**Ēdināšanas organizēšanai noteiktās prasības**

* 1. NOMNIEKS ēdināšanas kompleksā, izmantojot savu un iznomāto ēdināšanas kompleksa aprīkojumu (iekārtas un inventāru), kā arī citu ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamo NOMNIEKA aprīkojumu, materiālus un darbaspēku, nodrošina kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu darba dienās ēkā Čiekurkalna 1.līnijā 1 k-6, Rīgā, Iekšlietu ministrijas un tās padotībā esošo iestāžu darba laikā no pulksten 8.00 līdz 16.30, pirmssvētku dienās līdz pulksten 15.30.
	2. NOMNIEKS nodrošina sanitāro, higiēnisko un drošuma prasību ievērošanu gan ēdiena sagatavošanas vietās, gan ēdināšanas zālē, kā arī nodrošina regulāru telpu un galdu uzkopšanu ēdamzālē.
	3. Norēķiniem par saņemtajiem ēdināšanas pakalpojumiem NOMNIEKS ēdnīcā nodrošina vismaz 1 (vienu) kases aparātu un iespēju bezskaidras naudas norēķinam ar norēķinu kartēm. Nepieciešamības gadījumā pirms norēķinu veikšanas NOMNIEKS nodrošina arī porciju svēršanu.
	4. NOMNIEKS ēdināšanas kompleksa apmeklētājiem ēdienu pasniedz atbilstošos traukos. Trauki un galda piederumi nedrīkst būt bojāti. Ēdināšanas telpās regulāri jānodrošina paplātes, salvetes un garšvielu esamība (sāls, pipari un citas garšvielas pēc NOMNIEKA ieskatiem).
	5. NOMNIEKS nodrošina dažāda veida brokastu un pusdienu piedāvājumu, aukstās uzkodas, tajā skaitā dažāda veida salātus un konditorejas izstrādājumus. Piedāvājumā jāietver arī veģetārie ēdieni. Produkti, kas tiek izmantoti ēdiena pagatavošanā, nav ģenētiski modificēti, nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti. Apmeklētājam, pirms ēdiena pasūtīšanas, ir jābūt pieejamai informācijai par produktiem, kas var izraisīt alerģiskas reakcijas, kā arī informācijai par porciju lielumu (svaru). NOMNIEKAM jānodrošina iespēja iegādāties ēdienu līdzņemšanai atbilstošā iepakojumā.
	6. NOMNIEKS, ja tas ir iespējams, pēc apmeklētāja lūguma nodrošina piedāvātā ēdiena izsniegšanu arī pusporcijā.
	7. NOMNIEKS dzērienu piedāvājumā nodrošina:
	8. karstos dzērienus (tēja, kafija un citi karstie dzērieni pēc NOMNIEKA ieskatiem);
	9. aukstos dzērienus (sula, piens, kefīrs un citi aukstie dzērieni pēc NOMNIEKA ieskatiem);
	10. dzērieni pudelēs (negāzēts un gāzēts ūdens un citi dzērieni pēc NOMNIEKA ieskatiem, izņemot alkoholiskos dzērienus).
	11. Brokastu piedāvājumā (no plkst.8.00 - plkst.11.00) Nomnieks nodrošina vismaz 3 (trīs) dažādus siltos ēdienus, no kuriem 1 (viens) ir veģetārais ēdiens, aukstās uzkodas un vismaz trīs veidu salātus, no kuriem vismaz vieni ir veģetārie salāti. Brokastu piedāvājumā esošajiem siltajiem ēdieniem jābūt pagatavotiem ēdiena pasniegšanas dienā.
	12. Pusdienu piedāvājumā (no plkst.11.00 līdz plkst.14.30) NOMNIEKS nodrošina vismaz 2 (divu) veidu siltās zupas (vasaras sezonā viena no zupām var būt aukstā), vismaz 3 (trīs) veidu siltos pamatēdienus un ēdiena piedevas, no kuriem viens pamatēdiens ir veģetārs, kā arī vismaz divu veidu saldos ēdienus, aukstās uzkodas un vismaz trīs veidu salātus, no kuriem vismaz vieni salāti ir veģetāri. Vismaz vienu reizi nedēļā pusdienu piedāvājumā ir jābūt siltajam zivs pamatēdienam. Pusdienu piedāvājumā esošajam siltajam ēdienam jābūt pagatavotam pasniegšanas dienā.
	13. Pusdienu piedāvājumā NOMNIEKS piedāvā trīs veidu pusdienu komplektus, kuru cena ir zemāka par to, ja tajā ietilpstošos ēdienus apmeklētājs izvēlētos pirkt atsevišķi:

10.1. Ekonomiskais pusdienu piedāvājums (1 ēdiens – pamatēdiens);

10.2. Biznesa piedāvājums (2 ēdieni – zupa vai saldais ēdiens un pamatēdiens);

10.3. Pilns komplekts (3 ēdieni – zupa, pamatēdiens un saldais ēdiens). Jebkurā no pusdienu piedāvājumiem apmeklētājam jābūt iespējai izvēlēties veģetāru pamatēdienu.

* 1. NOMNIEKS ik pēc desmit darbdienām maina ēdienkartes piedāvājumu, ievērojot apmeklētāju vēlmes, kā arī produktu sezonalitāti.
	2. NOMNIEKAM klientu apkalpošanas zālē jānodrošina iespēja rakstiski izteikt viedokli par ēdienkartes piedāvājumu, ēdienu kvalitāti un apkalpošanu.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |