



SIA "SP FOODS", Vites 4, Siguldas nov., Mālpils pag., Mālpils, LV-2152
Reg.Nr. 40103995718, VAT LV40103995718
Tel. +371 25950401
e-mail: spfoods@spfoods.lv

NOLIKUMS

Divu krāsu šokolādes krēmu ražošanas līniju piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā
(Iepirkuma identifikācijas Nr.29-07SP/05)

Vispārējā informācija par pasūtītāju

PASŪTĪTĀJS	SIA „SP FOODS”
Juridiskā adrese:	Vites iela 4, Mālpils, Mālpils pag., Siguldas nov., LV-2152
Reģistrācijas Nr.	40103995718
Pasūtītāja kontaktpersona:	Tehniskais direktors: Ervīns Blumbergs tel.nr.: +371 2 9295872, e-pasts: spfoods@spfoods.lv

1. Iepirkuma priekšmets ir jaunu, nelietotu un rūpnieciski izgatavotu iekārtu piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā divām neatkarīgām, savstarpēji integrējamām šokolādes krēmu ražošanas līnijām, kur:
 - 1. līnija paredz tumšas krāsas lazdu riekstu–kakao krēma (“Nutella tipa” produkta) ražošanas tehnoloģisko risinājumu no pūdercukura;
 - 2. līnija paredz gaišas krāsas šokolādes vai konditorejas krēma ražošanas tehnoloģisko risinājumu no pūdercukura, taukiem/eļļas, piena pulvera un citām receptūrā paredzētām izejvielām.
2. Iepirkuma līguma izpildes vieta: Vites iela 4, Mālpils, Mālpils pag., Siguldas nov., LV-2152, Latvija.
3. Iepirkuma priekšmetam paredzēto darbu izpildes vēlākais termiņš ir 2027.gada 27.decembris.
4. Piedāvājuma derīguma termiņš: līdz 2026. gada 30.septembris (ieskaitot).
5. Tehniskais piedāvājums jā sagatavo saskaņā ar Tehnisko specifikāciju Pielikumā Nr. 3.
6. Piedāvājuma iesniegšanas un atvēršanas vieta, laiks un kārtība:
 - 6.1. Pretendents var iesniegt tikai vienu piedāvājumu.
 - 6.2. Piedāvājumam jābūt elektroniski parakstītam.
 - 6.3. **Piedāvājums sastāv no šādas dokumentācijas:**
 - 6.2.1. Apliecinājums par Pretendenta atbilstību vispārējām prasībām (atbilstoši veidnei Nolikuma pielikumā Nr. 1);
 - 6.2.2. Apliecinājums par neatkarīgi izstrādātu piedāvājumu (atbilstoši veidnei Nolikuma pielikumā Nr. 2);
 - 6.2.3. Tehniskais piedāvājums, norādot iekārtas ražotāju, modeli, konfigurāciju, tehniskos parametrus, komplektāciju, izvietojuma rasējumu, pieslēgumu prasības, piegādes un uzstādīšanas nosacījumus jā sagatavo saskaņā ar Tehnisko specifikāciju Pielikumā Nr. 3.
 - 6.2.4. Finanšu piedāvājums (atbilstoši veidnei Nolikuma pielikumā Nr. 4).
- 6.4. **Pretendents elektroniski parakstītu piedāvājumu var iesniegt līdz 2026. gada 14.augustam plkst. 17:00,** nosūtot to uz e-pasta adresi: spfoods@spfoods.lv.
7. Piedāvājumu atvēršana ir slēgta.
8. **Piedāvājumu izvērtēšana:**
 - 8.1. Tiks pārbaudīta un izvērtēta Pretendentu atbilstība iepirkuma procedūras vispārējām prasībām.
 - 8.2. Tiks pārbaudīta atlasīto Pretendentu Tehnisko piedāvājumu atbilstība iepirkuma tehniskajām prasībām.
 - 8.3. No piedāvājumiem, kas atbilst iepriekš minētām prasībām, par uzvarētāju atzīst pretendentu, kura piedāvājums atbilst visām nolikuma prasībām un kura piedāvātā kopējā cena EUR bez PVN ir zemākā

