



**RIIGIHANGETE
VAIDLUSTUSKOMISJON**

OTSUS

Vaidlustusaja number	70-26/297460
Otsuse kuupäev	13.05.2026
Vaidlustuskomisjoni liige	Taivo Kivistik
Vaidlustus	OÜ Kommivabrik vaidlustus Päästeameti riigihankes „Toidupakkide ostmine“ (viitenumber 297460) hankija otsustele lükata tagasi OÜ Kommivabrik pakkumus ja tunnistada edukaks Freezedry OÜ ja Tactical Solution OÜ pakkumused
Menetlusosalised	Vaidlustaja, OÜ Kommivabrik, esindaja vandeadvokaat Eve Fink Hankija, Päästeamet, esindaja Kristi Orn Kolmas isik I, Tactical Solution OÜ, esindaja Sverre Puustusmaa Kolmas isik II, Freezedry OÜ
Vaidlustuse läbivaatamine	Kirjalik menetlus

RESOLUTSIOON

RHS § 197 lg 1 p-i 4 ja § 198 lg-de 3 ja 8 alusel

1. Jätta rahuldamata OÜ Kommivabrik vaidlustus Päästeameti riigihankes „Toidupakkide ostmine“ (viitenumber 297460).
2. Jätta OÜ Kommivabrik kulud vaidlustusmenetluses tema enda kanda.

EDASIKAEBAMISE KORD

Halduskohtumenetluse seadustiku § 270 lg 1 alusel on vaidlustuskomisjoni otsuse peale halduskohtule kaebuse esitamise tähtaeg kümme (10) päeva arvates vaidlustuskomisjoni otsuse avalikult teatavaks tegemisest.

JÕUSTUMINE

Otsus jõustub pärast kohtusse pöördumise tähtaja möödumist, kui ükski menetlusosaline ei esitanud kaebust halduskohtusse. Otsuse osalisel vaidlustamisel jõustub otsus osas, mis ei ole seotud edasikaevatud osaga (riigihangete seaduse § 200 lg 4).

ASJAOLUD JA MENETLUSE KÄIK

1. 14.08.2025 avaldas Päästeamet (edaspidi ka Hankija) riigihangete registris (edaspidi RHR) avatud hankemenetlusega riigihanke „Toidupakkide ostmise“ (viitenumber 297460) (edaspidi Riigihange) hanketeate ja tegi kättesaadavaks muud riigihanke alusdokumendid (edaspidi koos nimetatult RHAD), sh Tehniline kirjeldus (edaspidi TK) ja Riigihanke selgitav dokument (edaspidi RSD). Riigihange on korraldatud raamlepingu sõlmimiseks.

Pakkumuste esitamise tähtpäevaks, 15.09.2025, esitasid pakkumused OÜ Kommivabrik, Freezedry OÜ ja Tactical Solution OÜ.

2. 01.04.2026 otsusega (protokoll nr 6.5-4/50) lükkas Hankija mh tagasi OÜ Kommivabrik pakkumuse ja tunnistas edukaks Freezedry OÜ ja Tactical Solution OÜ pakkumused.

3. 09.04.2026 laekus Riigihangete vaidlustuskomisjonile (edaspidi vaidlustuskomisjon) OÜ Kommivabrik (edaspidi ka Vaidlustaja) vaidlustus Hankija otsustele lükata tagasi Vaidlustaja pakkumus ja tunnistada edukaks Freezedry OÜ (edaspidi ka Kolmas isik II) ja Tactical Solution OÜ (edaspidi ka Kolmas isik I) pakkumused.

4. Vaidlustuskomisjon teatas 16.04.2026 kirjaga nr 12.2-10/70 menetlusosalistele, et vaatab vaidlustuse läbi esitatud dokumentide alusel kirjalikus menetluses, tegi teatavaks otsuse avalikult teatavaks tegemise aja ning andis täiendavate seisukohtade ja dokumentide esitamiseks aega kuni 21.04.2026 ja neile vastamiseks 24.04.2026. Vaidlustuskomisjoni määratud esimeseks tähtpäevaks esitas täiendava seisukoha ja menetluskulude nimekirja Vaidlustaja. Teiseks tähtpäevaks esitasid täiendava seisukoha Hankija.

MENETLUSOSALISTE PÕHJENDUSED

5. Vaidlustaja, **OÜ Kommivabrik**, põhjendab vaidlustust järgmiselt.

5.1. Vastavalt TK p-ile 1.1 on Riigihanke objektiks kuivkülmutatud toidupakkide ostmise. TK p-i 2.1.1 kohaselt peab toidupakk olema dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks.

TK p-is 1.13 on märgitud: *Iga viidet, mille hankija teeb tehnilises kirjelduses mõnele standardile, kindlale ostuallikale, protsessile, kaubamärgile, patendile, tüübile, päritolule ja tootmisviisile, täiendatakse märkega „või sellega samaväärne“.*

5.2. Hankija edastas Vaidlustajale eraldi teatena Pakkumuse mittevastavuse põhjendused (edaspidi Põhjendus), mille p-is 18 leidis Hankija: *Võttes arvesse kõiki eeltoodud asjaolusid (eksperdi hinnang ja pakkuja enda tõendavate dokumentide puudumine) on hankija seisukohal, et Kommivabrik OÜ pakkumus ei ole TK-s toodud tingimustega samaväärne pakkumus. Sellest tulenevalt ei vasta Kommivabrik OÜ pakkumus tehnilise kirjelduse punktile 2.1.1. Pakkuja ei paku dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakke ega ka sellega samaväärseid toidupakke. Sellest tulenevalt ei vasta pakkumus vastavustingimusele pealkirjaga „Tehnilisele kirjeldusele vastavus ja näidise esitamine“.*

Hankija otsus Vaidlustaja pakkumuse tagasilükkamiseks on vastuolus RHS § 114 lg-tega 1 ja 2 ning TK p-iga 2.1.1, kuna Vaidlustaja pakkumus vastab RHAD-i tingimustele.

5.3. Põhjenduse p-is 6 märgib Hankija, et TK p-is 1.1 on ekslikult kasutatud mõistet *kuivkülmutatud* ning korrektne termin toiduainete töötlemise meetodi kohta on *külmkuivatamine*. Hankija kasutatud erinev terminoloogia viitab, et Hankijale ei ole tähtis täpne meetod, kuivõrd Hankija ise ei tea, mis on ühe või teise töötlemise meetodi eelis või kas mingil meetodil on üldse eelist. Samuti väidab Hankija, et [---] *Seega ei saa vaidlust olla selles, et*

terminoloogilisest eksimusest tulenevalt on pakkuja pakkunud vale asja. Vaidlustaja selle väitega ei nõustu, kuna on pakkunud samaväärset asja. Samaväärsus on Riigihankes lubatud ning pakkuda võis samaväärseid tooteid, mida Vaidlustaja tegigi. Kuna Hankija soovis osta dehüdreeritud (külmkuivatatud) toitu, siis Vaidlustaja pakkuski samaväärset toitu. Vaidlust ei ole, et Vaidlustaja pakkumuses esitatud toidupakid on komplekteeritud dehüdreeritud toiduainetest.

5.4. Põhjenduse p-ist 10 nähtuv Hankija suhtlus Vaidlustajaga tõendab, et Hankija sai Vaidlustaja selgitustest aru et pakkuja on pakkunud TK-s toodud tingimustele samaväärset toodet: pakutava toidupaki kõik toiduained ei ole külmkuivatatud; lõpptoote puhul kasutatakse erinevate kuivatuste ehk dehüdreerimise kombinatsiooni, eri koostisosad dehüdreeritakse erinevalt. Kombineeritud meetodil dehüdreerimine on samaväärne TK-s nõutud külmkuivatamise meetodil dehüdreerimisega.

5.5. Tegemist on samaväärsete toidupakkidega. Vaidluse all on see, kas Hankija on õigesti kindlaks teinud, et Vaidlustaja ei paku dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakkidega samaväärseid toidupakke.

5.6. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 852/2004 art 2 p-i 1 alapunktis e) on mõiste „samaväärne“ defineeritud järgmiselt *võimeline saavutama samu eesmäärke erinevate süsteemide suhtes*. Euroopa Kohus on selgitanud, et mõiste „samaväärsus“ tavatähenduses tähendab, et millelgi on sama väärtus või ülesanne (EKO liidetud kohtuasjades C 68/21 ja C 84/21 p 83, ECLI:EU:C:2022:835).

5.7. Hankija peab teadma, mida ta pakkumuste vastavuse kontrollimisel samaväärsuse puhul hindab. Põhjenduse p-ides 3 ja 4 on märgitud, et Hankija eesmärk on osta toidupakke lattu varuna ning toidupakkide ostmise eesmärgist tulenevalt on oluline, et toidupakkide säilivusaeg oleks nii pikk kui võimalik. Seega on Hankija hinnanud Vaidlustaja toidupakkide samaväärsust lähtudes pikast säilivusajast. Lahtist tingimust, et säilivusaeg oleks nii pikk kui võimalik esitatud ei ole. TK p-i 1.8 kohaselt peab toidupakkide säilivusaeg olema minimaalselt 7 aastat alates kauba üleandmisest Hankijale.

