



1. Tarjouspyynnön perustiedot

Vuokrauksen kohde

Kauppatorilla ruoan valmistus- ja myyntipaikat A-G vapuksi (vappuaattona 30.4.2015 ja vappupäivänä 1.5.2015).

Menettely

Avoin menettely, kaikki halukkaat toimijat voivat tehdä tarjouksen.

Sopimusehdot ja sopimuksen syntyminen

Sopimusehdot on määritelty tarjouspyynnössä. Tarjouksen tulee olla tarjouspyynnön mukainen. Sopimus syntyy vasta, kun Helsingin Tukkutori on tehnyt asiasta pöytäkirjan. Tähän päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen neljäntoista (14) päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista. Päätöksen ei saa hakea muutosta valittamalla tuomioistuimeen.

Tarjouksen tekeminen

Tarjous tulee toimittaa 13.3.2015 klo 12.00 mennessä.

Tarjouksen tulee olla sitova kahden kuukauden ajan tarjouspyynnön mukaisesta sisäänjättöpäivästä lukien, sisäänjättöpäivä mukaan luettuna.

Postiosoite

Helsingin kaupunki
kirjaamo
Helsingin Tukkutori
PL 10
00099 Helsingin kaupunki

Käyntiosoite

Helsingin kaupunki
kirjaamo
Pohjoisesplanadi 11-13
00170 Helsinki
sähköposti helsinki.kirjaamo@hel.fi
fax 09 655 783

Kirjekuoreen on merkittävä TARJOUS HEL 2015-001089

Hankintayksikkö

Helsingin Tukkutori, Kauppahalli ja tori-palveluyksikkö

Diaarinumero ja asian valmistelija

Diaarinumero HEL 2015-001089

vuokraneuvottelija Reijo Töyräs

sähköposti reijo.toyras@hel.fi

puhelin 09 310 32424

Postiosoite

Helsingin Tukkutori
PL 1000
00099 Helsingin kaupunki

Käyntiosoite

Vanha talvitie 10 H
00580 Helsinki

Puhelin

+358 9 310 23565

Sähköposti

tukkutori@hel.fi

Internet

www.heltu.fi

Y-tunnus

0201256-6



Tarjouspyyntöasiakirjat on tulostettavissa internet-sivuilla www.heltu.fi ja noudettavissa asiakaspalvelusta (Vanha talvitie 10 H), Hakaniemen kauppahallin hallitoimistosta ja Hietalahden kauppahallitoimistosta.

2. Kauppatorin ruoan valmistus- ja myyntipaikat

Kauppatorin ruoanvalmistus- ja myyntipaikat vappuna 2015.
Myyntiaika vappuaattona 30.4.2015 klo 16-24 ja vappupäivänä 1.5.2015 klo 7-18.

Vapuksi vuokrataan yksi paikka per yritys alkaen paikasta A. Paikan A saanut yritys ei voi saada toista paikkaa, paikan B saanut yritys ei voi saada toista paikkaa jne.

Kaupunki pidättää itsellään oikeuden hyväksyä tai hylätä tehdyt tarjoukset.

3. Toimitettavat selvitykset

3.1. Tarjoajan on toimitettava hankintayksikölle

Kaikki alla mainitut todistukset ja selvitykset saavat olla enintään 3 kuukautta vanhoja.
Määräaika lasketaan tarjouspyynnön sisäänjättöpäivästä.

- Veroviranomaisen todistus maksetuista veroista ja sosiaaliturvamaksuista tai verovelkatodistus tai selvitys siitä, että verovelkaa koskeva maksusuunnitelma on tehty.
- Työeläkekassan ja / tai vakuutusyhtiön todistus eläkevakuutuksen ottamisesta ja eläkevakuutusmaksujen suorittamisesta.
- Kaupparekisteriote

3.2. Terveysviranomaisten päätös

- Terveysviranomaisten päätös myyntipaikalla käytettävien ruoanvalmistuslaitteiden hyväksymisestä. Terveysviranomaisten päätös tulee olla hakevan yrityksen nimissä.

