

**KONKURSA NOTEIKUMI**  
**„PAR ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU SNIEGŠANU WESS MOTORS AUTOCENTRĀ TOYOTA”**

**1. VISPĀRĪGĀ INFORMĀCIJA**

**1.1. Pasūtītājs.**

AS „WESS”

Reģ.Nr. 40003056294

Kārļa Ulmaņa gatve 125, Mārupes novads, Mārupe, LV-2167

Tālrunis: (+371) 67068300, fakss: (+371) 67068328

SEB banka, konts Nr. LV42UNLA0050000515359

**1.2. Kontaktpersonas:**

Par konkursa norisi:

Jana Garanča

tālrunis: (+371) 67068344

fakss: (+371) 67068328

e-pasts: jana.garanca@wess.lv

Par konkursa priekšmetu:

Jana Garanča

tālrunis: (+371) 67068344

fakss: (+371) 67068328

e-pasts: jana.garanca@wess.lv

**1.3. Konkursa priekšmets.**

Sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšana (ēdienu pagatavošana, piegāde un izsniegšana) **WESS Motors autocentrā Toyota** (turpmāk tekstā – centrs) Mārupes novada Mārupē, Kārļa Ulmaņa gatvē 125 uzņēmuma darbiniekiem un centra apmeklētājiem (turpmāk tekstā – pakalpojumi) saskaņā ar konkursa noteikumiem.

Līguma izpildes laiks – 2 (divi) gadi. Piedāvājuma cenā jābūt iekļautām izmaksām par pārtikas produktiem, ēdienu pagatavošanu, ēdienu piegādi ar savu transportu un citiem ar pakalpojuma sniegšanu saistītiem izdevumiem.

**1.4. Konkursa dalībnieki.**

Piedalīties konkursā tiek aicinātas fiziskas vai juridiskas personas, kas veic sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu (ēdienu pagatavošanu, piegādi un izsniegšanu). Konkursa dalībnieki – pašnodarbinātas personas, licencētas akciju sabiedrības, sabiedrības ar ierobežotu atbildību, individuālie komersanti, kas ir oficiāli reģistrēti un ir tiesīgi veikt sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu (ēdienu pagatavošanu un piegādi) atbilstoši tās Eiropas Savienības dalībvalsts normatīvajiem aktiem, kurā tie dibināti, un kuriem nav nodokļu parādu.

**1.5. Piedāvājumu iesniegšanas vieta, datums, laiks un kārtība.**

1.5.1. Piedāvājumus var iesniegt **līdz 2011.gada 20.oktobrim plkst. 13:00** WESS Motors autocentrā Toyota Mārupes novada Mārupē, Kārļa Ulmaņa gatvē 125 personīgi vai atsūtot ar elektroniskā pasta starpniecību.

1.5.2. Piedāvājumi, kas iesniegti pēc minētā termiņa, netiks izskatīti.

**1.6. Piedāvājuma derīguma termiņš.**

1.6.1. Piedāvājums ir derīgs, tas ir, saistošs iesniedzējam, līdz sadarbības līguma noslēgšanai, bet ne ilgāk, kā 90 (deviņdesmit) dienas, skaitot no noteiktās piedāvājumu iesniegšanas pēdējās dienas.

**2. PIEDĀVĀJUMA NOFORMĒŠANA.**

**2.1. Iesniedzamie dokumenti.**

Pretendentam jāiesniedz 1 (viens) piedāvājuma variants datorsalikumā, kas sastāv no šādiem dokumentiem:

- 2.1.1. pieteikums dalībai konkursā, kas noformēts un pēc satura atbilst šajos noteikumos pievienotajam paraugam (1.pielikums);
- 2.1.2. sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas licences kopija (vai Pārtikas un veterinārā dienesta izsniegta dokumenta kopija), kas apliecina pretendenta tiesības nodarboties ar sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu un citi dokumenti saskaņā ar Noteikumu punktiem 3 un 5;
- 2.1.3. darba organizācijas apraksts (apraksts noformējams brīvā formā):
- 2.1.4. organizatoriskās struktūras shēma;
- 2.1.5. informācija par personu, kas ir atbildīga par konkrētā pakalpojuma sniegšanas kvalitāti;
- 2.1.6. informācija par darbinieku skaitu un pienākumiem;
- 2.1.7. ēdināšanā izmantoto produktu kvalitātes nodrošināšanas pasākumu apraksts;
- 2.1.8. ēdienkartes piedāvājums 10 (desmit) dienām;
- 2.1.9. ja pretendents līguma izpildē plāno piesaistīt apakšuzņēmējus vai to veiks personu apvienība, tad pretendents jāiesniedz 1) Pretendenta sagatavota uzziņa, kurā norādīts, kādu paredzamo saistību daļu pildīs katrs apakšuzņēmējs vai personu apvienības dalībnieks, 2) apliecinājums par apakšuzņēmēja dalību iepirkumā, 3) sadarbības līguma vai vienošanās, kas noslēgta starp pretendentu un attiecīgo apakšuzņēmēju un kur noteikts, ka attiecīgais apakšuzņēmējs gadījumā, ja pasūtītājs ar pretendentu noslēgs pakalpojuma līgumu, apņemas pildīt noteiktu saistību daļu, kopija.