Divu krāsu šokolādes krēmu ražošanas līniju piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā

(Iepirkuma identifikācijas Nr. 29-07SP/05)

APLIECINĀJUMS PAR PRETENDENTA ATBILSTĪBU IEPIRKUMA PROCEDŪRAS VISPĀRĒJĀM PRASĪBĀM

PRETENDENTA NOSAUKUMS	REKVIZĪTI

VISPĀRĒJĀS PRASĪBAS	ATZĪMĒT AR X, JA ATBILST	ATZĪMĒT AR X, JA NEATBILST
Pretendents ir atbilstoši reģistrēts, Latvijas Republikas vai citā valstī, kurā tas reģistrēts kā juridiska persona.		
Pretendenta vidējais gada finanšu apgrozījums iepriekšējo trīs gadu periodā (2025. g., 2024. g. un 2023. g.) ir vismaz 300 000 EUR (bez PVN).		
Nav pasludināts Pretendenta maksātnespējas process, apturēta vai pārtraukta Pretendenta saimnieciskā darbība.		
Pretendents apliecina, ka tam nav nodokļu parādi Latvijā vai valstī, kurā tas reģistrēts vai kurā atrodas tā pastāvīgā dzīvesvieta, tajā skaitā valsts sociālās apdrošināšanas iemaksu parādi, kas kopsummā kādā no valstīm pārsniedz 150 euro		
Attiecībā uz Pretendentu, tā valdes vai padomes locekli, patieso labuma guvēju, pārstāvēttiesīgo personu vai prokūristu, vai personu, kura ir pilnvarota pārstāvēt pretendentu darbībās, kas saistītas ar filiāli, vai personālsabiedrības biedru, tā valdes vai padomes locekli, patieso labuma guvēju, pārstāvēttiesīgo personu vai prokūristu, ja pretendents ir personālsabiedrība, nav noteiktas starptautiskās vai nacionālās sankcijas vai būtiskas finanšu un kapitāla tirgus intereses ietekmējošas Eiropas Savienības vai Ziemeļatlantijas līguma organizācijas dalībvalsts sankcijas (Starptautisko un Latvijas Republikas nacionālo sankciju likums, 11.1. pants.)		
Pretendentam pēdējo 3 gadu laikā ir vismaz viena līdzvērtīgas pārtikas ražošanas iekārtas/līnijas piegādes un/vai uzstādīšanas pieredze.		
Piedāvājumā ir iekļauta vismaz 1 gada garantija		
Piedāvājuma derīguma termiņš: līdz 2026. gada 30.septembrim (ieskaitot).		

Mēs, apakšā parakstījušies, apstiprinām piedāvājumā sniegto ziņu patiesumu.

Divu krāsu šokolādes krēmu ražošanas līniju piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā
(Iepirkuma identifikācijas Nr. 29-07SP/05)

Ar šo, sniedzot izsmeļošu un patiesu informāciju, _____
(Pretendenta nosaukums, reģ. Nr.)

(turpmāk – Pretendents) attiecībā uz konkrēto iepirkuma procedūru apliecina, ka:

1. Pretendents ir iepazinies un piekrīt šī apliecinājuma saturam.
2. Pretendents apzinās savu pienākumu šajā apliecinājumā norādīt pilnīgu, izsmeļošu un patiesu informāciju.
3. Pretendenta iepirkuma piedāvājumu ir parakstījis/šas pretendenta pilnvarotā/ās persona/s.
4. Pretendents informē, ka ir iesniedzis piedāvājumu neatkarīgi no konkurentiem¹ un bez konsultācijām, līgumiem vai vienošanām. Pretendentam ne ar vienu konkurentu nav bijusi saziņa attiecībā uz:
 - 4.1. cenām;
 - 4.2. cenas aprēķināšanas metodēm, faktoriem (apstākļiem) vai formulām;
 - 4.3. nodomu vai lēmumu piedalīties vai nepiedalīties iepirkumā (iesniegt vai neiesniegt piedāvājumu); vai tādu piedāvājuma iesniegšanu, kas neatbilst iepirkuma prasībām;
 - 4.4. kvalitāti, apjomu, specifikāciju, izpildes, piegādes vai citiem nosacījumiem, kas risināmi neatkarīgi no konkurentiem, tiem produktiem vai pakalpojumiem, uz ko attiecas šis iepirkums.
5. Pretendents nav apzināti, tieši vai netieši atklājis un neatklās piedāvājuma noteikumus nevienam konkurentam pirms oficiālā piedāvājumu atvēršanas datuma un laika vai līguma slēgšanas tiesību piešķiršanas.
6. Pretendents apzinās, ka Konkurences likumā noteikta atbildība par aizliegtām vienošanām, paredzot naudas sodu līdz 10% apmēram no pārkāpēja pēdējā finanšu gada neto apgrozījuma un pretendentam var tikt piemērota izslēgšana no dalības iepirkuma procedūrā.

Datums _____

Amats, vārds, uzvārds, paraksts

¹ Šī apliecinājuma kontekstā ar terminu „konkurents” apzīmē jebkuru fizisku vai juridisku personu, kura nav Pretendents un kura: 1) iesniedz piedāvājumu šim iepirkumam; 2) ņemot vērā tās kvalifikāciju, spējas vai pieredzi, kā arī piedāvātās preces vai pakalpojumus, varētu iesniegt piedāvājumu šim iepirkumam.

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

Divu krāsu šokolādes krēmu ražošanas līniju piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā

(Iepirkuma identifikācijas Nr. 29-07SP/05)

1. Iepirkuma priekšmets

Iepirkuma priekšmets ir jaunu, nelietotu un rūpnieciski izgatavotu iekārtu piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā divām neatkarīgām, savstarpēji integrējamām šokolādes krēmu ražošanas līnijām. Abas līnijas paredzētas viendabīgu, smērējamu šokolādes un konditorejas krēmu ražošanai, kur:

- 1. līnija paredz tumšas krāsas lazdu riekstu–kakao krēma (“Nutella tipa” produkta) ražošanas tehnoloģisko risinājumu no pūdercukura;
- 2. līnija paredz gaišas krāsas šokolādes vai konditorejas krēma ražošanas tehnoloģisko risinājumu no pūdercukura, taukiem/eļļas, piena pulvera un citām receptūrā paredzētām izejvielām.

Pretendents drīkst piedāvāt abas ražošanas līnijas kā vienotu integrētu risinājumu vai kā divas atsevišķas, savstarpēji savietojamas līnijas. Abiem produktiem jābūt ražojamiem atsevišķi, nepieļaujot nekontrolētu krāsu sajaukšanos. Piedāvājumā skaidri jānorāda katras līnijas cena, komplektācija un pieslēgumu prasības.

Visas prasības, kurās lietots formulējums “jābūt”, “jānodrošina”, “ne mazāk kā”, “ne vairāk kā” vai “obligāti”, ir minimālās obligātās prasības. Pretendents drīkst piedāvāt tehniski līdzvērtīgu vai labāku risinājumu, ja tas pilnībā nodrošina prasīto funkcionalitāti, ražību, produkta kvalitāti, higiēnu un drošību. Pretendentam tehniskajā piedāvājumā jāaizpilda atbilstības tabula un katrai prasībai jānorāda konkrēts piedāvātais parametrs, ražotājs/modelis un atsaucē uz piedāvājuma tehnisko dokumentāciju. Atbilde “atbilst” bez skaitliska parametra vai dokumentācijas atsaucē nav uzskatāma par pietiekamu, ja prasība ir izmērāma.

