2. pielikums

līgumam par telpas daļas nomu

Ezermalas ielā 10, Rīgā

**Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai noteiktās prasības**

* 1. NOMNIEKS ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas vietā neveic ēdiena pilnu gatavošanas ciklu.
	2. NOMNIEKS veic pilnībā sagatavota (gatava) ēdiena piegādi un tā pasniegšanu ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas vietā. Ēdiena gatavošana (t.i. termiskā apstrāde, cepšana, vārīšana, sautēšana u.c.) ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas vietā netiek veikta.
	3. NOMNIEKS veic iepriekš pagatavota (gatava) ēdiena uzglabāšanu, uzsildīšanu/uzturēšanu siltu un tā pasniegšanu.
	4. NOMNIEKAM jānodrošina rakstiski pieejama informācija par iespējamiem alergēniem ēdienos.
	5. NOMNIEKS ir atbildīgs par visu pārtikas produktu atbilstību Eiropas Savienības un Latvijas Republikas tiesību aktu normām, kas regulē pārtikas ražošanu un apriti.
	6. NOMNIEKS ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas vietā (ēdiena pasniegšanas vieta *(siltās vitrīnas iepriekš sagatavota un piegādāta ēdiena uzglābšanai/pasniegšanai)* un klientu apkalpošanas zāle), izmantojot savu vai iznomāto ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas vietā esošo aprīkojumu (iekārtas un inventāru), kā arī citu ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamo NOMNIEKA aprīkojumu, materiālus un darbaspēku, nodrošina kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu Iekšlietu ministrijas padotībā esošo iestāžu nodarbinātajiem un Valsts policijas koledžā studējošajiem (turpmāk – klientiem) ēkā Ezermalas ielā 10, Rīgā slēgtā teritorijā darba dienās laikā no plkst. 07.30 līdz plkst. 15.30, pirms svētku dienās līdz plkst.14.30.
	7. NOMNIEKS nodrošina sanitāro, higiēnisko un drošuma prasību ievērošanu gan ēdiena pasniegšanas vietā, gan klientu apkalpošanas zālē, kā arī nodrošina regulāru telpu un galdu uzkopšanu klientu apkalpošanas zālē.
	8. Norēķiniem par saņemtajiem ēdināšanas pakalpojumiem, NOMNIEKS klientu apkalpošanas zālē nodrošina vismaz 1 (vienu) kases aparātu un iespēju bezskaidras naudas norēķinam ar norēķinu kartēm. Nepieciešamības gadījumā pirms norēķinu veikšanas NOMNIEKS nodrošina arī porciju svēršanu.
	9. NOMNIEKS ēdienus pasniedz piemērotos, nebojātos traukos un galda piederumos. Klientu apkalpošanas zālē regulāri jānodrošina paplātes, salvetes un garšvielu esamība (obligāti - sāls, pipari) un citas garšvielas (pēc NOMNIEKA ieskatiem – dažādas eļļas, etiķi, mērces).
	10. NOMNIEKS nodrošina iespēju iegādāties ēdienu līdzņemšanai vienreiz lietojamā iepakojumā.
	11. NOMNIEKS nodrošina dažāda veida brokastu un pusdienu piedāvājumu, tajā skaitā dažāda veida salātus un konditorejas izstrādājumus. Piedāvājumā jāietver arī veģetāri ēdieni. Produkti, kas tiek izmantoti ēdiena pagatavošanā nav ģenētiski modificēti. Klientam, pirms ēdiena pasūtīšanas, ir jābūt pieejamai informācijai par produktiem, kas var izraisīt alerģiskas reakcijas, kā arī informācijai par porciju lielumu (svaru).
	12. NOMNIEKS, ja tas ir iespējams, pēc klienta lūguma nodrošina piedāvātā ēdiena izsniegšanu arī pusporcijā.
	13. NOMNIEKS dzērienu piedāvājumā nodrošina:
	14. karstos dzērienus (tēja un kafija);
	15. aukstos dzērienus (sula un kefīrs) un citus aukstos bezalkoholiskos dzērienus (pēc NOMNIEKA ieskatiem);
	16. dzērienus pudelēs (negāzēts un gāzēts ūdens) un citus bezalkoholiskos dzērienus (pēc NOMNIEKA ieskatiem).
	17. NOMNIEKS:
	18. Brokastu piedāvājumā (no plkst. 07.30 - plkst.10.00) nodrošina konditorejas izstrādājumus un vismaz 3 (trīs) veidu salātus, no kuriem vismaz viens ir veģetārie salāti. Brokastu piedāvājumā esošajiem ēdieniem un konditorejas izstrādājumiem jābūt pagatavotiem ēdiena pasniegšanas dienā;
	19. Pusdienu piedāvājumā (no plkst.11.00 līdz plkst.14.00) nodrošina vismaz 1 (viena) veida silto zupu (vasaras sezonā – papildus arī auksto zupu), vismaz 2 (divu) veidu siltos pamatēdienus un ēdiena piedevas, no kuriem viens pamatēdiens ir veģetārs, kā arī vismaz 1 (viena) veida saldo ēdienu un vismaz 2 (divu) veidu salātus, no kuriem 1 (vieni) salāti ir veģetāri. Vismaz vienu reizi nedēļā pusdienu piedāvājumā ir jābūt siltajam zivs pamatēdienam. Pusdienu piedāvājumā esošajam siltajam ēdienam un salātiem jābūt pagatavotam pasniegšanas dienā.
	20. NOMNIEKS piedāvā divus pusdienu komplektus, kuru cena ir zemāka nekā tajos iekļauto ēdienu pirkšana atsevišķi:

15.1. Ekonomiskais piedāvājums (1 ēdiens – pamatēdiens un dzēriens);

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

* 1. NOMNIEKS ik pēc desmit darba dienām maina ēdienkartes piedāvājumu, ievērojot klientu vēlmes un sezonālos produktus.
	2. NOMNIEKAM klientu apkalpošanas zālē jānodrošina iespēja klientiem rakstiski izteikt viedokli par ēdienkartes piedāvājumu, ēdienu kvalitāti un apkalpošanu.
	3. NOMNIEKAM reizi gadā, balstoties uz klientu aptaujas rezultātiem, jāveic ēdienkartes pilnveidošana.