## **2.2. Piedāvājuma noformēšanas prasības.**

- 2.2.1. Piedāvājums iesniedzams drukāta vai elektroniska veidā.
- 2.2.2. Piedāvājumi, kas nesaturēs visu nepieciešamo prasīto informāciju un Pielikumus netiks izskatīti.
- 2.2.3. Piedāvājums jā sagatavo latviešu valodā.
- 2.2.4. Piedāvājumā iekļautajiem dokumentiem jābūt skaidri salasāmiem, bez labojumiem un dzēsumiem.
- 2.2.7. Pretendentam jāiesniedz parakstīts piedāvājums. Piedāvājumu paraksta pretendenta amatpersona, kam ir attiecīgas paraksta tiesības, vai pilnvarotā persona (pilnvara ir jāiesien kopā ar piedāvājumu).

## **3. PRASĪBAS PRETENDENTAM UN IESNIEDZAMIE IZPILDI APLIECINOŠI DOKUMENTI**

<b>Pretendentam jāatbilst šādām atlasēs (kvalifikācijas) prasībām</b>		<b>Iesniedzamie atlasēs dokumenti</b>
3.1. Prasības Pretendenta profesionālās darbības veikšanai	Pretendents ir reģistrēts atbilstoši attiecīgās valsts normatīvo aktu prasībām	- Komercreģistra iestādes Latvijas Republikas Uzņēmumu reģistra, nodokļu maksātāju reģistra vai līdzvērtīgas iestādes citā valstī izsniegtas reģistrācijas apliecības (kopija) vai izziņa, kas apliecina, ka pretendents ir reģistrēts normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā (kopija). - Pārtikas uzņēmuma reģistrācijas apliecība (kopija).
3.2. Prasības attiecībā uz Pretendenta tehniskajām un profesionālajām	Pretendentam ir pieredze vismaz 2 (divu) līdzīgas nozīmes (apkalpoto personu skaits, darba	Saraksts, kur uzskaitīti sniegtie līdzīgas nozīmes pakalpojumi iepriekšējos 2 (divos) gados, norādot: - pakalpojumu saņēmēju

spējām	organizācija, termiņš) sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā iestādēs iepriekšējo 3 (trīs) gadu laikā.	(pasūtītāju), - pasūtītāja kontaktinformāciju, - pakalpojuma apjomu (īss apraksts); - laiku.
	Pakalpojumi tiek sniegti kvalitatīvi.	Kvalitatīva pakalpojuma sniegšanu, apliecina 2 (divu) Pasūtītāju, kas norādīti sarakstā, pozitīvas atsauksmes.
	Pretendents pakalpojuma sniegšanā nodrošina kvalificētu personālu: - vismaz 1 (vienu) speciālistu ar augstāko profesionālo vai vidējo speciālo izglītību (pārtikas tehnologs); - vismaz 1 (vienu) pavāru ar vismaz vidējo speciālo izglītību.	Saraksts, norādot pretendenta pakalpojuma sniegšanā iesaistīto personālu: - speciālista ar augstāko profesionālo vai vidējo speciālo izglītību (pārtikas tehnologs) vārdu, uzvārdu; - pavāra ar vismaz vidējo speciālo izglītību vārdu, uzvārdu; - citu darbinieku amatus un skaitu. - pārtikas tehnologa un pavāra izglītību apliecinošu dokumentu kopijas.

