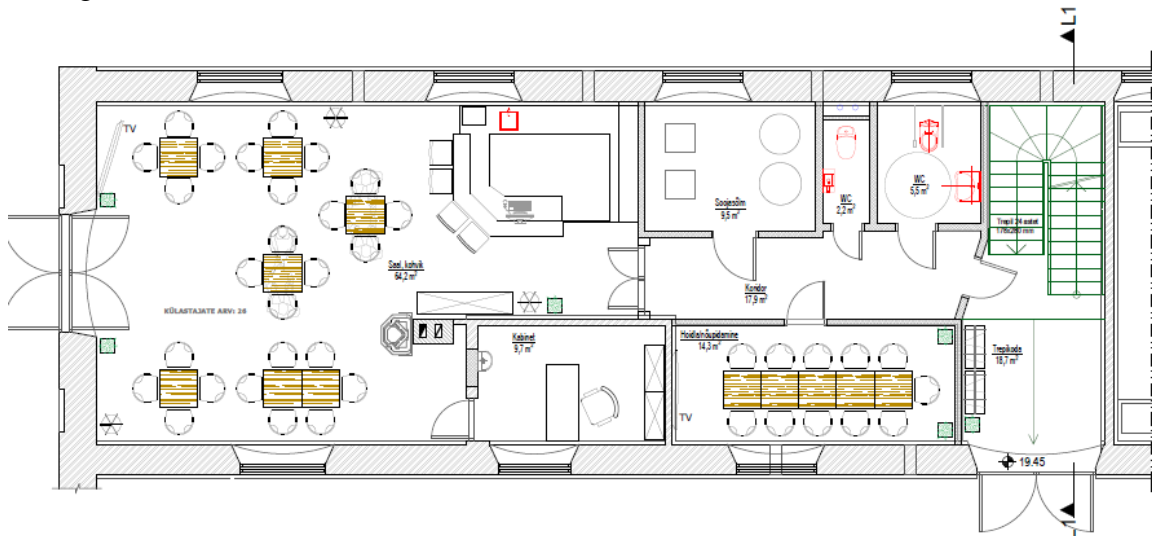


Tori tall 4 rentimine: toidlustusteenus ja turismiinfopunkt

1. Eesmärk – pidada kohvikut ja Soomaa turismiinfopunkti, teenindada külastajaid ka Sihtasutuse Eesti Maaelumuuseumid (MeMu) Tori Hobusekasvanduse (THK) sündmuste ajal suuremate mahtudega, st võimekuse korral saab ilma platsimaksuta ka territooriumil toidlustamiseks ühe lisakoha.
2. Teenuse täitmiseks antava pinna suurus 64,2 m². Lisaks ühiskasutuses 2 WC-d (7,7 m²), koridor (17,9 m²) ja vajadusel kontor-panipaik (9,7 m²). Pinnal sees olevad laudad ja toolid jäävad Teenusepakkuja kasutusse. Teenindusala ja vallasvara eraldi hinnaga ei tasustata.



3. Teenusepakkuja paigaldab oma müügileti ja seadmed ning riuli turismiinfopunkti materjalidele. Hankijal on olemas joonised sobiliku baarileti tootmiseks.
4. Kohvik-infopunkti pinna kasutushind on 47 €+km kuus. Lisaks ühiskasutuses olevate koridori ja WC-de eest vastavalt kokkuleppele. Lisaks kohustub Teenusepakkuja tasuma tarbitud elektri ja jäätmete käitluse eest ning proportsionaalselt kasutusõiguse ulatusega vee eest MeMu poolt esitatud arвете alusel.
5. Pind antakse teenuse pakkumiseks kasutada vähemalt 5 aastaks Teenusepakkujale, kelle toidlustusteenuse osutamise kogemus on 3 aastat ning kes saab hindamiskriteeriumite alusel kõige rohkem boonuspunkte.
6. Teenusepakkuja pakub optimaalse hinna ja kvaliteedi suhtega kohvikuteenust muuseumi külastajatele, turistidele, MeMu töötajatele ja kohalikule kogukonnale.
7. On lubatud alkoholsete jookide pakkumine.
8. Teenusepakkuja võtab oma pinnale turismiinfo materjale ja jagab informatsiooni nii THK teenuste kui Soomaa turismi võimaluste kohta.
9. Teenuse pakkuja müüb THK pääsmeid ja peab selle kohta eraldi arvestust ning aruandlust.
10. Hindamiskriteeriumid kajastavad pakutud üürihinna ja boonuspunktide kogust:
 - 10.1. 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.

10.2. Teenusepakkujale esitatavad kohustuslikud nõuded:

- 10.2.1. Igapäevane menüüpakumine: soojad magusad saiad ja koogid, soe ja külm soolane amps või pirukas, soojad ja külmad joogid.
- 10.2.2. Toob müüki samal päeval valminud või kasutusaega ületamata tooted.
- 10.2.3. Kasutab tavalisi elektrilisi seadmeid (veekeetja, mikrolaineahi, kohvimasin).
- 10.2.4. Avatud vähemalt reedest pühapäevani.
- 10.2.5. Toimiv vähemalt mai algusest septembri lõpuni (2021. a võib 1. juunist).
- 10.2.6. Arveldus käib nii sularahas kui ka kaardimaksetega.

