APSTIPRINĀTS

VSIA „Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca”

iepirkuma komisijas

2016.gada 26.augusta sēdē

protokols Nr.1

**ATKLĀTA KONKURSA**

**Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums**

**NOLIKUMS**

**ID Nr. PSKUS 2016/140**

**Rīga, 2016**

**I.VISPĀRĪGĀ INFORMĀCIJA**

* 1. **Iepirkuma identifikācijas numurs**

PSKUS 2016/140

* 1. **Pasūtītājs:**

Pasūtītāja rekvizīti:

|  |  |
| --- | --- |
| Pasūtītāja nosaukums: | VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” |
| Adrese: | Pilsoņu iela 13, Rīga, LV-1002 |
| Reģistrācijas numurs: | 40003457109 |
| Darba laiks: | Darba dienās no plkst. 8:30 līdz plkst. 17:00 |

* 1. **Kontaktpersona**

Par iepirkuma dokumentāciju un organizatoriska rakstura informāciju – Dairis Roģis, tālrunis 67069736, fakss 67095312, e-pasta adrese: [dairis.rogis@stradini.lv](mailto:eva.sokolova@stradini.lv).

* 1. **Informācijas apmaiņas kārtība**
     1. Informācijas apmaiņa starp iepirkuma komisiju, no vienas puses, un ieinteresētajiem piegādātājiem, kandidātiem un pretendentiem, no otras puses, notiek rakstveidā – pa pastu, faksu, elektroniski (saskaņā ar Publisko iepirkumu likuma 33.panta piektajā daļā minētajiem noteikumiem), pieprasījumus adresējot sarunu procedūras „Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums” (turpmāk – Sarunu procedūra), iepirkuma identifikācijas Nr. PSKUS 2016/140, iepirkuma komisijai (turpmāk – iepirkuma komisija). Atbildes uz attiecīgā Kandidāta informācijas pieprasījumu tiek sniegtas, nosūtot rakstisku atbildi pa pastu uz Kandidāta norādīto pasta adresi.
     2. Sarunu procedūras nolikums (turpmāk – Nolikums), Nolikuma grozījumi un cita informācija par Sarunu procedūras norisi tiek publicēta Pasūtītāja interneta vietnē [*http://www.stradini.lv/page/1828*](http://www.stradini.lv/page/1828).
     3. Ja ieinteresētais Kandidāts laikus pieprasa papildu informāciju par kandidātu atlases prasībām, iepirkuma komisija to sniedz iespējami īsā laikā, bet ne vēlāk kā 4 (četras) dienas pirms pieteikuma iesniegšanas termiņa beigām. Atbildes uz Kandidātu pieprasījumiem sniegt papildu informāciju par Nolikumu tiek nosūtītas Kandidātam, kas uzdevis jautājumu, un vienlaikus publicētas interneta vietnē [*http://www.stradini.lv/page/1828*](http://www.stradini.lv/page/1828).
     4. Ieinteresētajiem Kandidātiem pastāvīgi jāseko līdzi Pasūtītāja mājas lapā internetā publicētajai informācijai par nolikuma iespējamiem grozījumiem, skaidrojumiem un atbildēm uz ieinteresēto Kandidātu jautājumiem. Pasūtītājs neuzņemas atbildību par to, ka kāds no Ieinteresētajiem Kandidātiem nebūs iepazinies ar Pasūtītāja publikācijām iepirkuma procedūras gaitā.
  2. **Iepirkuma priekšmets**
     1. Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums, saskaņā ar Tehniskās specifikācijas (Nolikuma 1.pielikums) prasībām.
     2. Iepirkuma priekšmets nav sadalīts daļās.Pretendents nedrīkst iesniegt piedāvājuma variantus.
     3. CPV kods – 55520000-1 (Sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumi).
  3. **Līguma izpildes vieta****:** Pilsoņu iela 13, Rīga, LV-1002.
  4. **Līguma izpildes termiņš –** 36 (trīsdesmit seši) mēneši no līguma noslēgšanas dienas ar iespēju pagarināt līgumu uz 24 (divdesmit četriem) mēnešiem vai līdz brīdim, kad summa par sniegtajiem pakalpojumiem ir sasniegusi līgumcenu.
  5. **Sarunu procedūra sastāv no šādiem posmiem:**
     1. **1.posms: Kandidātu atlase.** Kandidātu atlasē drīkst piedalīties jebkurš Kandidāts, kas iesniedz pieteikumu sarunu procedūrai, kurā tiks atlasīti Kandidāti tālākai dalībai sarunu procedūrā.
     2. **2.posms: Sarunas.** Šajā posmā drīkst piedalīties tikai Kandidātu atlasi izturējušie kandidāti.
     3. **3.posms: Piedāvājumu atlase.** Piedāvājumu iesniegšana un saimnieciski visizdevīgākā piedāvājuma izvēle, kurā drīkst piedalīties tikai uzaicinātie kandidāti.
  6. **Sarunu procedūras izvēles pamatojums:**
     1. Publisko iepirkumu likuma 62.panta pirmās daļas 2.punktā ir noteikts - Pasūtītājs var piemērot sarunu procedūru, iepriekš publicējot paziņojumu par līgumu, ja iepirkuma priekšmets ir tādi pakalpojumi, kuru raksturs neļauj pietiekami precīzi paredzēt līguma izpildei nepieciešamās prasības, un tādēļ nav iespējams izvēlēties atbilstošāko piedāvājumu atklātā vai slēgtā konkursā.
     2. Pasūtītājam nepieciešamā pakalpojuma raksturs neļauj pietiekami precīzi paredzēt līguma izpildei nepieciešamās prasības. Ēdināšanas ārpakalpojums ir saistīts ar jaunbūvējamā A korpusa būvniecību un tā nodošanas termiņiem, piedāvātajiem tehnoloģisko procesu nodrošināšanas un ieviešanas veidiem, kā arī ar to saistītajiem termiņiem, saistībā ar pakalpojuma nepārtrauktības nodrošināšanu un iespējām nomāt gan Pasūtītāja piedāvātās telpas un inventāru, gan citiem Kandidātu piedāvātajiem tehnoloģiskajiem risinājumiem. Tādēļ Pasūtītājs uzskata par lietderīgu minēto pakalpojumu saņemšanai organizēt sarunu procedūru, publicējot iepriekšēju paziņojumu par līgumu, lai iegūtu iespēju apspriest līguma izpildes nosacījumus ar tirgus dalībniekiem, vienlaicīgi saglabājot konkurenci un nodrošinot iespējami kvalitatīvu un rezultatīvu pakalpojumu.
     3. Iepriekš minēto apstākļu dēļ nav iespējams sagatavot pilnvērtīgu tehnisko specifikāciju, kas nedrīkstētu tikt grozīta un kas ļautu Kandidātiem sagatavot kvalitatīvus un salīdzināmus piedāvājumus. Sarunu gaitā paredzēts detalizēti definēt tehniskās specifikācijas prasības, nosakot vienotas prasības pakalpojuma sniegšanai, tādejādi nonākot pie pasūtītājam visatbilstošākā risinājuma.
  7. **Sarunu procedūras nolikuma saņemšana**
     1. Visi ieinteresētie Kandidāti ar Nolikumu var iepazīties bez maksas katru darba dienu no plkst. 9:00 līdz 17:00 valsts sabiedrības ar ierobežotu atbildību „Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca”, turpmāk – PSKUS, Iepirkumu daļā, Pilsoņu ielā 13, Rīgā, 2.korpusa 2.stāvā līdz 2016.gada 26.septembrim plkst.13:00.
     2. Ja ieinteresētais Kandidāts pieprasa izsniegt Nolikumu drukātā veidā, iepirkuma komisija to izsniedz ieinteresētajam piegādātājam 3 (trīs) darbdienu laikā pēc tam, kad saņemts attiecīgs pieprasījums, ievērojot nosacījumu, ka pieprasījums iesniegts laikus pirms piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām.
     3. Pasūtītājs nodrošina brīvu un tiešu elektronisku pieeju iepirkuma procedūras dokumentiem un visiem papildus nepieciešamajiem dokumentiem savā mājas lapā internetā [www.stradini.lv](http://www.stradini.lv).
  8. **Pieteikumu iesniegšanas un atvēršanas vieta, datums, laiks un kārtība**
     1. Ieinteresētie Kandidāti pieteikumus var iesniegt līdz **2016.gada 26.septembrim plkst.13:00** katru darba dienu no plkst. 9:00 līdz 17:00 PSKUS Iepirkumu daļā, Pilsoņu ielā 13, Rīgā, 2.korpusa 2.stāvā, iesniedzot personīgi vai nosūtot pa pastu. Pasta sūtījumam jābūt nogādātam šajā punktā norādītajā adresē, līdz šajā punktā norādītājam termiņam un par to pilnu atbildību uzņemas iesniedzējs.
     2. Pieteikumi, kuri iesniegti pēc Nolikuma 1.11.1.punktā minētā termiņa vai kas nav noformēti tā, lai pieteikumā iekļautā informācija nebūtu pieejama līdz pieteikumu atvēršanas brīdim, netiks vērtēti un neatvērti tiks nosūtīti (atdoti) atpakaļ iesniedzējam.
     3. Kandidāts var rakstveidā mainīt vai atsaukt savu piedāvājumu līdz pieteikumu iesniegšanas termiņa beigām. Pieteikuma atsaukšanai ir bezierunu raksturs un tā izslēdz Kandidātu no tālākas līdzdalības sarunu procedūrā. Pieteikuma maiņas gadījumā par pieteikuma iesniegšanas laiku tiek uzskatīts pēdējā pieteikuma iesniegšanas brīdis.
     4. Iepirkuma komisija pieteikumus atver pēc pieteikumu iesniegšanas termiņa beigām iepirkumu komisijas sēdē.
  9. **Pieteikuma noformēšana**
     1. Kandidāts sagatavo un iesniedz pieteikumu saskaņā ar nolikumā izvirzītajām prasībām.
     2. Kandidātam jāiesniedz viens piedāvājuma oriģināls (papīra formā), kā arī jāpievieno tā elektroniskais eksemplārs *\*.xls, \*.doc* formātā, izmantojot elektronisko datu nesēju. Uz pieteikuma oriģināla (papīra formā) norāda atzīmi „ORIĢINĀLS” un uz elektroniskā eksemplāra attiecīgi norāda atzīmi “KOPIJA”.
     3. Pieteikums kandidātam jānoformē un jāiesniedz vienā iesietā sējumā. Sējumā dokumentiem jābūt sakārtotiem vienkopus, ar numurētām lapām, satura rādītāju un cauršūtiem ar auklu tādā veidā, kas nepieļauj to atdalīšanu. Uz pēdējās lapas aizmugures cauršūšanai izmantojamā aukla jānostiprina ar pārlīmētu lapu, uz kuras jānorāda cauršūto lapu skaits, ko ar savu parakstu apliecina kandidāta pārstāvis ar Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistrā vai atbilstošā reģistrā ārvalstīs nostiprinātām paraksta tiesībām, vai šīs personas pilnvarota persona, pievienojot atbilstoši noformētu pilnvarojuma dokumenta oriģinālu vai tā apliecinātu kopiju.
     4. Pieteikums iesniedzams aizlīmētā iepakojumā, uz kura jānorāda:
* Pasūtītāja nosaukums un juridiskā adrese;
* kandidāta nosaukums, reģistrācijas numurs, juridiskā adrese, tālrunis, fakss,;
* atzīme: „Piedāvājums sarunu procedūrai „Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums”, iepirkuma identifikācijas Nr. PSKUS 2016/140”;
* atzīme: „Neatvērt līdz 2016.gada 26.septembrim plkst.13:00”.
  + 1. Pieteikumā iekļautajiem dokumentiem jābūt skaidri salasāmiem, bez labojumiem vai dzēsumiem, lai izvairītos no jebkādiem pārpratumiem. Ja ir izdarīti labojumi, tiem jābūt apstiprinātiem ar Kandidāta pilnvarotās personas parakstu. Ja pastāvēs jebkāda veida pretrunas starp oriģinālu un kopiju, noteicošais būs oriģināls. Ja pastāvēs jebkāda veida pretrunas starp skaitlisko vērtību apzīmējumiem ar vārdiem un skaitļiem, noteicošais būs apzīmējums ar vārdiem.
    2. Pieteikums jāsagatavo latviešu valodā. Svešvalodā sagatavotiem pieteikuma dokumentiem jāpievieno apliecināts tulkojums latviešu valodā saskaņā ar 2000.gada 22.augusta Ministru kabineta noteikumiem Nr.291 „Kārtība, kādā apliecināmi dokumentu tulkojumi valsts valodā”. Par dokumentu tulkojuma atbilstību oriģinālam atbild Kandidāts.
    3. Iesniedzot pieteikumu, Kandidāts ir tiesīgs visu iesniegto dokumentu atvasinājumu un tulkojumu pareizību apliecināt ar vienu apliecinājumu, ja viss pieteikums ir cauršūts vai caurauklots.
    4. Kandidāts iesniedz parakstītu piedāvājumu. Ja piedāvājumu iesniedz juridiska persona, to paraksta Kandidāta amatpersona ar Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistrā vai atbilstošā reģistrā ārvalstīs nostiprinātām paraksta tiesībām vai šīs personas pilnvarota persona, pievienojot atbilstoši noformētu pilnvarojuma dokumenta oriģinālu vai tā apliecinātu kopiju. Ja piedāvājumu iesniedz piegādātāju apvienība, piedāvājumu paraksta visas personas, kas ietilpst apvienībā.

