

**Pārrobežu sadarbības programma 2014.-2020. gadam**

**Projekts Nr. LVIII-060, “Kultūrvēsturiskā mantojuma vērtību stiprināšana” (HERITAGE.LV)**

**UZAICINĀJUMS**

pretendentiem piedalīties cenu aptaujā par līguma slēgšanas piešķiršanas tiesībām

**„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana projekta “HERITAGE.LV” vajadzībām”**

**Identifikācijas Nr. DPCP AD 2023/8**

## **Pasūtītājs:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pasūtītāja nosaukums** | Daugavpils valstspilsētas pašvaldība | |
| Adrese | **Krišjāņa Valdemāra iela 1,** Daugavpils, LV-5401 | |
| Reģistrācijas numurs | **90000077325** | |
| Kontaktpersona | Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes (turpmāk – DPCP) Attīstības departamenta Projektu nodaļas vecākais eksperts projektu jautājumos Artjoms Mahļins, tālr. 29354115, e-pasts: artjoms.mahlins@daugavpils.lv | |
| **Darba laiks** | Pirmdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 18.00 |
| Otrdiena, Trešdiena, Ceturtdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 17.00 |
| Piektdiena | No 08.00 līdz 12.00 un no 13.00 līdz 16.00 |

## **Zemsliekšņa iepirkuma nepieciešamības apzināšanās datums:** 2023. gada 19. maijs.

## **Zemsliekšņa iepirkuma mērķis:** sniegt ēdināšanas pakalpojumus projekta “Heritage.lv” vajadzībām projekta īstenošanas laikā.]

## **Zemsliekšņa iepirkuma priekšmets sadalīts šādās daļas:**

A daļa: Ēdināšana Projekta vadības grupas dalībniekiem;

B daļa: Ēdināšana festivāla “Dinaburg 1812” viesiem;

C daļa: Ēdināšana semināra dalībniekiem.

## **Līguma izpildes termiņš:**

A daļa: 2023. gada 7. jūnijā;

B daļa: 2023. gada 15. jūlijā;

C daļa: 2023. gada 8. septembrī.

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

## **Paredzamā kopējā līgumcena:** līdz 2045,45 EUR bez PVN. No tās:

**A daļa**: 247,93 EUR bez PVN;

**B daļa**: 1487,60 EUR bez PVN;

## **C daļa**: 309,92 EUR bez PVN.

## Pretendents var iesniegt piedāvājumu vienā vai vairākās zemsliekšņa iepirkuma daļās. Piedāvājuma varianti nav pieļaujami.

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

## **Piedāvājuma iesniegšanas veids:** līdz 2023. gada 5. jūnija plkst. 10:00 rakstiski slēgtā aploksnē Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes Attīstības departamentā, Krišjāņa Valdemāra ielā 13, 2.stāvā, 203.kab., Daugavpilī, LV-5401, vai parakstīts ar drošu elektronisko parakstu uz e-pastu [artjoms.mahlins@daugavpils.lv](mailto:artjoms.mahlins@daugavpils.lv).

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

## Pretendents iesniedz apliecinājumu, ka piedāvājums sagatavots neatkarīgi.

## **Informācija par rezultātiem:** tiks publicēti Daugavpils valstspilsētas pašvaldības tīmekļvietnē [www.daugavpils.lv](http://www.daugavpils.lv).

Daugavpilī, 2023. gada 31. maijā

DPCP Attīstības departamenta vadītāja D. Krīviņa

DPCP Attīstības departamenta vadītāja vietniece S. Krapivina

DPCP Attīstības departamenta

Investīciju un starptautisko sakaru nodaļas vadītāja O. Tolmačova

DPCP Attīstības departamenta juriste I. Leikuma

**1. pielikums**

# CENU APTAUJAS TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

**„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana projekta “HERITAGE.LV” vajadzībām”**

**Identifikācijas Nr. DPCP AD 2023/8**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Pasūtītājs: | Daugavpils valstspilsētas pašvaldība, reģ. Nr. 90000077325  Krišjāņa Valdemāra iela 1, Daugavpils, LV-5401 |
| 2. Pasūtītie pakalpojumi: | **Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana projekta “HERITAGE.LV” vajadzībām** |
| 3. Pakalpojuma realizācijas vieta un laiks: | A daļa: 2023. gada 7. jūnijā, Daugavpils pilsētas centrā  B daļa: 2023. gada 15. jūlijā, Daugavpils cietoksnī  C daļa: 2023. gada 8. septembrī, Daugavpils cietoksnī |
| 4. Pakalpojuma apraksts: | **A daļa – Ēdināšana Projekta vadības grupas dalībniekiem**  1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu projekta vadības grupas tikšanās laikā: 1 pusdienas, dalībnieku skaits – 10 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas), indikatīvi no plkst. 12.00 līdz 13.00.  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. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.  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 sastāvs:  - pusdienas: svaigie salāti, sezonas dārzeņu krēmzupa, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, kafija/tēja ar cukuru, pienu vai krējumu (pēc izvēles).  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: kafejnīca vai restorāns Daugavpils pilsētas centrā.  **B daļa – Ēdināšana festivāla “Dinaburg 1812” viesiem**  1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumus projekta ietvaros rīkojamā festivāla “Dinaburg 1812” viesiem: 1 pusdienas, dalībnieku skaits – 40 personas; 1 vakariņas, dalībnieku skaits – 40 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas), indikatīvi pusdienas no plkst. 13.00 līdz 14.00, vakariņas no plkst. 19.00 līdz 20.00.  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. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.  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 sastāvs:  - pusdienas: svaigie salāti, sezonas dārzeņu krēmzupa, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, melnā kafija termosā, krējums/piens, cukurs, melnās/zaļās/augļu tējas izlase maisiņos, karstais ūdens termosā.  - vakariņas: svaigie salāti, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, melnā kafija termosā, krējums/piens, cukurs, melnās/zaļās/augļu tējas izlase maisiņos, karstais ūdens termosā, žāvēto augļu un marmelādes kliņģeris (8 kg).  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: Daugavpils cietokšņa 8. bastiona Pulvera noliktava, Nikolaja iela 15.  9. Pakalpojuma sniedzējam ir jānodrošina galdauti, trauki un galda piederumi pilnā komplektā, galda uzklāšana un apkalpošana ēdināšanas laikā, aprīkojuma transportēšana par saviem līdzekļiem, kā arī vismaz 9 svečturi ar vismaz 3 svecēm galdu izgaismošanai. 10 galdus un 40 krēslus nodrošinās pasūtītājs.  **C daļa – Ēdināšana semināra dalībniekiem**  1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu projekta vadības grupas tikšanās laikā: 1 pusdienas, dalībnieku skaits – 15 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas), indikatīvi no plkst. 13.00 līdz 14.00.  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. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.  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 sastāvs:  - pusdienas: svaigie salāti, sezonas dārzeņu krēmzupa, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, kafija/tēja ar cukuru, pienu vai krējumu (pēc izvēles).  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: koka dēļu atklāts klājs Daugavpils cietoksnī, pie ēkas Nikolaja ielā 13.  9. Pakalpojuma sniedzējam ir jānodrošina vismaz divas nojumes (vismaz 3 m x 3 m katra), galdauti, trauki un galda piederumi pilnā komplektā, galda uzklāšana un apkalpošana ēdināšanas laikā, aprīkojuma transportēšana par saviem līdzekļiem. 6 galdus un 15 krēslus nodrošinās pasūtītājs. |

Sagatavoja:

Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes Attīstības departamenta

Projektu nodaļas vecākais eksperts projektu jautājumos A. Mahļins

**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 pakalpojumu nodrošināšana projekta “HERITAGE.LV” vajadzībām”, identifikācijas Nr. DPCP AD 2023/8**:

