

**SABIEDRĪBA AR IEROBEŽOTU ATBILDĪBU
„VESELĪBAS CENTRS ILŪKSTE”**

Reģ. Nr. 41503014677

Raina iela 35, Ilūkste, Ilūkstes novads, LV-5447, tālr.65462455, e-pasts: veseliba@ilukste.lv

UZAICINĀJUMS PIEDALĪTIES CENU APTAUJĀ/TIRGUS IZPĒTĒ

16.09.2020.

Nr.01-06/228

**Par cenu piedāvājumu ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai
SIA “Veselības centrs Ilūkste” klientu vajadzībām**

SIA “Veselības centrs Ilūkste” lūdz piedalīties tirgus izpētē/cenu aptauja Nr. SIA VCI2020/CA-4-ED “Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana “Veselības centrs Ilūkste” klientu vajadzībām” un iesniegt cenu piedāvājumu.

SIA “Veselības centrs Ilūkste” veic Cenu aptauju, lai nodrošinātu atklātumu, brīvu konkurenci starp Pretendentiem un optimālu finanšu līdzekļu izmantošanu.

1. Pasūtītājs:

Pasūtītāja nosaukums	SIA “Veselības centrs Ilūkste”
Juridiskā adrese	Raiņa iela 35, Ilūkste, Ilūkstes novads, LV-5447
Reģistrācijas numurs	41503014677
Bankas nosaukums	Valsts kase
Bankas kods	TRELLV22
Bankas konts	LV43TREL918370800200B
Tālrunis	65462455
E-pasts	veseliba@ilukste.lv
Interneta mājas lapa	www.ilukste.lv
Kontaktpersonas	Vecākā medicīnas māsa Ilona Suitiņa, mob.tel. 22485155; e-pasts: veseliba@ilukste.lv (jautājumos par tehnisko specifikāciju) Iepirkumu speciālists Maruta Samoviča, mob.tel. 29422035, e-pasts: veseliba@ilukste.lv (jautājumos par nolikumu)

2. Iepirkuma priekšmets un apjoms:

2.1. **Cenu aptaujas priekšmets**-“Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana SIA “Veselības centrs Ilūkste” klientu vajadzībām”. Prasības cenu aptaujas priekšmetam noteiktas Nolikumā (Tehniskās prasības ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai)- 1.pielikums.

2.2. **Apjoms**- ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana SIA “Veselības centrs Ilūkste” ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas nodaļas Ilūkste 69 (sešdesmit deviņiem) klientiem.

3. Paredzamais līguma izpildes laiks, vieta, mērķa grupa un paredzamā līguma summa

3.1. Ēdināšanas pakalpojums jānodrošina no **2021.gada 1.janvāra līdz 2021.gada 31.decembrim**.

3.2. Pakalpojuma sniegšanas adrese (Līguma izpildes vieta): SIA “Veselības centrs Ilūkste”, Raina iela 35, Ilūkste, Ilūkstes novads, LV-5447

3.3. Pretendentam iesniedzot savu piedāvājumu Cenu aptaujā, Finanšu piedāvājums /tehniskā specifikācija jā sagatavo iekļaujot visas izmaksas, kas nepieciešamas piedāvātā pakalpojuma nodrošināšanu.

4. Piedāvājuma iesniegšanas vieta, datums un laiks

4.1. Piedāvājums jāiesniedz Pasūtītājam darba dienās no plkst.08:30 līdz plkst.17:00, bet ne vēlāk kā līdz **2020.gada 30.septembrim plkst. 17:00.**

4.2. Piedāvājuma iesniegšanas vieta: SIA “Veselības centrs Ilūkste”, Raiņa iela 35, Ilūkste, Ilūkstes novads, LV-5447, iesniedzot personiski reģistratūrā vai iesniedzot elektroniski uz e-pastu: veseliba@ilukste.lv

5. Piedāvājuma derīguma termiņš.

Visu Pretendentu piedāvājumi ir spēkā līdz iepirkuma līguma parakstīšanas brīdim vai brīdim, kad Cenu aptauja ir pārtraukta, neizvēloties nevienu piedāvājumu.

6. Prasības piedāvājumu iesniegšanai un noformēšanai

6.1. Piedāvājumi jāiesniedz vienā eksemplārā. Iesniedzot piedāvājumus personiski, piedāvājuma dokumentiem jābūt caursūtiem.

6.2. Piedāvājums jāiesniedz aizvērtā, aizzīmogotā un parakstītā aploksnē vai jānosūta uz e-pastu norādot sekojošu informāciju:

6.2.1. Pretendenta nosaukumu un adresi;

6.2.2. norāde **“Piedāvājums Cenu aptaujai Nr. SIA VCI2020/CA-4-ED “Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana SIA “Veselības centrs Ilūkste” vajadzībām”**

7. Pretendenti pirms piedāvājumu iesniegšanas termiņa beigām var grozīt vai atsaukt iesniegto piedāvājumu.

8. Vispārējās prasības pretendentiem

8.1. Par Pretendentiem var būt personas, kuras atbilst šī nolikuma prasībām un kuras izsaka vēlēšanos piedalīties Cenu aptaujā.

8.2. Pretendents ir reģistrēts atbilstoši Latvijas Republikas normatīvo aktu prasībām.

8.3. Attiecībā uz Pretendentu nav pasludināts tā maksātnespējas process (izņemot gadījumu, kad maksātnespējas procesā tiek piemērota sanācija vai cits līdzīga veida pasākumu kopums, kas vērsts uz parādnieka iespējamā bankrota novēršanu un maksātspējas atjaunošanu), apturēta vai pārtraukta tā saimnieciskā darbība, uzsākta tiesvedība par tā bankrotu vai tas tiek likvidēts.

8.4. Visi Pretendenti piedalās Cenu aptaujā uz vienādu noteikumu un vienlīdzības pamata.

9. Pretendenta iesniedzamie dokumenti.

Pretendents iesniedz šādus dokumentus:

1) Rakstisku pieteikumu Cenu aptaujai, uz kura jānorāda - Pretendenta pilnu nosaukumu, adresi, reģistrācijas Nr., tālruna Nr., bankas rekvizītus (nosaukums, kods, konta numurs); Pretendenta uzņēmuma vadītāja un personas, kas pārstāvēs Pretendentu Tirdzniecības Cenu aptaujā un līguma izpildē, vārdu, uzvārdu. (Pielikums Nr.2)

• Pieteikumam pievieno Latvijas Republikas Uzņēmuma reģistra vai līdzvērtīgas iestādes citā valstī izsniegtu reģistrācijas apliecību vai izziņu, kas apliecina, ka Pretendents ir reģistrēts likumā noteiktajā kārtībā (kopija).

2) **Ja Pretendents iesniedzamos dokumentus iesniedz elektroniski, tiem jābūt parakstītiem un ieskanētā veidā nosūtītiem Pasūtītājam.**

3) Finanšu piedāvājums, norādot tajā piedāvātās Cenu aptaujas priekšmeta parametrus saskaņā ar Tehnisko specifikāciju pēc norādītā parauga (Pielikums Nr.3)

10. Lēmuma pieņemšana.

10.1. Līgums par pakalpojuma sniegšanu tiks slēgts ar Pretendentu, kurš būs piedāvājis pakalpojumu, kas atbilst Tehniskās specifikācijas aprakstam un būs ar **viszemāko cenu**.

10.2. Pēc lēmuma pieņemšanas Pasūtītāja mājas lapā www.ilukste.lv (*sadaļā: /Iepirkumi un izsoles/*) tiks publicēta informācija par uzvarētāju.

10.3. Pasūtītājs patur tiesības pārtraukt Cenu aptauju, ja uz Cenu aptauju nepiesakās neviens Pretendents vai Pretendents, kurš iesniedzis piedāvājumu izsludinātajai Cenu aptaujai neatbilst nolikuma prasībām. Pasūtītājs, pārtraucot Cenu aptauju, izsludina atkārtoti Cenu aptauju.

