

## **Tehniline kirjeldus**

### **1. Lepingu eesmärk ja ese**

- 1.1 Kasutuslepingu sõlmimise eesmärk on leida Eesti Maanteemuuseumisse Varbuse Teemajja külastajate ja töötajate toitlustaja, kelle kasutusse antakse vastavalt tema soovile punktis 1.2 loetletud ning lepingu lisades 2 ja 3 märgitud alad.
- 1.2 Hankija ei taga toitlustajale igakuist sissetulekut ega kliente. Eesti Maanteemuuseumi külastajate statistika on lisas 1.
- 1.3 Riigivara antakse kasutusse kooskõlas riigivaraseaduse § 18<sup>1</sup> lg 2 punktiga 3 ja § 19 lg 4 punktiga 1.
- 1.4 Kasutavate alade valik:
  - 1.4.1 Teemeistri kinnistul asuva Teemeistri/2 hoones kasutusse antava ala suurus on 65 m<sup>2</sup> (lepingu lisa 2). Toitlustaja võib kasutusse võtta toitlustamiseks hoones olevad Transpordiametile kuuluvad seadmed: teeninduslett, kapid, kohvikukapp, laoriulid, tööpinnad, gaasipliit, kombiahi, jahekamber. Võimalik on toitlustusalana kasutada saali ja väli istumisala.
  - 1.4.2 Teemeistri ja Puukooli kinnistute territooriumil kasutatavad alad (lepingu lisa 3):
    - 1.4.2.1 väli istumisala;
    - 1.4.2.2 välitoitlustuse ala;
    - 1.4.2.3 pikniku ala;
    - 1.4.2.4 kõrtsi ala.

### **2. Lepingu pikkus ja toitlustamise aeg**

- 2.1 Punktis 1.2 märgitud alad antakse kasutada toitlustuse pakkumiseks viieks aastaks. Muu tegevus (sh catering vms) ja kasutatavad alad tuleb kooskõlastada Transpordiameti kontaktisikuga.
- 2.2 Toitlustatakse järgmistel kohustuslikel aegadel:
  - 2.2.1 mai ja september: L-P – kell 11:30 kuni 18:00.
  - 2.2.2 juuni- august (k.a) T-P - kell 11:30 kuni 18:00.
- 2.3 Lisaks punkti 2.2 kohustuslikele aegadele võib Eesti Maanteemuuseumi lahtioleku ajal toitlustada täiendavatel aegadel.
- 2.4 Eesti Maanteemuuseum teavitab hooaja alguses ja ürituste lisandumisel toitlustajat üritustest, millal külastajate arv võib olla suurem.
- 2.5 Toitlustaja võib kokkuleppel Transpordiameti kontaktisikuga, pakkuda toitlustust ürituste ajal.

### **3. Nõuded teenusepakkuja**

- 3.1 Toitlustaja kohustus on:
  - 3.1.1 vajaliku tooraine hankimine, kvaliteedi kontroll ja nõuetekohane säilitamine;
  - 3.1.2 toidu valmistamisel kõigi nõuete ja õigusaktide järgimine;
  - 3.1.3 vormistada toitlustamiseks õigusaktidega nõutavad kooskõlastused, teavitused, load jm hiljemalt toitlustamise esimeseks päevaks ja kanda kõik sellega seotud kulud;
  - 3.1.4 toitlustada vastavalt heale tavale, lepingule ning kehtestatud nõuetele;
  - 3.1.5 kaardi- ja sularahamaksete vastuvõtmine;
  - 3.1.6 tagada gruppide toitlustamisel samaaegsete üksikkülastajate toitlustamine;
  - 3.1.7 kasutusse antud alade, seadmete ja inventari igapäevane hooldus, tuleohutus- ja hügieeninõuete täitmine, koristamine ning heaperemehelik kasutamine;
  - 3.1.8 kasutusse mitte antud kuid einestamiseks kasutatavate alade hooldus (lahtise prahi kokku korjamine, inventari puhastamine, inventari kokku ja lahti võtmine);

- 3.1.9 toitlustamiseks vajalike seadmete, inventari ja väikevahendite (k.a. nõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid) soetamine, remont, hooldus ja uuendamine. Toitlustaja kooskõlastab Transpordiametiga kõigi seadmete tehnilised tingimused ja paigaldamise;
- 3.1.10 hooldada kasutatavat ala ning teha omal kulul ning Transpordiameti kooskõlastusel remonti ja avariiremonte tema süül tekkinud kahju osas;
- 3.1.11 teavitada Transpordiametit koheselt igast kasutataval alal toimunud avariist, tulekahjust jne, võttes viivitamatult tarvitusele abinõud edasiste kahjude ärahoidmiseks;
- 3.1.12 võimaldada Transpordiametil kontrollida kasutatava ala sihipärast kasutamist ja säilitamist;
- 3.1.13 vajadusel jäätmekäitluslepingu sõlmimine;
- 3.1.14 vajadusel näriliste ja kahjurite tõrje 1 x kvartalis, herilaste tõrje koheselt vajaduse tekkimisel;
- 3.1.15 mitte anda kasutatavat ala allkasutusse ilma Transpordiameti kirjaliku nõusolekuta ja allkasutusse andmisel lepitakse allkasutuslepingus kokku lepingu avalikustamises avaliku teabe seaduse kohaselt;
- 3.1.16 oma tegevusega mitte kahjustada Transpordiameti mainet;
- 3.1.17 tagastada kasutatav ala lepingu lõppedes Transpordiametile samas seisundis ja korrasolekus, kui need anti üle lepingu sõlmimisel, arvestades nende tavapärase kulumist.

#### **4. Nõuded personalile**

- 4.1 Töötajad on korrektses ja puhtas tööriietuses, sõbralikud ning valdavad eesti keelt.
- 4.2 Töötajad on läbinud erialase koolituse ning täidavad tervisekontrolli nõudeid.

#### **5. Nõuded menüüle ja toidule**

- 5.1 Toiduvalikus on igal päeval vähemalt üks pearoog, mida pakutakse kohustuslikul lahtioleku ajal.
- 5.2 Toidu koostisosad ning allergeenid on menüüs kirjeldatud ja tähistatud.
- 5.3 Toit peab olema tervislik, mitmekülgne, mõistliku hinnaga ning võimalusel kohalikku päritolu.
- 5.4 Toidu valmistamisel eelistatakse võimalusel töötlemata ja värsked toiduained.

#### **6. Muud tingimused**

Toitlustaja võib pakkuda alkoholseid jooke, kui on täidetud selleks vajalikud seadusest tulenevad nõuded.

#### **7. Lisad:**

Lisa - Muusemi külastajate arv 2022-2023 aastal.