**APSTIPRINU**

Daugavpils Marka Rotko mākslas centra

vadītājs M.Čačka

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

Daugavpilī, 2023. gada 20. aprīlī

Daugavpils valstspilsētas pašvaldības iestāde

„Daugavpils Marka Rotko mākslas centrs”

uzaicina potenciālos pretendentus piedalīties aptaujā par līguma piešķiršanas tiesībām

**“Mākslinieku izbraukuma ēdināšanas (keiteringa) pakalpojuma nodrošinājums Rotko centra mākslas simpoziju un biennāles dalībniekiem”**

1. **Pasūtītājs:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītāja nosaukums** | Daugavpils Marka Rotko mākslas centrs |
| **Adrese** | Mihaila iela 3, Daugavpils, LV-5401 |
| **Reģ. Nr.** | 90009938567 |
| **Kontaktpersona tehniskajos jautājumos** | Vadītājs Māris Čačka, tālr.65430244, mob. 29114596,e-pasts maris.cacka@daugavpils.lv |
| **Kontaktpersona līguma slēgšanas jautājumos** | Jurists Vladimirs Gargazevičs, tālr.65430274e-pasts vladimirs.gargazevics@daugavpils.lv |

1. **Iepirkuma identifikācijas Nr.DMRMC 2023/04N**
2. **Iepirkuma priekšmets: Mākslinieku izbraukuma ēdināšanas (keiteringa) pakalpojuma nodrošinājums Rotko centra mākslas simpoziju un biennāles dalībniekiem** (1. pielikums);
3. **Līguma izpildes termiņš: līdz** 2024.gada 31.maijam
4. **Pakalpojuma sniegšanas vieta: Nav noteikta (pēc vajadzības)**
5. **Nosacījumi pretendenta dalībai aptaujā**

6.1. Pretendents ir reģistrēts Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistrā vai līdzvērtīgā reģistrā ārvalstīs.

6.2. Pretendentam ir pieredze tehniskajā specifikācijā minētā pakalpojuma sniegšanā.

1. **Pretendentu iesniedzamie dokumenti dalībai aptaujā**

Pretendenta sastādīts **finanšu/tehniskais piedāvājums** (2. pielikums).

1. **Piedāvājuma izvēles kritērijs:** piedāvājums ar viszemāko cenu, kas pilnībā atbilst prasībām.
2. **Informācija par rezultātiem:** tiks ievietota Daugavpils Marka Rotko mākslas centra tīmekļa vietnē [www.rothkocenter.com](http://www.rothkocenter.com/), sadaļā “Aktualitātes/Iepirkumi”.
3. Piedāvājums iesniedzams: **līdz 2023. gada 12. maija plkst.10.00.**
4. Piedāvājumu var iesniegt:

11.1. elektroniski (e-pasts: vladimirs.gargazevics@daugavpils.lv).

1.pielikums

**Tehniskā specifikācija**

**Veicamā darba uzdevumi: Mākslinieku izbraukuma ēdināšanas (keiteringa) pakalpojuma nodrošinājums Rotko centra mākslas simpoziju un biennāles dalībniekiem.**

**Pakalpojuma sniegšanas vieta – nav noteikta (pēc vajadzības).**

Simpoziju dalībnieku skaits – 10-22 cilvēki. Turklāt jānodrošina Daugavpils Marka Rotko mākslas centra pasākumi – furšeti 100 un vairāk cilvēkiem.

**Auksto uzkodu piedāvājums**

Gaļas uzkodas:

Liellopu mēle 1/100

Bužeņina 1/100

Pīe peķinas gaumē ar aveņu mērci 15/5

Rostbifs ar marinetam sinepju seklām 15/5

Grissini ar proscuitto 0.5/8

Tortilla ar vistas fileju 1/200

Vistu akniņas bekonā ar mango mērci 60/20

Zivju uzkodas:

Laša roll ar filad.sieru 70/30

Grissini ar lasi m/s 0.5/8

Tortilla ar lasi m/s 1/200

Tortilla ar garnelēm 1/200

Garneles tempura ar saldo čilli mērci 1/30

Lasis terijaki mercē ar vakame 10/10/20

Tartalete ar tig.garneli un tomātu krēmu 1/10/20

Jūras ķemmītes ar mango salsu 30/5

Laša tar-tar 1/30

Zuša tar-tar 1/30

Kanapē:

Kanapē ar lasi m/s 1/15

Kanapē ar garnelēm 1/15

Kanapē ar siera suflē 1/15

Kanapē ar šķiņka suflē 1/15

Kanapē ar krābju suflē 1/15

Kanapē ar siļķi un biešu musu 10/10/20

Kanapē ar sviesta zivi uz kartupeļu pankūciņas 10/10/20

Tartalete ar tig.garneli un tomatu krēmu 10/10/20

Siera un dārzeņu uzkodas:

Baklažāni ar siera-riekstu masu 1/100

Pildīti šampinjoni 1/100

Camamberts ar vīnogām 15/20

Mozzarella ar cherry tomatiem 15/20

Mozzarellas pirkstiņi 1/1

Kraukšķīgas siera bumbiņas 1/1

Spring roll ar dārzeņiem ar maurloku mērci 1/1

Vistu spring roll 1/1

Money bag spring roll 1/1

Shao Mai uzkoda 1/1

1. **Pretendents** apliecina, ka tā uzņēmums ir Pārtikas un veterinārā dienesta uzskaitē.
	1. **Pretendents norāda, ka ēdiena sagatavošana pasākumiem notiks *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* unpiešķirtais PVD reģistrācijas numurs ir \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
	2. **TEHNISKĀ UN KVALITĀTES DAĻA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Prasība** | **Pretendenta piedāvājums un īss apraksts** |
| 1. | Ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā, tajā skaitā: | Ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanāю |
| 1.1. | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem |
| 1.2. | Augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā <http://iub.gov.lv/node/478> | Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā <http://iub.gov.lv/node/478> |
| 1.3. | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. [1333/2008](http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333?locale=LV) par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. [1333/2008](http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333?locale=LV) par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas |
| 2. | Tiks ievērotas 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu | Tiks ievērotas 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu |
| 3. | **Speciālās prasības, t.sk. zaļā iepirkuma prasības**. Sagatavojot piedāvājumu, pretendents ņem vērā Ministru kabineta 2017. gada 20. jūnija noteikumus Nr.353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība | **Speciālās prasības, t.sk. zaļā iepirkuma prasības**. Sagatavojot piedāvājumu, pretendents ņem vērā Ministru kabineta 2017. gada 20. jūnija noteikumus Nr.353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība |
| 3.1. | Izpildītājs piedāvā veselīgus ēdienus, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus, vairākkārt karsētas taukvielas, krējuma un siera izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamās kartupeļu biezputras, pusfabrikātus, augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām. | zpildītājs piedāvā veselīgus ēdienus, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus, vairākkārt karsētas taukvielas, krējuma un siera izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamās kartupeļu biezputras, pusfabrikātus, augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām. |
| 3.2. | Augļi un ogas atbilst sezonai. Sulas un nektāri ir gatavoti no koncentrētām sulām un biezeņiem, bez konservantiem, no dabīgām izejvielām, bez stabilizētāju pievienošanas.” | Augļi un ogas atbilst sezonai. Sulas un nektāri ir gatavoti no koncentrētām sulām un biezeņiem, bez konservantiem, no dabīgām izejvielām, bez stabilizētāju pievienošanas.” |
| 4. | Līguma izpildē tiks iesaistīti kvalificēti speciālisti un pavāri | Līguma izpildē tiks iesaistīti kvalificēti speciālisti un pavāri |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, uzvārds, amats** |  |
| **Paraksts** |  |

Tehnisko specifikāciju sagatavoja

Vadītājs Māris Čačka

2.pielikums

**FINANŠU / TEHNISKAIS PIEDĀVĀJUMS**

**Daugavpils Marka Rotko mākslas centram**

Pretendents *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* piedāvā nodrošināt cenu aptaujas “**Mākslinieku ēdināšanas pakalpojuma nodrošinājums Rotko centra mākslas simpoziju un biennāles nodrošinājumam**” priekšmeta izpildi atbilstoši Tehniskajai specifikācijai par šādu summu:

**Auksto uzkodu piedāvājums**

Gaļas uzkodas:

Liellopu mēle 1/100

Bužeņina 1/100

Pīe peķinas gaumē ar aveņu mērci 15/5

Rostbifs ar marinetam sinepju seklām 15/5

Grissini ar proscuitto 0.5/8

Tortilla ar vistas fileju 1/200

Vistu akniņas bekonā ar mango mērci 60/20

Zivju uzkodas:

Laša roll ar filad.sieru 70/30

Grissini ar lasi m/s 0.5/8

Tortilla ar lasi m/s 1/200

Tortilla ar garnelēm 1/200

Garneles tempura ar saldo čilli mērci 1/30

Lasis terijaki mercē ar vakame 10/10/20

Tartalete ar tig.garneli un tomātu krēmu 1/10/20

Jūras ķemmītes ar mango salsu 30/5

Laša tar-tar 1/30

Zuša tar-tar 1/30

Kanapē:

Kanapē ar lasi m/s 1/15

Kanapē ar garnelēm 1/15

Kanapē ar siera suflē 1/15

Kanapē ar šķiņka suflē 1/15

Kanapē ar krābju suflē 1/15

Kanapē ar siļķi un biešu musu 10/10/20

Kanapē ar sviesta zivi uz kartupeļu pankūciņas 10/10/20

Tartalete ar tig.garneli un tomatu krēmu 10/10/20

Siera un dārzeņu uzkodas:

Baklažāni ar siera-riekstu masu 1/100

Pildīti šampinjoni 1/100

Camamberts ar vīnogām 15/20

Mozzarella ar cherry tomatiem 15/20

Mozzarellas pirkstiņi 1/1

Kraukšķīgas siera bumbiņas 1/1

Spring roll ar dārzeņiem ar maurloku mērci 1/1

Vistu spring roll 1/1

Money bag spring roll 1/1

Shao Mai uzkoda 1/1

Kopā par visu sarakstu bez PVN

a. Nekādā veidā neesam ieinteresēti nevienā citā piedāvājumā, kas iesniegts šajā iepirkumā;

b. Nav tādu apstākļu, kuri liegtu mums piedalīties iepirkumā un izpildīt tehniskās specifikācijās norādītās prasības.

**Pretendenta nosaukums: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Reģistrēts \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nodokļu maksātāja reģistrācijas Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Juridiskā adrese: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bankas rekvizīti: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontaktpersonas vārds, uzvārds: Tālrunis: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**E-pasta adrese: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Datums \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Pretendenta vai tā pilnvarotās personas paraksts, tā atšifrējums, zīmogs (ja ir)***

* 1. **TEHNISKĀ UN KVALITĀTES DAĻA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Prasība** | **Pretendenta piedāvājums un īss apraksts** |
| 1. | Ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā, tajā skaitā: | Ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā, tajā skaitā: |
| 1.1. | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti no tiem | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nesatur ģenētiski modificētos organismus, nesastāv no tiem un nav ražoti. |
| 1.2. | Augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā <http://iub.gov.lv/node/478> | Augļi un dārzeņi tiek izmantoti, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā |
| 1.3. | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. [1333/2008](http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333?locale=LV) par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas | Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. [1333/2008](http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333?locale=LV) par pārtikas piedevām II pielikumā minētās pārtikas krāsvielas, izņemot C daļas II grupas pārtikas krāsvielas |
| 2. | Tiks ievērotas 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu | Tiks ievērotas 2004.gada 23.aprīļa Eiropas Parlamenta un Padomes regulas (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu |
| 3. | **Speciālās prasības, t.sk. zaļā iepirkuma prasības**. Sagatavojot piedāvājumu, pretendents ņem vērā Ministru kabineta 2017. gada 20. jūnija noteikumus Nr.353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība | **Speciālās prasības, t.sk. zaļā iepirkuma prasības**. Sagatavojot piedāvājumu, pretendents ņem vērā Ministru kabineta 2017. gada 20. jūnija noteikumus Nr.353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība |
| 3.1. | Izpildītājs piedāvā veselīgus ēdienus, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus, vairākkārt karsētas taukvielas, krējuma un siera izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamās kartupeļu biezputras, pusfabrikātus, augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām. | Izpildītājs piedāvā veselīgus ēdienus, kas nesatur daļēji hidrogenētus augu taukus, vairākkārt karsētas taukvielas, krējuma un siera izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamās kartupeļu biezputras, pusfabrikātus, augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām. |
| 3.2. | Augļi un ogas atbilst sezonai. Sulas un nektāri ir gatavoti no koncentrētām sulām un biezeņiem, bez konservantiem, no dabīgām izejvielām, bez stabilizētāju pievienošanas.” | Augļi un ogas atbilst sezonai. Sulas un nektāri ir gatavoti no koncentrētām sulām un biezeņiem, bez konservantiem, no dabīgām izejvielām, bez stabilizētāju pievienošanas.” |
| 4. | Līguma izpildē tiks iesaistīti kvalificēti speciālisti un pavāri | Līguma izpildē tiks iesaistīti kvalificēti speciālisti un pavāri |

|  |  |
| --- | --- |
|  **Vārds, uzvārds, amats** |  |
|  **Paraksts** |  |