

IEPIRKUMA PRIEKŠMETA TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA Nr. LAD_2026/4.2-6

Dalībai atklātā projektu konkursā Eiropas lauksaimniecības fonda lauku attīstībai investīcijām materiālajos aktīvos 2023.–2027. gada plānošanas perioda, intervencē LA 4.2 "Atbalsts ieguldījumiem pārstrādē".

1. Atbalsta pretendents: **SIA "Rūjienas saldējums"**
2. Nodokļa maksātāja numurs: **LV 44103057131**
3. Pasūtītāja adrese: **Upes iela 5, Rūjiena, Rūjienas novads, LV-4240**
4. Kontaktpersona: **Igors Miezis, tālr. +37129180444, e-pasts: igors.miezis@rujienassaldejums.lv**
5. Informācija par iepirkuma priekšmetu: **Minimēlts BIG ražošanas līnija ar alternatīvu metodi slāpekļa patēriņa samazinājumam.**
6. Objekta vieta: **Upes iela 5, Rūjiena, Rūjienas novads, LV-4240**
7. Piegādes laiks: līdz **31.07.2027.**
8. Piedāvājuma derīguma termiņš: līdz **28.12.2026.**
Ja objektīvu iemeslu dēļ iepirkuma līgumu nevar noslēgt noteiktajā termiņā, pasūtītājs var rakstiski pieprasīt piedāvājuma spēkā esamības termiņa pagarināšanu. Ja pretendents piekrt pagarināt piedāvājuma spēkā esamības termiņu, nemainot sava piedāvājuma saturu un cenu, tas par to rakstiski paziņo pasūtītājam.
9. Iekārtu tehniskā specifikācija:

#	Prasība	Minimālie tehniskie parametri
1	Iekārtas daudzums	1 komplekts.
2	Pielietojums	Mini Melts BIG saldējuma bumbiņu automatizēta ražošana.
3	Ražošanas process	Saldējuma masas padeve, precīza dozēšana un formēšana, strauja sākotnējā sasaldēšana, turpmāka sasaldēšana bumbiņu formā, glazūras vai ārējās kārtas vienmērīga uzklāšana un gatavā produkta nepārtraukta izvadīšana.
4	Gatavā produkta nominālais diametrs	20 mm pēc glazūras vai ārējās kārtas uzklāšanas.
5	Pieļaujamā diametra novirze	Ne vairāk kā ± 2 mm (gatavā, ar glazūru vai ārējo kārtu pārklātā produkta pieļaujamais diametra diapazons 18–22 mm).
6	Ražošanas jauda	Ne mazāk kā 150 kg prasībām atbilstoša gatavā produkta stundā.
7	Darbības režīms	Automātisks un nepārtraukts ražošanas process.
8	Sasaldēšanas tehnoloģija un alternatīvais risinājums	Pieļaujams: A) kombinēts kriogēns un mehānisks risinājums ar pārtikas kvalitātes šķidro slāpekli (LN2); B) vai B) alternatīvs risinājums ar pārtikas kvalitātes CO ₂ , slēgta cikla mehānisku sasaldēšanu vai citu tehniski līdzvērtīgu metodi.

#	Prasība	Minimālie tehniskie parametri
9	Sasaldēšanas vide un tās kvalitāte	Ja sasaldēšanas vide tieši saskaras ar pārtiku, izmanto pārtikas kvalitātes E941 slāpekli vai E290 oglekļa dioksīdu (CO ₂), kas atbilst piemērojamajām ES prasībām. Pretendentam jānorāda sasaldēšanas vide un process, padeves spiediens, maksimālā plūsma, kvalitātes prasības un nepieciešamie drošības pasākumi
10	Resursu un enerģijas patēriņa robežvērtības	A variants (LN2): piedāvātajai iekārtai jānodrošina ne vairāk kā 1,70 kg LN2 uz 1 kg prasībām atbilstoša gatavā produkta. Pretendentam jānorāda nominālais un maksimālais LN2 patēriņš kg/h pie piedāvātās nominālās ražības. B variants (CO ₂ , mehānisks vai cits alternatīvs risinājums): pretendentam jānorāda attiecīgi sasaldēšanas vides patēriņš kg/kg un kg/h un/vai elektroenerģijas patēriņš kWh/kg un kW pie piedāvātās nominālās ražības.
11	Patēriņa un alternatīvā risinājuma pamatojums	Jāpievieno ražotāja datēta un parakstīta tehnisko datu lapa, kurā identificēta iekārtas marka un modelis, norādītas patēriņa vērtības, kā arī aprēķins, FAT/SAT protokols vai cita pārbaudāma tehniskā informācija. B variantam papildus jāpamato tehniskā, ekonomiskā un vides piemērotība, norādot patēriņu uz 1 kg produkta, paredzamās ekspluatācijas izmaksas un aprēķināto siltumnīcefekta gāzu emisiju kg CO ₂ /kg produkta, kā arī izmantoto emisijas koeficientu avotu un datumu. <i>Vispārīgi apgalvojumi, piemēram, "videi draudzīgs", "zems" vai "efektīvs", ir nepietiekami, ja tiem nav pievienotas skaitliskas vērtības un pamatojums.</i>
12	Pieņemšanas testa nosacījumi	Tests pasūtītāja ražotnē ilgst vismaz 8 nepārtrauktas darba stundas. Vismaz 4 secīgas stundas pēc režīma stabilizācijas vienlaikus jānodrošina: gatavā produkta diametrs pēc glazūras vai ārējās kārtas uzklāšanas 20 ±2 mm, pārklājuma daudzums un vienmērīgums atbilst pretendenta piedāvājumā norādītajām vērtībām, un vidējā produkta serdes temperatūra pie līnijas izejas nav augstāka par -18 °C. A variantam LN2 īpatnējais patēriņš nedrīkst pārsniegt 1,70 kg/kg; B variantam faktiskie resursu un enerģijas patēriņa rādītāji nedrīkst pārsniegt pretendenta piedāvājumā norādītās vērtības.
13	Sasaldēšanas procesa kontrole	Regulējami un uzraugāmi galvenie sasaldēšanas procesa parametri, tostarp temperatūra, procesa ilgums vai līnijas ātrums, kriogēnās vides plūsma un momentālais un uzkrātais patēriņš vai alternatīvā risinājuma enerģijas patēriņš.
14	Gatavā produkta stāvoklis	Vienmērīgi sasaldētas, savstarpēji atdalītas bumbiņas ar vienmērīgu, receptūrai atbilstošu glazūras vai ārējās kārtas pārklājumu, kas piemērotas turpmākai pārvietošanai, iepakojšanai un uzglabāšanai.
15	Produkta un glazūras padeve un dozēšana	Automātiska, vienmērīga un atsevišķi regulējama saldējuma masas un glazūras vai ārējās kārtas materiāla padeve. Pretendentam jānorāda regulējamais pārklājuma dozēšanas diapazons, dozēšanas precizitāte un tās pārbaudes metode. Iestatījumam jānodrošina stabila produkta forma un izmērs pie ražības ne mazākas par 150 kg/h.
16	Glazūras vai ārējās kārtas uzklāšana un produkta izvadīšana	Integrēta automātiska sistēma vienmērīgai glazūras vai citas pārtikai paredzētas ārējās kārtas uzklāšanai uz visas bumbiņas virsmas, nodrošinot nepārtrauktu gatavā produkta izvadīšanu un nepieļaujot bumbiņu salīpšanu, pārklājuma nevienmērību vai ražošanas plūsmas aizsprostošanu.

