

Väikehange „Suvetoitlustusteenus muuseumiklubis Musse“

Hankija nimi: SA Pärnu Muuseum

1. LÄHTEÜLESANNE

1.1 Hanke eesmärk on leida SA Pärnu Muuseum (Aida3, Pärnu) muuseumiklubi Musse ruumidesse (edaspidi *kohvik*) toitlustusteenust osutav ettevõtja toitlustamiseks ettenähtud pindadel ja pakub vajadusel catering-teenust vastavalt eraldi kokkuleppele.

1.2 Kohvik on avatud muuseumi lahtioleku ajal külastajatele (T-P, 10:00-19:00) ja võimalusel ka avalikkusele ning muuseumi töövälisel ajal avatud kuni 00:00.

1.3 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.

1.4 Väga oluline on toidu maitse, väljanägemine, serveerimine, hügieen, lihtne ning paindlik töökorraldus ja logistika koostöös ja vastavalt vajadusele Pärnu Muuseumiga

1.5 Pakkuja esitab hankijale toitlustusteenuse kontseptsiooni kirjelduse, milles sõnastab, kuidas läbi toitlustusteenuse osutamise luuakse Pärnu Muuseumile lisandväärtust.

1.6 Hanke tulemusena sõlmitakse edukaks tunnistatud pakkujaga kontsessioonileping toitlustusteenuse osutamiseks tähtajaga 3 (kolm) kuud (juuni, juuli, august 2022 aastal). Osapoolte kokkuleppel ka pikemalt.

1.7 Edukaks tunnistatud pakkuja saab lepingu alusel enda käsutusse kohviku köögi- ja söögi-ruumid, koos olemasolevate seadmetega ja teenindusala kohvikus ja vastavalt kokkuleppele väliala.

1.8 Köök on sisustatud esmavajaliku sisseseadega, teenindusala on sisustatud laudade ning toolidega. Muuseumi vara kasutamine toimub ainult selleks ettenähtud eesmärgil.

1.9 Teenusepakkuja ja hankija lepivad kokku rendihinnas, mille tasub teenusepakkuja vastavalt muusemi poolt esitatud arvetele üks kord kalendrikuus. Eraldi arvestust peetakse elektri osas.

1.10 Catering-teenust tellib hankija vastavalt vajadusele, sealhulgas maitseelamustega tuure. Selleks esitatakse toitustajale hinnapäring koos teenuse kirjeldusega ning teenuse tellimine toimub vastava kokkuleppe alusel. Hankijal on õigus osta catering-teenust ka teistelt ettevõtetelt.

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 toidu valmistamist hankija ruumides;

2.3.2 vajaliku tooraine hankimist, kvaliteedi kontrolli ja toiduainete nõuetekohane säilitamist;

2.3.3 teenuse osutamist vastavalt heale tavale ning kehtestatud nõuetele;

2.3.4 köögiseadmete, sisustuse ja toidunõude pesemist;

2.3.5 tegevuse käigus tekkinud kuivprahi ja toidujäätmete käitlemise korraldamist;

2.3.6 kogu teenindusala koristust ja korrashoidu, sealhulgas ka väliala.

2.3.7 muuseumi töökorralduse reeglite järgmist ja nendega arvestamist;

2.3.8 piisaval arvul teenindajate kaasamist vältimaks järjekordade tekkimist;

2.3.9 muude tegevuste teostamist, mis on tavapärane ja vajalik sellise teenuse osutamiseks.

2.4 Pakkuja kohustus on tagada temale kasutusse antud vara säilimine ja korrashoid ning samuti köögiseadmete korraline hooldus.

2.5 Kohapeal toitlustamiseks ühekordseid nõusid ei kasutata, ühekordsed nõud on lubatud ainult kaasamüügiks.

3. TEENUSE OSUTAMISEKS VAJALIKUD SEADMED JA INVENTAR

- 3.1 Köök on sisustatud hankija poolt esmavajaliku sisseseadega ja kohvikuruumid on sisustatud laudade ning toolidega.
- 3.2 Pakkuja tagab kohvikus teeninduskassa olemasolu.
- 3.3 Muude seadmete (ohutuse tagamiseks, hoolduse teostamiseks, puhastamiseks jms), kuluvahendid ja inventari, mis on vajalik teenuse pakkumiseks, tuleb pakkujal endal soetada.
- 3.4 Köögi ja kohviku ruumidega on võimalik tutvuda eelnevalt hankijaga kokku leppides. Ruumide asendiplaan on kättesaadav lisana.

4. TEENUSE OSUTAMISE AEG JA ULATUS

- 4.1 Teenust osutatakse vähemalt muuseumi lahtiolekuaegadel T-P, 10-19.00.
- 4.2 Hankija pakub võimalust vajadusel ja võimalusel olla avatud ka pikemalt (E-P, 07.00-00:00). Pooled võivad teenuse osutamise käigus kirjalikult kokku leppida teenuse osutamise perioodi muutmises.
- 4.3 **Toitlustusteenusega alustamise kuupäev on hiljemalt 01.06.2022.**
- 4.4 Catering-teenuse osutamine toimub vastavalt eelnevale kirjalikule hinnapäringule ja/või kokkuleppele.

5. PAKKUMUSE ESITAMISEKS VAJALIKUD TINGIMUSED

- 5.1 Pakkuja poolt makstav rendi kuutasu, millele lisandub kasutatud elektri kulu.
- 5.2 Pakkuja koostab ja esitab näidismenüü vastavalt lähteülesandele.
- 5.3 Pakkuja esitab hankijale toitlustusteenuse kontseptsiooni kirjelduse.
- 5.4 Lisab pakkumise juurde oma CV.
- 5.5 Vajalik varasem kogemus toitlustusteenuse osutamisel.

6. MUUD TINGIMUSED

- 6.1 Pakkujal kohustub teenust osutama hanke tingimustega kooskõlas.
- 6.2 Pakkujal on kohustus kooskõlastada korraldatavad üritused muuseumiga.
- 6.3 Vajadusel on muuseumil õigus kasutada teenindusala ürituste tarbeks, juhul kui see on pakkujaga eelnevalt kokkulepitud.
- 6.4 Kui pakkuja ei suuda tagada hankija soovidele vastavat teenust või lahendada hankija poolt välja toodud kvaliteedi- või teenindusprobleeme, on hankijal õigus leping üles öelda.
- 6.5 Pakkumuse hindamisel võtab hankija aluseks hindamiskriteeriumid, mis koosnevad kolmest osast (pakkuja poolt makstav tasu koos kommunaalkuludega, kontseptsioon, pakutav menüü).

7. PAKKUMUSE HINDAMINE

- 7.1 Pakkumuse hindamisel võtab hankija aluseks alljärgnevad hindamiskriteeriumid:
- 7.1.1 pakkuja poolt makstav tasu;
 - 7.1.2 toitlustusteenuse kontseptsioon;
 - 7.1.3 pakutav näidismenüü.

Pakkumused edastada meiliaadressile Maarja Tohv (Maarja.Tohv@pernau.ee)

Digiallkirjastatud pakkumusi võetakse vastu kuni 18.04.2022 kell 09.00

Lisainfo ja kohvikuga tutvumine Maarja Tohv (Maarja.Tohv@pernau.ee)