5.8. Tõele ei vasta Hankija väide Põhjenduses, et Vaidlustaja ei ole esitanud ühtegi samaväärsuse tõendit. Vaidlustaja pakutud toidupakid on sama eesmärgi, väärtuse ja ülesandega nagu toiduainetest komplekteeritud külmkuivatatud toidupakid ning Vaidlustaja on samaväärsust tõendanud. RHAD-ist ja kehtivast õigusest lähtuvalt tuleb samaväärsuse tuvastamiseks kontrollida, kas pakutav toode vastab alljärgnevatele nõuete:

- 1) pakutav toode on toit;
- 2) pakutav toit on dehüdreeritud;
- 3) pakutav toode säilib vähemalt 7 aastat üleandmisest;
- 4) pakutava toote kalorsus jääb RHAD-is toodud vahemikku.

Vaidlustaja pakutud tooted vastasid nendele tingimustele.

5.9. Seadus ei defineeri säilivusaega, kuid paneb käitlejale kohustuse järgida toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamislõudeid, mille on määranud toidu tootja, töötleja või pakendaja (Toiduseaduse § 22 lg 2). Vastavalt TK p-ile 1.8.1 on Vaidlustaja esitanud pakkumuses toidupakkide säilivusaega kinnitava tõendi, mille kohaselt on pakutud toodete säilivusaeg 86 kuud tootmisest. Säilivusaja dokumendis on kirjas: *Säilitamistingimused: Säilitada toodet 0°C...+25°C juures, kaitstuna otsese päikesevalguse eest. Kommivabrik OÜ kinnitab, et nimetatud kuivtoidupakkide säilivusaeg on 86 kuud alates tootmisest.*

Kui Hankija järgib Vaidlustaja toidupakkide säilivusaega kirjeldavas dokumendis esitatud nõudeid, siis pakutud toit säilib 86 kuud tootmisest. Arvestades samaväärsuse põhikriteeriumit – säilivusaega 7 aastat – on pakutud toodete samaväärsus tõendatud.

5.10. Põhjenduse p-is 5 on märgitud, et pakkujal tuli pakkumuse tingimusele vastavuse tõendamiseks esitada 1 (ühe) inimese 1 (ühe) toidukorra pearoaks ehk lõunaks mõeldud liha sisaldava toidupaki näidis ja TK-le vastavuse vorm (vorm 1). Põhjenduse p-is 9 on Hankija kinnitanud, et Vaidlustaja on pakkumuses näidise ja vormi 1 esitanud.

5.11. Põhjenduse p-is 9 on märgitud: *Pakkumuse koosseisus esitatud näidise (pasta bolognese) pakendilt tuvastas hankija, et vaid toidus sisalduv veiseliha (5%) on töödeldud külmuivatamise meetodil. Ka pakkumuses esitatud tootelehel pasta carbonara kohta nähtub, et tegemist on dehüdreeritud toiduga, kus vaid kanafilee on külmuivatatud.*

RSD p-is 7.3 on märgitud, et Hankija näidist pärast hankemenetluse lõppemist pakkujale ei tagasta, kuna kavatses esitatud näidist proovida ja katsetada, sh soojendada. Põhjendusest ei nähtu, et Hankija oleks toitu samaväärsuse hindamiseks proovinud ja katsetanud või näidise üldse avanud.

5.12. Hankija möönab Põhjenduse p-is 7, et toidu dehüdreerimine ehk vee eemaldamine saab toimuda mitme erineva meetodiga. Põhjenduse p-is 11 ei ole Hankija nõustunud, et täielikult külmuivatatud toidupakk (kus kõik toiduained on dehüdreeritud külmuivatamise meetodil) on samaväärne kombineeritud meetodil dehüdreeritud toidupakiga.

5.13. Põhjenduse p-is 12 tugineb Hankija anonüümsele arvamusele, et *Täielik külmuivatamine tagab pikema säilivusaja, ühtlasema rehüdratsioonivõime ning kõrgema toiteväärtuse säilivuse võrreldes kombineeritud meetoditega.* Seda arvamust ei saa pidada eksperdi arvamuseks ja tõendiks. Anonüümselt arvajalt saadud hinnang on paljasõnaline. Eksperthinnangus pole viidet ühelegi allikale, mh ei ole tuginetud ühelegi õigusaktile, uuringule, teadusartiklile või eriteadmistega eksperdi arvamusele. Ka ei seostu tsiteeritud arvamus TK-s toodud nõuetega.

5.14. Kuna Hankija on üksnes märkinud, et *Hankija pöördus eksperthinnangu saamiseks vastava valdkonna haridusasutuse poole, kust sai järgmise hinnangu,* siis ei nähtu Hankija põhjendustest, et ta oleks ise kontrollinud, kas saadud hinnang on üldse inimaatori, mitte tehisar, koostatud.

5.15. Alusetu on Hankija seisukoht Põhjenduse p-is 13: *Ka eksperdi hinnangul tagab just külmuivatamine toiduainete kõige pikema säilivusaja (vähemalt 7 aastat) ja maksimaalse toiteväärtuse säilimise, siis on hankija poolt TK-s seatud tingimus põhjendatud.*

Isegi kui arvamus, et külmuivatamine tagab pikema säilivusaja oleks põhjendatud ja seda saaks lugeda tõendiks, siis ei omaks see käesolevas asjas tähtsust, kuna küsimus ei ole abstraktses pikema säilivusaja tagamises, kuna vastavalt TK-le peab olema tagatud säilivusaeg 7 aastat ja seda on Vaidlustaja tõendanud.

5.16. „Maksimaalse toiteväärtuse säilimise“ tingimust Riigihankes esitatud ei ole. Vastavalt TK p-idele 2.15–2.1.7 ja 2.23) pidid toidud vastama teatud kindlale kalorsusele. Hankija eesmärk oli osta toidupakke lattu varuna, seega säilitades toitu 86 kuu vältel laos tootja kehtestatud tingimustel on tagatud, et toodete kalorsus ei muutu selle aja jooksul, sest:

1) kaloreid pärinevad makrotoitainetest: rasvast (~9 kcal/g), süsivesikutest (~4 kcal/g), valkudest (~4 kcal/g). Kui nende makrotoitainete kogused ei muutu (teisistõnu kui tooteid hoiustatakse vastavalt etteantud säilitamistingimustele), siis ka kalorsus ei muutu;

2) metalliseeritud kotid, millesse toodang on pakitud, on kõrge valguse, niiskuse- ja hapnikubarjääriga, mis kaitseb pakendatud toodangut välistegurite negatiivse mõju eest;

3) kui valgud ja süsivesikud on loomult stabiilsed, siis et viia miinimumini suurim risk ehk võimalik rasvade oksüdatsioon, on Vaidlustaja lisanud toidupakki hapniku absorbeerija. Nende sammudega tagab Vaidlustaja kalorsuse püsimise kogu säilivusaja vältel.

Dehüdreeritud toitudes säilib koostisosadel kontsentreeritud omaduste tõttu tugev naturaalne maitse ning kõrge valkude, kiudainete ja mineraalide sisaldus.

5.17. Hankija ei ole millegagi tõendanud Vaidlustaja toidupakkide samaväärsuse puudumist ja pakkumuse mittevastavust TK p-ile 2.1.1.

5.18. RHS § 117 lg 1 teise lause kohaselt tunnistab Hankija põhjendatud kirjaliku otsusega edukaks pakkumuste hindamise kriteeriumide kohaselt majanduslikult soodsaima pakkumuse. Kolmest pakkumusest esitas Vaidlustaja kõige soodsama pakkumise.

5.19. 21.04.2026 täiendas Vaidlustaja oma seisukohti.

5.19.1. Hankija väitel pöördus ta toiduainete töötlemise meetodite samaväärsuse küsimuses hinnangu saamiseks Eesti Maaülikooli toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetooli hoidja, toiduainete rakendusliku mikrobioloogia nooremprofessor H. A. poole. Hankija kirjavahetus H. A.-ga tõendab, et tegemist oli suhtlusega eksperthinnangu tellimiseks, kuid eksperthinnangut Hankija ei tellinud.

5.19.2. Põhjenduses on esitatud tsitaat, mida sellisel kujul kirjavahetuses ei eksisteeri. Kirjavahetusest H. A.-ga nähtub, et Hankija on Põhjenduses kirjavahetusest olulised osad välja jätnud ja esitanud H. A. kahe erineva vastuskirja valikulise sisu ühe tsitaadina.

Tegelikult on H. A. esimeses vastuses Hankijale selgitatud: *Kas Te vajate põhjalikumat kirjalikku eksperthinnangut? See vajaks pakutavate toidupakkide tootmistehnoloogilist kirjeldust, koostisosade loetelu koos töötlemisviisi märgistusega, tootja deklaratsioone toiteväärtuse ja niiskussisalduse kohta (võimalusel säilivustestide tulemusi). Sellest infost lähtuvalt saaks hinnata töömahtu ning eksperthinnangu koostamiseks kuluvat aega.* Eeltoodud vastus näitab, et eksperthinnangu andmine nõuab algandmeid, mida Hankija ei esitanud. Konkreetset vastust samaväärsuse kohta ei saanudki H. A. anda, sest puudusid algandmed Vaidlustaja pakutud toodete kohta. Seega on Hankija otsuse põhjendustes esitatud hinnang üldteoreetiline erinevate meetodite kirjeldus, mis ei tõenda Vaidlustaja toodete samaväärsuse puudumist.

5.19.3. Hankija märgib vastuses, et *lähtus otsuse vastuvõtmisel eksperdi hinnangust, et kaks tootmisviisi ei ole samaväärsed*, kuid eksperthinnangut ei ole tellitud, rääkimata selle koostamisest. Ekspert ei ole hinnanud Vaidlustaja toodete samaväärsust.

5.21.4. Hankija ei ole tõendanud, et *külmkuivatamine tagab pikema säilivuse ja kõrgema toiteväärtuse säilivuse*. Kirjavahetus H. A.-ga ei tõenda erinevate tehnoloogiate paremust või samaväärsuse puudumist. Kirjavahetuses ei ole tuginetud ühelegi uuringule ega teadusartiklile. Tegemist on paljasõnalise arvamusega.

5.19.5. Meelevaldne on Hankija väide, et *Hankija hinnangul annab ka hinnastamine alust arvata, et erinevad toiduainete töötlemise tehnoloogiad ei ole samaväärsed, kui ühe toidupaki hinnavahe on üle 30%*. Hankija esitatud H. A. vastuskirjas selgitatu näitab, et samaväärsuse hindamiseks on vajalik hinnata konkreetse toote omadusi.

5.19.6. Tõele ei vasta Hankija väide, et Vaidlustaja ei ole esitanud tõendeid samaväärsuse tõendamiseks ja Vaidlustaja ei viita ühelegi konkreetsele dokumendile pakkumuses, esitatud selgitustes ega ka vaidlustuses. Vaidlustaja on vaidlustuses näidanud, et Vaidlustaja pakutud toodete samaväärsus on tõendatud:

1) arvestades samaväärsuse põhikriteeriumit säilivusaeg 7 aastat – on pakutud toodete samaväärsus tõendatud toidupakkide säilivusaega kinnitava tõendiga, mille kohaselt on Vaidlustaja pakutud toodete säilivusaeg 86 kuud tootmisest;

2) samaväärsus on tõendatud toidupaki näidistega.

5.19.7. Vaidlustaja ei ole esitanud etteheidet, et Hankija ei ole pakutud toitu maitsnud. Hankijal ei olnud toidupaki kui tõendi alusel vastuväiteid Vaidlustaja toodete samaväärsuse kohta ja ta

hakkas otsima vastuargumente (pöördumine A. H. poole), kuid ei saanud neid. Kuna Hankija ei esitanud kohe põhjendustes viidet kirjavahetusele H. A.-ga, siis see tõendab, et Hankija sai ise aru, et tal ei ole eksperthinnangut, millele tugineda.

5.19.8. Kolmanda isiku vastusest ei ole arusaadav, mida on tahetud väita R. K. vastusega, mida ei ole lisatud. Seega ei ole kontrollitav, millisele küsimusele vastates ja millistele allikatele tuginedes on R. K. oma kommentaari esitanud. R. K. kommentaar on üldteoreetiline ega vasta küsimusele, kas Vaidlustaja tooted on samaväärsed.

5.19.9. Kolmanda isiku viidatud kolme allika alusel ei saa asuda seisukohale, et eksisteeriks teaduslik konsensus, missugune meetod on parim või millistel tingimustel tuleks üht või teist tehnoloogiat eelistada.

5.19.10. Kolmanda isiku märgitud artiklite ühisosaks on fakt, et külmkuivatamine on väga suure energiakuluga meetod. Kuna energia säästmine on eriti päevakorras, siis on külmkuivatamise meetod eilse päeva tehnoloogia. Vaidlustaja ongi samaväärset toodet pakkunud parema hinnaga. Esitatud artiklid ei tõenda väidet, nagu poleks Vaidlustaja pakutavad tooted samaväärsed.

6. Hankija, **Päästeamet**, vaidleb vaidlustusele vastu ja palub jätta selle rahuldama järgmistel põhjustel.

6.1. 01.04.2026 edastas Hankija RHR-i kaudu pakkujatele teate Hankija otsuste kohta, millega lükati Vaidlustaja pakkumuse tagasi ning tunnistati Kolmandate isikute I ja II pakkumused vastavaks. Hankija tunnistas edukaks Freezedry OÜ pakkumuse, kuid jättis Freezedry OÜ kvalifitseerimata. Hankija viis läbi uue pakkumuse hindamise ning tunnistas edukas Tactical Solution OÜ pakkumuse. Hankija jättis Tactical Solution OÜ kõrvaldamata ning kvalifitseeris pakkujat kui kvalifitseerimise tingimustele vastava. Koos otsuste teatega edastas Hankija Vaidlustajale Põhjenduse, miks tema pakkumus tagasi lükati.

6.2. Riigihanke objektiks on TK kohaselt kuivkülmutatud toidupakkide ostmise koos toimetamisega Päästeameti logistika talituse ladudesse. Toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks. Lisaks Päästeametile ostab raamlepingu alusel toidupakke ka Siseministeeriumi infotehnoloogia- ja arenduskeskus.

6.3. Hankija lükkas Vaidlustaja pakkumuse RHS § 114 lg 2 alusel tagasi, kuna Vaidlustaja pakkumus ei vasta kõigile RHAD-is esitatud tingimustele, täpsemalt TK p-ile 2.1.1 ning sellest tulenevalt vastavustingimusele pealkirjaga „Tehnilisele kirjeldusele vastavus ja näidise esitamine“.

6.4. Hankija eesmärk on osta toidupakke lattu varuna, sest Hankija kohustuseks on hoida igal hetkel suurt laovarud. Hankijal on kohustus tagada: asutuse toimepidevus ning hoida töötajatele toiduvaru 14 päevaks (riigikaitse tegevuskava); ulatusliku evakuatsiooni korral evakueeritavatele toiduvaru 24 h; päästetööde suursündmuste toitlustamine. Toidupakkide ostmise eesmärgist tulenevalt on oluline, et toidupakkide säilivusaeg oleks nii pikk kui võimalik ning kõik toitainete omadused säiliks parimal võimalikul viisil.

6.5. Vastavustingimuse „Tehnilisele kirjeldusele vastavus ja näidise esitamine“ kohaselt peavad pakutavad toidupakid vastama kõikidele RHAD-is toodud tingimustele, sh TK-s sätestatud tingimustele. Pakkujal tuli pakkumuses tingimusele vastavuse tõendamiseks esitada 1 (ühe) inimese 1 (ühe) toidukorra pearoaks ehk lõunaks mõeldud liha sisaldava toidupaki näidis ja tehnilisele kirjeldusele vastavuse vorm (vorm I).

6.6. Hankija on TK p-is 1.1 ekslikult kasutanud mõistet kuivkülmutatud. Korrektne termin toiduainete töötlemise meetodi kohta on külmuivatamine. TK p-is 2.1.1 on terminit kasutatud õigesti. Kõik pakkujad on terminist õigesti aru saanud ning Hankija on seda ka selgitanud vastustes Vaidlustaja 21.08.2025 ja 27.08.2025 küsimusele¹. Seega ei saa vaidlust olla selles, et Vaidlustaja pakkus terminoloogilisest eksimusest tulenevalt vale asja või ei olnud teadlik, mida Hankija osta soovib. Sellist dehüdreerimise meetodit nagu kuivkülmutamine ei ole olemas. Vaidlustaja on ise 27.08.2025 edastatud küsimuse sõnastanud järgmiselt: *Saime Teie vastuse dehüdreeritud toitude valmistamise meetodi kohta, mis vastavalt hanke tingimustele peab olema terve toidu külmuivatamine. [---]* Ehk Vaidlustaja on ka ise TK-st välja lugenud, et terve toit peab olema külmuivatatud meetodil dehüdreeritud. Hankija on kinnitanud, et jääb enda kehtestatud tingimuste juurde ning Vaidlustaja ei ole TK tingimusi vaidlustanud.

6.7 Toidu dehüdreerimine ehk vee eemaldamine saab toimuda mitme erineva meetodiga. Erinevad dehüdreerimise meetodid on soojuskuivatus, külmuivatus, pihustuskuivatus, rullkuivatus, mikrolainekuivatus ja infrapuna- või vaakumkuivatus jne. Vaidlustaja on pakkumuses näidise ja vormi I esitanud. Pakkumuse koosseisus esitatud näidise (pasta bolognese) pakendilt tuvastas Hankija, et vaid toidus sisalduv veiseliha (5%) on töödeldud külmuivatamise meetodil. Pakkumuses esitatud tootelehel pasta carbonara kohta nähtub, et tegemist on dehüdreeritud toiduga, kus vaid kanafilee on külmuivatatud.

6.8. Pärast pakkumuste esitamise tähtaega pöördusid teised pakkujad Hankija poole, et Vaidlustaja pakutavate toodete puhul ei ole tegemist külmuivatatud toodetega ning need erinevad nii tehniliste omaduste kui ka hinnakujunduse poolest RHAD-is toodud tingimustest. Nende arvates ei ole Vaidlustaja pakkumus teiste pakkumustega võrreldav.

6.9. Hankija pöördus Vaidlustaja poole 30.09.2025 selgituse saamiseks, kas Riigihankes pakutavad toidupakid on tervikuna külmuivatatud toiduainetest või on külmuivatatud vaid teatud toidupakis sisalduvad toiduained². Vaidlustaja esitas Hankijale pika vastuse, mille sisust saab Hankija aru, et:

1) Vaidlustaja on pakkunud TK-s toodud tingimustele samaväärset toodet (kuigi otsesõnu Vaidlustaja seda oma vastuses välja ei ütle ning ühtegi samaväärsust tõendavat dokumenti selgitusele ega ka pakkumusse lisatud ei ole);

2) pakutava toidupaki kõik toiduained ei ole külmuivatatud;

3) lõpptoote puhul kasutatakse erinevate kuivatuste ehk dehüdreerimise kombinatsiooni, eri koostisosad dehüdreeritakse erinevalt;

4) kombineeritud meetodil dehüdreerimine on samaväärne TK-s nõutud külmuivatamise meetodil dehüdreerimisega ning sellest tulenevalt vastab esitatud pakkumus RHAD-i tingimustele.

