

**Līgums Nr. 7-7 / 16**  
*Iepirkumā „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana  
Vidzemes Augstskolas vajadzībām” (ID Nr. ViA 2014/11-10/003)*

Valmierā

2014.gada 10. martā

**VIDZEMES AUGSTSKOLA**, reģistrācijas Nr.LV90001342592, Augstskolu reģistrā reģistrēta ar Nr.2543001659, juridiskā adrese Valmiera, Cēsu iela 4, LV-4200, kuru uz Vidzemes Augstskolas rektora 2014.gada 5.marta rīkojuma Nr.16-p pamata pārstāv rektora p.i. Iveta Putniņa (turpmāk tekstā - ViA), no vienas puses, un

**SIA „HOTEL WOLMAR”**, reģistrācijas Nr.44103000486, juridiskā adrese Tērbatas iela 16a, Valmiera, LV-4201, kuru saskaņā ar Statūtiem pārstāv valdes locekle Liāna Dance (turpmāk tekstā – Pakalpojumu sniedzējs),

abi kopā un katrs atsevišķi turpmāk tekstā saukti arī par Pusēm,

pamatojoties uz Vidzemes Augstskolas Iepirkumu komisijas 2014.gada 6.marta protokolu Nr.8, kurā pieņemts lēmums par uzvarētāja atzīšanu iepirkuma „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana Vidzemes Augstskolas vajadzībām” 5. (Pusdienas un vakariņas BISS „Starptautiskā tūrisma un pasākumu vadība/ITEM” dalībniekiem) un 6. (Bankets) lotē,

noslēdz šādu līgumu (turpmāk tekstā – Līgums):

#### **I Līguma priekšmets un cena**

1. Pasūtītājs pasūta un Pakalpojumu sniedzējs ar savu darbaspēku, traukiem, iekārtām un produkciju nodrošina **pusdienas un vakariņas BISS „Starptautiskā tūrisma un pasākumu vadība/ITEM” dalībniekiem un banketu ViA vajadzībām** (turpmāk tekstā – Pakalpojums), pamatojoties uz iepirkuma dokumentāciju un Pakalpojuma sniedzēja piedāvājumu (pielikums Nr.1, pielikums Nr.2).
2. Pakalpojuma sniegšanas termiņš noteikts **no 2014.gada 3.augusta līdz 2014.gada 16.augustam**.
3. Pakalpojuma cena:
  - 3.1. par Pakalpojuma sniegšanu *vienai personai* lotē „**Pusdienas un vakariņas BISS „Starptautiskā tūrisma un pasākumu vadība/ITEM” dalībniekiem**”, pamatojoties uz Pakalpojuma sniedzēja iesniegto finanšu piedāvājumu, noteikta **EUR 10,70** (desmit euro 70 centi), kuru veido:
    - 3.1.1. Pakalpojuma cena vienai personai bez PVN EUR 8,84;
    - 3.1.2. PVN 21 % EUR 1,86.
  - 3.2. par Pakalpojuma sniegšanu *vienai personai* lotē „**Bankets**”, pamatojoties uz Pakalpojuma sniedzēja iesniegto finanšu piedāvājumu, noteikta **EUR 9,99** (deviņi euro 99 centi), kuru veido:
    - 3.2.1. Pakalpojuma cena vienai personai bez PVN EUR 8,26;
    - 3.2.2. PVN 21 % EUR 1,73.
4. Pievienotās vērtības nodoklis (PVN) līguma noslēgšanas brīdī ir 21%. Ja Līguma darbības laikā mainās PVN likme, tā tiek piemērota atbilstoši spēkā esošo normatīvo aktu prasībām.
5. Līguma 3.punktā norādītajā Pakalpojuma cenā ir iekļautas visas izmaksas, kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, un visi iespējamie izdevumi, kas Pakalpojuma sniedzējam rodas vai var rasties, izpildot šī Līguma saistības.
6. Līguma 3.punktā minētā cena nevar tikt palielināta līguma darbība laikā, bet Puses, noformējot konkrētu pasūtījumu, var vienoties par zemāku cenu.

#### **II Pušu tiesības un pienākumi**

7. Pakalpojuma sniedzējam ir tiesības saņemt līgumā paredzēto atlīdzību par Pakalpojuma sniegšanu.
8. Pakalpojuma sniedzēja pienākumi:
  - 8.1. nodrošināt Pakalpojuma sniegšanu Pakalpojuma sniedzēja telpās, atsevišķos gadījumos – sagatavot ēdienu līdzņemšanai (ēdienreizes izbraukumā);

- 8.2. nodrošināt katrā ēdienreizē 50 % no kopējā ēdienreizes ēdiena veģetāro ēdienu, ja pamatēdienā ir gaļa. Ēdienu piedāvājuma proporcionalitāte var tikt precizēta atbilstoši reālajam patēriņam;
- 8.3. pusdienu un vakariņu piedāvājumā katrā ēdienreizē ir jānodrošina vismaz divu veidu gaļa (putnu gaļa vai zivs un cūkgaļa vai liellopu gaļa);
- 8.4. nodrošināt ēdienreizēm atbilstošus, nebojātus traukus un galda piederumus. Nedrīkst izmantot vienreizēji lietojamus traukus un galda piederumus;
- 8.5. ēdienam jāatbilst LR 1998.gada 19.februārī pieņemtā *Pārtikas aprites un uzraudzības likuma* normām un citos LR spēkā esošajos normatīvajos aktos pārtikas precēm izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām;
- 8.6. nodrošināt Pakalpojuma sniedzēja iepirkuma piedāvājumā iesniegto ēdienkarti. Iespējams atšķirīgs, sortimenta un apjoma ziņā mainīts ēdienkartes piedāvājums, mainot Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu sortimentu un apjomu, kas iepriekš saskaņots ar Pasūtītāju;
- 8.7. piegādāt gatavos ēdienus hermētiski noslēdzamos un siltumu uzturošos traukos;
- 8.8. sniegt Pakalpojumu, ievērojot sanitāri higiēniskās prasības;
- 8.9. savlaicīgi informēt Pasūtītāju par iespējamiem kavējumiem, norādot iespējamo kavējumu iemeslus;
- 8.10. nekavējoties informēt Pasūtītāju par jebkuriem šķēršļiem, kas var kavēt Līguma izpildi, un sniegt priekšlikumus šķēršļu novēršanai;
- 8.11. nekavējoties novērst visus Pakalpojuma trūkumus un nepilnības, ja tādi radušies.
9. Pasūtītāja pienākumi:
  - 9.1. Pasūtītājs apņemas noteikt Pakalpojuma apjomu līguma izpildes gaitā;
  - 9.2. Pasūtītājs apņemas ne vēlāk kā 3 (trīs) darba dienas pirms nepieciešamā Pakalpojuma sniegšanas sagatavot Pakalpojuma pasūtījumu, nosūtot to elektroniski Pakalpojuma sniedzēja kontaktpersonai;
  - 9.3. Pasūtītājs apņemas līguma noteiktajā termiņā veikt samaksu par Pakalpojumu.

### **III Norēķinu kārtība**

10. Par katru Pakalpojuma daļu Pakalpojuma sniedzējs izraksta atsevišķu rēķinu.
11. Pasūtītājs veic samaksu par Pakalpojumu, pamatojoties uz Pakalpojumu sniedzēja izrakstīto rēķinu 14 (četrpadsmit) dienu laikā no rēķina saņemšanas dienas.

### **IV Pušu atbildība**

12. Puses ir atbildīgas par Līguma saistību neizpildīšanu vai par to nepienācīgu izpildi.
13. Ja Pasūtītājs neveic samaksu Līgumā noteiktajā termiņā, Pakalpojumu sniedzējam ir tiesības pieprasīt un saņemt no Pasūtītāja soda procentus 0,5% dienā no nesamaksātās summas.
14. Ja Pakalpojuma sniedzējs neizpilda Pasūtījumu noteiktajā laikā, kas norādīts Pasūtītāja elektroniskajā pieteikumā, Pasūtītājam ir tiesības ieturēt samaksu par Pakalpojuma sniegšanu 0,5% apmērā no Pakalpojuma cenas par katru nokavēto stundu.
15. Katra no Pusēm ir atbildīga par Līguma neizpildīšanu vai nepienācīgu izpildi un otrai Pusei vai trešajai personai nodarītajiem zaudējumiem.
16. Līgumsoda samaksa un zaudējumu segšana neatbrīvo Pusi no Līgumā noteikto saistību izpildes pienākuma.

### **V Nepārvarama vara**

17. Puses tiek atbrīvotas no atbildības par pilnīgu vai daļēju Līgumā paredzēto saistību neizpildi, ja šāda neizpilde ir notikusi nepārvaramas varas, kuru nebija iespējams ne paredzēt, ne novērst, iestāšanās rezultātā. Šāda nepārvaramā vara nozīmē notikumus, kuri iziet ārpus Pušu kontroles un atbildības (dabas katastrofas, plūdi, ugunsnelaime, zemestrīce un citas stihiskas nelaimes, kā arī karš un karadarbība, streiki un citi apstākļi, kas neiekļaujas pušu iespējamās kontroles robežās, tai skaitā, valsts pārvaldes iestāžu lēmumi).
18. Pusei, kura nokļuvusi nepārvaramas varas apstākļos, bez kavēšanās, bet ne vēlāk kā 1 (vienas) darba dienas laikā pēc nepārvaramas varas iestāšanās rakstveidā jābrīdina par to otra Puse.

19. Par nepārvaramas varas apstākļiem nav uzskatāma vispārēja cenu paaugstināšanās, t.sk. degvielas, elektroenerģijas, gāzes, u.c. cenu paaugstināšanās, inflācija, valūtas kursu svārstības un citi tamlīdzīgi biznesa riski.

#### VI Līguma grozīšana un izbeigšana

20. Līgumu var grozīt, papildināt vai mainīt Līguma noteikumus, izņemot - paaugstināt Pasūtījuma cenu, noformējot rakstisku vienošanos, kuru paraksta abas Puses un kas ir Līguma neatņemama sastāvdaļa.
21. Ja Puses nepilda Līguma saistības vai nepilda tās atbilstoši Līguma nosacījumiem, Puses ir tiesīgas vienpusēji lauzt Līgumu, par to 10 (desmit) dienas iepriekš paziņojot otrai Pusei.

#### VII Strīdu izskatīšanas kārtība

22. Pušu domstarpības, kas saistītas ar Līguma izpildi, tiek risinātas vienošanās ceļā. Vienošanās tiek noformēta rakstveidā.
23. Ja 14 (četrpadsmit) dienu laikā vienošanās netiek panākta, strīds risināms LR normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

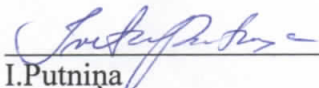
#### VIII Citi noteikumi

24. Neviena no Pusēm nedrīkst nodot savas tiesības un saistības, kas saistītas ar šo Līgumu un izriet no tā, trešajai Personai bez otras Puses rakstiskas piekrišanas.
25. Strukturālās reorganizācijas gadījumā Līguma saistības pārņem reorganizētās Puses tiesību un saistību pārņēmējs.
26. Pasūtītāja kontaktpersona Līguma izpildē ir ViA galvenā lietvede **Evija Lubņevska**, tālr.: 25416191 vai 64250841, e-pasts: [evija.lubnevska@va.lv](mailto:evija.lubnevska@va.lv). Pie pasūtījuma noformēšanas no ViA puses tiks norādīta arī *par konkrēto pasūtījumu atbildīgā persona*, kuras kompetencē ietilps pasūtījuma organizatorisko jautājumu risināšana.
27. Pakalpojuma sniedzēja kontaktpersona Līguma izpildē ir **Liāna Dance**, tālr.: 29469709, e-pasts: [liana@wolmar.lv](mailto:liana@wolmar.lv).
28. Gadījumā, ja kādai no Pusēm mainās tās adrese, norēķinu rekvizīti vai kontaktpersona, tai ir pienākums paziņot par to otrai Pusei 2 (divu) darba dienu laikā. Pretējā gadījumā Puse nav atbildīgs par sekām, ko izraisījusi minētās informācijas savlaicīga nesaņemšana.
29. Līgums sagatavots latviešu valodā uz 3 (trim) lapām 2 (divos) eksemplāros, no kuriem viens eksemplārs glabājas pie Pasūtītāja, otrs – pie Pakalpojuma sniedzēja. Līgumam pievienoti 2 (divi) pielikumi: 1.pielikums „Tehniskā specifikācija” (uz 12 (divpadsmit) lappusēm) un 2.pielikums „Finanšu piedāvājums” (uz 3 (trim) lappusēm).

#### Pušu rekvizīti un paraksti

**Pasūtītājs**  
**VIDZEMES AUGSTSKOLA**  
Reģ.Nr. LV90001342592  
Adrese: Cēsu iela 4, Valmiera, LV - 4200  
Banka: Valsts kase  
Kods: TREL22  
Konts: LV38TREL915013000000

**Pasūtījuma izpildītājs:**  
**SIA „HOTEL WOLMAR”**  
Reģ.Nr. LV44103000486,  
Adrese: Tērbatas iela 16<sup>a</sup>,  
Valmiera, LV-4200, tālr.:29469709,  
Banka: AS „Swedbank”  
Konts: LV96HABA0551032432276

  
I.Putniņa

  
Valdes locekle L.Dance

Pielikums Nr.1  
Iepirkumam "Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana  
Vidzemes Augstskolas vajadzībām"  
(Iepirkuma identifikācijas Nr. ViA 2014/11-10/003)  
Nolikumam

## TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

### 1.daļa – Kafijas pauze – I

Ēdienkarte (1 personai)	SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte 1 personai
1.Kafija 150 ml (80 % no plānotā dalībnieku skaita).	1.Kafija 150 ml (80 % no plānotā dalībnieku skaita).
2.Tēja 150 ml (30 % no plānotā dalībnieku skaita).	2.Tēja 150 ml (30 % no plānotā dalībnieku skaita).
3.Ūdens (negāzēts ūdens ar citronu izlejamā traukā) 200ml (60% no plānotā dalībnieku skaita).	3.Ūdens (negāzēts ūdens ar citronu izlejamā traukā) 200ml (60% no plānotā dalībnieku skaita).
4.Cukurs 5gr.	4.Cukurs 5gr.
5.Kafijas krējums 10g (70 % no plānotā dalībnieku skaita).	5.Kafijas krējums 10g (70 % no plānotā dalībnieku skaita).
6. Smalkmaizītes: vismaz 4 veida (2 saldās, 2 sāļās) 4 gab/pers.	6. Smalkmaizītes: vismaz 4 veida (2 saldās, 2 sāļās) 4 gab/pers.

\* cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, trauku, piederumu, iekārtu un ēdienu atlieku savākšana un aizvešana no pakalpojumu norises vietas u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

### Ēdināšanas pakalpojumu prasības

1. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Cēsu ielā 4, Valmierā vai citā ar Pasūtītāju saskaņotā vietā.

J. PIKLIKUMS  
10.03.2014.  
N. 4-7/165

2. Pakalpojumu sniedzējam jānodrošina izbraukuma ēdināšanas organizēšana pasūtītāja telpās, ievērojot sanitāri higiēniskās prasības.
3. Gatavie ēdieni tiek piegādāti hermētiski noslēdzamos, siltumu izturošos traukos.
4. Jānodrošina ēdienreizēm atbilstošus un nebojātus traukus un galda piederumus (vienreizējie trauki un galda piederumi nedrīkst tikt izmantoti).
5. Pretendenta piegādātajiem ēdieniem jāatbilst LR 19.02.1998. Pārtikas aprites un uzraudzības likumā un ar to saistītajos normatīvajos aktos izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām pārtikas precēm.
6. Pakalpojuma sniedzējam pēc ēdienreizes jānodrošina izlieto to trauku, piederumu un ēdienu atlieku savākšanu un aizvešanu no pakalpojumu sniegšanas vietas.
7. Pasūtītājam ir tiesības pirms pakalpojumu sniegšanas mainīt Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu apjomu.

## 2.daļa – Kafijas pauze –II

Ēdienkarte (1 personai)	SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte 1 personai
1.kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita);	1.kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita);
2.tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita);	2.tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita);
3.cukurs 5gr / pers.;	3.cukurs 5gr / pers.;
4.kafijas krējums 10gr / pers.;	4.kafijas krējums 10gr / pers.;
5.siera plate 40gr / pers. (no Latvijā ražotiem sieriem);	5.siera plate 40gr / pers. (no Latvijā ražotiem sieriem);
6.gaļas plate 40gr / pers.;	6.gaļas plate 40gr / pers.;
7.dārzeņu plate 50gr / pers. ( sezonā ar vietējiem dārzeņiem);	7.dārzeņu plate 50gr / pers. ( sezonā ar vietējiem dārzeņiem);
8.salāti vismaz 4 veida pa 100gr / pers. no katra veida;	8.salāti vismaz 4 veida pa 100gr / pers. no katra veida;
9.augļi un ogas vismaz 4 veidu 80gr / pers. (attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes);	9.augļi un ogas vismaz 4 veidu 80gr / pers. (attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes);

10. smalkmaizīte (vismaz 3 veidi) 1gb. / pers. (vai cits deserta piedāvājums)	10. smalkmaizīte (vismaz 3 veidi) 1gb. / pers. (vai cits deserta piedāvājums)
11.negāzēts ūdens ar citronu izlejāmā traukā 0.33l / pers.	11.negāzēts ūdens ar citronu izlejāmā traukā 0.33l / pers.

\* cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, trauku, piederumu, iekārtu un ēdienu atlieku savākšana un aizvešana no pakalpojumu norises vietas u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

#### Ēdināšanas pakalpojumu prasības

1. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu piegāšana Cēsu ielā 4, Valmierā vai citā ar Pasūtītāju saskaņotā vietā.
2. Pakalpojumu sniedzējam jānodrošina izbraukuma ēdināšanas organizēšana pasūtītāja telpās, ievērojot sanitāri higiēniskās prasības.
3. Gatavie ēdieni tiek piegādāti hermētiski noslēdzamos, siltumu izturošos traukos.
4. Jānodrošina ēdienreizēm atbilstošus un nebojātus traukus un galda piederumus (vienreizējie trauki un galda piederumi nedrīkst tikt izmantoti).
5. Pretendenta piegādātajiem ēdieniem jāatbilst LR 19.02.1998. Pārtikas aprites un uzraudzības likumā un ar to saistītajos normatīvajos aktos izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām pārtikas precēm.
6. Pakalpojuma sniedzējam pēc ēdienreizes jānodrošina izlietoto trauku, piederumu un ēdienu atlieku savākšanu un aizvešanu no pakalpojumu sniegšanas vietas.
7. Pasūtītājam ir tiesības pirms pakalpojumu sniegšanas mainīt Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu apjomu.

#### 3.daļa – Kafijas pauze - III

Ēdienkarte (1 personai)	SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte 1 personai
1. kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita);	1. kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita);
2.tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita);	2.tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita);

3.cukurs 5gr / pers.;  
4.kafijas krējums 10gr (60 %/ pers.;  
5.salāti vismaz 4 veida no katra  
100gr/pers.  
6.gaļas plate (vismaz 4 veidi) no katra  
40gr/pers.  
7.zivju plate (vismaz 3 veidi) no katra  
20gr/pers.  
8.siera plate (vismaz 5 veidi) (no Latvijā  
ražotiem sieriem) no katra 10gr/pers.  
9.Dārzeņu plate (vismaz 3 veidi) ( sezonā  
ar vietējiem dārzeņiem) no katra  
50gr/pers.  
10.Mini pīrāgi (vismaz 2 veidi) 3gb/pers.  
11.Sezonas augļu un ogu plate (vismaz 4  
veidi) (attiecīgā sezonā vietējas  
izcelsmes)80gr/pers.  
12.Kūku assorti (vismaz 2 veidi) vai cits  
deserta piedāvājums 60gr/pers.  
13.Ūdens ar citronu 250ml/pers.

3.cukurs 5gr / pers.;  
4.kafijas krējums 10gr (60 %/ pers.;  
5.salāti vismaz 4 veida no katra 100gr/pers.  
6.gaļas plate (vismaz 4 veidi) no katra 40gr/pers.  
7.zivju plate (vismaz 3 veidi) no katra 20gr/pers.  
8.siera plate (vismaz 5 veidi) (no Latvijā  
ražotiem sieriem) no katra 10gr/pers.  
9.Dārzeņu plate (vismaz 3 veidi) ( sezonā ar  
vietējiem dārzeņiem) no katra 50gr/pers.  
10.Mini pīrāgi (vismaz 2 veidi) 3gb/pers.  
11.Sezonas augļu un ogu plate (vismaz 4 veidi)  
(attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes)80gr/pers.  
12.Kūku assorti (vismaz 2 veidi) vai cits deserta  
piedāvājums 60gr/pers.  
13.Ūdens ar citronu 250ml/pers.

\* cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, trauku, piederumu, iekārtu un ēdienu atlieku savākšana un aizvešana no pakalpojumu norises vietas u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

#### Ēdināšanas pakalpojumu prasības

1. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšana Cēsu ielā 4, Valmierā vai citā ar Pasūtītāju saskaņotā vietā.
2. Pakalpojumu sniedzējam jānodrošina izbraukuma ēdināšanas organizēšana pasūtītāja telpās, ievērojot sanitāri higiēniskās prasības.
3. Gatavie ēdieni tiek piegādāti hermētiski noslēdzamos, siltumu izturošos traukos.

4. Jānodrošina ēdienreizēm atbilstošus un nebojātus traukus un galda piederumus (vienreizējie trauki un galda piederumi nedrīkst tikt izmantoti).
5. Pretendenta piegādātajiem ēdieniem jāatbilst LR 19.02.1998. Pārtikas aprites un uzraudzības likumā un ar to saistītajos normatīvajos aktos izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām pārtikas precēm.
6. Pakalpojuma sniedzējam pēc ēdienreizes jānodrošina izlietoto trauku, piederumu un ēdienu atlieku savākšanu un aizvešanu no pakalpojumu sniegšanas vietas.
7. Pasūtītājam ir tiesības pirms pakalpojumu sniegšanas mainīt Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu apjomu.

#### 4.daļa – Pusdienas un vakariņas BISS „Attīstības globalizācija: „Lauku reģionu un mazo pilsētu attīstības perspektīvas globalizētā pasaulē” dalībniekiem

Pasākuma nosaukums : Baltijas Starptautiskā vasaras skola. Dalībnieku skaits -35

Pusdienas (1 personai)	SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte pusdienām 1 personai	Ltd „Hotel Wolmar” lunch menu for 1 person
1. Veģetārā zupa (dažādi piedāvājumi) 250ml/pers. 2.Salāti 2.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm vai cits piedāvājums 100g 3. Siltais ēdiens: 3.1.putna gaļa 120gr vai 3.2. cūkgaļa 120gr vai 3.3. zivs 120gr vai 3.4. liellopu gaļa 120gr 3.5. mērce atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr 4.Piedevas siltajam ēdienam: 4.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;	1. Veģetārā zupa (dažādi piedāvājumi) 250ml/pers. 2.Salāti 2.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm vai cits piedāvājums 100g 3. Siltais ēdiens: 3.1.putna gaļa 120gr vai 3.2. cūkgaļa 120gr vai 3.3. zivs 120gr vai 3.4. liellopu gaļa 120gr 3.5. mērce atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr 4.Piedevas siltajam ēdienam: 4.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;	1.Vegetarian soup 250ml/pers. 2. Salads Fresh vegetables salads with sauce, vegetables selection with 2 kinds of sauce 100g 3.Hot dish: 3.1. Fowl 120g or 3.2. Fish 120g or 3.3. Pork 120g or 3.4. Beef 120 g; 3.5. Sauce 50g 4. Hot food additives 4.1. Boiled potatoes (40% of the total supply food additives) 200 g; 4.2. Steamed vegetables (30% of total supply food additives) 200 g; 4.3. pasta, rice (30% of total supply food



<p>4.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>4.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>5. Deserts:</p> <p>5.1. Biezpiena deserts ar augļu mērci, augļi ar putukrējumu vai cits piedāvājums 150gr.</p> <p>6. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr</p> <p>7. Dzērieni Ūdens ar citronu izlejamā traukā 250ml</p> <p>8. Maize 45gr</p>	<p>4.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>4.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>5. Deserts:</p> <p>5.1. Biezpiena deserts ar augļu mērci, augļi ar putukrējumu vai cits piedāvājums 150gr.</p> <p>6. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr</p> <p>7. Dzērieni Ūdens ar citronu izlejamā traukā 250ml</p> <p>8. Maize 45gr</p>	<p>additives) 200 g;</p> <p>5. Dessert:</p> <p>5.1. Cottage cheese dessert with fruit sauce, fruits with whipped cream or another offer 150g.</p> <p>6. Vegetarian food (if the main course is meat) - 50% of total supply 250g</p> <p>7. Water in pitcher 250 ml</p> <p>8. Bread 45g</p>
---	---	---

<b>Vakariņas (1 personai)</b>	<b>SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte vakariņām 1 personai</b>	<b>Ltd „Hotel Wolmar” dinner menu for 1 person</b>
<p>1. Salāti:</p> <p>1.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm, vai cits piedāvājums 100gr;</p> <p>2. Siltais ēdiens:</p> <p>2.1. putna gaļa 120gr vai</p> <p>2.2. cūkgaļa 120gr vai</p> <p>2.3. zivs 120gr vai</p> <p>2.4. liellopu gaļa 120gr</p> <p>2.5. mērce atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr</p> <p>3. Piedevas siltajam ēdienam:</p>	<p>1. Salāti:</p> <p>1.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm, vai cits piedāvājums 100gr;</p> <p>2. Siltais ēdiens:</p> <p>2.1. putna gaļa 120gr vai</p> <p>2.2. cūkgaļa 120gr vai</p> <p>2.3. zivs 120gr vai</p> <p>2.4. liellopu gaļa 120gr</p> <p>2.5. mērce atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr</p> <p>3. Piedevas siltajam ēdienam:</p> <p>3.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu</p>	<p>1. Salads</p> <p>Fresh vegetables salads with sauce, vegetables selection with 2 kinds of sauce 100g</p> <p>2. Hot dish:</p> <p>2.1. Fowl 120g or</p> <p>2.2. Fish 120g or</p> <p>2.3. Pork 120g or</p> <p>2.4. Beef 120 g;</p> <p>2.5. Sauce 50g</p> <p>3. Hot food additives</p> <p>3.1. Boiled potatoes (40% of the total supply food additives) 200 g;</p>

<p>3.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;  3.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;  3.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;  4. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr  5. Desert:  5.1. Sezonas ogas/augļi (vismaz 4 veida) 100gr  5.2. Kūciņa, uzkoda vai cits piedāvājums 1gab.  6. Dzērieni  Ūdens ar citronu izlejama traukā 250ml</p>	<p>kopējā piedāvājuma) 200 gr;  3.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;  3.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;  4. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr  5. Desert:  5.1. Sezonas ogas/augļi (vismaz 4 veida) 100gr  5.2. Kūciņa, uzkoda vai cits piedāvājums 1gab.  6. Dzērieni  Ūdens ar citronu izlejama traukā 250ml</p>	<p>3.2. Steamed vegetables (30% of total supply food additives) 200 g;  3.3. pasta, rice (30% of total supply food additives) 200 g;  4. Vegetarian food (if the main course is meat) - 50% of total supply 250g  5. Dessert:  5.1. Seasonal berries / fruits (at least 4 kinds) 100g  5.2. Cake, snack or other offer 1pcs.  6. Water in pitcher 250 ml</p>
--	--	--

\* cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

#### Ēdināšanas pakalpojumu prasības

1. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšana :
  - 1.1. pusdienas un vakariņas – Pretendenta telpās;
  - 1.2. atsevišķos gadījumos – ēdienreize izbraukumā līdzņemšanai (2 – 3 ēdienreizes).
2. Pakalpojuma sniedzējam katrā ēdienreizē jānodrošina 50% veģetārais ēdiens no kopējā ēdienreizes ēdiena, ja pamatēdiens ir ar gaļu.
3. Ēdienu piedāvājuma proporcionalitāte var tikt precizēta atbilstoši reālajam patēriņam.

4. Pusdienu un vakariņu piedāvājumā ir katrā ēdienreizē ir jānodrošina vismaz 2 veidu gaļa - gan putnu gaļa vai zivs un cūkgaļa vai liellopu gaļa.
5. Jānodrošina ēdienreizēm atbilstošus un nebojātus traukus un galda piederumus (vienreizējie trauki un galda piederumi nedrīkst tikt izmantoti).
6. Pretendenta piegādājamiem ēdieniem jāatbilst LR 19.02.1998. Pārtikas aprites un uzraudzības likumā un ar to saistītajos normatīvajos aktos izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām pārtikas precēm.
7. Pasūtītājam ir tiesības pirms pakalpojumu sniegšanas mainīt Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu apjomu.

**5.daļa – Pusdienas un vakariņas BISS „Starptautiskā tūrisma un pasākumu vadība/ITEM” dalībniekiem**  
**Pasākuma nosaukums : Baltijas Starptautiskā vasaras skola. Dalībnieku skaits -35**

Pusdienas (1 personai)	SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte pusdienām 1 personai	Ltd „Hotel Wolmar” lunch menu for 1 person
1. Veģetārā zupa (dažādi piedāvājumi) 250ml/pers. 2.Salāti 2.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm vai cits piedāvājums 100g 3. Siltais ēdiens: 3.1.putna gaļa 120gr vai 3.2. cūkgaļa 120gr vai 3.3. zivs 120gr vai 3.4. liellopu gaļa 120gr 3.5. mērcē atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr 4.Piedevas siltajam ēdienam: 4.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;	1. Veģetārā zupa (dažādi piedāvājumi) 250ml/pers. 2.Salāti 2.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm vai cits piedāvājums 100g 3. Siltais ēdiens: 3.1.putna gaļa 120gr vai 3.2. cūkgaļa 120gr vai 3.3. zivs 120gr vai 3.4. liellopu gaļa 120gr 3.5. mērcē atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr 4.Piedevas siltajam ēdienam: 4.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;	1.Vegetarian soup 250ml/pers. 2. Salads Fresh vegetables salads with sauce, vegetables selection with 2 kinds of sauce 100g 3.Hot dish: 3.1. Fowl 120g or 3.2. Fish 120g or 3.3. Pork 120g or 3.4. Beef 120 g; 3.5. Sauce 50g 4. Hot food additives 4.1. Boiled potatoes (40% of the total supply food additives) 200 g; 4.2. Steamed vegetables (30% of total supply food additives) 200 g; 4.3. pasta, rice (30% of total supply food

<p>4.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>4.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>5. Deserts:</p> <p>5.1. Biezpiena deserts ar augļu mērci, augļi ar putukrējumu vai cits piedāvājums 150gr.</p> <p>6. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr</p> <p>7. Dzērieni Ūdens ar citronu izlejama traukā 250ml</p> <p>8. Maize 45gr</p>	<p>4.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>4.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>5. Deserts:</p> <p>5.1. Biezpiena deserts ar augļu mērci, augļi ar putukrējumu vai cits piedāvājums 150gr.</p> <p>6. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr</p> <p>7. Dzērieni Ūdens ar citronu izlejama traukā 250ml</p> <p>8. Maize 45gr</p>	<p>additives) 200 g;</p> <p>5. Dessert:</p> <p>5.1. Cottage cheese dessert with fruit sauce, fruits with whipped cream or another offer 150g.</p> <p>6. Vegetarian food (if the main course is meat) - 50% of total supply 250g</p> <p>7. Water in pitcher 250 ml</p> <p>8. Bread 45g</p>
---	---	---

<b>Vakariņas (1 personai)</b>	<b>SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte vakariņām 1 personai</b>	<b>Ltd „Hotel Wolmar” dinner menu for 1 person</b>
<p>1. Salāti:</p> <p>1.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm, vai cits piedāvājums 100gr;</p> <p>2. Siltais ēdiens:</p> <p>2.1. putna gaļa 120gr vai</p> <p>2.2. cūkgāļa 120gr vai</p> <p>2.3. zivs 120gr vai</p> <p>2.4. liellopu gaļa 120gr</p> <p>2.5. mērce atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr</p>	<p>1. Salāti:</p> <p>1.1. Svaigu dārzāju salāti ar mērci, dārzeņu asorti ar 2 veida mērcēm, vai cits piedāvājums 100gr;</p> <p>2. Siltais ēdiens:</p> <p>2.1. putna gaļa 120gr vai</p> <p>2.2. cūkgāļa 120gr vai</p> <p>2.3. zivs 120gr vai</p> <p>2.4. liellopu gaļa 120gr</p> <p>2.5. mērce atbilstoši ēdienreizes piedāvājumam 50 gr</p> <p>3. Piedevas siltajam ēdienam:</p>	<p>1. Salads</p> <p>Fresh vegetables salads with sauce, vegetables selection with 2 kinds of sauce 100g</p> <p>2. Hot dish:</p> <p>2.1. Fowl 120g or</p> <p>2.2. Fish 120g or</p> <p>2.3. Pork 120g or</p> <p>2.4. Beef 120 g;</p> <p>2.5. Sauce 50g</p> <p>3. Hot food additives</p> <p>3.1. Boiled potatoes (40% of the total supply)</p>

11.

<p>3. Piedevas siltajam ēdienam:</p> <p>3.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>3.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>3.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>4. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr</p> <p>5. Desert:</p> <p>5.1. Sezonas ogas/augļi (vismaz 4 veida) 100gr</p> <p>5.2. Kūciņa, uzkoda vai cits piedāvājums 1gab.</p> <p>6. Dzērieni</p> <p>Ūdens ar citronu izlejama traukā 250ml</p>	<p>3.1. vārīti kartupeļi (40% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>3.2. sautēti (tvaikoti) dārzeņi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>3.3. makaroni, rīsi (30% no ēdienreizes piedevu kopējā piedāvājuma) 200 gr;</p> <p>4. Veģetāriešu ēdiens (ja pamatēdiens ir ar gaļu) – 50% no kopējā piedāvājuma 250gr</p> <p>5. Desert:</p> <p>5.1. Sezonas ogas/augļi (vismaz 4 veida) 100gr</p> <p>5.2. Kūciņa, uzkoda vai cits piedāvājums 1gab.</p> <p>6. Dzērieni</p> <p>Ūdens ar citronu izlejama traukā 250ml</p>	<p>food additives) 200 g;</p> <p>3.2. Steamed vegetables (30% of total supply food additives) 200 g;</p> <p>3.3. pasta, rice (30% of total supply food additives) 200 g;</p> <p>4. Vegetarian food (if the main course is meat) - 50% of total supply 250g</p> <p>5. Dessert:</p> <p>5.1. Seasonal berries / fruits (at least 4 kinds) 100g</p> <p>5.2. Cake, snack or other offer 1pcs.</p> <p>6. Water in pitcher 250 ml</p>
---	--	--

\* cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

#### Ēdināšanas pakalpojumu prasības

1. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšana :
  - 1.1. pusdienas un vakariņas – Pretendenta telpās;
  - 1.2. atsevišķos gadījumos – ēdienreize izbraukumā līdzņemšanai (2 – 3 ēdienreizes).
2. Pakalpojuma sniedzējam katrā ēdienreizē jānodrošina 50% veģetārais ēdiens no kopējā ēdienreizes ēdiena, ja pamatēdiens ir ar gaļu.
3. Ēdienu piedāvājuma proporcionalitāte var tikt precizēta atbilstoši reālajam patēriņam.
4. Pusdienu un vakariņu piedāvājumā ir katrā ēdienreizē ir jānodrošina vismaz 2 veidu gaļa - gan putnu gaļa vai zivs un cūkgaļa vai liellopu gaļa.

5. Jānodrošina ēdienreizēm atbilstošus un nebojātus traukus un galda piederumus (vienreizējie trauki un galda piederumi nedrīkst tikt izmantoti).
6. Pretendenta piegādājumiem ēdieniem jāatbilst LR 19.02.1998. Pārtikas aprites un uzraudzības likumā un ar to saistītajos normatīvajos aktos izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām pārtikas precēm.
7. Pasūtītājam ir tiesības pirms pakalpojumu sniegšanas mainīt Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu apjomu.

## 6. daļa – Bankets

Pasākuma nosaukums : Baltijas Starptautiskā vasaras skola. Dalībnieku skaits -80

Bankets (1 personai)	SIA „Hotel Wolmar” piedāvātā ēdienkarte banketam 1 personai	Ltd „Hotel Wolmar” dinner menu for 1 person
1. kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita); 2. tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita); 3. cukurs 5gr / pers.; 4. kafijas krējums 10gr (60 %/ pers.); 5. salāti vismaz 4 veida no katra 100gr/pers. 6. gaļas plate (vismaz 4 veidi) no katra 40gr/pers. 7. zivju plate (vismaz 3 veidi) no katra 20gr/pers. 8. siera plate (vismaz 5 veidi) (no Latvijā ražotiem sieriem) no katra 10gr/pers. 9. Dārzeņu plate (vismaz 3 veidi) (sezonā ar vietējiem dārzeņiem) no katra 50gr/pers. 10. Mini pīrāgi (vismaz 2 veidi) 3gb/pers.	1. kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita); 2. tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita); 3. cukurs 5gr / pers.; 4. kafijas krējums 10gr (60 %/ pers.); 5. salāti vismaz 4 veida no katra 100gr/pers. 6. gaļas plate (vismaz 4 veidi) no katra 40gr/pers. 7. zivju plate (vismaz 3 veidi) no katra 20gr/pers. 8. siera plate (vismaz 5 veidi) (no Latvijā ražotiem sieriem) no katra 10gr/pers. 9. Dārzeņu plate (vismaz 3 veidi) (sezonā ar vietējiem dārzeņiem) no katra 50gr/pers. 10. Mini pīrāgi (vismaz 2 veidi) 3gb/pers. 11. Sezona augļu un ogu plate (vismaz 4 veidi) (attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes) 80gr/pers. 12. Kūku asorti (vismaz 2 veidi) vai cits deserta piedāvājums 60gr/pers.	1. Coffee 200ml (85% of the planned number of participants); 2. Tea 200 ml (black and at least 2 ways) 30% of the planned number of participants); 3. Sugar 5gr/pers. 4. Coffee cream 10gr 60% of the planned number of participants); 5. Salads (at least 4 ways ) 100gr/pers. from each way 6. Meat plate (at least 4 ways ) 40gr/pers. from each way 7. Fish plate (at least 3 ways ) 20gr/pers. from each way 8. Cheese plate (at least 5 ways made in Latvia; 10gr/pers. from each way) 9. Vegetables plate from local vegetables (at least 3 ways; 50gr from each way) 10. Mini pate (at least 2 ways; 3pieces/pers.)

11. Sezonas augļu un ogu plate (vismaz 4 veidi) (attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes) 80gr/pers.  
12. Kūku asorti (vismaz 2 veidi) vai cits deserta piedāvājums 60gr/pers.  
13. Ūdens ar citronu 250ml/pers.

13. Ūdens ar citronu 250ml/pers.

11. Seasonal local fruit and berries plate (at least 4 ways) 80gr/pers.  
12. Assorted cakes (at least 2 ways) or other dessert offer 60gr/pers.  
13. Water with lemon 250ml/pers.

### Ēdināšanas pakalpojumu prasības

1. Pakalpojuma sniedzējam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšana :  
bankets – Pretendenta telpās.

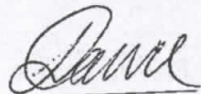
2. Jānodrošina ēdienreizēm atbilstošus un nebojātus traukus un galda piederumus (vienreizējie trauki un galda piederumi nedrīkst tikt izmantoti).

3. Pretendenta piegādātajiem ēdieniem jāatbilst LR 19.02.1998. Pārtikas aprites un uzraudzības likumā un ar to saistītajos normatīvajos aktos izvirzītajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām pārtikas precēm.

4. Pasūtītājam ir tiesības pirms pakalpojumu sniegšanas mainīt Tehniskajā specifikācijā norādīto ēdināšanas pakalpojumu apjomu un personu skaitu.

