**Tirgus izpēte**

**VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” (turpmāk – Slimnīca) pacientu ēdināšanas pakalpojuma nodrošinājumam (turpmāk – arī Pakalpojums).**

Pašlaik VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” pacientu ēdināšanu nodrošina ārpakalpojums (visu procesu). Ēdināšana tiek nodrošināta termopaplātēs (ēdiena porcionēšana Slimnīcas virtuves telpās). Piegāde uz nodaļām tiek nodrošināta paplāšu ratos (statīvos).

VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” plāno, ka 2022.gada otrajā pusgadā tiks uzsākti darbi jauna virtuves bloka izbūvei, t.sk. esošajās virtuves telpās, jo slimnīcas virtuves telpas ir ar neatbilstošu platību un 2006.gada aprīkojumu. Attiecīgi - remontdarbu veikšanas periodā (2022.II pusgads -2023.II pusgads) nebūs iespēju ēdienu gatavot Slimnīcas teritorijā un ir nepieciešams apzināt iespējas (ņemot vērā plānotos remontdarbus Slimnīcas virtuvē) ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai.

Pakalpojuma nodrošinājums līdz virtuves bloka atjaunošanai jānodrošina vidēji 600-700 pacientiem dienā.

Pacientu uztura vajadzības jānodrošina ar 4 (četriem) slimnīcas diētu veidiem – **olbaltumvielu diēta, saudzējošā diēta, pusšķidrā un šķidrā diēta**.

Diētiskam ēdienam jābūt garšīgam, praktiski nav ierobežojumu dabīgo garšvielu lietošanai. Ēdienkartē tiek iekļauti daudzveidīgi pārtikas produkti, plašs augļu un dārzeņu klāsts. Jāizmanto jaunās tehnoloģijas – tvaika katli, konvekcijas krāsnis, kurās gatavots ēdiens gan labi saglabā uzturvērtību, gan tiek nodrošinātas optimālas organoleptiskās īpašības (smarža, krāsa, garša, konsistence). Zemāk norādītajās diētu formās nedēļas ēdienkartē iekļauj Ministru kabineta 13.03.2012. noteikumos Nr. 172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”[[1]](#footnote-1) minēto produktu daudzumus atbilstoši konkrētās diētas specifikai, kā arī ēdināšanas pakalpojuma saņemšanā pasūtītājam (Slimnīcai) ir jāievēro Ministru kabineta 20.06.2017. noteikumi Nr. 353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība”[[2]](#footnote-2).

Uzturvielas un enerģētiskā vērtība ēdienreizēs sadalīta fizioloģiski pareizi. Ēdienkartēs iekļauti daudzveidīgi, diētu formu prasībām atbilstoši ēdieni, kas neatkārtojas 14 dienu ietvaros.

**Olbaltumvielu** diēta piemērota lielākai daļai pacientu, tai skaitā pacientiem ar cukura diabētu, onkoloģiskām slimībām, sievietēm pēcdzemdību periodā, pacientiem ar augstu vielmaiņas katabolismu (imūnsupresija, apdegumi, sepse, politrauma u.c.), malnutrīcijas risku.

Jānodrošina 6 (sešas) ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas). Uzturvielas un enerģētiskā vērtība ēdienreizēs tiek sadalīta fizioloģiski pareizi, brokastīs uzņemot 20-25%, otrajās brokastīs – 5-10%, pusdienās – 30-35%, vakariņās – 15-20%, otrajās vakariņās – 5-10% no dienas normas.

Piemēram, brokastīs – putras, pusdienās – zupa, otrais ēdiens, dārzeņu salāti – vismaz 150 g, launagā – veselīga uzkoda (piemēram, auzu mafins un tēja/kafija), otrajās vakariņās – uzkoda (piemēram, sviestmaizes ar sieru, olu, zaļumiem, gurķi, tomātu un jogurts). Gatavošanas veids – vārīšana, sautēšana, cepšana cepeškrāsnī. Ieteicams izmantot konvekcijas metodi.

**Saudzējošā diēta** piemērota lielākajai daļai gastroenteroloģisko pacientu, kardioloģiskajiem, uroloģiskiem pacientiem, pēc operācijām, kurās nav skarts gremošanas trakts. Ēdiens ķīmiski, termiski, mehāniski saudzējošs. Jānodrošina 4 ēdienreizes (brokastis, pusdienas, vakariņas, otrās vakariņas).

**Pusšķidrā diēta** – 6 (sešas) ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas). Uzturvielas un enerģētiskā vērtība ēdienreizēs tiek sadalīta fizioloģiski pareizi, brokastīs uzņemot 20-25%, otrajās brokastīs – 5-10%, pusdienās – 30-35%, vakariņās – 15-20%, otrajās vakariņās – 5-10% no dienas normas. Piemēram, pusdienās – biezzupa ar gaļu vai dārzeņu biezenis ar gaļas biezeni.

Ēdienam pusšķidra homogēna konsistence (ēdiens blendēts, caurberzts) – pusšķidras, homogēnas putras, biezeņzupas, gaļas, sakņu biezeņi (ierobežoti dārzeņi, graudaugi kuros liels šķiedrvielu daudzums), omlete, skābpiena produkti (pusšķidra homogēna biezpiena masa, lakto, kefīrs, paniņas, jogurti ar piedevām/ ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu) termiski apstrādātu augļu biezeņi (piem. ābolu).