6.10. Hankija ei nõustu, et täielikult külmuivatatud toidupakk (kus kõik toiduained on dehüdreeritud külmuivatamise meetodil) on samaväärne kombineeritud meetodil dehüdreeritud toidupakiga.

6.11. Kuivõrd Vaidlustaja ei ole pakkumuses ega ka hilisemate selgituste käigus esitanud ühtegi tõendit oma pakkumuse samaväärsuse kohta ega märkinud, et pakkumus sisaldab samaväärset toodet, siis asus Hankija hindama, kas tegemist on päriselt samaväärse tootega. Hankija pöördus toiduainete töötlemise meetodite samaväärsuse küsimuses hinnangu saamiseks Eesti Maaülikooli toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetooli hoidja, toiduainete rakendusliku mikrobioloogia nooremprofessor H. A. poole. Eksperdi hinnang oli järgmine: *Täielik külmuivatamine tagab pikema säilivusaja, ühtlasema rehüdratsioonivõime ning kõrgema*

¹ Sõnumi ID-d 999394 ja 1000984.

² Sõnumi ID 1011984.

toiteväärtuse säilivuse võrreldes kombineeritud meetoditega. Osaliselt külmuivatatud või kombineeritud (hübriidsed) tooted võivad olla praktilised ja kuluefektiivsed, kuid need ei ole tehnoloogiliselt ega funktsionaalselt samaväärsed täielikult külmuivatatud toodetega. Osaline külmuivatamine tähendab, et osa koostisosadest on läbinud teistsuguse termilise tötluse, mille tulemusel toiteväärtus, säilivus ja niiskusstabiilsus võivad oluliselt erineda. Sensoorses mõttes võivad (kuid mitte alati) täielikult külmuivatatud tooted olla aga madalama maitseintensiivsusega ja ka kergelt pulbrilise tekstuuriga. Kui hanke eesmärk on tagada väga pikk säilivusaeg (vähemalt 7 aastat) ja maksimaalne toiteväärtuse säilimine, siis nendele tingimustele vastab vaid täielikult külmuivatatud toidupakk. Dehüdreerimine on kuivatamise meetod, mis hõlmab nii külmuivatust (sublimatsioon), soojuslikku kuivatust (siia kuulub mitmeid erinevaid tehnoloogiaid nagu konvektiivkuivatamine, pihustuskuivatamine, infrapunakuivatamine, tunnelkuivatamine, vaakumkuivatamine jne, sh ka näiteks päikese käes kuivatamine) ja ka osmootiline kuivatamine. Tehnoloogiaid tuleb järjest juurde, aga põhiidee on toiduainetes veesisaldus viia nii madalaks kui vähegi võimalik või vajalik. Toiduainetesse jääv niiskusetase on nende meetodite puhul erinev - kõige tõhusam on vee eraldamises külmuivatatus, mis sealjuures säilitab ka suurema osa toiteväärtusest. Soojusliku kuivatusega võib niiskust alandada kui lisada soojust või pikendada tötlusaega, aga sellega kaotatakse toiteväärtuses (samas, palju oleneb töödeldava toidu koostisest).

6.12. Kuivõrd Hankijal on kohustus säilitada toidupakke varuna pikka aega ning sealjuures tagada toiteväärtuse säilimine, on Hankijale oluline just pikk säilivusaeg. Sellest tulenevalt kehtestab TK p 2.1.1, et toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmuivatatud) toiduainetest komplekteeritud. Ehk kõik toidupakis sisalduvad toiduained peavad olema dehüdreeritud külmuivatamise meetodil. Kuna eksperdi hinnangul tagab just külmuivatamine toiduainete kõige pikema säilivusaja (vähemalt 7 aastat) ja maksimaalse toiteväärtuse säilimise, siis on TK-s seatud tingimus põhjendatud. Ekspert toob välja, et osaliselt külmuivatatud või kombineeritud (hübriidsed) tooted võivad olla praktilised ja kuluefektiivsed, kuid need ei ole tehnoloogiliselt ega funktsionaalselt samaväärsed täielikult külmuivatatud toodetega. Seega ei ole kombineeritud meetodil dehüdreeritud toidupakk samaväärne külmuivatamise meetodil dehüdreeritud toidupakiga. Erinevate meetodite kasutamise puhul toiduainetesse jääv niiskustase on erinev.

6.13. Vaidlustaja on pakkumuses vormil I tingimuse nr 3.1 (Toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks.) juures esitanud kinnituse – „jah“. Selle kinnitusega on Vaidlustaja väitnud, et tema pakutav toidupakk on komplekteeritud dehüdreeritud (külmuivatatud) toiduainetest. Muid TK-le vastavuse dokumente ega ka samaväärsuse tõendamise dokumente pakkumuses esitatud ei ole. Pakkumusest ei tule välja, et Vaidlustaja pakub TK-s sätestatuga samaväärset toodet. Kui Hankija pöördus Vaidlustaja poole selgituste küsimisega, siis selgus, et Vaidlustaja on esitanud pakkumuses ebaõigeid andmeid ning kõik toidupakis olevad toiduained ei ole dehüdreeritud külmuivatamise meetodil. Alles seejärel hakkas Vaidlustaja tuginema sellele, et pakub samaväärset toodet. Tegemist võib olla pakkumuse muutmisega.

6.14. Hankija on TK p-i 2.1.1 sõnastamisel kasutanud sõna toiduainetest mitmuses. Seega pidi pakujatele olema arusaadav, et kõik toidupakis kasutatud toiduained on töödeldud külmuivatamise meetodil. Selliselt mõistis TK-d ka Vaidlustaja, sest 27.08.2025 esitas Vaidlustaja küsimuse sõnastuses: [---] mis vastavalt hanke tingimustele peab olema terve toidu külmuivatamine.

6.15. Hankija tuvastas mittevastavuse pakkumuse koosseisus esitatud näidise ja lisamaterjalide kontrollimisel (pakutud toidupakkide spetsifikatsioonid). Alles Hankija nõutud selgitustele vastates hakkas Vaidlustaja oma pakkumuse samaväärsust selgitama. Samas ei esitanud Vaidlustaja ka selgituste käigus ühtegi tõendit ega dokumenti, mis tõendaks, et tema pakutud

toidupakk on samaväärne Hankija nõutud toidupakiga. Vaidlustaja lihtsalt väitis, et pakkumus vastab esitatud tingimustele. Seega on Hankija käsutuses vaid Vaidlustaja enda seisukoht, et pakkumus on samaväärne Hankija nõutuga. Muid tõendusmaterjale esitatud ei ole.

6.16. Vaidlustaja viitab oma vastuses Hankija 30.09.2025 selgitustaotlusele, et Ringkonnakohus on selgitanud, et tehnilise kirjelduse juures on oluline, et see tugineks objektiivsetele kriteeriumidele, mis on hankija jaoks just konkreetse hankelepingu täitmise juures olulised (TrtRnKo 17.09.2020, 3-20-718/22 p. 19). Vaidlustaja toob välja, et Riigihankes on objektiivseks kriteeriumiks „dehüdreeritud“. Puudub arusaam, millele tuginedes Vaidlustaja seda väitis. Hankija objektiivseks kriteeriumiks on Riigihanke eesmärgi täitmine ehk pikaajalise säilivusajaga toidupakkide laovaru tekitamine ning inimeste toitlustamine.

6.17. Vaidlustaja viitab oma vastuses ka RHS § 88 lg-le 7, mis ütleb, et tehniline kirjeldus peab tagama kõigile ettevõtjatele võrdsed tingimused pakkumuse esitamiseks ega tohi tekitada objektiivselt põhjendamatuid takistusi riigihangete avamisel konkurentsile.

Külmkuivatamise meetodi kasutamine on võrdselt võimalik kõikidele vastavas valdkonnas tegutsevatele ettevõtjatele ja TK ei ole konkurentsi piirav. Hankija ei pea ostma teistsuguse tehnoloogiaga toodetud asja ainult selle pärast, et üks ettevõtja on otsustanud oma toodangut toota teise tehnoloogiaga.

6.18. Euroopa Kohus on olnud seisukohal, et hankija kohustuseks on nõuda pakkumuses samaväärsuse kohta tõendi esitamist. Hankija mõõnab, et sellist vastavustingimust hankija riigihankel seadnud ei ole. Samas on võimalik lisadokumentide lisamine pakkumusele. Vaidlustaja ei esitanud isegi Hankija küsitud selgitustele vastamisel ühtegi tõendit ega ka selgitust selle kohta, et Hankija nõutud külmkuivatamise meetod ja Vaidlustaja pakutud kombineeritud meetod oleksid samaväärsed.

6.19. Samaväärsus tähendab nt võrdväärsust või analoogiat oluliste omaduste osas. Kui võtta aluseks Eesti Maaülikooli eksperdi hinnang, siis ei ole kaks erinevat tehnoloogiat võrdväärsed ega ka oluliste omaduste osas analoogsed. Külmkuivatamine tagab pikema säilivuse ja kõrgema toiteväärtuse säilivuse. Need on Hankija jaoks kõige olulisemad tingimused ning võrdväärseks ei saa pidada tehnoloogiaid, kus üks tagab pikema säilivuse aja ja toiteväärtuse säilimise kui teine tehnoloogia.