- 3.3. Pretendentam jānodrošina normatīvajos aktos noteiktās sanitārās un higiēniskās prasības.
- 3.4. Pretendentam jānodrošina ēdiena pagatavošana uz vietas, Pasūtītāja Pretendentam nomas lietošanā nodotās telpas (virtuves un palīgtelpas) ar virtuves iekārtām Mārupes novada Mārupē, Kārļa Ulmaņa gatvē 125;
- 3.5. Pretendentam jānodrošina ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas tehniskais aprīkojums, kas ir vajadzīgs papildus, lai sniegtu pakalpojumus Pasūtītājam;
- 3.6. Pretendents maksā Pasūtītājam telpu nomas maksu 423,73 Ls/ mēnesī plus PVN;
- 3.7. Papildus Pretendents sedz sekojošus komunālos u.c. maksājumus:
- 3.7.1. dabas gāzes izmantošana – pēc skaitītāja rādījuma;
- 3.7.2. fiksētās telefona līnijas izmantošana – pēc tekošā rēķina;
- 3.7.3. par atkritumu izvešanu Pretendents slēdz līgumu ar attiecīgo atkritumu pakalpojumu sniedzēju.

#### 4. PRASĪBAS ĒDIENAM

- 4.1. ēdiens tiek gatavots uz vietas Pasūtītāja telpās;
- 4.2. ēdieni jāgatavo no dažādām pārtikas grupām: dzīvnieku un putnu gaļa, zivis, dārzeņi, zaļumi, augļi, putraimi, maize, makaroni, piena produkti u.c., izmantojot pēc iespējas plašāku produktu klāstu ar attiecīgu kaloritāti;
- 4.3. ēdienam jābūt atbilstoši temperatūrai pēc Celsija skalas:
- 1) siltajiem ēdieniem – ne zemākai par +65 grādiem,
  - 2) aukstajiem ēdieniem pasniegšanas temperatūra – ne augstākai par +12 grādiem,
  - 3) pārējiem ēdieniem – atbilstoši organoleptiskajiem rādītājiem (garša, smarža, izskats).
- 4.4. ēdienam jāatbilst Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un normām;

- 4.5. katras dienas ēdienkartē jāiekļauj dārzeņi, zaļumi, augļi vai ogas. Jāizvairās no treknas gaļas, desām un cīsiņiem. Nedrīkst ēdiena gatavošanai atkārtoti lietot eļļu.

## 5. VISPĀRĒJAS PRASĪBĀS

<p><b>Obligātas prasības personālam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unificēts apģērbs un izskats (sakārtoti mati, īsi nagi (var būt lakoti), neuzkrītoši dekolte un minimums rotaslietu)</li> <li>- Jārunā labi divās valodās: krieviski un latviski (jāprot izskaidrot gan ēdienu klāstu, gan sastāvu)</li> <li>- Jābūt laipniem un smaidīgiem, jāmaks palīdzēt izvēlēties klientam vēlamo ēdienu</li> <li>- Pusdienlaikā no plkst. 11:30 līdz 15:00 jābūt diviem cilvēkiem, kuri apkalpo pie kases un liek ēdienus uz šķīvjiem, lai neveidotos rinda, kā arī cilvēkam, kurš var aiznest netīros traukus no galdiem (šī pakalpojuma nodrošināšana ir obligāta), sakārto galdus (noslauka, saliek krēslus)</li> <li>- Kafējnīcas darbiniekiem jānodrošina tīrība uz galdu virsmām visu laiku, nepieciešamības gadījumā jātīra sāls un piparu trauki, reklāmas materiālu turētāji, salvešu turētāji utt.</li> </ul>
<p><b>Kafējnīcas izskats</b></p>	<p>Kafējnīcas telpai jābūt vizuāli sadalītai divās daļās: daļā, kas vairāk ir paredzēta darbiniekiem, un daļā, kas vairāk domāta klientiem. Partnerim jānodrošina un jāuztur kafējnīcas abas telpas daļas kārtībā, jānodrošina tīras sienas, durvis (kafējnīcas pusē), grīda, galdi, krēsli, visi piederumi, kas atrodas uz galdiem, tai skaitā reklāmas turētāji.</p> <p>Jābūt izstrādātai un laicīgi izdrukātai ēdienkartei (vizuālais izskats, formāts), vēlams uz nākamo dienu, ko ir iespējams publicēt Pasūtītāja iekšēja elektroniskajā informācijas tīklā.</p> <p>Vienlaicīgi jānodrošina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svētku noformējums (Ziemassvētki, Lieldienas, Jāņi u.tml.)</li> <li>- Svaigu ziedu vai citas nelielas kompozīcijas (saskaņā ar gadalaiku) atrašanos uz galdiem katru dienu</li> <li>- Salvetes (saskaņota ar WESS Motors krāsā un kvalitāte)</li> </ul>
<p><b>Kafējnīcas trauki</b></p>	<p>Visiem traukiem jābūt vienotā stilā.</p> <p>Otrajiem ēdieniem jāparedz lieli šķīvji, uz kā var vizuāli pievilcīgi izvietot visus ēdienus.</p> <p>Viena dizaina dakšas, karotes (visu izmēru) un nažus.</p> <p>Visam krūzēm jābūt piemērotām konkrētam dzērienam un tā filozofijai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tējas: maisiņš vai beramā</li> <li>- kafija: espresso, laite, melna vai ar pienu utt.</li> <li>- jābūt iespējai pasūtīt beramo tēju, tad jābūt komplektam: krūze un tējkanīņa</li> </ul>
<p><b>Cenas</b></p>	<p>Darbinieku cenām jābūt zemākām, par cenām, kas piedāvātas klientiem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kafija melna (ar/bez cukura) – 0.25 Ls</li> <li>- Kafija ar pienu (ar/bez cukura) – 0.31 Ls</li> <li>- Tēja (ar/bez cukura) – 0.21 Ls</li> <li>- Piens kafijai – 0.05 Ls</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kompleksās pusdienas (darbiniekiem) – 2,20 Ls</li> <li>- Visiem ēdieniem jābūt sagatavotam piedāvājumam par zemāku īpašu darbinieku cenu.</li> </ul> <p>Neskatoties uz cenu starpību, klientu cenai jābūt saskaņā ar tirgus cenu līmeni līdzīga tipa kafejnīcās.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kafija melnā (ar/bez cukura) – 0.80 Ls</li> <li>- Tēja (ar/bez cukura) – 0.50 Ls</li> <li>- Piens kafijai – 0.5 Ls</li> </ul>
<b>Brokastis</b>	<p>Pretendentam jānodrošina brokastu ēdienkarti visiem centra darbiniekiem un apmeklētājiem.</p> <p>Laiks no 8:00 līdz 11:00</p> <p>Aptuvenais ēdienu klāsts: putras, omletes, biezpiens, jogurti, smalkmaizītes, nelielas uzkodas, kas īpaši paredzētas brokastīm.</p>
<b>Pusdienas</b>	<p>Pusdienlaiks no 11:30 līdz 15:00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Katru dienu svaigs piedāvājums no svaigiem produktiem, izslēdzot pusfabrikātus.</li> <li>- Ēdienu klāsts ir redzams, ir iespējams pašam izvēlēties sev piemērotu kombināciju no esošā piedāvājuma.</li> <li>- Jābūt lielai salātu izvēlei (sezona salāti, salāti ar majonēzi jeb tradicionālie u.tml.).</li> </ul>
<b>Kompleksās pusdienas</b>	<p>Pretendentam jānodrošina centra darbiniekiem kompleksās pusdienas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laiks: no plkst. 12:00 līdz 15:00</li> <li>- Cena: 2,20 Ls</li> <li>- Iekļauts: zupa, otrais ēdiens (divu viedu pēc izvēlēs, vienam obligāti jābūt ar gaļu), kompots vai dzēriens, maize</li> </ul> <p><i>Kompleksās pusdienas var piedāvāt arī centra apmeklētājiem.</i></p>
<b>Citi ēdieni</b>	<p>Pretendentam jānodrošina arī citi ēdieni, ko var iegādāties centrā jebkurā kafejnīcas darba laikā gan darbinieki, gan klienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nelielas aukstās uzkodas (lašmaizītes, olas, biezpiens, desmaizītes u.tml.).</li> <li>- Saldie (kūciņas, tortes šķēlītes u.tml.).</li> <li>- Smalkmaizītes un pīrādziņi.</li> <li>- Šokolādes.</li> <li>- Ūdens, atspirdzinošie dzērieni u.tml.</li> <li>- Tēja/kafija</li> <li>- Kafijai piedāvāt pienu vai krējumu paciņās pēc izvēlēs</li> <li>- Cukuram jābūt jau fasētam</li> </ul> <p><i>Katru dienu jānodrošina gan ēdienu dažādība, gan to svaigums.</i></p>
<b>Alkoholiskie dzērieni</b>	<p>Pretendentam jābūt derīgai atļaujai veikt alkoholisko dzērienu tirdzniecību sabiedriskās vietās.</p> <p>Alkoholiskajiem dzērieniem jābūt pievilcīgi izvietotiem, tos jāpasniedz tikai attiecīgās glāzēs.</p> <p>Jābūt pieejamiem kvalitatīviem stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem:</p>

