

Termiskās gatavošanas iekārtas

(Thermal Cooking Equipment)

NOLIKUMS

Iepirkuma grupas kods: Termiskās gatavošanas iekārtas

Iepirkums sastāv no 6 (sešām) 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 "Termiskās gatavošanas iekārtas", kas sastāv no 6 (sešām) 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 - Iebraucamo kombinēto tvaika-konvekcijas krāšņu (konvektomātu) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 2 - Automātiski sagāzamo cilindrisko vārīšanas katlu ar integrēto maisītāju iegāde

Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (līdzena virsma) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 4 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (rievota virsma) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 5 - Profesionālo elektrisko fritēšanas iekārtu (fritēžu) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 6 - Rūpniecisko iegremdējamo mikseru iegāde

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

Termiskās gatavošanas iekārtas

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

Termiskās gatavošanas iekārtas

vieta, datums

Iepirkums sastāv no 6 (sešām) 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 - Iebraucamo kombinēto tvaika-konvekcijas krāšņu (konvektomātu) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 2 - Automātiski sagāzamo cilindrisko vārīšanas katlu ar integrēto maisītāju iegāde

Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (līdzena virsma) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 4 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (rievota virsma) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 5 - Profesionālo elektrisko fritēšanas iekārtu (fritēžu) iegāde

Iepirkuma lote Nr. 6 - Rūpniecisko iegremdējamo mikseru iegāde

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", "aplīdzinām" bez atsauces 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 - Iebraucamo kombinēto tvaika-konvekcijas krāšņu (konvektomātu) iegāde

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 tips	6 gab. - ratiņu ielādes (roll-in) tipa kombinētā tvaika-konvekcijas krāsns (konvektomāts).		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis (iekārtas identifikācijas un izsekojamības nolūkiem).		
3.	Ietilpība un konstrukcija	Ratiņu ielādes (roll-in) izpildījuma krāsns ar iebraucamajiem ratiņiem; ietilpība: ne mazāk kā 20 × GN 1/1 (vai ekvivalents lielāka formāta izpildījumā). Vadotņu starpsolis (attālums starp līmeņiem): ne mazāks kā 60 mm. Trīs saderīgi ratiņi katrai krāsnij ietilpst bāzes piegādes komplektācijā; ja ražotāja standarta specifikācijā tie ir izvēles (opciju) aprīkojums, tie pilnībā jāiekļauj piedāvātajā cenā. Pretendentam jānorāda ietilpība, maksimālā pieļaujamā kopējā slodze un pieļaujamā slodze uz vienu līmeni (kg).		
4.	Termiskie darba režīmi	Trīs tehnoloģiskie darba režīmi: sausā karstā gaisa konvekcija, piesātināts tvaiks un kombinētais režīms (tvaiks + konvekcija). Konvekcija ne mazāk kā no 30 °C līdz 270 °C; tvaiks no 30 °C līdz 130 °C. Pretendentam jānorāda darba kameras maksimālā priekšsildīšanas (pre-heating) temperatūra.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
5.	Tvaika ģenerēšanas sistēma	Pretendentam jānorāda tvaika ģenerēšanas veids - tvaika ģenerators (boileris) vai tiešā ūdens iesmidzināšana (injekcija). Ja tiek piedāvāts tvaika ģenerators, tam jābūt aprīkotam ar automātisko drenāžas / skalošanas un atkaļķošanas programmu.		
6.	Vadība, mērījumu zonde un HACCP kontrole	Iekārtas vadība - elektroniska ar skārienjutīgu (touch screen) displeju. Produkta termiskā centra temperatūras daudzpunktu (multi-point) mērījumu zonde. Automātiska procesa laika un temperatūras reģistrācija (HACCP protokols) ar datu eksporta funkcionalitāti uz ārējo datu nesēju vai tīklā. Programmējamas tehnoloģiskās receptes ar iespēju tās izstrādāt un rediģēt lokāli vadības panelī. Pretendentam jānorāda zondes mērījumu punktu skaits un pieslēguma veids.		
7.	Automātiskā mazgāšanas sistēma	Integrēta automātiskā mazgāšanas sistēma ar automātisku mazgāšanas līdzekļa dozēšanu un atbilstošām mazgāšanas programmām dažādām piesārņojuma pakāpēm. Mazgāšanas ciklam jānotiek autonomi, bez operatora klātbūtnes pēc cikla palaišanas. Pretendentam jānorāda mazgāšanas programmu skaits un mazgāšanas līdzekļa patēriņš uz vienu ciklu.		
8.	Higiēna, sanitārā atbilstība un konstrukcija (HACCP)	Cepšanas kameras iekšējā apdare no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk par AISI 304) ar noapaļotiem higiēniskajiem stūriem. Korpusa aizsardzības pakāpe pret ūdens šļakatām: ne zemāka par IPX5. Durvju mezgls ar dubulto stiklojumu un noņemamu vai atveramu iekšējo		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		stiklu sanitārajai kopšanai. Visiem materiāliem, kas tieši vai netieši saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
9.	Gabarīti un pieslēgumi	Krāsns ārējie gabarīti nepārsniedz: platums 1150 mm, dziļums 1050 mm, augstums 2300 mm. Pretendentam jānorāda elektriskā pieslēguma jauda (kW), minimālās tehnoloģiskās un servisa atstarpes uzstādīšanai no sāniem un aizmugures, ražošanas telpā izdalāmā siltuma jauda (W) un prasības pievadāmajam ūdenim.		
10.	Atbilstība un tehniskā dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna ekspluatācijas, profilaktiskās tehniskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcija latviešu vai angļu valodā.		
11.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā un visiem tās pamata un palīgmezgļiem.		