6.20. Samaväärsuse tõlgendamise kontekstis mõistlik arvesse võtta ka pakkumuste maksumustes välja toodud toidupakkide maksumusi. Kui Kolmandatel isikutel I ja II, kes pakkusid täielikult külmkuivatamise meetodil töödeldud toidupakke, on lihaga toidupaki hind 4,80 eurot ja 3,67 eurot, siis Vaidlustaja puhul on vastava toidupaki hinnaks 2,50 eurot. Hankija hinnangul annab ka hinnastamine alust arvata, et erinevad toiduainete töötlemise tehnoloogiad ei ole samaväärsed.

6.21. Vaidlustaja pakkumus ei ole TK-s toodud tingimustega samaväärne pakkumus, mistõttu ei vasta Vaidlustaja pakkumus TK p-ile 2.1.1. Vaidlustaja ei paku dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakke ega ka sellega samaväärseid toidupakke. Sellest tulenevalt ei vasta pakkumus vastavustingimusele pealkirjaga „Tehnilisele kirjeldusele vastavus ja näidise esitamine“.

6.22. Vaidlustaja väide, et Hankija jaoks ei ole tähtis täpne meetod, millega toidupakkide koostisosad on töödeldud, on meelevaldne. Hankija eksis TK koostamisel mõiste kasutamisel, kuid hoolimata sellest eksimusest ei saanud vastavas valdkonnas tegutsevale ettevõtjale arusaamatuks jääda, millist tootmistehnoloogiat Hankija silmas pidas. Kuivkülmutamise meetodit ei ole olemas. Ka Vaidlustaja sai TK-st üheselt mõistetavalt aru, sest esitas 27.08.2025 Hankijale küsimuse, mille sõnastusest tuleneb et Vaidlustaja on Hankija tahet mõistnud, et terve

toit peab olema külmuivatatud. Kui Hankijal oleks töötlemise meetodi osas eelistus puudunud, ei oleks ta TK-s korduvalt külmuivatamisele viidanud ega pakkujate küsimustele vastates TK juurde jäänud.

6.23. Vaidlustuses kinnitab Vaidlustaja, et on pakkunud TK-ga samaväärset asja. Samas ei ole Vaidlustaja oma pakkumuses kordagi samaväärsusele viidanud ega esitanud ka tõendeid pakkumuse samaväärsuse tõendamiseks pakkumuses, Hankijale antud selgitustes ega ka vaidlustuse esitamisel. Hankija hinnangul esitas Vaidlustaja oma pakkumuses vormil I valeandmeid, et pakutav toidupakk on dehüdreeritud (külmuivatatud) toiduainetest komplekteeritud. Pakkumuse sisulisel kontrollimisel selgus, et külmuivatatud on toiduainetest vaid üks komponent.

6.24. Vaidlustuses toob Vaidlustaja välja, et Hankija on aru saanud, et Vaidlustaja pakkus Riigihankes TK tingimustele samaväärset toodet. Hankija tuvastas väidetavalt samaväärse toote pakkumise selgituste küsimisel. Vaidlustaja ei ole sellele oma pakkumuses viidanud ega esitanud ühtegi tõendit, mis tõendaks pakkumuse samaväärsust.

6.25. Vaidlustaja viitab Euroopa Kohtu selgitusele, et samaväärsus tavatähenduses tähendab, et millelgi on sama väärtus või ülesanne. Hankija on seisukohal, et kuivõrd Vaidlustaja pakkumuse maksumus ja kolmandate isikute pakkumuste maksumused on päris suures osas erinevad, siis ei saa kahe erineva tootmistehnoloogiaga töödeldud toiduainetel olla sama väärtus. Hankijal ei ole võimalik lähtuda loogikast, et iga asi, mis on mõeldud sama ülesande täitmiseks, on samaväärne. Ja Euroopa Kohus on viidanud samaväärsusele tavatähenduses. Riigihangetel tuleb hankijal lähtuda RHS-i tingimustest kogumis.

6.26. RHS ei pane Hankijale kohustust tuua TK-s välja, mida Hankija samaväärsuse hindamisel arvesse võtab. Selle, kas pakutav toode on samaväärne või mitte pidi Hankija kindlaks tegema pakkumuste vastavuse kontrollimisel. Hankija on seda teinud, kaasanud kinnituse saamiseks sõltumatu eksperdi ning hinnangust lähtuvalt võtnud vastu otsuse pakkumuse samaväärsuse suhtes. Hankija on Põhjenduses välja toonud, et lähtus otsuse vastuvõtmisel eksperdi hinnangust, et kaks tootmisviisi ei ole samaväärsed (vt käesoleva otsuse p 6.11).

6.27. Vaidlustaja väidab vaidlustuses, et on esitanud tõendid samaväärsuse tõendamiseks, viitamata ühelegi konkreetsele dokumendile pakkumuses, selgitustes ega vaidlustuses.

6.28. Vaidlustaja on vaidlustuses defineerinud, mille alusel oleks Hankijal tulnud samaväärsust hinnata: dehüdreeritud vähemalt 7 aastase säilivusajaga ja nõutud kalorsusega toit. Hankija Vaidlustajaga ei nõustu. RHS-ist tulenevalt on samaväärsuse nõuete ja pakkumuste vastavuse kontrollimise pädevus ja kohustus Hankijal. Kuivõrd Hankijal nii sügavaid erialateadmisi ei ole, kaasas ta samaväärsuse hindamiseks sõltumatu eksperdi ning lähtus otsuse tegemisel eksperdi hinnangust. Kui võtta aluseks eksperdi hinnang, siis ei ole kaks erinevat tehnoloogiat ei võrdväärsed ega ka oluliste omaduste osas analoogsed. Võrdväärses ei saa pidada tehnoloogiaid, kus üks tagab pikema säilivuse aja ja toiteväärtuse säilivuse kui teine tehnoloogia.

6.29. Vaidlustaja arvates peab samaväärsuse hindamine toimuma vaid läbi pakutavate toidupakkide säilivusaja, sest Vaidlustaja defineerib säilivusaega samaväärsuse põhikriteeriumina. Hankija on TK-s toidupakkide säilivusajale seadnud miinimumtingimuse ning sellest ka pakkumuste vastavuse kontrollimisel lähtunud. Vastupidiselt Vaidlustaja väidetele ei ole see ainus samaväärsuse tuvastamise aluseks olev kriteerium. Oluline on ka kõrgem toiteväärtuse säilivus ehk et võimalikult pika säilivusaja jooksul säiliks ka toiteväärtus.

6.30. Vaidlustaja heidab Hankijale ette, et Põhjenduses pole esitatud infot selle kohta, kas Hankija toitu samaväärsuse tuvastamiseks proovis või katsetas. Hankija hinnangul ei oleks Hankijal toidu maitsemise alusel olnud võimalik tuvastada, kas külmuivatatud toidupaki ja kombineeritud meetodil töödeldud toidupaki maitse on samaväärne või mitte.

6.31. Vaidlustaja püüab vaidlustuses jätta muljet nagu oleks Hankija oma suva järgi tunnistanud edukaks kõige kallima pakkumuse. Erinevalt Vaidlustaja ja Kolmanda isiku II pakkumusest vastas Kolmanda isiku I pakkumus kõikidele hanketingimustele, millest tulenevalt tuli Hankijal ka vastav pakkumus edukaks tunnistada.

6.32. 24.04.2026 esitas Hankija täiendava seisukoha.

6.32.1. Vaidlustaja arvates vajab tõendamist erinevate pakkujate pakutud toidupakkide samaväärsus. Osalt on see tõsi, kuid täpsemalt tuleb tõendada, kas külmuivatamise meetodil dehüdreerimine ja kombineeritud meetodil dehüdreerimine tootmisviisidena on samaväärsed. Hankija on TK-s nõudnud dehüdreerimist külmuivatamise teel, mida tuleb lugeda koostaines märkega *või sellega samaväärne*. Tõendamist vajab, kas kaks erinevat dehüdreerimise meetodit on samaväärsed/annavad samaväärsed tulemused või mitte. Hankija on seda Põhjenduses teinud.

6.32.2. Vaidlustaja on seisukohal, et näidise esitamine ja tõend toidupaki säilivusaja kohta ongi samaväärsuse tõendid. Hankija hinnangul on tegemist otsitud põhjendustega Vaidlustaja on oma pakkumuses väitnud, et pakkumus vastab kõigile RHAD-is esitatud tingimusele ning erinevate tootmismeetodite samaväärsuse tõendamiseks ei ole esitatud ühtegi tõendit ega märget.

6.32.3. Vaidlustaja väitel pole Hankija ega Kolmas isik suutnud ümber lükata Vaidlustaja pakkumuse samaväärsust ja sellest tulenevalt on Vaidlustaja pakkumus samaväärne. Vaidlustaja loogika on väär. Pakkumuse samaväärsus saab tugineda teoreetilistele ja faktilistele asjaoludele, mitte sellele, kas Hankija on seda suutnud põhjendada või mitte. Hankija hinnangul ei ole tegemist samaväärse pakkumusega ja Hankija on seda põhjendanud. Vaidlustaja ei ole samaväärsuse tõendamiseks pakkumuses üldse infot ega tõendeid esitanud ega tee seda ka vaidlustusmenetluses.

