



Latvijas Republika
VENTSPILS PILSĒTAS DOME

LĒMUMS

Ventspilī

2009.gada 1.jūnijā

Nr.92
(protokols Nr.7; 5§)

Par konkursa „Labākais ēdināšanas
uzņēmums Ventspilī 2009” rīkošanu

Pamatojoties uz likuma „Par pašvaldībām” 15.panta pirmās daļas 10.punktu, kā arī saskaņā ar Ventspils pilsētas saistošajiem noteikumiem Nr.6 „Ventspils pilsētas pašvaldības nolikums” un, lai veicinātu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu Ventspils pilsētā, popularizētu veselīgu uzturu, panāktu pircēju un apmeklētāju apkalpošanas kultūras paaugstināšanu, popularizētu labākos ēdināšanas uzņēmumus, saskaņā ar Ventspils pilsētas domes Likumības komisijas 2009.gada 20.maija sēdes ieteikumu un Ekonomikas un budžeta komisijas 2009.gada 28.maija sēdes ieteikumu un Finanšu komitejas nolikuma 8.punktu,

Ventspils pilsētas dome
n o l e m j:

1. Rīkot konkursu „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009”.
2. Apstiprināt konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009” nolikumu saskaņā ar pielikumu.
3. Pilnvarot Ventspils pilsētas domes izpilddirektora v.i. A.Ābeli izveidot Vērtēšanas komisiju 3 komisijas locekļu un 3 neatkarīgu ekspertu sastāvā.
4. Ekonomikas nodaļai (A.Jansonam) iesniegt konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009” rezultātus apstiprināšanai Ventspils pilsētas domes 2009.gada novembra sēdē.

Sēdes vadītājs,
Domes priekšsēdētāja 1.vietnieks

J.Vītoliņš

Nosūtīt: 1 – Organizat. un informāc. Nodaļai

1 - Sekretariātam

1 - Finanšu nodaļai

1 - Grāmatvedībai

1 - Ekonomikas nodaļai

1 – D.Ošniekam

1 – A. Ābelem

3 - Izvērtēšanas komisijas locekļiem

1 l. eks.lietā st



Latvijas Republika
VENTSPILS PILSĒTAS DOME

KONKURSA
“LABĀKAIS ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMS VENTSPILĪ 2009”
NOLIKUMS

1. Konkursa mērķis:
 - 1.1. panākt pircēju un apmeklētāju apkalpošanas kultūras paaugstināšanu;
 - 1.2. paaugstināt apkalpotāju profesionalitāti;
 - 1.3. popularizēt labākos Ventspils pilsētas restorānus, kafejnīcas, ātrās ēdināšanas uzņēmumus un to darbiniekus;
 - 1.4. popularizēt veselīgu un drošu uzturu;
 - 1.5. noskaidrot labākos Ventspils pilsētas restorānus, kafejnīcas, un ātrās ēdināšanas uzņēmumus, ar kuriem slēgt līgumus par pašvaldības iepirkumu, nerīkojot papildus iepirkuma piešķiršanas procedūras.
2. Konkursa rīkotājs – Ventspils pilsētas dome, Jūras ielā 36, LV-3601.
3. Konkurss tiek finansēts no pašvaldības līdzekļiem.
4. Konkursa norises laiks (orientējoši) - no līguma noslēgšanas ar ekspertiem (2009.gada 16.jūnijs) līdz 2.kārtas noslēgumam (2009.gada 9.oktobris).
5. Konkursa dalībnieki – jebkurš sabiedriskās ēdināšanas uzņēmums, kas saimniecisko darbību veic Ventspils pilsētas administratīvajā teritorijā.
6. Konkursa rīkošanas pamatprincipi – konkurss tiek rīkots kā atklāts, demokrātisks pasākums, kura norises kārtību apstiprina Ventspils pilsētas dome.
7. Pieteikšanās kārtība.
 - 7.1. Dalībnieki:
 - 7.1.1. dalību konkursā piesaka ēdināšanas uzņēmumu īpašnieki vai vadītāji, aizpildot Dalībnieka pieteikuma anketu (1.2.pielikums);
 - 7.1.2. dalībniekus var izvirzīt Ventspils pilsētas pašvaldība.
 - 7.2. Pieteikšanās termiņš – līdz 2009.gada 15.jūnijam.
 - 7.3. Dalībnieka pieteikuma anketas var saņemt darba laikā Iedzīvotāju informācijas centrā Andreja ielā 3, Ventspilī, Ventspils pilsētas portālā – www.ventspils.lv, kā arī Ventspils pilsētas domes Ekonomikas nodaļā 33.kabinetā Jūras ielā 36, Ventspilī vai nosūtot pieprasījumu uz e-pastu: santa.tolkanova@ventspils.gov.lv
 - 7.4. Aizpildītās dalībnieku anketas iesniedzamas līdz 2009.gada 15.jūnijam Ventspils pilsētas domes Ekonomikas nodaļā 33.kabinetā S.Tolkanovai (tālr. 63601194, fakss 63601118) vai nosūtot uz e-pastu: santa.tolkanova@ventspils.gov.lv
8. Konkurss notiek sekojošās grupās:
 - 8.1. restorāni (I grupa),
 - 8.2. kafejnīcas (II grupa),