1. **KANDIDĀTU ATLASES NOSACĪJUMI**
   1. Kandidātu kvalifikācijas prasības ir obligātas visiem Kandidātiem, kas vēlas iegūt tiesības veikt Iepirkuma priekšmeta izpildi, slēgt iepirkuma līgumu.
   2. Pasūtītājs pārbauda un izslēdz Kandidātu no dalības iepirkuma procedūrā atbilstoši Publisko iepirkumu likuma 39.1 pantam**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **3.Kandidāta kvalifikācijas prasības** | **4. Kandidātam jāiesniedz šādi Kandidāta kvalifikāciju apliecinoši dokumenti:** |
| 3.1. Kandidāts ir reģistrēts Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistra Komercreģistrā vai līdzvērtīgā reģistrā ārvalstīs, normatīvajos aktos noteiktajos gadījumos. Prasība attiecas arī uz personālsabiedrību un visiem personālsabiedrības biedriem (ja piedāvājumu iesniedz personālsabiedrība) vai visiem piegādātāju apvienības dalībniekiem (ja piedāvājumu iesniedz piegādātāju apvienība), kā arī apakšuzņēmējiem (ja kandidāts plāno piesaistīt apakšuzņēmējus). | 4.1. Kandidāta parakstīts pieteikums dalībai iepirkumā, kurš sagatavots saskaņā ar Nolikuma 2.pielikumā pievienoto formu. Ārvalstī reģistrētam kandidātam jāiesniedz kompetentas attiecīgās valsts institūcijas izsniegts dokuments, kas apliecina, ka kandidāts ir reģistrēts atbilstoši tās valsts normatīvo aktu prasībām. Ja kandidāta pieteikumu paraksta pilnvarota persona, tad jāpievieno pilnvara vai tā apliecināta kopija. |
| 3.2. Kandidāts saskaņā ar Latvijas Republikas spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem ir reģistrēts Pārtikas un veterinārā dienestā. | 4.2. Lai apliecinātu Nolikuma 3.2.punkta izpildi, Kandidātam ir jāiesniedz Pārtikas un veterinārā dienesta apliecības kopija. |
| 3.3. Kandidāta vidējais gada finanšu apgrozījums (neto) bez PVN par pēdējiem trīs noslēgtiem finanšu gadiem (2013., 2014. un 2015. gads) ir ne mazāk kā EUR 3 000 000,00.  Ja Kandidāts (arī apvienības dalībnieks) ir dibināts vēlāk, tad Kandidāta (vai apvienības dalībnieka) finanšu apgrozījumam jāatbilst augstāk minētajai prasībai attiecīgi īsākā laika periodā.  Ja piedāvājumu iesniedz personu apvienība, tad vismaz vienam no personu apvienības dalībniekiem ir šajā punktā minētais atbilstošs apgrozījums vai arī vairāku personu apvienības dalībnieku apgrozījuma summa veido nepieciešamo apgrozījuma apmēru. | 4.3. Kandidāta **rakstisks apliecinājums** par finanšu apgrozījumu EUR bez PVN pakalpojumu sniegšanas jomā, saskaņā ar Nolikuma 3.pielikumu, klāt pievienojot **peļņas – zaudējumu aprēķinu** par katru norādīto finanšu gadu. |
| 3.4. Kandidātam līguma izpildē ir jānodrošina vismaz 100 (viens simts) darbinieku. | 4.4. Kandidāta informācija par nodarbināto skaitu: Izdruka no VID EDS par vidējo nodarbināto stundas likmi vai VSAOI deklarācijas kopija (ar aizsegtiem personas kodiem). |
| 3.5. Kandidātam līguma izpildē jānodrošina kvalificēti un pieredzējuši speciālisti, | 4.5. Lai apliecinātu Nolikuma 3.5.punkta izpildi, kandidātam jāiesniedz piedāvāto speciālistu saraksts, saskaņā ar Nolikuma 4.pielikuma veidni |
| 3.6. Kandidātam Līguma izpildē ir jānodrošina vadošais speciālists, kuram iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā (t.i., 2013., 2014., 2015. un 2016.gadā līdz piedāvājumu iesniegšanas dienai) ir bijusi pieredze ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanā vismaz 1500 cilvēkiem dienā. | 4.6. Lai apliecinātu Nolikuma 3.6.punkta izpildi, Kandidātam jāiesniedz piesaistītā speciālista dzīvesgājuma apraksts, saskaņā ar Nolikuma 5.pielikumu. |
| 3.7. Kandidātam Līguma izpildē ir jānodrošina dietologs, kuram ir atbilstoša izglītība un iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā (t.i., 2013., 2014., 2015. un 2016.gadā līdz piedāvājumu iesniegšanas dienai) ir bijusi pieredze specializētu diētu izstrādē ārstniecības iestādēm. | 4.7. Lai apliecinātu Nolikuma 3.7.punkta izpildi, Kandidātam jāiesniedz piesaistītā speciālista dzīvesgājuma apraksts, saskaņā ar Nolikuma 5.pielikumu un izglītību apliecinošie dokumenti. |
| 3.8. Kandidātam Līguma izpildē ir jānodrošina pārtikas tehnologs, kuram ir atbilstoša izglītība un iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā (t.i., 2013., 2014., 2015. un 2016.gadā līdz piedāvājumu iesniegšanas dienai) ir bijusi pieredze vismaz 1500 cilvēku ēdināšanā vienā dienā. | 4.8. Lai apliecinātu Nolikuma 3.8.punkta izpildi, Kandidātam jāiesniedz piesaistītā speciālista dzīvesgājuma apraksts, saskaņā ar Nolikuma 5.pielikumu un izglītību apliecinošie dokumenti. |
| 3.9. Kandidātam Līguma izpildē ir jānodrošina šefpavārs, kuram ir atbilstoša izglītība un iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā (t.i., 2013., 2014., 2015. un 2016.gadā līdz piedāvājumu iesniegšanas dienai) ir bijusi pieredze vismaz 1500 cilvēku ēdināšanā vienā dienā. | 4.9. Lai apliecinātu Nolikuma 3.9.punkta izpildi, Kandidātam jāiesniedz piesaistītā speciālista dzīvesgājuma apraksts, saskaņā ar Nolikuma 5.pielikumu un izglītību apliecinošie dokumenti. |
| 3.10. Kandidāts var balstīties uz trešo personu iespējām, lai izpildītu prasības attiecībā uz kandidāta atbilstību profesionālās darbības veikšanai, kā arī prasības attiecībā uz kandidāta tehniskajām un profesionālajām spējām.  Ja Kandidāts balstās uz trešo personu iespējām, tad kandidāts pierāda, ka viņa rīcībā būs attiecīgie resursi. | 4.10. Personas, uz kuras iespējām Kandidāts balstās, rakstisks apliecinājums par piedalīšanos iepirkuma procedūrā, kā arī apliecinājums nodot Kandidāta rīcībā Līguma izpildei nepieciešamos resursus (norādot konkrētus Pakalpojumus, kādi tiks veikti Līguma izpildes laikā), gadījumā, ja ar Kandidātu tiks noslēgts Līgums.  Klāt jāpievieno dokuments, kas apliecina apliecinājumu parakstījušās personas tiesības pārstāvēs attiecīgo personu iepirkuma procedūras ietvaros. |

