

Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa

(Blast Chillers and Shock Freezers - Tunnel Type)

NOLIKUMS

Iepirkuma grupas kods: Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas, tuneļa tipa

Iepirkums sastāv no 4 (četrām) iepirkuma lotēm.

Rīga, 2026. gads

VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

Pasūtītājs:

Nosaukums: SIA KHANCAVIAR

Nodokļu maksātāja Nr.: 40103689704

Juridiskā adrese: Salaspils nov., Salaspils pag., "Zivju ferma Lejassietiņi"

Faktiskā adrese: Salaspils nov., Salaspils pag., "Zivju ferma Lejassietiņi"

Kontaktpersona: Sergejs Krivoručko.

Tālrunis: 29426666

E-pasts: trade@khancaviar.eu un/vai sd@khancaviar.eu

Procedūras veids: Atklāts KONKURSS, kas tiek veikts saskaņā ar Latvijas Republikas likumiem un Ministru kabineta 2018. gada 4. septembra noteikumiem Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība".

Tiesības un pienākumi: Kā definēts Ministru kabineta noteikumos Nr. 104 un šajos KONKURSA NOLIKUMOS.

PIEDĀVĀJUMA PRIEKŠMETS UN IEPIRKUMA LOTES

Iepirkuma priekšmets ir iekārtu grupa "Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa", kas sastāv no 4 (četrām) iepirkuma lotēm. Katra lote ir atsevišķa iekārta; visu lošu tehniskās prasības ir noteiktas 2. pielikumā (Tehniskā specifikācija). Iekārtām jābūt CE marķējumam un jāatbilst ES drošības un normatīvajām prasībām. Visa dokumentācija (atbilstības deklarācija, iekārtas pase, lietotāja rokasgrāmatas u.tml.) jāiesniedz piegādes brīdī.

Iepirkuma lotes:

Iepirkuma lote Nr. 1 - Rūpniecisko ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtu iegāde (ar atsevišķu ieejas un izejas pusi jeb tuneļa tipa)

Iepirkuma lote Nr. 2 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (20 × 600 × 400 mm)

Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (kompakta, ar iebūvētu gaisa dzesēšanas agregātu)

Iepirkuma lote Nr. 4 - Ratiņu tipa šoka saldēšanas iekārtu iegāde maizes un konditorejas izstrādājumiem

Dalība iepirkuma lotēs.

Pretendents var iesniegt piedāvājumu par vienu loti, par vairākām lotēm vai par visām lotēm kopā.

Pretendentam rakstiski jānorāda, vai viņš piedalās konkrētajā iepirkuma lotē. Katras lotes parametru sākumā ir dalības apliecinājums, kuru pretendents atzīmē ar "X": "Ņemu dalību šajā iepirkuma lotē" vai "Nepiedalos šajā iepirkuma lotē".

Ja apliecinājumā nav atzīmes "X", taču visiem attiecīgās lotes parametriem pretī ir norādīta informācija un tās avots (pievienojot attiecīgo pamatojošo dokumentu), uzskatāms, ka pretendents šajā lotē piedalās.

Piedāvājumu vērtēšana pa lotēm.

Katras lotes ietvaros piedāvājumus vērtē pēc diviem kritērijiem:

- atbilstība tehniskajām prasībām
- un zemākā cena.

Ja par kādu loti netiek saņemti vismaz 2 (divi) atbilstoši piedāvājumi no tirgus dalībniekiem, šī lote tiek izslēgta no iepirkuma vērtēšanas; vērtē tikai tās lotes, par kurām saņemti vismaz 2 atbilstoši piedāvājumi.

Ja neviena lote nesaņem vismaz 2 atbilstošus piedāvājumus, iepirkums netiek vērtēts kopumā.

Piegādes termiņi:

Piegādes termiņš: **6 (sešu) mēnešu laikā no pirkšanas / piegādes līguma parakstīšanas starp pusēm, bet ne vēlāk kā līdz 2028. gada 31. decembrim.**

Piegādes un uzstādīšanas vieta: Granīta iela 10, Rīga, LV-1057.

Piedāvājuma derīguma termiņš: līdz līguma parakstīšanai un projekta apstiprināšanai fonda administrējošajā iestādē.

Piešķiršanas kritērijs: katrā lotē - atbilstība tehniskajām prasībām un zemākā cena (bez PVN).

Avansa maksājums: līdz 30% no līguma vērtības.

Minimālais garantijas periods: 24 mēneši pēc nodošanas ekspluatācijā.

INFORMĀCIJAS APMAIŅA

Visa saziņa saistībā ar šo iepirkumu ir organizēta tikai, sūtot informāciju uz e-pastu. Jautājumus rakstiski var iesniegt ne vēlāk kā 5 (piecas) darba dienas pirms iepirkuma beigām, atbildes tiek nosūtītas rakstiski 2 (divu) darba dienu laikā.

Ja iepirkumā tiek veikti grozījumi vai izmaiņas, jāaizpilda pēdējā aktuālā iepirkuma dokumentācija, kas pieejama <https://info.iub.gov.lv/>.

PIEDĀVĀJUMA IESNIEGŠANA UN ATVĒRŠANA

Piedāvājumi jāiesniedz elektroniski saskaņā ar termiņiem, kas norādīti attiecīgajam iepirkuma konkursam <https://info.iub.gov.lv/>, uz e-pastu: trade@khancaviar.eu un/vai sd@khancaviar.eu, un **jābūt parakstītiem ar drošu elektronisko parakstu**. Novēloti piedāvājumi netiks pieņemti. Piegādātājiem piedāvājums ir slēgts.