	<p>konjaks, viskijs, degvīns, rums u.tml.</p> <p>Jābūt arī maza tilpuma vīna un šampanieša pudelēm (1-2 glāzes). 0.75 vīnu un šampanieti pārdot tikai pa veselai pudelei.</p>
<b>Pasākumu apkalpošana</b>	<p>Pretendentam jābūt spējīgām apkalpot arī lielus pasākumus, kas notiek Pasūtītāja telpās (ēdienu nodrošināšana, apkalpojošā personāla, trauku un citu nepieciešamo iekārtu nodrošināšana), izdevumus saskaņojot ar Pasūtītāju atsevišķi.</p>

## 6. VIDĒJAIS APMEKLĒJUMU SKAITS DIENĀ

Centra kafejnīcu dienā apmeklē gan tā darbinieki, gan arī Toyota, Lexus un BMW autocentru apmeklētāji.

- 6.1. Kafejnīcas darva laiks: darba dienās no plkst. 8:00 līdz plkst. 20:00. Sestdienās no plkst. 9:00 līdz plkst. 18:00. Svētku dienās brīvs.
- 6.2. Dienā WESS Motors trīs autocentru darbu nodrošina 140 cilvēki, kā arī autocentrus apmeklē ap 200 cilvēkiem (skaits var mainīties atkarībā no personu skaita, kuri strādā un apmeklē centru, konkrētajā dienā).

## 7. PIEDĀVĀJUMA IZVĒLE

- 7.1. Pasūtītājs izvērtē piedāvājumus, ievērojot Pretendenta atbilstību visām Pasūtītāja izvirzītajām prasībām, Pretendenta iepriekšējo pieredzi un atsauksmes, Pretendenta spēju nodrošināt kvalitatīvu, veselīgu, pilnvērtīgu, par pieejamām cenām ēdināšanu, ievērojot higiēnas un sanitāras prasības, kā arī līgumā noteikto prasību ievērošanu attiecībā uz telpu, iekārtu ekspluatāciju un nomas maksu, kā arī spēju un gatavību apkalpot lielus pasākumus Pasūtītāja telpās.
- 7.2. Pasūtītājs izvērtē iesniegto ēdienkartes klāstu: ēdiena dažādību, veselīgumu un atbilstību nepieciešamajām uztura normām, kaloritātei, normatīvajiem aktiem, nolikumā noteiktajām prasībām, piemērotību tiešajiem pakalpojuma saņēmējiem.
- 7.3. Pasūtītājs informē Pretendentus par savu izvēli līdz 2011. gada 30. oktobrim, izsūtīt atbildes uz norādīto e-pasta adresi, norādītajai atbildīgajai personai.

1.pielikums  
WESS Motors ēdināšanas pakalpojuma  
sniegšanas konkursa noteikumiem

**PIETEIKUMS DALĪBAI KONKURSĀ  
„Par ēdināšanas pakalpojumiem”**

Uzņēmuma nosaukums (turpmāk tekstā – Pretendents): \_\_\_\_\_

Reģistrācijas numurs: \_\_\_\_\_

Juridiskā adrese: \_\_\_\_\_

Faktiskā adrese (ja tā atšķiras no jur.adreses): \_\_\_\_\_

Banka: \_\_\_\_\_

Konts: \_\_\_\_\_

Kods: \_\_\_\_\_

Tālr.nr.: \_\_\_\_\_, e-pasts \_\_\_\_\_

iesniedz piedāvājumu AS „WESS” izsludināta konkursā ”Par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu WESS Motors Toyota autocentrā”.

Es, \_\_\_\_\_,

(Vadītāja vai pilnvarotās personas amats, vārds, uzvārds)

parakstot šo pieteikumu, **apliecinu**, ka:

- 1) Pretendents ir reģistrēts, licencēts un sertificēts atbilstoši Latvijas Republikā spēkā esošajos normatīvajos aktos noteiktajam;
- 2) Pretendents ir iepazinies ar konkursa noteikumiem un tā pielikumiem;
- 3) visa piedāvājumā sniegtā informācija ir patiesa un piedāvājums ir spēkā 90 (deviņdesmit) dienas, skaitot no piedāvājumu atvēršanas dienas.

**Kontaktpersona**, kas līguma noslēgšanas gadījumā risinās ar līguma izpildi saistītos jautājumus:

Kontaktpersonas vārds, uzvārds \_\_\_\_\_

Kontaktpersonas tālrunis un fakss: \_\_\_\_\_

Kontaktpersonas e-pasta adrese: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Vadītāja vai pilnvarotās personas amats)

\_\_\_\_\_  
(Paraksts un paraksta atšifrējums)

Z.v.