10.3. Teenusepakkuja võib olla MeMu-le üks pakkujatest, kui THK soovib tellida:

- 10.3.1. *catering*-teenust tellitud üritustel THK muuseumimajas või territooriumil – 2 BOONUSPUNKTI
- 10.3.2. võtab vastu tellimusi gruppide toitlustamiseks enda poolt üüritaval pinnal – 1 BOONUSPUNKT
- 10.3.3. teenuse pakkuja ei ole võimeline pakkuma *catering*-teenust – 0 BOONUSPUNKTI

10.4. Teenusepakkuja lisavõimalused menüü osas:

- 10.4.1. soolased ja magusad kohapeal valmistatud pannkoogid – 2 BOONUSPUNKTI
- 10.4.2. termosega või muul moel tarnitud/valmistatud soe lõunasöök – 3 BOONUSPUNKTI
- 10.4.3. kohapeal valminud soojad plaadikoogid (pizzad) – 3 BOONUSPUNKTI

10.5. Kohapeal kööki ei ole. Teenusepakkuja lisavõimalused toidu valmistamiseks:

- 10.5.1. Kasutab seadmeid/nõusid sooja lõunasöögi pakkumiseks – 2 BOONUSPUNKTI
- 10.5.2. Paigutab müügiialale vastavalt lubatud võimsusele oma seadmed (elektriline küpsetusahi, pizzaahi jm) – 5 BOONUSPUNKTI

10.6. Võtab müüki nn MeMu meeneid – vastastikusel kokkuleppel – 1 BOONUSPUNKT

10.7. Avatud:

- 10.7.1. igapäevaselt – 3 BOONUSPUNKTI
- 10.7.2. kolmapäevast pühapäevani – 2 BOONUSPUNKTI

10.8. Toimiv:

- 10.8.1. aastaringselt – 2 BOONUSPUNKTI

11. Teenusepakkuja kohustuseks on:

- 11.1. vajaliku tooraine hankimine, kvaliteedi kontroll ja nõuetekohane säilitamine;
- 11.2. toidu valmistamisel kõigi nõuete ja õigusaktide järgimine;
- 11.3. toitlustusteenuse osutamine vastavalt heale tavale ning kehtestatud nõuetele;

- 11.4. kasutusse antud ruumide, seadmete ja inventari igapäevane hooldus, tuleohutus- ja hügieeninõuete täitmine, koristamine ning heaperemehelik kasutamine;
- 11.5. 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;
- 11.6. kooskõlastama enne külustusperioodi algust MeMu-ga toitlustuskoha interjööri kujunduse, menüü, kasutatavad lauanõud ja teenindava personali riietuse ning jooksvalt iga olulise muudatuse nimetatud valdkonnas;
- 11.7. Pakkuja kohustub vormistama toitlustuse osutamiseks õigusaktidega nõutavad kooskõlastused, load jm hiljemalt toitlustusteenuse osutamise esimeseks päevaks ja kandma kõik sellega seotud kulutused;
- 11.8. mitte andma üüritavat pinda allüürile;
- 11.9. üüritavat pinda nõuetekohaselt hooldama ning rahastama omal kulul avariiremonte Teenusepakkuja süül tekkinud kahjude osas. Remondid peab eelnevalt kooskõlastama MeMu-ga;
- 11.10. teatama MeMu-le koheselt igast üüritaval pinnal toimunud avariist, tulekahjust jne, võttes viivitamatult tarvitusele abinõud edasiste kahjude ärahoidmiseks;
- 11.11. võimaldama MeMu esindajatel kontrollida üüritava pinna kasutamist ja säilitamist;
- 11.12. oma tegevusega mitte kahjustama MeMu mainet;
- 11.13. gruppide toitlustamisel tagama samaaegse üksikkülastajate toitlustamise;
- 11.14. tagastama Teeninduspinna Lepingu lõppedes MeMu-le samas seisundis ja korrasolekus, kui need anti Lepingu sõlmides, arvestades nende tavapärasest kulumist.

12. Nõuded personalile:

- 12.1. Teenusepakkuja töötajad peavad olema korrektses ja puhtas tööriietuses, sõbralikud, valdama eesti keelt ja veel ühte võõrkeelt;
 - 12.2. Kõik töötajad peavad olema läbinud vastava erialase koolituse, omama vajalikke ning seadusest tulenevaid lube ning läbima regulaarselt tervisekontrolli;
13. 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:

Taivo Esula
SA Eesti Maaelumuuseumid
Põllumajanduse ja haldusosakonna juhataja
Taivo.esula@memu.ee
Tel 5309 2100

Pakkumused palume esitada hiljemalt 30. aprilliks 2021 aadressil info@memu.ee