PIEDĀVĀJUMA SAGATAVOŠANAS PRASĪBAS

Piedāvājumiem jābūt datorrakstā latviešu valodā, un tos jāparaksta ar drošu elektronisku parakstu no paraksta tiesīgās personas vai pilnvarotās personas puses.

Izmantojiet Pasūtītāja veidlapas:

1. pielikums - Informācija par dalībnieku,
2. pielikums - Tehniskā specifikācija,
3. pielikums - Finanšu piedāvājums,
4. pielikums - Deklarācijas un garantijas,
5. pielikums - Patstāvīgi izstrādāta piedāvājuma apstiprinājums,
6. dokuments (DALĪBNIEKA sagatavots dokuments) - **OBLIGĀTI jāpievieno piedāvātās iekārtas buklets, tehniskā specifikācija, datu lapa vai ekvivalenta dokuments, kas pamato 2.pielikumā norādītās DALĪBNIEKA atbildes.**

Visiem pieprasītajiem dokumentiem jābūt pievienotiem un bez vīrusiem.

Komercnoslēpumiem (ja tādi ir) jābūt skaidri norādītiem.

PRASĪBAS DALĪBNIEKIEM

DALĪBNIEKAM jābūt reģistrētam Latvijas Uzņēmumu reģistrā vai līdzvērtīgā ārvalstu reģistrā. Personu grupām jāiesniedz kopīga vienošanās, kurā norādīta atbildība un darba sadalījums. Apakšuzņēmējiem jābūt uzskaitītiem kopā ar viņu dalības apstiprinājumu.

IESNIEDZAMIE DOKUMENTI

1. Pieteikums (1. pielikums).
2. Tehniskais piedāvājums par katru loti, kurā pretendents piedalās (2. pielikums).
3. Finanšu piedāvājums par katru loti, kurā pretendents piedalās (3. pielikums).
4. Deklarācijas un garantijas (4. pielikums).

5. Neatkarīgi izstrādāta piedāvājuma apliecinājums (5. pielikums).

6. Par katru loti - DALĪBNIEKA piedāvātā iepirkuma priekšmeta buklets, tehniskā specifikācija vai datu lapa (vai līdzvērtīgs dokuments-ekvivalents) ar atzīmēm, kurā lappusē un kurā konkrētajā vietā atrodama piedāvājumā norādītā informācija, marķējot tās ar tādu pašu numuru, kāds ir attiecīgajam parametram.

7. Ja piemērojams: DALĪBNIEKA grupas līgums, apakšuzņēmēju saraksts, pilnvarojuma dokumenti.

Piedāvājuma pamatošana un tehniskā dokumentācija.

Katrai lotei, par kuru pretendents iesniedz piedāvājumu, obligāti jāpievieno piedāvātā iepirkuma priekšmeta buklets, tehniskā specifikācija vai datu lapa (vai līdzvērtīgs dokuments-ekvivalents).

Šajos dokumentos jābūt atzīmēm, kurā lappusē un kurā konkrētajā vietā ir atrodama piedāvājumā norādītā informācija; katra atzīme jāmarķē ar to pašu numuru, kāds ir attiecīgajam parametram tehniskajā specifikācijā. Ja lotei ir vairāki parametri, pilnīgi visiem jābūt norādei, kur šī informācija ir lasāma un redzama.

Ja buklets, tehniskā specifikācija, datu lapa vai līdzvērtīgs dokuments nav pievienots, piedāvājums attiecīgajā lotē netiek vērtēts.

Atbildes, kas 1:1 pārkopē parametra prasību, netiek vērtētas. Netiek vērtētas arī atbildes tikai ar vārdiem "Jā", "atbilst", "apliecinām" bez detalizētas informācijas un atsauces uz nosauktajiem pamatojošajiem dokumentiem, jo vērtēšanas komisijai nav iespējams gūt pārliecību par informācijas atbilstību un patiesumu.

PIEDĀVĀJUMU VĒRTĒŠANA

Vērtēšana trīs posmos:

1. Dokumentu pārbaude, atbilstības un kvalifikācijas iegūšana.
2. Tehniskā piedāvājuma izvērtēšana.
3. Finansiālais novērtējums - zemākā cena (bez PVN), kas atbilst visām konkursa prasībām. Ja zemākā cena ir mazāka par 10% no vidējās cenas salīdzinājumā ar citiem konkursa piedāvājumiem, Pasūtītājs var pieprasīt detalizētus skaidrojumus (detalizētus cenu aprēķinus par darbu, materiāliem, transportu, pakalpojumiem un garantijām, rasējumus un citu tehnisko risinājumu datu lapas).

Ja vairākiem piedāvājumiem ir vienāda cena, priekšroka tiek dota tam, kuram ir labāki, jaudīgāki, kvalitatīvāki tehniskie parametri, salīdzinot ar parametru rāmi 2.pielikumā (PASŪTĪTĀJA lēmums).

IZSLĒGŠANAS NOSACĪJUMI

Dalībnieks tiks izslēgts, ja:

- nodokļu parādi > 150 EUR;
- bankrots vai likvidācija;
- reģistrēts zemu nodokļu likmes teritorijā;
- sniegta nepatiesa informācija vai trūkstoši dokumenti;
- nav ievēroti KONKURSA NOTEIKUMI.

Uzticamības pierādījumus var pieprasīt noteiktā laika posmā.

LĒMUMU PIEŅEMŠANA UN LĪGUMS

Komisija izvēlas piedāvājumu, kas atbilst visām prasībām ar viszemāko cenu (bez PVN). Avansa maksājums $\leq 30\%$. Ja izvēlētais konkursa uzvarētājs atsakās parakstīt līgumu, par uzvarētāju tiek uzskatīts nākamais atbilstošais piedāvājums ar zemāko cenu. Pasūtītājs patur tiesības jebkurā brīdī pārtraukt procedūru bez turpmākām saistībām.

1. pielikums

INFORMĀCIJA PAR PRETENDENTU

Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa

vieta, datums

Apstiprinām, ka esam iepazinušies ar iepirkuma nolikuma noteikumiem un ka iesniegtais piedāvājums ir sagatavots atbilstoši nolikuma prasībām. Mēs apliecinām, ka visus ar šo iepirkumu saistītos dokumentus ir parakstījusi pilnvarotā persona. Mēs apliecinām, ka visa pieteikumā sniegtā informācija ir precīza un patiesa.

Uzņēmuma / dalībnieka nosaukums	
Reģistrācijas numurs	
PVN numurs	
Juridiskā adrese	
Faktiskā adrese	
Pilnvarotās amatpersonas vārds, uzvārds	
Pilnvarotās amatpersonas amats	
Tālruņa numurs	
E-pasts	

Vārds, uzvārds, amats

paraksts

2. pielikums

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa

vieta, datums

Iepirkums sastāv no 4 (četrām) iepirkuma lotēm. Zemāk katrai lotei ir atsevišķas tehniskās prasības. Pretendents var iesniegt piedāvājumu par vienu loti, par vairākām lotēm vai par visām lotēm kopā.

Iepirkuma lotes:

Iepirkuma lote Nr. 1 - Rūpniecisko ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtu iegāde (ar atsevišķu ieejas un izejas pusi jeb tuneļa tipa)

Iepirkuma lote Nr. 2 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (20 × 600 × 400 mm)

Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (kompakta, ar iebūvētu gaisa dzesēšanas agregātu)

Iepirkuma lote Nr. 4 - Ratiņu tipa šoka saldēšanas iekārtu iegāde maizes un konditorejas izstrādājumiem

Dalība iepirkuma lotēs.

Pretendents var iesniegt piedāvājumu par vienu loti, par vairākām lotēm vai par visām lotēm kopā.

Pretendentam rakstiski jānorāda, vai viņš piedalās konkrētajā iepirkuma lotē. Katras lotes parametru sākumā ir dalības apliecinājums, kuru pretendents atzīmē ar "X": "Ņemu dalību šajā iepirkuma lotē" vai "Nepiedalos šajā iepirkuma lotē".

Ja apliecinājumā nav atzīmes "X", taču visiem attiecīgās lotes parametriem pretī ir norādīta informācija un tās avots (pievienojot attiecīgo pamatojošo dokumentu), uzskatāms, ka pretendents šajā lotē piedalās.

Piedāvājumu vērtēšana pa lotēm.

Katras lotes ietvaros piedāvājumus vērtē pēc diviem kritērijiem: atbilstība tehniskajām prasībām un zemākā cena.

Ja par kādu loti netiek saņemti vismaz 2 (divi) atbilstoši piedāvājumi no tirgus dalībniekiem, šī lote tiek izslēgta no iepirkuma vērtēšanas; vērtē tikai tās lotes, par kurām saņemti vismaz 2 atbilstoši piedāvājumi.

Ja neviena lote nesaņem vismaz 2 atbilstošus piedāvājumus, iepirkums netiek vērtēts kopumā.

Piedāvājuma pamatošana un tehniskā dokumentācija.

Katrai lotei, par kuru pretendents iesniedz piedāvājumu, obligāti jāpievieno piedāvātā iepirkuma priekšmeta buklets, tehniskā specifikācija vai datu lapa (vai līdzvērtīgs dokuments-ekvivalents).

Šajos dokumentos jābūt atzīmēm, kurā lappusē un kurā konkrētajā vietā ir atrodama piedāvājumā norādītā informācija; katra atzīme jāmarķē ar to pašu numuru, kāds ir attiecīgajam parametram tehniskajā specifikācijā. Ja lotei ir vairāki parametri, pilnīgi visiem jābūt norādei, kur šī informācija ir lasāma un redzama.

Ja buklets, tehniskā specifikācija, datu lapa vai līdzvērtīgs dokuments nav pievienots, piedāvājums attiecīgajā lotē netiek vērtēts.

Atbildes, kas 1:1 pārkopē parametra prasību, netiek vērtētas. Netiek vērtētas arī atbildes tikai ar vārdiem "Jā", "atbilst", "apliecinām" bez atsaucē uz nosauktajiem pamatojošajiem dokumentiem, jo vērtēšanas komisijai nav iespējams gūt pārliecību par informācijas atbilstību un patiesumu.

Kā aizpildāma kolonna "Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība".

Pretendentam jānorāda konkrētā piedāvātās iekārtas tehniskie parametri attiecīgajās mērvienībās vai precīza atsauce uz pievienoto ražotāja tehnisko dokumentāciju, norādot dokumenta nosaukumu un lappusi.

Par derīgu atbildi netiek uzskatīts: vispārīgi apgalvojumi ("atbilst", "jā", "ir"), neaizpildīta aile vai tikai zīmola un modeļa norāde (ja prasīts konkrēts parametrs).

Ja pieprasītā vērtība nav norādīta, Pasūtītājs ir tiesīgs lūgt paskaidrojumu; ja atbilde netiek sniegta PASŪTĪTĀJA norādītajā termiņā, piedāvājumu nebūs iespējams objektīvi salīdzināt ar pārējiem pretendentiem, rezultātā piedāvājums netiks vērtēts.

