**Pakalpojuma līgums Nr.SKUS 102/18**

*Par ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanu*

Rīgā, 2018. gada 05.martā

**VSIA „Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca”**, juridiskā adrese: Pilsoņu ielā 13, Rīgā, LV-1002, reģ.Nr.40003457109, kuru, saskaņā ar statūtiem, pārstāv valdes priekšsēdētāja Ilze Kreicberga, valdes locekle Arta Biruma un valdes locekle Elita Buša, (turpmāk - Pasūtītājs) no vienas puses, un

**SIA “Aleks un V”**, reģistrācijas Nr.40003357396, juridiskā adrese: Līvciema iela 49-116, LV-1058, tās valdes locekļa Igora Bulatova personā, kurš rīkojas uz statūtu pamata, (turpmāk - Izpildītājs) no otras puses (abi kopā – Puses), pamatojoties uz atklāta konkursa „Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums”, PSKUS 2017/15 (turpmāk – Atklāts konkurss) rezultātiem un, saskaņā ar Izpildītāja Atklātā konkursā iesniegto piedāvājumu, noslēdz šādu līgumu (turpmāk – Līgums):

1. **Līguma priekšmets**
   1. Pasūtītājs pasūta un apmaksā, bet Izpildītājs, saskaņā ar Līguma noteikumiem, nodrošina ēdināšanas pakalpojumus Pasūtītāja vajadzībām, (turpmāk – Pakalpojums).
   2. Izpildītājam Pakalpojuma ietvaros jānodrošina ēdiena sagatavošana, nogādāšana uz Pasūtītāja norādītajām telpām saskaņā ar Līguma 3.pielikumā “Pakalpojuma sniegšanas procesa shēma” atrunāto Pakalpojuma sniegšanas kārtību:

1.2.1.stacionārs Pilsoņu ielā 13, Rīga (termopaplātes);

1.2.2.stacionārs Dzirciema ielā 20, Rīgā (termopaplātes).

* 1. Izpildītājs apņemas sniegt Pakalpojumu ar savu darbaspēku, saviem materiāliem un saviem darbarīkiem, kas nepieciešami Pakalpojuma veikšanai, saskaņā ar Līgumu, Līguma pielikumiem, kas ir Līguma neatņemamas sastāvdaļas, un Latvijas Republikā spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
  2. Informāciju par pacientu skaitu Izpildītājam sniedz Pasūtītājs Līgumā noteiktajā kārtībā.
  3. Izpildītājs Pakalpojumu sniedz izmantojot Pasūtītāja ēdināšanas bloka telpas, saskaņā ar Pasūtītāja un Izpildītāja 2018.gada 5.martā savstarpēji noslēgto līgumu par telpu nomu. Nepieciešamības gadījumā Izpildītājs nodrošina Pakalpojuma sniegšanu, izmantojot savas telpas, piegādājot nepieciešamo porciju daudzumu no citas, Izpildītājam pieejamas, virtuves.

1. **Līguma summa, Pakalpojuma uzskaites un norēķinu kārtība**
   1. Līguma kopējā summa nepārsniedz **3 543 000,00** **EUR** (trīs miljoni pieci simti četrdesmit trīs tūkstoši euro) bez pievienotās vērtības nodokļa (turpmāk – PVN) par 36 (trīsdesmit sešiem) mēnešiem. Plānotā Līguma summa par nākamajiem 24 (divdesmit četriem) mēnešiem ir **2 362 000,00 EUR** (divi miljoni trīs simti sešdesmit divi tūkstoši euro). Kopējā plānotā Līguma summa par 60 mēnešiem ir **5 905 000,00 EUR** (pieci miljoni deviņi simti pieci tūkstoši euro), ja tiek piemērots Līguma 3.1.punkts.
   2. Pakalpojuma sniegšanas izmaksas un Līguma summa tiek noteikta saskaņā ar Izpildītāja Finanšu piedāvājumu Atklātam konkursam (Līguma 1.pielikums). Pusēm rakstiski vienojoties, Līguma summa var tikt palielināta Publisko iepirkumu likumā noteiktā kārtībā.
   3. Izpildītājs vienu reizi 12 mēnešos ir tiesīgs pārskatīt kopējās Pakalpojuma sniegšanas izmaksas. Kā pamatojumu iesniedzot informāciju par patēriņa cenu indeksa (PCI) strauju kāpumu Latvijas Republikā. Par ticamu un pamatotu informāciju tiks uzskatīta informācija, kas iegūta no Centrālās statistikas pārvaldes.
   4. Pakalpojuma uzskaites dokuments ir Pasūtītāja pilnvarotās personas Dietoloģijas dienesta vadītājas Kristīnes Rūses, katru dienu sagatavota uzskaites lapa par pacientiem (pieprasījums), kas reāli saņēmuši Pakalpojumu, norādot ēdienreižu skaitu, ņemot vērā piemēroto diētu. Šāda atskaite tiek sagatavota elektroniski un nosūtīta uz Izpildītāja e-pastu:­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ katru darba dienu līdz pulksten 10.00, par iepriekšējā darba dienā saņemto Pakalpojuma apjomu, bet brīvdienās un svētku dienās – pirmajā darba dienā līdz pulksten 10.00 par brīvdienās un svētku dienās saņemto Pakalpojumu.
   5. Atskaites perioda beigās Izpildītājs, saskaņā ar Līguma 2.4.punktā minēto dokumentu, norāda pacientiem sniegto reālo Pakalpojumu skaitu konkrētajā periodā (par iepriekšējo Pakalpojuma saņemšanas mēnesi) un kuru ar parakstu apliecina Pasūtītāja pilnvarotā persona Dietoloģijas dienesta vadītāja Kristīne Rūse, bet tās prombūtnes laikā ar tās aizvietotāju. Šajā Līguma punktā minētā atskaite tiek sagatavota un iesniegta Pasūtītājam saskaņā ar Līguma 2.7.punktu.
   6. Par iepriekšējā periodā sniegtajiem Pakalpojumiem Izpildītājs izraksta rēķinu, kurā norāda kopējo sniegto Pakalpojumu skaitu un maksu par sniegtajiem Pakalpojumiem (ieskaitot visus Izpildītāja izdevumus un Latvijas Repubikas normatīvajos aktos paredzētos nodokļus), kas Pasūtītājam jāapmaksā.
   7. Rēķinu par iepriekšējā periodā (iepriekšējais mēnesis) sniegtajiem Pakalpojumiem Izpildītājs iesniedz vienu reizi mēnesī 5 (piecu) darba dienu laikā pēc katra perioda Pakalpojuma sniegšanas. Vienlaicīgi ar rēķinu Izpildītājs iesniedz Līguma 2.5.punktā noteiktajā kārtība sagatavoto atskaiti.
   8. Rēķinu par iepriekšējā periodā sniegtajiem Pakalpojumiem Pasūtītājs apmaksā, naudas summu pārskaitot uz Izpildītāja Līgumā norādīto norēķinu kontu 30 (trīsdesmit) dienu laikā no rēķina saņemšanas dienas, pie nosacījuma, ka Izpildītājs ir iesniedzis Līguma 2.5.punktā norādīto atskaiti un starp Pusēm nav strīda par Izpildītāja Pakalpojuma sniegšanas kvalitāti vai apjomu.
   9. Rēķinu Izpildītājs Pasūtītājam iesniedz vienu reizi mēnesī par laika periodu no pirmā līdz pēdējam mēneša datumam. Ja Pasūtītājs neveic apmaksu Līguma 2.8.punktā noteiktajā termiņā un 5 (piecas) kalendārās dienas iepriekš ir brīdinājis Izpildītāju par to, ka saisitību neizpildei par iemeslu ir nepilnīgi apmaksāti norēķini par sniegtajiem Pakalpojumiem, Puses var vienoties, noslēdzot papildu vienošanos par samaksas termiņa pagarināšanu.
   10. Ja starp abām Pusēm rodas strīds par iepriekšējā periodā Izpildītāja sniegto Paklpojumu skaitu vai summu, Pasūtītājs Līguma 2.8.punktā noteiktajā kārtībā un termiņos pārskaita Izpildītājam Pakalpojumu summas daļu, kuru tas neapstrīd.
   11. Pakalpojuma summas daļu, par kuru radies strīds, Pasūtītājs pārskaita Izpildītājam 5 (piecu) darba dienu laikā no dienas, kad šajā jautājumā starp Pusēm panākta vienošanās.
2. **Līguma darbības termiņš un spēkā esamība**
   1. Līgums stājas spēkā no 2018.gada 02.maija un ir spēkā līdz pilnīgai Pušu saistību izpildei. Līguma termiņš ir 36 (trīsdesmit seši) mēneši ar iespēju pagarināt Līguma darbības laiku vēl uz 24 (divdesmit četri) mēnešiem. Kopējais Līguma termiņš nav ilgāk kā 60 (sešdesmit) mēnešus no Līguma noslēgšanas brīža, vai līdz Līguma summas pilnīgai apguvei, atkarībā no tā, kurš no nosacījumiem iestājas pirmais.
   2. Līgums abpusēji tiek parakstīts 2018.gada 5.martā. Pusēm nav tiesību atkāpties no Līguma līdz tā spēkā stāšanās dienai, izņemot, ja tiek konstatēti Līguma 3.5.punktā vai 6.punktā minētie apstākļi.
   3. Pusēm ir tiesības jebkurā brīdī izbeigt Līgumu, par to rakstiski vienojoties.
   4. Ja kāda Puse nepilda vai nepienācīgi pilda Līguma noteikumus, un ja vainīgā Puse viena mēneša laikā no pretenzijas nosūtīšanas dienas nav novērsusi pretenzijā norādītos trūkumus, otrai Pusei ir tiesības vienpusēji izbeigt Līguma darbību, nosūtot paziņojumu par Līguma izbeigšanu. Līguma izbeigšanas noteikumi un Pakalpojuma sniegšanas pārtraukšana notiek Pusēm vienojoties. Ja Puses nevar vienoties par šajā punktā noteikto, Pusēm ir tiesības vērsties vispārējas instances Latvijas Republikas tiesā Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktā kārtībā.
   5. Izpildītājs un Pasūtītājs ir tiesīgi vienpusēji izbeigt Līgumu pirms termiņa, par to rakstiski paziņojot otrai Pusei, šādos gadījumos:
      1. ja tiesā pret Izpildītāju ir iesniegts maksātnespējas procesa pieteikums;
      2. ja ir apturēta vai izbeigta Izpildītāja komercdarbība vai kāds no tās pamatvirzieniem, kā rezultātā var kļūt neiespējama Līguma izpilde.
   6. Pasūtītājam ir tiesības vienpusēji izbeigt Līgumu, neatlīdzinot Izpildītājam ar Līguma pirmstermiņa izbeigšanu saistītos zaudējumus un neiegūto peļņu, par to rakstveidā brīdinot Izpildītāju vismaz 3 (trīs) mēnešus iepriekš, ja Līguma izpilde kļūst neiespējama no Pasūtītāja neatkarīgu ārēju apstākļu, t.sk., valsts vai pašvaldības lēmumu rezultātā.
   7. Pasūtītājam ir tiesības izbeigt Līgumu pirms termiņa, ja Izpildītājs nepilda vai nepienācīgi pilda Pakalpojumu un tas tiek veikts atkārtoti, par ko tiek sagatavots akts. Šāda akta sagatavošana notiek rakstveidā, piedaloties Pasūtītājam un Izpildītājam.

