



**RIIGIHANGETE
VAIDLUSTUSKOMISJON**

OTSUS

Vaidlustusaja number	226-24/284388
Otsuse kuupäev	18.12.2024
Vaidlustuskomisjoni liige	Ulvi Reimets
Vaidlustus	TOIDUTORN AS-i vaidlustus Tartu Linnavalitsuse sotsiaal- ja eriteenuste erimenetluses „Toitlustamisteenuse osutaja leidmine Tartu linna lasteaedadele“ (viitenumber 284388) LunchTime & Catering OÜ pakkumuse vastavaks ja edukaks tunnistamise otsustele hanke osas 1
Menetlusosalised	Vaidlustaja, TOIDUTORN AS, esindaja vandeadvokaat Britta Oltjer Hankija, Tartu Linnavalitsus, esindaja linnasekretär Jüri Mölder Kolmas isik, LunchTime & Catering OÜ, esindaja juhatuse liige Oksana Kravtšuk
Vaidlustuse läbivaatamine	Kirjalik menetlus

RESOLUTSIOON

Riigihangete seaduse § 197 lg 1 p 4 ja § 198 lg 3 alusel

- 1) Jätta TOIDUTORN AS-i vaidlustus rahuldamata.**
- 2) Jätta TOIDUTORN AS-i poolt vaidlustusmenetluses kantud kulud 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. 04.10.2024 avaldas Tartu Linnavalitsus (edaspidi Hankija) riigihangete registris sotsiaal- ja eriteenuste erimenetluse „Toitlustamisteenuse osutaja leidmine Tartu linna lasteaedadele“ (viitenumber 284388) hanketeate.

Riigihange on jagatud kolmeks osaks, vaidlustus on esitatud hanke osas 1 „Tartu Maarjamõisa Lasteaed ja Tartu Lasteaed Meelespea“.

2. 18.11.2024 laekus Riigihangete vaidlustuskomisjonile (edaspidi vaidlustuskomisjon) TOIDUTORN AS-i (edaspidi Vaidlustaja) vaidlustus, kus on esitatud taotlused tunnistada kehtetuks:

- 1) Hankija 05.11.2024 otsus, millega tunnistati hanke osas 1 vastavaks Lunch Time & Catering OÜ (edaspidi Kolmas isik) pakkumus;
- 2) Hankija 07.11.2024 korralduse nr 831 p 1.1, millega tunnistati hanke osas 1 edukaks Kolmanda isiku pakkumus.

3. Vaidlustuskomisjon teatas 25.11.2024 kirjaga nr 12.2-10/226 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 28.11.2024 ja neile vastamiseks 03.12.2024.

Vaidlustuskomisjoni poolt määratud esimeseks tähtpäevaks esitas täiendavad seisukohad Vaidlustaja, teiseks tähtpäevaks Hankija.

MENETLUSOSALISTE PÕHJENDUSED

4. Vaidlustaja, **TOIDUTORN AS**, põhjendab vaidlustust järgmiselt.

4.1. Hankija on andnud Kolmandale isikule võimaluse oma pakkumust kas kohandada (Riigihanke alusdokumendi (edaspidi RHAD) p 7) või selle üle läbi rääkida RHAD p-i 12 kohaselt. Vaidlustajale vastavat võimalust oma pakkumust sarnasel viisil (st Hankija poolt selgesõnaliselt välja toodud puudusi kõrvaldades) „kohandada“ või selle üle „läbi rääkida“ ei antud.

Vaidlustajal on põhjendatud kahtlus, et Hankija on kohaldanud RHAD p 7 või p 12 viisil, mis on andnud Kolmandale isikule ebakohase eelise ja on seeläbi rikkunud RHS § 3 p-ist 2 tulenevat pakujate võrdse kohtlemise põhimõtet. Seetõttu oleks tulnud Kolmanda isiku pakkumus tagasi lükata.

Vaidlustajal on põhjendatud kahtlus, kas Kolmas isik esitas Hankijale läbirääkimiste käigus RHAD tingimustele vastava kohandatud pakkumuse või mitte.

Samuti on Vaidlustaja seisukohal, et Hankija on Vaidlustaja pakkumust ebaõigesti hinnanud ning on jätnud Vaidlustaja pakkumusele teatud hulga hindepunkte andmata.

4.2. Esineb põhjendatud kahtlus, et Kolmas isik sai põhjendamatu eelise, kuna tal oli võimalik saada läbirääkimiste tulemusena tehtud muudatuste eest lisapunkte, mis võimaldas tal hanke osas 1 edukaks osutada. Selline Hankija käitumine on käsitletav rikkumisena, kuna võrdväärse võimaluse tagamise korral oleks ka Vaidlustajal olnud läbirääkimiste kaudu võimalik saada lisapunkte, mis oleksid võimaldanud temal hanke osas 1 edukaks osutada. Kolmandaks rikub poolte võrdsust ka olukord, kus sellise pakkumuse kohandamise või läbirääkimiste mittealgatamise puhul oleks Kolmanda isiku pakkumus oma algselt pakutud versioonis saanud Vaidlustaja pakkumusega võrreldes vähem punkte.

Vaidlustaja ei tea, milliseid konkreetseid muudatusi on Hankija Kolmandalt isikult 28.10.2024

seisuga nõudnud või mille üle pooled läbirääkimisi pidasid, kuid juhib tähelepanu asjaolule, et Kolmas isik on saanud maksimumpunktid peaaegu kõigi hindamiskriteeriumide eest (ainsaks erandiks on hindamiskriteeriumile nr 8, kaunviljad, antud punktid). Maksimumi lähedased punktid (puudu jäi vaid 0,01 punkti) sai Kolmas isik ka hindamiskriteeriumi nr 1 eest (degusteerimine).

Kolmandale isikule on võimaldatud oma pakkumust kohandada ja läbirääkimiste käigus on Kolmas isik muutnud oma pakkumuse selliseid osasid, mille muudatused tõid kaasa hindamispunktide tõusu vastava hindamiskriteeriumi juures.

4.3. Hindamise õiguspärase läbiviimise korral oleks Hankija pidanud Vaidlustajate pakkumusele omistama enam punkte. Hankija ei kohaldanud hindamiskriteeriume õiguspäraselt, jättes olulised asjaolusid meelevaldselt arvestamata ning oma negatiivsed hinnangud olulises osas põhjendamata.

Vaidlustaja pakkumus sai hindamiskriteeriumi nr 1 (so degusteerimine) eest 37,85 punkti, Kolmanda isiku pakkumus 39,9 punkti.

Hankija selgitustest hindamiskriteeriumi 1 juures nähtub, et Hankija degusteerijad on Vaidlustaja degusteerimiseks pakutud toidu osas (so alakriteerium nr 4, vastavus menüüle) leidnud järgnevat: „*Lasteaia degusteerimise päeval pakutud: komisjoniliikmetele serveeriti lõhe – köögiviljasupp kartuli, porgandi ja maitserohelisega. Riis supis tuvastati, kuid selle osakaal oli minimaalne. Supi koostises otsiti ka porrulauku, mis pakkumuses esitatud retseptis oli kuvatud, viimaks leiti mõned üksikud ribad. Kõigi komisjoniliikmete kaussidesse see ei jõudnud. Supis domineerisid kartul ja porgand.*“

Mittevastavust menüüle ei esinenud ja komisjoni liikmete poolt seda vastavalt hindamislehe andmetel ka ei tuvastatud.

Tingimustes oli nähtud ette vähemalt 5 (lisa)portsjoni valmistamine degusteerimiseks. Vaidlustaja täpsustas portsjonite arvu veel ka Hankijalt üle ja selleks jäi 5 serveeritavat portsjonit. Vaidlustaja poolt pakutavat toitu degusteeris kokku aga 11 inimest. Olukorras, kus Vaidlustajalt sooviti degusteerimiseks 5 toiduportsjoni valmistamist ja neid degusteeriti 11 degustaatorite poolt, on selge, et menüü ja toorainete retseptikohased kogused 5 portsjoni mahus tekitasid olukorra, kus mõned portsjonid serveeriti komisjoni liikmete poolt viisil, et mõni retseptis ette nähtud tooraine sinna ei jõudnud või jõudis tavapärasest vähesemal määral.

Selline võimalik puudujääk degusteerimisel ei ole seotud mitte menüü vastavusega retseptidele, mida hinnati hindamiskriteeriumi nr 1 alakriteeriumi nr 4 juures, vaid see on seotud asjaoluga, et Hankija degustaatoreid oli oluliselt rohkem, kui Hankija oli eelnevalt pakujale teavitanud. Sellises olukorras on selge, et degusteerimis-hindamine on toimunud puudustega, mis tingisid ebaõige järelduse menüüle osalise mittevastavuse osas ega võimaldanud Vaidlustajal pakutud menüü eest parimat võimalikku punktisummat saavutada.