4. Tarjoajan soveltuvuuden vähimmäisvaatimukset

Tarjoajalla on vuokrakohteen laatuun ja laajuuteen nähden riittävät taloudelliset edellytykset toiminnan harjoittamiseen. Tätä ominaisuutta arvioidaan tarjoajan vakavaraisuudesta, maksukykyisyydestä, kannattavuudesta ja luottokelpoisuudesta saatujen tietojen perusteella. Hankintayksikkö varaa itselleen oikeuden tarkistaa tarjoajan luottotiedot näitä tietoja ylläpitäviltä yrityksiltä.

5. Tarjouksen tekemistä koskevat ohjeet

5.1. Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuus

a. Tarjouksen tarjouspyynnön mukaisuuden arviointi

Hankintayksikkö on velvollinen hylkäämään tarjouksen tarjouspyynnön vastaisena, jos tarjouksessa on sellainen virhe tai puute, joka estää tarjouksen tasapuolisen



vertailun muiden tarjouspyynnön mukaisten tarjousten kanssa. Hylkäyksen peruste on myös kohdassa 3 vaadittujen selvitysten puuttuminen.

- b. Tarjouksen ehdottomat muutovaatimukset
Tarjous tulee tehdä tarjouslomakkeella (liite 4) liitteineen.
Tarjous on tehtävä kirjeitse suomen kielellä.

5.2. Tarjousten valintaa varten toimitettavat tiedot

Tarjousten valintaperusteet on määriteltä jäljempänä kohdassa 6.

5.3. Tarjoushinnan ilmoittaminen

Vuokratarjous tulee ilmoittaa muodossa euroa per ilmoitettu ajanjakso liitteenä olevalla lomakkeella. Vuokraan lisätään kulloinkin voimassa oleva arvonlisävero.

Tarjous ei saa olla ehdollinen.

5.4. Hankinta-asiakirjojen julkisuus ja tarjoajan liikesalaisuudet

Pöytäkirja ja sen liitteet ovat julkisia pöytäkirjan allekirjoituksen jälkeen. Tarjoajalla on oikeus saada tieto päätöksen asiakirjoista pöytäkirjan allekirjoituksen jälkeen.

Tarjoajan on ilmoitettava liikesalaisuuksinaan pitämänsä tarjouksen tiedot erillisellä liitteellä. Kaupunki harkitsee, ovatko liikesalaisuuksiksi esitetyt asiat lain mukaan salassa pidettäviä. Tarjouksen vertailussa käytettävää hintatietoa ei pidetä liikesalaisuutena.

Jos tarjoaja ei ilmoita liikesalaisuuksiaan edellä vaaditulla tavalla, kaupungilla on oikeus pitää tarjoajan tarjousta kokonaisuudessaan julkisena. Tarjouksen julkiseksi tulemisen ajankohta määräytyy edellä kerrotulla tavalla.

5.5. Tarjouksen tekemiseen liittyvät muut ehdot ja ohjeet

Jättämällä tarjouksen tähän tarjouspyyntöön tarjoaja hyväksyy tarjouspyynnössä ja sen liitteenä olevissa asiakirjoissa olevat ehdot.

Tarjoajalla ei ole oikeutta saada korvausta tekemästään tarjouksesta.

Hankintayksikkö voi ilmoittaa valitun tarjoajan nimi- ja yhteystiedot sekä myyntiluvan perustiedot veroviranomaiselle erillisestä pyynnöstä. Ilmoitettavia tietoja ovat tarjoajan nimi, Y-tunnus, tililaji ja euromäärä.

5.6. Tarjoajan sähköisen yhteystiedon ilmoittaminen

Tarjoajan on mahdollisuuksiensa mukaan ilmoitettava tarjouksessaan ensisijaisesti sähköpostiosoitteensa hankintapäätöksen sähköistä tiedoksiantoa varten. Pyydetty yhteystieto on ilmoitettava tarjouksessa omana kohtanaan.



6. Tarjousten vertailu

Valintaperusteena on

- korkein tarjottu hinta per ajanjakso (vappuaatto ja –päivä)
- riittävät taloudelliset edellytykset toiminnan harjoittamiseen

Vapuksi vuokrataan yksi paikka/yritys alkaen paikasta A. Paikan A saanut yritys ei voi saada toista paikkaa, paikan B saanut yritys ei voi saada toista paikkaa jne.

7. Tiedottaminen

Mahdolliset tarjouspyyntöön liittyvät tarkentavat kysymykset tulee toimittaa viimeistään kymmenen (10) päivää ennen tarjouspyynnön päättymistä osoitteeseen tukkutori@hel.fi tai kirjallisesti osoitteeseen Helsingin Tukkutori, PL 1000, 00099 Helsingin kaupunki.

Tarjouspyynnön mahdollisista täsmennyksistä ilmoitetaan internet-osoitteessa www.heltu.fi.

Timo Taulavuori
toimitusjohtaja
Helsingin Tukkutori

Rinna Räsänen
asiakaspäällikkö
Helsingin Tukkutori

Liitteet

Lisäehdot Kauppatorin ruoanvalmistus- ja myyntipaikoille (liite 1)
Torisäännöt Helsingin kaupallisille toreille (liite 2)
Pohjakuva Kauppatorin ruoanvalmistus- ja myyntipaikoista (liite 3)
Tarjouslomake (liite 4)



LISÄEHDOT KAUPPATORIN RUOANVALMISTUS- JA MYYNTIPAIKOILLE

1. Toripaikan koko on 4 m x 8 m ja se sijaitsee hyväksytyn torikartan osoittamassa paikassa. Toriteltan etureunan tulee olla torivalvojan osoittamassa paikassa. Kaikki myyntiin liittyvä toiminta tulee tapahtua toripaikan sisällä.
2. Toriteltoa tulee olla suojattu kolmelta sivulta ja myös pöydät tulee olla teltan sisällä.
3. Toimija on velvollinen huolehtimaan myyntitoiminnan aiheuttamasta puhtaanapidosta ja jätteiden käsittelystä. Torin pinta on suojattava ruokaöljyltä ja rasvalta. Rasvat ja ruokaöljyt ovat jätettä, joiden keräys ja poiskuljetus on jokaisen elintarvikemyyjän itse hoidettava, niitä ei saa laittaa kaupungin jäteastioihin eikä kaataa viemäriin. Jokainen kauppias on velvollinen huolehtimaan siitä, että myös apulaiset ja tilapäisesti palkattavat roskia kuljettavat henkilöt tietävät lakiin perustuvat määräykset myös jätteiden lajittelusta. Mikäli jonkun kauppiaan kohdalla havaitaan, ettei ohjeistuksia tai määräyksiä noudateta, tullaan ko. kauppiasta laskuttamaan erikseen. Alueella on kameravalvonta.
4. Kun tarjotaan juomia tai ruokia, tulee ruoka- ja juomatarjoilussa käyttää ensisijaisesti pestäviä astioita. Mikäli käytetään kertakäyttöastioita, tulee käyttää maatuivia kerta-astioita, joiden takaisin keruusta huolehditaan. Ruokailuvälineet (lusikat, haarukat ja veitset) voivat vaihtoehtoisesti olla myös kompostoitavia tai poltettavia esim. puusta valmistettuja. Myös takaisin kerättäviä uusiokäyttöön meneviä kerta-astioita voidaan käyttää, mikäli takaisinkeräys ja uusiokäyttö on järjestetty. Lisäohjeita kestoastioista ja jätteen kierrättämisestä saa Helsingin seudun ympäristöpalveluista.
5. Ruoan valmistukseen ja – myyntiin tarvittavat eri viranomaisten luvat tulee toimijan itse kustannuksellaan hankkia. Kaupunki ei ole vastuussa siitä vahingosta, joka toimijalle saattaa aiheutua sen johdosta, että joku tarvittavista luvista evätään. Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä elintarvikevalvontaviranomaiselta (Helsingin kaupungin ympäristökeskus) ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.
6. Ympäristökeskuksen elintarvikevalvonta suorittaa Helsingin toreilla tarkastuksia säännöllisesti. Jos tarkastuksilla havaitaan puutteita, toimijaa kehoitetaan korjaamaan ne määräaikaan mennessä. Vakavia puutteita havaittaessa toimija voidaan määrätä poistamaan epäkohdat välittömästi ympäristöterveyspäällikön määräyksellä. Jos määräaika tai määräystä ei ole noudatettu ja asiasta joutuu Ympäristökeskus huomauttamaan toistamiseen, Helsingin tukkutorilla on oikeus poistaa toimija torilta määrääjäksi, mikäli elintarvikevalvontaviranomainen katsoo sen tarpeelliseksi.
7. Vuokraoikeutta voi käyttää ainoastaan toimija itse tai palveluksessaan oleva henkilö. Vuokraoikeutta ei saa siirtää toiselle edes liikkeen luovutustilanteessa ilman vuokranantajan suostumusta. Toimija on velvollinen osoittamaan, että myyntipaikalla työskentelevä henkilö on toimijan palveluksessa.
8. Vuokranantaja laskuttaa vuokran etukäteen ja se on suoritettava viimeistään eräpäivänä vuokranantajan tilille tai myyntilupa perutaan. Vuokra peritään täysimääräisenä, vaikka koko myyntiaikaa ei käytetä.
9. Lisäksi tulee noudattaa torisääntöjä Helsingin kaupungin kaupallisille toreille (1.1.2014).



27.1.2015

TORISÄÄNNÖT HELSINGIN KAUPUNGIN KAUPALLISILLE TOREILLE

1. Kauppiaan tulee huolehtia siitä, että hänellä on kaikki tarvittavat luvat myyntitoiminnan harjoittamiseen. Toiminnassa on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä, poliisin, ympäristöviranomaisten ja muiden viranomaisten, sekä vuokranantajan antamia ohjeita ja määräyksiä. Kaupunki ei ole vastuussa siitä vahingosta, joka toimijalle aiheutuu toiminnassa tarvittavien lupien epäämisestä. Vuokralainen vastaa kaupungille tai kolmannelle osapuolelle mahdollisesti aiheuttamastaan vahingosta tai haitasta.
2. Mikäli toripaikalla käytetään sähköä, sähköturvallisuutta koskevia määräyksiä on noudatettava. Ulkona käytettävien sähkölaitteiden on oltava suojaeristettyjä, suojamaadoitettuja tai suojajännitteellä toimivia. Kauppiaiden sähkölaitteiden tulee olla ehjiä ja ulkokäyttöön soveltuvia. Vuokranantajan edustajilla on oikeus poistaa kauppiailta ulkokäyttöön soveltumattomat johdot ja sähkölaitteet. Sähköjohdot on lisäksi sijoitettava ja suojattava niin, ettei niistä aiheudu muille vaaraa tai haittaa. Jos sähköjohto viedään ajoreitin poikki, tulee se suojata esim. lautakourulla. Lisätietoja esimerkiksi Turvatekniikan keskuksen internet-sivuilta www.tukes.fi.
3. Toripaikan koko on 150x300 cm ja se sijaitsee hyväksytyn torikartan osoittamassa paikassa. Kaikki myyntiin liittyvä toiminta tulee tapahtua toripaikan sisällä. Kuljetuslaatikoiden tai vastaavien säilyttäminen, tuotteiden, pöytien tms. sijoittaminen paikan ulkopuolella ei ole sallittua. Toriteltan markiisin väri on oranssi ja matkamuistokauppiaille valkoinen. Toripaikalla näkyvillä tulee olla vähintään A4 kokoinen, selkeästi luettavissa oleva nimikyltti, jossa on yrityksen nimi ja Y-tunnus.
4. Vuokralainen ei saa ilman vuokranantajan kirjallista lupaa sijoittaa vuokraamalleen paikalle myyntiauttoa, – vaunua tai peräkärryä.
5. Myyntipaikalla on lupa myydä vain niitä tuotteita, jotka vuokrasopimuksessa on määritetty.
6. Kahviloiden ja ruokapaikkojen kalusteena ei ole lupa käyttää muovituoleja eikä muovipöytiä. Puiset, alumiiniset, metalliset tai vastaavat pöydät, tuolit ja penkit sallitaan.
7. Myyntipaikalle kertyvät roskat ja jätteet on vuokralaisen toimesta pakattava niin, etteivät ne leviä toriympäristöön. Myynnin päätyttyä tulee kauppiaan/myyjän huolehtia myyntipaikkansa siisteydestä. Kaikki roskat on vietävä kaupungin hyväksymään jäteastiaan. Torilta tulee poistua 30 min sisällä torin sulkemisajasta, Kauppatorilla tunnin sisällä.
8. Lintujen ruokkiminen torialueella on ehdottomasti kielletty.
9. Ajoneuvojen pysäköinti on kielletty torialueella. Tavaroiden lastaus ja purkaminen on tehtävä kauppa-toimintaa häiritsemättä (enintään 30 min).
Ajoneuvolla ajo on torialueella kokonaan kielletty touko- ja syyskuun välisenä aikana Kauppatorilla ma-la klo 10 – 15 ja Hakaniemen torilla ma-la klo 9 - 14.
10. Kauppatorilla talvikaudella (marras-maaliskuu) toritoimintaa on vain läntisellä puolella torialuetta.



27.1.2015

11. Vuokravakuus vastaa kolmen kuukauden vuokraa. Vakuus koskee myös vuokrakohteen oikeudetonta hallintaa vuokrasuhteen päättymisen jälkeen sekä vuokrasaatavien perimisestä tai muista toimenpiteistä vuokrakohteen palauttamiseksi vuokralaisen hallinnasta.
12. Vuokrasopimuksen irtisanomisaika on kolme (3) kuukautta ja irtisanominen tulee toimittaa kirjallisesti.
13. Vuokralainen ei saa ilman vuokranantajan kirjallista lupaa siirtää vuokraoikeuttaan tai luovuttaa vuokrauskohtetta tai sen osan hallintaa toiselle henkilölle, yhdistykselle tai yhtiölle eikä ottaa alivuokralaista. Edellä sanottu koskee myös yritystoiminnan luovutustilannetta.

Jos yrityksen omistussuhteissa tapahtuu muutoksia vuokrasopimuksen allekirjoittamisen jälkeen, tulee niistä ilmoittaa viipymättä vuokranantajalle.

Vuokrasopimuksen voi siirtää liiketoimintaa uuden yrityksen nimissä jatkavalle aviopuolisolle, lapselle, sisarukselle tai vähintään kolme (3) vuotta kokoaikaisesti toritoiminnassa työsuhteessa olleelle työntekijälle.

14. Jos vuokralainen rikkoo vuokrasopimuksessa sovittuja ehtoja, ei noudata hyvää järjestystä, laiminlyö vuokranmaksun tai myy huonolaatuista tavaraa, on vuokranantajalla oikeus yhden kirjallisen varoituksen jälkeen määrääjäksi kieltää toripaikan käyttäminen tai purkaa vuokrasopimus ilman irtisanomisaikaa.
15. Vuokralaisen tulee toimittaa pyynnöstä vuokranantajalle yrityksen toimintaa koskevia selvityksiä tai viranomaistodistuksia (esim. kaupparekisteriote) sekä ilmoittaa muuttuneista yhteystiedoista viivytyksettä.
16. Torilla ei saa aiheuttaa haittaa toisille torikauppiaille tai toimijoille. Esimerkiksi myyntipalkkioiden maksaminen oppaille tai muille matkailun kanssa työskenteleville on kielletty.
17. Torilla tulee noudattaa Hyvän toritoiminnan sääntöjä (jäljempänä).
18. Helsingin kaupunki pidättää itsellään oikeuden muutoksiin. Kaupungilla tai poliisilla on oikeus rajoittaa myyntiaikaa joko pysyvästi tai tilapäisesti. Mikäli myyntipaikkaa ei säästä tai muista toiminnallisista syistä (esim. lakko tai viranomaismääräykset) voida vuokrata, Helsingin kaupunki ei vastaa myyntipaikan vuokraajalle mahdollisesti aiheutuvasta vahingosta. Helsingin kaupungin vastuu rajoittuu toripaikan vuokrana maksetun määrän palauttamiseen.
19. Vuokrasopimuksen tekemisen yhteydessä yrityksen nimi, y-tunnus, osoite, yhteyshenkilön nimi ja puhelinnumero rekisteröidään Koki -vuokrauksenhallintajärjestelmään. Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä Helsingin Tukkutorilla sekä Internetissä osoitteessa www.hel.fi/rekisteriseloste/. Vuokranantajalla on oikeus julkistaa vuokralaisen nimi, y-tunnus, vuokran suuruus ja vuokra-ajan pituus sekä antaa toisille viranomaisille pyynnöstä vuokralaista ja vuokrasopimusta koskevia muita tietoja.
20. Vuokrasopimus tulee voimaan, ellei teknisen palvelun lautakunnan käsittelyynotto-oikeudesta muuta aiheudu.