6.32.4. Hankija pöördus toiduainete tehnoloogia eksperte koolitava haridusasutuse poole, et saada eksperdi teoreetiline hinnang külmuivatamise meetodil dehüdreerimise ja kombineeritud meetodil dehüdreerimise tootmisviiside samaväärsuse osas. Hankija soov ei olnud eksperthinnangu tellimine konkreetsete toodete ehk toidupakkide samaväärsuse hindamiseks. Hankija usub, et valitud eksperdi pädevuse ja sõltumatuse osas ei ole vaidlust, seega vastava eksperdi hinnangust võis Hankija oma otsuste vastuvõtmisel lähtuda. Hankija pöördus eksperdi poole just teoreetilise hinnangu saamiseks, sest tootmisviiside kui selliste samaväärsust saabki Hankija tõendada teoreetiliste andmete põhjal. Hankija võttis eksperdilt saadud info aluseks ning sõnastas seda arvesse võttes oma otsuse ja põhjendused.

6.32.5. Hankija soovis eksperdilt teada teoreetilist hinnangut kahe tootmisviisi samaväärsuse kohta. Isegi kui see oleks asjakohane ja vajalik, ei ole Hankija kohustuseks hankemenetluse käigus kanda sellises mahus kulusid (nt eksperthinnangu tellimine), et asuda välja selgitama pakkumuste samaväärsust olukorras, kus Vaidlustaja ei ole samaväärsele oma pakkumuses isegi viidanud.

6.32.6. Vaidlustaja väidab, et eksperdi paljasõnaline arvamus ei tõenda erinevate tootmisviiside samaväärsust. Eksperdi arvamus on siiski tugevam argument kui Vaidlustaja poolt mitte ühegi tõendi ega teooria esitamine. Tegemist on oma valdkonna erapooletu pädeva isikuga ja Hankija

võib oma otsuse põhjendamisel tugineda eksperdilt saadud hinnangule. Teadusasutuse esindajana, kes koolitab välja toiduainete tehnoloogia eksperte, toetus H. A. hinnangu andmisel oma teoreetilistele ja praktilistele teadmistele ja kogemusele.

6.32.7. Hankija, et ei viidanud vastuses vaidlustusele, et Vaidlustaja pakutav hind on madal, vaid asjaolule, et hindade erinevusest tulenevalt ning kogumis muid põhjendusi arvesse võttes annab ca 30% võrra madalam hind alust arvata, et tootmisviisid ei pruugi olla samaväärsed.

6.32.8. Hankija ei saa aru Vaidlustaja väitest, et erinevate tootmisviiside samaväärsust saavad tõendada pakkumuses esitatud näidis ja säilivusaja kinnitus. Säilivusaeg oli TK nõue ning selle tõendamiseks tuli esitada kinnitus. Näidise esitamine kui fakt ei tõenda pakkumuste samaväärsust Vaidlus on selles, kas kaks tootmisviisi: külmuivatamine ja kombineeritud meetodil toiduainete dehüdreerimine on samaväärsed. Esitatud näidiste proovimine ja katsetamine tootmisviiside samaväärsust tõendada ei saa. Hankija ei ole RSD-s sätestanud, et toidupakkide näidist kasutatakse samaväärsuse hindamiseks.

6.32.9. Hankija teavitas Vaidlustajat oma otsustest vastavalt RHS §-is 47 sätestatule. Hankijal ei olnud kohustust pakkuja eksi perdi kirjavahetust edastada, sest Hankija lähtus Põhjenduse kirjutamisel eksperdilt saadud infost. Põhjendus on Vaidlustajale edastatud.

7. Kolmas isik I, **Tactical Solution OÜ**, vaidleb vaidlustusele vastu ja palub jätta selle rahuldamata järgmistel põhjustel.

7.1. Enne pakkumuse esitamist on üheselt selgitatud, et Hankija nõuab külmuivatatud toidupakke. Hankija on seda kinnitanud nii TK-s kui ka hankemenetluses esitatud küsimustele antud vastustes, milles Hankija on selgelt märkinud, et *Toidupakk peab olema dehüdreeritud külmuivatatud meetodil*. Pakkujatel ei olnud võimalik mõista nõuet viisil, et lubatud oleks muud dehüdreerimismeetodid.

7.2. TK eeldab, et toidupakk on komplekteeritud külmuivatatud toiduainetest.

Vaidlustaja tootes on külmuivatatud komponent väga väikeses osakaalus (nt ligikaudu 5% koostisest), ülejäänud koostisosad on töödeldud muude kuivatamismeetoditega ning pakkuja on ise kinnitanud, et kasutatakse kombineeritud dehüdreerimist. Seega ei ole tegemist külmuivatatud toiduainetest komplekteeritud toidupakiga.

Hankija on erinevates dokumentides (RSD, Lisa 1, TK ja Vorm 1, Tehnilise vastavuse vorm) korduvalt välja toonud, et Riigihankes esitatud tooted peavad olema külmuivatatud.

7.3. TK eeldab, et toodet peab saama valmistada ka külma veega, soojendades toiduga toidupakki otse väikesel tulel. Kui toode ei ole külmuivatatud, siis muu dehüdratsiooniga töödeldud toote omadused ei võimalda sellist kasutusviisi, kuna erinevate kuivatamismeetoditega koostisosad ei taastu veega samaväärselt külmuivatatud tootega ning eeldavad valmistamisel teistsuguseid tingimusi. Seega ei täida toode nõutud kasutusviisi ega ole funktsionaalselt võrreldav.

7.4. Külmuivatamine ja tavapärane kuivatamine annavad erineva tulemuse:

1) külmuivatamine säilitab toidu struktuuri ja võimaldab kiiret ning ühtlast taastumist veega;

2) soojuslik kuivatamine muudab toidu struktuuri, mille tulemusel taastumine on aeglasem ja ebaühtlasem;

3) kuumtöötlusel põhinevad meetodid mõjutavad suuremal määral kuumatundlikke toitaineid.

Seetõttu ei ole tegemist üksnes erineva tootmisviisiga, vaid erineva lõpptootega.

7.5. Samaväärne toode peab olema tehnoloogiliselt võrreldav, täitma sama funktsiooni ja võimaldama sama kasutusviisi.

Vaidlustaja toode ei ole külmuivatatud, ei vasta samadele kasutustingimustele ning ei käitu kasutamisel samaväärselt. Vaidlustuses ei ole esitatud ühtegi objektiivset tõendit samaväärsuse kinnitamiseks, vaid on piirdunud üksnes väitega.

7.6. Kolmas isik I palus kommentaari TFTAK AS-i teadlaste käest. R. K. vastas järgmist:

Külmkuivatus on spetsiifiline dehüdratsiooniprotsess, mis ühendab külmutamise ja kuivatamise. Toit külmutatakse esmalt ning seejärel alandatakse rõhk alla kolmikpunkti, et võimaldada jää otsest üleminekut auruks sublimatsiooni teel. Külmkuivatus säilitab hästi toote kvaliteedi, sealhulgas välimuse, maitseomadused ning bioaktiivsed ühendid. Lisaks, tänu tekkivale poorsele struktuurile tagab külmkuivatus hea rehüdratsioonivõime. Tavapärased kuivatusmeetodid, näiteks kuumaõhukuivatus, on küll majanduslikult soodsamad ja kiiremad, kuid põhjustavad sageli toote termilist lagunemist, mille tulemusena väheneb toiteväärtus, muutuvad visuaalsed omadused ning halveneb rehüdratsioonivõime.

Kuna Vaidlustaja pakutav toode ei ole külmuivatatud toiduainetest komplekteeritud, erineb tehnoloogiliselt ja ei ole funktsionaalselt samaväärne, ei ole tegemist Riigihankes nõutud tootega samaväärse lahendusega.

8. Kolmas isik II, **Freezedry OÜ**, vaidlustusmenetluses oma seisukohti ei esitanud.

VAIDLUSTUSKOMISJONI PÕHJENDUSED

9. 01.04.2026 otsusega lükkas Hankija Vaidlustaja pakkumuse tagasi. Nagu juba eespool märgitud, esitas Hankija oma otsuse põhjendused Vaidlustaja pakkumuse tagasilükkamiseks Põhjenduses.

Kokkuvõtlikult põhjendas Hankija Vaidlustaja pakkumuse tagasilükkamist järgmiselt: *Kommivabrik OÜ pakkumus ei ole TK-s toodud tingimustega samaväärne pakkumus. Sellest tulenevalt ei vasta Kommivabrik OÜ pakkumus tehnilise kirjelduse punktile 2.1.1. Pakkuja ei paku dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakke ega ka sellega samaväärseid toidupakke. Sellest tulenevalt ei vasta pakkumus vastavustingimusele pealkirjaga „Tehnilisele kirjeldusele vastavus ja näidise esitamine“.³*

Vaidlustaja on seisukohal, et Hankija otsus Vaidlustaja pakkumuse tagasilükkamiseks on vastuolus RHS § 114 lg-tega 1 ja 2 ning TK p-iga 2.1.1, kuna Vaidlustaja pakkumus vastab RHAD-i tingimustele, sest pakutud on TK-s nõutuga samaväärseid toidupakke.