3.7. Par vienpusēju atkāpšanos no Līguma Pasūtītājs nosūta Izpildītājam rakstisku paziņojumu. Līgums uzskatāms par izbeigtu trīs mēnešu laikā pēc Pasūtītāja rakstiska paziņojuma nosūtīšanas.

3.8. Izpildītājs ir tiesīgs vienpusēji atkāpties no Līguma, nosūtot par to rakstisku paziņojumu uz Pasūtītāja juridisko adresi vismaz 3 (trīs) mēnešus iepriekš, ja iestājies kāds no šādiem apstākļiem:

* + 1. Pasūtītājs 60 (sešdesmit) kalendārās dienas kavē Līgumā noteikto maksājumu veikšanas termiņu un starp Pusēm nav panākta vienošanās par apmaksas terimņa pagarinājumu Līgumā noteiktā kārtībā.
    2. Pasūtītājam ir uzsākts maksātnespējas process, likvidācija, tā darbība tiek izbeigta vai pārtraukta, vai ir apturēta tā saimnieciskā darbība.

3.9. Līguma saistību izbeigšanas gadījumā Pasūtītājs veic pilnu norēķinu un samaksā visus Izpildītāja pamatoti iesniegtos rēķinus par faktiski veiktajiem Pakalpojumiem līdz līgumsaistību pilnīgai izbeigšanai.

1. **Pušu saistības**
   1. Izpildītāja pienākumi un tiesības:
      1. Nodrošināt Pakalpojumu katru dienu, ieskaitot brīvdienas un svētku dienas, no Izpildītāja kvalitatīviem pārtikas produktiem, izmantojot savu inventāru un personālu, kā arī Pasūtītāja telpas, nodrošināt Pakalpojumu šādos laikos:

* 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. Nodrošināt gatavā ēdiena nogādāšanu un netīro trauku un termopaplāšu savākšanu un to nogādāšanu uz ēdināšanas bloku mazgāšanai, Līguma pielikumā pievienotajai Pakalpojuma sniegšanas procesa shēmai (Līguma 3.pielikums).
    2. Vienā ēdienreizē nodrošināt tādu ēdiena sortimentu un daudzumu, kāds paredzēts Līguma 2.pielikumā.
    3. Nodrošināt vienas porcijas minimālo svaru atbilstoši Līguma 2.pielikumā noteiktajam un Izpildītāja iesniegtajam piedāvājumam Atklātā konkursā.
    4. Nodrošināt Pakalpojumu atbilstoši Pasūtītāja norādītajai ārstnieciskajai diētai vai citām prasībām tiem pacientiem, kuriem nepieciešama ārsta nozīmēta speciāla ēdināšana.
    5. Nodrošināt ēdienkartes izmaiņas ne retāk kā 3 (trīs) mēnešos vai arī termiņā, par kādu Puses ir savstarpēji vienojušās, saskaņā ar diētu formu ēdienkartēm un tehnoloģiskajām kartēm, ievērojot Latvijas Republikā spēkā esošo normatīvo aktu prasības, visas izmaiņas saskaņojot ar Pasūtītāja Dietoloģijas dienesta vadītāju Kristīni Rūsi, bet tās prombūtnes laikā ar tās aizvietotāju, izmantojot elektronisko pastu.
    6. Nodrošināt iespējas variēt diētas un, pēc nepieciešamības, nodrošināt individuālo diētu sagatavošanu.
    7. Nedēļu pirms tekošās ēdienkartes realizācijas, vai steidzamos gadījumos (piem., produktu aizvietošana) – dienu pirms ēdienkartes realizācijas, saskaņot ar Pasūtītāja Dietoloģijas dienesta vadītāju Kristīni Rūsi, bet tās prombūtnes laikā ar tās aizvietotāju, ēdienkarti, kā arī visas izmaiņas tajā.
    8. Komplektēt ēdienu atbilstoši veiktajam pasūtījumam, ēdienu piegādāt un pasniegt slēgtos temperatūru uzturošos porciju traukos – termopaplātēs, ērti pārvietojamos statīvos, katrai nodaļai atsevišķi nodrošinot savu statīvu. Šajā punktā noteiktie ēdiena pasniegšanas nosacījumi nav attiecināmi uz Pakalpojumu, kuru Izpildītājs sniedz pārejas periodā saskaņā ar Līguma 4.pielikuma “Pārejas periodā sniedzamā Pakalpojuma procesa shēma” noteikumiem.
    9. Ēdienu sagatavot tehnoloģiski pareizi, ievērojot šādus principus:
    - 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.

4.1.11. Nodrošināt ēdiena sagatavošanu un piegādi atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām sanitārajām, higiēnas un citām pārtikas produktu kvalitātei un Pakalpojumu sniegšanai noteiktajām prasībām. Izpildītājs personīgi ir atbildīgs par attiecīgo valsts iestāžu atklātajiem pārkāpumiem, kas saistīti ar šo normu ievērošanu.