4.4. Hankija on oma hindamisprotokolli lisa 1 (hindamislehel Toidutorn AS hindamiskriteeriumi nr 3 II nädala menüü, vt Lisa 2) märkinud alljärgnevat: „*Reedel on õhtuootel põhitooraineks märgitud toidukoor. Vastavalt hindamiskriteeriumile, loetakse põhitooraineks liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja. Kui menüüs pakutakse näiteks piimasuppi makaronidega, siis loetakse põhitooraineks teraviljatoode makaron olenemata*

piimakogusest supis. Hankija on öelnud, mida ta põhitooraineiks (liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja) loeb. Arvestuslikult järgmiseks suurima osakaaluga retseptis kasutatud tooteks on samuti piimatoode – juust (10 grammi). Järgmiselt arvestuslikult on kõige rohkem so 9 grammi neto portsjoni kohta toidus kasutatud nisujahu. Selle tulemusena tuleb nii neljapäeval kui ka reedel põhitooraineiks nisu.“

Vaidlustaja sellise otsusega menüü hindamisel ei nõustu. Vaidlustaja mõonab, et menüü arvestuse juures on tõesti toorainena nimetatud nii toidukoor kui ka nisujahu, kuid tegemist on tootega „*Lahtine pirukas köögiviljadega*“. Köögiviljad on Hankija enda hindamiskriteeriumi nr 3 hindamise kirjelduse kohaselt põhitooraineiks.

Vaidlustaja poolt pakutud II nädala reede õhtuote toidu „*Lahtine pirukas köögiviljadega*“ retsepti kohaselt sisaldas see paprikat 4 grammi, porgandit 5 grammi, suvikõrvitsat 4 grammi ja lillkapsast 4 grammi. Seega kokku on „*Lahtine pirukas köögiviljadega*“ retseptis kõige suurema kontsentratsiooniga põhitooraineiks köögiviljad, kokku 17 grammi.

Arvestades selliselt muutunud hindamise olukorda, kus reede õhtuote osas on nisujahu asemel köögiviljad, tuleb Hankijal muuta vastavalt ka Vaidlustaja pakkumusele omistatud punkte ja anda õhtuote osas hindamiskriteeriumi nr 3 II nädala menüü eest maksimumpunktid (alakriteerium, 10 punkti).

Hankija on vastava hindamiskriteeriumi osas märkinud, et loeb sellises olukorras ühe tooraine pakkuja kasuks. Teistel päevadel sama nädala lõikes ei ole pakkuja menüüs õhtuotes neid tooraineid rohkem kasutanud.

Sama olukord tekib ka hindamiskriteeriumi nr 3 II nädala alakriteeriumite hommikusöök ja lõunasöök puhul, mida Hankija on hinnanud mõlemal juhul vastavalt 8 punktiga. Kuna II nädala menüü puhul on tagatud kõik maksimumpunktide omistamiseks vajalikud tingimused (menüü on väga mitmekülgne, iga toidukorra ja sama päeva lõikes erinevast põhitoorainest), tuleb Vaidlustajale ka II nädala eelnimetatud toidukordade eest omistada alakriteeriumi maksimumpunktid (10 punkti).

Arvestades, et Vaidlustaja poolt pakutud II nädala reede õhtuotes on kõige suurema kontsentratsiooniga põhitooraineiks köögiviljad, mõjutab vastav muudatus ka hommikusöögi ja lõunasöögi eest II nädala eest omistatavaid punkte. Võrdse tooraine osakaalu korral arvestatakse pakkujale kasulikumat varianti. Seega on täidetud kõik Hankija poolt seatud nõudmised nädalamenüü iga toidukorra eest maksimumpunktide saavutamiseks (menüü on väga mitmekülgne, iga toidukorra ja sama päeva lõikes erinevast põhitoorainest). Vaidlustajal on õigus saada hindamiskriteeriumi nr 3 II nädala eest punkte põhimõttel $(10+10+10)/3=10$ punkti ja kokku hindamiskriteeriumi nr 3 eest kokku $(10+10)/2=10$ punkti.

Eeltoodust tulenevalt ei oleks tulnud Vaidlustaja pakkumusele hindamiskriteeriumi nr 3 (II nädala menüü) eest punkte omistada mitte $(8+8+5)/3=7$ punkti, vaid $(10+10+10)/3=10,00$ punkti. Hindamiskriteeriumi nr 3 eest Vaidlustajale omistatud kogupunktid oleks seeläbi olnud mitte $(10+7)/2=8,5$ punkti, vaid $(10+10)/2=10,00$ punkti.

4.5. Vaidlustaja täiendavad seisukohad.

4.5.1. Hankija on RHAD p-is 7.4. seadnud pakkumuse vastavusele alljärgneva tingimuse: mittevastavuseks (puuduseks) loetakse kõik puudused, kui pakkumus ei vasta

alusdokumentidele sh tehnilisele kirjeldusele, RHAD p-is 6 toodud nõuetele ning vastava valdkonna õigusaktile, so 15.01.2008 sotsiaalministri määrusega nr 8 „Tervisekaitse nõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ kehtestatud nõuetele (edaspidi **Määrus**).

RHAD kohaselt tuleb Hankijal iga mittevastavus Määruse nõuetele lugeda eraldivõetavaks puuduseks ning juhul kui pakkumus sisaldab kuut või rohkemat puudust ehk mittevastavust alusdokumentides (sh Määruses) sätestatud nõuetele on Hankijal õigus koheselt pakkumus tagasi lükata ilma läbirääkimisi pidamata (vt RHAD p 7.3.).

Vaidlustajal on tekkinud põhjendatud kahtlus, et Kolmanda isiku pakkumus ei vasta Määrusega kehtestatud nõuetele ning vastavaid puudusi menüüs võis olla rohkem kui viis.

Vaidlustaja palub vaidlustuskomisjonil kontrollida ja veenduda, kas Kolmanda isiku menüü vastab Määrusega kehtestatud nõuetele ning kas Hankija on kontrollinud, et vastavad nõuded on täidetud. Vaidlustaja selgitab, et pakkumuse esitamiseks tuli pakkujatel täita RHAD vorm 2.¹ Pakkumuse vorm 2 sisaldab muuhulgas pakkuja kohustust esitada lasteaia vanusegrupi 3-5 aastased lapsed osas iga päeva kohta andmed pakutava toidu toiduenergia², valkude³, rasvade⁴ ja süsivesikute⁴ kohta.

4.5.2. Punased sõstrad olid osaks Kolmanda isiku menüüst. RHAD p-ide 8.1.3 – 8.1.8 kohaselt hindas Hankija menüü mitmekülgsust (sh p-ist 8.1.5. tulenevalt menüü mitmekülgsust salatikomponentide osas). Olukorras, kus Hankija andis Kolmandale isikule võimaluse oma pakkumust sellisel viisil muuta ning läbirääkimistesse asuda, mis tõi kaasa olukorra, kus Kolmanda isiku pakkumusse lisandus tooraine, mida seal muidu ei oleks olnud, tõstis see hindamisel ka mitmekesisuse eest saadavaid punkte. Seega ei ole tegemist ainult pakkumuse vastavuse küsimusega, vaid Kolmas isik sai läbirääkimiste tulemusena reaalse eelise oma kahe nädala menüü hindamisel.

Kolmas isik, kohandades oma pakkumust, sai hindamisel lisapunkte, kuna algselt esitatud pakkumuses ei pakutud nõuetekohast salatikomponenti, samuti ei olnud täidetud RHAD-s ettenähtud nõue pakkuda salatikomponente vähemalt 80 grammi (neto) aiarühma lapse kohta. Vaidlustaja hinnangul on tegemist ebavõrdse kohtlemisega, kuna Kolmandal isikul on palutud parandada hiljem hinnatavaid pakkumuse osasid, misjärel on Kolmas isik saanud hindamisel maksimumpunktid.

Kolmanda isiku pakkumusest nähtub veel üks valesti hinnatud viga. Nimelt on II nädala menüüs toit mulgipuder hindamisel määratletud see sooja lisandina, kuigi Hankija on RHAD p-is 8.1.4 selgelt öelnud, et mulgipuder loetakse põhitoiduks. Selle hindamisvea väljatoomine vähendab antud alalõigus Kolmanda isiku hindepunkte (10 punkti asemel 5 hindepunkti).

Hankija väide, nagu tagaks võrdse kohtlemise asjaolu, et ka Vaidlustaja sai võimaluse oma pakkumust kohandada (või Hankijaga läbi rääkida), on väär. Hankija ei täpsustanud oma 30.10.2024 kohandamise ettepanekus Vaidlustajale, mida tuleks Vaidlustajal oma pakkumuses kohandada. Seevastu Kolmandale isikule andis Hankija selged juhtnöörid, mida täiendavate hindepunktide saamiseks tuleks muuta.

¹ vt „Vorm 2 - Pakkumus ehk kahe nädala menüü lasteaia nooremale vanuserühmale 3-5 aastased“.

² vt tabeli rida J, esitamine nõutud kcal-d.

³ Vt tabeli rida K, esitamine nõutud grammides.

⁴ Vt tabeli rida M, esitamine nõutud grammides.

4.5.3. Hankija väide, et Vaidlustaja pakkumusele degusteerimise eest antud punktid on kooskõlas hindamiskriteeriumitega, on väär.

4.5.3.1. Hankija hindamiskomisjon pidi andma hinnangu selle kohta, kas pakutav põhitoit, lisandid, leiva/saia valik ja jook vastavad menüüle.

Hankija on väitnud, et Vaidlustaja poolt komisjoniliikmetele serveeritud lõhe-köögiljasupis kartuli, porgandi ja maitserohelisega oli riisi ja porrulaugu kogus minimaalne.

Hanke alustingimustes oli nähtud ette vähemalt viie (lisa)portsjoni valmistamine degusteerimiseks. Vaidlustaja poolt pakutavat toitu degusteeris kokku aga üksteist inimest, mitte viis nagu Hankija algselt Vaidlustajale kinnitas. Hankija ei ole seda väidet oma 22.11.2024 vastuses ka vaidlustanud ega ümber lükanud.

Selles olukorras on selge, et menüü ja toorainete retseptikohased kogused viie portsjoni mahus tekitasid olukorra, kus mõned portsjonid serveeriti komisjoniliikmete poolt viisil, et mõni retseptis ette nähtud tooraine sinna ei jõudnud või jõudis tavapärasest vähesemal määral. Kuna Hankija on ise hindamisel seadnud nõude, et pakkuja peab teatama Hankijale eelnevalt degustaatorite arvu, siis on selge, et ka Hankija ise on degustaatorite arvu pidanud oluliseks tingimuseks (st on oluline vahe, kas supp kallatakse välja viide või üheteistkümmesse kaussi).

Vaidlustaja ei nõustu sellega, et degusteerimisel lähtuti mingisugusest suure ühise katla meetodist. Hankija enda protokollis on selgesõnaliselt kirjas, et „*Kõigi komisjoniliikmete kaussidesse see ei jõudnud.*“ Sellest lausest nähtub selgelt, et degusteerimine toimus ikkagi kausi/portsjoni põhimõttel (supp valati kaussidesse). Seetõttu mängis Vaidlustaja poolt välja toodud põhjus toorainete mahu hindamisel (väiksemale hulgale degustaatoritele mõeldud toidukogus jaotati suurema hulga degustaatorite vahel) ilmselgelt rolli. Selle tulemusel jõudsid degustaatorid ka supis kasutatud toorainekoguste osas ilmselgelt ekslikele seisukohtadele ja hindasid kõnealuses punktis asjaolusid, mis ei olnud selles punktis hinnatavad.

Hankija on oma vastuses märkinud, et komisjon otsis supist pruuni riisi, kuid see oli kas pehmeks keedetud ja supis lagunened või seda oli lisatud retseptist vähem. Vaidlustaja ei nõustu kummagi Hankija väitega. Kui riisi liiga palju keeta ja segada, siis riis laguneb ja eraldab tärklisi, mis riisi „pudruks“ teeb.⁵ Samas juhul kui pehmeks keedetud riis on supis „lagunenud“, ei tähenda see, et tegemist oleks menüüle mittevastavusega. Seega, kui Hankija leidis (mida ta on oma vastuses ise selgesõnaliselt kinnitanud), et riis oli supis pehmeks keedetud ja „lagunenud“, ei oleks ta tohtinud Vaidlustajalt punkte maha võtta, kuna RHAD p-ist 8.1.1. tulenevalt hinnati nimetatud alakriteeriumi all pakutava toidu vastavust menüüle. Asjaolu, et riis pehmeks kees, ei tähenda, et riisi supis ei olnud, või seda oli vähem kui menüüs ettenähtud (menüü vastab retseptile ka siis, kui supis on riis pehmeks keedetud).

Vaidlustaja kinnitab, et menüüs kasutati alljärgnevat riisi: „pruun riis, täistera, mahe, kuivaine Valet OÜ“. Kasutatud riisi brutokaal oli 9 grammi ja netokaal 8,7 grammi. Kaaluerinevus tuleneb tooraine toidutehnoloogilisest käitumisest selle ettevalmistamisel. Täistera pruun riis on vähetöödeldud tooraine, mis sisaldab pakendis riisitärklise tolmu ja lahtiseid riisitera väliskesta osakesi. Riisitolmu ja kestaosakeste eemaldamiseks riisiteradelt pestakse riis eelnevalt läbi ja alles seejärel keedetakse. Lahtise riisitärklise eraldumine/kadu on pesemise protsessis tavaliselt visuaalselt märgatav, kuna vesi muutub häguseks. Täistera riisi pesemise

⁵ https://nami-nami.ee/forums/view_topic/1437

eesmärgiks on selgema supileeme saavutamine. Tooraineks kasutatud riisi pesemisel vähenes tooraine brutokaal portsjoni kohta 9 grammilt 8,7 grammile külmtöötamise netokaaluni.

Eeltoodust tulenevalt tuleb jätta asja lahendamisel alusetult kõrvale Hankija vastuses toodud arvutused keedetud riisi koguste kohta, kuna need ei tulenenud RHAD-ist. Hankija ei saa nõuda pakujalt tingimuste täitmist, mida ta ei ole RHAD-is kehtestanud.

4.5.3.2. Vaht on kulinaarse liigituse järgi toode, milles on vahustatud komponent ehk see on tehtud *mousse* meetodil. Jogurti-kamavaht värskete vaarikatega komponendiks oli antud juhul rõõsk koor (R35%) ja valmistusviisiks vahustamine. Toiduvalmistamise tehnoloogia põhimõttest tulenevalt saab rõõsa koore vahustamisel lõpptulemuseks olla ainult vaht, mitte kreem.

Kreemide kulinaarse liigituse kohaselt koosneb kreem kolmest osast: munast, koorest/piimast ja suhkrust. Kreemid on alati kuumutatud. Toidutehnoloogiliselt on kreemi valmistamine erinevate koostisosade ühendamise ühtlaseks ja kreemjaks seguks.

Eeltoodust tulenevalt loetakse Vaidlustaja poolt kasutatud tootmisprotsessi puhul lõppresultaat alati vahuks. Seetõttu ei ole Hankijal ka võimalik Vaidlustajale ette heita, et vahu asemel pakuti „kreemi“. Viidetud Hankija väide on ebaõige.

Kuna vaarikad olid külmutatud koheselt pärast korjamist, oli tegemist värskelt külmutatud vaarikatega ehk värskete vaarikatega. Tööstuslikult külmutatud köögiviljad ja marjad, sh vaarikad säilitavad marjas kõik väärtuslikud koostisained kogu külmutatuna oleku perioodil ja marjade aeglasel sulatamisel toatemperatuurini ei kaasne vitamiinide ega toitainete kadu. Seetõttu ei ole õigustatud ka Hankija vastavad selgitused ja põhjendused, mida kasutati Vaidlustaja punktide vähendamiseks. Tegemist on hindamisveaga.

4.5.3.3. Hankija ei ole hindamiskriteeriumi juures andnud selgitust, et köögiviljade või muu põhitooraine segu korral loetakse põhitooraine koguseks ainult segus kõige enim esinev põhitooraine. Vastavast hindamiskriteeriumi lausest nähtub selgelt, et põhitooraineks on „köögivili“ kui selline (Hankija näide opereerib erinevate põhitooraine liikidega köögi- vs kaunvili) ja seetõttu oleks tulnud hindamiskriteeriumi p 8.1.3 hindamisel omistada rohkem punkte.

5. Hankija, Tartu Linnavalitsus, vaidleb vaidlustusele vastu.

5.1. Pakkumuste vastavuse kontrollimine

5.1.1. RHAD p-is 6 on sätestatud nõuded pakkumusele. Muuhulgas on p-is 6.4 sätestatud, et menüü koostamisel lähtutakse riigihanke alusdokumentidest sh lisas 1 sätestatud tehnilisest kirjeldusest ja vastava valdkonna õigusaktist. Hankija kontrollis vastavuse etapis kas pakkumus on esitatud vastavalt RHAD p-is 6 ja tehnilises kirjelduses toodud nõuetele ning vastava valdkonna õigusaktile. Seega kontrolliti üksnes vastavuse tingimusi ja mitte muid hindamise aluseks olevaid asjaolusid.

5.1.2. Vaidlustaja pakkumus vastas nii RHAD p-is 6 toodud nõuetele kui ka tehnilise kirjelduse nõuetele, seega oli pakkumus vastav, st Vaidlustajal ei esinenud vastavuse osas puudusi.