**Šķidrā diēta –**

• pirmā diētas forma pēc operācijām kuņģa-zarnu traktā

• rīšanas traucējumi, neiroloģija

Jānodrošina 6 (sešas) 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 bez piena, skābpiena dzērieni (jogurti ar piedevām/ ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu, kefīrs, lakto), augļu sulas dzērieni. Iekļaut nesaldinātus dzērienus. Lai palielinātu ēdiena olbaltumvielu daudzumu, ēdienam papildus pievieno piena vai sojas vai olu pulveri.

Šobrīd veicam tirgus izpēti iespējamam ēdināšanas pakalpojumam (plānotais termiņš – 24 mēneši, ar iespēju pagarināt līguma darbības termiņu uz vēl 12 mēnešiem) – ēdiena gatavošana ārpus Slimnīcas telpām uz visu virtuves bloka atjaunošanas laiku.

**Jautājumi, uz kuriem VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” tirgus izpētes laikā vēlas saņemt atbildes:**

1. Kā pretendents vērtē plānoto līguma darbības termiņu – 24 mēneši, ar iespēju pagarināt līguma darbības termiņu uz vēl 12 mēnešiem?
2. Vai virtuves remontdarbu laikā pakalpojuma sniedzējs ēdienu piegādā porcijās, vai nepieciešams to porcionēt uz vietas? Ja jā, cik m2 un kādi apstākļi Slimnīcai jānodrošina?
3. Kā ēdiena piegādei nodrošinās atbilstošu temperatūru, īpaši ziemas apstākļos?
4. Ja Slimnīca sadalītu ēdināšanas pakalpojuma saņemšanu pa korpusiem, vai šādi nosacījumi būtu akceptējami (vai var nodrošināt mazāku skaitu porcijas, apm.200 porcijas vienā ēdienreizē)?
5. Vai var nodrošināt noteiktas diētas formas (olbaltumvielu diēta, saudzējošā diēta, pusšķidrā un šķidrā diēta)?
6. Vai pakalpojuma sniedzēja rīcībā būtu paplātes, vai arī var piedāvāt kādu citu risinājumu?
7. Kā vērtējat ēdināšanas pakalpojuma nodrošinājumu ar Slimnīcas paplātēm?
8. Vai pakalpojuma sniedzējs varēs nodrošināt ēdiena piegādi, ievērojot konkrētus, Slimnīcas noteiktus piegādes laikus?
9. Vai ir priekšlikumi, kāds pakalpojuma sniegšanas veids būtu vispiemērotākais ārstniecības iestādē? Vai var ieteikt un piedāvāt kādu novitāti? Vai interese būtu par ēdienreižu dalīšanu starp pakalpojuma sniedzējiem, piemēram, brokastis un vakariņas viens, pusdienas cits. Kādas priekšrocības, trūkumi?
10. Cik transporta vienības nepieciešamas ēdiena piegādei un vai šāds resurss ir pašam pakalpojuma sniedzējam? Cik liels darbinieku resurss ir pakalpojumu sniedzēja rīcībā un vai tas ir pietiekams šāda papildus līguma izpildei.
11. Vai ēdināšanas pakalpojumam ir priekšrocības salīdzinājumā ar pārtikas produktu piegādi un ēdiena gatavošanu no slimnīcas puses? Citas priekšrocības?
12. Vai iespējams prognozēt pakalpojuma izmaksas? Esošās izmaksas viena pacienta ēdināšanai pamata diētai vidēji  4,04+PVN/dienā= 4,89 ar PVN

**Pacientu izvietojums pa Slimnīcas korpusiem**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Atrašanās vieta  (korpuss)** | **Gultu skaits 26.03.2021.** | **Gultu skaits 2022.gadā** | **Gultu skaits 2023.gadā** | **Gultu skaits 2024.gadā** | **Gultu skaits 2025.gadā** |
| **9.k.** | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 |
| **15.k.** | 151 | 163 | 163 | 50 | 220 |
| **15.k. moduļi** |  | 40 | 40 | 40 | 40 |
| **21.-25.** | 100 | 115 | 115 | 41 | 85 |
| **32.k.** | 235 | 255 | 255 | 170 |  |
| **A I korpuss** | 195 | 196 | 196 | 196 | 196 |
| **A II korpuss** |  |  |  | 463 | 463 |
| **Kopā** | **708** | **796** | **796** | **987** | **1031** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Dienu skaits** | 365 | 365 | 365 | 366 | 365 |
| **Gultu noslodzes koeficents** | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| **Ēdienreižu skaits** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Papildus koefic.** | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 |
| **Prognozētais porciju skaits** | **651 218** | **732 161** | **732 161** | **910 330** | **948 314** |

1. Skat. Ministru kabineta 13.03.2012. noteikumi Nr. 172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem”, <https://likumi.lv/ta/id/245300-noteikumi-par-uztura-normam-izglitibas-iestazu-izglitojamiem-socialas-aprupes-un-socialas-rehabilitacijas-instituciju> [↑](#footnote-ref-1)
2. Skat. Ministru kabineta 20.06.2017. noteikumi Nr. 353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība”, <https://likumi.lv/ta/id/291867#piel1> [↑](#footnote-ref-2)