1. **Informatīvs tehniskais piedāvājums**
   1. Pieteikumam Kandidātam ir jāpievieno informatīvu tehnisko piedāvājumu, kuru sagatavo atbilstoši nolikumam pievienotajai tehniskajai specifikācijai (Nolikuma 1.pielikums) tādā apmērā, kādā tas iespējams šajā iepirkuma procedūras posmā līdz sarunu uzsākšanai. Tehniskajai specifikācijai kandidātu atlases posmā ir informatīvs raksturs. Informatīvais tehniskais piedāvājums var tikt izmantots kā pamats sarunu uzsākšanai ar kandidātu atlasi izturējušiem Kandidātiem.
   2. Tehniskajam piedāvājumam kandidāts ir tiesīgs pievienot savus ieteikumus, priekšlikumus par iepirkuma līguma noteikumiem, norādot, kādus noteikumus sarunu procedūras laikā būtu nepieciešams apspriest.
2. **Informatīvs finanšu piedāvājums**
   1. Pieteikumam Kandidātam ir jāpievieno informatīvu finanšu piedāvājumu, kas sagatavots atbilstoši Nolikumam pievienotajai finanšu piedāvājuma formai (Nolikuma 6.pielikums). Finanšu piedāvājumam kandidātu atlases posmā ir informatīvs raksturs. Informatīvais finanšu piedāvājums var tikt izmantots kā pamats sarunu uzsākšanai ar kandidātu atlasi izturējušiem Kandidātiem.
   2. Informatīvajā finanšu piedāvājumā visas cenas norāda *euro* (EUR) bez pievienotās vērtības nodokļa.
3. **PIETEIKUMU IZSKATĪŠANA UN KANDIDĀTU ATLASE**
   1. Iepirkuma komisija pieteikumu izskatīšanu un Kandidātu atlasi veic slēgtās sēdēs.
   2. Pieteikuma noformējuma pārbaude - Iepirkuma komisija pārbauda, vai kandidāta iesniegtais pieteikums atbilst Nolikuma 1.12.punktā noteiktajām prasībām;
   3. Ja Kandidāta pieteikuma noformējums neatbilst Nolikuma prasībām, Iepirkuma komisija lemj par attiecīgā pieteikuma tālāku izskatīšanu vai noraidīšanu.
   4. Iepirkuma komisija pārbauda pieteikuma saturu un tā atbilstību nolikumā noteiktajām prasībām. Ja kāds no pieteikuma dokumentiem neatbilst kādai no nolikumā noteiktajām satura prasībām, iepirkuma komisija lemj par attiecīgā pieteikuma tālāku izskatīšanu vai noraidīšanu.
   5. Kandidātam ir jāatbilst šajā nolikumā norādītajām Kandidātu atlases prasībām un jāiesniedz visi nolikuma 4.punktā minētie dokumenti. Ja Kandidāts neatbilst kādai no Kandidātu atlases prasībām, vai nav iesniedzis kādu no Kandidātu atlases dokumentiem, ja tajos ietveramā informācija nav publiski pieejama, iepirkuma komisija ir tiesīga pieprasīt Kandidātam iesniegt papildus informāciju vai skaidrot iesniegtos dokumentus un izvērtēt tos atkārtoti. Ja iepirkuma komisija konstatē, ka Kandidāts neatbilst šajā nolikumā norādītajām Kandidātu atlases prasībām, iepirkuma komisija izslēdz Kandidātu no turpmākas dalības iepirkuma procedūrā.
   6. **Pirms lēmuma pieņemšanas, kurus kandidātus uzaicināt iesniegt piedāvājumus**, iepirkuma komisija pārbaudīs vai kandidāts nav izslēdzams no dalības iepirkuma procedūrā Publisko iepirkumu likuma 39.1panta pirmās daļas 1., 2. un 3.punktā minēto noziedzīgo nodarījumu un pārkāpumu dēļ, par kuriem attiecīgā likuma panta pirmajā daļā minētā persona sodīta Latvijā, kā arī šā panta pirmās daļas 4. un 5.punktā minēto faktu dēļ, pasūtītājs, izmantojot Ministru kabineta noteikto informācijas sistēmu, Ministru kabineta noteiktajā kārtībā iegūst informāciju:
      1. par Publisko iepirkumu likuma 39.¹ panta pirmās daļas 1., 2. un 3.punktā minētajiem pārkāpumiem un noziedzīgajiem nodarījumiem — no Iekšlietu ministrijas Informācijas centra (Sodu reģistra). Pasūtītājs minēto informāciju no Iekšlietu ministrijas Informācijas centra (Sodu reģistra) ir tiesīgs saņemt, neprasot Kandidāta piekrišanu;
      2. par šā panta pirmās daļas 4.punktā minētajiem faktiem — no Uzņēmumu reģistra;
      3. par šā panta pirmās daļas 5.punktā minēto faktu — no Valsts ieņēmumu dienesta. Pasūtītājs minēto informāciju no Valsts ieņēmumu dienesta ir tiesīgs saņemt, neprasot Kandidāta piekrišanu.
   7. Lai pārliecinātos, vai ārvalstī reģistrēts vai pastāvīgi dzīvojošs Kandidāts nav izslēdzams no dalības iepirkuma procedūrā saskaņā ar Publisko iepirkumu likuma 39.¹panta pirmo daļu, pasūtītājs, izņemot šā panta vienpadsmitajā daļā minēto gadījumu, pieprasa, lai Kandidāts iesniedz attiecīgās kompetentās institūcijas izziņu, kas apliecina, ka uz Kandidātu, vai šā panta pirmās daļas 7., 8. un 9.punktā minēto personu neattiecas šā panta pirmajā daļā minētie gadījumi. Termiņu izziņas iesniegšanai pasūtītājs nosaka ne īsāku par 10 darbdienām pēc pieprasījuma izsniegšanas vai nosūtīšanas dienas. Ja attiecīgais Kandidāts noteiktajā termiņā neiesniedz minēto izziņu, pasūtītājs to izslēdz no dalības iepirkuma procedūrā.
   8. Ja iepirkuma komisija pārbaudes brīdī konstatē nodokļu parādu, informē Kandidātu par to, ka saskaņā ar Valsts ieņēmumu dienesta publiskajā nodokļu parādnieku datubāzē pēdējās datu aktualizācijas datumā ievietoto informāciju ir konstatēts, ka tam vai šā panta pirmās daļas 7., 8. un 9.punktā minētajai personai dienā, kad paziņojums par līgumu publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā, vai dienā, kad iepirkuma komisija pieņēmusi lēmumu par iepirkuma uzsākšanu, ja attiecībā uz iepirkuma procedūru nav jāpublicē paziņojums par līgumu, vai arī dienā, kad pieņemts lēmums par iespējamu līguma slēgšanas tiesību piešķiršanu, ir nodokļu parādi, tajā skaitā valsts sociālās apdrošināšanas obligāto iemaksu parādi, kas kopsummā pārsniedz 150 *euro*, un nosaka termiņu — 10 dienas pēc informācijas izsniegšanas vai nosūtīšanas dienas — apliecinājuma iesniegšanai. Kandidāts, lai apliecinātu, ka tam, kā arī šā panta pirmās daļas 7., 8. un 9.punktā minētajai personai nebija nodokļu parādu, tajā skaitā valsts sociālās apdrošināšanas obligāto iemaksu parādu, kas kopsummā pārsniedz 150 *euro*, iesniedz attiecīgās personas vai tās pārstāvja apliecinātu izdruku no Valsts ieņēmumu dienesta elektroniskās deklarēšanas sistēmas par to, ka attiecīgajai personai nebija nodokļu parādu, tajā skaitā valsts sociālās apdrošināšanas iemaksu parādu, kas kopsummā pārsniedz 150 *euro*. Ja noteiktajā termiņā minētais apliecinājums nav iesniegts, pasūtītājs Kandidātu izslēdz no dalības iepirkumā.
   9. Ja tādi dokumenti, ar kuriem ārvalstī reģistrēts vai pastāvīgi dzīvojošs kandidāts var apliecināt, ka uz to neattiecas Publisko iepirkumu likuma 39.¹ panta pirmajā daļā noteiktie gadījumi, netiek izdoti vai ar šiem dokumentiem nepietiek, lai apliecinātu, ka uz šo kandidātu neattiecas Publisko iepirkumu likuma 39.¹ panta pirmajā daļā noteiktie gadījumi, minētos dokumentus var aizstāt ar zvērestu vai, ja zvēresta došanu attiecīgās valsts normatīvie akti neparedz, — ar paša Kandidāta, vai citas Publisko iepirkumu likuma 39.¹ panta pirmajā daļā minētās personas apliecinājumu kompetentai izpildvaras vai tiesu varas iestādei, zvērinātam notāram vai kompetentai attiecīgās nozares organizācijai to reģistrācijas (pastāvīgās dzīvesvietas) valstī.
4. **SARUNAS**
   1. **Atlasīto kandidātu uzaicināšana uz sarunām.** Visiem kandidātiem, kuru pieteikumi ir atzīti par atbilstošiem, pasūtītājs nosūta uzaicinājumu noteiktā termiņā iesniegt piedāvājumus un uzsākt sarunas. Uzaicinājumā uz sarunām iepirkuma komisija norāda vismaz pārrunu uzsākšanas datumu, formu un vietu.
   2. Sarunas var notikt vairākās (orientējoši 2-3) kārtās, un pasūtītājs ir tiesīgs Kandidātiem lūgt precizēt tehnisko un finanšu piedāvājumu vairākkārtīgi.
   3. Sarunas pēc pasūtītāja ieskatiem var tikt organizētas gan Pasūtītāja telpās, gan sarakstes veidā. Sarunu gaita tiek protokolēta.
   4. Iepirkuma komisija ar Kandidātiem apspriež šādus tehnisko piedāvājumu aspektus:
      1. Darbu izpildes secība, pielietotās tehnoloģijas;
      2. Līguma izpildes termiņš;
      3. Citi jautājumi, kurus Pasūtītājs nav norādījis, bet kas ir nepieciešami līguma izpildei.
   5. Sarunu laikā Pasūtītājs vienojas ar visiem Kandidātiem par piedāvājumu iesniegšanas termiņu, ko nosaka uzaicinājumā iesniegt piedāvājumu, bet, ja nevar vienoties, tad termiņu nosaka ne īsāku par 10 dienām.
5. **PIEDĀVĀJUMU VĒRTĒŠANA, KRITĒRIJI, LĒMUMA PIEŅEMŠANA UN LĪGUMA SLĒGŠANA**
   1. Iepirkuma komisija novērtē katra tehniskā piedāvājuma atbilstību tehniskām prasībām.
   2. Ja tehniskais piedāvājums neatbilst kādai no tehniskās specifikācijas prasībām, iepirkuma komisija noraida piedāvājumu un tālāk nevērtē.
   3. Finanšu piedāvājumu vērtēšana:
      1. Iepirkuma komisija vērtē tikai tos finanšu piedāvājumus, kuru piedāvājumi ir izturējuši tehniskā piedāvājuma pārbaudi;
      2. Piedāvājumu vērtēšanas laikā pasūtītājs pārbauda, vai piedāvājumā nav aritmētisku kļūdu. Ja pasūtītājs konstatē šādas kļūdas, tas šīs kļūdas izlabo. Par kļūdu labojumu un laboto piedāvājuma summu pasūtītājs paziņo kandidātam, kura pieļautās kļūdas labotas. Vērtējot finanšu piedāvājumu, pasūtītājs ņem vērā labojumus.
   4. Vērtēšanas kritērijs ir saimnieciski visizdevīgākais piedāvājums par Nolikuma prasībām atbilstošu piedāvājumu.

