistoši ēdināšanas pakalpojumu un pārtikas produktu piegādes iepirkuma organizēšanai	4
2. Iepirkuma procesa plānošana	7
2.1. Tirgus izpēte	7
2.2. Iepirkuma komisijas kompetence	8
3. Publiskā iepirkuma nolikuma tehniskās specifikācijas un ēdināšanas pakalpojuma/pārtikas produktu piegādes līguma sagatavošana	9
3.1. Ēdināšanas pakalpojumu iepirkums	9
3.2. Pārtikas produktu piegādes iepirkums	13
4. Piedāvājuma izvēles kritēriju noteikšana un vērtēšana	15
5. Vispārīgi ieteikumi ēdināšanas kvalitātes uzlabošanai Iestādēs	19
6. Citi ieteikumi	21

Ievads

Kā zināms, veselības rādītāju uzlabošanā un nodrošināšanā noteicoša loma ir uzturam. Veselīgs, kvalitatīvs uzturs un dabīga pārtika ir būtisks priekšnoteikums veselības saglabāšanai. Lai nodrošinātu garīgu un fizisku attīstību, bērnam un pusaudzim ir jāsaņem sabalansēts, dabīgs, veselīgs un pilnvērtīgs uzturs. Pieaugušam cilvēkam veselīgs uzturs būtiski ietekmē organisma spēju pretoties slimībām un tam ir liela nozīme cilvēka veselības saglabāšanā un slimību profilaksē. Ar uzturu jāuzņem visas nepieciešamās uzturvielas (ogļhidrāti, olbaltumvielas, tauki), kas nodrošina enerģiju organisma vajadzībām, kā arī vitamīni, minerālvielas un bioloģiski aktīvas vielas.

Bērni lielu dienas daļu pavada bērnudārzā vai skolā, tāpēc nereti ir arī tādi gadījumi, kad tikai izglītības iestādē bērnam ir iespēja saņemt vienīgo silto un pilnvērtīgo maltīti visas dienas laikā. Ja uzturs ir nepilnvērtīgs vai nepietiekošs, tas atstāj negatīvu ietekmi uz bērna garīgajām un fiziskajām spējām, kā arī spēju mācīties un apgūt mācību vielu. Bērni, kuri nesaņem pilnvērtīgu uzturu pietiekamā daudzumā, nespēj koncentrēties, pilnvērtīgi piedalīties mācību procesā, biežāk slimo un nav fiziski aktīvi. Šādi bērni bieži un ātri nogurst, viņu darba spējas ir samazinātas un viņi ir uzņēmīgāki pret infekcijām. Līdz ar to izglītības iestādē pasniegtā uztura kvalitātei ir būtiska nozīme un tai būtu jāpievērš īpaša uzmanība, nodrošinot, ka visi izglītojamie vismaz reizi dienā saņem siltu, svaigi pagatavotu ēdienu no dabīgiem pārtikas produktiem.

Savukārt ārstniecības iestādē pasniegtā ēdiena kvalitātei ir būtiska nozīme pacienta atveseļošanās procesā. Tāpat ir svarīgi nodrošināt kvalitatīvu un piemērotu uzturu cilvēkiem, kuri atrodas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās, jo īpaši, ievērojot to, ka uzturēšanās šajās institūcijās ir ilgstoša un tā ir vienīgā maltīšu saņemšanas vieta šo institūciju klientiem. Papildus jāņem vērā sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu, kā arī ārstniecības iestāžu pacientu veselības stāvoklis, fizioloģiskās īpatnības un citi aspekti, lai nodrošinātu atbilstošu uzturu.

Ēdināšanas pakalpojuma plānošanu un organizēšanu izglītības iestādē, ārstniecības iestādē un sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijā (turpmāk – Iestāde) nodrošina pašvaldība vai pati Iestāde jeb Pasūtītājs, kas plāno un sagatavo ēdināšanas pakalpojumu vai pārtikas produktu piegādes iepirkuma dokumentāciju un vērtē Pretendentu¹ iesniegtos piedāvājumus. Lielā mērā tieši sagatavotās iepirkuma dokumentācijas kvalitāte un iepirkumu komisijas profesionalitāte un zināšanas, izvērtējot piedāvājumus, ietekmē Iestādē sniegtā

¹ Pretendents ir tas, kurš ir iesniedzis savu piedāvājumu vai informatīvo piedāvājumu un kurš vēlas piedalīties iepirkumā (Publisko iepirkumu likums)

ēdināšanas pakalpojuma kvalitāti. Lai Iestādē nodrošinātu veselīgas, svaigas un pilnvērtīgas maltītes, ir svarīgi veikt pārdomātu un labi organizētu iepirkumu, kā arī regulāri sekot līdzi sniegtā pakalpojuma atbilstībai iepriekš izvirzītajām kvalitātes prasībām.

Lai nodrošinātu pilnvērtīgu un kvalitatīvu uzturu un pārtikas produktus, plānojot iepirkumu ir būtiski nodrošināt atbilstošu un pietiekamu finansējumu ēdināšanas nodrošināšanai. Zemākā cena nevar tikt izvirzīta par vienīgo kritēriju, izvēloties pārtikas produktus vai ēdināšanas pakalpojumus, jo ne vienmēr tiek nodrošināta atbilstoša kvalitāte. Svarīgi ir arī veicināt vietējās produkcijas iepirkšanu, tādējādi ēdienkartē tiktu iekļauti svaigi un kvalitatīvi pārtikas produkti no vietējiem ražotājiem un zemniekiem.

Šo ieteikumu mērķis ir palīdzēt pašvaldībām un Iestādēm jeb Pasūtītājiem plānot ēdināšanas pakalpojumu un pārtikas produktu piegādes iepirkumu, sniedzot praktiskus ieteikumus iepirkuma dokumentācijas izstrādē, lai veicinātu svaiga, veselīga un kvalitatīva uztura pieejamību Iestādēs. Šie ieteikumi ir paredzēti ēdināšanas pakalpojumu un pārtikas produktu iepirkumu organizēšanai izglītības iestādēs, kas īsteno pirmsskolas izglītības, pamatzglītības, vidējās izglītības un profesionālās izglītības programmas, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās, kā arī ārstniecības iestādēs.

1. Normatīvie akti un citi dokumenti, kas saistoši ēdināšanas pakalpojumu un pārtikas produktu piegādes iepirkuma organizēšanai

Publisko iepirkumu likums regulē publisko iepirkumu veikšanas kārtību pašvaldībā, kā arī valsts un pašvaldības iestādēs.

Normatīvie akti, kas regulē pārtikas apriti un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu Iestādē:

1. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.852/2004 (2004.gada 29.aprīlis) **par pārtikas produktu higiēnu** nosaka vispārīgus pārtikas produktu higiēnas noteikumus pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.
2. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.1169/2011 (2011.gada 25.oktobris) **par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem** un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr.1924/2006 un (EK) Nr.1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr.608/2004

atcelšanu. Šī regula nosaka vispārīgus principus, prasības un atbildību, kas reglamentē pārtikas produktu informāciju un jo īpaši pārtikas marķēšanu.