11. Iepirkuma līgums

11.2. Līgums var tikt slēgts ar vienu Pretendentu.

11.3. Ja izraudzītais Cenu aptaujas uzvarētājs atsakās slēgt līgumu ar Pasūtītāju, Pasūtītājs izvēlas nākamo piedāvājumu ar **viszemāko cenu**.

NOLIKUMS

Tehniskās prasības ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai

- 1. Normatīvie akti, kuru prasības un ieteikumi jāievēro pretendētam, sagatavojot piedāvājumu un sniedzot sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumus**
 - 1.1. Pārtikas aprites uzraudzības likums.
 - 1.2. LR Ministru kabineta noteikumi:
 - 1.2.1. Nr.172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” (13.03.2012.);
 - 1.2.2. Nr. 461 “Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” (12.08.2014.);
 - 1.2.3. Nr.545 “Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”, (29.09.2015.);
 - 1.2.4. Nr. 431 “Higiēnas prasības sociālās aprūpes institūcijām” (12.12.2000.);
 - 1.2.5. Veselības ministrijas 21.05.2020. apstiprinātie ieteikumi “Veselīga uztura ieteikumi pieaugušajiem” (21.05.2020);
 - 1.3. Eiropas parlamenta un padomes regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) „Par pārtikas produktu higiēnu”.
2. Pretendētam ir jāiesniedz, jāaskaņo un jāapstiprina ēdienkarte izvērstā formā, norādot izejvielas, ievērojot Ministru kabineta 13.03.2012 noteikumu Nr. 172 “Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” vismaz 14 kalendārajām dienām, kur piedāvātie ēdieni nedrīkst atkārtoties vismaz 14 dienas pēc kārtas.
3. Pretendētam jānodrošina nepieciešamais darbspēks un transports, lai varētu īstenot kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu, tai skaitā ēdiena piegādi.
4. Pretendētam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu izpildei atbilstošas kvalifikācijas darbinieki, to apmācība higiēnas jautājumos un medicīnisko pārbaužu veikšanu normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā, kā arī personāla personīgās higiēnas ievērošana. Pretendētam jānodrošina visiem darbiniekiem piemērots darba apģērbs un individuālie aizsardzības līdzekļi (turpmāk – IAL).
5. Pretendētam jānodrošina pārtikas nekaitīgums jānodrošina visos pārtikas aprites posmos, sākot ar primāro ražošanu.
6. Pretendētam jānodrošina iekārtas ar atbilstošu temperatūras režīmu pārtikas produktu uzglabāšanai, ko nevar droši glabāt apkārtējās vides temperatūrā, jo īpaši saldētai pārtikai. Uzglabāšanā jāievēro produktu saderība.
7. Pārtikas produkti jāuzglabā atbilstoši labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijām slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem.
8. Pretendētam ēdiena pagatavošana pamatā jāveic uz vietas, 2.punktā norādītajās adresēs.
9. Pēc līguma slēgšanas Pretendēta pienākums ir reģistrēt pakalpojuma sniegšanas vietu PVD uzraudzībai. Pēc PVD pārbaudes iesniegt akta kopiju Pasūtītājam.
10. Brokastu, pusdienu, launaga un vakariņu sagatavošana un pasniegšana visās nedēļas dienās (tai skaitā brīvdienās un svētku dienās) jāorganizē no plkst. 8.00 līdz 20.00, ievērojot sekojošus ēdienreīžu laikus:
 - 10.1. brokastis no 8.30 līdz 9.30;
 - 10.2. pusdienas no 12.30 līdz 13.30;
 - 10.3. launags no 15.30 līdz 16.30;

- 10.4. vakariņas no 19.00 līdz 20.00.
11. Svētku un piemiņas, atceres dienās – Vecgada un Jaungada dienā, Lieldienās, Latvijas Republikas Neatkarības atjaunošanas dienā, Mātes dienā, Vasarsvētkos, Līgo dienā, Starptautiskā senioru dienā, Latvijas Republikas proklamēšanas dienā, attiecīgā sociālās aprūpes centra izveidošanas dienā un citās Pasūtītāja noteiktajās dienās (ne vairāk par piecām), konsultējoties ar Pasūtītāja norādīto pārstāvi jānodrošina svētku ēdienkarte.
 12. Iestādes klientu ekskursiju gadījumos izsniegt tam piemērotus produktus un ēdienus (līdzņemšanai).
 13. Jānodrošina iespēja Pasūtītāja pārstāvim (iestādes ārstniecības personai) pirms ēdienu sadales novērtēt gatavo ēdienu paraugus, tai skaitā nosvērt un noteikt tā temperatūru, atbilstību ēdienkartei, parauga vērtējuma rezultāti jāieraksta attiecīgā žurnālā.
 14. Pakalpojuma sniedzējs pirms ēdiena sadales visiem ēdieniem paņem paraugus, kurus marķē, norādot parauga ņemšanas laiku (stundu, minūti). Paraugus uzglabā ledusskapī 24 stundas 2-6 °C temperatūrā. Pēc 24 stundām ēdienu paraugus iznīcina.

2. Prasības ēdiena pagatavošanai.

15. Pretendentam par saviem līdzekļiem, pakalpojuma nodrošināšanai, jāieģādājas ēdiena sagatavošanai nepieciešamie produkti.
16. Ēdienkartēm, ēdienu izvēlei un gatavošanas veidam jāatbilst spēkā esošo normatīvo aktu un tehniskās specifikācijas prasībām. Uztura enerģētiskai vērtībai jābūt 1700–2800 kcal/dienā. Jāievēro šāds uzturvielu sadalījums:
 - 16.1. olbaltumvielas 43–105g dienā
 - 16.2. tauki 47–93g dienā
 - 16.3. ogļhidrāti 191–419g dienā
 - 16.4. balastvielas 25–35g dienā
 - 16.5. vāramā sāls līdz 5g dienā
 - 16.6. šķidrums 1,5–2 l dienā
17. Ēdienkartē jābūt iekļautiem ēdieniem no visām galvenajām produktu grupām:
 - 17.1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piemēram, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, kā arī graudaugu pārslas, vārīti makaroni, vārīti rīsi vai citi putraimi, tai skaitā pilngraudu);
 - 17.2. Olbaltumvielām bagāti produkti – gaļa (liesa), zivis (fileja), olas, pākšaugi;
 - 17.3. 4–6 reizes nedēļā lietot liesu gaļu (no tām vismaz 2 dienas putnu gaļu) – tvaicētā, sutinātā, maltā vai vārītā veidā;
 - 17.4. Zivis lietot vismaz 2–4 reizes nedēļā;
 - 17.5. Ola vai omlete 2 reizes nedēļā;
 - 17.6. Pākšaugus (zirņus, pupiņas, šķeltos zirņus, lēcas) lietot 2–3 reizes nedēļā – biezputrā vai zupā, kā arī ar dārzeņiem;
 - 17.7. Piena produkti (piens, skābpiena produkti, pārsvarā ar pazeminātu tauku procentu) – 500 – 700g dienā, sadalot to 2–4 reizēs;
 - 17.8. Ieteicams kefīrs vai paniņas, kas var būt tīrā veidā vai sajaukts ar zaļumiem vai augļiem, ogām;
 - 17.9. Pēc saskaņotās ēdienkartes atbilstoši nozīmētajai ēdināšanas diētai, trekno skābo un saldo krējumu salātos, zupās un citos ēdienos aizstāt ar krējumu ar samazinātu tauku saturu, jogurtu. Īpaši ieteicami ir skābpiena produkti ar lakto - un bifido - baktēriju piedevām, jo tie uzlabo gremošanas sistēmas darbību;
 - 17.10. Biezpiens 2–4 reizes nedēļā;
 - 17.11. Siers visos veidos, mazāk – treknās un asās siera šķirnes
 - 17.12. Vairākas reizes dienā uzturā lietot dārzeņus, augļus un ogas, īpaši vietējos. Visus augļus un dārzeņus izvēlēties atbilstoši sezonalitātei.
 - 17.13. Ēdienkartē katru dienu jābūt gan svaigām, gan termiski apstrādātām saknēm un

- dārzeņiem.
- 17.14. Augļi, ogas lietojami gan svaigi, gan ķīseļos, kompotos, saldajos ēdienos, salātos.
 - 17.15. No taukiem vairāk jāizmanto augu eļļas (rapšu, olīvu, saulespuķu). Jāierobežo dzīvnieku tauku lietošana (sviests, margarīns, trekna gaļa). Mazāk par 300 mg holesterīna dienā. Nelietot hidrogenētos un daļēji hidrogenētos taukus.
 18. Izvairīties no cīsiņu, desu, speķa, trekna gaļas, un kūpinājumu lietošanas. Ne biežāk kā reizi nedēļā lietot tādus produktus kā:
 - 18.1. desas, cīsiņus, gaļas un zivju konservus;
 - 18.2. sālītu un kūpinātu gaļu un zivis;
 - 18.3. sālītus dārzeņu konservus.
 19. Mazāk lietot sāli un cukuru:
 - 19.1. sāls daudzumam ko pievieno gatavojot ēdienu nedrīkst būt lielāks par 3 gramiem, jo nepieciešamais daudzums tiek saņemts ar rūpnieciski gatavotiem ēdieniem (maize, siers u.c.);
 - 19.2. lai uzlabotu ēdiena garšu, ēdiena pagatavošanai sāls vietā lietot svaigu vai kaltētu garšaugu un garšvielu, ķiplokus un sīpolus, dzērveņu, cidoniju, citronu un citas skābās sulas;
 - 19.3. pieļaujamais cukura daudzums – līdz 40g dienā.
 20. Jānodrošina dzeramais ūdens 1,5l dienā (no šī daudzuma 600-700 ml ēdienā, 700-800ml - dzērienos.).
 21. Ēdināšanas pakalpojumā izmantotie pārtikas produkti nedrīkst saturēt ģenētiski modificētos organismus, nedrīkst sastāvēt no tiem un nedrīkst būt ražoti no tiem.
 22. Ēdienkarte jāmaina atbilstoši sezonai, ievērojot Tehniskā specifikācijā norādītās prasības.
 23. Ēdināšanas pakalpojumam augļi, ogas un dārzeņi jāizmanto, ņemot vērā to sezonalitāti un pieejamību tirgū, kā arī ievērojot Zemkopības ministrijas izstrādāto vietējo augļu un dārzeņu pieejamības kalendāru, kas publicēts Iepirkumu uzraudzības biroja mājaslapā internetā https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/Auglu_pieejamibas_kalendars.pdf un https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/ZM/partika/zalais%20iepirkums/darzenu_pieejamibas_kalendars.pdf
 24. Gatavos ēdienus nedrīkst glabāt ilgāk par 2 stundām un atkārtoti sildīt.
 25. Izmantojamie siltumapstrādes veidi:
 - 25.1. Vārīšana;
 - 25.2. Sautēšana;
 - 25.3. Tvaikošana;
 - 25.4. Sacepšana, izmantojot konvekcijas krāsnis, vai elektriskās cepeškrāsnis, lietojot saudzējošu gatavošanas režīmu.
 26. Ēdienkartē iekļaujamās šāda veida zupas:
 - 26.1. Buljona zupas ar gaļu;
 - 26.2. Veģetārās zupas;
 - 26.3. Biezeņu zupas;
 - 26.4. Tumes;
 - 26.5. Piena zupas;
 - 26.6. Aukstās zupas (siltajā gadalaikā).
 27. Putraimu, makaronu un pākšaugu ēdieni:
 - 27.1. Biezputras – pusšķidrās. Iespējams gatavot kopā ar kartupeļiem, augļiem, dārzeņiem;
 - 27.2. Makaronus ieteicams izmantot sacepumiem, vārītus, kā arī zupās;
 - 27.3. Pākšaugu ēdienus izmantot zupām, sautējumiem, sacepumiem, biezeņiem.
 28. Ieteicams lietot mērces, ja tās uzlabo un dažādo ēdiena garšu, konsistenci, padara ēdienu sulīgāku:

- 28.1. Buljona mērces;
 - 28.2. Baltās mērces;
 - 28.3. Sakņaugu mērces.
29. Ēdiena konsistencei jābūt mīkstai, lai to varētu viegli sakošļāt. Gaļu lietot pārsvarā maltā veidā (mērcēs, kotletēs, sakņu sautējumos un tml.), putrām jābūt pusšķidrām, maizei – viegli sakošļājamai.
30. Brokastis un vakariņas obligāti jānodrošina siltais ēdiens.
31. Sastādot pusdienu ēdienkarti, nodrošina, ka tajā iekļauj:
- 31.1. Zupu (ar iespēju izvēlēties vienu no divām) un gaļas /zivju pamatēdienu vai
 - 31.2. Gaļas/zivju pamatēdienu un desertu
32. Launagā jānodrošina ēdiens, kas nav jāpasniedz siltā veidā.
33. SIA “Veselības centrs Ilūkste” klientiem jānodrošina nepieciešamās diētas, Pasūtītāja noteiktam personu skaitam. Precīzs personu skaits tiks noteikts līguma izpildes laikā.
- Nepieciešamās diētas:
- 33.1. Saudzējošā diēta – Uzturvērtība tāda pati kā Pamatdiētai, bet ēdiens ķīmiski, termiski, mehāniski saudzējošs. Lielākajai daļai kuņģa-zarnu trakta slimniekiem, kardioloģiskajiem, uroloģiskiem pacientiem
 - 33.2. Diēta cukura diabēta pacientiem
 - 33.3. Pusšķidrā diēta – Rīšanas traucējumi, pēc insultiem, problēmas mutes dobumā (slikts zobu stāvoklis), rīklē, barības vadā u.c. Pilnvērtīgs ēdiens pusšķidra, mīksta konsistence (blenderēts).
 - 33.4. Veģetārs uzturs – Atbilstoši veģetārisma veidam pilnvērtīgs uzturs izslēdzot gaļu, zivis, olas, piena produktus vai visus minētos.
 - 33.5. Olbaltumvielu diēta – Augsta kaloritāte, kuru nodrošina ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu. To nozīmē, ja ir pazemināts svars, atveseļošanās periodā, onkoloģiskas saslimšanas u.c.
 - 33.6. Nepieciešamības gadījumā var būt vajadzīgas arī citas diētas. Ēdienkarte diētām jāpasaka ar uztura speciālistu.

3. Prasības ēdiena izsniegšanai.

34. Pretendents nodrošina nepieciešamos traukus, tai skaitā termo traukus u.c., un piederumus, tai skaitā piederumus ēdiena sadalei, trauku ratus, termo ratus, gumijotus palikņus u.c., kas nepieciešami ēdiena pasniegšanai Pasūtītāja klientiem, nodrošina minētā inventāra atjaunošanu pēc Pasūtītāja norādījumiem.
35. Traukiem jābūt triecienizturīgiem, viegliem, vēlams bez papildus noformējuma, klasiskas formas.
36. Pretendenta darbinieki nodrošina ēdienu sadali vai/un ēdiena nodošanu Pasūtītāja klientiem, Pasūtītāja ēdiena sadales telpās. Klientiem ēdināšanas pakalpojums tiek nodrošināts ar klienta aprūpētāja starpniecību, nododot ēdienu, kas izvietots izdales ratos, Pasūtītāja norīkotajai personai/personām.
37. Ēdienu sadale klientiem, kuriem nepieciešama īpaša diēta, notiek nogādājot šos ēdienus līdz attiecīgam sadales punktam.
38. Pretendents nodrošina atbilstošu ēdiena pasniegšanas temperatūru: karstajiem ēdieniem – temperatūru ne zemāku par +65° līdz +80°C, aukstajiem ēdieniem – temperatūru ne augstāku par +10° līdz +14° C.