Iepirkuma lote Nr. 2 - Automātiski sagāžamo cilindrisko vārīšanas katlu ar integrēto maisītāju iegāde

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 tips	4 gab. - automātiski sagāžamais cilindriskais vārīšanas katls ar integrēto maisītāju.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis (iekārtas identifikācijas un izsekojamības nolūkiem).		
3.	Lietderīgais tilpums un pielietojums	Neto (lietderīgais) tilpums: ne mazāks kā 300 l. Paredzēts mērču, zupu, maltās gaļas masu, pildījumu un biezeņveida produktu termiskajai apstrādei centralizētas ražošanas apstākļos. Pretendentam jānorāda bruto tilpums.		
4.	Sildīšanas sistēma un temperatūras režīms	Elektriskā dubultā apvalka sildīšana; regulēšanas diapazons vismaz līdz +120 °C. Pretendentam jānorāda uzsildīšanas laiks no +20 °C līdz +90 °C pie pilnas tehnoloģiskās slodzes.		
5.	Procesa vadība pēc produkta temperatūras	Gatavošanas procesa vadība pēc produkta termiskā centra (serdes) temperatūras, nevis tikai pēc apvalka siltumnesēja temperatūras. Produkta temperatūras termozonde ietilpst bāzes piegādes komplektācijā.		
6.	Dzesēšana caur dubulto apvalku	Iekārtai jānodrošina produkta atdzesēšana dubultajā apvalkā uzreiz pēc gatavošanas cikla. Pretendentam jānorāda dzesēšanas veids un aprēķinātais dzesēšanas laiks no +90 °C līdz +20 °C pie pilnas slodzes. Ja apvalka dzesēšanas sistēma ražotāja standarta komplektācijā ir		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		izvēles (opciju) aprīkojums, tā pilnībā jāiekļauj piedāvātajā bāzes cenā.		
7.	Automātiskās gatavošanas programmas	Daudzsoļu termiskās apstrādes programmas ar saglabāšanu iekārtas atmiņā; iespēja programmēt atlikto sākuma laiku. Pretendentam jānorāda maksimālais soļu skaits vienā programmā un saglabājamo recepšu/programmu skaits.		
8.	Integrētais maisītājs un darba rīki	Integrēts maisītājs ar regulējamu ātrumu. Pretendentam jānorāda griešanās ātruma diapazons un vai ir pieejams reversīvais griešanās režīms. Demontējami skrāpji katla iekšējo sienu attīrīšanai maisīšanas laikā. Maisītāja darba rīka ģeometrija nodrošina cieto produkta daļiņu saudzējošu apstrādi (nesasmalcina daļiņas izmērā līdz 30 mm). Piegādes komplektācijā ietilpst maisīšanas rīki, kas piemēroti visiem specifikācijā minētajiem produkcijas veidiem, un sietveida plāksne šķidruma novadīšanai pēc vārīšanas.		
9.	Produkta izlāde un savietojamība ar pildīšanas līniju	Elektriskā sagāšanas sistēma; sagāšanas izlādes augstums ne mazāks kā 600 mm. Izliešanas īscaurule ar noslēgvārstu, nominālais diametrs ne mazāks kā DN 63 (2,5"), paredzēta tiešajam savienojumam ar porcionēšanas sūkņa staciju. Ja izliešanas vārsts ražotāja standarta komplektācijā ir izvēles (opciju) aprīkojums, tas pilnībā jāiekļauj piedāvātajā cenā. Produkta plūsmas traktam no katla līdz izejai jābūt caurlaidīgam cietajām daļiņām izmērā līdz 30 mm. Pretendentam jānorāda, vai ir pieejama maisītāja vadība ar kājas pedāli, nodrošinot operatoram iespēju vienlaikus vadīt katla darbību un pildīšanas procesu.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		Pretendentam jānorāda izejas īscaurules diametrs, tās augstums no grīdas un savienojuma veids.		
10.	HACCP kontrole un datu reģistrācija	Iekārtai jānodrošina gatavošanas laika un temperatūras datu reģistrācija iekārtas atmiņā vai pieslēgums ārējai datu reģistrācijas (HACCP) sistēmai. Pretendentam jānorāda piedāvātais risinājums un datu izgūšanas veids.		
11.	Higiēna, sanitārā atbilstība un materiāli (HACCP)	Katla iekšējā tvertne un ārējais korpuss no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk par AISI 304 klasi). Sanitārās mazgāšanas atbalsta risinājums (dušas galva un/vai automātiskā mazgāšanas programma); pretendents precīzi jānorāda piedāvātais risinājums. Vāka konstrukcija: noņemams vai paceļams higiēniskajai apstrādei. Visiem materiāliem, kas tieši vai netieši saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
12.	Gabarīti un pieslēgumi	Iekārtas ārējie gabarīti ar aizvērtu vāku nepārsniedz: platums 1800 mm, dziļums 1600 mm, augstums 1400 mm. Elektriskā pieslēguma jauda: ne lielāka kā 55 kW. Pretendentam jānorāda gabarītaugstums ar pilnībā atvērtu vāku un prasības ūdens pievada pieslēgumam. Pretendentam jānorāda, vai iekārta ir aprīkota ar saskarni pieslēgumam ārējai elektroenerģijas slodzes vadības sistēmai.		
13.	Atbilstība un tehniskā dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna ekspluatācijas, profilaktiskās tehniskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcija latviešu vai angļu valodā.		
14.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā un visiem tās pamata		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		un palīgmezgliem.		

Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (līdzena virsma) iegāde

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 tips	1 gab. - rūpnieciskā elektriskā cepšanas virsma ar pilnībā līdzenu (gludu) cepšanas plātni uz atvērta tipa nerūsējošā tērauda statīva.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis (iekārtas identifikācijas un izsekojamības nolūkiem).		
3.	Tehnoloģiskais pielietojums	Kartupeļu pankūku, biezpiena plācenīšu un analoģu kulinārijas izstrādājumu kontaktcepšana uz pilnībā līdzenas plāksnes. Produkts tiek uzliets vai dozēts uz virsmas un apgriezts manuāli ar lāpstiņu, tāpēc rievota vai kombinētā cepšanas virsma nav pieļaujama.		
4.	Cepšanas plātne un virsmas parametri	Cepšanas virsmas veids: pilnībā līdzena visā laukumā. Lietderīgais darba laukums ne mazāks kā 45 dm ² . Plātnes biezums ne mazāks kā 18 mm (nodrošinot siltuma inerci un termisko stabilitāti nepārtrauktā ražošanas ciklā ar aukstām produktu partijām). Plātnes darba virsma pārklāta ar cieta hroma pārklājumu, slāņa biezums ne mazāks par 50 µm, kas samazina produkta pielipšanu un atvieglo sanitāro kopšanu. Pretendentam jānorāda plātnes gabarīti (mm), laukums (dm ²), biezums un pārklājuma specifikācija.		
5.	Sildīšanas sistēma un temperatūras vadība	Elektriskā sildīšana ar nerūsējošā tērauda bruņotiem sildelementiem. Termostātiska temperatūras regulēšana diapazonā, kas ietver vismaz 120-290 °C. Ne mazāk kā divas neatkarīgi regulējamas sildīšanas zonas vienas		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		plātnes ietvaros. Iekārta aprīkota ar drošības (avārijas) termostatu aizsardzībai pret pārkaršanu. Pretendentam jānorāda regulēšanas diapazons un neatkarīgo sildzonu skaits.		
6.	Konstrukcija un materiāli (HACCP)	Darba virsma un korpusa apdare no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk par AISI 304) ar noapaļotām higiēniskajām malām un stūriem. Pretendentam jānorāda darba virsmas tērauda biezums un cepšanas plātnes stiprinājuma veids pie korpusa. Plātne izpildīta ar tehnoloģisko slīpumu uz priekšu tauku un procesa šķidrumu paštecē novadīšanai; izņemama tauku savākšanas atvilktnē ne mazāk kā 2 l. Korpusa aizsardzības pakāpe pret ūdens iedarbību ne zemāka par IPX4. Frontālā piekļuve servisa un elektriskajiem mezgliem no iekārtas priekšpusē. Visiem materiāliem, kas saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
7.	Statīvs un aprīkojums	Iekārta piegādājama komplektā ar atvērtā tipa nerūsējošā tērauda statīvu, nodrošinot kopējo darba virsmas augstumu 850-900 mm. Bāzes komplektācijā iekļauts: specializētais skrāpis hromētās plātnes attīrīšanai un demontējami nerūsējošā tērauda pretšļakatu aizsargi (sānu un aizmugures). Pretendentam jānorāda statīva modelis un darba virsmas augstums.		
8.	Gabarīti un pieslēgumi	Ārējie gabarīti nepārsniedz: platums 900 mm, dziļums 1000 mm, kopējais augstums ar statīvu 1000 mm. Pretendentam jānorāda elektriskā pieslēguma jauda (kW) un ražošanas telpā izdalāmā siltuma jauda (W).		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
9.	Piegādes robežpunkti un komplektācija	Piegādes komplektā ietilpst: iekārta, statīvs, tīrīšanas skrāpis, pretšļakatu aizsargi, montāža, pieslēgšana un nodošana ekspluatācijā. Piegādes apjomā neietilpst: tvaika un tauku nosūces zonts, elektrības pievada līnijas līdz iekārtai, darba galdi un transportēšanas tvertnes. Visām specifikācijā pieprasītajām funkcijām un komplektējošajām daļām jābūt pilnībā ietvertām piedāvājuma gala cenā; atsevišķa opciju apmaksa nav pieļaujama.		
10.	Atbilstība, dokumentācija un garantijas nosacījumi	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna ekspluatācijas, profilaktiskās tehniskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcija latviešu vai angļu valodā. Rūpnīcas garantija ne mazāk kā 24 mēneši. Ražotnes darba režīms: 12 h dienā, 7 dienas nedēļā - pretendents rakstiski jāapstiprina, ka garantija nav ierobežota ar vienas maiņas ekspluatāciju, vai jānorāda piemērojamie nosacījumi. Pretendentam jānorāda autorizētā servisa nodrošinājums Latvijā vai Baltijas reģionā un pieteikuma reakcijas laiks.		