1. **IEPIRKUMA KOMISIJAS TIESĪBAS UN PIENĀKUM****I**
   1. **Iepirkuma komisijas tiesības**
      1. Pārbaudīt jebkuru kandidāta sniegto informāciju, informācijas patiesuma pārbaudīšanai.
      2. Pieaicināt ekspertus atzinumu sniegšanai.
      3. Neizvēlēties nevienu kandidātu, kā arī jebkurā brīdī pārtraukt sarunu procedūru, ja tam ir objektīvs iemesls.
      4. Veikt citas darbības saskaņā ar Publisko iepirkumu likumu un citiem normatīvajiem aktiem.
   2. **Iepirkuma komisijas pienākumi**
      1. Nodrošināt iepirkuma procedūras norisi un dokumentēšanu.
      2. Nesniegt informāciju par citu pieteikumu esamību laikā no pieteikumu iesniegšanas dienas līdz to atvēršanas brīdim, kā arī pieteikumu vērtēšanas laikā līdz kandidātu atlases rezultātu paziņošanai nesniegt informāciju par kandidātu atlases procesu, kā arī piedāvājumu vērtēšanas laikā līdz kandidātu atlases rezultātu paziņošanai nesniegs informāciju par piedāvājumu izvērtēšanas procesu, tostarp iesniegtajiem piedāvājumiem.
      3. Nodrošināt pieteikumu un piedāvājumu glabāšanu vērtēšanas laikā tā, lai tiem nevarētu piekļūt personas, kuras nav iesaistītas kandidātu un kandidātu atlases procesā.
      4. Izskatīt iesniegtos pieteikumus un piedāvājumus un pieņemt iepirkuma procedūras ietvaros nepieciešamos lēmumus.
      5. Informējot par rezultātiem, saglabāt pierādījumus par informācijas nosūtīšanas vai nodošanas datumu un veidu.
      6. Veikt citas darbības saskaņā ar Publisko iepirkumu likumu un citiem normatīvajiem aktiem.
2. **KANDIDĀTU TIESĪBAS UN PIENĀKUMI**
   1. **Kandidāta tiesības**
      1. Mainīt vai atsaukt iesniegto pieteikumu pirms pieteikumu iesniegšanas termiņa beigām Nolikumā noteiktajā kārtībā.
      2. Laikus pieprasīt papildu informāciju par iepirkuma procedūras dokumentāciju Nolikumā un Publisko iepirkumu likuma noteiktajā kārtībā.
      3. Publisko iepirkumu likuma 83.panta noteiktajā kārtībā iesniegt iesniegumu par kandidātu atlases noteikumiem un citām prasībām, kas attiecas uz konkrēto iepirkuma procedūru, vai par pasūtītāja vai iepirkuma komisijas darbību iepirkuma procedūras norises laikā.
      4. Veikt citas darbības saskaņā ar Publisko iepirkumu likumu un citiem normatīvajiem aktiem.
   2. **Kandidāta pienākumi** 
      1. Lejupielādējot iepirkuma procedūras dokumentāciju, uzņemties atbildību sekot līdz iepirkuma komisijas sniegtajai papildu informācijai, kas tiek publicēta pasūtītāja profilā internetā pie iepirkuma procedūras dokumentiem.
      2. Sagatavot un iesniegt pieteikumu un piedāvājumu atbilstoši iepirkuma procedūras dokumentācijā noteiktajām prasībām.
      3. Sniegt patiesu informāciju.
      4. Segt visas izmaksas, kas saistītas ar pieteikuma un piedāvājuma sagatavošanu un iesniegšanu.
      5. Veikt citas darbības saskaņā ar Publisko iepirkumu likumu un citiem normatīvajiem aktiem.