2. Ražojamā produkta un izejvielas apraksts:

1. līnijā paredzēts ražot tumšas krāsas lazdu riekstu-kakao krēmu, savukārt 2. līnijā paredzēts ražot gaišas krāsas krēmu pēc Pasūtītāja receptūras. Galvenās izejvielas:

1. pūdercukurs;
2. augu tauki un/vai palmu eļļa;
3. lazdu riekstu pasta;
4. kakao pulveris ar samazinātu tauku saturu;
5. vājpiena pulveris;
6. sojas vai saulespuķu lecitīns;
7. aromatizētāji un citas receptūrā paredzētas piedevas.

Svarīgi: kristāliskais cukurs ražošanā netiks izmantots. Produkts tiks gatavots no pūdercukura.

Nr.	Prasība/parametrs	Minimālā prasība
1.	Pūdercukurs	aptuveni 50–57 %
2.	Augu tauki/eļļa	aptuveni 18–25 %
3.	Lazdu riekstu pasta	aptuveni 10–15 %
4.	Vājpiena pulveris	aptuveni 7–10 %
5.	Kakao pulveris	aptuveni 5–8 %
6.	Lecitīns, aromatizētāji un citas piedevas	Līdz 2%

3. Vispārīgās tehniskās prasības

- 3.1. Ražošanas veids abām līnijām: periodisks (batch) process.
- 3.2. Katras līnijas vienas partijas nominālais apjoms: ne mazāks par 500 kg.
- 3.3. Gatavā produkta konsistence: viendabīga, spīdīga un smērējama.
- 3.4. Gatavā produkta daļiņu izmērs: ne lielāks par 20–25 µm.
- 3.5. Iekārtām jānodrošina maisīšana, smalcināšana, homogenizēšana, sildīšana un dzesēšana.
- 3.6. Visām produkta saskares virsmām jābūt izgatavotām no pārtikas rūpniecībai piemērota nerūsējošā tērauda, vismaz AISI 304 vai līdzvērtīga pārtikas rūpniecībai piemērota materiāla; AISI 316L pieļaujams kā augstākas kvalitātes risinājums.
- 3.7. Iekārtām jāatbilst CE un spēkā esošajām Eiropas Savienības pārtikas iekārtu drošības prasībām.
- 3.8. Pārtikas saskares materiāliem jābūt ar atbilstības deklarācijām.

4.1. līnija - tumšas krāsas lazdu riekstu-kakao krēma ražošanas līnija

4.1.1. Tauku kausēšanas un maisīšanas tvertne

Parametrs / prasība	Minimālā prasība
Kopējais ģeometriskais tilpums	aptuveni 500–550 L
Darba tilpums zem sildīšanas režģa	vismaz 250 L
Sildīšana	dubultais apvalks; elektriskā jauda vismaz 8 kW; iespēja izmantot karstā ūdens cirkulāciju
Maisītāja piedziņa	vismaz 0,55 kW
Temperatūras kontrole	automātiska, ar digitālu iestatījumu un indikāciju
Tvertnes dibens	konisks vai slīps, pilnīgai iztukšošanai
Papildu aprīkojums	karstā ūdens cirkulācijas sūknis, produkta pārsūkņēšanas sūknis, siltumizolācija

4.2. Lodīšu dzirnavas

Parametrs / prasība	Minimālā prasība
Darba tilpums	vismaz 500 L
Vienas partijas apjoms	vismaz 500 kg
Gatavā produkta daļiņu izmērs	ne lielāks par 20–25 µm
Smalcināšanas/maisīšanas motora jauda	vismaz 11 kW
Kopējā uzstādītā jauda	aptuveni 15 kW vai lielāka
Lodīšu daudzums	aptuveni 700 kg
Sildīšana	vismaz 4 kW
Dzesēšana	ūdens apvalks, automātiska aukstā ūdens padeve un temperatūras regulēšana
Produkta cirkulācija	sūknis, kas piemērots viskozam un abrazīvam produktam
Apstrādes laiks	500 kg partijai ne vairāk kā 5–7 stundas, sasniedzot prasīto daļiņu izmēru