Marķējums. Kolonnā "Parametra pamatojošā dokumenta atzīme" pretendents kā marķieri izmanto attiecīgā parametra kārtas numuru. Piemēram, parametram Nr. 2 (Piedāvātais zīmols, modelis) šajā kolonnā norāda: skatīt bukletu, lappuse Nr. 5, parametra atzīme Nr. 1.

**Iepirkuma lote Nr. 1 - Rūpniecisko ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtu iegāde
(ar atsevišķu ieejas un izejas pusi jeb tuneļa tipa)**

Dalības apliecinājums šajā iepirkuma lotē (atzīmējiet ar "X"):

☐ Ņemu dalību šajā iepirkuma lotē ☐ Nepiedalos šajā iepirkuma lotē

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
1.	Daudzums un tehnoloģiskais pielietojums	4 gab. - kombinētā ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārta ar ratiņu ievadi no vienas puses un izvadi no otras puses (roll-through).		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis, marka	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis, marka (iekārtas identifikācijas nolūkiem).		
3.	Pielietojums un termiskie cikli	Ātrā atdzesēšana (blast chilling): no +90 °C līdz +3 °C produkta termiskajā centrā (serdē). Šoka saldēšana (shock freezing): no +90 °C līdz -18 °C produkta termiskajā centrā (serdē).		
4.	Konstrukcijas tips un ietilpība	Izpildījums ar durvīm abās kameras pusēs (roll-through): ratiņu ievade no vienas ražošanas zonas un izvade otrā zonā. Kameras lietderīgā ietilpība: ne mazāk kā 4 (četri) vienlaikus iebraucami ratiņi ar paplātēm formātā 600 × 800 mm (GN 2/1). Ratiņi nav šīs iegādes priekšmets. Pretendentam jānorāda kameras iekšējie izmēri, maksimālie pieļaujamie ratiņu gabarīti un atbalstītie paplāšu formāti. Nominālā ražība atdzesēšanas ciklā: no +90 °C līdz +3 °C produkta termiskajā centrā ne mazāk kā 750 kg vienā ciklā, cikla ilgums ne vairāk kā 120 min. Pretendentam jānorāda ražotāja mērījuma metode un apstākļi, pie kuriem deklarētā ražība sasniegta. Šoka saldēšanas ciklā pretendentsam jānorāda ražība vienā ciklā (kg) un attiecīgais cikla ilgums (min).		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
5.	Dzesēšanas kompresoru agregāts	Dzesēšanas agregāts ietilpst iekārtas bāzes piegādes komplektācijā. Pieļaujams gan kameras korpusā integrēts, gan dalītās (split) sistēmas attālināts agregāts. Agregāta jauda ir saskaņota ar piedāvātās kameras ietilpību un ražību; par piegādātā kompleksa darbību atbild pretendents. Pretendentam jānorāda agregāta modelis, aukstuma jauda (kW) pie iztvaikošanas temperatūras -30 °C, aukstumaģents (tips un GWP rādītājs) un agregāta ārējie gabarīti (mm). Pretendentam jānorāda agregāta uzstādīšanas prasības un pieļaujamais apkārtējās vides darba temperatūras diapazons (°C); ja agregāts paredzēts uzstādīšanai ārā, jānorāda nepieciešamais aprīkojums darbam zemās āra temperatūrās.		
6.	Atkausēšanas sistēma	Automātiska iztvaicētāja atkausēšanas sistēma. Pretendentam jānorāda atkausēšanas tehnoloģiskais veids un vai atkausēšanu iespējams palaist manuāli pauzē starp partijām.		
7.	Procesu vadība un HACCP kontrole	Apsildāma termozonde produkta termiskā centra temperatūras kontrolei. Automātiska pārslēgšanās uz uzturēšanas režīmu pēc termiskā cikla beigām. Laika un temperatūras reģistrācija (datu reģistrētājs) ar datu izgūšanas (eksporta) funkcionalitāti HACCP vajadzībām.		
8.	Sanitārā un higiēniskā atbilstība (HACCP)	Kameras iekšējā apdare un ārējais korpuss no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk par AISI 304 klasi). Higiēnisks izpildījums ar noapaļotiem iekšējiem stūriem; viegli demontējama un nomaināma magnētiskā durvju blīve.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		Brīva piekļuve iztvaicētāja blokam tā regulārai mazgāšanai un dezinfekcijai. Visiem materiāliem tiešā vai netiešā saskarē ar pārtikas produkciju jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
9.	Gabarīti un telpiskais izvietojums	Iekārtas ārējais gabarītaugstums nepārsniedz 2700 mm; vienas iekārtas platums nepārsniedz 1800 mm; korpusa dziļums ar pilnībā aizvērtām durvīm nepārsniedz 5200 mm. Pretendentam jānorāda nepieciešamās tehnoloģiskās un apkopes atstarpes starp iekārtām un no sienām (mm). Pretendentam jānorāda kopējie ārējie gabarīti slēgtā stāvoklī, gabarīti ar pilnībā atvērtām durvīm, kā arī elektriskā pieslēguma jauda (kW).		
10.	Atbilstība un tehniskā dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna tehniskā dokumentācija: ekspluatācijas, profilaktiskās apkopes un sanitārās kopšanas (tīrīšanas) instrukcijas latviešu vai angļu valodā.		
11.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā, kompresoru agregātam un visiem tās pamata un palīgmezgliem.		