#	Prasība	Minimālie tehniskie parametri
17	Produktu klāsts	Iespēja ražot dažādu receptūru, garšu un ārējā pārklājuma veidu produktus.
18	Vadības sistēma	PLC vai tehniski līdzvērtīga automātiska vadības sistēma.
19	Operatora vadība	HMI skārienekrāns vai tehniski līdzvērtīga operatora saskarne procesa iestatīšanai, uzraudzībai un trauksmju attēlošanai.
20	Konstrukcijas materiāli	Produkta saskares daļas izgatavotas no pārtikas rūpniecībai piemērota materiāla.
21	Atbilstība	CE marķējums; atbilstība piemērojamajām ES pārtikas ražošanas iekārtu, mašīnu drošības, elektrodrošības, spiedieniekārtu, kriogēno sistēmu, aukstuma sistēmu, aukstuma aģentu un pārtikas saskares materiālu prasībām.

10. Ja piedāvājumā iekļauts papildu aprīkojums, to uzskaita;

11. Tehniskā dokumentācija (rokasgrāmata) latviešu vai angļu valodā;

12. Iekārtām ir jābūt atbilstošām ES prasībām un attiecīgi sertificētām.

12.1. Atbilstības sertifikāti jāpievieno, piegādājot iekārtas;

13. Garantijas termiņš ir vismaz 12 mēneši no pieņemšanas–nodošanas akta parakstīšanas dienas.

14. Pretendentam jānodrošina garantijas apkope un pēcgarantijas serviss.

Garantijas laikā pretendents novērš konstatētos defektus un nomaina bojātās detaļas, izņemot palīgmateriālus un detaļas, kas pakļautas dabiskam nodilumam.

15. Pretendentam ir vismaz **viena** gada darbības pieredze jomā ar kuru saistīts iepirkums.

16. Cenas veidošanās rādītāji:

16.1. kopējā samaksa par iekārtu, ieskaitot:

16.1.1. piegādi, montāžu un uzstādīšanu;

16.1.2. iekārtu pārbaudes tests;

16.1.3. personāla apmācību;

16.2. Izmaksas norādīta EUR, bez PVN.

17. Pretendentam ir jāsniedz Apliecinājums par neatkarīgi izstrādātu piedāvājumu atbilstoši (Pielikums Nr.1) paraugam.

18. Piedāvājuma sagatavošanas prasības:

18.1. Informācija par pretendentu (uzņēmuma rekvizīti);

18.2. Iepirkuma priekšmeta tehniskā specifikācija, norādot marku un modeli;

18.3. Paredzamais līguma izpildes termiņš;

18.4. Piedāvājuma derīguma termiņš;

18.5. Atsauce par IEPIRKUMA PRIEKŠMETA TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA Nr. LAD_2026/4.2-6 punktos 13. 14. un 15. noteikto prasību nodrošināšanu.

18.6. Piedāvājuma cena EUR bez PVN;

18.7. Piedāvājuma datums, sagatavotāja vārds, uzvārds, amats, kontaktinformācija;

18.8. Piedāvājums sagatavots datorrakstā (valsts vai angļu valodā), iekļaujot visu prasīto informāciju.

18.9. Piedāvājumam (LV rezidentiem) jābūt parakstītam ar e-parakstu.

19. Pretendenta atlases kritēriji: pasūtītājs izvēlēsies ekonomiski visizdevīgāko piedāvājumu, kas vislabāk atbilst tā vajadzībām un nodrošina piešķirtā finansējuma efektīvu izmantošanu. Piedāvājumu vērtēšanā tiks piemērots zemākās cenas kritērijs, vienlaikus ņemot vērā tehniski un ekonomiski pamatotāko risinājumu ar iespējami mazāku ietekmi uz vidi.

20. Informācija par iepirkumu publicēta Iepirkuma uzraudzības biroja mājas lapā <https://www.iub.gov.lv/lv> un pretendentiem piedāvājums jāiesniedz līdz **2026.gada 29. septembrim**, e-pastā: igors.miezis@rujienassaldejums.lv.

14.09.2026.