**UZAICINĀJUMS**

pretendentiem piedalīties cenu aptaujā par līguma piešķiršanas tiesībām

**„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošinājums ekspertu vizītes laikā projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” ietvaros”**

**identifikācijas Nr. DPCP 2023/8**

## **Vispārīgā informācija:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pasūtītāja/līgumslēdzēja nosaukums** | Daugavpils valstspilsētas pašvaldība | |
| Adrese | **Krišjāņa Valdemāra iela 1,** Daugavpils, LV-5401 | |
| Reģistrācijas numurs | **90000077325** | |
| Kontaktpersona | Projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” vadītāja p.i. Santa Upīte, tālr. 65476065, e-pasts: santa.upite@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 21. augusts.

## **Zemsliekšņa iepirkuma mērķis:** Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana ekspertu vizītes laikā projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” ietvaros.

1. **Piedāvājuma varianti nav pieļaujami.**

## **Līguma izpildes termiņš**:2023.gada 28. un 29.augustā.

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

## **Paredzamā kopējā līgumcena:** 400,00 EUR bez PVN.

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

## **Piedāvājuma iesniegšanas veids:** līdz 2023. gada 25. augusta plkst. 11:30 rakstiski slēgtā aploksnē Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes Attīstības departamentā, Krišjāņa Valdemāra ielā 13, 2.stāvā, 202.kab., Daugavpilī, LV-5401, vai parakstīts ar drošu elektronisko parakstu uz e-pastu [ilga.leikuma@daugavpils.lv](mailto:ilga.leikuma@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 publicēta Daugavpils valstspilsētas pašvaldības tīmekļvietnē [www.daugavpils.lv](http://www.daugavpils.lv).

Daugavpilī, 2023.gada 23.augustā

Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes Attīstības departamenta vadītāja D. Krīviņa

Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes

Attīstības departamenta Projektu nodaļas vadītāja D.Briška-Nikolajeva

Daugavpils pašvaldības centrālās pārvaldes Attīstības departamenta juriste I. Leikuma

**1. pielikums**

# TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA CENU APTAUJAI

**„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošinājums ekspertu vizītes laikā projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” ietvaros”**

**identifikācijas Nr. DPCP 2023/8**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Pasūtītājs/ Līgumslēdzējs,  reģistrācijas numurs,  adrese: | Daugavpils valstspilsētas pašvaldība  Reģ.Nr. 90000077325  Krišjāņa Valdemāra iela 1, Daugavpils, LV-5401 |
| 2. Pasūtītie pakalpojumi: | Ēdināšanas pakalpojumu nodrošinājums ekspertu vizītes laikā projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” ietvaros |
| 3.Pakalpojuma realizācijas vieta un laiks: | Vakariņas 2023.gada 28.augustā, Daugavpils pilsētas centrā  Vakariņas 2023. gada 29. augustā, Daugavpils pilsētas centrā |
| 4. Pakalpojuma apraksts: | 1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu:  1.1. vakariņas 2023.gada 28.augustā ap plkst. 18:00 projekta ekspertiem, 2 personas;  1.2. vakariņas 2023. gada 29.augustā ap plkst.19:00 projekta vadības grupas un ekspertu tikšanās laikā, dalībnieku skaits – 10 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī, precīzs pakalpojuma nodrošināšanas laiks jāsaskaņo ar pasūtītāja kontaktpersonu.  3. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšana veģetāriešiem, vegāniem, tiem, kam ir īpaša diēta un tiem reliģiju pārstāvjiem, kas lieto speciālu pārtiku (par atsevišķiem klientiem ar īpašām vēlmēm un vajadzībām pakalpojuma saņēmējs informēs vismaz divas dienas pirms pakalpojuma sniegšanas uzsākšanas).  4. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sabalansēta uztura pamatprincipi.  5. Pakalpojuma sniedzējs līguma izpildes ietvaros sagatavo un iesniedz ēdienkarti. Ēdienkarte iepriekš jāsaskaņo ar pasūtītāja kontaktpersonu.  6. Jānodrošina, ka ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā.  7. 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.  8 Traukus un galda piederumus, galda uzklāšanu un apkalpošanu pilnībā nodrošina pakalpojuma sniedzējs.  7. Ēdienkartes sastāvs:  Pamatēdiens, piedevas, svaigie salāti, dzēriens, ūdens kafija/tēja, deserts.  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: kafejnīca vai restorāns Daugavpils pilsētas centrā. |

Sagatavoja:

Projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4

“Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” vadītāja p.i. Santa Upīte

**2. pielikums**

**TEHNISKAIS - FINANŠU PIEDĀVĀJUMS**

# **CENU APTAUJAI**

**„Ēdināšanas pakalpojumu nodrošinājums ekspertu vizītes laikā projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” ietvaros”**

**identifikācijas Nr. DPCP 2023/8**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*datums, vieta*)

Iepazinušies ar cenu aptauju „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošinājums ekspertu vizītes laikā projekta Nr. NFI/IC/VIAA/2020/4 “Inovāciju centra izveidošana Daugavpilī” ietvaros” identifikācijas Nr. DPCP 2023/8 un cenu aptaujas tehniskās specifikācijas prasībām, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*uzņēmuma nosaukums, reģistrācijas numurs*) piedāvā sniegt ēdināšanas pakalpojumu atbilstoši Pasūtītāja Tehniskajai specifikācijai:

**Pretendenta finanšu piedāvājums, ņemot vērā Pasūtītāja Tehniskās specifikācijas nosacījumus:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Pasūtītie pakalpojumi:**  Ēdināšanas pakalpojumi: | **Ēdināšanas pakalpojuma izmaksas par vienu personu**  (EUR bez PVN) | **Personu skaits** (skaits) | **Ēdien-reizes skaits**  (skaits) | **Ēdien-reizes izmaksas, (**EUR bez PVN) | **Piedāvātā līgumcena kopā,**  **EUR bez PVN** |
| Ēdināšanas pakalpojumu nodrošinājums ekspertu vizītes laikā | Vakariņas 28.08.2023. |  | 2 | 1 |  |  |
| Vakariņas  29.08.2023. |  | 10 | 1 |  |
| PVN\_\_\_\_%, EUR: | | | | | |  |
| Piedāvājuma summa kopā ar PVN, EUR: | | | | | |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasūtītāja tehniskās specifikācijas prasības** | **Pretendenta piedāvājums**  (apraksts) |
| 1. Nodrošināt ēdināšanas pakalpojumu:  1.1. vakariņas 2023.gada 28.augustā ap plkst. 18:00 projekta ekspertiem, 2 personas;  1.2. vakariņas 2023. gada 29.augustā ap plkst.19:00 projekta vadības grupas un ekspertu tikšanās laikā, dalībnieku skaits – 10 personas.  2. Pakalpojums jāsniedz augstā līmenī, precīzs pakalpojuma nodrošināšanas laiks jāsaskaņo ar pasūtītāja kontaktpersonu.  3. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšana veģetāriešiem, vegāniem, tiem, kam ir īpaša diēta un tiem reliģiju pārstāvjiem, kas lieto speciālu pārtiku (par atsevišķiem klientiem ar īpašām vēlmēm un vajadzībām pakalpojuma saņēmējs informēs vismaz divas dienas pirms pakalpojuma sniegšanas uzsākšanas).  4. Pakalpojumu sniegšanas laikā jāievēro sabalansēta uztura pamatprincipi.  5. Pakalpojuma sniedzējs līguma izpildes ietvaros sagatavo un iesniedz ēdienkarti. Ēdienkarte iepriekš jāsaskaņo ar pasūtītāja kontaktpersonu.  6. Jānodrošina, ka ēdienu pagatavošanā tiks izmantoti tikai un vienīgi svaigi, augstas kvalitātes produkti un izejvielas, ievērojot vispārpieņemto restorāna standartu ēdienu pagatavošanā, pasniegšanā un galdu servēšanā.  7. 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.  8 Traukus un galda piederumus, galda uzklāšanu un apkalpošanu pilnībā nodrošina pakalpojuma sniedzējs.  7. Ēdienkartes sastāvs:  Pamatēdiens, piedevas, svaigie salāti, dzēriens, ūdens kafija/tēja, deserts.  8. Ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vieta: kafejnīca vai restorāns Daugavpils pilsētas centrā. |  |

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 paraksttiesīgās vai tā pilnvarotās personas vārds, uzvārds (pievienojot pilnvaru)*

**INFORMĀCIJA PAR PRETENDENTU**

Pretendenta nosaukums:

Reģistrācijas Nr.

Nodokļu maksātāja reģistrācijas Nr.

Juridiskā adrese:

Bankas rekvizīti:

Kontaktpersonas vārds, uzvārds:

Tālrunis: Fakss:

E-pasta adrese: Tīmekļa vietnes adrese:

Personas, kura, gadījumā, ja pretendentam tiks piešķirtas tiesības slēgt pakalpojuma līgumu, ir tiesīga parakstīt pakalpojuma līgumu, amats, vārds, uzvārds: