



Eesti Põllumajandusmuuseumi kohvik-Rotundi rentimise pakkumuskutse

1. Eesmärk – pidada kohvikut, teenindada muuseumi sündmuste ajal suuremate mahtudega, st võimekuse korral saab ilma platsimaksuta ka territooriumil toitlustamiseks ühe lisakoha.
2. Teenuse täitmiseks antava pinna suurus 64,2 m². Pinnal sees olev sisustus võib vajadusel jääda Teenusepakkuja kasutusse. Teenindusala ja vallasvara eraldi hinnaga ei tasustata.
3. Pinna kasutushind on 47 €/km kuus. Lisaks kohustub Teenusepakkuja tasuma tarbitud elektri ja jäätmete käitluse eest ning proportsionaalselt kasutusõiguse ulatusega vee eest MeMu poolt esitatud arvete alusel.
4. Pind antakse teenuse pakkumiseks kasutada vähemalt 5 aastaks Teenusepakkujale, kelle toitlustusteenuse osutamise kogemus on vähemalt 3 aastat ning kes saab hindamiskriteeriumite alusel kõige rohkem boonuspunkte.
5. Teenusepakkuja pakub optimaalse hinna ja kvaliteedi suhtega kohvikuteenust muuseumi külastajatele, MeMu töötajatele ja kohalikule kogukonnale.
6. On lubatud alkohoolsete jookide pakkumine.
7. Kooskõlastatult MeMu-ga on teenuse pakkujal õigus teha oma üritusi ka muuseumi lahtiolekuaegade välisel ajal.
8. Hindamiskriteeriumid kajastavad pakutud üürihinna ja boonuspunktide kogust:
 - 8.1. Üürihind annab 50 boonuspunkti. Kõige kõrgema üürihinnaga pakkumus (€/m² kuus) saab 50 boonuspunkti. Arvutamise valem:

$$N_1 = (X_h : X_k) \times 50$$

N_1 – pakkujale omistatavad väärtuspunktid pakkumuse maksumuse eest

X_h – hinnatava pakkumuse maksumus

X_k – kõrgeim pakutud maksumus.

8.2. Teenusepakkujale esitatavad kohustuslikud nõuded:

8.2.1. Menüüs igapäevaselt soojad magusad saiad ja koogid, soe ja külm soolane amps või pirukas, soojad ja külmad joogid.

8.2.2. Toob müüki samal päeval valminud või kasutusaega ületamata tooted (kohapeal kööki ei ole).

8.2.3. Kasutab tavalisi elektrilisi seadmeid (veekeetja, mikrolaineahi, kohvimasin).

8.2.4. On avatud vähemalt reedest pühapäevani.

8.2.5. On iga-aastaselt avatud vähemalt mai algusest kuni septembri lõpuni (2021. a võib 1. juunist).

- 8.2.6. Arveldus käib nii sularahas kui ka kaardimaksetega.
- 8.2.7. Ristturundus MeMu-ga.
- 8.2.8. Jagatakse informatsiooni MeMu kohta ja suunatakse näitustest huvitatud külastajad MeMu piletite müügikohta.
- 8.3. Teenusepakkuja võib olla MeMu-le üks pakkujatest, kui MeMu soovib tellida:
- 8.3.1. *Catering*-teenust tellitud üritustel häärberis või territooriumil – 2 BOONUSPUNKTI.
- 8.3.2. *Catering*-teenust tellitud üritustel koos teenindajatega häärberis või territooriumil – 3 BOONUSPUNKTI.
- 8.3.3. Võtab vastu tellimusi gruppide toitlustamiseks enda poolt üüritaval pinnal – 1 BOONUSPUNKT.
- 8.3.4. Teenuse pakkuja ei ole võimeline pakkuma *catering*-teenust – 0 BOONUSPUNKTI.
- 8.4. Teenusepakkuja lisavõimalused menüü osas:
- 8.4.1. Soolased ja magusad kohapeal valmistatud pannkoogid – 2 BOONUSPUNKTI.
- 8.4.2. Termosega või muul moel tarnitud/valmistatud soe lõunasöök – 3 BOONUSPUNKTI.
- 8.4.3. Kohapeal valminud soojad plaadikoogid (pizzad) – 3 BOONUSPUNKTI.
- 8.5. MeMu-ga kooskõlastatult korraldab omi teemapäevi – 1 BOONUSPUNKT.
- 8.6. Teenusepakkuja lisavõimalused toidu valmistamiseks:
- 8.6.1. Kasutab seadmeid/nõusid sooja lõunasöögi pakkumiseks – 2 BOONUSPUNKTI.
- 8.6.2. Paigutab müügiialale vastavalt lubatud võimsusele oma seadmed (elektriline küpsetusahi, pizzaahi jm) – 5 BOONUSPUNKTI.
- 8.7. Hoones ei ole WC-d:
- 8.7.1. Kasutab MeMu teistes hoonetes olevat WC-d – 0 BOONUSPUNKTI.
- 8.7.2. Paigaldab MeMu-ga kooskõlastatud kohta oma ajutise keskkonda sobituvat WC – 1 BOONUSPUNKT.
- 8.8. Suvel Rotundi kõrval välikohvik oma välimööbliga. – 1 BOONUSPUNKT.
- 8.9. Võtab müüki nn MeMu meeneid – MeMu leivatares küpsetatud leib, MeMu maiused jm vastastikusel kokkuleppel – 1 BOONUSPUNKT.
- 8.10. Avatud:
- 8.10.1. Igapäevaselt – 3 BOONUSPUNKTI.
- 8.10.2. Kolmapäevast pühapäevani – 2 BOONUSPUNKTI.
- 8.11. Toimiv:
- 8.11.1. Aastaringselt – 2 BOONUSPUNKTI.
- 8.11.2. Lisaks eelnevale MeMu piletite müük – 1 BOONUSPUNKT.