Iepirkuma lote Nr. 4 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (rievota virsma) iegāde

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 tips	1 gab. - rūpnieciskā elektriskā cepšanas virsma ar pilnībā rievotu cepšanas plātņi uz atvērta tipa nerūsējošā tērauda statīva.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis (iekārtas identifikācijas un izsekojamības nolūkiem).		
3.	Tehnoloģiskais pielietojums	Karbonāžu, vistas filejas un citu porciju gabalproduktu kontaktcepšana, nodrošinot izteiktu grila zīmējumu uz produkta virsmas (preču izskata un tehnoloģiskā standarta prasība). Produkts tiek apstrādāts bez virsējā piespiedu spiediena, brīvi izvietots uz plātnes.		
4.	Cepšanas plātne un virsmas parametri	Cepšanas virsmas veids: pilnībā rievota visā laukumā. Kombinētā (daļēji gluda) plātne nav pieļaujama, jo samazina rievotās zonas tehnoloģisko ražību. Lietderīgais darba laukums ne mazāks kā 45 dm ² . Plātnes biezums ne mazāks kā 18 mm (nodrošinot siltuma inerci un termisko stabilitāti). Plātne izgatavota no tērauda bez papildu pārklājuma, nodrošinot mehānisko tīrīšanu ar skrāpi bez virsmas bojājumu riska. Pretendentam jānorāda plātnes gabarīti (mm), laukums (dm ²), biezums un rievu profila specifikācija.		
5.	Sildīšanas sistēma un temperatūras vadība	Elektriskā sildīšana ar nerūsējošā tērauda bruņotiem sildelementiem. Termostātiska temperatūras regulēšana diapazonā, kas ietver vismaz 120-290 °C. Ne mazāk kā divas neatkarīgi regulējamas sildīšanas zonas vienas		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		plātnes ietvaros. Iekārta aprīkota ar drošības (avārijas) termostatu aizsardzībai pret pārkaršanu. Pretendentam jānorāda regulēšanas diapazons un neatkarīgo sildzonu skaits.		
6.	Konstrukcija un materiāli (HACCP)	Darba virsma un korpusa apdare no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk par AISI 304) ar noapaļotām higiēniskajām malām un stūriem. Pretendentam jānorāda darba virsmas tērauda biezums un cepšanas plātnes stiprinājuma veids pie korpusa. Plātne izpildīta ar tehnoloģisko slīpumu uz priekšu tauku un procesa šķidrumu paštecē novadīšanai; izņemama tauku savākšanas atvilktnē ne mazāk kā 2 l. Korpusa aizsardzības pakāpe pret ūdens iedarbību ne zemāka par IPX4. Frontālā piekļuve servisa un elektriskajiem mezgliem no iekārtas priekšpusē. Visiem materiāliem, kas saskaras ar pārtiku, jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
7.	Statīvs un aprīkojums	Iekārta piegādājama komplektā ar atvērtā tipa nerūsējošā tērauda statīvu, nodrošinot kopējo darba virsmas augstumu 850-900 mm. Bāzes komplektācijā iekļauts: specializētais skrāpis rievotās plātnes attīrīšanai un demontējami nerūsējošā tērauda pretšļakatu aizsargi (sānu un aizmugures). Pretendentam jānorāda statīva modelis un darba virsmas augstums.		
8.	Gabarīti un pieslēgumi	Ārējie gabarīti nepārsniedz: platums 900 mm, dziļums 1000 mm, kopējais augstums ar statīvu 1000 mm. Pretendentam jānorāda elektriskā pieslēguma jauda (kW) un ražošanas telpā izdalāmā siltuma jauda (W).		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
9.	Piegādes robežpunkti un komplektācija	Piegādes komplektā ietilpst: iekārta, statīvs, tīrīšanas skrāpis, pretšļakatu aizsargi, montāža, pieslēgšana un nodošana ekspluatācijā. Piegādes apjomā neietilpst: tvaika un tauku nosūces zonts, elektrības pievada līnijas līdz iekārtai, darba galdi un transportēšanas tvertnes. Visām specifikācijā pieprasītajām funkcijām un komplektējošajām daļām jābūt pilnībā ietvertām piedāvājuma gala cenā; atsevišķa opciju apmaksa nav pieļaujama.		
10.	Atbilstība, dokumentācija un garantijas nosacījumi	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna ekspluatācijas, profilaktiskās tehniskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcija latviešu vai angļu valodā. Rūpnīcas garantija ne mazāk kā 24 mēneši. Ražotnes darba režīms: 12 h dienā, 7 dienas nedēļā - pretendents rakstiski jāapstiprina, ka garantija nav ierobežota ar vienas maiņas ekspluatāciju, vai jānorāda piemērojamie nosacījumi. Pretendentam jānorāda autorizētā servisa nodrošinājums Latvijā vai Baltijas reģionā un pieteikuma reakcijas laiks.		