- 8.3. ātrās ēdināšanas uzņēmumi (III grupa).
7. Konkursa vērtēšanas kārtība.
- 7.1. Konkursu izvērtē ar Ventspils pilsētas domes izpilddirektora rīkojumu noteikta Vērtēšanas komisija, kuras sastāvā iekļautas Domes amatpersonas un 3 neatkarīgi eksperti, kas reāli novērtēs konkursa dalībniekus. Eksperti, vienlaicīgi ar līguma parakstīšanu, paraksta apliecinājumus, ka nav saistīti ar konkursa dalībniekiem un nav ieinteresēti kāda konkursa dalībnieka saimnieciskajā darbībā.
- 7.2. Konkurss tiek organizēts divās kārtās:
- 7.2.1. Pirmā kārtā Vērtēšanas komisijas eksperti vienu reizi apmeklē visus Dalībniekus un dod vērtējumu punktos atbilstoši grupai (Punktu vērtēšanas anketas 1.1.pielikumā). Konkursa Vērtēšanas komisija, ņemot vērā ekspertu punktu vērtējumus, nosaka otrās kārtas dalībniekus. Otrai kārtai tiek izvirzīti tikai tie konkursa Dalībnieki, kuri vērtējumā ieguvuši vismaz 75 punktus;
- 7.2.2. Otrā kārtā Vērtēšanas komisijas eksperti vienu reizi apmeklē visus pēc pirmās kārtas tālākai vērtēšanai izvirzītos Dalībniekus un dod vērtējumu punktos atbilstoši vērtējamai grupai.
- 7.3. Konkursa dalībniekus vērtē pēc sekojošiem kritērijiem:
- 7.3.1. Restorāniem (I grupai) –
- 7.3.1.1. Estētiskais noformējums -
- 7.3.1.1.1. ārējais noformējums (ēka, ieeja, izkārtne, logu noformējums, reklāmas izvietojums), informācija par norēķiniem ar norēķinu kartēm;
- 7.3.1.1.2. pirmais iespaids;
- 7.3.1.1.3. telpas interjers un noformējums (zaļie augi, ziedi, dekorī);
- 7.3.1.1.4. mēbeļu un darbam nepieciešamo darba instrumentu novietojuma izvēle un estētikais noformējums (servants, kases aparāti, paplāšu, ēdienkaršu novietojums);
- 7.3.1.1.5. norādes uz darba laiku, brīvdienām;
- 7.3.1.1.6. ēdienkartes un dzērienu kartes noformējums atbilstoši stilam, valsts valodas gramatikas ievērošana;
- 7.3.1.1.7. galda veļas, trauku, glāžu, galda piederumu un salvešu izvēle un saderība ar interjeru;
- 7.3.1.1.8. muzikālais noformējums.
- 7.3.1.2. Higiēniskais novērtējums –
- 7.3.1.2.1. ventilācija;
- 7.3.1.2.2. apgaismojums;
- 7.3.1.2.3. galda veļas un citu galda aksesuāru higiēna;
- 7.3.1.2.4. trauku, glāžu un galda piederumu higiēna;
- 7.3.1.2.5. personāla higiēna un vizuālais izskats, izvēlētais apģērbs atbilstoši stilam;
- 7.3.1.2.6. telpu vispārējā tīrība;
- 7.3.1.2.7. sanitārā mezgla stāvoklis, tīrība;
- 7.3.1.2.8. mēbeļu un interjera priekšmetu higiēna.
- 7.3.1.3. Apkalpošanas kultūra –
- 7.3.1.3.1. viesu sagaidīšana un vietu ierādīšana;
- 7.3.1.3.2. ēdienkartes sastādīšanas pareizības principu ievērošana, valsts valodas gramatikas pielietojums un pareizība, ēdienkaršu (svešvalodās) pieejamība;
- 7.3.1.3.3. garderobes iespējas un drošība;
- 7.3.1.3.4. ēdienkartes pasniegšana un pasūtījumu pieņemšana;
- 7.3.1.3.5. pareiza ēdienu un dzērienu pasniegšanas tehnika (darbs, izmantojot paplāti) un secība;
- 7.3.1.3.6. apkalpošanas laiks pasūtījumu ēdieniem;
- 7.3.1.3.7. norēķināšanās - pareiza dokumentu noformēšana;

- 7.3.1.3.8. apkalpojošā personāla –
 - 7.3.1.3.8.1.saskarsme ar klientu;
 - 7.3.1.3.8.2.viesmīlība, uzmanība pret klienta vēlmēm, svešvalodu pielietošanas prasme;
 - 7.3.1.3.8.3.reakcija negaidītās situācijās;
 - 7.3.1.3.8.4.pārdošanas prasme, uzņēmuma oriģinalitātes izpausmes, neatkārtojamība;
 - 7.3.1.3.8.5.atvadīšanās no klienta.
- 7.3.1.4.Ēdienu, dzērienu piedāvājums –
 - 7.3.1.4.1. ēdienu daudzveidība, izvēles iespējas, sezonalitātes ievērošana;
 - 7.3.1.4.2. dzērienu daudzveidība, izvēles iespējas, sezonalitātes ievērošana;
 - 7.3.1.4.3. produktu savstarpējā saderība ēdienā;
 - 7.3.1.4.4. dažādas gatavošanas tehnoloģijas (tvaikots, sautēts, grilēts, cepts);
 - 7.3.1.4.5. ēdienu un dzērienu izskats un vizuālais noformējums;
 - 7.3.1.4.6. norādījumi uz īpašiem piedāvājumiem, bērnu ēdienkartes, biznesa pusdienas, utt.;
 - 7.3.1.4.7. ēdienu un dzērienu garša;
 - 7.3.1.4.8. ēdienu un dzērienu pasniegšanas temperatūra;
 - 7.3.1.4.9. pakalpojuma atbilstība cenai.
- 7.3.1.5.Pārējie faktori –
 - 7.3.1.5.1. klientu drošības nodrošināšana (nepieciešamo norāžu un informācijas izvietošana atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanas prasībām);
 - 7.3.1.5.2. izklaides pasākumu iespēju, informācija klientiem;
 - 7.3.1.5.3. īpaši uzmanības apliecinājumi klientiem un uzņēmuma individualitāte;
 - 7.3.1.5.4. auto novietošanas iespējas.
- 7.3.2. Kafejnīcām (II grupai) –
 - 7.3.2.1.Estētiskais noformējums -
 - 7.3.2.1.1. ārējais noformējums (ēka, ieeja, izkārtne, logu noformējums, reklāmas izvietojums), norēķināšanās ar norēķinu kartēm;
 - 7.3.2.1.2. pirmais iespaids;
 - 7.3.2.1.3. telpas interjers un noformējums (ziedi, zaļie augi);
 - 7.3.2.1.4. mēbeļu un darbam nepieciešamo darba instrumentu novietojuma izvēle un estētiskais noformējums (servants, kases aparāti, paplāšu, ēdienkaršu novietojums);
 - 7.3.2.1.5. norādes uz darba laiku, brīvdienām;
 - 7.3.2.1.6. ēdienkartes un dzērienu kartes noformējums atbilstoši stilam, valsts valodas gramatikas ievērošana;
 - 7.3.2.1.7. galda veļas, trauku, glāžu, galda piederumu un salvešu izvēle un saderība ar interjeru;
 - 7.3.2.1.8. muzikālais noformējums.
 - 7.3.2.2.Higiēniskais novērtējums –
 - 7.3.2.2.1. ventilācija;
 - 7.3.2.2.2. apgaismojums;
 - 7.3.2.2.3. galda veļas, garšvielu un piedevu (eļļa, sojas mērce utt.) trauku tīrība;
 - 7.3.2.2.4. trauku, glāžu un galda piederumu higiēna;
 - 7.3.2.2.5. personāla higiēna un vizuālais izskats, izvēlētais apģērbs atbilstoši stilam;
 - 7.3.2.2.6. telpu vispārējā tīrība;
 - 7.3.2.2.7. darba vietu tīrība;
 - 7.3.2.2.8. sanitārā mezgla stāvoklis, tīrība, norādes.
 - 7.3.2.3.Apkalpošanas kultūra –

- 7.3.2.3.1. ēdienkartes sastādīšanas pareizības principu ievērošana, ēdienkaršu pieejamība svešvalodās;
- 7.3.2.3.2. galda klājuma izvēle atbilstoši pasūtījumam;
- 7.3.2.3.3. ēdienkartes pasniegšana un pasūtījumu pieņemšana;
- 7.3.2.3.4. pareiza ēdienu un dzērienu pasniegšanas tehnika (darbs, izmantojot paplāti);
- 7.3.2.3.5. apkalpošanas laiks un kvalitāte;
- 7.3.2.3.6. norēķināšanās - pareiza dokumentu noformēšana;
- 7.3.2.3.7. apkalpojošā personāla –
 - 7.3.2.3.7.1.kompetence;
 - 7.3.2.3.7.2.viesmīlība, uzmanība pret klienta vēlmēm, svešvalodu pielietošanas prasme;
 - 7.3.2.3.7.3.reakcija negaidītās situācijās;
 - 7.3.2.3.7.4.pārdošanas prasme;
 - 7.3.2.3.7.5.atvadīšanās no klienta.
- 7.3.2.4.Ēdienu, dzērienu piedāvājums –
 - 7.3.2.4.1. ēdienu un dzērienu daudzveidība, izvēles iespējas;
 - 7.3.2.4.2. ēdienu un dzērienu savstarpējā saderība un garša;
 - 7.3.2.4.3. porcijas komplektēšanas iespējas;
 - 7.3.2.4.4. dažādas gatavošanas tehnoloģijas (tvaikots, sautēts, grilēts, cepts);
 - 7.3.2.4.5. ēdienu un dzērienu izskats un vizuālais noformējums;
 - 7.3.2.4.6. norādījumi uz īpašiem piedāvājumiem, bērnu ēdienkartes, biznesa pusdienas, utt.;
 - 7.3.2.4.7. piedāvājuma atbilstība sezonalitātei;
 - 7.3.2.4.8. ēdienu un dzērienu pasniegšanas temperatūra;
 - 7.3.2.4.9. pakalpojuma atbilstība cenai.
- 7.3.2.5.Pārējie faktori –
 - 7.3.2.5.1. klientu drošības nodrošināšana (nepieciešamo norāžu un informācijas izvietošana atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanas prasībām);
 - 7.3.2.5.2. ērtības invalīdiem un cilvēkiem ar maziem bērniem (rotaļu stūrīši, bērnu krēslīņi, uzbrauktuves, tualetes);
 - 7.3.2.5.3. virsdrēbju novietošanas iespējas un drošība.
- 7.3.3. Ātrās ēdināšanas uzņēmumiem (III grupai) –
 - 7.3.3.1.Estētiskais noformējums -
 - 7.3.3.1.1. ārējais noformējums (ēka, ieeja, izkārtne, logu noformējums, reklāmas izvietojums), norēķināšanās ar norēķinu kartēm;
 - 7.3.3.1.2. pirmais iespaids;
 - 7.3.3.1.3. telpas racionāla izmantošana un kvalitatīva darba organizācija (ērtums un parocīgums);
 - 7.3.3.1.4. auto stāvvietas iespēja;
 - 7.3.3.1.5. norādes uz darba laiku, brīvdienām;
 - 7.3.3.1.6. piedāvātā sortimenta pārskatāmība un informatīvais raksturs (nosaukuma salasāmība, cenas izvietojums par 1 kg un par porciju, ēdienu grupēšana);
 - 7.3.3.1.7. darbam nepieciešamā aprīkojuma (aukstuma, karstuma vitrīnas, marmīti, kafijas automāti, utt.) trauku atbilstība un saskaņotība;
 - 7.3.3.1.8. muzikālais noformējums.
 - 7.3.3.2.Higiēniskais novērtējums –
 - 7.3.3.2.1. ventilācija;
 - 7.3.3.2.2. apgaismojums;
 - 7.3.3.2.3. galdu, paplāšu, aukstuma vitrīnu, karsto ēdienu un dzērienu iekārtu higiēna;

- 7.3.3.2.4. trauku, glāžu un galda piederumu higiēna;
- 7.3.3.2.5. personāla higiēna un vizuālais izskats, kā arī apģērba izvēle un atbilstība;
- 7.3.3.2.6. telpu tīrība (grīdas, sienas, griesti, logi, utt.);
- 7.3.3.2.7. sanitārā mezgla stāvoklis, tīrība;
- 7.3.3.2.8. galdu un atkritumu novākšanas darba organizācija.
- 7.3.3.3. Apkalpošanas kultūra –
 - 7.3.3.3.1. personāla profesionalitāte un uzmanība pret klientiem;
 - 7.3.3.3.2. cenu zīmju izvietojums un atbilstība tirdzniecības prasībām;
 - 7.3.3.3.3. piedāvātā sortimenta pārdomātība un cenu pārskatāms izvietojums;
 - 7.3.3.3.4. apkalpošanas laiks;
 - 7.3.3.3.5. apkalpošanas laiks un kvalitāte;
 - 7.3.3.3.6. norēķināšanās - pareiza dokumentu noformēšana;
 - 7.3.3.3.7. apkalpojošā personāla –
 - 7.3.3.3.7.1.kompetence;
 - 7.3.3.3.7.2.viesmīlība;
 - 7.3.3.3.7.3.reakcija negaidītās situācijās;
 - 7.3.3.3.7.4.pārdošanas prasme.
- 7.3.3.4.Ēdienu, dzērienu piedāvājums –
 - 7.3.3.4.1. ēdienu daudzveidība, izvēles iespējas;
 - 7.3.3.4.2. dzērienu daudzveidība, izvēles iespējas;
 - 7.3.3.4.3. dažādas gatavošanas tehnoloģijas (tvaikots, sautēts, grilēts, cepts);
 - 7.3.3.4.4. piedāvājuma apjoms, atbilstība un realizācija;
 - 7.3.3.4.5. ēdienu un dzērienu izskats, noformējums;
 - 7.3.3.4.6. porciju lielums un atbilstība cenai;
 - 7.3.3.4.7. norādījumi uz īpašiem piedāvājumiem, sezonalitātes ievērošana;
 - 7.3.3.4.8. piedāvāto ēdienu un dzērienu savstarpējā saderība;
 - 7.3.3.4.9. ēdienu, dzērienu pasniegšanas temperatūra;
 - 7.3.3.4.10. ēdienu, dzērienu garša.
- 7.3.3.5.Pārējie faktori –
 - 7.3.3.5.1. klientu drošības nodrošināšana (nepieciešamo norāžu un informācijas izvietošana atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanas prasībām);
 - 7.3.3.5.2. cenu atbilstība pakalpojumam;
 - 7.3.3.5.3. ēdiena līdzī nešanas iespējas;
 - 7.3.3.5.4. ērtības invalīdiem un cilvēkiem ar maziem bērniem (bērnu krēsliņi, uzbrauktuves, tualetes);
 - 7.3.3.5.5. virsdrēbju novietošanas iespējas.
- 7.3.4. Vērtēšanas komisijas eksperti apmeklējuma laikā par katru konkursa dalībnieku aizpilda vienu anketu pēc anketā norādītās punktu sistēmas.

Maksimālais punktu skaits	I grupā 193;
	II grupā 150;
	III grupā 95.
- 7.3.5. Par katru konkursa dalībnieku kopā tiek saskaitīti visu ekspertu vidējie vienas apmeklējuma reizes vērtējuma punkti. Katrā grupā tiek noteikts lielāko punktu skaitu ieguvušais dalībnieks, ņemot vērā augstāko iegūto punktu summu.

Maksimālais punktu skaits	I grupā 579;
	II grupā 450;
	III grupā 285.
- 7.3.6. Aizpildītās vērtējuma tabulas apkopo Vērtēšanas komisija un katrā grupā nosaka dalībnieku, kurš iegūvis vislielāko punktu skaitu.
- 7.3.7. Vienāda punktu skaita gadījumā, priekšroka tiek piešķirta tam dalībniekam, kurš saņēmis lielāko punktu skaitu par ēdienu kvalitāti, veselīgumu. Ja arī šajā rādītājā

vienāds punktu skaits, tad lielāko punktu skaitu ieguvējus izvēlas ar Vērtēšanas komisijas balsu vairākumu.

8. Vērtēšanas komisija sniedz novērtējumu, iesakot piešķirt:

8.1. Pirmo vietu:

- 8.1.1. uzņēmumam restorānu grupā. Uz pirmo vietu var pretendēt uzņēmumi, kuri kopsummā ir ieguvuši ne mazāk kā 500 punktus;
- 8.1.2. uzņēmumam kafejnīcu grupā. Uz pirmo vietu var pretendēt uzņēmumi, kuri kopsummā ir ieguvuši ne mazāk kā 390 punktus;
- 8.1.3. uzņēmumam ātrās ēdināšanas uzņēmumu grupā. Uz pirmo vietu var pretendēt uzņēmumi, kuri kopsummā ir ieguvuši ne mazāk kā 230 punktus.

8.2. Otro vietu:

- 8.2.1. uzņēmumam restorānu grupā. Uz otro vietu var pretendēt uzņēmumi, kuri kopsummā ir ieguvuši ne mazāk kā 440 punktus;
- 8.2.2. uzņēmumam kafejnīcu grupā. Uz otro vietu var pretendēt uzņēmumi, kuri kopsummā ir ieguvuši ne mazāk kā 330 punktus;
- 8.2.3. uzņēmumam ātrās ēdināšanas uzņēmumu grupā. Uz otro vietu var pretendēt uzņēmumi, kuri kopsummā ir ieguvuši ne mazāk kā 200 punktus.

8.3. Vērtēšanas komisija var piešķirt vairākas pirmās, otrās vai trešās vietas vai kādu no iepriekšminētajām vietām vispār nepiešķirt.

8.4. Konkursa rīkotājs patur tiesības nenoteikt uzvarētājus visās paredzētajās nominācijās vai izmainīt tās, atkarībā no Vērtēšanas komisijas ieteikuma.

8.5. Lēmumu par uzvarētāja noteikšanu pieņem konkursa rīkotājs.

9. Pirmās un otrās vietas ieguvējiem dotas sekojošas tiesības:

- 9.1. sniegt restorāna, kafejnīcas, ātrās ēdināšanas uzņēmuma pakalpojumus Ventspils pašvaldības iestādēm un kapitālsabiedrībām, kurās pašvaldības daļa pamatkapitālā kopumā pārsniedz 50%, nerīkojot papildus pasūtījuma procedūras, uz laiku no 2010.gada 1.janvāra līdz 2010.gada 31.decembrim;
- 9.2. saņemt Atzinības rakstu;
- 9.3. pirmo vietu ieguvējiem - ievietot bez maksas reklāmu Ventspils pilsētas pašvaldības izdotajos 2010.gada reklāmas un tūrisma izdevumos par Ventspili.

10. Ēdināšanas uzņēmumu apmeklētāji aizpilda Apmeklētāja aptaujas anketu (1.3.pielikums), norādot, pēc apmeklētāju domām, labāko Ventspils pilsētas ēdināšanas uzņēmumu, un atsūta elektroniski uz e-pasta adresi: santa.tolkanova@ventspils.gov.lv vai iesniedz anketas Ventspils pilsētas domes Ekonomikas nodaļā (33.vai 35.kabinetā, Jūras ielā 36, Ventspilī) līdz 2009.gada 9.oktobrim.

11. Vērtēšanas komisija izskata apmeklētāju aizpildītās anketas un nosaka apmeklētāju simpātijas ieguvēju. Ēdināšanas uzņēmums, kas ieguvis visvairāk apmeklētāju simpātiju, uzvarētāju apbalvošanas noslēguma pasākumā 2009.gada decembrī saņems Atzinības rakstu.

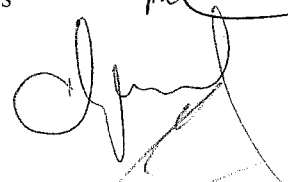
12. Pēc konkursa uzvarētāju paziņošanas noslēguma pasākumā 2009.gada decembrī, informācija par konkursa uzvarētājiem tiek ievietota plašsaziņas masu informācijas līdzekļos.

Nolikuma pielikumā: 1. Punktu vērtēšanas anketas uz 6 (sešām) lapām.
2. Dalībnieka pieteikuma anketa uz 1 (vienas) lapas.
3. Apmeklētāja aptaujas anketa uz 1 (vienas) lapas.

Sagatavoja - Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas konsultants – iepirkumu speciālists

Saskaņots – Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas vadītājs

Sēdes vadītājs,
Ventspils pilsētas domes priekšsēdētāja 1.vietnieks

 S.Tolkanova
 A.Jansons
 J.Vītoliņš

Dalībnieka nosaukums

Adrese

Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009

I grupa. Restorāni

Vērtējums punktos

	<i>maksimāli</i>	<i>faktiski</i>	<i>piezīmes</i>
1. Estētiskais noformējums			
* ārējais noformējums (ēka, ieeja, izkārtne, logu noformējums, reklāmas izvietojums), informācija par norēķiniem ar norēķinu kartēm	4		
* pirmais iespaids	4		
* telpas interjers un noformējums (zaļie augi, ziedi, dekori)	6		
* mēbeļu un darbam nepieciešamo darba instrumentu novietojuma izvēle un estētikais noformējums (servants, kases aparāti, paplāšu, ēdienkaršu novietojums)	3		
* norādes uz darba laiku, brīvdienām	4		
* ēdienkartes un dzērienu kartes noformējums atbilstoši stilam, valsts valodas gramatikas ievērošana	7		
* galda veļas, trauku, glāžu, galda piederumu un salvešu izvēle un saderība ar interjeru	7		
* muzikālais noformējums	6		
KOPĀ	41		
2. Higiēniskais novērtējums			
* ventilācija	7		
* apgaismojums	4		
* galda veļas un citu galda aksesuāru higiēna	7		
* trauku, glāžu un galda piederumu higiēna	7		
* personāla higiēna un vizuālais izskats, izvēlētais apģērbs atbilstoši stilam	7		
* telpu vispārējā tīrība	7		
* sanitārā mezgla stāvoklis, tīrība	4		
* mēbeļu un interjera priekšmetu higiēna	2		
KOPĀ	45		
3. Apkalpošanas kultūra			
* viesu sagaidīšana un vietu ierādīšana	5		
* ēdienkartes sastādīšanas pareizības principu ievērošana, valsts valodas gramatikas pielietojums un pareizība, ēdienkaršu (svešvalodās) pieejamība	5		
* garderobes iespējas un drošība	3		
* ēdienkartes pasniegšana un pasūtījumu pieņemšana	4		
* pareiza ēdienu un dzērienu pasniegšanas tehnika (darbs, izmantojot paplāti) un secība	5		
* apkalpošanas laiks pasūtījumu ēdieniem	4		
* norēķināšanās - pareiza dokumentu noformēšana	2		
* Apkalpojošā personāla:			
- saskarsme ar klientu	5		
- viesmīlība, uzmanība pret klienta vēlmēm, svešvalodu pielietošanas prasme	5		
- reakcija negaidītās situācijās	4		
- pārdošanas prasme, uzņēmuma oriģinalitātes izpausmes, neatkārtotamība	5		
- atvadīšanās no klienta	3		
KOPĀ	50		

4. Ēdienu, dzērienu piedāvājums			
* ēdienu daudzveidība, izvēles iespējas, sezonalitātes ievērošana	5		
* dzērienu daudzveidība, izvēles iespējas, sezonalitātes ievērošana	5		
* produktu savstarpējā saderība ēdienā	3		
* dažādas gatavošanas tehnoloģijas (tvaikots, sautēts, grilēts, cepts)	6		
* ēdienu un dzērienu izskats un vizuālais noformējums	5		
* norādījumi uz īpašiem piedāvājumiem, bērnu ēdienkartes, biznesa pusdienas, utt.	3		
* ēdienu un dzērienu garša	7		
* ēdienu un dzērienu pasniegšanas temperatūra	7		
* pakalpojuma atbilstība cenai	6		
KOPĀ	47		
5. Pārējie faktori			
* klientu drošības nodrošināšana (<i>nepieciešamo norāžu un informācijas izvietošana atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanas prasībām</i>)	3		
* izklaidēšanas pasākumu iespēju, informācija klientiem	2		
* īpaši uzmanības apliecinājumi klientiem un uzņēmuma individualitāte	2		
* auto novietošanas iespējas	3		
KOPĀ	10		
Kopējā punktu summa:	193		

Izvērtēšanas komisijas loceklis

(vārds, uzvārds)

(paraksts)

Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009

II grupa. Kafējnīcas

Vērtējums punktos

	<i>maksimāli</i>	<i>faktiski</i>	<i>piezīmes</i>
1. Estētiskais noformējums			
* ārējais noformējums (ēka, ieeja, izkārtne, logu noformējums, reklāmas izvietojums), norēķināšanās ar norēķinu kartēm	4		
* pirmais iespaids	3		
* telpas interjers un normējums (ziedi, zaļie augi)	4		
* mēbeļu un darbam nepieciešamo darba instrumentu novietojuma izvēle un estētiskais noformējums (servants, kases aparāti, paplāšu, ēdienkaršu novietojums)	2		
* norādes uz darba laiku, brīvdienām	4		
* ēdienkartes un dzērienu kartes noformējums atbilstoši stilam, valsts valodas gramatikas ievērošana	5		
* galda veļas, trauku, glāžu, galda piederumu un salvešu izvēle un saderība ar interjeru	5		
* muzikālais noformējums	5		
KOPĀ	32		
2. Higieniskais novērtējums			
* ventilācija	6		
* apgaismojums	3		
* galda veļas, garšvielu un piedevu (eļļa, sojas mērce, utt.) trauku tīrība	5		
* trauku, glāžu un galda piederumu higiēna	5		
* personāla higiēna un vizuālais izskats, izvēlētais apģērbs atbilstoši stilam	3		
* telpu vispārējā tīrība	5		
* darba vietu tīrība	3		
* sanitārā mezgla stāvoklis, tīrība, norādes	3		
KOPĀ	33		
3. Apkalpošanas kultūra			
* ēdienkartes sastādīšanas pareizības principu ievērošana, ēdienkaršu pieejamība svešvalodās	4		
* galda klājuma izvēle atbilstoši pasūtījumam	3		
* ēdienkartes pasniegšana un pasūtījumu pieņemšana	3		
* pareiza ēdienu un dzērienu pasniegšanas un novākšanas tehnika (darbs, izmantojot paplāti)	4		
* apkalpošanas laiks un kvalitāte	3		
* norēķināšanās - pareiza dokumentu noformēšana	1		
* Apkalpojošā personāla:			
- kompetence	5		
- viesmīlība, uzmanība pret klienta vēlmēm, svešvalodu pielietošanas prasme	5		
- reakcija negaidītās situācijās	4		
- pārdošanas prasme	4		
- atvaidīšanās no klienta	3		
KOPĀ	39		

4. Ēdienu, dzērienu piedāvājums			
* ēdienu un dzērienu daudzveidība, izvēles iespējas	4		
* ēdienu un dzērienu savstarpējā saderība un garša	4		
* porcijas komplektēšanas iespējas	2		
* dažādas gatavošanas tehnoloģijas (tvaikots, sautēts, grilēts, cepts)	5		
* ēdienu un dzērienu izskats un vizuālais noformējums	4		
* norādījumi uz īpašiem piedāvājumiem, bērnu ēdienkartes, biznesa pusdienas, utt.	2		
* piedāvājuma atbilstība sezonalitātei	6		
* ēdienu, dzērienu pasniegšanas temperatūra	6		
* ēdienu un dzērienu atbilstība cenai	7		
KOPĀ	40		
5. Parējie faktori			
* klientu drošības nodrošināšana (<i>nepieciešamo norāžu un informācijas izvietošana atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanas prasībām</i>)	2		
* ērtības invalīdiem un cilvēkiem ar maziem bērniem (rotaļu stūrīši, bērnu krēslīņi, uzbrauktuves, tualetes)	1		
* virsdrēbju novietošanas iespējas un drošība	3		
KOPĀ	6		
Kopējā punktu summa:	150		

Izvērtēšanas komisijas loceklis

(vārds, uzvārds)

(paraksts)

Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009

III grupa. Ātrās ēdināšanas uzņēmumi

	Vērtējums punktos		
	maksimāli	faktiski	piezīmes
1. Estētiskais noformējums			
* ārējais noformējums (ēka, ieeja, izkārtne, logu noformējums, reklāmas izvietojums), informācija par norēķiniem ar norēķinu kartēm	2		
* pirmais iespaids	2		
* telpas racionāla izmantošana un kvalitatīva darba organizācija (ērtums un parocīgums)	2		
* auto stāvvietas iespēja	2		
* norādes uz darba laiku, brīvdienām	2		
* piedāvātā sortimenta pārskatāmība un informatīvais raksturs (nosaukuma salasāmība, cenas izvietojums par 1 kg un par porciju, ēdienu grupēšana)	2		
* darbam nepieciešamā aprīkojuma (aukstuma, karstuma vitrīnas, marmīti, kafijas automāti, utt.) trauku atbilstība un saskaņotība	3		
* muzikālais noformējums	3		
KOPĀ	18		
2. Higiēniskais novērtējums			
* ventilācija	4		
* apgaismojums	2		
* galdu, paplāšu, aukstuma vitrīnu, karsto ēdienu un dzērienu iekārtu higiēna	3		
* trauku, glāžu un galda piederumu higiēna	3		
* personāla higiēna un vizuālais izskats, kā arī apģērba izvēle un atbilstība	3		
* telpu tīrība (grīdas, sienas, griesti, logi, utt.)	4		
* sanitārā mezgla stāvoklis, tīrība	2		
* galdu un atkritumu novākšanas darba organizācija	2		
KOPĀ	23		
3. Apkalpošanas kultūra			
* personāla profesionalitāte un uzmanība pret klientiem	2		
* cenu zīmju izvietojums un atbilstība tirdzniecības prasībām	2		
* piedāvātā sortimenta pārdomātība un cenu pārskatāms izvietojums	2		
* apkalpošanas laiks	4		
* norēķināšanās - pareiza dokumentu noformēšana	1		
* Apkalpojošā personāla:			
- kompetence	3		
- viesmīlība	3		
- reakcija negaidītās situācijās	3		
- pārdošanas prasme	3		
KOPĀ	23		

4. Ēdienu, dzērienu piedāvājums			
* ēdienu daudzveidība, izvēles iespējas	2		
* dzērienu daudzveidība, izvēles iespējas	2		
* dažādas gatavošanas tehnoloģijas (tvaicēts, sautēts, grilēts, cepts)	2		
* piedāvājuma apjoms, atbilstība un realizācija	2		
* ēdienu un dzērienu izskats, noformējums	3		
* porciju lielums un atbilstība cenai	2		
* norādījumi uz īpašiem piedāvājumiem, sezonālā ievērošana	1		
* piedāvāto ēdienu un dzērienu savstarpējā saderība	3		
* ēdienu, dzērienu pasniegšanas temperatūra	3		
* ēdienu, dzērienu garša	4		
KOPĀ	24		
5. Pārējie faktori			
* klientu drošības nodrošināšana (<i>nepieciešamo norāžu un informācijas izvietošana atbilstoši Latvijas Republikas likumdošanas prasībām</i>)	2		
* cenu atbilstība pakalpojumam	2		
* ēdiena līdzī nešanas iespējas	1		
* ērtības invalīdiem un cilvēkiem ar maziem bērniem (uzbrauktuve, bērnu krēslīņi, tualetes)	1		
* virsdrēbju novietošanas iespējas	1		
KOPĀ	7		
Kopējā punktu summa:	95		