10. TK p-is 1.1 on kehtestatud: *Raamlepingu objektiks on kuivkülmutatud toidupakkide [---] ostmine koos kohaletoimetamisega. [---]*

Puudub vaidlus, et *kuivkülmutatud* meetodit toiduainete säilitamiseks ei ole olemas ning Hankija on TK p-is 1.1 eksinud, kasutades sõna *kuivkülmutatud* termini *külmkuivatatud* asemel, mida ta tegelikult kasutada tahtis. TK p-is 2.1.1 eeltoodud viga puudub ning see on sõnastatud järgmiselt: *Toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks.*

11. Mõistlikku vaidlust ei saa olla ka selles, et enne pakkumuse esitamist sai Vaidlustaja aru või vähemalt pidi aru saama, et Riigihankega ostetakse külmuivatatud toodetega toidupakke.

21.08.2025 esitas Vaidlustaja Hankijale küsimuse⁴: *Riigihanke tehnilises kirjelduses on märgitud, et toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmkuivatatud). Kas saame õigesti aru, et sobivad ka dehüdreeritud toidupakid laiemalt? Külmkuivatamine on vaid üks võimalik*

³ Põhjenduse p 18.

⁴ Sõnumi ID: 999394.

tootmisviis, kuid meie tehnoloogia tagab sama kvaliteedi märgatavalt soodsama hinnaga.

Küsimusele vastas Hankija 27.08.2025: *Toidupakk peab olema dehüdreeritud külmuivatatud meetodil.*

27.08.2025 esitas Vaidlustaja Hankijale uue küsimuse⁵: *Saime Teie vastuse dehüdreeritud toitude valmistamise meetodi kohta, mis vastavalt hanke tingimustele peab olema terve toidu külmuivatamine.*

Tootjana peame vajalikuks selgitada dehüdreeritud valmistoitude valmistamise tehnoloogilisi erisusi, kuna sellest sõltub olulisel määral toodete maksumus. Dehüdreeritud toite valmistatakse mitme erineva tehnoloogia kohaselt, milles ainult üks on kogu toidu külmuivatamine. Nimetatud tehnoloogia kohaselt keedetakse toit valmis, pärast mida see külmuivatatakse. Teine võimalus on segada kokku toidu komponendid, millest vaid osad on külmuivatatud, osad kuivatatud, osad eeltöödeldud – eri komponente töödeldakse erinevalt saavutamaks parimat tulemust efektiivsemal võimalikul viisil. Mõlema tehnoloogia kohaselt valmistatud toitude valmistamiseks kulub maksimaalselt 10 minutit kuuma vee lisamisest.

Toodete valmistamise tehnoloogia ei mõjuta toodete säileaega. Erinevad valmistamise tehnoloogiad võivad mõjutada maitseomadusi, kuivatatud komponendid annavad mõnedele toitudele värskema maitse külmuivatatud toitudega võrreldes.

Seega dehüdreeritud toidu valmistamise tehnoloogia ei mõjuta tema olulisi omadusi. Küll aga on oluliselt erinev toote maksumus – kuna külmuivatamise tehnoloogia on väga energiamahukas, on ka lõpptoodete oluliselt kallim. Seega kui hankeks on plaanitud 2 100 000 arvestades külmuivatatud toitude maksumust, saaks Eesti Vabariik siin kokku hoida palju sadu tuhandeid eurosid saavutades sama tulemuse. Sarnane olukord oli ka hiljutisel Tallinna Munitsipaalpolitsei hankel (viitenumber 296050), kus meie märgukirja peale täpsustati, et tooted ei pea olema tervikuna külmuivatatud. Hankija sai tänu sellele olulise rahalise säästu. Tulenevalt ülaltoodust palume muuta hanke tingimusi selliselt, et oleks võimalik pakkuda dehüdreeritud toite, mis ei pea tingimata olema tervikuna läbinud külmuivatamise protsessi.

Küsimusele vastas Hankija 28.08.2025: *Hankija otsus on, et tehnilist kirjeldust ei muudeta. Üks ja kõige olulisem põhjus on toitainete ja maitsete säilimine.*

Eeltoodud küsimustest/vastustest nähtub selgelt, et Vaidlustaja sai aru, et dehüdreeritud toitude valmistamise meetodiks vastavalt hanke tingimustele peab olema kogu toidupakis oleva toidu külmuivatamine. 27.08.2025 küsimuses teeb ta Hankijale ettepaneku muuta Riigihanke tingimusi selliselt, et oleks võimalik pakkuda dehüdreeritud toite, mis ei pea tingimata olema tervikuna läbinud külmuivatamise protsessi. Kuna Hankija keeldus 28.08.2025 vastuses TK muutmisest Vaidlustaja soovitud viisil, pidi Vaidlustajale olema selge, et TK-le vastavad ainult need toidupakid, mis on tervikuna läbinud külmuivatamise meetodi.

Kui Vaidlustaja pidas kõnealust nõuet õigusvastaseks, oleks ta võinud vaidlustada RHAD-i tingimused vaidlustuskomisjonis. Seda Vaidlustaja ei teinud.

12. Vaidlus puudub selles, et Vaidlustaja esitas pakkumuse, milles pakutavate toidupakkide kõik toiduained ei ole külmuivatatud: lõpptoodete puhul on kasutatud erinevate kuivatuste ehk dehüdreerimise kombinatsiooni, eri koostisosad on dehüdreeritud erinevalt.

Vaidluse sisuks on, kas Vaidlustaja pakutud toidupakkude puhul kasutatud kombineeritud meetodil dehüdreerimine on samaväärne TK-s nõutud külmuivatamise meetodil dehüdreerimisega.

13. Vaidlustuskomisjon nõustub Hankijaga, et Vaidlustaja pakkumuses ei ole ühtegi viidet sellele, et Vaidlustaja soovis pakkumuse esitamisel tugineda TK p-ile 1.13, mille kohaselt iga viidet, mille hankija teeb tehnilises kirjelduses mõnele standardile, kindlale ostuallikale, protsessile, kaubamärgile, patendile, tüübile, päritolule ja tootmisviisile, täiendatakse märkega „või sellega samaväärne“⁶. Vaidlustaja ei ole pakkumuses märkinud, et pakub midagi

⁵ Sõnumi ID: 1000984.

⁶ TK p-is toodud loetelu aluseks on RHS § 88 lg 6.

RHAD-is nõutuga samaväärset ega mingil viisil tõendanud, et tema pakkumus on ka tegelikult TK-s nõutuga samaväärne.

Vaidlustuskomisjoni arvates on Vaidlustaja selline käitumine täiesti arusaamatu, arvestades Vaidlustaja 27.08.2025 küsimust ja Hankija 28.08.2025 vastust sellele.

14. Vaidlustaja pakkumuse koosseisus esitatud näidise (pasta bolognese) pakendilt tuvastas Hankija, et vaid toidus sisalduv veiseliha (5%) on töödeldud külmuivatamise meetodil. Pakkumuses esitatud tootelehel pasta carbonara kohta nähtub, et tegemist on dehüdreeritud toiduga, kus vaid kanafilee on külmuivatatud.

30.09.2025 esitas Hankija Vaidlustajale küsimuse selle kohta, kas Vaidlustaja pakutav toidupakk on tervikuna külmuivatatud toiduainetest⁷: *Vastavalt tehnilise kirjelduse punkti 2.1.1 kohaselt peab toidupakk olema dehüdreeritud (külmuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks. Pakkumuses esitatud näidise (pasta bolognese) pakendilt loeme, et vaid toidus sisalduv veiseliha (5%) on külmuivatatud. Ka pakkumuses esitatud tootelehel pasta carbonara kohta nähtub, et tegemist on dehüdreeritud toiduga, kus vaid kanafilee on külmuivatatud. Palun selgitage, kas teie poolt pakutav toidupakk on tervikuna külmuivatatud toiduainetest või on külmuivatatud vaid teatud toidupakis sisalduvad toiduained.*

Vaidlustaja vastas Hankija küsimusele 03.10.2025 pika selgitusega, milles mh viitas erinevatele dehüdreerimise meetoditele ning kinnitas, et Vaidlustaja kasutab erinevate kuivatuste ehk dehüdreerimise kombinatsiooni, eri koostisosasid dehüdreeritakse erinevalt, seega ei ole kõik Vaidlustaja dehüdreeritud toitade komponendid külmuivatatud. Vaidlustaja vastusest nähtub, et Vaidlustaja leiab, et tema poolt kasutatud toodete valmistamise tehnoloogia on samaväärne TK-s nimetatud külmuivatamise meetodiga.

15. Vaidlustuskomisjon märgib, et Vaidlustaja käsitleb oma menetluskokumentides mõistet „samaväärne“ viisil, mis ei tulene RHS § 88 lg-st 6 ega TK p-ist 1.13. Nimelt on Vaidlustaja asunud vaidlustusmenetluses tõendama Vaidlustaja pakutud toidupakkide, kui toote, samaväärsust TK-s nõutuga kõige laiemas mõttes (pakutav toode on toit, toit on dehüdreeritud, toode säilib vähemalt 7 aastat üleandmisest, toote kalorsus vastab RHAD-ile), mis ei ole aga vaidluses samaväärsuse üle RHS-i mõttes asjakohane. RHS § 88 lg 6 ning TK p-i 1.13 kohaselt tuleb märkeda „või sellega samaväärne“ täiendada iga viidet, mille hankija teeb tehnilises kirjelduses mõnele standardile, kindlale ostuallikale, protsessile, kaubamärgile, patendile, tüübile, päritolule ja tootmisviisile. Seega on seaduses täpselt määratud, millistele viidetele tehnilises kirjelduses tuleb märkus „või sellega samaväärne“ n-ö juurde mõelda. Vaidlustaja arvamus, et käesoleval vaidluses on samaväärsuse põhikriteerium säilivusaeg – 7 aastat – on ekslik ning sellele pole alust ei RHS-is ega RHAD-is. Seega jätab vaidlustuskomisjon asjasse mittepuutuvatena tähelepanuta kõik Vaidlustaja väited, mis seonduvad pakutavate toidupakkide säilivuse, kalorsuse jms-ga.

