3.pielikums

Apakšnomas līgumam

par nedzīvojamo telpu nomu

Čiekurkalna 1.līnijā 1 k-6, Rīgā

**Ēdināšanas organizēšanai noteiktās prasības**

* 1. NOMNIEKS ēdināšanas kompleksā (ēdienu sagatavošanas vietā un klientu apkalpošanas zālē), izmantojot savu vai iznomāto ēdināšanas kompleksa aprīkojumu (iekārtas un inventāru), kā arī citu ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai nepieciešamo NOMNIEKA aprīkojumu, materiālus un darbaspēku, nodrošina kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu Iekšlietu ministrijas un tās padotībā esošo iestāžu nodarbinātajiem un apmeklētājiem (klientiem) darba dienās ēkā Čiekurkalna 1.līnijā 1 k-6, Rīgā, ar ierobežotu publisku pieejamību laikā no plkst. 8.00 līdz plkst. 16.00, pirmssvētku dienās līdz plkst.15.30.
  2. NOMNIEKS nodrošina sanitāro, higiēnisko un drošuma prasību ievērošanu gan ēdiena sagatavošanas vietās, gan klientu apkalpošanas zālē, kā arī nodrošina regulāru telpu un galdu uzkopšanu klientu apkalpošanas zālē.
  3. 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.
  4. NOMNIEKS klientu apkalpošanas zālē ēdienu pasniedz atbilstošos traukos. Trauki un galda piederumi nedrīkst būt bojāti. Klientu apkalpošanas zālē regulāri jānodrošina paplātes, salvetes un garšvielu esamība (obligāti - sāls, pipari) un citas garšvielas (pēc NOMNIEKA ieskatiem – dažādas eļļas, etiķi, mērces). NOMNIEKS nodrošina iespēju iegādāties ēdienu līdzņemšanai vienreiz lietojamā iepakojumā.
  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. Klientam, pirms ēdiena pasūtīšanas, ir jābūt pieejamai informācijai par produktiem, kas var izraisīt alerģiskas reakcijas, kā arī informācijai par porciju lielumu (svaru).
  6. NOMNIEKS, ja tas ir iespējams, pēc klienta lūguma nodrošina piedāvātā ēdiena izsniegšanu arī pusporcijā.
  7. NOMNIEKS dzērienu piedāvājumā nodrošina:
  8. karstos dzērienus (tēja, kafija) un citus karstos dzērienus (pēc NOMNIEKA ieskatiem);
  9. aukstos dzērienus (sula, piens, kefīrs) un citus aukstos dzērienus (pēc NOMNIEKA ieskatiem);
  10. dzērienus pudelēs (negāzēts un gāzēts ūdens) un citus dzērienus (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 viens 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 klients izvēlētos pirkt atsevišķi:

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

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

10.3. 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, kā arī produktu sezonalitāti.
  2. NOMNIEKAM klientu apkalpošanas zālē jānodrošina iespēja klientiem rakstiski izteikt viedokli par ēdienkartes piedāvājumu, ēdienu kvalitāti un apkalpošanu.