* + 1. Izsniedzot silto ēdienu, jānodrošina ēdiena temperatūra ne mazāka kā 65°C (pie klienta 50°C).
    2. Pakalpojumu veikt saskaņā ar Pasūtītāja ēdiena pieprasījuma formu katrai ēdienreizei, ko iesniedz Pasūtītāja Dietoloģijas dienests (Pasūtītājs Izpildītājam iesniedz diētu formu un skaitu), piesakot virtuvei saskaņā ar Līguma 3.pielikumu.
    3. Pakalpojumu sniegt 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 (vadlīnijas slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumiem, Regula 852).
    4. 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. Par saviem līdzekļiem uzstāda ūdens un elektrības uzskaites skaitītājus un apmaksā visus komunālos pakalpojumus par iznomātajām telpām.
    5. Veic telpu uzkopšanu, nodrošinot tīru un kārtīgu vidi, saskaņā ar tiesību aktos noteiktajām higiēnas prasībām.
    6. Nodrošina ēdiena gatavošanas un uzglabāšanas tehnoloģisko iekārtu profilaktisku, ciklisku un aktīvu uzturēšanu pilnā darbošanās kārtībā visā Līguma darbības termiņa laikā.
    7. Pēc Līguma darbības termiņa beigām, nodot atpakaļ Pasūtītājam ēdināšanas bloka telpas ne sliktākā tehniskā stāvoklī (atskaitot dabisko nolietojumu), kā tās tika saņemtas.
    8. Nest atbildību par:

• darba drošības noteikumu ievērošanu Pakalpojuma sniegšanas vietā, saskaņā ar tiesību aktos noteikto;

• atkritumu savākšanu un uzglabāšanu, saskaņā ar tiesību aktos noteikto;

• dezinsekcijas, dezinfekciju un deratizācijas veikšanu, saskaņā ar tiesību aktos noteikto;

• dzeramā ūdens kvalitātes monitoringa nodrošināšanu, saskaņā ar tiesību aktos noteikto;

• paškontroles sistēmu un tās ievērošanu;

• gatavo ēdienu porciju sastāvdaļu sarakstu (kalkulāciju) pieejamību Pasūtītāja pārstāvim vai kontrolējošām instancēm;

• Pārtikas un veterinārā dienesta pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokolu kopiju iesniegšanu Pasūtītājam 3 (trīs) darba dienu laikā pēc pārbaudes veikšanas.

* + 1. Nodrošināt Pakalpojumu katru dienu 6 reizes dienā vai citādi, atkarībā no attiecīgās diētas nosacījumiem.
    2. Apstiprina, ka, Pusēm ievērojot Līguma nosacījumus, ir radīti apstākļi, lai varētu uzsākt Pakalpojumu sniegšanu Pasūtītāja ierādītajās telpās, ņemot vērā pārejas perioda nosacījumus – no 2018.gada 02.maija, Pakalpojuma sniegšanu termopaplātēs – no 2018.gada 02.jūnija. Šajā Līguma punktā minētie termiņi var tikt mainīti gadījumā, ja tiek saņemti atbildīgo institūciju saistoši norādījumi vai konstatēta trešo personu darbība un/vai bezdarbība, kas no Izpildītāja neatkarīgu apstākļu dēļ pagarina Līgumā minētā pārejas periodā un sagatavošanās Pakalpojuma sniegšanai periodā paredzēto darbību izpildes termiņu. Par neparedzētiem apstākļiem var tikt uzskatīta nepārvaramas varas konstatēšana vai Pasūtītāja rīcība, kas bijusi par iemeslu apstāklim, kas kavējis Izpildītāju izpildīt uzņemtās saistības. Ja tiek konstatēta Izpildītāja rīcība, kas bijusi par pamatu šajā Līguma punktā minēto termiņu neievērošanai, tiek piemērots Līgumā paredzētās soda sankcijas. Ja tiek konstatēti apstākļi, kas ir vērtējami kā iemesls pārejas perioda pagarināšanai vai sagatavošanās Pakalpojuma sniegšanai perioda pagarināšanai, Puses sagatavo atsevišķu vienošanos, norādot konkrētus iemeslus pārejas perioda vai sagatavošanās Pakalpojuma sniegšanai perioda pagarināšanai un konkrētu termiņu par kādu attiecīgais periods tiek pagarināts.
    3. Maksāt Pasūtītājam par ēdināšanas bloka telpu nomu, atbilstoši 2018.gada 05.martā savstarpēji noslēgtajam telpu nomas līgumam Nr.SKUS 103/18.
    4. Ievērot tiesību normas, kas regulē trokšņu līmeni, lai netiktu traucēts pacientu naktsmiers, kā arī ievērot vietējās pašvaldības sabiedriskās kārtības noteikumus.
    5. Apmaksāt atkritumu izvešanu, kas saistīti ar Izpildītāja darbību, pamatojoties uz Pasūtītāja izsniegtu rēķinu.
    6. Nodrošināt Pakalpojuma sniegšanai nepieciešamās tehnoloģiskās iekārtas, atbilstoši normatīvo aktu un Pārtikas un veterinārā dienesta izvirzītajām prasībām.
    7. Pēc Pasūtītāja rakstiska pieprasījuma trīs darba dienu laikā no pieprasījuma saņemšanas (nodots personīgi, ko apliecina ar parakstu Izpildītāja pārstāvis) izsniegt ar Pakalpojuma nodrošināšanu saistītos dokumentus vai to kopijas.

4.2. Pasūtītāja pienākumi un tiesības:

* + 1. Nodrošināt, ka Izpildītājs Pakalpojumu sniedz saskaņā ar Pasūtītāja ēdiena formu katrai ēdienreizei, savlaicīgi (saskaņā ar Līgumā noteikto) nodrošinot arī korekciju iesniegšanu.
    2. Rakstiski vienoties ar Izpildītāju par citu ēdienkaršu un tehnoloģijas karšu iesniegšanas termiņu, ja tas nepieciešams.
    3. Līgumā noteiktajā kārtībā un apmērā samaksāt Izpildītājam par iepriekšējā periodā faktiski sniegtajiem Pakalpojumiem.
    4. Nodrošināt Izpildītāja un tā piegādātāju transporta netraucētu iekļūšanu Pasūtītāja teritorijā (bez maksas), lai nodrošinātu Pakalpojuma sniegšanu.
    5. Ārkārtas situāciju gadījumos nodrošināt, ka Līgumā noteiktā kontaktpersona telefoniski informē par to Izpildītāju.
    6. Nodrošināt, ka Izpildītāja Pakalpojuma uzraudzību veic Dietoloģijas dienests, kas kontrolē ēdienkaršu, tehnoloģisko karšu atbilstību Līgumā izvirzītajām prasībām, ēdiena atbilstību ēdienkartei, organoleptiskās īpašības.
    7. Līgumā noteiktajā kārtībā un apmērā apmaksāt Izpildītāja iesniegtos rēķinus par faktiski sniegtajiem Pakalpojumiem.
    8. Jebkurā laikā pārbaudīt Līgumā noteikto Izpildītāja saistību izpildi personīgi, kā arī pieaicinot speciālistus vai ekspertus, pieprasīt un saņemt no Izpildītāja ar pakalpojuma nodrošināšanu saistītos dokumentus vai to kopijas.
    9. Ievērojot Līguma 5.pielikumā noteikto laika grafiku, organizēt Pasūtītājam piederošā virtuves aprīkojuma atklātu izsoli normatīvajos aktos noteiktā kārtībā, nodrošinot, ka izsoles rezultāti tiek paziņoti līdz Līguma spēkā stāšanās termiņam.
    10. Ja Pasūtītāja organizētās izsoles rezultāti nav zināmi līdz Līguma spēkā stāšanās termiņam, Puses izskata Līguma 5.pielikumā norādīto termiņu grozījumu nepieciešamību. Šajā punktā minētie termiņu grozījumi ir iespējami vienīgi gadījumā, ja Pasūtītājs nav ievērojis izsoles nolikumā noteiktos termiņus un tie pārsniedz Līguma spēkā stāšanās termiņu.

