

## REIKALAVIMAI MAITINIMO PASLAUGOMS

1. Nuomininko personalas turi būti apmokytas kultūringai ir maloniai aptarnauti Teatro žiūrovus bei kitus svečius.
2. Nuomininko personalas turi vilkėti švarią, tvarkingą, vienodą estetišką aprangą.
3. Teatro žiūrovai turi būti aptarnaujami 1 valandą prieš spektaklį (renginio), spektaklio (renginio) ir jo pertraukų metu bei, esant poreikiui, po spektaklio (renginio).
4. Teatro darbuotojai turi būti aptarnaujami darbo dienomis kasdien ne trumpiau kaip nuo 10 val. iki 15 val.
5. Teatro lankytojai iš išorės ne renginių metu gali būti aptarnaujami su Teatru suderintu laiku.
6. Teatro darbuotojai ir spektaklių kūrybinių grupių nariai ne renginių metu turi būti aptarnaujami suteikiant ne mažesnę kaip 20 procentų nuolaidą valgiams ir gėrimams (išskyrus alkoholinius gėrimus).
7. Klientų aptarnavimui Nuomininkas turi naudoti aukštos kokybės daugkartinio naudojimo indus, įrankius bei estetiškas stalų serviravimo priemones.
8. Nuomininkas turi užtikrinti galimybę Teatro lankytojams bei darbuotojams už paslaugas atsiskaityti mokėjimo kortelėmis.
9. Nuomininkas privalo turėti licenciją verstis mažmenine prekyba alkoholiniais gėrimais (neribojant turinės etilo alkoholio koncentracijos).
10. Teatre negali būti prekiaujama alumi bei alaus mišiniais.
11. Maisto gamybai turi būti naudojami švieži ir kokybiški produktai. Maistas turi būti gaminamas laikantis higienos normų. Maisto gamybai neturi būti naudojami pusfabrikačiai.
12. Nuomininkas privalo vykdyti nuolatinę maisto kokybės priežiūrą, atsižvelgdamas į lankytojų pageidavimus, nuomonę. Nuomininkas įsipareigoja užtikrinti galimybę lankytojams pareikšti savo nuomonę dėl Nuomininko teikiamų paslaugų kokybės.
13. Teikdamas maitinimo paslaugas **Teatro renginių metu**, Teatro žiūrovams bei svečiams Nuomininkas privalo atsižvelgti į teatrinės įstaigos specifiką ir iš to kylančius reikalavimus asortimentui bei meniu. Pageidautina, kad meniu savo sudėtimi reprezentuotų teatrą. Sudarant meniu pageidautina orientuotis į kokybiškus „sveikos sudėties“ (nekaloringus, be didelių kiekių

riebalų ir cukrų) užkandžius, salotas, desertus kuriems nereikalingi ar minimaliai reikalingi stalo įrankiai, pasiūlyti firminį teatro gėrimą ir/ar užkandį.

14. Teatro lankytojams patiekiami gėrimai turi būti kokybiški, tinkamos temperatūros, išpilstyti į tokio gėrimo rūšiai skirtas taures ar indus.
15. Nuomininkas turi nepardavinėti neestetškai atrodančių prekių (bulvių traškučių, spragintų kukurūzų, saulėgrąžų ir pan.), nepardavinėti greitojo maisto užkandžių. Asortimente turi būti kavos, arbatos, gaiviųjų gėrimų, gali būti kokteiliai (be alaus).
16. Teikdamas maitinimo paslaugas Teatro darbuotojams ir lankytojams **ne Teatro renginių metu**, Nuomininkas taip pat privalo atsižvelgti į teatrinės įstaigos specifiką ir iš to kylančius reikalavimus asortimentui bei meniu. Pageidautina, kad meniu savo sudėtimi reprezentuotų teatrą. Turi būti užtikrinta galimybė ryto valandomis sveikai papusryčiauti, pietų metų turi būti pasiūlyta sriuba, salotos, keli karšti patiekalai (pageidautina bent vienas žuvies), Sudarant meniu pageidautina orientuotis į kokybiškus „sveikos sudėties“ (nekaloringus, be didelių kiekių riebalų ir cukrų) patiekalus.
17. Nuomotojas planuodamas maitinimo veiklą turi įvertinti, kad maksimalus žiūrovų kėdžių skaičius didžiojoje salėje yra 732.vnt, mažojoje salėje kėdžių skaičius yra 164 vnt.. Taip pat paminėtina, kad Teatre šiuo metu dirba apie 240 darbuotojų.