3. **Pārtikas aprites uzraudzības likums** nosaka prasības un darbības pārtikas aprītē iesaistītajiem, lai nodrošinātu kvalitatīvu un cilvēku veselībai, dzīvībai un videi nekaitīgu pārtikas apriti.
4. 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**” (turpmāk – MK noteikumi Nr.172) nosaka prasības uzturam, kas tiek pasniegts minētajās iestādēs. Noteikumos uzskaitīti pārtikas produkti, kuri ēdienkartē jāiekļauj katru dienu, kā arī norādīti tie pārtikas produkti, kurus aizliegts iekļaut ēdienkartē. Maltīšu pagatavošanā iestādē jāievēro šajos noteikumos noteiktās uzturvielu normas un enerģētiskā vērtība attiecīgajā vecuma grupā. Noteikumos uzskaitīti arī tie pārtikas produkti, kurus papildus kompleksajai un izvēles ēdienkartei drīkst izplatīt vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēs un to teritorijā.
5. Ministru kabineta 2013.gada 17.septembra noteikumi Nr.890 „**Higiēnas prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmu**” nosaka higiēnas prasības pirmsskolas izglītības iestādēm, tajā skaitā higiēnas prasības gatavojot, pasniedzot un uzglabājot ēdienu.
6. Ministru kabineta 2002.gada 27.decembra noteikumi Nr.610 „**Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm**” (turpmāk – MK noteikumi Nr.610) nosaka higiēnas prasības izglītības iestādēm, tajā skaitā higiēnas prasības gatavojot, pasniedzot un uzglabājot ēdienu, kā arī nosaka ēdināšanas laiku.
7. Ministru kabineta 2000.gada 12.decembra noteikumi Nr.431 „**Higiēnas prasības sociālās aprūpes institūcijām**” nosaka higiēnas prasības sociālās aprūpes institūcijās, tajā skaitā pārtikas blokā.
8. Ministru kabineta 2014.gada 12.augusta noteikumi Nr.461 „**Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība**” (turpmāk – MK noteikumi Nr.461) nosaka prasības pārtikas kvalitātes shēmām, kā arī to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtību. Attiecībā uz pārtikas apriti un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu iestādē MK noteikumi Nr.461 uzskaita, kādas ir pārtikas kvalitātes shēmas (piemēram, bioloģiskās lauksaimniecības shēma, aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu shēma u.c.), un nosaka prasības nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas

produktu ražošanai, marķēšanai un nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas sertifikācijas kārtību.

9. Ministru kabineta 2010.gada 28.decembra noteikumi Nr.1206 „**Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai**”. Šie Ministru kabineta noteikumi nosaka, kā Izglītības un zinātnes ministrija aprēķina finansējuma apmēru ēdināšanai katrai pašvaldībai un kā piešķirtais finansējums ir jāizlieto.
10. Ministru kabineta 2015.gada 29.septembra noteikumi Nr.545 „**Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā**” nosaka prasību pārtikas apritē nodarbinātajām personām apgūt profesionālo izglītību pārtikas apritē vai noklausīties mācību kursu par minimālajām higiēnas prasībām pārtikas uzņēmumā, atbilstoši darbinieka kvalifikācijas līmenim.
11. Ministru kabineta 2009.gada 26.maija noteikumi Nr.485 „**Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība**” nosaka prasības bioloģiskās lauksaimniecības atbilstību apliecinājošu dokumentu iegūšanai un šiem noteikumiem atbilstošu produktu marķēšanai.
12. Ministru kabineta 2009.gada 15.septembra noteikumi Nr.1056 „**Lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība**” nosaka lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības.

Citi dokumenti un ieteikumi:

1. Eiropas Komisijas, Kopējā pētniecības centra un Maltas prezidentūras Eiropas Savienības Padomē ieteikumi iepirkumu veikšanai “Public Procurement of Food for Health, technical report on the school setting”.²
2. Ieteikumi pārtikas produktu un ēdināšanas pakalpojumu iepirkumu veicējiem.³
3. Ieteikumi zaļā publiskā iepirkuma veicināšanai valsts un pašvaldību institūcijās.⁴
4. Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācijas ieteikumi iepirkumu kvalitātes pilnveidošanai.⁵
5. Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām.⁶

² <https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/public-procurement-food-health-technical-report.pdf>

³ http://www.iub.gov.lv/files/upload/Ieteikumi_iepirkumu_veicejiem_final_22_11_2012-1.pdf

⁴ http://www.varam.gov.lv/lat/darbibas_veidi/zalais_publiskais_iepirkums/?doc=8012

⁵ <http://www.iiea.lv/rekomendacijas-iepirkumiem/ieteikumi/>

⁶ https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slēgta_tipa_SEU_final.pdf

6. Zaļā iepirkuma veicināšanas plāns 2015.–2017. gadam (Ministru kabineta 2015. gada 18. februāra rīkojums Nr. 83).⁷

2. Iepirkuma procesa plānošana

2.1. Tirgus izpēte

Plānojot pārtikas produktu piegādes iepirkumu un sagatavojot tehniskās specifikācijas, liela nozīme ir iepriekš veiktai tirgus izpētei, lai apzinātu, kādus produktus un kādā apjomā ražo potenciālie piegādātāji, kādi dārzeņi un augļi ir pieejami atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības, integrētās audzēšanas vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām pašvaldības teritorijā, tai skaitā tuvējās administratīvajās teritorijās, kurās esošie piegādātāji varētu būt īpaši ieinteresēti iepirkumā. Tomēr bieži vien vietējie ražotāji netiek iekļauti pārtikas produktu piegādes iepirkumā, jo viņi nevar nodrošināt tehniskajā specifikācijā iekļauto pārtikas produktu grupu uzglabāšanas, piegādes un transportēšanas nosacījumus. Lai viens piegādātājs nodrošinātu visu pārtikas grupu piegādi pasūtītājam, tam ir jābūt dažādām minēto preču grupu uzglabāšanai un transportēšanai nepieciešamajām iekārtām un ierīcēm, ko praktiski var nodrošināt tikai pārtikas produktu vairumtirgotāji. Tirgus izpētes veikšanai ir liela nozīme arī gatavojot ēdināšanas pakalpojumu iepirkumu un tā tehnisko specifikāciju, lai izstrādātu specifikāciju atbilstoši Iestādes vajadzībām un tirgus iespējām.

Veicot tirgus izpēti, ieteicams izmantot publiski pieejamos reģistrus.

1. Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapas reģistru sadaļā⁸ ir pieejama informācija par nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktiem un to ražotājiem (Pārtikas kvalitātes shēmu reģistri), kā arī informācija par reģistrētajiem bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumiem, to atrašanās vietu un darbības sfēru.
2. Valsts augu aizsardzības dienesta mājas lapā ir pieejams lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas reģistrs⁹, kurā iekļauta informācija par dārzeņu, augļu un ogu audzētājiem attiecīgajā novadā/pagastā, kuru produkcija atbilst integrētās audzēšanas prasībām.

⁷ <http://polsis.mk.gov.lv/documents/5126>

⁸ <https://registri.pvd.gov.lv/cr>

⁹ <http://www.vaad.gov.lv/sakums/registri/augu-aizsardziba/lauksaimniecibas-produktu-integretas-audzšanas-registrs.aspx>

3. Valsts SIA "Sertifikācijas un testēšanas centrs" mājas lapā¹⁰ ir pieejama informācija par uzņēmumiem un to bioloģiski ražotajiem produktiem, kuriem izsniegts bioloģiskās lauksaimniecības sertifikāts.
4. Biedrības "Vides kvalitāte" sertifikācijas institūcijas "Vides kvalitāte" mājas lapā¹¹ ir pieejama informācija par bioloģiskās lauksaimniecības shēmas dalībniekiem, uzņēmuma atrašanās vietu un piedāvāto produkciju.

2.2. Iepirkuma komisijas kompetence

Atbilstoši Publisko iepirkumu likumam pašvaldībai vai Iestādei jeb Pasūtītājam iepirkuma veikšanai jāveido iepirkuma komisija, nodrošinot, ka komisija ir kompetenta attiecīgā iepirkuma jomā par kuru tiks slēgts līgums. Iepirkuma komisija ir tā, kas sagatavo iepirkuma dokumentāciju un vērtē Pretendentu iesniegtos piedāvājumus (finanšu un tehnisko piedāvājumu) ēdināšanas pakalpojumu vai pārtikas produktu piegādes iepirkumam. Likums nosaka arī to, ka komisija, pildot savus pienākumus, ir tiesīga pieaicināt ekspertus, ievērojot, ka pieaicinātajiem ekspertiem nav balsstiesību lēmuma pieņemšanā.

Lai veicinātu kvalitatīvas iepirkuma dokumentācijas izstrādi, iekļaujot tajā pietiekami detalizētas un konkrētas prasības pārtikas produktu un ēdiena kvalitātei un saskaņojot to ar normatīvajos aktos noteiktajām prasībām, ieteicams kā ekspertus pieaicināt dažādu jomu pārstāvjus (piemēram, uztura speciālistu, diētas ārstu, pārtikas tehnologu, pavāru, finanšu jomas pārstāvi, bērnu vecāku pārstāvjus, aprūpes centra klientu pārstāvjus). Svarīgs ir pieaicināto ekspertu viedoklis iesniegto piedāvājumu (finanšu un tehniskā piedāvājuma) izvērtēšanas procesā. Pretendenta piedāvājumā iekļauto ēdienu uzturvērtības un pārtikas produktu atbilstību kvalitātes kritērijiem, kā arī pārtikas produktu atbilstību iepriekš Pasūtītāja noteiktajiem kvalitātes rādītājiem (piemēram, produkta sastāvs, lielums/svars, iepakojums u.tml.), finanšu piedāvājumā iekļauto izmaksu atbilstību iepirkuma prasībām un apjomam spēj izvērtēt tikai eksperti ar atbilstošām zināšanām un pieredzi.

Vērtējot Pretendentu iesniegtos piedāvājumus, jāņem vērā, lai iepirkuma tehniskajā specifikācijā iekļautās prasības būtu izpildāmas un tās nebūtu pretrunā ar normatīvajos aktos noteikto. Tāpat ir jāvērtē arī finanšu un tehniskā piedāvājuma savstarpējā saistība – vai finanšu piedāvājumā norādītās izmaksas tiešām spēj nodrošināt tehniskā piedāvājuma izpildi, lai novērstu situāciju, kad pakalpojuma sniegšanas periodā materiāli tehniskās izmaksas (apkure,

¹⁰<http://www.stc.lv/lv/pakalpojumi/biologiskas-lauksaimniecibas-uznemumu-sertifikacija/izsniegtie-sertifikati/>

¹¹<http://www.videskvalitate.lv/index.php?asad=37>

kapitālie ieguldījumi, uzstādāmās iekārtas u.c.) tiek segtas, samazinot pārtikas produktiem paredzēto finansējumu, kā rezultātā samazinās pārtikas produktu vai ēdienu kvalitāte.

3. **Publiskā iepirkuma nolikuma tehniskās specifikācijas un ēdināšanas pakalpojuma/pārtikas produktu piegādes līguma sagatavošana**

Pēc iespējas detalizēta un kvalitatīva nolikuma izstrāde, iekļaujot tajā precīzu iepirkuma priekšmeta aprakstu un apjomu (ēdināmo personu skaits, porciju skaits un ēdienreīžu skaits, kas pakalpojuma sniedzējam jānodrošina), ir svarīgs nosacījums tam, lai saņemtu atbilstošu un kvalitatīvu piedāvājumu no Pretendenta. Ļoti svarīgi, lai nolikumā tiktu precīzi aprakstītas pašvaldības vai Iestādes jeb Pasūtītāja vēlmes un nosacījumi attiecībā uz iepirkuma priekšmetu.

Ēdināšanas nodrošināšanai Iestādē Pasūtītājs var iepirkt divu veidu pakalpojumus:

1) ēdināšanas pakalpojumu, proti, Pasūtītājs iepērk ārpalpojumu, kā rezultātā ēdināšanu Iestādē nodrošina uzņēmums, kura rīcībā tiek nodotas (iznomātas vai nodotas bezatlīdzības lietošanā) Iestādē esošās telpas un inventārs. Šādā gadījumā ar attiecīgo uzņēmumu uz noteiktu laiku tiek noslēgts līgums par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu, kurā noteiktas prasības sniedzamajam pakalpojumam un pakalpojuma sniedzēja pienākumi.

2) pārtikas produktus, proti, no dažādiem piegādātājiem tiek iepirkti ēdienu pagatavošanai nepieciešamie pārtikas produkti, un ēdienus gatavo Iestādē strādājošs pavārs.

3.1. Ēdināšanas pakalpojumu iepirkums

Izstrādājot **ēdināšanas pakalpojumu iepirkuma nolikumu, tā tehniskajā specifikācijā¹² iekļaujiet šādas prasības Pretendentam:**

1. Izstrādāt un iesniegt katrai sezonai (rudeni, ziemai, pavasarim un nepieciešamības gadījumā arī vasarai¹³) 1 nedēļas ēdienkartes paraugus (kopā attiecīgi trijām vai četrām nedēļām), norādot ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību (g). Iestādēm pēc Pasūtītāja pieprasījuma iesniedz ēdienkaršu paraugus, kas atbilst Pasūtītāja izstrādāto diētu veidu prasībām (piemēram, cukura diabēta, bezglutēna). Izstrādājot ēdienkartes, ievērot vietējo svaigo/svaigi saldēto augļu un dārzeņu pieejamību tirgū attiecīgajā sezonā (pieejamības izvērtēšanai izmantojami Zemkopības ministrijas sagatavotie kalendāri par vietējo augļu un dārzeņu pieejamību tirgū¹⁴). Tādejādi iespējams

¹² Tehniskajā specifikācijā nosaka nepieciešamajām piegādēm un pakalpojumiem izvirzītās prasības (kvalitātes prasības, izpildes līmenis u.c.) (Publisko iepirkumu likums)

¹³ Ārstniecības iestādēm, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijām

¹⁴ <http://www.iub.gov.lv/node/226> un <https://www.zm.gov.lv/partika/statiskas-lapas/zalais-iepirkums?nid=1114#jump>

nodrošināt, ka ēdienu gatavošanā tiek izmantoti svaigi, kvalitatīvi dārzeņi un augļi, kas ir atbilstoši sezonai, un ēdiens ir daudzveidīgāks. Vietējo dārzeņu un augļu iekļaušanai uzturā ir liela nozīme, jo tie ir svaigāki, tiem ir visaugstākā uzturvērtība un tajos ir daudz vairāk vērtīgu vitamīnu un bioloģiski aktīvu vielu (*prasība iekļaujama tehniskajā specifikācijā ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanai Iestādē*).