Iepirkuma lote Nr. 5 - Profesionālo elektrisko fritēšanas iekārtu (fritēžu) iegāde

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 izpildījums	2 gab. - rūpnieciskā elektriskā fritēšanas iekārta (fritēze) brīvi stāvošā izpildījumā uz regulējamām balsta kājām. Abām iekārtām jābūt identiska tipa, ražotāja un modeļa izpildījumā.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis (iekārtas identifikācijas un izsekojamības nolūkiem).		
3.	Tehnoloģiskais pielietojums un darba režīms	Gaļas kulinārijas izstrādājumu (beļāšu), grauzdiņu un saldētu kartupeļu frī apcepšana (fritēšana) eļļas vidē. Plānotā ražošanas jauda: līdz 480 kg dienā gatavās produkcijas dienā pie 12 h darba maiņas. Katrai iekārtai jābūt aprīkotai ar atsevišķu, izolētu eļļas vannu un neatkarīgu eļļas tilpumu (krusteniskā alergēnu un garšas pārnese riska novēršanai starp gaļas un dārzeņu/maizes produkciju). Iekārtas ar kopēju vai savienotu eļļas tvertni nav pieļaujamas.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
4.	Nominālā ražība un vannas tilpums	Nominālā ražība: ne mazāka kā 40 kg/h (rēķinot pēc ražotāja standarta testēšanas metodikas ar 7 mm saldētiem kartupeļiem frī). Eļļas vannas lietderīgais tilpums: ne mazāks kā 17 l (mazāks vannas tilpums nenodrošina pietiekamu siltumietilpību un strauju temperatūras atjaunošanos pēc aukstas produkta partijas ielādes, tādējādi nesasniedzot prasīto tehnoloģisko ražību). Pretendentam jānorāda nominālā ražība, vannas tilpums un termiskās atjaunošanās laiks (sekundēs) pēc pilnas partijas ielikšanas.		
5.	Automātiskā grozu pacelšanas sistēma (auto-lift)	Iekārtai jābūt aprīkotai ar automātisko grozu pacelšanas sistēmu (auto-lift), kas, pabeidzot gatavošanas ciklu, automātiski paceļ grozu no karstās eļļas vides bez operatora klātbūtnes. Vismaz divi neatkarīgi pacelšanas mehānismi (atsevišķi katram cepšanas grozam). Šī prasība ir obligāta: nepārtrauktas ražošanas apstākļos operators neatrodas pastāvīgi pie iekārtas, tādēļ cikla kontrole ar parastu taimeru nav pietiekama pārcepšanas riska dēļ. Pretendentam jāapstiprina, vai sistēma ir rūpnīcā integrēta opcija, un jānorāda tās vēlākas uzstādīšanas iespējas.		
6.	Elektroniskā vadība un programmas	Elektroniskā vadības sistēma ar programmējamiem termiskajiem cikliem un programmējamām gatavošanas programmām; pretendents jānorāda programmu skaits. Pretendentam jānorāda, vai sistēma automātiski pielāgo gatavošanas laiku partijas lielumam. Vizuālā statusa indikācija (uzsīšana / gatavs darbam / nepieciešama operatora rīcība). Pretendentam jānorāda, vai vadības bloks nodrošina ekspluatācijas datu uzskaiti (darba		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		stundas, izpildītie cikli, filtrēšanas reizes) un to eksportēšanas funkcionalitāti uz ārējo datu nesēju.		
7.	Eļļas filtrēšanas sistēma	Katrai iekārtai atsevišķa, integrēta vai autonoma eļļas filtrēšanas sistēma ar iebūvētu sūkni (nedalīta starp abām iekārtām), kas ļauj filtrēt karstās eļļas filtrāciju darba maiņas laikā un darba atsākšanu bez pilnas atdzesēšanas. Kopēja filtrēšanas sistēma abām iekārtām nav pieļaujama (striktā alergēnu un garšas profilu nodalīšana). Komplektācijā ietilpst atsevišķa eļļas savākšanas/drenāžas tvertne katrai iekārtai. Pretendentam jānorāda pilna filtrēšanas cikla ilgums (min).		