4.3. Pūdercukura un sauso izejvielu padeves sistēma

- Padeves sistēmai jābūt paredzētai tieši pūdercukuram, kakao pulverim un piena pulverim.
- Slēgts nerūsējošā tērauda padeves bunkurs ar drošības režģi.
- Pieslēgums lokālajai aspirācijas vai putekļu nosūkšanas sistēmai.
- Pretuzkaršanās risinājums: vibrators, maisītājs vai cita tehniski līdzvērtīga sistēma.
- Vienmērīga un regulējama padeve.
- Vēlams siets un magnētiskais separators svešķermeņu aizturēšanai.
- Sistēmai jābūt viegli izjaucamai sausai tīrīšanai un mazgāšanai.
- Pieņemams slēgts gliemežtransportieris, vakuuma pulvera transportieris vai kombinēts risinājums.

Nav pieņemams: parasts atvērts cukura gliemežtransportieris bez putekļu nosūkšanas un pretuzkaršanās sistēmas.

4.4. Gatavā produkta uzglabāšanas tvertne

Parametrs / prasība	Minimālā prasība
Darba tilpums	vismaz 1 000–1 200 L
Sildīšana	ūdens apvalks; elektriskā jauda vismaz 8 kW
Maisītājs	lēngaitas, aptuveni 10–15 apgr./min
Skrāpji	uz tvertnes sānu sienām un dibena
Temperatūras sensori	atsevišķi produktam un ūdens apvalkam
Līmeņa kontrole	nepārtraukta; sensors piemērots viskozam produktam
Izvads	piemērots produkta pārsūkņēšanai uz turpmāko tehnoloģisko procesu un produkta recirkulācijai
Konstrukcija	termiski izolēta un pilnībā iztukšojama

4.5. Produkta cauruļvadi, sūkņi un platforma

- Produkta cauruļvadi no nerūsējošā tērauda ar pārtikas savienojumiem, vēlams Tri-Clamp.
- Cauruļvadiem jābūt apsildāmiem vai ar ūdens apvalku un termiski izolētiem.
- Konstrukcijā nedrīkst būt produkta uzkrāšanās “mirušo zonu”.
- Sūkņiem jābūt piemērotiem augstas viskozitātes produktam.
- Galvenās iekārtas jāuzstāda uz vienotas, viegli tīrāmas nerūsējošā tērauda platformas ar regulējamām kājām.
- Jānodrošina droša piekļuve ekspluatācijai, apkopei un mazgāšanai.

5. 2. līnija - gaišas krāsas šokolādes vai konditorejas krēma ražošanas līnija

2. līnija paredzēta gaišas krāsas šokolādes vai konditorejas krēma ražošanai pēc Pasūtītāja receptūras. Līnijai jābūt pilnībā neatkarīgai no 1. līnijas produkta ceļa, lai nepieļautu tumšā un gaišā produkta nekontrolētu sajaukšanos.

5.1. Ražošanas procesa prasības

Parametrs / prasība	Minimālā prasība
Ražošanas veids	periodisks (batch) process
Vienas partijas nominālais apjoms	ne mazāks par 500 kg
Produkta veids	gaišas krāsas šokolādes vai konditorejas krēms pēc Pasūtītāja receptūras
Izejvielas	pūdercukurs, augu tauki/eļļa, piena pulveris, emulgatori, aromatizētāji un citas

	receptūrā paredzētās piedevas
Gatavā produkta daļiņu izmērs	ne lielāks par 20–25 µm
Procesa funkcijas	maisīšana, smalcināšana, homogenizēšana, sildīšana un dzesēšana
Krāsu nodalīšana	pilnīgi atsevišķs produkta ceļš no 1. līnijas; nedrīkst notikt krusteniska produkta vai krāsas piesārņošana