2. Izstrādājot ēdienkaršu paraugus Pretendentam:

- paredzēt ēdienu gatavošanu no dažādām pārtikas produktu grupām un ievērot to, kādi pārtikas produkti ēdienkartē jāiekļauj katru dienu un kādus ēdienkartē iekļaut aizliegts, atbilstoši MK noteikumu Nr.172¹⁵ prasībām;
- ņemt vērā vecuma grupām atbilstošas enerģētiskās vērtības un uzturvielu dienas normas ēdienkartes izstrādē un ēdiena pagatavošanā atbilstoši MK noteikumu Nr.172 prasībām;
- Izglītības iestādēm ieteicams izmantot Veselības ministrijas un Slimību profilakses un kontroles centra izstrādātās paraugēdienkartes¹⁶ (*prasība iekļaujama tehniskajā specifikācijā ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanai izglītības iestādē*).

3. Nodrošināt, ka ēdiens ir svaigi pagatavots, netiek atkārtoti sildīts un tas ir no dabīgiem pārtikas produktiem (dabīgi pārtikas produkti ir neapstrādāti pārtikas produkti, piemēram, gaļa, zivis, olas, graudaugi, augļi, dārzeņi, kartupeļi, kas nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus un nesastāv no tiem)¹⁷.

4. Ēdienkartē iekļaut apstrādātus un pārstrādātus pārtikas produktus (piemēram, maizi, jogurtu, sieru, gaļas produktus), kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kā arī nesatur aromatizētājus (izņemot vaniļīnu¹⁸ un dabīgos aromatizētājus) un pārtikas piedevas – krāsvielas (izņemot Eiropas Parlamenta un Padomes 2008.gada 16.decembra Regulas Nr.1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikuma C daļā minētās II grupas pārtikas krāsvielas), garšas pastiprinātājus, konservantus (izņemot etiķskābi (etiķi), sēra dioksīdu – sulfītus¹⁶, citronskābi, pienskābi, askorbīnskābi, ābolskābi) un saldinātājus¹⁹.

¹⁵<http://likumi.lv/ta/id/245300-noteikumi-par-uztura-normam-izglitibas-iestazu-izglitojamiem-socialas-aprupes-un-socialas-rehabilitacijas-instituciju>

¹⁶<https://www.spkc.gov.lv/lv/tavai-veselibai/veseligs-uzturs>

¹⁷ <http://likumi.lv/ta/id/245300-noteikumi-par-uztura-normam-izglitibas-iestazu-izglitojamiem-socialas-aprupes-un-socialas-rehabilitacijas-instituciju>

¹⁸ izņēmums attiecībā uz vaniļīnu un sēra dioksīdu – sulfītiem ir spēkā līdz 2018. gada 1. janvārim

¹⁹ <http://likumi.lv/ta/id/245300-noteikumi-par-uztura-normam-izglitibas-iestazu-izglitojamiem-socialas-aprupes-un-socialas-rehabilitacijas-instituciju>

5. Nodrošināt pagatavotā ēdiena pasniegšanu uzreiz pēc pagatavošanas vai uzglabāt līdz pasniegšanas brīdim vismaz +63 °C siltajiem ēdieniem vai zemākā temperatūrā par 4 °C aukstajiem ēdieniem.²⁰
6. Pēc Pasūtītāja pieprasījuma Pretendentam nodrošināt atbilstošu ēdināšanu izglītojamajiem, sociālās aprūpes vai sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem, vai ārstniecības iestāžu pacientiem, kuriem ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija u.c.) saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumiem, tajā skaitā nodrošinot atbilstošus ēdiena pagatavošanas apstākļus. Gatavojot maltīti celiakijas pacientiem, svarīgi, lai Pretendents ievērotu ēdiena pagatavošanas un higiēnas prasības, nodrošinot pilnīgu glutēna izslēgšanu no pagatavotā ēdiena. Pretendentam ieteicams ņemt vērā Veselības ministrijas izstrādātos ieteikumus ar celiakiju slimu bērnu ēdināšanai pirmsskolas un vispārējās izglītības iestādēs.²¹ Pretendentam nodrošināt, ka bērniem ar ārsta apstiprinātu diagnozi paredzētais ēdiens tiek gatavots pēc iespējas līdzīgs tam ēdienam, kas tiek pasniegts pārējiem bērniem, ar mērķi nodrošināt līdzvērtīgu uzturvērtību un ar mērķi nevairot nevienlīdzību bērnu vidū.

Pēc Pasūtītāja pieprasījuma Pretendentam, sadarbojoties ar Iestādi, skolēniem un skolēnu vecākiem, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem, ārstniecības iestāžu pacientiem ne retāk kā reizi gadā veikt aptauju, lai nodrošinātu pakalpojuma kvalitātes novērtējumu un nepieciešamības gadījumā uzlabotu pakalpojuma kvalitāti.

Papildus ēdināšanas pakalpojumu iepirkuma tehniskajā specifikācijā ieteicams iekļaut šādas prasības:

1. Noteikt minimālo apjomu (produktu sortimentu, piemēram, konkrētus pārtikas produktus, dārzeņus, augļus) ēdiena pagatavošanā izmantotajiem pārtikas produktiem, kam jābūt ražotiem atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju (visu vai daļas no tiem), vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām.
2. Pieprasīt pakalpojuma sniedzējam norādīt tos ēdināšanas pakalpojumā izmantotos pārtikas produktu ražotājus un audzētājus, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju (visu vai daļas no tiem), vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, un pieprasīt

²⁰https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.

²¹http://www.vm.gov.lv/images/userfiles/phoebe/aktualitates_veselibas_veicinasana_8a03f52e8e639356c225792e00364f3b/dzive_bez_glutena_a5.pdf

apliecinājumu, ka minētie ražotāji un audzētāji sadarbosies ar pretendentu ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildē.

3. Pieprasīt pakalpojuma sniedzējam izstrādāt un iesniegt ēdināšanas pakalpojumam izmantoto galveno pamatproduktu sarakstu, īpaši norādot to produktu īpatsvaru, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju (visu vai daļas no tiem), vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām.

Sagatavojot ēdināšanas pakalpojuma līgumu, tajā paredziet šādus nosacījumus pakalpojuma sniedzējam :

1. Pakalpojuma sniedzējs nodrošina, ka ēdināšana tiek organizēta saskaņā ar iepirkuma piedāvājumā iesniegtajām ēdienkartēm, papildus nosakot arī gadījumus vai situācijas, kad ēdienkarte var tikt mainītas, piemēram, grozījumi normatīvajos aktos, Iestādes vadītāja, uztura speciālista vai citas atbildīgās personas ēdienkartes nesaskaņošanu vai ilgstoša izglītojamo, ārstniecības iestāžu pacientu, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu neapmierinātība ar ēdienu, kā rezultātā tiek atstāts daudz neapēsta ēdiena uz šķīvjiem, un cita veida izmaiņu veikšanas kārtību. Tāpat paredziet līgumā gadījumus, kad ēdienkartēs nepieciešams veikt operatīvas izmaiņas pacientu grupai vai individuāli saskaņā ar atbildīgās personas norādījumiem, ņemot vērā medicīniskās indikācijas.
2. Pakalpojuma sniedzējs, ja tas pats nav bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām atbilstošu produktu ražotājs vai audzētājs, attiecībā uz produktiem, kas tiek izmantoti ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā un atbilst minētajām prasībām, iesniedz Pasūtītājam ražotāju un audzētāju sarakstu, norādot to kontaktinformāciju, un ražotāja vai audzētāja apliecinājumu par sadarbību ar attiecīgo pakalpojuma sniedzēju ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildē.
3. Pasūtītājs nodrošina, ka Iestādē par ēdināšanu atbildīgajām personām, piemēram, Iestādes vadītājam, medmāsai vai citai personai, ir pieejams Pasūtītāja noslēgtais pakalpojuma līgums, lai tās varētu sekot līdzi līgumā noteiktajam pakalpojumam, produktu grupām un to nodrošinājumam Iestādē līguma darbības laikā.
4. Pasūtītāja atbildīgās personas veic ēdināšanas pakalpojuma ikdienas kontroli, vērtējot tā atbilstību normatīvo aktu un noslēgtā ēdināšanas pakalpojuma līguma prasībām.
5. Gadījumā, ja Pasūtītājam rodas pamatotas šaubas par sagatavotā ēdiena kvalitāti un/vai pakalpojuma atbilstību normatīvajiem aktiem un/vai atbilstību iepirkuma prasībām vai

tiek konstatēti līguma pārkāpumi, Pasūtītājam ir tiesības pieprasīt nekavējoties novērst konstatētās nepilnības vai pārkāpumus, kā arī atkārtotu pārkāpumu gadījumā lemt par līguma darbības pārtraukšanu un soda naudas ieturēšanu.