Iepirkuma lote Nr. 2 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (20 × 600 × 400 mm)

Dalības apliecinājums šajā iepirkuma lotē (atzīmējiet ar "X"):

☐ Ņemu dalību šajā iepirkuma lotē ☐ Nepiedalos šajā iepirkuma lotē

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
1.	Daudzums	1 gab. - ratiņu ielādes (roll-in) tipa kombinētā ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārta.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis, marka	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis, marka (iekārtas identifikācijas nolūkiem).		
3.	Pielietojums un termiskie cikli	Ātrā atdzesēšana (blast chilling): no +90 °C līdz +3 °C produkta termiskajā centrā (serdē). Šoka saldēšana (shock freezing): no +90 °C līdz -18 °C produkta termiskajā centrā (serdē).		
4.	Konstrukcijas tips un ietilpība	Ratiņu ielādes (roll-in) izpildījums ar vienām durvīm. Kameras ietilpība: ne mazāk kā 20 paplātes formātā 600 × 400 mm (paplātes augstums 65 mm) uz vieniem iebraucamiem ratiņiem. Pretendentam jānorāda kameras iekšējie izmēri un maksimālie pieļaujamie ratiņu gabarīti. Ražība atdzesēšanas ciklā: no +90 °C līdz +3 °C produkta termiskajā centrā ne mazāk kā 80 kg vienā ciklā, cikla ilgums ne vairāk kā 90 min. Pretendentam jānorāda ražotāja mērījuma metode un apstākļi (slodze, paplašu tips, produkta veids, apkārtējās vides temperatūra), pie kuriem deklarētā ražība sasniegta. Saldēšanas ciklā pretendents jānorāda ražība vienā ciklā un attiecīgais cikla ilgums.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
5.	Dzesēšanas kompresoru agregāts	Dzesēšanas agregāts ietilpst iekārtas piegādes komplektācijā. Pieļaujams gan kameras korpusā integrēts, gan dalītās (split) sistēmas attālināts agregāts. Agregāta jauda ir saskaņota ar piedāvātās kameras ietilpību un ražību; par piegādātā kompleksa darbību atbild pretendents. Pretendentam jānorāda agregāta modelis, dzesēšanas jauda (kW) pie iztvaikošanas temperatūras -30 °C, aukstumaģents (tips un GWP rādītājs) un agregāta ārējie gabarīti. Pretendentam jānorāda agregāta uzstādīšanas prasības un pieļaujamais apkārtējās vides temperatūras diapazons; ja agregāts paredzēts uzstādīšanai ārā, jānorāda nepieciešamais aprīkojums darbam zemās āra temperatūrās.		
6.	Atkausēšanas (defrost) sistēma	Automātiska iztvaicētāja atkausēšanas sistēma. Pretendentam jānorāda: atkausēšanas tehnoloģiskais veids; vai atkausēšanas intervāls ir regulējams un kādā diapazonā; vai atkausēšanu iespējams palaist manuāli pauzē starp partijām. Pretendentam jānorāda arī, pēc kāda kritērija (laika vai temperatūras) cikls beidzas, rūpnīcas iestatītais intervāls un maksimālais atkausēšanas cikla ilgums.		
7.	Procesu vadība un HACCP kontrole	Apsildāma termozonde produkta termiskā centra temperatūras kontrolei. Automātiska pārslēgšanās uz uzturēšanas (hold) režīmu pēc termiskā cikla beigām. Laika un temperatūras reģistrācija (datu reģistrētājs) ar datu izgūšanas (eksporta) funkcionalitāti HACCP vajadzībām.		
8.	Sanitārā un higiēniskā	Kameras iekšpuse un ārējais apšuvums no pārtikas klases nerūsējošā tērauda		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
	atbilstība (HACCP)	(ne zemāk kā AISI 304 klase). Higiēnisks izpildījums ar noapaļotiem iekšējiem stūriem; viegli demontējama un nomaināma magnētiskā durvju blīve. Brīva piekļuve iztvaicētāja blokam tā regulārai mazgāšanai un dezinfekcijai. Kondensāta novadišana uz telpas trapu; pretendentam jānorāda novadišanas risinājums. Visiem materiāliem, kas tieši vai netieši saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
9.	Gabarīti un telpiskais izvietojums	Iekārtas ārējie izmēri nepārsniedz: platums 1450 mm, dziļums 1350 mm, augstums 2600 mm. Pretendentam jānorāda dziļums ar pilnībā atvērtām durvīm un atsevišķi - agregāta gabarīti.		
10.	Atbilstība un dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna tehniskā dokumentācija: ekspluatācijas, profilaktiskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcijas latviešu vai angļu valodā.		
11.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā un visiem tās pamata un palīgmezgliem.		

Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (kompakta, ar iebūvētu gaisa dzesēšanas agregātu)

Dalības apliecinājums šajā iepirkuma lotē (atzīmējiet ar "X"):

☐ Ņemu dalību šajā iepirkuma lotē ☐ Nepiedalos šajā iepirkuma lotē

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
1.	Daudzums	1 gab. - ratiņu ielādes (roll-in) tipa kombinētā ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārta ar iebūvētu gaisa dzesēšanas agregātu.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis, marka	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis, marka (iekārtas identifikācijas nolūkiem).		
3.	Pielietojums un termiskie cikli	Ātrā atdzesēšana (blast chilling): no +90 °C līdz +3 °C produkta termiskajā centrā (serdē). Šoka saldēšana (shock freezing): no +90 °C līdz -18 °C produkta termiskajā centrā.		
4.	Konstrukcijas tips un ietilpība	Ratiņu ielādes (roll-in) izpildījums ar vienām durvīm. Kameras ietilpība: vieni iebraucami ratiņi ar ne mazāk kā 20 līmeņiem paplātēm formātā 600 × 400 mm. Ratiņi nav obligāta piegādes komplekta sastāvdaļa; ja pretendents tos iekļauj piedāvājumā, tas jānorāda. Pretendentam jānorāda kameras iekšējie izmēri un maksimālie pieļaujamie ratiņu gabarīti. Ražība atdzesēšanas ciklā: no +90 °C līdz +3 °C produkta termiskajā centrā ne mazāk kā 70 kg vienā ciklā, cikla ilgums ne vairāk kā 90 min. Pretendentam jānorāda ražotāja mērījuma metode un apstākļi (slodze, paplašu tips, produkta veids, apkārtējās vides temperatūra), pie kuriem deklarētā ražība sasniegta. Saldēšanas ciklā pretendentam jānorāda ražība vienā ciklā un attiecīgais cikla ilgums.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
5.	Dzesēšanas kompresoru agregāts	Iekārta ar iebūvētu gaisa dzesēšanas kompresoru agregātu; ārējs aukstuma agregāts un aukstumaģenta cauruļvadi nav paredzēti. Pretendentam jānorāda dzesēšanas jauda (kW) pie iztvaikošanas temperatūras -30 °C, aukstumaģents (tips un GWP rādītājs), kā arī nepieciešamā brīvā telpa ap iekārtu gaisa apmaiņai un siltuma noņemšanai.		
6.	Atkausēšanas (defrost) sistēma	Automātiska iztvaicētāja atkausēšanas sistēma. Pretendentam jānorāda: atkausēšanas tehnoloģiskais veids; vai atkausēšanas intervāls ir regulējams un kādā diapazonā; vai atkausēšanu iespējams palaist manuāli pauzē starp partijām. Pretendentam jānorāda arī, pēc kāda kritērija (laika vai temperatūras) cikls beidzas, rūpnīcas iestatītais intervāls un maksimālais atkausēšanas cikla ilgums.		
7.	Procesu vadība un HACCP kontrole	Apsildāma termozonde produkta termiskā centra temperatūras kontrolei. Automātiska pārslēgšanās uz uzturēšanas (hold) režīmu pēc termiskā cikla beigām. Iekārtai jāveic laika un temperatūras reģistrācija HACCP vajadzībām. Pretendentam jānorāda datu glabāšanas ilgums un datu izgūšanas (eksporta) veids (USB, tīkls vai cits). Ja apsildāmā termozonde vai datu izgūšanas funkcija ražotāja bāzes komplektācijā ir opcija, tā jāiekļauj piedāvātajā cenā.		
8.	Sanitārā un higiēniskā atbilstība (HACCP)	Kameras iekšpuse un ārējais apšuvums no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk kā AISI 304 klase). Higiēnisks izpildījums ar noapaļotiem iekšējiem stūriem; viegli demontējama un nomaināma magnētiskā durvju blīve. Brīva piekļuve iztvaicētāja blokam tā		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		regulārai mazgāšanai un dezinfekcijai. Kondensāta novadišana uz telpas trapu; pretendentam jānorāda novadišanas risinājums. Visiem materiāliem, kas tieši vai netieši saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
9.	Gabarīti un telpiskais izvietojums	Iekārtas ārējie izmēri nepārsniedz: platums 1000 mm, dziļums 1450 mm, augstums 2600 mm. Šī prasība ir noteikta uzstādīšanas vietas ierobežojumu dēļ. Pretendentam jānorāda dziļums ar pilnībā atvērtām durvīm.		
10.	Atbilstība un dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna tehniskā dokumentācija: ekspluatācijas, profilaktiskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcijas latviešu vai angļu valodā.		
11.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā un visiem tās pamata un palīgmezgliem.		

Iepirkuma lote Nr. 4 - Ratiņu tipa šoka saldēšanas iekārtu iegāde maizes un konditorejas izstrādājumiem

Dalības apliecinājums šajā iepirkuma lotē (atzīmējiet ar "X"):