5.2. Iekārtu komplektācija

- Tauku kausēšanas un maisīšanas tvertne ar kopējo tilpumu aptuveni 500–550 L, sildīšanas apvalku, maisītāju, temperatūras regulēšanu un produkta pārsūkņēšanas sūkni.
- Lodīšu dzirnavas ar darba tilpumu vismaz 500 L, piemērotas gaišas krāsas krēma smalcināšanai un homogenizēšanai līdz daļiņu izmēram ne lielākam par 20–25 µm.
- Slēgta pūdercukura un sauso izejvielu padeves sistēma ar putekļu nosūkšanas pieslēgumu un pretuzkaršanās risinājumu.
- Gatavā produkta uzglabāšanas tvertne ar darba tilpumu vismaz 1 000–1 200 L, sildīšanas apvalku, lēngaitas maisītāju, sienu un dibena skrāpjiem, temperatūras un līmeņa kontroli.
- Atsevišķi produkta cauruļvadi, sūkņi, vārsti un vadības kontūri. Produkta saskares daļas nedrīkst būt kopīgas ar 1. līniju, izņemot īpaši saskaņotu kolektoru pēc abu produktu pilnīgas izgatavošanas.
- Visām produkta saskares virsmām jābūt no pārtikas rūpniecībai piemērota nerūsējošā tērauda un viegli mazgājamām.

5.3. Abu ražošanas līniju integrācija

- Abas līnijas drīkst atrasties uz vienotas platformas vai atsevišķām platformām, bet katrai līnijai jābūt ekspluatējamai neatkarīgi.
- Vadības sistēma var būt kopīga, ja tajā ir atsevišķas receptūras, piekļuves tiesības, temperatūras kontūras un procesa vadība katram produktam.
- Jānodrošina iespēja vienlaikus ražot abu krāsu produktus, ja to pieļauj komunālo resursu jaudas.
- Mazgāšanas un iztukšošanas procesiem jābūt organizētiem tā, lai nepieļautu tumšā produkta nokļūšanu gaišajā produktā.
- Fasēšanas iekārta, trauku padeve, vāku uzlikšana, konveijeri un marķēšanas iekārtas neietilpst šī iepirkuma priekšmetā.

6. Vadības un automatizācijas sistēma

- PLC vadības sistēma un kopīgs vadības skapis katrai līnijai vai vienots vadības risinājums abām līnijām.
- Skārienekrāns vismaz 10 collas.
- Vadības valoda: latviešu un angļu vai angļu un krievu valoda.
- Receptūru saglabāšana un piekļuves līmeņi operatoriem/tehniskajam personālam.
- Temperatūru, maisīšanas, sūkņu, sildīšanas, dzesēšanas un smalcināšanas parametru iestatīšana katrai līnijai.
- Trauksmes signālu un kļūdu vēsture.
- Motoru pārslodzes, pārkaršanas un sausgaitas aizsardzība.
- Avārijas apturēšanas pogas un drošības bloķējumi.
- Vēlama attālinātas diagnostikas iespēja.

7. Higiēnas un mazgāšanas prasības

- Iekārtām jābūt konstruētām atbilstoši pārtikas rūpniecības higiēnas principiem.
- Produkta saskares virsmām jābūt gludām, bez grūti tīrāmām zonām un atvērtām vītņēm produkta pusē.
- Bļīvēm jābūt piemērotām taukus saturošam produktam un temperatūrai līdz 95 °C.
- Jānodrošina manuāla mazgāšana un vēlams CIP pieslēgums.
- Abu ražošanas līniju produkta ceļiem jābūt tīrāmiem un iztukšojamiem atsevišķi.
- Visām produkta līnijām jābūt pilnībā iztukšojamām.
- Pūdercukura padeves sistēmai jābūt piemērotai sausai tīrīšanai.

8. Pieslēgumi un tehniskie dati

Pretendentam piedāvājumā obligāti jānorāda:

- elektroapgādes spriegums, frekvence un kopējā uzstādītā jauda;
- elektroenerģijas patēriņš nominālā režīmā;
- saspīestā gaisa darba spiediens un patēriņš;
- aukstā, karstā un dzesēšanas ūdens temperatūra, plūsma un spiediens;
- drenāžas prasības;
- produkta un komunālo pieslēgumu izmēri;
- katras līnijas ārējie izmēri, masa un grīdas slodzes;
- vides temperatūras un mitruma ierobežojumi.