8.	Drošības sistēmas	Iebūvēta aizsardzības sistēma pret eļļas pārkaršanu un pret sildīšanas elementu ieslēgšanos pie pazemināta eļļas līmeņa (aizdegšanās riska novēršanai). Drošības termostats ar manuālu atiestatīšanu. Pretendentam jāapraksta drošības sistēmu darbības un bloķēšanas princips.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
9.	Higiēna, sanitārā atbilstība un materiāli (HACCP)	Elļas vanna no pārtikas klases nerūsējošā tērauda (ne zemāk par AISI 304) ar noapaļotiem higiēniskajiem stūriem; pretendents jānorāda vannas izpildījuma veids (presēta bezšuvju vai metināta). Sildelementi paceļami kameras sanitārajai kopšanai un fiksējami vismaz vienā paceltā pozīcijā. Cepšanas grozi un demontējamās detaļas skaidri identificējamās starp abām iekārtām (krāsu kodējums vai cits pastāvīgs marķējums), izslēdzot to nejaušu sajaukšanu. Elļas drenāžas vārsts un atsevišķa savākšanas tvertne ietilpst komplektācijā. Visiem materiāliem saskarē ar pārtikas produkciju jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
10.	Komplektācija un uzstādīšana	Brīvi stāvošs izpildījums uz kājām (nav pieļaujams galda vai iebūvējamais variants). Bāzes piegādes komplektācijā katrai iekārtai ietilpst: 2 (divi) cepšanas grozi, vannas vāks/pārsegs, elļas savākšanas tvertne, pilns filtrēšanas piederumu komplekts. Pretendentam jānorāda komplektācijā iekļauto grozu gabarīti un skaits.		
11.	Gabarīti un pieslēgumi	Vienas iekārtas ārējie gabarīti nepārsniedz: platums 500 mm, dziļums 750 mm, augstums 1100 mm. Viens elektriskais pieslēguma kabelis katrai iekārtai. Pretendentam jānorāda elektriskā pieslēguma jauda (kW) un ražošanas telpā izdalāmā siltuma jauda (W).		
12.	Piegādes robežpunkti un komplektācija	Piegādes komplektā ietilpst: iekārtas ar visu iepriekš uzskaitīto aprīkojumu, montāža, pieslēgšana un nodošana ekspluatācijā. Piegādes apjomā neietilpst: tvaika un tauku nosūces zonts ar tauku filtriem, automātiskā		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		ugunsdzēsības sistēma zonta iekšpusē, elektrības pievada līnijas līdz iekārtai, lietotās eļļas uzglabāšanas tvertnes. Visām specifikācijā pieprasītajām funkcijām un komplektējošajām daļām jābūt pilnībā ietvertām piedāvājuma gala cenā (nav pieļaujama atsevišķa opciju apmaksa).		
13.	Atbilstība, dokumentācija un garantijas nosacījumi	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna ekspluatācijas, profilaktiskās tehniskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcija latviešu vai angļu valodā. Rūpnīcas garantija: ne mazāk kā 24 mēneši; pretendents jānorāda atsevišķs garantijas termiņš eļļas vannai, ja tāds tiek piedāvāts. Ražotnes darba režīms: 12 h/dienā, 7 dienas/nedēļā - pretendents rakstiski jāapstiprina, ka garantija nav ierobežota ar vienas maiņas ekspluatāciju, vai jānorāda piemērojamie nosacījumi. Pretendentam jānorāda rezerves grozu, sildelementu un filtru pieejamība, kā arī autorizētā servisa nodrošinājums Latvijā vai Baltijas reģionā un pieteikuma reakcijas laiks.		

