

Väikehange „Suvetoitlustusteenus Koidula muuseumi aias Jannseni 37, Pärnu“

Hankija nimi: SA Pärnu Muuseum

1. LÄHTEÜLESANNE

1.1 Hanke eesmärk on leida SA Pärnu Muuseum allüksusele/filiaalile Koidula Muuseumile toitlustusteenust osutav ettevõtja Koidula Muuseumi aias alljärgnevatel tingimustel:

1.1.1 teenust osutatakse ajavahemikul 01.06-31.08.2022. aastal;

1.1.2 kohvik on külastajatele avatud ürituste toimumise ajal;

1.1.3 kirjalikul kokkuleppel on võimalik pakkuda teenust ürituste välistel aegadel (E-P, 11:00-23:00)

1.2 Toiduvalik peab olema tervislik, mitmekülgne, maitsev ning võimalusel kohalikust toorainest. Teenusepakkuja töötajad peavad olema korrektses ja puhtas tööriietuses, sõbralikud, valdama vähemalt suhtlustasandil eesti keelt ning saama hakkama ka inglise keelse teenindamisega.

1.3 Oluline on toidu maitse, väljanägemine, serveerimine (võimalusel kasutada mitmekordseid nõusid) ja hügieen. Samuti paindlik töökorraldus ja logistika koostöös Pärnu Muuseumi vajadustega.

1.4 Pakkuja esitab hankijale toitlustusteenuse kontseptsiooni kirjelduse, milles peab kirjeldama, kuidas läbi toitlustusteenuse osutamise luuakse Koidula Muuseumile lisandväärtust.

1.5 Hanke tulemusena sõlmitakse edukaks tunnistatud pakkujaga kontsessioonileping ürituste toitlustusteenuse osutamiseks tähtajaga 3 (kolm) kuud (juuni, juuli, august 2022. aastal).

1.6 Teenusepakkuja saab lepingu alusel enda kasutusse osa välialast, lisaks vastavalt vajadusele aknaga ruum väikehoones pindalaga 4,5m² kokkuleppel muuseumi filiaali juhatajaga.

1.7 Muuseumi vara kasutamine toimub ainult selleks ettenähtud eesmärgil.

1.8 Teenusepakkuja kasutusse antavate pindade kommunaalkulud sisalduvad rendihinnas, milles on eelnevalt kokkulepitud ja mille tasub ürituse toitlustusteenuse osutaja vastavalt muusemi poolt esitatud arvetele üks kord kalendrikuus.

2. TOITLUSTUSTEENUSELE ESITATAVAD ÜLDISED NÕUDED

2.1 Teenuse osutamine peab vastama kehtiva Toiduseaduse nõuetele.

2.2 Teenuse osutaja tagab teenuse osutamiseks vajalikud load ja nõuded

2.3 Teenus sisaldab järgmiste tegevuste korraldamist ja läbiviimist:

2.3.1 vajaliku tooraine hankimist, kvaliteedi kontrolli ja toiduainete nõuetekohast säilitamist;

2.3.2 teenuse osutamist vastavalt heale tavale ning kehtestatud nõuetele;

2.3.3 tegevuse käigus tekkinud kuivprahi ja toidujäätmete käitlemise korraldamist;

2.3.4 kogu teenindusala koristust ja korrashoidu;

2.3.5 muuseumi töökorralduse reeglite järgmist ja nendega arvestamist;

2.3.6 piisaval arvul teenindajate kaasamist vältimaks järjekordade tekkimist;

2.3.7 muude tegevuste teostamist, mis on tavapärane ja vajalik antud teenuse osutamiseks.

2.4 Pakkuja kohustus on tagada temale kasutusse antud vara säilimine ja korrashoid.

2.5 Kohapeal toitlustamiseks võimalusel mitte ühekordseid nõusid kasutada.

3. TEENUSE OSUTAMISEKS VAJALIKUD SEADMED JA INVENTAR

3.1 Pakkuja tagab vajadusel teeninduskassa olemasolu.

3.2 Muude seadmete (ohutuse tagamiseks, hoolduse teostamiseks, puhastamiseks jms), kuluvahendid ja inventari, mis on vajalik teenuse pakkumiseks, tuleb pakkujal endal soetada.

3.3 Teenindusalaga on võimalik tutvuda eelnevalt hankijaga kokku leppides.

4. TEENUSE OSUTAMISE AEG JA ULATUS

4.1 Teenust osutatakse eelneval kokkuleppel ürituste toimumisega üheaegselt.

4.2 Kirjaliku kokkuleppe alusel pakub hankija võimalust olla avatud ürituste välisel ajal (E-P, 11:00-23:00).

4.3 Toitlustusteenusega alustamise kuupäev on hiljemalt 01.06.2022.

Catering-teenuse osutamine – teenuse kasutamine toimub vastavalt eelnevale kirjalikule hinnapäringule ja/või kokkuleppele.

5. PAKKUMUSE ESITAMISEKS VAJALIKUD TINGIMUSED

5.1 Pakkuja poolt makstav tasu koos kommunaalkuludega

5.2 Hankes pakkumuse esitamiseks koostada ja esitada näidismenüü vastavalt lähteülesandele Pakkuja esitab hankijale toitlustusteenuse kontseptsiooni kirjelduse

5.3 Lisab pakkumise juurde oma CV

5.4 Vajalik varasem kogemus toitlustusteenuse osutamisel.

6. MUUD TINGIMUSED

6.1 Pakkuja kohustub teenust osutama hanke tingimustega kooskõlas.

6.2 Hankijal on õigus vajadusel tellida toitlustusteenust lisaks ka teistelt teenusepakkujatelt.

6.3 Pakkujal on kohustus kooskõlastada korraldatavad üritused muuseumiga.

6.4 Vajadusel on muuseumil õigus kasutada teenindusala ürituste tarbeks eelneval kokkuleppel pakkujaga.

6.5 Kui pakkuja ei suuda tagada hankija soovidele vastavat teenust või lahendada hankija poolt välja toodud kvaliteedi- või teenindusprobleeme, on hankijal õigus leping üles öelda.

6.6 Pakkumuse hindamisel võtab hankija aluseks hindamiskriteeriumid, mis koosnevad kolmest osast (pakkuja poolt makstav renditasu, kontseptsioon, pakutav menüü).

7. PAKKUMUSE HINDAMINE

7.1 Pakkumuse hindamisel võtab hankija aluseks alljärgnevad hindamiskriteeriumid:

7.1.1 pakkuja poolt makstav renditasu;

7.1.2 toitlustusteenuse kontseptsioon;

7.1.3 pakutav näidismenüü.

NB! Pakkumused edastada meiliaadressile Maarja Tohv

(Maarja.Tohv@pernau.ee)

Digiallkirjastatud pakkumusi võetakse vastu kuni 18.04.2022 kell 9.00

Lisainfo ja teenindusalaga tutvumine Elmar Trink, tel: 5286522

Elmar.Trink@pernau.ee