**1.pielikums nolikumam**

(ID Nr. PSKUS 2016/140)

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

„Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums”

(identifikācijas Nr. PSKUS 2016/140)

Tehniskajā specifikācijā noteiktas prasības attiecībā uz ēdināšanas pakalpojuma kvalitātes līmeni, izmantojamām metodēm un resursiem.

1. **Pacientu ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana**
   1. Pacientu ēdināšanas pakalpojums ietver ēdināšanas nodrošināšanu – vidēji 800 pacientiem dienā. Pretendentam, kuram ar iepirkuma komisijas lēmumu būs piešķirtas tiesības sniegt pacientu ēdināšanas pakalpojumus jānodrošina gatavā ēdiena termopaplātēs nogādāšanu līdz sadales punktam nodaļās, netīro trauku savākšanu no sadales punktiem nodaļās un to nogādāšanu uz Pretendenta ēdināšanas bloku mazgāšanai.
   2. Pakalpojums jāsniedz Pilsoņu ielā 13 un Dzirciema ielā 20, Rīgā;
   3. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai Pretendents, kuram ar iepirkuma komisijas lēmumu ir piešķirtas tiesības sniegt pacientu ēdināšanas pakalpojumus var izmantot Pasūtītāja telpas un tehnoloģisko aprīkojumu.
   4. Izmantojamās telpas atrodas Rīgā **Pilsoņu ielā 13, 21.korpusā** ar kopējo platību: pagrabstāvā – 47,7 m2 un 1. stāvā – 460,7 m2, kas reģistrētas Zemesgrāmatā (kadastra apzīmējums 01000560115021);
   5. Ar Pretendentu, kuram ar iepirkuma komisijas lēmumu ir piešķirtas tiesības sniegt pacientu ēdināšanas pakalpojumus Pasūtītājs noslēgs līgumu par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu pacientiem uz 3 gadiem un atsevišķu telpu un telpās esošā aprīkojuma nomas līgumu. Abi šie līgumi būs abām Pusēm vienlīdz saistoši.
   6. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumus Pasūtītāja Pacientiem sešas reizes dienā, tajā skaitā, brīvdienās un svētku dienās 10 līdz 20 minūtes pirms ēdināšanas reizēm:

* Brokastis 8.00 – 9.00
* Otrās brokastis 10.30 – 11.30
* Pusdienas 13.00 – 14.00
* Launags 16.00 – 17.00
* Vakariņas 18.00 – 19.00
* Otrās vakariņas 20.00 – 21.00
  1. Vienojoties kontaktpersonu, kopā var piegādāt: brokastis un otrās brokastis, pusdienas un launagu, vakariņas un otrās vakariņas.
  2. Pacientu ēdināšana notiek pēc pakalpojuma sniedzēja sastādītas un Pasūtītājam iesniegtas 10 (desmit) dienu vai cita termiņa, ja Puses savstarpēji vienojas, racionālu visu diētu formu ēdienkartes, ievērojot LR spēkā esošo normatīvo aktu prasības. Ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam jānodrošina iespēja dietas variēt un pēc nepieciešamības - izstrādāt individuālas diētas.
  3. Ēdienkarti, izmaiņas ēdienkartē Pakalpojuma sniedzēja dietoloģijas/uztura speciālists saskaņo ar Pasūtītāja uztura dienesta pārstāvi.
  4. Ēdiens jākomplektē atbilstoši veiktajam pasūtījumam. Ēdiens jāpiegādā un jāpasniedz slēgtos temperatūru uzturošos porciju traukos - termopaplātēs ērti pārvietojamos statīvos, katrai nodaļai atsevišķi nodrošinot savu statīvu.
  5. Ēdienam jābūt tehnoloģiski pareizi sagatavotam un jāievēro šādi principi:
     + ēdiena gatavošanā dod priekšroku svaigiem un sezonāliem pārtikas produktiem;
     + 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;
     + ēdiena gatavošanai izmanto pārtikas produktus, kuri nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem;
     + ēdiena gatavošanai un uzglabāšanai izmanto energoefektīvas un ūdens taupīšanas iespējām atbilstošas virtuves iekārtas;
     + trauku mazgāšanai lieto videi draudzīgus mazgāšanas līdzekļus;
     + izmanto videi draudzīgu piegādi, lai samazinātu vides piesārņojumu ar autotransporta izplūdes gāzēm un ceļa infrastruktūras slodzi.
  6. Ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam savā darbībā jānodrošina sanitāri - higiēniskās prasību ievērošana, atbilstoši LR spēkā esošiem normatīvajiem aktiem.
  7. Izsniedzot silto ēdienu, pakalpojuma sniedzējam ir jānodrošina ēdiena temperatūra ne mazāka kā 65°C (pie pacienta 50°C).
  8. Ēdināšanas pakalpojums veicams saskaņā ar Pasūtītāja ēdiena pieprasījuma formu katrai ēdienreizei, ko iesniedz Pasūtītāja Dietoloģijas dienests (Pasūtītājs iesniedz pakalpojuma sniedzējam šo darbinieku sarakstu ) piesakot pakalpojuma sniedzēja virtuvei:
  + nākamai dienai nepieciešamo porciju skaitu līdz plkst. 14.00;
  + korekciju pusdienām līdz tekošās dienas plkst. 11.00;
  + korekciju vakariņām līdz tekošās dienas 14.00;
  + „Cito” un citu ēdienreižu izmaiņas pēc atsevišķi noteiktas abpusējas vienošanās.
  1. Neplānotu pacientu stacionēšanas gadījumos, Pasūtītāja uztura dienests ne vēlāk kā divas stundas pirms kārtējās ēdienreizes telefoniski informē par to pakalpojuma sniedzēja virtuvi, vienlaikus par to rakstveidā aizpildot pieprasījuma formu.
  2. Pakalpojuma uzraudzību veic VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” Dietoloģijas dienests, kas kontrolē ēdienkaršu atbilstību izvirzītajām prasībām, ēdiena atbilstību ēdienkartei, organoleptiskās īpašības.
  3. Pakalpojums sniedzams saskaņā ar Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumiem Nr.172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” un Latvijas Republikas normatīvo aktu prasībām.

1. **Pakalpojuma sniedzēja resursu apsaimniekošana un uzturēšana**.
   1. Pakalpojuma sniedzējs sava pakalpojuma nodrošināšanai var izmantot Pasūtītāja telpas un tehnoloģiskās iekārtas. Pakalpojuma sniedzējs nodrošina resursu apsaimniekošanu un pieejamību atbilstoši tam līmenim un standartiem, kas ir noteikti tehniskajā specifikācijā, likumos un citos tiesību aktos, kā arī atbilstoši šādām prasībām.
   2. Pakalpojuma sniedzējs nodrošina iznomātā nekustamā īpašuma apsaimniekošanu un uzturēšanu, rakstiski saskaņojot ar Pasūtītāju, veic iznomājamo telpu nepieciešamos un derīgos uzlabojumus (saskaņojot ar Pasūtītāju izpildāmo rekonstrukciju darbu tāmes), remonta un uzturēšanas darbus. Pakalpojuma sniedzējs par saviem līdzekļiem uzstāda ūdens un elektrības uzskaites skaitītājus un apņemas apmaksāt visus komunālos pakalpojumus par iznomātajām telpām, saskaņā ar līguma pielikumu.
   3. Pakalpojuma sniedzēja darbinieki veic telpu uzkopšanu, nodrošinot tīru un kārtīgu vidi, saskaņā ar tiesību aktos noteiktajām higiēnas prasībām.
   4. Pakalpojuma sniedzējs nodrošina ēdiena gatavošanas un uzglabāšanas tehnoloģisko iekārtu profilaktisku, ciklisku un aktīvu uzturēšanu pilnā darbošanās kārtībā visā līguma darbības termiņa laikā.
   5. Pēc līguma darbības termiņa beigām pakalpojuma sniedzējs nodod Pasūtītājam ēdināšanas bloka telpas un iekārtas, atpakaļ ne sliktākā tehniskā stāvoklī (atskaitot dabisko nolietojumu), kā tās tika saņemtas.
   6. Pakalpojuma līguma termiņa laikā Pasūtītāja pilnvarots pārstāvis veic regulāru kontroli par ēdināšanas bloka telpu izmantošanu atbilstoši noslēgtā līguma ar pakalpojumu sniedzēju nosacījumiem, pārtikas produktu, ēdiena gatavošanas un izsniegšanas noteikumu ievērošanu, atbilstoši tiesību aktos un tehniskajā specifikācijā noteiktajām prasībām.
   7. Ēdināšanas pakalpojumu izpildei pakalpojuma sniedzējam jāiesaista atbilstošas kvalifikācijas darbinieki, t.sk. dietoloģijas/uztura speciālists ikdienā, jānodrošina to apmācība higiēnas jautājumos un medicīnisko pārbaužu veikšana tiesību aktos noteiktajā kārtībā, kā arī personāla personīgās higiēnas ievērošana.
   8. Pakalpojuma sniedzējs ir atbildīgs:
      * par darba drošības noteikumu ievērošanu ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vietā saskaņā ar tiesību aktos noteikto;
      * par atkritumu savākšanu un uzglabāšanu saskaņā ar tiesību aktos noteikto;
      * par dezinsekcijas, dezinfekciju un deratizācijas veikšanu saskaņā ar tiesību aktos noteikto;
      * par dzeramā ūdens kvalitātes monitoringa nodrošināšanu saskaņā ar tiesību aktos noteikto;
      * par paškontroles sistēmu un tās ievērošanu;
      * par gatavo ēdienu porciju sastāvdaļu sarakstu (kalkulāciju) pieejamību Pasūtītāja pārstāvim vai kontrolējošām instancēm;
      * par Pārtikas un veterinārā dienesta pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokolu kopiju iesniegšanu Pasūtītājam trīs darba dienu laikā pēc pārbaudes veikšanas.