Valdes locekle

Amats\*



Paraksts

Liāna Dance

Paraksta atšifrējums

z.v. bez zīmoga

\* Pieteikums jāparaksta uzņēmuma vadītājam vai viņa pilnvarotai personai.

Š. PIKĪRUMS NĪBUMAM Nr. 7-7/16

10. 03. 2014.

Pielikums Nr.3  
Iepirkuma „Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana

Vidzemes Augstskolas vajadzībām”

(Iepirkuma identifikācijas Nr. ViA 2014/11-10/003)

nolikumam

Iepirkuma

”Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšana

Vidzemes Augstskolas vajadzībām”

(Iepirkuma identifikācijas Nr. ViA 2014/11-10/003)

### FINANŠU PIEDĀVĀJUMS

#### 1. daļa – Kafijas pauze – I

Ēdienkarte (1 personai)	Cena EUR bez PVN	PVN 21% EUR	Cena EUR kopā ar PVN 21 %
1.Kafija 150 ml (80 % no plānotā dalībnieku skaita). 2.Tēja 150 ml (30 % no plānotā dalībnieku skaita). 3.Ūdens (negāzēts ūdens ar citronu izlejama traukā) 200ml (60% no plānotā dalībnieku skaita). 4.Cukurs 5gr. 5.Kafijas krējums 10g (70 % no plānotā dalībnieku skaita). 6. Smalkmaizītes: vismaz 4 veida (2 saldās, 2 sāļas) 4 gab/pers.	3,06	0,64	3,70

#### 2.daļa – Kafijas pauze – II

Ēdienkarte (1 personai)	Cena EUR bez PVN	PVN 21% EUR	Cena EUR kopā ar PVN 21 %
1.kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita); 2.tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita); 3.cukurs 5gr / pers.; 4.kafijas krējums 10gr / pers.; 5.siera plate 40gr / pers. (no Latvijā ražotiem sieriem); 6.gaļas plate 40gr / pers.; 7.dārzeņu plate 50gr / pers. ( sezonā ar vietējiem dārzeņiem); 8.salāti vismaz 4 veida pa 100gr / pers. no	7,44	1,56	9,00



katra veida; 9.augļi un ogas vismaz 4 veidu 80gr / pers. (attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes); 10. smalkmaizīte (vismaz 3 veidi) 1gb. / pers. (vai cits deserta piedāvājums) 11.negāzēts ūdens ar citronu izlejāmā traukā 0.33l / pers.			
--	--	--	--

### 3.Daļa – Kafijas pauze - III

Ēdienkarte (1 personai)	Cena EUR bez PVN	PVN 21% EUR	Cena EUR kopā ar PVN 21 %
1. kafija 200ml / pers. (85% no plānotā dalībnieku skaita); 2.tēja (melnā un vēl vismaz 2 veidi) 200ml / pers. (30% no plānotā dalībnieku skaita); 3.cukurs 5gr / pers.; 4.kafijas krējums 10gr (60 %/ pers.; 5.salāti vismaz 4 veida no katra 100gr/pers. 6.gaļas plate (vismaz 4 veidi) no katra 40gr/pers. 7.zivju plate (vismaz 3 veidi) no katra 20gr/pers. 8.siera plate (vismaz 5 veidi) (no Latvijā ražotiem sieriem) no katra 10gr/pers. 9.Dārzeņu plate (vismaz 3 veidi) ( sezonā ar vietējiem dārzeņiem) no katra 50gr/pers. 10.Mini pīrāgi (vismaz 2 veidi) 3gb/pers. 11.Sezonas augļu un ogu plate (vismaz 4 veidi) (attiecīgā sezonā vietējas izcelsmes)80gr/pers. 12.Kūku asorti (vismaz 2 veidi) vai cits deserta piedāvājums 60gr/pers. 13.Ūdens ar citronu 250ml/pers.	8,68	1,82	10,50

### 4.daļa – Pusdienas un vakariņas BISS „Attīstības globalizācija: „Lauku reģionu un mazo pilsētu attīstības perspektīvas globalizētā pasaulē” dalībniekiem

Pasākuma nosaukums	Ēdienrežu skaits	Apkalpojamo personu skaits ēdienreizē	Cena vienai personai EUR, bez PVN	PVN 21% EUR	Cena kopā ar PVN 21% EUR
Pusdienas	14	35	4,71	0,99	5,70
Vakariņas	14	35	4,13	0,87	5,00
		<b>Cena kopā</b>	<b>8,84</b>	<b>1,86</b>	<b>10,70</b>

Cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

#### 5.daļa – Pusdienas un vakariņas BISS „Starptautiskā tūrisma un pasākumu vadība/ITEM” dalībniekiem

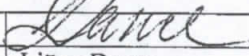
Pasākuma nosaukums	Ēdienreižu skaits	Apkalpojamo personu skaits ēdienreizē	Cena vienai personai EUR, bez PVN	PVN 21% EUR	Cena kopā ar PVN 21% EUR
Pusdienas	14	35	4,71	0,99	5,70
Vakariņas	14	35	4,13	0,87	5,00
		<b>Cena kopā</b>	<b>8,84</b>	<b>1,86</b>	<b>10,70</b>

Cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

#### 6. daļa – Bankets

Pasākuma nosaukums	Ēdienreižu skaits	Apkalpojamo personu skaits ēdienreizē	Cena vienai personai EUR, bez PVN	PVN 21% EUR	Cena kopā ar PVN 21% EUR
Bankets	2	80	8,26	1,73	9,99

Cenā iekļautas visas izmaksas (t.sk. nodokļi, nodevas, trauki un piederumi, ēdienu gatavošanas un uzglabāšanas trauki, piederumi un iekārtas, servēšanas iekārtas un piederumi, apkalpošana, u.c.), kas saistītas ar tehniskajā specifikācijā norādīto prasību izpildi, izņemot pievienotās vērtības nodoklis.

Pretendenta vadītāja paraksts:	
Vārds, uzvārds:	Liāna Dance
Amats:	Valdes locekle