SASKAŅOTS

# Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” vadītājs

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_R. Ķikusts

# Daugavpilī, 2023.gada 11.aprīlī

**ZIŅOJUMS**

par uzaicinājumu pretendentiem piedalīties cenu aptaujā par līguma piešķiršanas tiesībām

**„Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” atklāšanas pasākumam”**

**Identifikācijas Nr. IA2023/1**

## **Pasūtītājs:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pasūtītāja nosaukums** | Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” | |
| Adrese | **Imperatora iela 8**, Daugavpils, LV-5401 | |
| Reģistrācijas numurs | **40900035160** | |
| Kontaktpersona | Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” ekspozīciju kuratora Anna Nariškina, tālr. 29854959, e-pasts: anna.nariskina@daugavpils.lv | |
| **Darba laiks** | Pirmdiena, Otrdiena, Trešdiena, Ceturtdiena, Piektdiena. | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 17.00 |

## **Zemsliekšņa iepirkuma nepieciešamības apzināšanās datums:** 2023. gada 11. aprīlis.

## **Zemsliekšņa iepirkuma mērķis:** sniegt ēdināšanas pakalpojumu Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” atklāšanas pasākuma” laikā.

## **4. Līguma izpildes termiņš:** 2023.gada 03. maijā.

## **Veicamo būvdarbu, preču piegādes vai pakalpojuma uzskaitījums (apjomi):** ir noteikts tehniskajā specifikācijā (1.pielikums).

## **Paredzamā kopējā līgumcena:** līdz 9999,00 EUR bez PVN.

## Piedāvājuma varianti nav pieļaujami.

## **Piedāvājuma izvēles kritērijs:** piedāvājums ar viszemāko cenu, kas pilnībā atbilst prasībām.

## **Pretendents iesniedz piedāvājumu:** Tehnisko-finanšu piedāvājumu atbilstoši piedāvājuma iesniegšanas formai (2.pielikums).

## **Informācija par rezultātiem:** tiks izsūtīta pretendentiem e-pastā.

1. **Piedāvājums iesniedzams:** līdz 2023. gada 14. aprīlim plkst. 17:00 Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” ēkā, Imperatora ielā 8, 1. stāvā (pie kases letes), Daugavpilī, LV-5401, vai elektroniski: anna.nariskina @daugavpils.lv.

# **1. pielikums**

# CENU APTAUJAS TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

**„Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” atklāšanas pasākumam”**

**Identifikācijas Nr. IA2023/1**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Pasūtītājs: | Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls””, reģ. Nr. 40900035160  Imperatora iela 8, Daugavpils, LV-5401 |
| 2. Pasūtītie pakalpojumi: | **Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” atklāšanas pasākumam** |
| 3. Pakalpojuma realizācijas vieta un laiks: | 2023. gada 03. maijā, Inženieru arsenāla iekštelpās un iekšpagalmā Imperatora ielā 8, Daugavpils cietoksnī |
| 4. Pakalpojuma apraksts: | 1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls” atklāšanas pasākuma laikā:  Personu skaits – 250 personas. Pasākuma datums: 03.05.2023., no plkst. 19.00-23.00.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas).  3. Ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā.  4. Galdus un krēslus, traukus un galda piederumus, galda uzklāšanu un apkalpošanu, aprīkojuma transportēšanu pilnībā nodrošina pakalpojuma sniedzējs.  5. Pakalpojuma sniedzējs līguma izpildes ietvaros sagatavo un iesniedz ēdienkarti. Ēdienkarte iepriekš jāsaskaņo ar pasūtītāja kontaktpersonu.  6. Pakalpojuma sniedzējam jāievēro epidemioloģiskās drošības pasākumi Covid-19 infekcijas izplatības ierobežošanai vai kādas citas infekcijas izplatības ierobežošanas nosacījumus un valstī noteiktos tā brīža ierobežojumus.  7. Ēdienkartes indikatīvais sastāvs (var piedāvāt ekvivalentus ēdienus):  a) Gaļas uzkodas:  L/l mēle – 100 porc.;  Cūkgaļas cepetis ar krējuma-maurloku piedevu – 200 porc.;  L/l rostbifs ar marinētu sinepju sēklu piedevu – 150 porc.;  Vistas gaļas iesmiņi ”austrumu gaumē” – 250 porc.;  Pīle cepta Pekinas gaumē ar aveņu mērci – 300 porc.;  Tortilja ar vistas fileju – 60 porc.;  Vistu akniņas bekonā ar mango mērci – 150 porc.  b) Vīna plate:  Chorizo desa, Fuet desa, grissini ar proscuitto gaļu, olīvas, kaltēti tomāti, cepta tortilja – 20 plates.  c) Siera plate:  vīna sieri 4 veidi, vīnogas, medus, valrieksti – 12 plates.  d) Zivju uzkodas:  Dedzināta laša fileja ar vakame un sojas mērci - 300 porc;  Jūras ķemmītes ar mango salsu - 300 porc;  Laša rullīši ar sieru Philadelphia - 120 porc;  Garneles “Tempura” ar čili mērci - 300 gab;  Garneles kartupeļu apvalkā - 300 gab;  Laša tartars ar garnelēm - 200 gab;  Zuša tartars - 200 gab;  Tortilja ar lasi m/s - 60 porc;  Zaļās gliemenes marinētas (ledus traukā (marmite)) -120 porc;  Austeres - 100 porc.  e) Dārzeņu plate/uzkodas:  Cherry tomāti, saldā paprika, sv.gurķi, celmenes marinētas, olīvas ar mandelēm, pipargurķīši - 12 plates.  f) Pirkstiņu uzkodas:  Tartalete ar rostbifu - 200 gab;  Tartalete ar tomātu krēmu un tīģergarneli - 200 gab;  Kanapē ar garnelēm - 200 gab;  Kanapē ar vistas suflē - 200 gab;  Kanapē ar siera suflē - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar jūras produktiem - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar garnelēm - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar vistu - 200 gab;  Pikantā lapu mīklas pankūciņa ar gaļu - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar dārzeņiem - 200 gab.  g) Augļu plate:  vīnogas, melone, svaigas ogas, ananāsi - 25 plates.  h) Dzērieni un saldais:  Citronūdens - 60 gab.;  Tēja - 150 gab.;  Kafija - 150 gab.;  Kūka svētku – 30 kg.  9. Aprīkojums:  Stāvgaldi ar krītošiem galdautiem - 40 kpl.  Galdi ar galdautiem un svārkiem - 24 kpl.  Galdautu atsvari - 160 gab.  Apkalpošanas pakalpojuma nodrošināšana – vismaz 4 cilv. |

Sagatavoja:

Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”

Ekspozīciju kuratore A. Nariškina

**2.pielikums**

**TEHNISKAIS - FINANŠU PIEDĀVĀJUMS**

Pretendents (*pretendenta nosaukums*), reģ. Nr. (*reģistrācijas numurs*), (*adrese*), tā (*personas, kas paraksta, pilnvarojums, amats, vārds, uzvārds*) personā, iesniedz savu Tehnisko un finanšu piedāvājumu cenu aptaujai **„ Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls”” atklāšanas pasākumam”, identifikācijas Nr. IA2023/1**:

**Pretendenta finanšu piedāvājums atbilstoši Pasūtītāja Tehniskajai specifikācijai:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītie pakalpojumi:** | **Piedāvātā līgumcena par pakalpojumu kopā,**  **EUR bez PVN** |
| Ēdināšanas pakalpojums iestādes atklāšanas pasākumam 03.05.2023. |  |
| PVN\_\_\_\_%, EUR: |  |
| Piedāvājuma summa kopā ar PVN, EUR: |  |

Piedāvātā cena vārdiem: *(ierakstīt piedāvājuma cenu EUR bez pievienotās vērtības nodokļa (PVN))*

**Pretendenta tehniskais piedāvājums atbilstoši Pasūtītāja Tehniskajai specifikācijai:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītāja tehniskās specifikācijas prasības** | **Pretendenta piedāvājums**  (apraksts) |
| 1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestādes “Daugavpils Tehnikas un industriālā dizaina centra “Inženieru arsenāls” atklāšanas pasākuma laikā:  Personu skaits – 250 personas. Pasākuma datums: 03.05.2023., no plkst. 19.00-23.00.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas).  3. Ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā.  4. Galdus un krēslus, traukus un galda piederumus, galda uzklāšanu un apkalpošanu, aprīkojuma transportēšanu pilnībā nodrošina pakalpojuma sniedzējs.  5. Pakalpojuma sniedzējs līguma izpildes ietvaros sagatavo un iesniedz ēdienkarti. Ēdienkarte iepriekš jāsaskaņo ar pasūtītāja kontaktpersonu.  6. Pakalpojuma sniedzējam jāievēro epidemioloģiskās drošības pasākumi Covid-19 infekcijas izplatības ierobežošanai vai kādas citas infekcijas izplatības ierobežošanas nosacījumus un valstī noteiktos tā brīža ierobežojumus.  7. Ēdienkartes indikatīvais sastāvs (var piedāvāt ekvivalentus ēdienus):  a) Gaļas uzkodas:  L/l mēle – 100 porc.;  Cūkgaļas cepetis ar krējuma-maurloku piedevu – 200 porc.;  L/l rostbifs ar marinētu sinepju sēklu piedevu – 150 porc.;  Vistas gaļas iesmiņi ”austrumu gaumē” – 250 porc.;  Pīle cepta Pekinas gaumē ar aveņu mērci – 300 porc.;  Tortilja ar vistas fileju – 60 porc.;  Vistu akniņas bekonā ar mango mērci – 150 porc.  b) Vīna plate:  Chorizo desa, Fuet desa, grissini ar proscuitto gaļu, olīvas, kaltēti tomāti, cepta tortilja – 20 plates.  c) Siera plate:  vīna sieri 4 veidi, vīnogas, medus, valrieksti – 12 plates.  d) Zivju uzkodas:  Dedzināta laša fileja ar vakame un sojas mērci - 300 porc;  Jūras ķemmītes ar mango salsu - 300 porc;  Laša rullīši ar sieru Philadelphia - 120 porc;  Garneles “Tempura” ar čili mērci - 300 gab;  Garneles kartupeļu apvalkā - 300 gab;  Laša tartars ar garnelēm - 200 gab;  Zuša tartars - 200 gab;  Tortilja ar lasi m/s - 60 porc;  Zaļās gliemenes marinētas (ledus traukā (marmite)) -120 porc;  Austeres - 100 porc.  e) Dārzeņu plate/uzkodas:  Cherry tomāti, saldā paprika, sv.gurķi, celmenes marinētas, olīvas ar mandelēm, pipargurķīši - 12 plates.  f) Pirkstiņu uzkodas:  Tartalete ar rostbifu - 200 gab;  Tartalete ar tomātu krēmu un tīģergarneli - 200 gab;  Kanapē ar garnelēm - 200 gab;  Kanapē ar vistas suflē - 200 gab;  Kanapē ar siera suflē - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar jūras produktiem - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar garnelēm - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar vistu - 200 gab;  Pikantā lapu mīklas pankūciņa ar gaļu - 200 gab;  Lapu mīklas pankūciņa ar dārzeņiem - 200 gab.  g) Augļu plate:  vīnogas, melone, svaigas ogas, ananāsi - 25 plates.  h) Dzērieni un saldais:  Citronūdens - 60 gab.;  Tēja - 150 gab.;  Kafija - 150 gab.;  Kūka svētku – 30 kg.  9. Aprīkojums:  Stāvgaldi ar krītošiem galdautiem - 40 kpl.  Galdi ar galdautiem un svārkiem - 24 kpl.  Galdautu atsvari - 160 gab.  Apkalpošanas pakalpojuma nodrošināšana – vismaz 4 cilv. |  |

Apliecinām, ka:

– spējam nodrošināt pasūtījuma izpildi un mums ir pieredze līdzīgu pakalpojumu sniegšanā,

– nav tādu apstākļu, kuri liegtu mums piedalīties cenu aptaujā un pildīt tehniskās specifikācijās norādītās prasības;

– neesam ieinteresēti nevienā citā piedāvājumā, kas iesniegts šajā cenu aptaujā.

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, uzvārds\*** |  |
| **Amats** |  |
| **Paraksts** |  |

\* *Pretendenta vai tā pilnvarotās personas vārds, uzvārds*

**INFORMĀCIJA PAR PRETENDENTU**

Pretendenta nosaukums:

Reģistrācijas Nr.:

Nodokļu maksātāja reģistrācijas Nr.(ja ir)

Juridiskā adrese:

Bankas rekvizīti:

Kontaktpersonas vārds, uzvārds:

Tālrunis: E-pasta adrese:

Tīmekļa vietnes adrese:

Persona, kas tiesīga parakstīt līgumu, līguma slēgšanas tiesību piešķiršanas gadījumā (vārds, uzvārds, amats):