9. Teenusepakkuja kohustuseks on:

- 9.1. Vajaliku tooraine hankimine, kvaliteedi kontroll ja nõuetekohane säilitamine;
- 9.2. Toidu valmistamisel kõigi nõuete ja õigusaktide järgimine;
- 9.3. Toitlustusteenuse osutamine vastavalt heale tavale ning kehtestatud nõuetele;
- 9.4. Kasutusse antud ruumide, seadmete ja inventari igapäevane hooldus, tuleohutus- ja hügieeninõuete täitmine, koristamine ning heaperemehelik kasutamine;
- 9.5. Teenuse osutamiseks vajalike tehnoloogiliste seadmete, inventari ja väikevahendite (k.a. nõud, söögiriistad ja serverimisvahendid) soetamine, remont, hooldus ja uuendamine. Teenusepakkuja kohustub MeMu-ga eelnevalt kooskõlastama kõigi seadmete tehnilised tingimused ja paigaldamise;
- 9.6. Kooskõlastama enne külustusperioodi algust MeMu-ga toitlustuskoha interjööri kujunduse, menüü, kasutatavad lauanõud ja teenindava personali riietuse ning jooksvalt iga olulise muudatuse nimetatud valdkonnas;
- 9.7. Pakkuja kohustub vormistama toitlustuse osutamiseks õigusaktidega nõutavad kooskõlastused, load jm hiljemalt toitlustusteenuse osutamise esimeseks päevaks ja kandma kõik sellega seotud kulutused;
- 9.8. Mitte andma üüritavat pinda allüürile;
- 9.9. Üüritavat pinda nõuetekohaselt hooldama ning rahastama omal kulul avariiremonte Teenusepakkuja süül tekkinud kahjude osas. Remondid peab eelnevalt kooskõlastama MeMu ja Riigi Kinnisvara AS-ga (RKAS);
- 9.10. Teatama MeMu-le koheselt igast üüritaval pinnal toimunud avariist, tulekahjust jne. võttes viivitamatult tarvitusele abinõud edasiste kahjude ärahoidmiseks;
- 9.11. Võimaldama MeMu-l ja RKAS esindajatel kontrollida üüritava pinna kasutamist ja säilitamist;
- 9.12. Oma tegevusega mitte kahjustama MeMu mainet;
- 9.13. Gruppide toitlustamisel tagama samaaegse üksikküllastajate toitlustamist;
- 9.14. Tagastama Teeninduspinna Lepingu lõppedes MeMu-le samas seisundis ja korrasolekus, kui need anti Lepingu sõlmides, arvestades nende tavapärasest kulumist.

10. Nõuded personalile:

- 10.1. Teenusepakkuja töötajad peavad olema korrektses ja puhtas tööriietuses, sõbralikud, valdama eesti keelt ja veel ühte võõrkeelt;

10.2. Kõik töötajad peavad olema läbinud vastava erialase koolituse, omama vajalikke ning seadusest tulenevaid lube ning läbima regulaarselt tervisekontrolli.

11. Edukaks pakkumuseks tunnistatakse pakkumus, mis saab kõigi hindamise kriteeriumide alusel kõige rohkem punkte. Kui enim punkte saanud pakkumusi on rohkem kui üks, eelistatakse nende pakkumuste hulgast eduka pakkumuse valimisel kõrgeima üürihinnaga pakkumust.

Rohkem infot:

Merike Lang
SA Eesti Maaelumuuseumid juhatuse liige
Merike.lang@memu.ee
Tel 510 4072

Pakkumused palume esitada hiljemalt 23. aprilliks 2021 aadressil info@memu.ee