1. **Pušu atbildība**
   1. Pusēm saskaņā ar Civillikuma normām ir tiesības prasīt zaudējumu atlīdzību un ir pienākums atlīdzināt zaudējumus, ko tā ar savu darbību vai bezdarbību nodarījusi.
   2. Puses ir atbildīgas par saistību izpildi Līgumā noteiktajā kārtībā un termiņos. Par saistību izpildes termiņu nokavējumu tiek sastādīts rakstisks dokuments, kuru paraksta Pušu pilnvarotie pārstāvji. Ja šādi termiņu nokavējumi tiek konstatēti atkāroti, un Puse nokavējuma dēļ vairs nav ieinteresēta Līguma izpildīšanā, tad Puse var prasīt Līguma pārtraukšanu.
   3. Ja Izpildītājs ir izpildījis savas saistības, bet nav laikā saņēmis samaksu par Pakalpojumiem, Izpildītājs ir tiesīgs no Pasūtītāja prasīt 0.001 % no neapmaksātās summas par katru kavējuma dienu, bet ne vairāk kā 10 % no neapmaksātās summas. Izpildītāja tiesība prasīt līgumsodu atkrīt, ja Pasūtītājs nav atbildīgs par kavējumu.
   4. Izpildītājs nes pilnu atbildību par iespējamo kaitējumu un zaudējumiem, kas Pakalpojuma sniegšanas rezultātā un Izpildītāja, kā arī Pakalpojuma izpildē piesaistīto personu rīcības vai bezdarbības rezultātā var tikt nodarīts kā Pasūtītājam, tā arī faktiskajiem Pakalpojuma saņēmējiem.
   5. Lai konstatētu Līguma nosacījumu pārkāpumus, Pasūtītājam ir tiesības:
      1. Jebkurā laikā ierasties Pakalpojuma sniegšanas vietā, lai veiktu Līguma nosacījumu izpildes kontroli un novērtētu Pakalpojuma sniegšanas kvalitāti, t.sk., pārbaudīt ēdiena pagatavošanas procesa un ēdiena kvalitātes atbilstību Līgumā un normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.
      2. Pieprasīt no Izpildītāja paskaidrojumus par Pakalpojuma sniegšanas gaitu, pārtikas piegādes, uzglabāšanas, sagatavošanas un pasniegšanas kārtību un Līguma nosacījumu iespējamajiem pārkāpumiem.
   6. Pakalpojuma neatbilstību Līguma noteikumiem un kvalitātes prasībām apliecina kontrolējošo institūciju (t.sk., Pārtikas un veterinārā dienesta) dokuments, vai arī Pasūtītāja sastādīts akts, kuru paraksta vismaz divas Pasūtītāja pilnvarotās personas un Izpildītāja pārstāvis.
   7. Līguma saistību neizpildes vai nepienācīgas izpildes gadījumā Pasūtītājs var prasīt no Izpildītāja pienācīgu Līguma turpmāku izpildi un līgumsodu šādā apmērā:
      1. 50,00 euro apmērā, ja Izpildītājs sniedzis Pakalpojumu neatbilstoši ēdienkartēm un tehnoloģiskajām kartēm vai Pasūtītāja saskaņotajām ēdienkartēm, ko apliecina Pasūtītāja sastādīts akts, kuru paraksta vismaz divas Pasūtītāja pilnvarotās personas un Izpildītāja pārstāvis.
      2. 100,00 euro apmērā, ja Izpildītājs tehniskajā piedāvājumā norādīto ēdienu gatavošanā neizmanto produktus, kuri atbilst bioloģiskās lauksaimniecības, nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām, ko apliecina kontrolējošās institūcijas dokuments vai Pasūtītāja sastādīts akts, kuru paraksta vismaz divas Pasūtītāja pilnvarotās personas un Izpildītāja pārstāvis.
      3. 150,00 euro apmērā, ja Izpildītāja darbībā ir konstatēts normatīvo aktu pārkāpums, ko apliecina kontrolējošās institūcijas dokuments.
      4. 250,00 euro apmērā par katru dienu, ja Izpildītājs 5 darbdienu laikā pēc Līguma noslēgšanas nav iesniedzis Pasūtītājam civiltiesiskās apdrošināšanas polisi, kas noformēta saskaņā ar Atklāta konkursa noteikumos noteikto.
      5. 5000,00 euro par katru dienu, ja saskaņā ar kontrolējošo institūciju rīkojuma dokumentiem Izpildītāja darbība ir apturēta normatīvo aktu pārkāpuma dēļ.
   8. Pasūtītājs var prasīt līgumsodu 10 % apmērā no Līguma 3.1.punktā minētās kopējās Līguma summas, ja pirms Līguma termiņa beigām Izpildītājs vienpusēji izbeidz Līgumu.
   9. Ja Izpildītājs neievēro Līguma 5.pielikumā norādītos termiņus, Pasūtītājam ir tiesības pieprasīt Izpildītājam līgumsodu 500,00 euro apmērā par katru kavējuma dienu, bet ne vairāk kā 10 % no Līguma kopējās summas. Šajā Līguma punktā minētās soda sankcijas nevar tikt piemērotas, ja tiek saņemti atbildīgo institūciju saistoši norādījumi vai konstatēta trešo personu darbība un/vai bezdarbība, kas no Izpildītāja neatkarīgu apstākļu dēļ pagarina Līgumā minētā pārejas periodā un sagatavošanās Pakalpojuma sniegšanai periodā paredzēto darbību izpildes termiņu. Par neparedzētiem apstākļiem var tikt uzskatīta nepārvaramas varas konstatēšana vai Pasūtītāja rīcība, kas bijusi par iemeslu apstāklim, kas kavējis Izpildītāju izpildīt uzņemtās saistības. Ja tiek konstatēta Izpildītāja rīcība, kas bijusi par pamatu šajā Līguma punktā minēto termiņu neievērošanai, tiek piemērots Līgumā paredzētās soda sankcijas. Ja tiek konstatēti apstākļi, kas ir vērtējami kā iemesls pārejas perioda pagarināšanai vai sagatavošanās Pakalpojuma sniegšanai perioda pagarināšanai, Puses sagatavo atsevišķu vienošanos, norādot konkrētus iemeslus pārejas perioda vai sagatavošanās Pakalpojuma sniegšanai perioda pagarināšanai un konkrētu termiņu par kādu attiecīgais periods tiek pagarināts.
   10. Līgumā noteikto sankciju un līgumsoda apmaksa tiek veikta 30 (trīsdesmit) dienu laikā pēc attiecīgās Puses rēķina par līgumsoda samaksu nosūtīšanas. Ja Izpildītājs nav veicis līgumsoda apmaksu, Pasūtītājam ir tiesības ieturēt attiecīgu naudas summu no Izpildītājam veicamajām apmaksām.
   11. Ja nokavēts kāds no Līgumā noteiktajiem termiņiem, līgumsods tiek aprēķināts par periodu, kas sākas nākamajā dienā pēc Līgumā noteiktā saistību izpildes termiņa un ietver dienu, kurā saistības izpildītas.
   12. Līgumsoda samaksa neatbrīvo Puses no Līguma izpildes un Puses var prasīt kā līgumsoda, tā arī Līguma noteikumu izpildīšanu.
2. **Nepārvarama vara**
   1. Neviena no Pusēm nav atbildīga par Līguma saistību neizpildi, ja saistību izpilde nav bijusi iespējama nepārvaramas varas apstākļu dēļ, kas radušies pēc Līguma noslēgšanas, ja Puse par šādu apstākļu iestāšanos ir informējusi otru Pusi 24 (divdesmit četru) stundu laikā no šādu apstākļu rašanās brīža.
   2. Ar nepārvaramas varas apstākļiem jāsaprot dabas stihijas (plūdi, vētras postījumi), valdības izraisītās akcijas, politiskās un ekonomiskās blokādes un citi no Pusēm pilnīgi neatkarīgi radušies ārkārtēja rakstura negadījumi un apstākļi, kas tieši ietekmē Līguma noteikto saistību izpildi un ko Pusēm nebija iespējas ne paredzēt, ne novērst.
   3. Pusei, kura atsaucas uz nepārvaramas varas apstākļiem, ir jāpierāda, ka tai nebija iespēju ne paredzēt, ne novērst radušos apstākļus un to radītās sekas.
   4. Ja iestājas Līguma 6.punktā noteiktie apstākļi un to iestāšanās ir tiešā cēloniskā sakarībā ar kādas no Pusēm noteiktā pienākuma izpildes termiņa kavējumu, šāda pienākuma izpildes termiņš pagarināms par nepārvaramas varas apstākļu pastāvēšanas laiku.
   5. Ja nepārvaramas varas apstākļi turpinās ilgāk kā 30 (trīsdesmit) kalendārās dienas, katra no Pusēm ir tiesīga vienpusēji atkāpties no Līguma, par to rakstveidā brīdinot otru pusi 5 (piecas) darbdienas iepriekš.
3. **Strīdu izskatīšanas kārtība**
   1. Jebkuri no Līguma izrietoši strīdi, kas rodas starp Pusēm, tiek sākotnēji risināti savstarpēju sarunu ceļā.
   2. No Līguma izrietošās saistības ir apspriežamas atbilstoši Latvijas Republikas normatīvajiem aktiem.
   3. Ja 40 (četrdesmit) dienu laikā strīdu nav iespējams atrisināt sarunu ceļā, tas tiek risināts saskaņā ar Latvijas Republikas normatīvajiem aktiem Latvijas Republikas vispārējās instances tiesā.
   4. Jautājumi, kas nav atrunāti Līgumā, tiek apspriesti un risināti saskaņā ar Latvijas Republikas normatīvajiem aktiem.
   5. Ja kāds no Līguma nosacījumiem zaudē spēku normatīvo aktu grozījumu rezultātā, Līgums nezaudē spēku tā pārējos punktos un šajā gadījumā Puses piemēro Līgumu, atbilstoši spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
4. **Citi noteikumi**
   1. Izpildītājs Pakalpojumu sāk sniegt no 2018.gada 02.maija.
   2. Izpildītājs darbības, kas jāveic Pakalpojuma uzsākšanai, kā arī pārejas periodā nodrošina atbilstoši Pušu savstarpēji saskaņotajam laika grafikam (Līguma 5.pielikums), kas ir aktuāls no Līguma abpusējas parakstīšanas dienas.
   3. Līguma grozījumi ir pieļaujami, ja tie tiek veikti atbilstoši Publisko iepirkumu likumam.
   4. Pasūtītājam ir tiesības noslēgt ar Izpildītāju rakstisku vienošanos un pagarināt Līgumu uz termiņu vai termiņiem, kuri kopumā nepārsniedz 24 mēnešu periodu.
   5. Līguma termiņa pagarinājuma gadījumā Izpildītājam ir pienākums ne vēlāk kā 5 darba dienu laikā pēc vienošanās noslēgšanas par Līguma termiņa pagarināšanu iesniegt Pasūtītājam dokumentus, kas apliecina Izpildītāja civiltiesiskās atbildības apdrošināšanu par sniegtajiem Pakalpojumiem un saražoto/izplatīto produkciju gadījumos, ja pret Izpildītāju saskaņā ar civiltiesisko atbildību tiek izvirzītas pretenzijas saistībā ar kaitējumu, kas nodarīts patērētāja dzīvībai/veselībai un/vai bojājumiem, kas nodarīti patērētāja mantai (atbildības limitam, ko zaudējumu gadījumā apdrošināšanas kompānija izmaksās Pasūtītājam, visā Līguma darbības laikā jābūt ne mazākam kā 1 000 000 euro), iesniedzot apdrošināšanas polisi, kā arī dokumentu, kas apliecina apdrošināšanas prēmijas apmaksu.
   6. Līguma grozījumi vai papildinājumi tiek noformēti rakstveidā un kļūst par Līguma neatņemamu sastāvdaļu.
   7. Ja normatīvajos aktos noteiktais regulējums groza, izslēdz vai papildina Līgumā noteikto regulējumu, tad normatīvais regulējums ir Pusēm saistošs arī bez vienošanās pie Līguma parakstīšanas.
   8. Ja kādai no Pusēm tiek mainīts juridiskais statuss, Puses amatpersonu paraksta tiesības, kontaktpersonas vai kāds no Līgumā minētajiem Puses rekvizītiem, telefona, faksa numurs, epasta adrese, biroja, pasta adrese u.c., Puse nekavējoties (ne vēlāk kā trīs darbdienu laikā) rakstiski paziņo par to otrai Pusei. Ja Puse neizpilda šī apakšpunkta noteikumus, uzskatāms, ka otra Puse ir pilnībā izpildījusi savas saistības, lietojot Līgumā esošo informāciju par otru Pusi. Šajā apakšpunktā minētie nosacījumi attiecas arī uz Līgumā un pielikumā minētajiem Pušu pārstāvjiem un to rekvizītiem.
   9. Kontaktpersonas Līguma izpildē:
      1. No Izpildītāja puses – projektu vadītājs \_\_\_\_\_\_\_\_;
      2. No Pasūtītāja puses - Dietoloģijas dienesta vadītāja Kristīne Rūse, \_\_\_\_\_\_\_\_.
   10. Līgums ir sagatavots un parakstīts uz 31 (trīsdesmit vienas) lapas, tajā skaitā pielikumi: Līgums sagatavots divos vienādos eksemplāros, katrai Pusei pa vienam Līguma eksemplāram. Abiem Līguma eksemplāriem ir vienāds juridisks spēks.
   11. Līgumam ir pievienoti šādi pielikumi, kas uzskatāmi par tā neatņemamu sastāvdaļu:
       1. 1.pielikums “Izpildītāja Finanšu piedāvājums Atklāta konkursam”;
       2. 2.pielikums “Tehniskā specifikācija”;
       3. 3.pielikums “Pakalpojuma sniegšanas procesa shēma*”(satur ierobežotas pieejamības informāciju)*;
       4. 4.pielikums “Pārejas periodā sniedzamā Pakalpojuma procesa shēma”*(satur ierobežotas pieejamības informāciju)*;
       5. 5.pielikums “Darbību, kas jāveic Pakalpojuma uzsākšanai, kā arī pārejas periodā, laika grafiks”*(satur ierobežotas pieejamības informāciju)*.
5. **Pušu juridiskās adreses un rekvizīti:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītājs:**  **VSIA “Paula Stradiņa klīniskās**  **universitātes slimnīca”**  Reģ. Nr. 40003457109  Pilsoņu iela 13, Rīga, LV - 1002  Konta Nr. LV74HABA0551027673367  Banka: AS Swedbank  Kods: HABALV22  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Ilze Kreicberga  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Arta Biruma  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Elita Buša | **Izpildītājs:**  **SIA “Aleks un V”**  Reģ. Nr.: **40003357396**,  Līvciema iela 49-116, Rīga, LV-1058  Konta Nr.: LV65HABA0551001440655  Banka: AS “Swedbanka”  Kods: HABALV2X  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Igors Bulatovs |

1.pielikums

Līgumam Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Izpildītāja Finanšu piedāvājums Atklāta konkursam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Diētas forma | Katras ēdienreizes cena | Vienas dienas ēdināšanas cena |
| p.k. | EUR bez PVN | EUR bez PVN |
| 1 | PD | Brokastis – 1,10 | 3,85 |
| Pusdienas –1,50 |
| Vakariņas –1,05 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 2 | SD | Brokastis –1,10 | 3,85 |
| Pusdienas –1,50 |
| Vakariņas –1,05 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 3 | SDb | Brokastis –1,10 | 3,75 |
| Pusdienas –1,30 |
| Launags-0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 4 | CD | Brokastis –1,10 | 3,85 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,40 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 5 | OD | Brokastis –0,95 | 3,75 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,25 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 6 | ONK | Brokastis –0,95 | 3,75 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,25 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 7 | DZ | Brokastis –1,10 | 3,75 |
| Pusdienas –1,40 |
| Vakariņas –1,05 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 8 | NI | Brokastis –1,10 | 3,75 |
| Pusdienas –1,40 |
| Vakariņas –1,05 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 9 | D | Brokastis –1,10 | 3,75 |
| Pusdienas –1,40 |
| Vakariņas –1,05 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 10 | D1 | Pusdienas -1,40 | 1,40 |
| 11 | D1CD | Pusdienas -1,40 | 1,40 |
| 12 | ŠĶ | Brokastis –0,95 | 3,75 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,25 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 13 | PŠĶ1 | Brokastis –0,95 | 3,75 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,25 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 14 | PŠĶ2 | Brokastis –0,95 | 3,75 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,25 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 15 | PŠĶ2b | Brokastis –0,95 | 3,75 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,25 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,95 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 16 | AĶC | Pusdienas -0,95 | 0,95 |
| 17 | AĶC (V) | Pusdienas -0,95 | 0,95 |
| 18 | NMC | Brokastis -0,95 | 0,95 |
| 19 | NMC(CD) | Brokastis -0,95 | 0,95 |
| 20 | P | Brokastis –0,70 | 3,05 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,05 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,70 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 21 | Z | Brokastis –0,70 | 3,05 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,05 |
| Launags -0,20 |
| Vakariņas –0,70 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 22 | A | Brokastis –0,70 | 2,85 |
| Otrās brokastis -0,20 |
| Pusdienas –1,05 |
| Vakariņas –0,70 |
| Otrās vakariņas –0,20 |
| 23 | C | Brokastis –0,80 | 2,85 |
| Pusdienas –1,05 |
| Vakariņas –0,80 |
| Otrās vakariņas -0,20 |
| 24 | ID | Brokastis –0,80 | 2,85 |
| Pusdienas –1,05 |
| Vakariņas –0,80 |
| Otrās vakariņas -0,20 |

