**Lisa 1**

**Tehniline kirjeldus**

Seotud hanke eesmärgiks on tagada toitlustusteenus 01.03.2024 toimuvale pidulikule üritusele.

1. **ÜLDTINGIMUSED**
   1. Toimumise aeg: 01.03.2024. Ürituse orienteeruv toimumise kellaaeg on 17:00-01:00.
   2. Toimumise asukoht: Viimsi Artium, Randvere tee 20, Viimsi vald, Harju maakond.
   3. Toitlustatavate arv: orienteeruvalt 500 inimest. Osalejate arvu info edastab tellija täitjale hiljemalt 15.02.2024.
   4. Suhtluskeel: eesti ja inglise keel
   5. Laudadel on täitja poolt toitude nimetused eesti ja inglise keeles samuti baaris jookide nimetuse ning hinnakiri eesti ja inglise keeles.
   6. Formaat: Püstijalaüritus
   7. Kõik nõud toidu serveerimiseks ning toitlustamiseks (sh taldrikud, klaasid, tassid jne) tagab täitja. Kasutatakse korduvkasutatavaid nõusid.
   8. Lauad toidu/joogi serveerimiseks tagab täitja. Toitlustuse läbiviimiseks piisava arvu laudlinadega kaetud pukklaudasid (ca 100, olenevalt toitlustatavate arvust) tagab täitja. Igale pukklauale tagab täitja dekoratsioon (näiteks lilled või küünlad). Dekoratsioonid kujundatakse üritusturunduspartneriga ja täitjaga koos vastavalt ürituse kontseptsioonile.
   9. Täitja tagab: vajaliku personali toitlustuse sujuvaks toimimiseks kogu ürituse vältel, enne ürituse toimumist laudade katmise ning koristuse ürituse ajal ja peale ürituse lõppu.
   10. Kogu baarileti toimimiseks vajaliku inventari, personali ning muu vajaliku tagab täitja. Täitja tagab, et tasulises baaris oleks nii sularaha kui kaardimakse võimalus.
   11. Täitja on valmis vastavalt vajadusele serveerima kas enda või tellija juures prooviportsjoneid kuni kahele inimesele. Prooviportsjonite tagamine peab sisalduma pakkumuse maksumuses ja ei tähenda tellija jaoks lisakulutusi. Prooviportsjonid tuleb serveerida tellija soovil vähemalt 2 nädalat enne ürituse toimumist, et oleks võimalik teha menüüs muudatusi, kui selleks on vajadus.
2. **TOITLUSTUSE KONTSEPTSIOON:** 
   1. Külaliste saabudes tervitab neid uksel teenindaja/teenindajad, igale külalisele serveeritakse saali sisenedes klaas vahuveini ja tervitussupiste. Tervitussuupisteid on valikus 4 erinevat, nende hulgas gluteeni- ja laktoosivaba ning vegetaarne valik. Valikus on alkoholiga ning alkoholivaba vahuvein. Pakkumusele lisada joogimenüü koos hinnakirjaga. Täitjale tasutakse vastavalt reaalselt tarbitud pudelite arvule, jookide maksumust ei arvestata kogumaksumuse hulka.
   2. Külaliste saabumise ajaks (17:00) on täitja pool, tellija juhistele vastavalt, ürituse toimise saalis valmis seatud pukklauad külalisetele, kaetud laud maitsevee ning klaasidega ja valmis seatud vähemalt 3 baariletti.
   3. Soe ja külm bufee erinevatel laudadel. Lauad kaetakse ürituse toimumise kõrvalruumis täitja poolt ajavahemikus 18:00-18:40. Lauad on kaetud 18:40 kuni ürituse lõpuni. Laudasid koristab, täidab ning korrastab täitja kogu ürituse toimumise ajal.
      1. Soe bufee, mis sisaldab vähemalt 3 erinevat rooga, nende hulgas gluteeni- ja laktoosivaba valik. Lisandina on valikus vähemalt kartul, riis, soe köögivili ja salatid. Valikus peab olema toit linnulihaga, kalaga ja vegetaarne valik.
      2. Külm bufee, mis sisaldab vähemalt 2 salativalikut, millest üks kartulisalat ja vähemalt 5 erinevat soolast suupistet nende hulgas gluteeni- ja laktoosivaba valik. Valikus peavad olema toidud nii linnu- ja loomaliha ning kalaga ja vegetaarne valik.
      3. Külma ja sooja bufeed peab olema lihtne süüa püstijalalauas.
   4. Magustoiduks magusad suupisted (vähemalt 3 valikut), peab sisaldama ka laktoosi- ja gluteenivaba valikut.
      1. Magustoit koos kohviga on serveeritud alates 22:50.
   5. Joogimenüü
      1. Ürituse alguses on külalistele serveeritud klaas vahuveini.
      2. Kogu ürituse vältel on toitlustuse ruumis kaetud laud maitseveega.
      3. Kogu ürituse vältel on avatud vähemalt 3 baari nii tasulise kui ka tasuta joogimenüüga.
         * Tasuline joogimenüü – tasulise menüü koostab pakkuja koostöös tellijaga. Pakkumusele lisada jookide/kokteilide näidishinnakiri.
         * Tasuta joogimenüü – sisaldab vähemalt 4 erinvat kokteili, millest 1 viinakokteil, 1 ginni kokteil, 1 rummikokteil ja 1 alkoholivaba kokteil. Lisaks sisaldab joogimenüü vähemalt 1 sorti punast ja 1 sorti valget veini. Pakkumusele lisada joogimenüü koos hinnakirjaga. Täitjale tasutakse vastavalt reaalselt tarbitud pudelite arvule, jookide maksumust ei arvestata kogumaksumuse hulka.
      4. Magustoidu serveerimise ajal on serveerimislaual külalistele serveeritud kohv ja tee (kuum vesi ning erinevate maitsetega teepakid), kohvikoor, vähemalt 1 sorti taimne piim, suhkur, mesi. Kohvi ja tee, kohvikoore, suhkru ning mee maksumus arvestatud kogumaksumuse sisse.
3. **KVALITEEDIKONTROLL**

Tellija kontrollib toidu vastuvõtmisel toidu ja jookide kvaliteeti ja koguseid. Kui selgub, et toit või joogid on riknenud, ei vasta tellitud kogusele või on muu puudusega, on täitja kohustatud riknenud või puudusega toidu/joogid omal kulul asendama uuega. Kui täitja riknenud või puudusega toitu ei asenda, on tellijal õigus rakendada õiguskaitsevahendeid.

1. **SAATEDOKUMENDID**
   1. Tellitud toidu/teenuse üleandmisel esitab täitja tellija kontaktisikule saatelehe/akti.
   2. Saatelehel/aktil peab olema märgitud eraldi ridadena tellitud toidu kirjeldus toiduartiklite kaupa, ühik, ühiku kaal, ühikute arv, teenuse puhul teenindajate arv, teenindamise aeg.
   3. Poolte kontaktisikud veenduvad täitja poolt esitatud saatelehele/aktile märgitud andmete õigsuses ning allkirjastavad selle 2 eksemplaris, millest üks jääb mõlemale poolele.
2. **KASUTATAVAD SEADMED JA MATERJALID**

Täitja tagab vajalikud toidunõud toitlustamiseks ja transpordiks ning nõuetele vastava transpordi. Toidu veol peab olema tagatud hügieenireeglite täitmine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja 853/2004 ning muudes asjakohastes toidualastes õigusaktides sätestatud nõuetele.

Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalid ja esemed ei tohi põhjustada toidu saastumist, halvendada selle omadusi ega ohustada inimese tervist ning peavad vastama toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta esitatud nõuetele (tuleneb toiduseadusest).

1. **PAKKUMUSE ESITAMINE**

Pakkumus tuleb esitada vastavalt toitlustuse kontseptsioonile ja tehnilistele vajadustele koos menüüga. Esitatud pakkumus peab sisaldama kõiki teenuse osutamisega kaasnevaid kulusid, s.h transport.

Teenuse eest tasutakse vastavalt 15.02.2024 edastatud lõplikule osalejate arvule, millele lisandub ürituse jooksul tasuta baarist tarbitud jookide maksumus ja tervitusjookide maksumus. Teenuse eest tasutakse esitatud e-arve alusel 28 päeva jooksul.

Tellijal on õigus eduka pakkujaga täpsustada tehnilises kirjelduses esitatud tingimusi.