6. Definēt skaidru un nepārprotamu līguma grozījumu iespēju, nosacījumus, kad grozījumi ir pieļaujami, grozījumu apjomu un būtību, ņemot vērā Publisko iepirkumu likumā noteikto.

3.2. Pārtikas produktu piegādes iepirkums

Gadījumā, ja Pasūtītājs iepērk tikai pārtikas produktus un ēdienu Iestādē gatavo tās nolīgts pavārs un izdala speciāli nolīgts personāls, jāņem vērā, ka iepērkamais pārtikas produktu klāsts ir ļoti plašs. Tie ir produkti ar dažādu izcelsmi, realizācijas termiņu, iepakojuma veidu un transportēšanas nosacījumiem. Kā jau tika minēts iepriekš, tad šādas specifiskās Pasūtītāja vajadzības praktiski var nodrošināt tikai pārtikas produktu vairumtirgotāji, bet vietējie pārtikas produktu ražotāji bieži vien tiek izslēgti no potenciālo piegādātāju loka. Lai Iestādēs veicinātu vietējas izcelsmes svaigu un kvalitatīvu pārtikas produktu izmantošanu ēdienu pagatavošanā, **ieteicams nepieciešamo pārtikas produktu klāstu dalīt daļās jeb lotēs**. Sadalot iepirkuma priekšmetu daļās, katrai no daļām Pretendents var iesniegt savu piedāvājumu.

Publisko iepirkumu likuma izpratnē “daļa” ir tāda daļa no preču sortimenta un/vai apjoma (piemēram, sulas, augļu un ogu konservi, saldētā produkcija, gaļa un gaļas produkti), kam noteiktas (līdzīgas) uzglabāšanas (piemēram, temperatūras amplitūda) vai piegādes (piemēram, transporta veids – ar/bez saldējamām kamerām) īpatnības un ko var piedāvāt noteikts uzņēmēju loks (piemēram, dārzeņu audzētāji, piena ražotāji, gaļas ražotāji utt.), vienlaikus nodrošinot konkurenci savā starpā²². Detalizētus ieteikumus par iepirkumu priekšmeta dalīšanu daļās ir sagatavojis Iepirkumu uzraudzības birojs un tie ir pieejami biroja mājas lapā²³.

Vēlamo daļu skaitu un veidu vislabāk var noteikt attiecīgais Pasūtītājs, ņemot vērā nepieciešamo iepērkamo produktu daudzumu, kā arī piedāvājumu attiecīgajā pašvaldībā.

Paraugs iepirkuma priekšmeta dalīšanai 13 daļās:

- 1.daļa – Maize un konditorejas izstrādājumi;
- 2.daļa – Piens un piena produkti;
- 3.daļa – Svaigi augļi, ogas;
- 4.daļa – Eksotiskie svaigie augļi;

²² <https://likumi.lv/doc.php?id=287760#p8&pd=1>

²³ <http://www.iub.gov.lv/node/226>

- 5.daļa – Svaigi dārzeņi;
- 6.daļa – Svaiga gaļa un gaļas produkti;
- 7.daļa - Zivis;
- 8.daļa – Graudaugi, graudaugu produkti;
- 9.daļa – Konservēti, ilglaicīgai glabāšanai paredzēti produkti;
- 10.daļa – Diētiski produkti: bez glutēna, bez laktozes, bez cukura.
- 11.daļa – Olas;
- 12.daļa – Bakalejas preces, augu taukvielas (eļļa);
- 13.daļa – Saldētie pārtikas produkti

Attiecībā uz ēdināšanas pakalpojuma iepirkumu, Pasūtītājs izvēlas, cik daļās viena iepirkuma ietvaros dalīt iepirkuma priekšmetu, ņemot vērā nepieciešamo produktu klāstu un apjomu (pamatojoties uz ēdināmo personu skaitu Iestādē, porciju skaitu un ēdienreizu skaitu), un to, kādus produktus un kādā apjomā ražo un tirgo potenciālie Piegādātāji²⁴.

Saskaņā ar Publisko iepirkumu likuma 19.pantu, Pasūtītājam, sagatavojot iepirkumu, pēc iespējas jādod priekšroka tādām tehniskās specifikācijas prasībām, piedāvājuma izvērtēšanas kritērijiem un iepirkuma līguma izpildes noteikumiem, kas nodrošina iepirkuma atbilstību zaļā publiskā iepirkuma principiem, ievērojot samērīguma principu un balstoties uz objektīviem iemesliem. Vienlaikus, saskaņā ar 51.pantu, Pasūtītājs iepirkuma procedūras dokumentos norāda visus piedāvājuma izvērtēšanas kritērijus to nozīmīguma secībā, kritēriju vērtības un apraksta, kā tiks piemērots katrs no norādītajiem izvērtēšanas kritērijiem.²⁵ Attiecībā uz prasībām par vides kritēriju piemērošanu, tehniskajā specifikācijā ieteicams noteikt, cik procentiem no iepirkuma kopējā pārtikas produktu klāsta vai kādām atsevišķām pārtikas produktu grupām jāatbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju (visu vai daļas no tiem), vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām.

Lai pārtikas produktu audzētājiem un ražotājiem, kuriem ir ierobežotas iespējas piegādāt pārtikas produktus ar savu vai specializētu transportu, radītu iespēju iesniegt piedāvājumu, ieteicams pārtikas produktu piegādes iepirkumā atsevišķi izdalīt pārtikas produktu piegādes pakalpojumu un pārtikas produktu iepirkumu, nosakot produkta pasūtījuma lielumam un derīguma termiņam realizējamu piegādes laiku un biežumu.