☐ Ņemu dalību šajā iepirkuma lotē ☐ Nepiedalos šajā iepirkuma lotē

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
1.	Daudzums	2 gab. - ratiņu ielādes (roll-in) tipa šoka saldēšanas iekārta maizes un konditorejas izstrādājumiem.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis, marka	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis, marka (iekārtas identifikācijas nolūkiem).		
3.	Konstrukcijas tips un ietilpība	Kameras ietilpība: ne mazāk kā 2 (divi) vienlaikus iebraucami ratiņi, katrs ar ne mazāk kā 20 līmeņiem. Pieļaujami paplāšu formāti 600 × 400 mm un/vai 600 × 800 mm. Ratiņi nav obligāta piegādes komplekta sastāvdaļa; ja pretendents tos iekļauj piedāvājumā, tas jānorāda. Pretendentam jānorāda ratiņu skaits vienā kamerā, līmeņu skaits un solis, maksimālie pieļaujamie ratiņu gabarīti, atbalstītie paplāšu formāti un kameras iekšējie izmēri.		
4.	Termiskie cikli un ražība	Šoka saldēšana (shock freezing): no +90 °C līdz -18 °C produkta termiskajā centrā (serdē) ne mazāk kā 180 kg vienā ciklā. Pretendentam jānorāda attiecīgais cikla ilgums, kā arī ražotāja mērījuma metode un apstākļi (slodze, paplāšu tips, produkta veids, apkārtējās vides temperatūra), pie kuriem deklarētā ražība sasniegta. Iekārtai jānodrošina arī maizes un konditorejas izstrādājumu, tostarp neizceptu rauga mīklas izstrādājumu, sasaldēšana no apmēram +20...+30 °C līdz -18 °C produkta termiskajā centrā. Pretendentam jānorāda ražība (kg) un cikla ilgums šim režīmam.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
5.	Saudzīgā saldēšanas programma	Atsevišķa saudzīgā (soft) saldēšanas programma rauga izstrādājumiem ar samazinātu gaisa plūsmas ātrumu, lai nepieļautu produkta virsmas apžūšanu un garozas veidošanos. Pretendentam jānorāda ventilatoru ātruma regulēšanas risinājums un programmu skaits. Ja ventilatoru ātruma regulēšana ražotāja bāzes komplektācijā ir opcija, tā jāiekļauj piedāvātajā cenā.		
6.	Procesu vadība un HACCP kontrole	Apsildāma termozonde produkta termiskā centra temperatūras kontrolei; pieslēgvietā zondei kamerā. Automātiska pārslēgšanās uz uzturēšanas (hold) režīmu pēc termiskā cikla beigām. Iekārtai jāveic laika un temperatūras reģistrācija HACCP vajadzībām. Pretendentam jānorāda datu glabāšanas ilgums un datu izgūšanas (eksporta) veids (USB, tīkls vai cits). Ja apsildāmā termozonde vai datu izgūšanas funkcija ražotāja bāzes komplektācijā ir opcija, tā jāiekļauj piedāvātajā cenā.		
7.	Dzesēšanas kompresoru agregāts	Dzesēšanas agregāts ietilpst iekārtas piegādes komplektācijā. Pieļaujams gan kameras korpusā integrēts, gan dalītās (split) sistēmas attālināts agregāts. Agregāta jauda ir saskaņota ar piedāvātās kameras ietilpību un ražību; par piegādātā kompleksa darbību atbild pretendents. Pretendentam jānorāda agregāta modelis, dzesēšanas jauda (kW) pie iztvaikošanas temperatūras -35 °C, aukstumaģents (tips un GWP rādītājs) un agregāta ārējie gabarīti. Pretendentam jānorāda agregāta uzstādīšanas prasības un pieļaujamais apkārtējās vides temperatūras diapazons; ja agregāts paredzēts		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		uzstādīšanai ārā, jānorāda nepieciešamais aprīkojums darbam zemās āra temperatūrās.		
8.	Atkausēšanas (defrost) sistēma	Automātiska iztvaicētāja atkausēšanas sistēma. Pretendentam jānorāda: atkausēšanas tehnoloģiskais veids; vai atkausēšanas intervāls ir regulējams un kādā diapazonā; vai atkausēšanu iespējams palaist manuāli pauzē starp partijām; rūpnīcas iestatītais intervāls un maksimālais atkausēšanas cikla ilgums.		
9.	Sanitārā un higiēniskā atbilstība (HACCP)	Kameras iekšpuse un ārējais apšuvums no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk kā AISI 304 klase), noapaļoti iekšējie stūri. Izolācijas biezums ne mazāks kā 70 mm. Viegli demontējama un nomaināma magnētiskā durvju blīve; durvju mikroslēdzis, kas aptur ventilatorus. Brīva piekļuve iztvaicētāja blokam tā regulārai mazgāšanai un dezinfekcijai. Visiem materiāliem, kas tieši vai netieši saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
10.	Gabarīti un pieslēgumi	Pretendentam jānorāda iekārtas ārējie gabarīti slēgtā stāvoklī un ar pilnībā atvērtām durvīm. Pretendentam jānorāda nepieciešamās tehnoloģiskās un apkopes atstarpes starp iekārtām un no sienas. Pretendentam jānorāda pieslēguma jauda (kW) un iekārtas svars.		
11.	Atbilstība un dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna tehniskā dokumentācija: ekspluatācijas, profilaktiskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcijas latviešu vai angļu valodā; elektriskā shēma.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
12.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā un visiem tās pamata un palīgmezgliem.		

Vārds, uzvārds, amats

paraksts

3. pielikums

FINANŠU PIEDĀVĀJUMS

Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa

vieta, datums

Iepirkuma lote / izmaksu postenis	Daudzums	Cena par vienību bez PVN (EUR)	Kopā bez PVN (EUR)
Iepirkuma lote Nr. 1 - Rūpniecisko ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtu iegāde (ar atsevišķu ieejas un izejas pusi jeb tuneļa tipa)	4 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 2 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (20 × 600 × 400 mm)	1 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas iegāde (kompakta, ar iebūvētu gaisa dzesēšanas agregātu)	1 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 4 - Ratiņu tipa šoka saldēšanas iekārtu iegāde maizes un konditorejas izstrādājumiem	2 gab.		
KOPSUMMA BEZ PVN:			
PVN:			
KOPSUMMA AR PVN:			

Pretendents norāda cenu tikai par tām lotēm, kurās piedalās. Katra lote tiek vērtēta atsevišķi.

Piedāvājuma cena ir spēkā līdz PIRKUMA līguma noslēgšanai. DALĪBNIEKS apliecina, ka piedāvājumā ir pilnībā iekļautas visas ar iepirkuma priekšmetu saistītās izmaksas. Cenas netiks paaugstinātas visā piedāvājuma derīguma laikā. Piedāvājums tiks izpildīts pilnībā, nepieciešamajā kvalitātē un noteiktajos termiņos, pat ja tirgus cenas mainīsies DALĪBNIEKAM nelabvēlīgā veidā. DALĪBNIEKS apliecina, ka ir apzinājies visus riskus un ka tie ir ņemti vērā un iekļauti piedāvātajā cenā.

Vārds, uzvārds, amats

paraksts

4. pielikums

APLIECINĀJUMI UN GARANTIJAS

Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa

vieta, datums

Mēs apliecinām, ka DALĪBNIEKAM ir vismaz 3 (trīs) gadu pieredze jomā, uz kuru attiecas PIEDĀVĀJUMS.

Mēs apliecinām, ka DALĪBNIEKS nav reģistrēts zemu nodokļu vai beznodokļu valstīs vai teritorijās, kas minētas Latvijas Republikas normatīvajos aktos.

Mēs apstiprinām, ka DALĪBNIEKS nav pasludināts par bankrotējušu un tā saimnieciskā darbība nav apturēta vai pārtraukta.

Mēs apliecinām, ka DALĪBNIEKAM nav nodokļu parādu, kas pārsniedz 150 eiro valstīs, kurās reģistrēta tā uzņēmējdarbība.

Mēs apstiprinām, ka DALĪBNIEKA apgrozījums pēdējā noslēgtajā gada pārskatā ir vismaz 100% no piedāvājuma summas. Apgrozījums pēdējā noslēgtajā gadā: _____ EUR.

Mēs apstiprinām, ka DALĪBNIEKS pēdējo 36 mēnešu laikā ir īstenojis vismaz 1 (vienu) līdzīgu piegādes līgumu jomā, uz kuru attiecas PIEDĀVĀJUMS.

Klienta nosaukums	
Piegādātā aprīkojuma veids	
Piegādes gads, mēnesis	
Piegādes adrese - valsts un pilsēta	

Mēs garantējam, ka servisa reaģēšana tiks nodrošināta 24 stundu laikā pēc Klienta informācijas saņemšanas, un problēmas tiks atrisinātas ne vēlāk kā 5 darba dienu laikā (attiecībā uz galvenajām iekārtu sastāvdaļām).

Mēs vienojamies, ka avansa maksājums PIEDĀVĀJUMA līguma ietvaros nepārsniedz 30% (trīsdesmit procentus) no kopējās iepirkuma līguma summas.

Mēs apstiprinām, ka garantijas piedāvājuma periods ir 24 (divdesmit četri) mēneši.

Mēs apliecinām, ka iekārtu parametri un kvalitāte atbilst noteikumu prasībām, tostarp, ka iekārtām ir CE marķējums un tās atbilst Eiropas Savienības drošības un normatīvajām prasībām.

Apstiprinām, ka veicamā darba ietvaros ir paredzēts piesaistīt apakšuzņēmējus (ja piemērojams), kuru plānotais darba apjoms ir vismaz 20 % no DALĪBNIEKA piedāvājuma cenas EUR bez PVN:

Apakšuzņēmējs	Reģistrācijas Nr.	Juridiskā adrese	Plānotie darbi	Apjoms (EUR, bez PVN)

Vārds, uzvārds, amats

paraksts

5. pielikums

APLIECINĀJUMS PAR NEATKARĪGI IZSTRĀDĀTU PIEDĀVĀJUMU

Ātrās atdzesēšanas un šoka saldēšanas iekārtas - tuneļa tipa

Ar šo, sniedzot pilnīgu un patiesu informāciju, _____ /DALĪBNIEKA nosaukums, reģistrācijas numurs/ (turpmāk tekstā - DALĪBNIEKS) apliecina, ka attiecībā uz konkrēto iepirkuma procedūru:

DALĪBNIEKS ir izlasījis(-usi) šā apliecinājuma saturu un piekrīt tam.

DALĪBNIEKS apzinās pienākumu sniegt pilnīgu, izsmeļošu un patiesu informāciju šajā deklarācijā.

DALĪBNIEKA iepirkuma piedāvājumu ir parakstījusi(-s) DALĪBNIEKA pilnvarotā(-s) persona(-s).

DALĪBNIEKS informē, ka piedāvājums ir sagatavots patstāvīgi, bez jebkādas saskaņošanas, konsultācijām, līguma vai vienošanās ar konkurentiem, un ka DALĪBNIEKS nav sazinājies ar nevienu konkurentu par:

- cenu;
- cenu aprēķināšanas metodi, faktoriem vai formulām;
- nodomu vai lēmumu piedalīties vai nepiedalīties iepirkumā;
- neatbilstoša piedāvājuma iesniegšanu;
- kvalitāti, daudzumu, specifiku, izpildījumu, piegādi vai jebkādiem citiem nosacījumiem, kas jānosaka neatkarīgi.

DALĪBNIEKS nav apzināti, tieši vai netieši atklājis un neatklās sava piedāvājuma noteikumus nevienam konkurentam pirms oficiālās piedāvājumu atvēršanas vai līguma slēgšanas tiesību piešķiršanas datuma un laika.

DALĪBNIEKS apzinās, ka Konkurences likums nosaka atbildību par aizliegtām vienošanām, paredzot naudas sodu līdz 10% no pārkāpēja neto apgrozījuma pēdējā finanšu gadā, un ka DALĪBNIEKS var tikt izslēgts no dalības iepirkuma procedūrā.

Dokuments sagatavots un parakstīts ar drošu elektronisko parakstu.

Vārds, uzvārds, amats