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DAĻA** | **Pasūtītie pakalpojumi:**  Ēdināšanas pakalpojumi: | **Ēdināšanas pakalpojuma izmaksas par vienu personu**  (EUR bez PVN) | **Personu skaits** (skaits) | **Ēdien-reizes skaits**  (skaits) | **Piedāvātā līgumcena DAĻĀ kopā,**  **EUR bez PVN** | **PVN\_\_\_\_%, EUR:** | **Piedāvājuma summa kopā ar PVN, EUR** |
| **A DAĻA**  Ēdināšana Projekta vadības grupas dalībniekiem | Pusdienas  (7.06.2023.) |  | 10 | 1 |  |  |  |
| **B DAĻA**  Ēdināšana festivāla “Dinaburg 1812” viesiem | Izbraukuma pusdienas (15.07.2023.) |  | 40 | 1 |  |  |  |
| Izbraukuma vakariņas  (15.07.2023.) |  | 40 | 1 |  |
| **C DAĻA**  Ēdināšana semināra dalībniekiem | Izbraukuma pusdienas  (08.09.2023.) |  | 15 | 1 |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītāja tehniskās specifikācijas prasības** | **Pretendenta piedāvājums**  (apraksts) |
| **A daļa – Ēdināšana Projekta vadības grupas dalībniekiem**  1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu projekta vadības grupas tikšanās laikā: 1 pusdienas, dalībnieku skaits – 10 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas), indikatīvi no plkst. 12.00 līdz 13.00.  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. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.  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 sastāvs:  - pusdienas: svaigie salāti, sezonas dārzeņu krēmzupa, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, kafija/tēja ar cukuru, pienu vai krējumu (pēc izvēles).  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: kafejnīca vai restorāns Daugavpils pilsētas centrā. |  |
| **B daļa – Ēdināšana festivāla “Dinaburg 1812” viesiem**  1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumus projekta ietvaros rīkojamā festivāla “Dinaburg 1812” viesiem: 1 pusdienas, dalībnieku skaits – 40 personas; 1 vakariņas, dalībnieku skaits – 40 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas), indikatīvi pusdienas no plkst. 13.00 līdz 14.00, vakariņas no plkst. 19.00 līdz 20.00.  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. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.  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 sastāvs:  - pusdienas: svaigie salāti, sezonas dārzeņu krēmzupa, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, melnā kafija termosā, krējums/piens, cukurs, melnās/zaļās/augļu tējas izlase maisiņos, karstais ūdens termosā.  - vakariņas: svaigie salāti, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, melnā kafija termosā, krējums/piens, cukurs, melnās/zaļās/augļu tējas izlase maisiņos, karstais ūdens termosā, žāvēto augļu un marmelādes kliņģeris (8 kg).  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: Daugavpils cietokšņa 8. bastiona Pulvera noliktava, Nikolaja iela 15.  9. Pakalpojuma sniedzējam ir jānodrošina galdauti, trauki un galda piederumi pilnā komplektā, galda uzklāšana un apkalpošana ēdināšanas laikā, aprīkojuma transportēšana par saviem līdzekļiem, kā arī vismaz 9 svečturi ar vismaz 3 svecēm galdu izgaismošanai. 10 galdus un 40 krēslus nodrošinās pasūtītājs. |  |
| **C daļa – Ēdināšana semināra dalībniekiem**  1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu projekta vadības grupas tikšanās laikā: 1 pusdienas, dalībnieku skaits – 15 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī un obligāti jāiekļaujas paredzētajā laikā, saskaņā ar pasākuma programmu (tiks izsniegta pēc līguma noslēgšanas), indikatīvi no plkst. 13.00 līdz 14.00.  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. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.  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 sastāvs:  - pusdienas: svaigie salāti, sezonas dārzeņu krēmzupa, siltais ēdiens ar piedevām (piedāvāt divus izmaksu ziņā ekvivalentus ēdienus ar zivi un ar gaļu), maizes izlase, sviests, citronūdens vai augļu morss, jogurta vai biezpiena kūka, kafija/tēja ar cukuru, pienu vai krējumu (pēc izvēles).  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: koka dēļu atklāts klājs Daugavpils cietoksnī, pie ēkas Nikolaja ielā 13.  9. Pakalpojuma sniedzējam ir jānodrošina vismaz divas nojumes (vismaz 3 m x 3 m katra), galdauti, trauki un galda piederumi pilnā komplektā, galda uzklāšana un apkalpošana ēdināšanas laikā, aprīkojuma transportēšana par saviem līdzekļiem. 6 galdus un 15 krēslus nodrošinās pasūtītājs. |  |

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;

– piedāvājums sagatavots neatkarīgi un 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.(ja ir):

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):