\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ līgumam Nr. ANP/1-45.1/\_\_/\_\_\_\_\_

**Minimālās pakalpojuma apjoma un kvalitātes prasības nomas objektā Pilssalas ielā 10, Alūksnē, Alūksnes novadā**

Prasības telpām Nr. 6, 7, 8, 11 ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai un iespējamiem papildu pakalpojumiem viesu atpūtas un plašizklaides nodrošināšanai.

1. Darba laiks:
	1. Pavasara/vasaras (tūrisma) sezonā no maija līdz septembrim (ieskaitot):
		1. Nomnieks īsteno pakalpojumu, ievērojot pilnu noslodzi;
		2. darbība obligāti jānodrošina pilsētā un Pilssalā notiekošo publisko pasākumu laikā.
	2. Rudens/ziemas sezonā no oktobra līdz aprīlim (ieskaitot):
		1. Pieļaujams saīsināts darba laiks, ar darbības īslaicīgu slēgšanu;
		2. darbība jānodrošina pilsētā un Pilssalā notiekošo publisko pasākumu laikā.
	3. Tiesības organizēt slēgtos pasākumus, izņemot pilsētā un Pilssalā notiekošo publisko pasākumu laikā.
2. Iekārtojums:
	1. Veicot aprīkoto telpu papildināšanu ar dizaina vai interjera priekšmetiem, tie vizuāli jāsaskaņo ar esošo iekārtojumu;
	2. telpas noformējumam jāatbilst sezonai;
	3. jārūpējas par muzikālo noformējumu, kam jāatbilst telpas iekārtojuma vai noformējuma koncepcijai;
	4. telpās pastāvīgi jāuztur kārtība un tīrība, tajā skaitā jābūt tīrām visām virsmām un materiāliem, telpās jāuztur patīkams aromāts.
	5. Nomniekam jāiesaistās Alūksnes novada pašvaldības publisko pasākumu popularizēšanā, izvietojot nomas objektā tam izsniegtos informatīvos (bezmaksas) materiālus.
3. Apkalpojošais personāls:
	1. personālam jābūt ar latviešu, angļu un krievu valodas zināšanām, atbilstošām manierēm, darba un apkalpošanas kultūru, teicami jāpārzina viesmīlības un uzvedības etiķete;
	2. jāievēro personiskā higiēna, apģērbam jābūt tīram un kārtīgam, vēlams atbilstošam sniegtā pakalpojuma un telpas iekārtojuma koncepcijai;
	3. jāpārzina Alūksnes pilsētas un novada tūrisma piedāvājums.
4. Ēdināšanas pakalpojuma kvalitāte:
	1. piedāvājumā vēlams iekļaut Alūksnes kultūrvēsturiskas tradīcijas ēdienu pagatavošanā;
	2. piedāvātajiem bezalkoholiskajiem dzērieniem un ēdieniem jābūt svaigiem, veselīgiem, ar labām garšas un smaržas īpašībām;
	3. piedāvājumā var tikt iekļauti alkoholiskie dzērieni;
	4. tehnoloģisko iekārtu jaudai un apkalpojošā personāla prasmēm ir jābūt atbilstošām, lai īsā laika periodā apkalpotu lielu cilvēku skaitu;
	5. traukiem, kas paredzēti lietošanai iekštelpās, jābūt kvalitatīviem, izgatavotiem no porcelāna, stikla vai ekvivalenta materiāla. Gan traukiem, gan piederumiem jābūt saskaņotiem ar telpas iekārtojuma vai noformējuma koncepciju. Tie nedrīkst būt ieplaisājuši vai nodiluši;
	6. jāparedz vienreiz lietojamie trauki ēdienu un dzērienu līdznešanai, tie nedrīkst būt plīstoši. Jāparedz atkritumu urna(s) tukšo trauku savākšanai;
	7. cenas nosakāmas ne augstākas kā līdzīga līmeņa un kvalitātes sabiedriskās ēdināšanas vietās Alūksnē.

Prasības telpām Nr.2, 3, 4, 5, 9, 10 publisko sanitāro telpu pakalpojuma sniegšanai.

1. Publiskajām sanitārajām telpām jābūt pieejamām kafejnīcas un sniegto pakalpojumu darba laikā un Pilssalā notiekošo publisko pasākumu laikā. Tiesības paredzēt maksu;
2. Telpās pastāvīgi jāuztur kārtība un tīrība, tajā skaitā jābūt tīrām visām virsmām un materiāliem, nav pieļaujama rūsas vai citu nolietojuma pazīmju vizualizācija, telpās jāuztur patīkams aromāts;
3. Telpās pastāvīgi jābūt pieejamiem higiēnas līdzekļiem (kā minimums tualetes papīram, ziepēm un papīra dvieļiem, ja nav paredzēta ierīce roku žāvēšanai).