Izpildītājs:

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

Igors Bulatovs

2.pielikums

Līgumam Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tehniskā specifikācija

**Ēdināšanas ārpakalpojuma nodrošinājums**

(identifikācijas Nr. PSKUS 2017/15)

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. Pakalpojuma nodrošināšanas vietas:
      1. VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” telpās Pilsoņu ielā 13, Rīgā;
      2. Dzirciema ielā 20, Rīgā.
   3. Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai pretendents izmanto Pasūtītāja telpas: **Rīgā,** **Pilsoņu ielā 13, 21.korpuss**, telpu kopējā platība ir - 1. stāvā – 467 m2, kas reģistrētas Zemesgrāmatā (kadastra apzīmējums 01000560115021). **Pakalpojuma sniedzējs** sava pakalpojuma sniegšanai **nodrošina papildus nepieciešamo tehnisko aprīkojumu** (inventāru un saimniecības pamatlīdzekļus), kā arī nodrošina tehniskā aprīkojuma **apkopi par saviem līdzekļiem**.
   4. Ar pretendentu Pasūtītājs slēgs iepirkuma līgumu par ēdināšanas pakalpojuma, kā arī atsevišķu telpu nomas līgumu, pamatojoties uz Latvijas Republikas Veselības ministrijas noteiktajām prasībām. Abi šie līgumi būs abām pusēm vienlīdz saistoši.
   5. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumus Pasūtītājam 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. Pēc abu pušu vienošanās, vienlaicīgi var tikt piegādātas - brokastis un otrās brokastis, pusdienas un launags, vakariņas un otrās vakariņas.
  2. Pacientu ēdināšana notiek pēc pakalpojuma sniedzēja sastādītas un Pasūtītājam iesniegtas 7 (septiņu) dienu vai cita termiņa, ja Puses savstarpēji vienojas, racionālu visu diētu formu ēdienkartes un tehnoloģiskās kartes, ievērojot Latvijas Republikā spēkā esošo normatīvo aktu prasības. Ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam jānodrošina iespēja diētas variēt un pēc nepieciešamības, - sagatavot individuālas diētas (izstrādās Dietotloģijas dienests).
  3. Ēdienkarti, izmaiņas ēdienkartē Pakalpojuma sniedzējs saskaņo ar Pasūtītāja Dietoloģijas dienesta pārstāvi pusotru nedēļu pirms tekošās ēdienkartes realizācijas, vai steidzamos gadījumos (piem., produktu aizvietošana) – dienu pirms ēdienkartes realizācijas. Katru nedēļu tiek iesniegta jauna ēdienkarte un tās neatkārtojas. Pasūtītāja rekomendācijas ir obligātas Izpildītājam un Pasūtītājam ir tiesības nesaskaņot ēdienkarti rekomendāciju neizpildes gadījumā. Ar nesaskaņotu ēdienkarti strādāt nedrīkst.
  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 - higiēnisko prasību ievērošana, atbilstoši Latvijas Republikā 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 nepieciešamās diētu formas un skaitu) piesakot pakalpojuma sniedzēja virtuvei:
  + nākamai dienai nepieciešamo porciju skaitu līdz plkst. 16.00;
  + korekcija brokastīm līdz tekošās dienas plkst. 6.45
  + korekciju pusdienām līdz tekošās dienas plkst. 11.45;
  + korekciju vakariņām līdz tekošās dienas 14.00;
  + „Cito” un citu ēdienreižu izmaiņas pēc atsevišķi noteiktas abpusējas vienošanās.
  1. Ārkārtas pacientu stacionēšanas gadījumos, Pasūtītāja (Dietoloģijas dienesta pārstāvis), ne vēlāk kā 1 (vienu) stundu pirms kārtējās ēdienreizes, informē par to pakalpojuma sniedzēja virtuvi.
  2. Pakalpojuma uzraudzību veic VSIA “Paula Stradiņa klīniskā universitātes slimnīca” Dietoloģijas dienests, kas kontrolē ēdienkaršu, tehnoloģisko karšu atbilstību izvirzītajām prasībām, ēdiena atbilstību ēdienkartei, ēdiena 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 citu Latvijas Republikas normatīvo aktu prasībām

1. **Pakalpojuma sniedzēja resursu apsaimniekošana un uzturēšana**.

Pakalpojuma sniedzējs sava pakalpojuma nodrošināšanai izmanto Pasūtītāja telpas. 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:

* 1. 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.
  2. Pakalpojuma sniedzēja darbinieki veic telpu uzkopšanu, nodrošinot tīru un kārtīgu vidi, saskaņā ar tiesību aktos noteiktajām higiēnas prasībām.
  3. Pēc līguma darbības termiņa beigām, pakalpojuma sniedzējs nodod atpakaļ Pasūtītājam ēdināšanas bloka telpas ne sliktākā tehniskā stāvoklī (atskaitot dabisko nolietojumu), kā tās tika saņemtas.
  4. Pakalpojuma līguma termiņa laikā, Pasūtītāja pilnvarots pārstāvis veic regulāru kontroli par ēdināšanas bloka telpu izmantošanu, atbilstoši noslēgtā līguma nosacījumiem, pārtikas produktu, ēdiena gatavošanas un izsniegšanas noteikumu ievērošanu, atbilstoši tiesību aktos un tehniskajā specifikācijā noteiktajām prasībām.
  5. 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 3 (trīs) darba dienu laikā pēc pārbaudes veikšanas.

**DIĒTU FORMAS**

**Diētas formu apraksts**

Diētiskam ēdienam jābūt garšīgam, praktiski nav ierobežojumu dabīgo garšvielu lietošanai. Ēdienkartē tiek iekļauti daudzveidīgi 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 MK noteikumos Nr. 172 minēto produktu daudzumus atbilstoši konkrētās diētas specifikai. Uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm sadalīta fizioloģiski pareizi.

**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 cepeškrāsnī. Ieteicams izmantot konvekcijas metodi.

Ēdienreizē paradzēto - rupjmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

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

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

**Saudzējošā diēta (SD)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kkal

Olbaltumvielas 50-91 g

Tauki 56-80g

Ogļhidrāti 273-360g

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, kāposti, pupas, asas mērces). Tiek lietoti dabīgi un svaigi produkti. Netiek lietoti konservi.

Gatavošanas veids – tvaicēšana, vārīšana, konvekcijas metode. Netiek izmantota cepšana uz pannas eļļā.

Ēdienreizē paradzēto - rupjmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

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

**Saudzējošā diēta bērniem (SDb)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kkal

Olbaltumvielas 50-91 g

Tauki 56-80g

Ogļhidrāti 273-360g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Jāievēro saudzējošās diētas aprakstā norādītais, bet jāņem vērā bērnu organoleptiskās īpašības, piemēram, launagā paredzot veselīgus desertus (biezpiena sacepums ar ķīseli, uzpūtenis ar pienu utml.).

Ēdienreizē paradzēto - rupjmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņā ar ēdienkarti

Jānodrošina 5 ēdienreizes (brokastis, pusdienas, launags vakariņas, otrās vakariņas).

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens, launagā – veselīgs deserts.

**Diēta cukura diabēta pacientiem (CD)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kcal

Olbaltumvielas 100-140 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 220 - 240 g

Balastvielas 30-35g

NaCl līdz 5g dienā

Ēdienreizē paredzēto - rupjmaizi, graudu vai kliju maizi, sviestu - izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

Jānodrošina 5 ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, vakariņas, otrās vakariņas).