Izvērtēšanas komisijas loceklis

(vārds, uzvārds)

(paraksts)

Sagatavoja -
Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas konsultants – iepirkumu speciālists

Saskaņots –
Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas vadītājs

Sēdes vadītājs,
Ventspils pilsētas domes priekšsēdētāja 1.vietnieks

S.Tolkaņova

A.Jansons

J.Vītoliņš

**KONKURSA
LABĀKAIS ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMS VENTSPILĪ 2009**

DALĪBNIEKA PIETEIKUMA ANKETA

Uzņēmums/uzņēmējsabiedrība _____
nosaukums

juridiskā adrese

Īpašnieks/vadītājs _____
vārds, uzvārds, amats

Ēdināšanas objekts _____
nosaukums

Apmeklētāju vietu skaits _____

Darba vietu skaits _____

Atrašanās vietas adrese, tālrunis, fakss _____

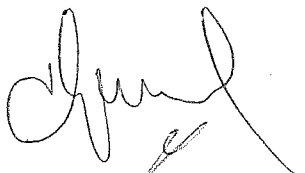
Darba laiks _____

Anketas iesniedzamas Ventspils pilsētas domes Ekonomikas nodaļā (Jūras ielā 36, 33.kabinetā) vai elektroniski pa e-pastu: santa.tolkanova@ventspils.gov.lv līdz 2009.gada 15.jūnijam.

Sagatavoja -
Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas konsultants – iepirkumu speciālists

 S.Tolkanova

Saskaņots –
Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas vadītājs

 A.Jansons

Sēdes vadītājs,
Ventspils pilsētas domes priekšsēdētāja 1.vietnieks

 J.Vītoliņš

**KONKURSA
LABĀKAIS ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMS VENTSPILĪ 2009**

APMEKLĒTĀJA APTAUJAS ANKETA

**Pēc Jūsu ieskata labākais Ventspils ēdināšanas uzņēmums (restorāns,
kafejnīca, ātrās ēdināšanas uzņēmums) ir:**

ēdināšanas uzņēmuma nosaukums

adrese

pamatojums

anketas aizpildītāja vārds, uzvārds

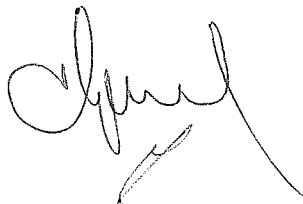
**Anketas iesniedzamas Ventspils pilsētas domes Ekonomikas nodaļā (Jūras ielā 36,
33.kabinetā) vai elektroniski pa e-pastu: santa.tolkanova@ventspils.gov.lv līdz
2009.gada 9.oktobrim.**

Sagatavoja -
Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas konsultants – iepirkumu speciālists



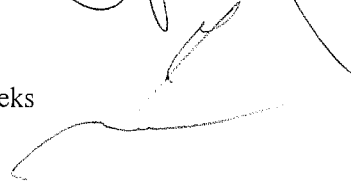
S.Tolkanova

Saskaņots –
Ventspils pilsētas domes
Ekonomikas nodaļas vadītājs



A.Jansons

Sēdes vadītājs,
Ventspils pilsētas domes priekšsēdētāja 1.vietnieks

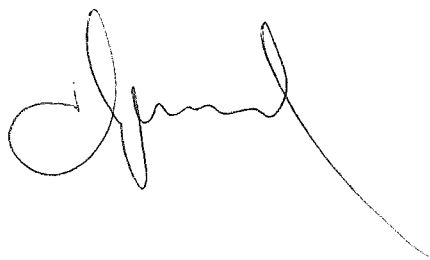


J.Vītoliņš

**Konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009”
norises plāns (orientējošais)**

<i>Nr.p.k.</i>	<i>Aktivitāte</i>	<i>Terminš</i>
1.	Konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009” nolikuma un vērtēšanas tabulu apstiprināšana Domes sēdē	01.06.2009.
2.	Potenciālo konkursa dalībnieku uzaicināšana (publikācija laikrakstā „Ventas Balss”, paziņojums radio „SWH” Ventspils studijā, informācija Ventspils portālā, pretendentu pieteikšanās)	02.06.- 15.06.2009.
3.	Līgumu noslēgšana ar ekspertiem	16.06.2009.
4.	Konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009” 1.kārtas noslēgums (<i>eksperti iesniedz pirmā apmeklējuma vērtējumus un sniedz interviju laikrakstā „Ventas Balss”</i>)	14.08.2009.
5	Konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009” 2.kārtas noslēgums (<i>eksperti iesniedz otrā apmeklējuma vērtējumus un sniedz interviju laikrakstā „Ventas Balss”</i>)	09.10.2009.
6.	Tikšanās ar konkursa „Labākais ēdināšanas uzņēmums Ventspilī 2009” ekspertiem, ekspertu slēdziena sagatavošana	30.10.2009.
7.	Rezultātu apkopošana	2009.gada novembris
8.	Uzvarētāja noteikšana, lēmuma sagatavošana un apstiprināšana Domes sēdē	2009.gada novembris
9.	Uzvarētāju apbalvošana - noslēguma pasākums	2009.gada decembris

Ekonomikas nodaļas vadītājs



A.Jansons