²⁴ Piegādātājs ir tas, kas attiecīgi piedāvā tirgū piegādāt preces vai sniedz pakalpojumus (Publisko iepirkumu likums)

²⁵ <https://likumi.lv/doc.php?id=287760#p8&pd=1>

**Sagatavojot pārtikas produktu piegādes līgumu, tajā paredziet šādus nosacījumus
Piegādātājam:**

1. Pasūtītājs nodrošina, ka Iestādē par ēdināšanu atbildīgajām personām, piemēram, Iestādes vadītājam, uztura speciālistam, medmāsai vai citai personai, ir pieejams Pasūtītāja noslēgtais produktu piegādes līgums, lai tās varētu sekot līdzi līgumā noteiktajām produktu grupām un to nodrošinājumam Iestādē līguma darbības laikā.
2. Pasūtītāja atbildīgās personas veic piegādāto pārtikas produktu kontroli, vērtējot to atbilstību normatīvo aktu un noslēgtā pārtikas produktu piegādes līguma prasībām.
3. Gadījumā, ja Pasūtītājam rodas pamatotas šaubas par piegādāto pārtikas produktu kvalitāti un/vai atbilstību normatīvo aktu un/vai atbilstību iepirkuma prasībām vai tiek konstatēti līguma pārkāpumi, Pasūtītājam ir tiesības pieprasīt nekavējoties novērst konstatētās nepilnības vai pārkāpumus, kā arī atkārtotu pārkāpumu gadījumā lemt par līguma darbības pārtraukšanu un soda naudas ieturēšanu.
4. Pienākumu Piegādātājam, ja tas pats nav bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām atbilstošu produktu ražotājs vai audzētājs, attiecībā uz produktiem, kuri atbilst minētajām prasībām, iesniegt Pasūtītājam ražotāju un audzētāju sarakstu, norādot to kontaktinformāciju, un ražotāja vai audzētāja apliecinājumu par sadarbību ar attiecīgo piegādātāju pārtikas produktu piegādes līguma izpildē.
5. Ja nepieciešams, skaidru un nepārprotamu līguma grozījumu iespēju, nosacījumus, kad grozījumi ir pieļaujami, to apjomu un būtību.
6. Pienākumu Piegādātājam nodrošināt, lai uz to produktu iepakojuma, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, piegādes brīdī ir atbilstoša norāde.

4. Piedāvājuma izvēles kritēriju noteikšana un vērtēšana

Iepirkuma dokumentācijā ir jāparedz piedāvājuma izvēles kritēriji. Atbilstoši Publisko iepirkumu likuma 51.pantam kritēriji var būt: *piedāvājums ar viszemāko cenu* vai *saimnieciski visizdevīgākais piedāvājums*.

Nereti zemākā cena ir kritērijs, kuru Pasūtītājs piemēro ēdināšanas pakalpojumu un pārtikas produktu piegādes iepirkumos. Taču šī kritērija piemērošana ne vienmēr veicina kvalitatīvu pārtikas produktu piegādi un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu Iestādēs, ņemot

vērā, ka zemākā cena visbiežāk nav savienojama ar augstu kvalitāti. **Ēdināšanas pakalpojumu iepirkumos labāk ir piemērot izvēles kritēriju „saimnieciski visizdevīgākais piedāvājums” nevis “viszemākā cena”.** Savukārt pārtikas produktu piegādes iepirkumos piedāvājuma izvēles kritēriju – “viszemākā cena” **ieteicams piemērot tikai tādos gadījumos, kad izstrādātā iepirkuma nolikuma tehniskā specifikācija ir ļoti detalizēta ar skaidri noteiktām kvalitātes prasībām pārtikas produktiem.**

Iepirkumā piemērojot zaļā publiskā iepirkuma principus piedāvājuma izvēles kritēriju – “viszemākā cena” ir ieteicams piemērot tad, ja tehniskā specifikācijā ir ņemti vērā visi šie principi:

Ēdināšanas pakalpojumu iepirkumam	Pārtikas produktu piegādes iepirkumam
1. ēdiena gatavošanā dod priekšroku svaigiem un sezonāliem pārtikas produktiem (piemēram, ar iespējami plašāku sezonai atbilstošu produktu klāstu); 2. ēdiena gatavošanā izmanto pārtikas produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām; 3. ēdiena gatavošanai izmanto pārtikas produktus, kuri nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus un nav ražoti no tiem; 4. ēdiena gatavošanai un uzglabāšanai izmanto energoefektīvas un ūdens taupīšanas iespējām atbilstošas virtuves iekārtas; 5. trauku mazgāšanai lieto videi draudzīgu mazgāšanas līdzekļus; 6. izmanto videi draudzīgu piegādi, lai samazinātu vides piesārņojumu ar autotransporta izplūdes gāzēm un ceļa infrastruktūras slodzi.	1. pērk produktus, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības vai nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju, vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, ievērojot šo produktu pieejamību un Pasūtītāja iespējas; 2. pērk produktus, kas nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus un nav ražoti no tiem; 3. dod priekšroku svaigiem un sezonāliem pārtikas produktiem; 4. pērk produktus lielākā iepakojumā vai tādā iepakojumā, kas ir videi draudzīgs vai kura lielākā daļa ir otrreizēji pārstrādājama, vai kuru pieņem atkārtotai izmantošanai; 5. izmanto videi draudzīgu piegādi, lai samazinātu vides piesārņojumu ar autotransporta izplūdes gāzēm un ceļa infrastruktūras slodzi.

Tā kā iepirkuma dokumentācijas sagatavošana ir sarežģīts process, kas prasa specifiskas zināšanas ēdināšanas organizēšanas jomā, kā arī, ņemot vērā to, ka bērniem izglītības iestādē, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem jānodrošina kvalitatīvas un pilnvērtīgas maltītes, **par piedāvājuma izvēles kritēriju** (gan ēdināšanas pakalpojuma iepirkumā, gan pārtikas produktu iepirkumā) **ieteicams noteikt „saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu”.** Piemērojot šo kritēriju, tiek nodrošināts kvalitatīvs uzturs, kas tiek pagatavots no augstvērtīgiem produktiem, un par pēc iespējas

zemāku cenu. Lai izvēlētos saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu, iepirkuma nolikumā ir jāparedz piedāvājuma vērtēšanas kritēriji un maksimālais punktu skaits katram no kritērijiem. Nolikumā var iekļaut papildus prasību par informāciju, kāda ir jāsniedz piegādātājam par piedāvāto produktu, piemēram, produktu sastāvs, iespējamie produktu ražotāji, ražotājvalstis u.c.

Piedāvājam Jums variantus saimnieciski visizdevīgākā piedāvājuma kritērijiem ēdināšanas pakalpojuma un pārtikas produktu iepirkumam.

Ēdināšanas pakalpojuma iepirkums:

Lai novērtētu saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu, iesakām piemērot šādus piedāvājuma vērtēšanas kritērijus:

1. Ēdiena kvalitāte:

- vērtējot ēdienkartēs norādīto informāciju - vai ēdienu uzturvērtība un enerģētiskā vērtība aprēķināta atbilstoši norādītajam pārtikas produktu uzturvielu sastāvam, ēdienu dažādību un to, cik plašs ir ēdienkartē ietvertu pārtikas produktu sortiments, sezonalitāte - vai ēdienkartēs norādītajos ēdienos izmantoti attiecīgās sezonas augļi un dārzeņi atbilstoši Zemkopības ministrijas sagatavotajiem kalendāriem par vietējo augļu un dārzeņu pieejamību tirgū;
- vērtējot tehnoloģiskajās kartēs norādīto informāciju produktu nosaukumu norāde, ietverot kvalitātes rādītājus (piemēram, tauku saturs pienam un piena produktiem, eļļas izejviela, miltu šķira u.tml.), ēdiena pasniegšanas nosacījumu (pasniegšanas temperatūra un uzglabāšanas laiks) atbilstību prasībām, kā arī, vai produktu daudzums un aprēķinātā uzturvērtība kvantitatīvi atbilst porcijas iznākamam.

Vērtēt, izmantojot salīdzināšanas metodi – savstarpēji salīdzinot piedāvājumus un maksimālo punktu skaitu piešķirot tam Pretendentam, kurš piedāvā kvalitatīvāko ēdienu.

2. Pārtikas produktu kvalitāte:

- vērtējot, vai ēdienkartēs un tām atbilstošajās tehnoloģiskajās kartēs norādīto ēdienu sastāvā iekļauti produkti, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju prasībām vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, un pievienoto dokumentāciju (aplūcinājumi par sadarbību ar ražotāju

vai piegādātāju, kuru ražotājam produkcijai ir izsniegts kvalitāti apliecinošs dokuments (sertifikāts).

Maksimālo punktu skaitu piešķirot tam Pretendentam, kas ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai piedāvā visvairāk produktu, kas atbilst bioloģiskās lauksaimniecības prasībām, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās produktu kvalitātes rādītāju prasībām vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām un ir iesniegti visi pieprasītie dokumenti.

3. Cena, vērtējot izmaksas vienas personas ēdināšanai vienā dienā.

Maksimālo punktu skaitu piešķirot tam Pretendentam, kurš piedāvājis viszemāko cenu.

4. Videi draudzīga piegāde (attālums km), vērtējot un maksimālo punktu skaitu piešķirot piedāvājumam, kurā noteikti produkti/produktu grupa tiek piegādāti no ražotājiem/audzētājiem, nepārsniedzot Pasūtītāja noteikto attālumu (pašvaldība vai Iestāde, ņemot vērā tās atrašanās vietu, esošo situāciju, tai skaitā iespējamo piegādātāju atrašanās vietu u.c. faktoros, nosaka attālumu, kādā tiek piegādāti pārtikas produkti no ražotāja līdz Iestādei).

Pārtikas produktu piegādes iepirkums:

Lai novērtētu saimnieciski visizdevīgāko piedāvājumu, iesakām piemērot šādus piedāvājuma vērtēšanas kritērijus:

- 1. Produktu kvalitāte,** vērtējot Pretendenta norādīto informāciju par produktiem, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai tās kvalitātes rādītāju vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām. Maksimālo punktu skaitu piešķir piedāvājumam, kurā visvairāk produkti atbilst šīm prasībām vai ir vislielākais šo produktu īpatsvars (daudzums kg no kopējā piedāvāto preču daudzuma kg).
- 2. Cena,** maksimālo punktu skaitu piešķirot Pretendentam, kurš piedāvājis zemāko cenu.
- 3. Videi draudzīga izlietotā iepakojuma apsaimniekošana,** vērtējot, vai produktu iepakojums (kastes, maisi, burkas, spainīši, ar produktiem piegādātie primārie - terciārie iepakojumi) tiks pieņemts atpakaļ pārstrādei pēc produktu izlietošanas (Pretendents pievieno attiecīgu apliecinājumu).
- 4. Videi draudzīga piegāde** (attālums km), vērtējot un maksimālo punktu skaitu piešķirot piedāvājumam, kurā noteikti produkti/produktu grupa tiek piegādāti no ražotājiem/audzētājiem nepārsniedzot Pasūtītāja noteikto attālumu (pašvaldība vai Iestāde, ņemot vērā tās atrašanās vietu, esošo situāciju, tai skaitā iespējamo piegādātāju

atrašanās vietu, u.c. faktoros, nosaka attālumu, kādā tiek piegādāti pārtikas produkti no ražotāja līdz Iestādei).

5. Vispārīgi ieteikumi ēdināšanas kvalitātes uzlabošanai Iestādēs

Pagatavotā ēdiena vizuālais izskats, pasniegšanas veids, smarža un garša ir noteicoši faktori, kas ietekmē izglītības iestāžu izglītojamo, ilgstošas sociālo aprūpes un sociālo rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu attieksmi pret pasniegto ēdienu un vēlmi ēdienu lietot savā uzturā, tāpēc ir svarīgi, lai ēdiens būtu apetīti rosinošs, pārtikas produkti saglabātu to tipisko krāsu un garšu.

Iestādēs pagatavoto ēdienu var pasniegt kā gatavu porciju katrai personai atsevišķi vai arī to novietot uz kopgalda, nedalot porcijās, t.sk. mērces, ievārījumus un citas piedevas pie pamatēdiena. Tādējādi iespējams veidot savu ēdiena porciju, izvēloties no vairākām piedevām. Šādi pasniedzot ēdienu samazinās arī iespējamie ēdiena atlikumi, kas rodas cilvēkam neapēdot visu pasniegto ēdiena porciju. Tomēr jāņem vērā, ka šāda ēdiena pasniegšanas organizēšana Iestādēs, īpaši jaunāko klašu skolēniem vai cilvēkiem ar smagiem funkcionāliem traucējumiem, cilvēkiem ar ierobežotu mobilitāti un cilvēkiem ar garīgās un fiziskās veselības traucējumiem, ir ieteicama tikai tādos gadījumos, ja ir iespējams nodrošināt iestādes darbinieka (piemēram, audzinātājs, pedagogs, sociālais darbinieks) klātbūtni un līdzdalību ēdiena sadales procesā. Tas ir nepieciešams, lai persona nepieciešamības gadījumā, iedrošinātu un motivētu pagāršot pasniegto maltīti, palīdzētu izvēlēties vai sakomplektēt pašam porciju, kā arī sekotu līdzi, lai visiem pie galda esošiem cilvēkiem tiktu nodrošinātas vienādas porcijas nevis, piemēram, ka pēdējiem ir palikušas tikai piedevas vai šķidrums no zupas. Vienlaikus, ņemot vērā atsevišķu Iestāžu specifiku, piemēram, medicīnas iestādes, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas, lai nodrošinātu labas higiēnas prakses principus, pagatavoto ēdienu pasniedz atsevišķās porcijās.

Ievērojot to, ka ēšanas un ēdiena pagatavošanas paradumi ģimenēs var būt atšķirīgi, bērns var nevēlēties pagāršot tādu ēdienu, kas viņam nav zināms un nav iepriekš ēsts. Šādā situācijā ir svarīgi, lai līdzās būtu kāds, kas bērnu iedrošina, kā arī rāda piemēru, ka pasniegtais ēdiens ir garšīgs. Tāpat nepieciešams nodrošināt, lai pagatavotais un pasniegtais ēdiens Iestādēs nebūtu pārāk saļš vai salds un tiktu ievērotas MK noteikumos Nr.172 noteiktās pievienotā sāls un cukura daudzuma normas, lai īpaši bērni pierastu pie ēdienu dabīgās garšas.

Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās, kā arī ārstniecības iestādēs ir jāņem vērā veselības stāvoklis, klientu un pacientu ēšanas paradumi, kā arī

psihoeemocionālais stāvoklis u.c. ietekmējošie faktori. Tāpat ir jānodrošina iespēja diētas variēt un nepieciešamības gadījumā pielāgot jau esošo diētu konkrētas personas vajadzībām vai nodrošināt individuālu diētu (piemēram, saudzējošs ēdiena apstrādes veids, malts vai blenderēts ēdiens u.tml.). Atbilstoša uztura nodrošināšana samazinās malnutrīcijas risku, veicinās ātrāku atveseļošanu un nodrošinās, ka ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klients vai ārstniecības iestādes pacients ir saņēmis piemērotu, siltu un garšīgu maltīti atbilstoši veselības stāvoklim.