Brokastīs – putras, 2. brokastīs – dārzeņu salāti, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

Ieteicams:

produkti ar zemu glikēmisko indeksu - ēdienu gatavošanas procesā jāņem vērā ietekme 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 bez piedevām, 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;

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 - ļauj individuāli, atkarībā no slimības stāvokļa un terapijas variēt sev nepieciešamo ogļhidrātu daudzumu ēdienreizē, iedalot attiecīgā ēdiena daudzumu un veidu savā porcijā.

**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

Ēdienreizē paredzēto - rupjmaizi, baltmaizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņā ar ēdienkarti

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

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens, launagā – veselīgs deserts.

Ēdieni tiek atvasināti no saudzējošās diētas ēdieniem.

**Diēta onkoloģiskajiem pacientiem (ONK)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2300-2500 kcal

Olbaltumvielas 80-90

Tauki 75-85g

Ogļhidrāti300-350g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

Jānodrošina 6 ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas). Uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm 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.

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens, launagā – veselīgs deserts.

Saudzējošs gatavošanas veids. Ierobežot produkts, kas varētu pastiprināt gāzu veidošanos zarnās (piemēram, pākšaugi, kāposti). Tiek lietoti dabīgi un svaigi produkti. Netiek lietoti konservi.

Augsto kalorāžu nodrošina: olbaltumvielu avoti - papildus piena produkti (biezpiens, siers, jogurti ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu, kefīrs), olas; ogļhidrātu, tauku avots - veselīgi saldie ēdieni, augstas kalorāžas mērces, krējums, salātu mērces. Augstāka kalorāža nepieciešama brokastīs, pusdienās. Papildus - šķidrums. Anoreksiju, sliktu dūšu var pastiprināt ēdieni - ar izteiktu aromātu, specifiskām garšvielām, taukaini un pārsaldināti.

**Diēta pēcdzemdību periodam (DZ)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2500-2700 kkal

Olbaltumvielas 90-100 g

Tauki 80-90g

Ogļhidrāti 340-370g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņā ar

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

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

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).

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

**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

Ēdienreizē paredzēto - baltmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņa ar ēdienkarti.

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

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

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,

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, neizmantot gatavos produktus, kuru sastāvā jau ir sāls (siļķes, konservēti produkti u.c.)

Lai ierobežotu fosfora daudzumu, izvairīties no pilngraudu produktu, klijas saturošu graudaugu lietošanas, pārsvarā lietot rafinētos ogļhidrātus (baltmaize, rīsi, manna u.c.), izvairīties no pākšaugu lietošanas, ierobežot piena produktu lietošanu.

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

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība palielināta 2300-2500 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,

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

Šķidruma daudzums ierobežots

Ēdienreizē paredzēto - baltmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru - izsniedz saskaņa ar ēdienkarti.

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

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

50-60% no olbaltumvielām jābūt ar augstu bioloģisko vērtību (olas, piena produkti, gaļa, zivis). Jāsaņem vismaz 170 g gaļa.

Tauku daudzums jānodrošina pārsvarā uz nepiesātināto taukskābju rēķina,

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, neizmantot gatavos produktus, kuru sastāvā jau ir sāls (siļķes, konservēti produkti u.c.)

Lai ierobežotu fosfora daudzumu, izvairīties no pilngraudu produktu, klijas saturošu graudaugu lietošanas, pārsvarā lietot rafinētos ogļhidrātus ((baltmaize, rīsi, manna u.c.), izvairīties no pākšaugu lietošanas, ierobežot piena produktu lietošanu.

**Hroniska nieru slimība ar hemodialīzi (D1)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība palielināta 1200 - 1500 kkal

Olbaltumvielu daudzums palielināts 50 - 70g

Tauku daudzums 40 - 50g

Ogļhidrātu daudzums 180 - 220g

NaCl daudzums samazināts

Kālija daudzums samazināts

Fosfora daudzums samazināts

Šķidruma daudzums ierobežots

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, baltmaizi, sviestu izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

1 ēdienreize (pusdienas) – otrais ēdiens + veselīgs saldais ēdiens

50-60% no olbaltumvielām jābūt ar augstu bioloģisko vērtību (olas, piena produkti, gaļa, zivis).

Tauku daudzums jānodrošina pārsvarā uz nepiesātināto taukskābju rēķina,

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. Zupas nedot.

Gatavojot ēdienu, sāli nepievieno, neizmantot gatavos produktus, kuru sastāvā jau ir sāls (siļķes, konservēti produkti u.c.)

Lai ierobežotu fosfora daudzumu, izvairīties no pilngraudu produktu, klijas saturošu graudaugu lietošanas, pārsvarā lietot rafinētos ogļhidrātus (((baltmaize, rīsi, manna u.c izvairīties no pākšaugu lietošanas, ierobežot piena produktu lietošanu.

**Hemodialīzes diēta cukura diabēta pacientiem (D1CD)**

Jāievēro D1 diētas aprakstā norādītais. Saldajiem ēdieniem pievienots samazināts cukura daudzums.

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, kliju maizi, sviestu izsniedz - saskaņā ar ēdienkarti.

1 ēdienreize (pusdienas) – otrais ēdiens + veselīgs saldais ēdiens

**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 ar piedevām/ ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu, kefīrs, lakto,), augļu sulas dzērieni.

**Pusšķidrā diēta1 (PŠĶ1)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kkal

Olbaltumvielu daudzums 65-75 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 280-300g

Balastvielu daudzums samazināts 10-20g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā.

Pielietojums:

otrā diētas forma pēc operācijām kuņģa-zarnu traktā (pēc šķidrās diētas)

slimības, kurās skarts kuņģa-zarnu trakts

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

Pusšķidra homogēna konsistence (ēdiens blendēts, caurberzts) – pusšķidras putras, biezeņzupas, gaļas, sakņu biezeņi (ierobežoti dārzeņi, 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).

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

Ierobežots šķiedrvielu daudzums, netiek lietoti produkti un ēdieni, kas ir grūti sagremojami, kas izraisa gāzu uzkrāšanos gremošana traktā.

**Pusķidrā diēta2 (PŠĶ2)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kkal

Olbaltumvielas 50-91 g

Tauki 56-80g

Ogļhidrāti 280-320g

Balastvielu daudzums 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Pielietojums:

pirmā diētas forma pēc operācijām, kurās nav skarts gremošanas trakts

problēmas mutes dobumā (ieskaitot problēmas sakošļāt barību), rīklē, barības vadā

6 ēdienreizes (brokastis, otrās brokastis, pusdienas, launags, vakariņas, otrās vakariņas). Uzturvielas un enerģētiskā vērtība pa ēdienreizēm 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.

Pilnvērtīgs uzturs, tikai pusšķidra, homogēna konsistence (ēdiens blendēts, caurberzts) – pusšķidras putras, biezeņzupas, gaļas, sakņu pākšaugu biezeņi, omlete, skābpiena produkti (pusšķidra homogēna biezpiena masa, lakto, kefīrs, paniņas, jogurti ar piedevām/ ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu), termiski apstrādātu augļu biezeņi (piem. ābolu),

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

**Pusšķidrā diēta2 bērniem (PŠĶ2b)**

Jā ievēro pusšķidrās diētas2 aprakstā norādītais, bet jāņem vērā bērnu organoleptiskās īpašības, piemēram, launagā, otrajās vakariņās – pusšķidri deserti, jogurti.

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

**Diēta ambulatorās ķirurģijas pacientiem (AĶC)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1200 - 1400 kkal

Olbaltumvielu daudzums 30 - 50g

Tauku daudzums 40 - 50g

Ogļhidrātu daudzums 160 - 210g

NaCl daudzums samazināts

Pielietojums - pēc brūču, veidojumu u.c. operācijām, īslaicīgi uzturoties stacionārā.

1 ēdienreize – pusdienas (otrais + dzēriens + veselīgs saldais ēdiens)

Ēdiens ķīmiski, termiski, mehāniski saudzējošs.

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

Gatavošanas veids – tvaicēšana, vārīšana, konvekcijas metode

**Diēta ambulatorās ķirurģijas pacientiem AĶC(V)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1200 - 1400 kkal

Olbaltumvielu daudzums 30 - 50g

Tauku daudzums 40 - 50g

Ogļhidrātu daudzums 160 - 210g

NaCl daudzums samazināts

Pielietojums - pēc vairogdziedzera u.c. operācijām, īslaicīgi uzturoties stacionārā.