Iepirkuma lote Nr. 6 - Rūpniecisko iegremdējamo mikseru iegāde

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 pielietojums	2 gab. - rūpnieciskais vertikālais iegremdējamais mikseris (blenderis) pārtikas produktu smalcināšanas, emulģēšanas un biezeņošanas procesiem tieši vārīšanas katlos un lielos tehnoloģiskajos traukos.		
2.	Piedāvātais zīmols, modelis	Pretendentam jānorāda iekārtas ražotājs un precīzs modelis (iekārtas identifikācijas un izsekojamības nolūkiem).		
3.	Trauka tilpums un iegremdējamā daļa	Iekārtas darba raksturlielumi paredzēti apstrādei tehnoloģiskajos traukos ar tilpumu ne mazāku kā 300 l (pēc ražotāja nominālās specifikācijas) - atbilstoši rūpniecisko vārīšanas katlu tilpumam. Iegremdējamā stieņa (caurules) garums: ne mazāks kā 550 mm (nodrošinot pilnu apstrādes dziļumu līdz katla pamatnei). Pretendentam jānorāda ražotāja deklarētais maksimālais apstrādājamā trauka tilpums un iegremdējamā stieņa garums (mm).		
4.	Jauda un darba ātrums	Pretendentam jānorāda piedziņas motora nominālā jauda (W). Pretendentam jānorāda rotācijas ātrums (apgr./min) un informācija par ātruma regulēšanas iespējām.		
5.	Higiēna un materiāli (HACCP)	Iegremdējamais stienis (caurule), griezējnaža aizsargzvans un griezējnazis izgatavoti no pārtikas klases nerūsējošā tērauda. Aizsargzvans un griezējnazis demontējami sanitārajai kopšanai bez instrumentiem.		

Nr.	Parametrs	Prasība	Pretendenta sniegtā informācija / tehniskā vērtība	Parametra pamatojošā dokumenta atzīme (dokuments, lappuse, vieta, marķējums Nr.)
		Visiem materiāliem saskarē ar pārtikas produkciju jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām.		
6.	Balsts un ergonomika	Bāzes piegādes komplektācijā ietilpst balsts (turētājs) iekārtas stabilai fiksācijai pie vārīšanas katla vai trauka apmales, izslēdzot nepieciešamību operatoram turēt iekārtu manuāli visa procesa laikā. Ja fiksācijas balsts ražotāja standarta komplektācijā ir izvēles (opciju) aprīkojums, tas pilnībā jāiekļauj piedāvājuma bāzes cenā. Pretendentam jānorāda balsta savietojamais trauku diametru diapazons (mm) un iekārtas neto masa (kg).		
7.	Pieslēgumi	Pretendentam jānorāda elektriskā pieslēguma jauda (kW) un barošanas spriegums.		
8.	Atbilstība un tehniskā dokumentācija	CE marķējums; ražotāja atbilstības deklarācija; pilna ekspluatācijas, profilaktiskās tehniskās apkopes un sanitārās apstrādes (tīrīšanas) instrukcija latviešu vai angļu valodā.		
9.	Garantijas nosacījumi	Rūpnīcas garantija vismaz 24 mēneši iekārtai kopumā un visiem tās pamata un palīgmezgliem.		

Vārds, uzvārds, amats

paraksts

3. pielikums

FINANŠU PIEDĀVĀJUMS

Termiskās gatavošanas iekārtas

vieta, datums

Iepirkuma lote / izmaksu postenis	Daudzums	Cena par vienību bez PVN (EUR)	Kopā bez PVN (EUR)
Iepirkuma lote Nr. 1 - Iebraucamo kombinēto tvaika- konvekcijas krāšņu (konvektomātu) iegāde	6 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 2 - Automātiski sagāžamo cilindrisko vārīšanas katlu ar integrēto maisītāju iegāde	4 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 3 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (līdzena virsma) iegāde	1 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 4 - Rūpnieciskās elektriskās cepšanas plātnes (rievota virsma) iegāde	1 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 5 - Profesionālo elektrisko fritēšanas iekārtu (fritēžu) iegāde	2 gab.		
Iepirkuma lote Nr. 6 - Rūpniecisko iegremdējamo mikseru iegāde	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

Termiskās gatavošanas iekārtas

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

Termiskās gatavošanas iekārtas

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, specifikāciju, 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