**DIĒTU FORMAS**

**Diētas formu apraksts**

Diētiskam ēdienam jābūt garšīgam, praktiski nav ierobežojumu dabīgo garšvielu lietošanai, jāizmanto jaunās tehnoloģijas – tvaika katli, konvekcijas krāsnis, kurās gatavots ēdiens gan labi saglabā uzturvērtību, gan tiek nodrošinātas optimālas organoleptiskās īpašības (smarža, krāsa, garša).

**Pamatdiēta (PD)**

Ēdiens ir pilnvērtīgs, uzturvērtība atbilst Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumiem Nr.172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”. Piemērots lielai daļai pacientu.

Gatavošanas veids – vārīšana, sautēšana, cepšana. Ieteicams izmantot konvekcijas metodi.

Jānodrošina 4 ēdienreizes (brokastis, pusdienas, vakariņas, otrās vakariņas).

**Saudzējošā diēta (SD)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kkal

Olbaltumvielas 65-75 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 280-300g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Uzturs pilnvērtīgs.

Piemērots lielākajai daļai gastroenteroloģisko pacientu, kardioloģiskajiem, uroloģiskiem pacientiem, pēc operācijām, kurās nav skarts gremošanas trakts

Uzturvērtība tāda pati kā Pamatdiētai, bet ēdiens ķīmiski, termiski, mehāniski saudzējošs.

Ēdienkarti atvasina no pamatdiētas.

Samazināts piesātināto taukskābju daudzums, holesterīns līdz 300 mg/dn, vārāmās sāls daudzums ierobežots.

Netiek lietoti produkti un ēdieni, kas ir grūti sagremojami, kas izraisa gāzu uzkrāšanos gremošana traktā (piemēram, skābi kāposti, pupas, asas mērces). Tiek lietoti dabīgi un svaigi produkti. Netiek lietoti konservi.

Gatavošanas veids – tvaicēšana, vārīšana. Netiek izmantota cepšana.

Jānodrošina 4 ēdienreizes (brokastis, pusdienas, vakariņas, otrās vakariņas).

**Saudzējošā diēta bērniem (SDB)**

Jāievēro saudzējošās pamatdiētas aprakstā norādītais, bet jāņem vērā bērnu organoleptiskās īpašības, piemēram, launagā paredzot veselīgus desertus (biezpiena masa, piena ķīselis utml.).

**Diēta 1.tipa cukura diabēta pacientiem (CD1)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kcal

Olbaltumvielas 100-140 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 220 - 240 g

Balastvielas 30-35g

NaCl līdz 5g dienā

Vidējais ieteicamais ogļhidrātu daudzums dienas laikā.

Norādīts maizes vienībās (MV), iekavās „maināmās maizes vienības” – pacients pats variē, atkarībā no nepieciešamības.

1 MV atbilst 12g ogļhidrātu.

Brokastīs: 4 (+2) MV

Pusdienās: 5 (+2) MV

Vakariņās: 4 (+1) MV

Otrās vakariņās: (1 MV)

Jānodrošina 4 ēdienreizes (brokastis, pusdienas, vakariņas, otrās vakariņas).

Ieteicami:

produkti ar zemu glikēmisko indeksu, ēdienu gatavošanas procesā ņemt vērā ietekmi uz glikēmisko indeksu (piem., kartupeļus gatavot cepeškrāsnī, nevis kartupeļu biezputras veidā);

pilngraudu produkti, maize līdz 5 šķēlēm dienā (200g), pamatēdienreizēs jābūt ēdieniem ar saliktiem ogļhidrātiem (maize, kartupeļi, biezputras, makaronu izstrādājumi), pākšaugi – vismaz 2 reizes nedēļā;

plašs dārzeņu klāsts (vismaz 250g dienā), viens auglis dienā.

piena produkti ar zemu tauku saturu (vājpiens, vājpiena jogurts, paniņas, vājpiena biezpiens), zivis – vismaz 2 reizes nedēļā, liesa gaļa, priekšroka augu valsts taukiem (olīveļļa, rapšu eļļa) un produktiem ar zemu tauku saturu, holesterīna daudzumam uzturā jābūt zem 300mg diennaktī;

ēdienu gatavošanas procesā ņemt vērā ietekmi uz glikēmisko indeksu (piem., kartupeļus gatavot cepeškrāsnī, nevis kartupeļu biezputras veidā);

ceptus ēdienus aizstāt ar grilētiem, tvaikotiem, gatavotiem cepeškrāsnī.

Izslēgt saldus dzērienus, tīra cukura lietošanu, medu, saldos ēdienus.

Vēlami šķīvji ar nodalījumiem, lai cukura diabēta slimnieki varētu apgūt ēdiena sadalē „šķīvja metodi”, kas vizualizē lietotā ēdiena veidu un daudzumu, un ļauj individuāli atkarībā no slimības stāvokļa un terapijas variēt sev nepieciešamo ogļhidrātu daudzumu ēdienreizē, iedalot attiecīgā ēdiena daudzumu un veidu savā porcijā.

**Diēta 2.tipa cukura diabēta pacientiem (CD 2 )**

**2.tipa cukura diabēta pacientiem ar adipozitāti,**

**pacientiem ar metabolo sindromu,**

**pacientiem ar adipozitāti**

**Uzturvērtība.**

**Enerģētiskā vērtība samazināta**1300-1500 kcal

Olbaltumvielas 90-120 g

**Tauku daudzums samazināts** 35-45g

Ogļhidrāti 130 -160g

Balastvielas 30-35g

NaCl līdz 5g dienā

4 ēdienreizes

Atvasina no Pamatdiētas, papildus, 2 vakariņas

Ieteicami:

produkti ar zemu glikēmisko indeksu, ēdienu gatavošanas procesā ņemt vērā ietekmi uz glikēmisko indeksu (piem., kartupeļus gatavot cepeškrāsnī, nevis kartupeļu biezputras veidā);

pilngraudu produkti, pākšaugi – vismaz 2 reizes nedēļā;

plašs dārzeņu klāsts (vismaz 300g dienā), viens auglis dienā.

piena produkti ar zemu tauku saturu (vājpiens, vājpiena jogurts, paniņas, vājpiena biezpiens), holesterīna daudzumam jābūt zem 200mg diennaktī,

zivis – vismaz 2 reizes nedēļā, liesa gaļa,

samazināt tauku daudzumu, īpaši piesātināto un trans- taukskābju daudzumu, priekšroka augu valsts taukiem (olīveļļa, rapšu eļļa) un produktiem ar zemu tauku saturu;

ēdienu gatavošanas procesā ņemt vērā ietekmi uz glikēmisko indeksu (piem., kartupeļus gatavot cepeškrāsnī, nevis kartupeļu biezputras veidā);

ceptus ēdienus aizstāt ar grilētiem, tvaikotiem, gatavotiem cepeškrāsnī.

Izslēgt saldus dzērienus, tīra cukura lietošanu, medu, saldos ēdienus.

Tā kā ēdienam zemāka enerģētiskā vērtība, lai ēdiens būtu garšīgs un sniegtu sāta sajūtu, jāievērš uzmanība garšvielu lietošanai (dabīgo, bez sāls), ēdiena gatavošanas metodikai un vairāk iekļaut saknes un dārzeņus.

**Olbaltumvielu diēta (OD)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2500-2700 kkal

Olbaltumvielas 90-100 g

Tauki 80-90g

Ogļhidrāti 340-370g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

6 ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas). Ēdieni tiek atvasināti no saudzējošās diētas ēdieniem.

**Diēta onkoloģiskajiem pacientiem (ONK)**

Enerģētiskā vērtība: 2300-2500 kcal

Olbaltumvielas: 90-100g / 80-90

Tauki: 75-85g

Ogļhidrāti: 300-350g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Papildus ēdienreizes: launags un otrās vakariņas. Saudzējošs gatavošanas veids.

