5.pielikums

Iepirkuma (identifikācijas Nr.RD IKSD 2019/30) nolikumam

**Darba organizācijas apraksts**

*<pretendenta nosaukums>* apliecina, ka gadījumā, ja Rīgas domes Izglītības, kultūras un sporta departamenta iepirkuma “Ēdināšanas pakalpojumi Rīgas 7.pamatskolā” (identifikācijas Nr.RD IKSD 2019/30) (turpmāk – Iepirkums) rezultātā tiks noslēgts līgums par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu:

1. sniedzot ēdināšanas pakalpojumu Rīgas 7.pamatskolā*,* **tiks nodrošināts šāds tehniskais aprīkojums**, inventārs un saimniecības pamatlīdzekļi[[1]](#footnote-1):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.p.k.** | **Inventāra un saimniecības pamatlīdzekļu nosaukums** | **Izgatavošanas datums** | **Skaits** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. ēdināšanas pakalpojumi Rīgas 7.pamatskolā tiks nodrošināti saskaņā ar šādiem darba procesiem:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr.p.k. | Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas darba procesu stadija | Ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas darba procesu apraksts | Atbildīgā speciālista/ darbinieka amats |
|  | produktu sagāde: piegādātāju izvēles kārtība; produktu pasūtīšanas kārtība;  |  |  |
|  | produktu (izejvielu) pieņemšana: izejvielu pieņemšanas kritēriji; kvalitātes kontroles dokumenti izejvielu pieņemšanā; |  |  |
|  | produktu (izejvielu) uzglabāšana: izejvielu uzglabāšanas vietu apraksti; kvalitātes kontroles dokumenti izejvielu uzglabāšanā; |  |  |
|  | produktu (izejvielu) pirmapstrāde: dārzeņu/gaļas/zivju pirmapstrādes procesu apraksts, ietverot izmantojamās iekārtas, darba vietas; kvalitātes kontroles dokumenti izejvielu pirmapstrādē; |  |  |
|  | pusfabrikātu uzglabāšana: pusfabrikātu uzglabāšanas vietu apraksti; kvalitātes kontroles dokumenti pusfabrikātu uzglabāšanā; |  |  |
|  | ēdienu gatavošana: karsto un auksto ēdienu ražošanas procesu apraksts ietverot izmantojamās iekārtas, darba vietas; kvalitātes kontroles dokumenti ēdienu gatavošanā; |  |  |
|  | ēdienu uzglabāšana: gatavo ēdienu uzglabāšanas vietu apraksti; kvalitātes kontroles dokumenti ēdienu uzglabāšanā; |  |  |
|  | ēdienu izsniegšana: ēdienu izsniegšanas vietu apraksti, ietverot izmantojamās iekārtas, cilvēkresursus; kvalitātes kontroles dokumenti ēdienu izsniegšanā; |  |  |
|  | zāles trauku savākšana, mazgāšana: netīro trauku savākšanas un mazgāšanas un tīro trauku uzglabāšanas procesu apraksts, ietverot izmantojamās iekārtas, darba vietas; kvalitātes kontroles dokumenti trauku mazgāšanā. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pretendenta nosaukums: |  |
| Datums: |  |
| Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats: |  |
| Pilnvarotās personas paraksts un zīmogs: |  |

1. *Pasūtītāja ieskatā ēdināšanas pakalpojuma līguma izpildei ir obligāti nepieciešams vismaz šāds aprīkojums: elektriskā plīts, elektriskā panna, vismaz divi ledusskapji (viens jēlproduktiem, otrs – termiski apstrādātiem produktiem), gaļas maļamā mašīna, marmīts, aukstumvitrīna, svari, kases aparāts, virtuves mazvērtīgais aprīkojums ražošanai, galda trauki un piederumi, telpu uzkopšanas inventārs, mēbeles ēdamzālei un sadales līnijai. Minētā aprīkojuma skaits un raksturojošie rādītāji (izmēri, jauda, ietilpība, ražīgums u.c.) ir atkarīgs no ēdināšanas pakalpojuma saņēmēju skaita attiecīgajā Iepirkuma daļā. Ja pretendents iesniedz piedāvājumu vairākās Iepirkuma daļās, tehniskā aprīkojuma sarakstu katrai Iepirkuma daļai veido atsevišķi.* [↑](#footnote-ref-1)