



Iepirkumu uzraudzības  
birojs

APSTIPRINĀTS: 17.12.2019.

## Skaidrojums par zaļā publiskā iepirkuma kritēriju piemērošanu ēdināšanas pakalpojumiem (Aktualizēts)

Atbilstoši Publisko iepirkumu likuma (turpmāk – Likums) 19. panta otrajai daļai Ministru kabinets nosaka zaļā publiskā iepirkuma principus, prasības un to piemērošanas kārtību, preču, pakalpojumu un būvdarbu grupas, kurām piemēro zaļā publiskā iepirkuma (turpmāk – ZPI) prasības, piedāvājuma izvērtēšanas kritērijus, iepirkuma līguma izpildes noteikumus un kontroles kārtību. Vides aizsardzības un reģionālās attīstības ministrija pēc notikušajiem semināriem un diskusijām par ZPI piemērošanu ēdināšanas pakalpojumiem, veikusi padziļinātu ZPI piemērošanas prakses izpēti un izdarījusi šādus secinājumus.

1. ZPI piemērošana ir obligāta, veicot iepirkumus, kuru galvenais iepirkuma priekšmets un mērķis ir ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana, kas CPV klasifikatorā noteikta ar kādu no CPV kodiem:

CPV kods	Koda atšifrējums latviešu valodā	Koda atšifrējums angļu valodā	Pakalpojuma kategorijas Nr.
55300000-3	Restorānu un ēdināšanas pakalpojumi	Restaurant and food-serving services	17
55500000-5	Ēdnīcu un sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumi	Canteen and catering services	17

Savukārt pakalpojumiem, kuru primārais mērķis nav ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana, piemēram, semināru organizēšanas pakalpojumi (CPV kods - 79951000-5), kuros kā atsevišķa komponente iespējama kafijas paužu un/vai ēdināšanas nodrošināšana, ZPI prasības un kritēriji pēc iespējas piemērojami brīvprātīgi.

2. Līdzšinējā Ministru kabineta noteikumu Nr. 353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība” piemērošanas prakse liecina, ka pilnā apmērā nav iespējams attiecināt šo noteikumu 1.pielikuma 4.2. sadaļas ”ZPI prasības un kritēriji ēdināšanas pakalpojumiem” prasības un kritērijus pilnīgi visiem iepirkumiem, kuros potenciāli iespējama ēdināšanas pakalpojuma sniegšana. Vienlaikus atzīmējam, ka minētās prasības ievērošanas kontrole, piemēram, semināru organizēšanas pakalpojumu iepirkumos ir praktiski neiespējama.

3. Izdarot grozījumus Ministru kabineta noteikumos Nr. 353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība”, 1.pielikuma 4.2. sadaļas ievadā tiks papildus atrunāti nosacījumi ar atsauci uz CPV kodiem par pakalpojumiem, kam obligāti piemērojamas ZPI prasības un kritēriji.

4. Semināru un konferenču iepirkumu tehniskajās specifikācijās attiecībā uz ēdināšanas vai kafijas paužu nodrošināšanu aicinām ietvert ZPI prasības tiktāl cik tas objektīvi iespējams un ir lietderīgi. Zemāk piedāvāto iespējamo tehnisko specifikāciju ZPI prasību piemērus:

<p>Ēdināšanas nodrošināšana</p>	<p>Seminārā paredzētas 4 kafijas pauzes un vienas pusdienas (bufetes tipa) un vakariņas (bufete):</p> <p>Kafijas pauzes un pusdienas nodrošina, ņemot vērā šādas norādes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kafijas pauzes - ietverot uzkodas (sālās/saldās kanapē, dārzeņi, augļi), kafija, tēja, negāzēts ūdens ar laimu vai citronu un piparmētru, cukurs, piens.</li> <li>- pusdienas - siltais ēdiens, ietverot zivi, pēc iespējas mazāk izmantot gaļu, (to censties aizstāt ar olu, sēnēm, pupiņām, šķelto zirņu biezeni, kāpostiem u.tml.) un salāti/sezonāli dārzeņi; un salda ēdiens. kafija, tēja, negāzēts ūdens karafēs ar piparmētru, ogām, cukurs, piens.</li> <li>- Uz kodu un pusdienu sagatavošanā tiek izmantoti, bioloģiskā lauksaimniecībā ražoti, vietējie sezonālie pārtikas produkti saskaņā ar Zemkopības ministrijas sezonālītātes kalendāru:</li> <li>- <a href="https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/Auglu_pieejamibas_kalendars.pdf">https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/Auglu_pieejamibas_kalendars.pdf</a></li> <li>- <a href="https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/darzenu_pieejamibas_kalendars.pdf">https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/darzenu_pieejamibas_kalendars.pdf</a></li> <li>- Tiek izvietotas īpašas norādes pie ēdienu, uz kodu kopējiem traukiem (kafijas pauzēs un pusdienās), kuros tiek izmantoti bioloģiskie pārtikas produkti.</li> </ul> <p>Nodrošināta pakalpojuma piegāde norādītājā vietā un laikā, nepieciešamo trauku un salvešu izmantošanas nodrošināšana, galda servēšana un novākšana. Neizmanto vienreizējos traukus. Neizmanto produktus kā kafijas piens, cukurs, ūdens u.c. iepakojumos, bet pasniegt tos vienā koplietošanas traukā.</p>
---------------------------------	---