Augsto kalorāžu nodrošina: olbaltumvielu avoti - papildus piena produkti, piena pulveris, olas; ogļhidrāti, tauku avots - saldie ēdieni, augstas kalorāžas mērces, krējums, salātu mērces. Augstāka kalorāža nepieciešama brokastīs, pusdienās. Papildus - šķidrums. Anoreksiju, sliktu dūšu var pastiprināt ēdieni - ar izteiktu aromātu, garšvielām, taukaini un pārsaldināti. Nodaļai izsniegt vienu reizi mēnesī dabīgo garšvielu maisījumu, lai pacienti paši var pievienot pēc vajadzības.

**Diēta pēcdzemdību periodam (DZ)**

Enerģētiskā vērtība: 2500-2700 kcal

Olbaltumvielas: 90-100g / 80-90

Tauki: 80-90g

Ogļhidrāti: 340-370g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Papildu ēdienreize - otrās vakariņas. Piem., kefīrs ar piedevām.

Katru dienu: pastiprināti (3-4 glāzes) piena produkti, skābpiena produkti (biezpiens, siers, jogurts, kefīrs), pilngraudu produkti (maize, putras), svaigi dārzeņi (t.sk. lapu salāti), augļi, gaļa vai zivis. Ierobežot produkts, kas varētu pastiprināt gāzu veidošanos zarnās (piemēram, pākšaugi, kāposti).

**Šķidrā diēta (ŠĶ)**  
**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1000-1300 kkal

Olbaltumvielas 40-60 g

Tauki 35-45 g

Ogļhidrāti 140-170g

Balastvielas 5-10 g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

6 ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas).

Ēdienam jābūt šķidram, homogēnam, nedrīkst saturēt sēklas, graudus, pārtikas gabaliņus. Ietverti tādi ēdieni kā tēja, netrekns buljons, tume ar nelielu daudzumu piena, skābpiena dzērieni (jogurti, kefīrs, biolakto), augļu sulas dzērieni ar želantīnu.

Optimāls risinājums šķidrai diētai ir orālo uztura papildinājumu lietošana, kurus lieto vienus pašus vai aiztāj virtuvē gatavoto ēdienu dažās ēdienreizes. Rūpnieciski gatavotie maisījumi satur pilnvērtīgu sabalansētu uzturu ar nepieciešamo enerģētisko vērtību. Tos var izvēlēties ar dažādām garšām.

**Šķidrā diēta cukura diabēta pacientiem (ŠĶCD)**

Jāievēro šķidrās diētas aprakstā norādītais, bet jāizslēdz saldi dzērieni.

**Pusšķidrā diēta (PŠĶ)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kkal

Olbaltumvielu daudzums palielināts 65-75 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 280-300g

Balastvielu daudzums samazināts 10-20g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā.

6 ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas).

Pusšķidra homogēna konsistence (ēdiens blendēts, caur berzts)– pusšķidras putras, biezeņzupas, gaļas, sakņu biezeņi, omlete, skābpiena produkti (pusšķidra homogēna biezpiena masa, biolakto, kefīrs, paniņas), želejas, termiski apstrādātu augļu biezeņi (piem. ābolu),

Nedrīkst saturēt rupjas šķiedras, termiski neapstrādātus dārzeņus, augļus, sēklas, riekstus.

**Pusšķidrā diēta bērniem (PŠĶB)**

Jāievēro pusšķidrās diētas aprakstā norādītais, bet jāņem vērā bērnu organoleptiskās īpašības, piemēram, launagā, otrajās vakariņās – pusšķidri deserti, jogurti.

**Akūts pankreatīts (pankreatīta diēta) (P)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1000 -1200 kkal

**Olbaltumvielas** 40 - 50 g

**Tauku** daudz **pazemināts** 20 - 30g

Ogļhidrāti 160 - 180 g

**Balastvielu** daudz. **pazemināts** 5 -10 g

NaCl 6-7 g dienā

**Minimāls laktozes daudzums**

**Minimāls cukura daudzums**

5-6 ēdienreizes

Ēdiens mehāniski, ķīmiski, termiski saudzējošs, konsistence – pusšķidra, apjoms ēdienreizē samazināts, gandrīz pilnībā izslēgti tauki, cukurs, piens, balastvielas saturoši produkti.

Jāseko, lai saņemtu produktus ar pilnvērtīgām olbaltumvielām.

**Zarnu diēta (Z)**

Pielietojums: hroniskas zarnu slimības paasinājums, caureja

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1600-1800 kkal

**Olbaltumvielu** daudz. **palielināts** 75-90 g

**Tauku** daudz **pazemināts** 35-50g

Ogļhidrāti 200-250g

**Balastvielu** daudz. **pazemināts** 5-10 g

NaCl 6-7 g dienā

**Minimāls laktozes daudzums**

**Minimāls cukura daudzums**

5-6 ēdienreizes

Ēdieni tiek gatavoti bez taukiem

Ēdiens – maigas konsistences (sablendēts vai caurberzts), mehāniski un ķīmiski saudzējošs. Porciju lielumi – mazāki.

Izmantojamie produkti:

Baltmaize, cepumi bez sēklām, biezputras, kas nav no pilngraudiem (piem., manna, baltie rīsi), makaronu produkti, piena produkti līdz 2 glāzēm dienā, mīksta, labi vārīta vai sautēta gaļa vai zivs, gaļas mērces, olas, nogatavojušies banāni, cepti vai konservēti augļi (piem., āboli), tēja, kafija, salātu eļļas, krējums, margarīns, sviests.

Aizliegtie produkti:

Pilngraudu produkti, sēklas, rieksti, žāvēti augļi, cepti kartupeļi, nepulētie rīsi, makaroni, kuros daudz balastvielu, ievārījumi, augļu jogurti, pākšaugi un sulas ar augļu mīkstumu, svaigi augļi, ogas, kukurūza, kāposti, tomāti, sīpoli, gurķi, asas garšvielas.

**Aknu diēta (A)**

Pielietojums – aknu mazspējas slimnieki ar toksisku encefalopātiju.

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kkal

Olbaltumvielu daudzums samazināts 40-50 g

Tauku daudzums nedaudz samazināts 60-65g

Ogļhidrātu daudzums palielināts 330-360g

Balastvielas 30-35g

Bez sāls diēta - NaCl līdz 2g dienā

Ierobežots šķidruma daudzums

Papildus ēdienreizes, ēdienreizē – porcija mazāka.

Ja draudoša barības vada asiņošana, mīksta ēdiena konsistence.

50% no olbaltumvielām jābūt ar augstu bioloģisko vērtību (olas, piena produkti, gaļa, zivis).

**Hroniska nieru slimība bez dialīzes (N)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība palielināta 2200-2400 kkal

Olbaltumvielu daudzums samazināts 45-55 g

Tauku daudzums 70-80g

Ogļhidrātu daudzums 340-360g

NaCl daudzums samazināts 3-4 g dienā

Kālija daudzums samazināts – līdz 2g/dn

Fosfora daudzums samazināts 0,6-0,8 g/dn

Nepieciešama papildus ēdienreize – otrās vakariņas.

50% no olbaltumvielām jābūt ar augstu bioloģisko vērtību (olas, piena produkti, gaļa, zivis).

Tajā pašā laikā jāierobežo olas dzeltenums, gaļa, sieri, piena produkti, kakao, jo satur daudz fosfora.

Tauku daudzums jānodrošina pārsvarā uz nepiesātināto taukskābju rēķina,

Ogļhidrāti – pārsvarā – saliktie.

Lai mazinātu kālija daudzumu, dārzeņus vārīt, pēc tam ūdeni noliet. Mazināt to dārzeņu, augļu lietošanu, kas satur daudz kāliju, to vietā lietot ogas. Kartupeļus lietot tikai vārītus, nelielā daudzumā.

Gatavojot ēdienu, sāli nepievieno.

Lai ierobežotu fosfora daudzumu, izvairīties no rafinēto ogļhidrātu lietošanas (baltmaize u.c.), pārsvarā lietot pilngraudu produktus, klijas saturošus graudaugus), izvairīties no pākšaugu lietošanas, ierobežot piena produktu lietošanu

**Nieru diēta cukura diabēta pacientiem (N/CD)**

Šiem pacientiem no šķidrās diētas jāizslēdz saldi dzērieni un jāseko ogļhidrātu daudzumam maltītē, atbilstoši slimnieka stāvoklim un hipolipidimizējošai terapijai.

**Hroniska nieru slimība ar hemo/peritoneālo dialīzi (D)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība palielināta 2200-2400 kkal

Olbaltumvielu daudzums palielināts 80-90 g

Tauku daudzums 70-80g

Ogļhidrātu daudzums 300-330g

NaCl daudzums samazināts 2-3 g dienā, bez sāls diēta.

Kālija daudzums samazināts 2-4 g/dn, bez sāls diēta

Fosfora daudzums samazināts 0,8-1,0 g/dn

Šķidruma ierobežojums.

Nepieciešama papildus ēdienreize – otrās vakariņas.