1 ēdienreize – pusdienas (biezzupa + veselīgs saldais ēdiens + jogurts)

Pusšķidra homogēna konsistence (ēdiens blendēts, caurberzts) – pusšķidras biezeņzupas ar gaļu skābpiena produkti, želejas, uzpūtenis ar pienu u.c.

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

**Fasēts ēdiens NMC pacientiem (NMC)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 400 - 600 kkal

Olbaltumvielu daudzums 15 - 25g

Tauku daudzums 15 - 20g

Ogļhidrātu daudzums 55 - 90g

1 ēdienreize – (brokastis)

Ēdiens – fasēts

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, baltmaizi, sviestu, cukuru izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

Varianti – vārītas olas, fasēts ievārījums, medus, paniņas, kefīrs, siers, biezpiens ar krējumu, kefīrs, paniņas, jogurts

**Fasēts ēdiens NMC pacientiem ar cukura diabētu NMC(CD)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 400 - 600 kkal

Olbaltumvielu daudzums 15 - 25g

Tauku daudzums 15 - 20g

Ogļhidrātu daudzums 55 - 90g

1 ēdienreize – brokastis

Ēdiens – fasēts

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, kliju vai graudu maizi, sviestu izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

Papildus varianti – vārītas olas, paniņas, kefīrs, siers, biezpiens ar krējumu, jogurts bez piedevām.

Izslēgt – saldus ēdienus, dzērienus.

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

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1000 -1200 kkal

**Olbaltumvielas** 40 - 50 g

**Tauku** daudzums **pazemināts** 20 - 30g

Ogļhidrāti 160 - 180 g

**Balastvielu** daudzums **pazemināts** 5 -10 g

NaCl 6-7 g dienā

**Minimāls laktozes daudzums**

**Minimāls cukura daudzums**

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

Ēdiens šķidras konsistences. Ļoti ierobežojoša - minimāls tauku, balastvielu, laktozes, cukura daudzums. Ietver tumi ar nelielu daudzumu piena, lakto, paniņas, jogurtus bez piedevām un samazinātu tauku daudzumu/ ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu.

**Zarnu diēta (Z)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 1600-1800 kkal

**Olbaltumvielu** daudzums **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**

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

Ēdieni tiek gatavoti bez taukiem

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

Izmantojamie produkti:

Baltmaize vai baltmaizes sausiņi, biezputras, kas nav no pilngraudiem (piem., manna, baltie rīsi), makaronu produkti, biezeņzupas, gaļas, kartupeļu, sakņu biezeņi, omlete, skābpiena produkti (bez piedevām) līdz 2 glāzēm dienā, mīksta, labi vārīta vai sautēta gaļa vai zivs, nogatavojušies banāni, tēja.

Aizliegtie produkti:

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

**Aknu diēta (A)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2200 kkal

Olbaltumvielu daudzums samazināts 40-50 g

Tauku daudzums nedaudzums samazināts 60-65g

Ogļhidrātu daudzums palielināts 330-360g

Balastvielas 30-35g

Bez sāls diēta - NaCl līdz 2g dienā

Ierobežots šķidruma daudzums

Pielietojums – aknu mazspējas, slimnieki ar toksisku encefalopātiju.

Ēdienreizē paredzēto rupjmaizi, kliju maizi, sviestu, cukuru izsniedz saskaņā ar ēdienkarti.

Jānodrošina 5 ēdienreizes (brokastis, 2.brokastis, pusdienas, vakariņas, otrās vakariņas).

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

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

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

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

Pielieto pacientiem ar celiakiju (glutēna enteropātiju).

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kkal

Olbaltumvielas 65-75 g

Tauki 65-70g

Ogļhidrāti 280-300g

Balastvielas 30-35g

NaCl līdz 5g dienā

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

Brokastīs – putras, pusdienās – zupa un otrais ēdiens.

Ēdienreizē paredzētās - sausmaizītes (rīsu, prosas, kukurūzas, griķu, kas nesatur glutēnu), sviestu, cukuru izsniedz saskaņā ar ēdienkarti

**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 cepumi), 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 izstrādājumi. 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, kombinētās un******individuālās diētas (ID). Aptuvenais šādu diētu skaits dienā – 8 (astoņas).***

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

Jāievēro šķidrās diētas aprakstā norādītais, bet jāizslēdz saldi dzērieni, jogurti ar piedevām.

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

**Pusšķidrā diēta cukura diabēta pacientiem (PŠĶ/CD)**

Jāievēro pusšķidrās diētas aprakstā norādītais, bet jāizslēdz saldi dzērieni, jogurti ar piedevām.

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

**Pusšķidrā diēta ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu**

Jāievēro pusšķidrās diētas aprakstā norādītais, bet papildus jāiekļauj vēl 20-25g olbaltumvielas (lakto, kefīrs, jogurti ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu), 80-100 kkal.

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

**Pusšķidrā diēta ar ierobežotu laktozes daudzumu**

Jāievēro pusšķidrās diētas aprakstā norādītais, bet izslēgti vai minimālā daudzumā piens un pienu saturoši produkti

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

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

Jāievēro NI diētas aprakstā norādītais, bet šiem pacientiem no diētas jāizslēdz saldi dzērieni un jāseko ogļhidrātu daudzumam maltītē, atbilstoši slimnieka stāvoklim un hipolipidimizējošai terapijai.

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

Dienas laikā – baltmaize, kliju maize, sviests.

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

Jāievēro D diētas aprakstā norādītais, bet šiem pacientiem no diētas jāizslēdz saldi dzērieni un jāseko ogļhidrātu daudzumam maltītē, atbilstoši slimnieka stāvoklim un hipolipidimizējošai terapijai.

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

Dienas laikā – baltmaize, kliju maize, sviests.

**Veģetārisms (V)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kkal

Olbaltumvielas 50-91 g

Tauki 56-80g

Ogļhidrāti 273-360g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Diēta atvasināta no pamatdiētas.

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

Dienas laikā – rupjmaize, kliju maize, sviests, cukurs.

Diētu atvasina no pamatdiētas, uzturā izslēgta gaļa, zivis, iekļauti olas, piena produkti.

Lai nodrošinātu pietiekamu olbaltumvielu daudzumu uzturā, dzīvnieku olbaltumvielas aizvieto ar pākšaugiem, riekstiem, sēklām, sojas produktiem.

Lai nodrošinātu pietiekamu dzelzs līmeni, jālieto citi produkti bez gaļas, kas daudz satur dzelzi: olas, pākšaugi, maize, zaļie dārzeņi, rieksti, žāvēti augļi. Katrā ēdienreizē lietot vienlaicīgi ar dzelzi saturošajiem produktiem arī kādu C vitamīna avotu (piem., apelsīna sula u.c.), tas palīdz dzelzij labāk uzsūkties.

**Diēta ar ierobežotu laktozes daudzumu (BL)**

**Uzturvērtība.**

Enerģētiskā vērtība 2000-2400 kkal

Olbaltumvielas 50-91 g

Tauki 56-80g

Ogļhidrāti 273-360g

Balastvielas 30-35g

Vārāmā sāls līdz 5g dienā

Diēta atvasināta no pamatdiētas

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

Dienas laikā – rupjmaize, kliju maize, cukurs.

Izslēgts piens, pienu saturoši produkti – izslēgti vai minimālā daudzumā.

**Nevēlamie produkti:**

* Piens (govs, aitas, kazas), piena produkti – biezpiens, krējums, jogurts, kefīrs, kausētie sieri, saldējums, sviests u.c.
* Maize, kurā ir piens, cepumi, konditorejas izstrādājumi, pankūkas,
* Mērces ar krējumu, majonēze,
* Desa, aknu pastēte, makaronu izstrādājumi ar piena piedevu.

**Atļautie produkti:**

* Piena produkti bez laktozes
* Cietie sieri
* Rudzu maize, pilngraudu maize, baltmaize – bez piena piedevas
* Makaroni bez piena piedevas
* Augļi, dārzeņi, zivis, gaļa, pākšaugi, olas, eļļa, cukurs, medus, rieksti

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