27.1.2015

HYVÄN TORITOIMINNAN SÄÄNNÖT

Torisopimusta tehdessäni sitoudun torisääntöjen ohella noudattamaan näitä toritoiminnan hyviä ohjeita. Niiden avulla sitoudun parantamaan torin yhteishenkeä, kaupankäyntiä ja toimintaa.

Kymmenen toritoimijan sääntöä:

1. Sitoudun noudattamaan torisääntöjä, yleisiä hyviä kaupallisia periaatteita ja kunnioittamaan muiden liiketoimintaa.
2. Hoidan velvollisuuteni verottajaan ja julkiseen toimintaan liittyen lakien ja asetusten mukaisesti.
3. Kunnioitan muita toritoimijoita ja heidän liiketoimintaansa. Osoitan käytökselläni tämän päivittäin.
4. En vaurioita toisen toritoimijan omaisuutta.
5. En nimittele, enkä puhu pahaa toisista toimijoista.
6. En valokuvaa toisten myyntipaikkaa, tuotteita tai asiakkaita ilman lupaa.
7. En kopio toisten myymiä tuotteita.
8. Sitoudun auttamaan torilla mahdollisuuksien mukaan muita kauppiaita tai asiakkaita, jos heillä on yllättäviä ongelmia. Sitoudun parantamaan torin yhteishenkeä.
9. Pidän huolta oman myyntiteltan siisteydestä ja kunnosta.
10. Riitatilanteissa keskustelen vastapuolen kanssa ja jos sopua ei näin löydy, otan yhteyttä torivalvojan tai viranomaisiin asian selvittämiseksi.