Svarīga ir arī pareiza pusdienu pārtraukumu plānošana un organizēšana, tai skaitā skolās, nodrošinot, lai ēdienreizes būtu paredzētas laikā, kad organisms fizioloģiski ir gatavs uzņemt pārtiku. Piedāvājot skolēniem pusdienas pārāk agri, viņi vēl nebūs izsalkuši un nevēlēsies ēst. Savukārt piedāvājot pusdienas pārāk vēlu, pēc plkst.13:00, bērniem, kuriem mācību stundas ir sākušās no plkst.8:00 un izglītības iestāde nenodrošina otrās brokastis, ir pārāk izsalkuši un izmanto iespēju iegādāties našķus izglītības iestādē vai ārpus tās, kas attiecīgi neveicina veselīga uztura paradumus un nomāc apetīti pirms pusdienām. Ne mazāk būtiski ir paredzēt pietiekami ilgu laiku pusdienu pārtraukumam. Tāpat nebūtu vēlams organizēt pusdienu pārtraukumu skolēniem pirms vai pēc mācību priekšmeta „Sports” stundām, ņemot vērā, ka nav ieteicams nodarboties ar fiziskām aktivitātēm vismaz stundu pirms vai pēc ēšanas, pie tam skolēniem var nepietikt laika, lai atvēlētajā starpbrīdī gan paēstu, gan paspētu sagatavoties stundai. Pārāk īss pārtraukums un steiga veicina to, ka skolēni pusdienot nemaz neiet, bet izvēlas apēst no mājām līdzīgi paņemtu našķi vai dodas uz tuvumā esošu lielveikalu vai kādu ātrās ēdināšanas iestādi. Atbilstoši MK noteikumiem Nr.610²⁶ pusdienu pārtraukums skolās jāorganizē ne ātrāk kā plkst. 11:00 un tam jābūt vismaz 30 minūtes ilgam. Organizējot pusdienu pārtraukumu svarīgi ņemt vērā skolēnu skaitu skolā un attiecīgi proporcionāli tam noteikt nepieciešamo starpbrīžu skaitu, nepieciešamības gadījumā organizējot pusdienu pārtraukumu vairākās plūsmās, piemēram, paralēli vecāko klašu mācību stundām, organizējot pusdienas mazāko klašu skolēniem (1.-4.klase). Tādējādi tiks nodrošināts, ka bērniem nav jāstāv garās rindās, lai saņemtu vai iegādātos pusdienas.

Savukārt ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās, ārstniecības iestādēs un internātskolās ir jānodrošina vismaz četras ēdienreizes dienā, ņemot vērā cilvēka fizioloģiskās vajadzības, veselības stāvokli, dienas ritmu un aktivitāšu plānu konkrētajā iestādē.

Ņemot vērā ūdens nozīmi cilvēka organisma pilnvērtīgā funkcionēšanā, ir ļoti svarīgi, lai iestādēs tiktu nodrošināta dzeramā ūdens (no krāna vai fasēta) pieejamība visas dienas garumā, tādējādi nodrošinot iespēju uzņemt pietiekošu šķidruma daudzumu visas dienas

²⁶<http://likumi.lv/ta/id/69952-higienas-prasibas-izglitibas-iestadem-kas-isteno-visparejas-pamatizglitibas-visparejas-videjas-izglitibas-profesionalas>

garumā. Tāpat ir svarīgi pārdomāt, kā organizēt un nodrošināt to, lai Iestādē būtu pieejamas tīras glāzes, krūzes vai iespēja papildīt savu ūdens pudeli.

Tāpat ir svarīgi, lai ar ikdienas uzturu tiktu nodrošinātas visas cilvēka organismam nepieciešamās uzturvielas, vitamīni un minerālvielas. Viens no cilvēka organismam svarīgiem mikroelementiem, kas nepieciešams vairogdziedzera hormonu sintēzei, ir jods. Kā zināms Latvijas augsnē un augos joda ir par maz un to ir ieteicams uzņemt, lietojot uzturā jodēto sāli. Pētījumā²⁷ ir secināts, ka Latvijas iedzīvotāju ikdienas uzturā ir vērojams nepietiekams joda patēriņš (tikai 29-31% no ieteicamās uzņemamās diennakts devas), savukārt bērnu vidū ir novērojams viegls vai mērens joda deficīts²⁸, tāpēc ārsti iesaka jodēto sāli lietot visās Iestādēs Latvijā. Ņemot vērā minēto, ieteicams iepirkt un ēdiena pagatavošanai Iestādē izmantot jodētu sāli.

Lai informētu bērnus un viņu vecākus, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālas rehabilitācijas institūciju klientus un ārstniecības iestāžu pacientus par pagatavotajiem un pasniegtajiem ēdieniem Iestādēs, ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam būtu jānodrošina, lai apmeklētājiem pieejamā vietā tiktu izvietota nedēļas ēdienkarte, tai skaitā speciālā ēdienkarte cilvēkiem ar ārsta apstiprinātu diagnozi, norādot ēdienkartē iekļauto ēdienu porciju svaru un uzturvērtību atbilstoši MK noteikumu Nr.172 prasībām, kā arī informāciju par Regulas Nr.1169/2011 II pielikumā uzskaitītajām vielām un produktiem, kas izraisa alerģiju vai nepanesību. Lai uzlabotu ēdināšanas pakalpojuma kvalitāti Iestādē, svarīgi ir iesaistīt izglītojamos, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientus un ārstniecības iestāžu pacientus, kā arī nepieciešamības gadījumā radniekus vai pārstāvjus, apzinot viņu viedokli par Iestādē sniegtā ēdināšanas pakalpojuma kvalitāti un apmierinātību ar to. Komunikācija ar iepriekš minētām personām un viņu viedokļa uzklauššana var būtiski ietekmēt sniegtā pakalpojuma kvalitāti, kā arī šo personu veselības stāvokli, darba spējas un sasniegumus.

6. Citi ieteikumi

Iepirkuma procedūras atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām uzrauga un metodisko atbalstu iepirkuma procedūru organizēšanā sniedz Iepirkumu uzraudzības birojs. Tāpēc gadījumos, kad pašvaldībai vai Iestādei ir radušies neskaidri jautājumi saistībā ar

²⁷Latvijas iedzīvotāju visaptverošais pārtikas patēriņa pētījums, 2007-2009, PVD

²⁸ VSIA "Paula Stradiņa Klīniskā universitātes slimnīca" veiktajā apsekojumā 36% bērnu konstatēts viegls joda deficīts un 6% bērnu – mērens joda deficīts.

ēdināšanas pakalpojuma vai pārtikas produktu piegādes iepirkuma organizēšanu, ieteicams vērsties Iepirkumu uzraudzības birojā²⁹.

Noslēdzot līgumu par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu vai pārtikas produktu piegādi Iestādei, ir ļoti svarīgi, lai līguma darbības laikā Pasūtītājs sekotu līdzi un kontrolētu sniegtā pakalpojuma vai piegādāto pārtikas produktu atbilstību līgumā un normatīvajos aktos noteiktajām prasībām. Gadījumā, ja radušās pamatotas aizdomas par ēdināšanas pakalpojuma vai pārtikas produktu neatbilstību kvalitātes vai higiēnas prasībām, jāvēršas Pārtikas un veterinārajā dienestā³⁰, lai novērstu jebkādu apdraudējumu cilvēku veselībai. Pārtikas un veterinārais dienests kontrolē pārtikas produktu atbilstību, pārtikas uzņēmumu darbības un pārtikas aprites procesu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

²⁹<http://www.iub.gov.lv/>

³⁰<http://www.pvd.gov.lv/>