50-60% no olbaltumvielām jābūt ar augstu bioloģisko vērtību. Jāsaņem vismaz 170 g gaļa vai tās alternatīva.

Tauku daudzums jānodrošina pārsvarā uz nepiesātināto taukskābju rēķina,

Ogļhidrāti – pārsvarā – saliktie.

Lai mazinātu kālija daudzumu, dārzeņus vārīt, pēc tam ūdeni noliet. Mazināt to dārzeņu, augļu lietošanu, kas satur daudz kāliju, to vietā lietot ogas. Kartupeļus lietot tikai vārītus, nelielā daudzumā.

Gatavojot ēdienu, sāli nepievieno.

Lai ierobežotu fosfora daudzumu, izvairīties no rafinēto ogļhidrātu lietošanas (baltmaize u.c.), pārsvarā lietot pilngraudu produktus, klijas saturošus graudaugus), izvairīties no pākšaugu lietošanas, ierobežot piena produktu lietošanu.

**Dialīzes diēta cukura diabēta pacientiem (D/CD)**

Šiem pacientiem Dialīzes diētas jāizslēdz saldi dzērieni un ēdieni.

**Bezglutēna diēta (Celiakijas slimniekiem) (C)**

Pielieto pacientiem ar celiakiju (glutēna enteropātiju).

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kkal

Olbaltumvielas 65-75 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 280-300g

Balastvielas 30-35g

NaCl līdz 5g dienā

3(4) ēdienreizes

Aizliegtie produkti

Neko no **kviešiem, rudziem, miežiem, auzām** – milti, putraimi, pārslas, grūbas, klijas, diedzēti graudi, maize, mīklas izstrādājumi, iesals, makaronu izstrādājumi, brokastu pārslas

Saldumi, cepumi (arī prosas, griķu), kūkas, rieksti šokolādē

Desas, kotletes, zivju pusfabrikāti, zivju kons., ēdieni ar rīvmaizi, mērces ar miltiem, buljona kubiciņi

Kafijas aizstājēji, graudu kafija, graudu etiķis, sojas mērce

*Piesardzīgi (pārbaudīt sastāvu)* - jogurtus, sierus, kausētos sierus (bieži - saistviela glutēns), Rokforas sieru, krējuma produkti

*Piesardzīgi (pārbaudīt sastāvu)* *-* gatavos produktus – zupas, desertu, konservus, mērces, kartupeļu kroketes, klimpas

Nelietot produktus bez precīzas informācijas

Nedrīkst būt pat kopējs maizes dēlis, tosters, uzglabāšanas trauki)

Atļautie produkti

Kukurūza, prosa, griķi, rīsi

Piens, krējums un jogurts ar informāciju., sviests, sieri ar informāciju.

Gaļa, zivis, olas

Kartupeļi, sojas prod., dārzeņi, pākšaugi, augļi,

Augu eļļa, margarīns

Maize no bezglutēnu miltiem vai kukurūzas

Cepumi – rīsu , kukurūzas

Milti – kukurūzas, kartupeļu, rīsu, sojas, konditorejas izstr. no šiem miltiem

Saldie ēdieni – želejas, ievārījumi, medus, šokolāde

Pupiņu kafija, tēja, kakao

Garšvielas

Produkti, kas atzīmēti ar speciālu *Bezglutēna zīmi*

Jāparedz iespēja gatavot dažādas **individuālās diētas (ID). Aptuvenais individuālo diētu (ID) skaits dienā – 5 (piecas).**

**2.pielikums nolikumam**

(ID Nr. PSKUS 2016/140)

**Pieteikums** (*veidne*)

par piedalīšanos sarunu procedūrā

„Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums”

(identifikācijas Nr. PSKUS 2016/140)

**Kandidāts:**

|  |  |
| --- | --- |
| nosaukums: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| reģ. Nr. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| juridiskā adrese: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| pasta adrese (*ja atšķiras*): | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| telefona/faksa numurs:  e-pasts: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Bankas rekvizīti:** |  |
| nosaukums: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| kods: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| konts: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| persona, kura tiesīga pārstāvēt kandidātu jeb pilnvarotās personas/amats/vārds/ uzvārds | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

ar šī pieteikuma iesniegšanu Kandidāts:

* piesakās piedalīties sarunu procedūrā „Korporatīvā datu pārraides tīkla un programmatūras izvietošanas un atbalsta pakalpojums” (iepirkuma identifikācijas Nr. VNĪ/2016/3-2/SP-1);
* garantē, ka visa piedāvājumā sniegtā informācija un ziņas ir patiesas.

2016.gada \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(uzņēmuma vadītāja vai tā pilnvarotās personas (pievienot pilnvaru) paraksts, tā atšifrējums)*

**3.pielikums nolikumam**

(ID Nr. PSKUS 2016/140)

**Kandidāta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ finansiālais stāvoklis** *(veidne)*

Kandidāta finanšu apgrozījums iepriekšējos trijos gados:

|  |  |
| --- | --- |
| Gads | Komersanta finanšu apgrozījums |
| **2013** |  |
| **2014** |  |
| **2015** |  |
| **Vidējais gada finanšu apgrozījums: EUR** |  |

Pielikumā: peļņas – zaudējuma aprēķins par katru norādīto finanšu gadu, kopijas kopā uz \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lpp

2016.gada \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(uzņēmuma vadītāja vai tā pilnvarotās personas (pievienot pilnvaru) paraksts, tā atšifrējums)*

**4.pielikums nolikumam**

(ID Nr. PSKUS 2016/140)

**Kandidāta piedāvāto speciālistu saraksts**

*(veidne)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr.p.k. | Speciālista vārds, uzvārds, personas kods | Amats līguma izpildē | Pieredzes apraksts saskaņā ar Nolikuma 3.6. – 3.8.punktu. | Sertifikāta vai izglītību apliecinoša dokumenta Nr. | Vai speciālists uz pieteikuma iesniegšanas brīdi ir nodarbināts pie Kandidāta uz darba līguma pamata? [[1]](#footnote-1) |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

2016.gada \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(uzņēmuma vadītāja vai tā pilnvarotās personas (pievienot pilnvaru) paraksts, tā atšifrējums)*

**5.pielikums nolikumam**

(ID Nr. PSKUS 2016/140)

**iepirkumam**

**„Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums”**

(identifikācijas Nr. PSKUS 2016/140)

**Speciālista dzīvesgājums (CV)** *(veidne)*

Vārds \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uzvārds \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontaktinformācija \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Loma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Izglītības iestāde | Mācību laiks (no/līdz) | Iegūtais grāds un specializācija |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Darba pieredze:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Uzņēmuma nosaukums, adrese | Periods  (no – līdz) | Amats | Galvenie pienākumi |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Pieredze iepirkuma priekšmetam līdzīgo darbu izpildē:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Darbu veikšanas laiks (no – līdz) | Amats (pozīcija projektā) | Darba devējs vai Pasūtītājs (uzņēmuma līguma gadījumā) | Pasūtītāja (klienta) nosaukums, adrese | Īss veikto darbu apraksts |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Parakstot šo CV, es, (vārds, uzvārds)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , apliecinu sekojošo:

* piekrītu manu personas datu izmantošanai iepirkumā „Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums” (iepirkuma identifikācijas numurs PSKUS 2016/140) kandidātu piedāvājumu izvērtēšanai un apzinos, ka saskaņā ar Latvijas Republikā spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem visa dokumentācija, kuru kandidāts iesniedzis iepirkuma komisijai, ir publiski pieejama;
* apliecinu, ka apņemos piedalīties iepirkuma līguma izpildē kā \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ gadījumā, ja kandidātam \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tiks piešķirtas tiesības slēgt iepirkuma līgumu;
* apliecinu, ka augstākminētais patiesi atspoguļo manu pieredzi un kvalifikāciju;
* apliecinu, ka neesmu interešu konflikta situācijā.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Kandidāta pakalpojuma sniegšanā nodarbinātā speciālista paraksts, atšifrējums, ieņemamais amats*

**6.pielikums nolikumam**

(ID Nr. PSKUS 2016/140)

**FINANŠU PIEDĀVĀJUMS**

„Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums”

(identifikācijas Nr. PSKUS 2016/140)

*(Microsoft Excel formātā)*

*(pieejams Pasūtītāja mājas lapā* [*http://www.stradini.lv/page/1828*](http://www.stradini.lv/page/1828) *pie iepirkuma*

*PSKUS 2016/140)*

1. Attiecībā uz speciālistiem, kuri nav darba attiecībās ar Kandidātu (Kandidāta piesaistīto apakšuzņēmēju) papildus izglītību vai kvalifikāciju apliecinošiem dokumentiem jāiesniedz šo speciālistu pašrocīgi parakstīts apliecinājums par to, ka viņu esošās darba attiecības neaizliedz viņiem piedalīties iepirkumā vai piedāvātā speciālista pašreizējā darba devēja apliecinājums, ka darba devējam nav iebildumu pret speciālista piedalīšanos iepirkumā. [↑](#footnote-ref-1)