PIETEIKUMS

Cenu aptauja Nr. SIA VCI2020/CA-4-ED "Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana SIA "Veselības centrs Ilūkste" vajadzībām"

Pretendenta nosaukums _____

Reģistrācijas Nr. _____

Nodokļu maksātāja (PVN) reģistrācijas Nr. _____

Juridiskā adrese _____

tālr., fakss _____ e-pasts _____

Kontaktpersonas amats, vārds, uzvārds, tālr. _____

Bankas nosaukums _____ SWIFTkods _____

Konta numurs _____

Pretendents [pretendenta nosaukums], reģ. Nr. [reģistrācijas numurs], [adrese], tā [personas, kas paraksta, pilnvarojums, amats, vārds, uzvārds] personā, ar šī pieteikuma iesniegšanu:

1. piesakās piedalīties Cenu aptaujā Nr. SIA VCI2020/CA-4-ED "Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana SIA "Veselības centrs Ilūkste" vajadzībām";

2. apņemas ievērot iepirkuma nolikuma prasības;

3. apņemas (ja Pasūtītājs izvēlēties šo piedāvājumu) slēgt līgumu saskaņā ar nolikumu un Pretendenta piedāvājumu;

4. apliecina, ka visas sniegtās ziņas ir patiesas;

5. apliecina, ka pretendenta saimnieciskā darbība nav apturēta vai pārtraukta;

6. apliecina, ka likumā noteiktajā kārtībā nav konstatēti pretendenta profesionālās darbības pārkāpumi;

7. apliecina, ka nav tādu apstākļu, kuri liegtu Pretendentam piedalīties iepirkumā;

8. apņemas (ja Pasūtītājs izvēlēties šo piedāvājumu) veikt nolikumā paredzēto piegādi par piedāvāto līgumcenu.

Euro [summa ar cipariem un vārdiem] bez pievienotās vērtības nodokļa (PVN).

Euro [summa ar cipariem un vārdiem] ar pievienotās vērtības nodokli (PVN).

Pretendenta vadītāja paraksts:

Vārds, uzvārds:

Amats:

z.v.

Pielikumā. Latvijas Republikas Uzņēmuma reģistra vai līdzvērtīgas iestādes citā valstī izsniegta reģistrācijas apliecība vai izziņa, kas apliecina, ka Pretendents ir reģistrēts likumā noteiktajā kārtībā (*kopija*).

(pretendenta nosaukums)

Cenu aptaujas Nr. SIA VCI2020/CA-4-ED "Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšana SIA "Veselības centrs Ilūkste" vajadzībām"

Finanšu piedāvājums

Piedāvājam sniegt iepirkuma tehniskajā specifikācijā noteiktos ēdināšanas pakalpojumus nolikuma un normatīvajos aktos noteiktā kārtībā.

Mūsu piedāvātā cena par pakalpojuma sniegšanu, kas sevī ietver visas izmaksas, kas saistītas ar ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu, nepieciešamo atļauju saņemšanu, pārtikas produktu iegādi, sagatavošanu, uzglabāšanu, pasniegšanu u.c. un nodokļus, tai skaitā nekustamā īpašuma nodokļi un citus valsts noteiktos obligātos maksājumus, ir:

Izmaksu pozīcijas	Ēdienreize	Ēdināmo skaits/porciju skaits	Ēdienreizu skaits 12 mēnešos*	Cena par 1 porciju bez PVN, EUR	Cena par 1 ēdienreizi bez PVN, EUR	Maksa par visām ēdienreizēm 12 mēnešos gados bez PVN, EUR	PVN par visām ēdienreizēm 12 mēnešos EUR	Cena ar PVN (EUR) par visām ēdienreizēm 12 mēnešos
		A	B	C	D = AxC	E = Dx B	F	G
Ēdināšanas pakalpojumi	Brokastis	69	365					
	Pusdienas	69	365					
	Launags	69	365					
	Vakariņas	69	365					
Pavisam kopā:			1460					

Ar šo apliecinām, ka apzināmies, ka apmaksa tiks veikta par faktiski sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem, ēdināšanas pakalpojumu saņēmēšo klientu skaitu reizinot ar izmaksām par pakalpojuma saņemšanu.

*rēķinot no 2021. gada 1.janvāra

(datums)

(amats)

(paraksts)

(paraksta atšifrējums)

M.Samoviča
29422035
veselib@ilukste.lv