Praeguses vaidluses saab küsimus samaväärsusest tõusetuda üksnes seoses sellega, kas Vaidlustaja pakutavate toidupakkide puhul kasutatav dehüdreerimise kombinatsioon (koostisosasid dehüdreeritakse erinevalt) on samaväärne TK-s nõutud külmuivatamise meetodiga, kuna külmuivatamine võib olla protsess või tootmisviis TK p-i 1.13 mõttes.

16. Põhjenduse p-is 12 selgitab Hankija, et pöördus eksperthinnangu saamiseks selle kohta, kas dehüdreerimise kombinatsioon on samaväärne külmuivatamisega, vastava valdkonna haridusasutuse poole, kelle arvamusel tuginedes asus Hankija seisukohale, et dehüdreerimise kombinatsioon ei ole tehnoloogiliselt samaväärne külmuivatamisega.

Vaidlustusmenetluses esitas Hankija asjasse puutuva e-kirjavahetuse Eesti Maaülikooli Toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetooli õppejõu H.A.-ga, millest nähtuvad nii Hankija küsimused kui õppejõu vastused.

⁷ Sõnumi ID: 1011984.

Vaidlustuskomisjon ei kahtle H.A. pädevuses, tegemist on autoriteetse teadlasega, kuid nõustub Vaidlustajaga selles, et H.A. seisukohtade puhul ei ole tegemist eksperthinnanguga formaal-juriidilises mõttes. Vaidlustuskomisjon käsitleb H.A. seisukohti käesolevas asjas asjatundja arvamusena, mille küsimiste ja otsuse põhjendamiskohustuse täitmiseks arvesse võtmist RHS ei keela.

17. Asjatundja arvamuse kohaselt⁸ tuleb TK p-i 2.1.1 (*Toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks*) [---] rangelt võttes tõlgendada, et nõutud on täielikult külmkuivatatud toiduainetest valmistatud toidupakk.

Sellisel juhul ei ole tehnoloogiliselt samaväärne lahendus see, kus vaid üks komponent (nt kanaliha) on külmkuivatatud ning ülejäänud toiduosad on toodetud muude dehüdreerimis- või kuumtöötlemismeetoditega. Täielik külmkuivatamine tagab pikema säilivusaja, ühtlasema rehüdratsioonivõime ning kõrgema toiteväärtuse säilivuse võrreldes kombineeritud meetoditega. Kui sõnastuses oleks olnud näiteks „(nt. külmkuivatatud)“, oleks tõepoolest võimalik pakkuda ka teiste töötlemismeetoditega toodetud tooteid.

Osaliselt külmkuivatatud või kombineeritud (hübriidsed) tooted võivad olla praktilised ja kuluefektiivsed, kuid need ei ole tehnoloogiliselt ega funktsionaalselt samaväärsed täielikult külmkuivatatud toodetega. Osaline külmkuivatamine tähendab, et osa koostisosadest on läbinud teistsuguse termilise töötuse, mille tulemusel toiteväärtus, säilivus ja niiskusstabiilsus võivad oluliselt erineda. Sensoorses mõttes võivad (kuid mitte alati) täielikult külmkuivatatud tooted olla aga madalama maitseintensiivsusega ja ka kergelt pulbrilise tekstuuriga.

Kui hanke eesmärk on tagada väga pikk säilivusaeg (vähemalt 7 aastat) ja maksimaalne toiteväärtuse säilimine, siis nendele tingimustele vastab vaid täielikult külmkuivatatud toidupakk.

Teises e-kirjas⁹ vastab H.A. Hankija esindaja küsimusele selle kohta, kas dehüdreerimine on toiduainete töötlemise meetod üldiselt ja selle erinevad versioonid on kuivkülmutamine ja soojuskuivatamine järgmiselt: *Jah, dehüdreerimine on kuivatamise meetod mis hõlmab nii külmkuivatust (sublimatsioon), soojuslikku kuivatust (siia kuulub mitmeid erinevaid tehnoloogiaid nagu konvektiivkuivatamine, pihustuskuivatamine, infrapunakuivatamine, tunnelkuivatamine, vaakumkuivatamine jne. , sh ka näiteks päikese käes kuivatamine) ja ka osmootiline kuivatamine.* [---]

Toiduainetesse jääv niiskusetase on nende meetodite puhul erinev - kõige tõhusam on vee eraldamises külmkuivatus, mis sealjuures säilitab ka suurema osa toiteväärtusest. Soojusliku kuivatusega võib niiskust alandada kui lisada soojust või pikendada töötusaega, aga sellega kaotatakse toiteväärtuses (samas, palju oleneb töödeldava toidu koostisest).

18. Vaidlustuskomisjon on seisukohal, et tuginedes eeltoodud asjatundja arvamusele on Hankija õigesti leidnud, et Vaidlustaja kasutatav dehüdreerimise kombinatsioon ei ole dehüdreerimise meetodina samaväärne külmkuivatamisega.

Vaidlustuskomisjon rõhutab veelkord, et käesoleva vaidluse sisuks ei saa olla toote samaväärsuse hindamine vaid üksnes see, kas üks dehüdreerimise meetod on tehnoloogiliselt samaväärne teisega ning selleks ei ole vajalik konkreetse toote kohta käivate algandmetega või toote endaga tutvumine, nagu väidab Vaidlustaja.

19. Vaidlustuskomisjon juhib tähelepanu sellele, et vaidlustusmenetluses peavad menetlusosalised oma väiteid tõendama, kuid Vaidlustaja ei ole hanke- ega vaidlustusmenetluses esitanud ühtegi tõendit selle kohta, et tema poolt kasutatav meetod oleks samaväärne TK-s nõutud külmkuivatamisega, seega on Vaidlustaja väited täielikult tõendamata.

⁸ H.A. 06.11.2025 vastus Hankija esindajale.

⁹ H.A. 07.11.2025 vastus Hankija esindajale.

20. Vaidlustuskomisjon märgib veelkord, et Vaidlustaja 27.08.2025 küsimusest nähtub selgelt, et Vaidlustaja sai enne pakkumuse esitamist aru, et Riigihankes tuleb pakkuda täielikult *külmkuivatamise* meetodil töödeldud toite ning kui Hankija keeldus 28.08.2025 seda nõuet muutmast, siis pakkudes midagi, mis nõudele ei vasta, võttis Vaidlustaja teadlikult riski, et tema pakkumus RHAD-ile ei vasta ja lükatakse tagasi. Lisaks on Vaidlustaja märkinud oma pakkumuses esitatud Vormil I Tehnilise vastavuse vorm p-is 3.1 Nõude: *Toidupakk peab olema dehüdreeritud (külmkuivatatud) toiduainetest komplekteeritud toidupakk välitingimustes tarbimiseks*, juurde – „Jah“. Seega esitas Vaidlustaja teadlikult valeandmeid, kuigi oleks võinud selle asemel selgitada, et tema hinnangul on tegemist samaväärsel meetodil dehüdreeritud toiduainetest komplekteeritud toidupakiga. Vaidlustuskomisjon leiab, et Hankija on sellele Põhjenduses asjakohaselt tähelepanu juhtinud.

21. Eeltoodud põhjustel on vaidlustuskomisjon seisukohal, et Hankija otsus lükata Vaidlustaja pakkumus tagasi on kooskõlas RHS § 114 lg-ga 2 ja RHAD-iga ning alused selle kehtetuks tunnistamiseks puuduvad.

22. Vaidlustaja ei ole toonud välja iseseisvaid õiguslikke või faktilisi asjaolusid, millest tulenevalt võiks seada kahtluse alla Kolmanda isiku I ja Kolmanda isiku II pakkumuste edukaks tunnistamise otsuste õiguspärasuse, vaid lähtub nende otsuste vaidlustamisel eeldusest, et õiguspärane ei ole Hankija otsus Vaidlustaja pakkumuse tagasi lükkamiseks ning hankemenetluse etapiviisilisuse põhimõttest. Kuna vaidlustuskomisjon on seisukohal, et Hankija otsus Vaidlustaja pakkumuse tagasi lükkamiseks on õiguspärane, on õiguspärane ka Hankija otsus, millega Kolmanda isiku I pakkumus tunnistati edukaks¹⁰.

23. Vaidlustusmenetluse kulud

Lähtudes sellest, et vaidlustus jääb RHS § 197 lg 1 p-i 4 alusel rahuldamata, kuuluvad vaidlustusmenetluse kulude osas kohaldamisele RHS § 198 lg-d 3 ja 8.

23.1. Hankija ja kolmandad isikud ei taotlenud kulude väljamõistmist.

23.2 Vaidlustaja kulud jäävad tema enda kanda.

(allkirjastatud digitaalselt)
Taivo Kivistik

¹⁰ 01.04.2026 protokolliga 6.5-4/51 jättis Hankija Kolmanda isiku II kvalifitseerimata, mistõttu viis läbi uue hindamise ja edukaks tunnistati Kolmanda isiku I pakkumus (01.04.2026 protokoll nr 6.5-4/52).