27.1.2015

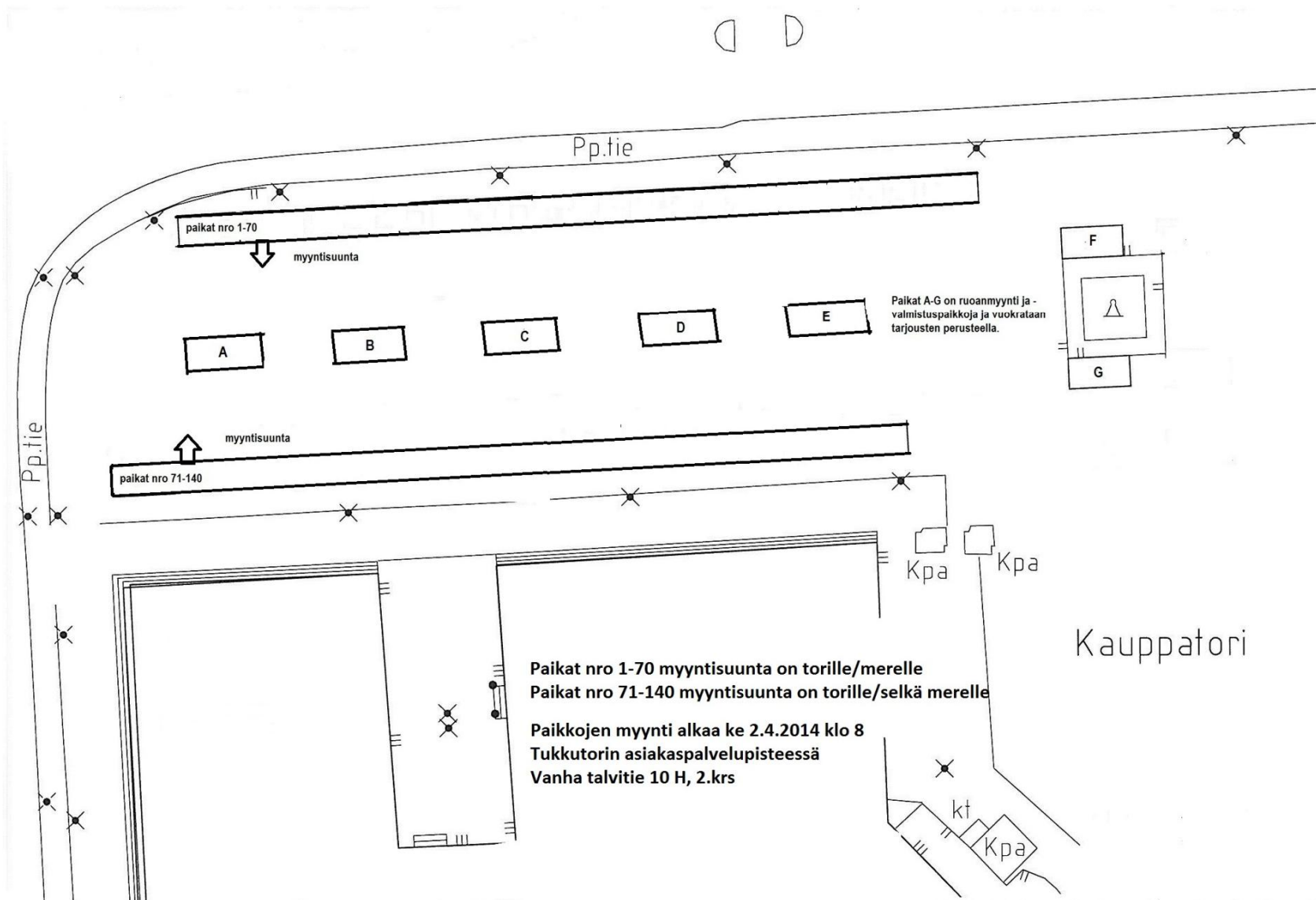
RUOANMYyntI- JA KAHVILATOIMINNAN SÄÄNNÖT HELSINGIN KAUPALLISILLA TOREILLA

Alkoholijuomien tarjoilu ja myynti on torialueella kielletty torin aukioloaikana. Ruoka- ja kahvila-annosten tulee olla valmistettu aina tuoreista ja laadukkaista raaka-aineista. Annosten valmistuksessa on noudatettava hyvää keittiöhygieniää ja mm. paistorasvojen tulee olla tuoreita.

Kahviloiden ja ruokapaikkojen kalusteena ei ole lupa käyttää muovituoleja eikä muovipöytiä. Puiset, alumiiniset, metalliset tai vastaavat pöydät, tuolit ja penkit sallitaan.

Ulkotiloissa saa käyttää vain ulkokäyttöön tarkoitettuja sähkölaitteita ja jatkojohtoja. Myyntipaikan pitäjän on myös varauduttava suojaamaan sähkölaitteet sateelta. Mikäli kaapeleita tai sähköjohtoja on tarvetta vetää kulkuväylien poikki, on myyntipaikan pitäjän varmistettava, että niistä ei aiheudu sähköjohtojen vahingoittumisen vaaraa tai kompastumisen vaaraa ihmisille. Kaapelit ja johdot voidaan suojata esim. käyttämällä tarkoitukseen soveltuvia kaapelikouruja ja ajosiltoja.

Nestekaasuun ja sen käyttölaitteiden osalta tulee noudattaa voimassaolevia lakeja ja asetuksia. Nestekaasun käyttölaitteiden sijoittelussa myyntipaikalla on huomioitava riittävät suojaetäisyydet mm. telttarakenteisiin. Käyttölaitteiden pintalämpötila ei saa aiheuttaa vaaraa henkilö- tai paloturvallisuudelle.





TARJOUKSEN TUNNUS	HEL 2015-001089 Kauppatorilla ruoanvalmistus- ja myyntipaikat A, B, C, D, E, F ja G vappuaattona 30.4.2015 klo 16-24 ja vappupäivänä 1.5.2015 klo 7-18.
-------------------	---

Yrityksen nimi	Y-tunnus			
Postiosoite	Postinumero ja -toimipaikka			
Yhteyshenkilön nimi	Yhteyshenkilön puhelinnumero			
Sähköpostiosoitettani saa käyttää kauppahalli- ja toritoiminnasta tiedottamiseen	Kyllä		Ei	
Sähköpostiosoite				
Valmistettavat ja myytävät ruoka-annokset				
Myytäviin tuotteisiin liittyvä kokemus				

☐ liitteitä _____ kpl

	Kauppatorin ruoanvalmistus- ja myyntipaikat vappuna 2015. Myyntiaika vappuaattona 30.4.2015 klo 16-24 ja vappupäivänä 1.5.2015 klo 7-18.
paikka A	
paikka B	
paikka C	
paikka D	
paikka E	
paikka F	
paikka G	

Vakuutan oikeiksi edellä annetut tiedot

Paikka ja päivämäärä	Allekirjoitus ja nimenselvennys
----------------------	---------------------------------