Pamata elektroapgāde: 400 V, 3 fāzes, 50 Hz, ja piedāvājumā nav tehniski pamatots cits risinājums.

9. Uzstādīšana, palaišana un apmācība

- Piegādātājs nodrošina uzstādīšanas uzraudzību, palaišanu un visu mezglu darbības pārbaudi.
- Jāveic testa ražošana ar Pasūtītāja izejvielām.
- Jāveic abu krāsu produktu testa ražošana, katru produktu izgatavojot savā ražošanas līnijā.
- Piegādātājs apmāca operatorus un tehniskās apkopes personālu.
- Testa laikā katrai līnijai jāpārbauda partijas apjoms, ražošanas laiks, temperatūras kontrole, daļiņu izmērs, produkta viendabīgums, krāsa, konsistence, pilnīga iztukšošana un pārsūkņēšana uz uzglabāšanas tvertni.

10. Garantija un serviss

- Garantija: vismaz 12 mēneši pēc nodošanas ekspluatācijā, bet ne mazāk kā 18 mēneši no piegādes dienas.
- Garantija attiecas uz mehāniskajām, elektriskajām un automatizācijas sastāvdaļām, izņemot normāli dilstošās detaļas.
- Pretendentam jānorāda servisa reakcijas laiks.
- Rezerves daļu pieejamība jānodrošina vismaz 10 gadus.
- Jānorāda attālinātā un klātienē servisa izmaksas pēc garantijas perioda.

11. Piedāvājumā obligāti norādāmā informācija

1. Katras iekārtas ražotājs, modelis un izcelsmes valsts.
2. Izgatavošanas materiāli un virsmu apstrāde.
3. Tvertnu ģeometriskais un darba tilpums.
4. 1. līnijas minimālais un maksimālais partijas apjoms.
5. Garantētais daļiņu izmērs un 500 kg partijas apstrādes ilgums.
6. 2. līnijas minimālais un maksimālais partijas apjoms.
7. Garantētais daļiņu izmērs un vienas partijas apstrādes ilgums abām līnijām.
8. Abu līniju savstarpējās integrācijas un atsevišķas mazgāšanas risinājums.
9. Visu motoru, sildītāju un dzesēšanas mezglu jauda.
10. Kopējā uzstādītā elektriskā jauda un komunālo resursu patēriņš.
11. Iekārtu izmēri, masa un nepieciešamā platība.
12. Piegādes termiņš, uzstādīšanas un palaišanas ilgums.
13. Garantijas un servisa nosacījumi.
14. Rezerves daļu saraksts un cenas.
15. Automatizācijas un attālinātās diagnostikas apraksts.
16. Visas atkāpes no šīs tehniskās specifikācijas.
17. Atsevišķa fiksēta cena EUR bez PVN 1. ražošanas līnijai, 2. ražošanas līnijai un kopējai piegādei.

Īpaša prasība: abu līniju sauso izejvielu padeves risinājumam jābūt paredzētam tieši pūdercukuram. Abiem produktiem jābūt ražojamiem neatkarīgi, nepieļaujot krāsu savstarpēju sajaukšanos.

Divu krāsu šokolādes krēmu ražošanas līniju piegāde, uzstādīšana un nodošana ekspluatācijā
(Iepirkuma identifikācijas Nr. 29-07SP/05)

1. IESNIEDZĒJS

Pretendenta nosaukums	Rekvizīti

2. KONTAKTPERSONA

Vārds, uzvārds	
Adrese	
Tālr./e-pasts	

3. FINANŠU PIEDĀVĀJUMS

Poz. Nr.	Izmaksu pozīcijas nosaukums	Cena (EUR bez PVN)
1	1. ražošanas līnija	
2	2. ražošanas līnija	
	Kopā tehnoloģiskais ražošanas komplekts	

Izpildes termiņš
Apmaksas nosacījumi
Garantijas laiks

Mēs, apakšā parakstījušies, apstiprinām piedāvājumā sniegto ziņu patiesumu.

IESNIEDZĒJA PARAKSTS UN ATŠIFRĒJUMS