Vastavalt RHAD p-ile 7.1 lükkab Hankija pakkumuse tagasi, kui pakkumus ei vasta

alusdokumentides esitatud tingimustele va p-is 7.2 märgitud juhul. Seega kui pakkumus vastab riigihanke alusdokumentides esitatud tingimustele tunnistab Hankija pakkumuse vastavaks.

Kolmanda isiku pakkumuses esines kaks puudust (mittevastavust) (lisa 1).

- 1) RHAD p-is 6.4 on sätestatud, et menüü koostamisel tuli muuhulgas lähtuda riigihanke alusdokumentidest sh lisa 1 sätestatud tehnilisest kirjeldusest. Tehnilise kirjelduse kohaselt tuli prae kõrvale lisaks pakkuda eraldi salatikomponente (erinevaid leht-, õisik- ja viliköögivilju ning juur- ja kaunvilju) vähemalt 60 grammi (neto) sõimerühmadele ning vähemalt 80 grammi (neto) aiarühmadele lapse kohta. Segusalateid mitte pakkuda. Salatikastmed, sh külmpressitud oliiviõli, serveerida eraldi.

Kolmanda isiku pakkumuses on I nädala esmaspäeval pakutud salatikomponentide hulgas ka punaseid sõstraid, mis: esiteks ei ole köögiviljad, vaid marjad.

Kuigi salatikomponentide nõutud kogus 80 grammi netto aiarühma lapse kohta (menüü tuli esitada nimetatud vanuse kohta) oli täidetud koos punaste sõstardega, kuid kuna punased sõstrad ei ole leht-, õisik- ja viliköögiviljad, juur- ja kaunviljad jäi koguseliselt puudu prae kõrvale soovitud erinevatest leht-, õisik- ja viliköögiviljadest ning juur- ja kaunviljadest, mis tulnuks salatikomponentidena pakkuda. Eeltoodust tulenevalt oli Kolmandal isikul täitmata tehnilise kirjelduse vastav nõue. Kui punased sõstrad asendada sobiva alternatiiviga samas koguses (10 grammi netto) on nõue täidetud.

Kuna Kolmas isik pidi vastavalt tehnilise kirjeldusele pakkuma prae kõrvale eraldi salatikomponente (erinevaid leht-, õisik- ja viliköögivilju ning juur- ja kaunvilju) vähemalt 80 grammi (neto) aiarühma lapse kohta pidi hankija läbirääkimiste käigus selgeks tegema, kas Kolmas isik on valmis pakkuma erinevaid salatikomponente, mis koosnevad ainult erinevatest leht-, õisik- ja viliköögiviljadest ning juur- ja kaunviljadest vähemalt 80 grammi (neto) aiarühma lapse kohta. Juhul kui Kolmas isik ei oleks olnud nõus pakkuma nimetatud liigilisi salatikomponente eelnimetatud mahus, ei oleks saanud Hankija nimetatud pakkumust vastavaks tunnistada, kuna pakkumus ei vastaks Hankija tingimustele juhindudes RHAD p-ist 7.2. Antud puuduse (mittevastavuse) puhul on tegemist vastavuse küsimusega, mida hilisemas hindamisetapis ei hinnatud. Ja isegi juhul kui punased sõstrad oleks tehnilises kirjelduses olnud lubatud, siis hindamistulemust see ei oleks muutnud ei paremaks ega kehvemaks. Mõju hindamisele ei esinenud.

- 2) Teine mittevastavus: pakkuja jätma loendisse vaid nende lasteaedade nimed, millele pakkumuse esitab. Pakkuja pidi vastava kinnituse andma vormil 2. Kolmas isik esitas pakkumuse hanke osadele 1 ja 3, kuid jättis vormil 2 kinnituse, mille kohaselt on ta kinnitanud pakkumuse esitamist kõigile kolmele hankeosale. Eeltoodu alusel ei ole täidetud hankedokumendi p 6.5 nõue, kuna ei ole jäetud loendisse vaid nende lasteaedade nimed, millele pakkumus on esitatud.

Kuigi Hankijale oli registrist aru saada, mis hanke osale Kolmas isik pakkumuse esitas, märkis Hankija siiski korrektsuse ja võrdse kohtlemise huvides ära, et oleks olnud õige ka vormil 2 märkida, mis lasteaedadele pakkumus esitatakse. Hankija juhendus RHAD p-ist 7.4, mis sätestab, et mittevastavuseks (puuduseks) loetakse kõik puudused, ei ole vahet, kas tegemist on nõ mitte olulise mittevastavuse (puudusega) või olulise mittevastavuse (puudusega). Nimetatud puudust ei hinnatud hilisemas hindamisetapis, kuna tegemist oli vastavuse

küsimusega (pakkumusele esitatud nõuete täitmisega).

Seega on alusetud Vaidlustaja väited, et Hankija on andnud Kolmandale isikule eelise seeläbi, et märkinud ära puudused ja Kolmas isik on need parandanud ja saanud seeläbi vaidlustaja ees eelise.

Nimetatud puuduste puhul on tegemist vastavuse küsimustega, mida Hankija hindamisetapis ei hinnanud. Hankija selgitas vastavuse etapis välja, kas Kolmas isik on nõus tegema pakkumuse vastavalt Hankija nõuetele (tehnilisele kirjeldusele) juhindudes riigihanke alusdokumentidest. Vastavustingimused ei ole hindamise etapis hinnatavad.

5.1.3. Kohandamisele saatmine

5.1.3.1. Hankija lähtus RHAD p-st 7.2, mis sätestab, et kuni viie (viis kaasarvatud) puudusega pakkumust ei lükata tagasi, vaid antakse üks võimalus puudus(ed) parandada (esitada kohandatud pakkumus). Sellisel juhul võib Hankija pidada pakkumuse üle läbirääkimisi RHAD p 12 kohaselt. Kui pakkuja esitab läbirääkimiste käigus kohandatud pakkumuse (st likvideerib mittevastavused (puudused)) tunnistatakse pakkumus vastavaks. Kui pakkuja ei likvideeri läbirääkimiste käigus kohandatud pakkumuses puudusi või esitab läbirääkimiste käigus uue(te) puudus(te)ga kohandatud pakkumuse, lükatakse pakkumus tagasi.

Hankijal on õigus pidada pakkujatega läbirääkimisi eesmärgiga leida Hankija jaoks sobivaim hanke tulemus ning läbirääkimiste käigus võib Hankija anda pakkujatele võimaluse täpsustada ja vajadusel täiendada oma pakkumust (RHAD p 12.1). Läbirääkimisi võib muuhulgas pidada kuni viie puudusega (viis kaasarvatud) pakkumuse korral, RHAD p 7.2 juhul. Läbirääkimiste käigus võib Hankija anda pakkujatele võimaluse täpsustada ja vajadusel täiendada oma pakkumust. Peale pakkumuste kohandamist kontrollib Hankija uuesti pakkumuste vastavust.

Antud juhul esines Kolmanda isiku pakkumuses kaks mittevastavust (puudust), mistõttu Hankija saatis pakkumuse kohandamisele ja asus pidama pakkujaga läbirääkimisi vastavalt RHAD p-le 7.2. Hankija edastas läbi teabevahetuse Kolmandale isikule aadressil info@lunchtime.ee 30.10.2024 kell 09:52 järgmise sisuga teate (mis on nähtav riigihangete registris teabevahetuse all):

*„ID 898822 Lunch Time & Catering OÜ, Pakkumusele kohandamise tähtaja määramine
Pakkumuse kohandamisele saatmine
Pakkumus: 519024
Pakkumuse osale nr 1 on määratud kohandamise tähtaeg: 31.10.2024 10:00.“*

Hankija kohtles pakkujaid võrdselt ja andis ka Vaidlustajale võimaluse pakkumust kohandada, edastades Vaidlustajale aadressil jaanus@toidutorn.ee 30.10.2024 kell 09:52 järgmise sisuga teate (mis on nähtav riigihangete registris teabevahetuse all):

*„ID 898825 TOIDUTORN AS, Pakkumusele kohandamise tähtaja määramine
Pakkumuse kohandamisele saatmine
Pakkumus: 519912
Pakkumuse osale nr 1 on määratud kohandamise tähtaeg: 31.10.2024 10:00.“*

Eeltoodust lähtuvalt ei vasta tõele Vaidlustaja väide, et Vaidlustajale ei antud võimalust pakkumust kohandada. Võimalus anti, aga Vaidlustaja seda ei kasutanud. Hankija lähtus vastavuse hindamisel hanke alusdokumentidest ning võrdse kohtlemise põhimõttest (RHS § 3 p-st 2) ega kohelnud pakkujaid kuidagi ebavõrdselt.

5.1.3.2. Kolmas isik esitas kohandatud pakkumuse 30.10.2024 kell 21:07. Nimetatu on nähtav riigihangete registrist teavituste alt. Kolmas isik oli pakkumust kohandanud ja märkinud vormil 2 loendisse lasteaia nimetused, millele ta pakkumuse esitas.

Algses pakkumuses: LunchTime & Catering OÜ kinnitab, et on valmis RHAD-is esitatud nõuetele vastavat toitlustusteenust pakkuma Tartu Maarjamõisa Lasteaias, Tartu Lasteaias Meelespea, Tartu Lasteaias Naerumaa ja/või Tartu Lasteaias Kröll.

Kohandatud pakkumuses: LunchTime & Catering OÜ kinnitab, et on valmis RHAD-is esitatud nõuetele vastavat toitlustusteenust pakkuma Tartu Maarjamõisa Lasteaias, Tartu Lasteaias Meelespea ja Tartu Lasteaias Kröll, st kolmas isik eemaldas loetelust Tartu Lasteaia Naerumaa nime, kuna Kolmas isik nimetatud lasteaiale pakkumust ei teinud.

Samuti asendas Kolmas isik salatikomponentidena algselt pakutud punased sõstrad jääsalatiga, seega oli Kolmas isik valmis pakkuma menüüd, mis vastas tehnilisele kirjeldusele.

(Kolmanda isiku ärisaladus)

Hankija tunnistas vastavalt RHAD p-dele 7.2 ja 12.1 Kolmanda isiku pakkumuse vastavaks, kuna ta esitas läbirääkimiste käigus kohandatud pakkumuse, st likvideeris mittevastavused (puudused). Eeltoodust tulenevalt ei ole Hankija kohaldanud RHAD p 7 või p 12 viisil, mis on andnud Kolmandale isikule riigihankes ebakohase eelise ja ei ole seeläbi rikkunud RHS § 3 p-st 2 tulenevat pakkujate võrdse kohtlemise põhimõtet.

5.2. Pakkumuste hindamine toimus vastavalt RHAD-s teatavaks tehtud hindamiskriteeriumitele

5.2.1. Hindamise etapis ei hinnatud vastavuse tingimusi ehk ei hinnatud asjaolusid, mis on vastavuse etapis kontrollitud või kohandatud. Juhindudes RHAD p-st 8.1 hinnatakse vastavaks tunnistatud pakkumusi. Seega hindamise etappi jõuavad ainult need pakkumused, mis on vastavad. Samas riigihanke osas oli algselt ühel pakkujal üle viie puuduse (mittevastavuse) ning Hankija lükkas koheselt pakkumuse tagasi, juhindudes RHAD p-st 7.4 ja nimetatud pakkumus ei osalenud edasises menetluses ja ei jõudnudki hindamisetappi.

Vaidlustaja ei ole riigihanke hankedokumente vaidlustanud. Hanketingimused ei ole pakkujatele uued, Hankija on aastaid kasutanud nõ mitme etapilist ehk kohandamise võimaluse ja läbirääkimistega menetlust. Vaidlustaja on ka ise varasemalt võitnud samasuguste (kohandamise ja läbirääkimiste võimalusega) hanketingimustega Hankija riigihankeid (viimati kevadel 2024).

On väär Vaidlustaja arusaam, nagu oleks juhul, kui kohandamist ei oleks toimunud, saanud Kolmanda isiku pakkumus oma algselt pakutud versioonis Vaidlustaja pakkumusega võrreldes vähem punkte.

Kui Hankija ei oleks lähtunud RHAD-st ja ei oleks Kolmanda isiku pakkumust kohandamisele saatnud, kuigi seda nägi ette RHAD p 7.2, oleks Kolmanda isiku pakkumus olnud mittevastav ja Hankijal tulnuks see tagasi lükata. Seega ei saanuks kuidagi Kolmas isik saada hindamisel vähem punkte võrreldes Vaidlustajaga, sest Kolmas isik ei oleks hindamise etappi jõudnudki. Väär on Vaidlustaja väide, nagu oleks Hankija andnud Kolmandale isikule võimaluse oma pakkumust Hankija poolt suunatult, st hinnatavaid vigu kõrvaldades, muuta. Hankija

kontrollis üksnes, kas Kolmanda isiku pakkumus vastab muuhulgas tehnilise kirjelduse nõuetele ja RHAD p-le 6.

Kolmas isik ei ole saanud põhjendamatut eelist, kuna Kolmas isik ei ole saanud läbirääkimiste tulemusena tehtud muudatuste eest lisapunkte, mis võimaldas tal hanke osas 1 edukaks osutada.

5.2.2. Vaidlustajale degusteerimise all antud punktid on kooskõlas hindamiskriteeriumitega

5.2.2.1. Degusteerimise alakriteerium vastavus menüüle: juhindudes RHAD p-st 8.1.1 hinnatakse nimetatud alakriteeriumi all pakutava toidu vastavust menüüle: põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook (maksimaalne punktide arv 10). Seega komisjon hindab, kas pakutav toit, nii põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook, vastavad reaalselt menüüle.

Vaidlustaja ei ole vaidlustuses toonud välja kogu vastavus menüüle alakriteeriumi põhjendust, mis on hindamisprotokolli lisa hindamisleht. Hindamislehel on välja toodud, mis nn miinused esinesid vastavus menüüle hindamiskriteeriumi all, mis tõid kaasa punktide vähenemise.

Kui vaadata Vaidlustaja menüüd ja toitu, mida Vaidlustaja on pakkumuses pakkunud (Lõhe-köögiviljasupp pruuni riisi ja maitserohelisega) ja mida hankekomisjon palus degusteerimiseks valmistada, siis retseptist nähtub, et supis kasutatud tooraine kogused pidanuks olema järgmised (*Vaidlustaja ärisaladus*).

Komisjoni liikmed lähtusid pakkumuses esitatud menüüst ning menüüs on porrulaugu (10 grammi neto) osakaal võrreldes kartuli, porgandi ning lillkapsaga (netokaal kõigil 15 grammi neto) oluliselt ligilähedasem, kui supis tegelikult oli, mistõttu on ka komisjoni liikmed märkinud, et porrulaugu puhul leiti supist üksikud ribad, domineeris kartul ja porgand. Etteheide on, et porrulauku oleks pidanud olema kartulist ja porgandist pisut vähem mitte oluliselt vähem, kui vaadata retseptis planeeritud tooraine koguseid.

Samuti olid komisjoni liikmed rahulolematud riisi osakaaluga, mis samuti tagasisides välja toodi, riis supis tuvastati, kuid selle osakaal oli minimaalne. Kui vaadata Vaidlustaja esitatud retsepti, siis sellelt nähtub, et pruuni riisi on planeeritud supis kasutada 9 grammi bruto ja 8,7 grammi neto.

Esiteks ei tohiks jääda riisi kogust peale kuumtöötlemist vähemaks, sest riisil on loomupärane omadus vedelikus paisuda ca kahe-kolmekordselt.

Teiseks, kuna toidu pealkirjas oli eraldi välja toodud, et tegemist on lõhe-köögiviljasupi pruuni riisi ja maitserohelisega (tavaliselt ei tuua supi pealkirjas välja, mis tooraineid supis kasutatakse), siis oli ootus supist kindlasti leida pruuni riisi, aga selle otsimisega pidi komisjoni liikmed kõvasti vaeva nägema – see oli kas nii pehmeks keedetud, et oli supis lagunenu või seda tõepoolest oli vaid mõni tera sinna lisatud. Seega ei olnud supp ka riisi osas vastav ei toidu pealkirjale ega ka retseptile.

Pruun riis paisub keetmisel umbes 2–3 korda oma algsest mahust. Paisumise ulatus sõltub riisi tüübist, keetmisajast ja vee kogusest. Näiteks:

- 1 tass (240 ml) pruuni riisi annab keetmisel ligikaudu 2–3 tassi keedetud riisi;
- pruun riis imab keetmisel rohkem vett kui valge riis, sest sellel on säilinud

kiudainerikas kest (klii). Kui planeerid portsjonite arvu, siis arvesta umbes ¼ kuni tassi kuiva pruuni riisi inimese kohta, mis keetmisel muutub 1 tassi keedetud riisiks.

Pruun riis ei ole eraldi riisisort, vaid lihtsalt koorimata ehk täisterariis. Seega on ta toiteväärtus valge riisiga võrreldes märksa suurem, sisaldades rohkem vitamiine, mineraalaineid ning kiudaineid. Muuhulgas on pruunis riisis säilinud E-vitamiini sisaldus, mis aitab ära hoida rakkude kahjustumist ning vähendab ka südamehaigustesse haigestumise riski. Maitselt on pruun riis tänu väliskihile pähkline ja sel on tugev, kergelt kummine tekstuur.

Kui Vaidlustajal oli plaanis supis kasutada pruuni riisi 9 grammi bruto, oleks see pidanud netona olema vähemalt 18 grammi lapse kohta, võimalik, et isegi 27 grammi.

Kuna suppi serveeriti viis portsjonit, oleks pidanud pruuni riisi supi tirinas olema 90-130 grammi neto.

5.2.2.2. Kokk tutvustas komisjonile pakutava menüüna degusteerimispäeval desserti jogurti kamavaht värskete vaarikatega, mille kohta komisjon märkis, et pigem oli tegemist kreemi kui vahuga, mistõttu tekkis komisjoni liikmetel küsimus, kas selle magustoidu pealkiri saab olla vaht, kui tegelikult on tegemist kreemiga (toidutehnoloogia mõttes on tegemist erinevate toitudega) ning lisaks oli lubatud desserdina värsked vaarikaid, aga serveeriti külmutatud vaarikad, mis olid sulatatud, mille sees esines isegi jääkristalle. Ka menüüd tutvustanud kokk ütles kohapeal komisjonile, et vaarikad on sulatatud külmikus ehk tegemist ei olnud värskete vaarikatega.

5.2.2.3. Seega kujunesid vastavus menüüle alakriteeriumis punktid eeltoodud arvesse võttes ja kindlasti ei saanud komisjon nimetatud alakriteeriumi eest anda maksimum punkte, kuna pakutav ei vastanud täies ulatuses menüüle, mida esitleti.

5.2.2.4. Degusteerimine ei tähenda, et iga komisjoni liige sööb terve taldriku suppi, vaid tegemist on siiski degusteerimisega, st pakkujal ei ole kohustust toitlustada komisjoni liikmeid. Viis portsjonit suppi on degusteerimiseks komisjoni liikmetele piisav kogus. Supp serveeriti pakkuja poolt ühes supitirinas mitte portsjonitena, mis tähendab, et komisjoni liikmed näevad supi konsistentsi kogumahus ühes serveerimisnõus ehk antud juhul supitirinas ja tuvastavad, kas pakutud supp (menüüs ja retseptis kirjeldatule) vastab esitletud menüüle. Hindamislehel on komisjoni liikmed välja toonud miinusena, et supis ei olnud lubatud kogus porrulauku ja riisi.

Kuna supi tirinas tuvastati, et pruuni riisi ja porrulauku on väga vähe ja kogus ei vasta retseptis toodud kogustele siis märgiti juurde et „kõigi komisjoniliikmete kaussidesse see ei jõudnud“. Hindamislehel ei ole kirjas, et hinnati portsjoniteks jaotatud degusteerimiskaussides olevat suppi. Seega on Vaidlustaja väited, et mõned portsjonid serveeriti komisjoni liikmete poolt viisil, et mõni retseptis ette nähtud tooraine sinna ei jõudnud või jõudis tavapärasest vähesemal määral, pigem otsitud ja meelevaldsed.

5.2.2.5. Hankija ei nõustu Vaidlustajaga, et degusteerimine-hindamine on toimunud puudustega. Isegi kui jätta kõrvale supi etteheited (millega Hankija ei nõustu), siis Vaidlustaja ei pakkunud ka desserti sellisena nagu lubatud ehk pigem oli tegemist kreemiga mitte vahuga ja lubatud värsked vaarikad jäid pakkumata. Seega maksimumpunkte ei saaks Vaidlustaja sellegipoolest. Mitte ükski komisjoni liige ei andnud Vaidlustajale nimetatud maksimum

punkte ehk 10 punkti, mis on kirjas ka hindamisprotokolli lisas hindamislehel.

5.2.3. Vastavalt RHAD p-le 8.1.3 on menüü mitmekülgsuse hindamiskriteeriumi alusel hinnatakse igal toidukorral (hommikusöök, lõunasöök ja õhtuode) pakutava tooraine mitmekülgsust kahe nädala keskmisena.

Maksimumpunktid saab pakkuja juhul, kui lisaks iga päev ühe toidukorra lõikes erinevale põhitoorainele on tagatud ka sama päeva toidukordade lõikes erinevast põhitoorainest toiduvalik.

Hankija on öelnud, mida ta põhitooraineks loeb (RHAD p 8.1.3). Arvestuslikult järgmiseks suurima osakaaluga retseptis kasutatud tooteks on samuti piimatoode – juust (10 grammi). Järgmiselt arvestuslikult on kõige rohkem so 9 grammi neto portsjoni kohta toidus kasutatud nisujahu. Selle tulemusena tuleb nii neljapäeval kui ka reedel põhitooraineks teravilja baasil toodetud nisu.

Hankija hindas Vaidlustaja pakkumuse II nädala põhitooraineid, need kajastuvad alljärgnevas tabelis (nähtav hindamisprotokolli lisaks olevas hindamistabelis):

PÕHITOORAINED TABEL	Esmaspäev	Teisipäev	Kolmapäev	Neljapäev	Reede
Hommikusöök	kanamunad	4- viljahelbed täistera (rukis, oder, spelta, kaer)	3-vilja täisterahelbed (täistera rukis, oder, spelta)	hirsitang	tatratang
Lõunasöök	oad	sea abaliha	veise abaliha	kanafilee	lõhefilee
Õhtuode	kõrvits	porgand	riis	täisterapasta	nisujahu

II nädalal hommikusöök vastavalt hindamiskriteeriumile mitmekülgne menüü, ühe toidukorra lõikes iga päev erinevad põhitoorained – 8 punkti.

II nädalal lõunasöök vastavalt hindamiskriteeriumile mitmekülgne menüü, ühe toidukorra lõikes iga päev erinevad põhitoorained – 8 punkti.

II nädalal õhtuode vastavalt hindamiskriteeriumile vahelduv menüü, ühe toidukorra lõikes 34 peamisest põhitoorainest – 5 punkti.

Vastavalt hindamiskriteeriumile kujunevad II nädala eest saadavad punktid järgmiselt: $(8 + 8 + 5) / 3 = 7$ punkti.

Vaidlustaja seisukoht, nagu tuleks piruka köögiviljade kogused kokku liita ja põhitooraineks märkida köögivili, ei ole vastavuses RHAD p-ga 8.1.3, mis sätestab, mis juhul loetakse tooraine samaks põhitooraineks: *Toidus esinev erinevat värvi, kuid sama nimetusega tooraine loetakse samaks põhitooraineks (nt erinevad oad, erinevad läätsed, erinevat värvi paprika, erinevad kapsad loetakse kokku vastavalt oad, läätsed, paprika, kapsas) jms. Toiduks kasutatud ühe looma või linnu erinevad osad loetakse kokku sama looma või linnu lihaks, näiteks searagu ja sea abaliha loetakse sealihaks või kanafilee ja kana kintsuliha loetakse kanalihaks vm.* Seega selle kriteeriumi kohaselt ei saa kokku lugeda erinevaid köögivilju, vaid

erinevat värvi kapsast, erinevat värvi paprikat ehk ühe liigilist erinevat värvi köögivilja saaks lugeda üheks köögiviljaks.

Maksimumpunktid oleks Vaidlustaja saanud vastavalt RHAD p-le 8.1.3 antud alalõigus juhul, kui lisaks iga päev ühe toidukorra lõikes erinevale põhitoorainele on tagatud ka sama päeva toidukordade lõikes erinevast põhitoorainest toiduvalik. Seega pidi olema täidetud kaks kriteeriumi.

Antud juhul ei ole Vaidlustaja puhul täidetud maksimum punktide tingimus, st õhtuoot põhitooraine ei ole erinev (neljapäeval ja reedel on õhtuooteks üks ja sama põhitooraine ehk teravilja baasil toodetud nisu).

II nädala reedese õhtuootena pakutava Lahtine pirukas köögiviljadega põhitooraineks ei saa hindamiskriteeriumite järgi lugeda köögivilju, kuna erineva liigilisi köögiviljade koguseid ei saa kokku liita ning Vaidlustajal ei ole seega võimalik saada antud alapunktis maksimumpunkte, kuna ei ole täidetud maksimumpunktide saamise eeldus.

RHAD p 8.1.3 sätestab küll, et „*Supi puhul arvestame põhitooraineks liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja. Kui retseptis on kasutatud mõlemat põhitoorainet 50% ja 50% (nt liha ja köögivilja), loetakse neist üks põhitooraine pakkuja kasuks*“. Lahtise köögiviljapiruka puhul ei ole tegemist antud olukorraga (ei ole supp), kuid juhul kui isegi see asjaolu kõrvale jätta ning oletades, et viidatakse, et retseptis on kanamuna ja või, R 82%, mõlemat 8 grammi ehk 50% ja 50 %, siis tegemist ei ole põhitoorainetega. Põhitooraineks on jahu (teravili), mida on 9 grammi. Seega lahtise köögiviljapiruka puhul ei ole küsimust põhitooraine võrdsetes kogustes.

5.3. Hankija täiendavad seisukohad.

5.3.1. Kolmanda isiku pakkumuses on kahe nädala kokkuvõte 3-5 aastaste laste puhul järgmine: toiduenergia: 1193,97 (määrusega lubatud 10 päeva keskmine 1180 +/-30), valgud: 42,93 (määrusega lubatud 10 päeva keskmine 36,9 +/- 7,4), rasvad: 40,87 (määrusega lubatud 10 päeva keskmine 39,3 +/- 3,3), süsivesikud: 172,29 (määrusega lubatud 10 päeva keskmine 169,6 +/- 7,4). Kahe nädala keskmisena väljatoodud energiakogus ning valkude, rasvade ja süsivesikute kogused jäävad määruuses sätestatud vahemikku.

Määrus sätestab toiduenergia ja toitainevajadused määruuse lisa 2 toodud tabelis 10 päeva keskmisena. Hankija on vastavuse kontrollimisel kontrollinud kahe nädala (10 päeva) keskmist energia, valkude, rasvade ja süsivesikute kogust. Nimetatu tuleneb ka Hankija varasemast praktikast toitlustushangete läbiviimisel, sest Hankija on ka varasematel hangetel alati kontrollinud 10 päeva keskmist, see on ka Vaidlustajale teada, kuna Vaidlustaja on Hankija hangetel osalenud.

Hankija ei ole sätestanud, et kontrollitakse energia, valkude, rasvade ja süsivesikute kogust ühes päevas. Nimetatud kohustus ei tulene ka määruusest. Määruuses lisa säte üksikul (mitte ühel) päeval lubatud normide kohta kehtib toidus ja Hankijal oleks äärmiselt keerukas ja aeganõudev kontrollida ja selekteerida tervet menüüd erisättest lähtudes.

Vaidlustaja poolt loodud nn uus tabel uute +/- normidega ei ole asjakohane, kuna Määruuse lisa ei ole sätestatud, mis ajaühiku jooksul nimetatud *üksik päev* võib esineda, kas kuu jooksul, nädala jooksul vm. Õigusaktis on sätestatud regulatsioon toiduenergia- ja toitaine

osas 10 päeva keskmisena, et tagada lastele vastavates vahemikes toiduenergia- ja toitained, terve nimetatud määrus on üles ehitatud kahe nädala keskmisi arvestades. Samuti on Hankijal hankedokumentatsioon sh hindamiskriteeriumid (hinnatakse kahe nädala toitude/toorainete mitmekesisust jne) ja ka pakkumuse esitamine (vorm) üles ehitatud kahe nädala perioodi arvesse võttes.

Päeva koguste täitmise nõue on Hankijal kehtestatud põhjusel, et oleks võimalik kokku liita kahe nädala (10 päeva) kogused, et kontrollida 10 päeva keskmist.

Hankija on kõiki kolme pakkumust kontrollinud ühetaoliselt ja ühe pakkumuse teistsugune kontrollimine ei taga pakkujate võrdset kohtlemist, mida Vaidlustaja Hankijale ette heidab.

5.3.2. Punaste sõstarde asendamine jääsalatiga tagas pakkumuse vastavuse ja ei mõjutanud hindepunkte. RHAD p 8.1.5 kohaselt, kui menüüs on pakutud rohkem, kui kaks salatikomponenti, valitakse igal praepäeval salatikomponentide valikust välja kaks põhitoorainet pakkuja kasuks.

Seega esiteks, ei oleks pidanud pakkuma rohkem, kui kaks salatikomponenti ja teiseks, Kolmas isik oleks ka ilma punaste sõstarde või selle asenduskomponendita (jääsalatita) saanud maksimaalsed punktid, sest igal päeval oli tagatud vähemalt kaks erinevat salatikomponenti. (Kolmas isik pakkus neli salatikomponenti päevas ja kaks komponenti oli nõ boonuseks, nimetatud asjaolu ei muutnud hindamisel midagi paremaks.

Hindamislehelt nähtub, et Kolmas isik on igal praepäeval pakkunud neli erinevat salatikomponenti.

Seega eeltoodust lähtudes ei muutnud punaste sõstarde asendamine jääsalatiga mitmekesisuse eest antavate punktide mõttes midagi, st Kolmas isik ei saanud jääsalati tõttu hindepunkte juurde.

5.3.3. Hankija on RHAD p-is 8.1.4 küll sätestanud, et mulgipuder loetakse põhitoiduks, aga ainult juhul, kui toidukorrana pakutakse ainult mulgiputru (ehk ei pakuta lihatükki juurde), sel juhul loetakse mulgipuder mitte soojaks lisandiks vaid põhitoiduks. Hankija on nimetatud erisätet sellisena ka varem hindamistel tõlgendanud. Toitlustushangete puhul on igas hankes pakutud toite, mille kohta ei ole erisätet alusdokumentides, st toitude piiramatut menüüvalikute osas ei ole võimalik kõiki lahendusi alusdokumentides kajastada. Alati on võimalus, et mõni pakkuja pakub menüüs teistsuguste lahendustega toite, mille kohta alusdokumentide hindamiskriteeriumites erisätted puuduvad. Ometi peab komisjon menüüsid ja pakutud toite hindama.

Kolmanda isiku pakkumuses oli pakutud II nädala kolmapäeval sea-veisehakklihast pikkpoiss zukiiniga, mille juurde pakuti sooja lisandina mulgipuder. Komisjon luges pikkpoisi valmistamiseks kasutatava seguhakkliha põhitoorainena (vastavalt hindamiskriteeriumi p-ile 8.1.3) ja mulgipudru sooja lisandina. Komisjon leidis, et kuna ei pakutud toidukorrana ainult mulgiputru, vaid juurde pakuti ka pikkpoiss, ei ole korrektne mulgiputru põhitoiduna seekord lugeda. Komisjon igakordselt kaalub ja hindab pakutut ja juhul, kui pakkumuses toodud toitade kohta erisätted puuduvad (antud juhul puudus säte, kuidas hinnata toitu, kui pakutakse korraga nii mulgiputru kui lihatükki (pikka poissi)) teeb komisjon kaalutletud otsuse. Hankija sooviks on, et pakkujad pakuvad erinevaid toite, erinevatest toorainetest, mitmekülgse

hindamiskriteeriumid on kehtestatud eeltoodust lähtuvalt, kuid nagu eelpool öeldud, ei ole hankijal võimalik kõike ette näha ja erisätteid kehtestada, sest toitlustajad pakuvad menüüd koostades igakordselt ka uusi lahendusi (toiduvalikuid). Kui komisjon oleks jätnud mulgipudru kõrvale ja ei oleks arvestanud mulgiputru sooja lisandina, oleks nimetatud toit jäänud hindamata, kuna pikkpoiss oli juba põhitoorainena hinnatud. Toidu osa täiesti välja ja hindamata jätta, ei olnud komisjoni hinnangul põhjendatud.

Isegi juhul, kui komisjon oleks lugenud mulgipudru põhitooiduks ja mitte soojaks lisandiks, oleks täidetud sooja lisandi osas 10 punkti ehk maksimumpunktide saamise eeldus, sest igal praepäeval oli erinevast põhitoorainest soe lisand (bulgur ja toortatar). Asjaolu, et mulgipudru kõrvale sooja lisandit ei pakuta, ei tohiks pakkujalt punkte maha võtta.

Juhul, kui mulgiputru sooja lisandina mitte arvestada ja anda antud alalõigus 5 punkti (millega Hankija siiski ei nõustu) saaks Kolmas isik menüü mitmekülgsuse sooja lisandi osas 10 punkti asemel 7,5 kahe nädala keskmisena, mis tagaks ikkagi kolmanda isiku pakkumuse edukuse.

Juhul, kui mulgipuder lugeda põhitooiduks ja pikkpoiss soojaks lisandiks (ehk ära vahetada toidud: põhitoit soojaks lisandiks ja soe lisand põhitooiduks) ei oleks see punktiliselt mingit teistsugust punktisummat kokku andnud. Seega Hankija ei nõustu Vaidlustajaga, et mulgipuder oleks pidanud jääma hindamisest välja.

5.3.4. Hankija toob välja ka Vaidlustaja menüü hindamisel Vaidlustaja kasuks tehtud otsuse, mida ei olnud hindamiskriteeriumites nii täpselt lahti kirjutatud. Vaidlustaja kasutas menüüs (I nädala kolmapäeval) kahel korral hapendatud kurki, ühel juhul hapendatud kurgil ei olnud juures tootja nime, teisel juhul oli hapendatud kurgi taha kirjutatud, et see on ise valmistatud, aga puudusid koostisosad, mida selle valmistamiseks kasutati. RHAD p 8.1.2 kohaselt loetakse kõik toidu valmistamisel kasutatud, kuid ilma koostisosadeta esitletud toiduosa, poolfabrikaatideks (nt teriyaki-kaste, sinep magus, majonees jt). Kuigi Vaidlustaja ei ole kirjutanud valmistamisviisi ega koostisosasid, mida kasutati, (ja tuleks koheselt tingimuste järgi lugeda poolfabrikaadiks) leidis komisjon, et hapendamine ise on säilitusviis ning kuna hapendamise erisätet ei ole tingimustes lahti kirjutatud, tundus ülekohtune hapendatud kurki poolfabrikaadiks nimetada ja komisjon andis Vaidlustajale poolfabrikaatide mittekasutamisel maksimumpunktid ehk tõlgendas tingimusi Vaidlustajale soodsamas suunas.

5.3.5. Hankija ei ole Vaidlustajale kinnitanud, et degusteerima tuleb viis liiget, nimetatu on väär. Hankija viitas 28.10.2024 Vaidlustajale läbi teabevahetuse kirja saates hanketingimustele, et: „*Pakkuja peab tagama sel päeval lisaks tavapärasele lastele tellitud portsjonitele vähemalt 5 lisaportsjonit sama toitu*“.

Vaidlustaja on õigesti viidanud, et „*hindamiskomisjon pidi andma hinnangu selle kohta, kas pakutav põhitoit, lisandid, leiva/saia valik ja jook vastavad menüüle*“. Komisjon ongi andnud hinnangu põhitoidule: supis olevad tooraine kogused ei vastanud lubatule (pakkumuses olevale retseptile), seega ei saanud komisjon lugeda suppi maksimumpunktide vääriliseks, kuid hindas hoolimata sellest üpris kõrge hindega (komisjon andis kokku alalõigus 9 punkti 10st). Komisjon on hinnanud toitu kooskõlas hindamiskriteeriumitega. Degusteerimise alapunkti vastavus menüüle kaotaks sisu, kui komisjon nähes, et laual on supp, paneks linnukese, et vastab menüüle. Nimetatud äärmusliku näite puhul ei oleks tegemist sisulise hindamisega.

Vaidlustaja esindaja ei viibinud degusteerimisel, ometi kirjeldatakse olukorda, kuidas „*mõned portsjonid serveeriti*“. Seevastu hinnangu andnud komisjoni liikmed osalesid reaalselt toitude degusteerimisel ning tuvastasid, et supis ei esinenud retseptis lubatud koguses tooraineid.

Kui Vaidlustaja oli lisanud supi sisse retseptis lubatud koguses tooraineid (mida Hankija supitirinas ei tuvastanud) ja Hankija serveeris suppi valesti, oleks pidanud vähemalt viie komisjoni liikme kaussi toorained siiski jõudma. Kuid kordame üle, mitte ükski komisjoni liige ei andnud *vastavus menüüle* alalõigus maksimumpunkte ehk ei vasta tõele Vaidlustaja väide, et supis olid viie portsjoni jagu porrulauku (pidi olema kokku 50 grammi) ja viie portsjoni jagu pruuni riisi (pidi olema kokku 43,5 grammi netokogusena ilma kuumtöötlemiseta, kuid paisuveega ja kolme kordse paisumise tulemusena tegelikult 130,5 grammi (43,5 x 3)). Kuna komisjon on märkinud, et *supist leiti paar üksikut ribaporrulauku*, ei vasta see kogusele 50 grammi.

Antud komisjoni liikmeid osales degusteerimisel kaheksa, nii nagu on sätestatud hindamislehel ja viiest lisaportsjonist on nimetatud hulgale degusteerijatele piisav kogus toidu degusteerimiseks, et tuvastada maitse, lõhn, tekstuur ja vastavus menüüle.

Ei ole vahet mitu komisjoni liiget suppi degusteeris, komisjon tuvastas, et supis ei ole retseptis lubatud kogus tooraineid. Nimetatu oleks tuvastatud ka teistsuguse komisjoni liikmete arvu korral. Kuna komisjon tuvastas esmasel vaatlusel supitirinas, et lubatud tooraineid on väga vähesel määral ja supp ei vasta retseptis kirjeldatule tooraine koguste osas, märkis komisjon hindamislehel piltlikult: „*kõigi komisjoni liikmete kaussidesse see ei jõudnud*.“ Kui juba kaheksale komisjoni liikmele ei jagunud kõiki supis olema pidanud tooraineid (koostisosi), võib eeldada, et 241 lapsele ei jagunud kõiki supis olema pidanud tooraineid, kindlasti.

Toidu (menüü) vastavus on väga oluline, kuna Hankija sooviks on reaalselt näha ja maitsta toitu, mida on paberil lubatud lastele pakkuda, see ongi degusteerimise mõte. Hankija peab veenduma, kas pakkuja ka tegelikkuses on valmis lastele pakkuma toitu sh lubatud koguses tooraineid, mida pakkumuses (paberil) esitletakse. Näiteks, kui on retseptis esitletud, et supis on porrulauku 10 grammi ja riisi 8,7 grammi neto ja tegelikkuses neid pakutakse lastele oluliselt vähem, ei ole õiged ka arvestuslikud menüüs näidatud toiduenergia ja põhitoidainete kogused, arvestades, et riis annab olulises koguses toiduenergiat.

Valmistamise lühikirjelduses ei olnud Vaidlustajal märgitud *pesemine*, kui pruuni riisi pesemisel on nii oluline roll, tulnuks Vaidlustajal see menüüsse, valmistamise lühikirjeldusse, kirja panna. Toidutehnoloogia mõttes kasutatakse retseptis ka paisuvett ja tulnuks lisaks märkida ka riisi paisumiseks (paisumisvesi) vajalik vee kogus. Ehk siis kui toorainete arvestuslik netokaal retseptis oli 267 grammi ja valmistoidu kaal lapse kohta 250 grammi, siis need numbrid ei vasta tegelikkusele. Kuna retsepti ei ole arvestatud riisi paisuvett, siis muudab see asjaolu valmistoidu koguse valeks. Riisi paisumiseks vajalik paisuveekogus on *ca* 2-3 korda toidus kasutatavast vee kogusest. Paisuvee arvelt tõuseb ka toidus kasutatava riisi kogus, sest riis paisub kuumtöötamise tulemusel vähemalt 2-3 korda. Näiteks 8,7 grammi riisi kasutamise puhul portsjonis, kus paisuvett oleks lisatud 3 korda rohkem, kui riisi (26,1 grammi), tulnuks valmisportsjoni kaal (267 grammi + 26,1 grammi) 293,10 grammi lapse kohta, mitte 250 grammi. Samuti oleks supis olnud silmnähtavalt rohkem riisi, kui komisjoniliikmed supitirinas tuvastasid: 8,7 grammi riisi kolmekordseks paisumise korral oleks olnud 26,1 grammi ja seda on rohkem kui paar tera, mis komisjoniliikmed supis tuvastasid. Seega kokkuvõttes kui vaadata serveeritava portsjoni kaalu lapse kohta, nähtub, et

vaidlustaja ei planeerinudki kasutada supi valmistamisel riisi retseptis toodud kogust, sest supi valmisportsjoni kaalus ei ole paisunud riisi kaalu arvestatud.

Kui erinevused toiduaine bruto- ja netokaalu vahel on tingitud tooraine eeltöötlustest ning need erinevused kajastuvad kalkulasioonikaardil toorainete bruto- ja netokaalu lahtrites, nagu väidab vaidlustaja, tekib küsimus, kus ja kuidas väljendub toiduainete koguse muutumine kuumtöötlemisel? Erialakirjanduse kohaselt roa valmistamiseks kasutatud toorainete netokogused summeeritakse. Saadud kogust käsitletakse kui tooraine kogust, mis läheb kuumtöötlustele. Kui suur on kuumtöötlusel tekkiv kuumtöötluskadu, sõltub toorainest, valitud kuumtöötluste liigust ja selle kestusest. Kuumtöötlusel tekkiv kadu on oma olemuselt toorainest välja aurutatav vesi /vedelik – mida kauem toitu kuumutatakse, seda suurem on aurustunud vee hulk ning seda suurem on ka roa kuumtöötluskadu. Kui enamike toorainete puhul räägitakse kuumtöötluskaost, siis nt teraviljad ja pastatooted on sellised, mille puhul tuleb rääkida juurdekeedust. Juurdekeet avaldub selles, et teraviljad (nt kruubid) ja pastatooted imavad keetmisel või hautamisel endasse vedelikku (vastupidine protsess toorainest vee aurustumisele), (viide: S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits *Toitlustuse alused*, 2008 lk 62.)

Kui pakkuja oleks lisanud riisi retseptile vastava koguse ja riis oli üle keedetud ja lagunes, oleks pidanud supis vedeliku kogus olulisel määral langema, so supp oleks tekstuurilt olnud paks ja ilmselt enam ka mitte supp, vaid pigem pajaroog ning sellisel juhul oleks hankija vähendanud punkte tekstuuri osas ja lõpptulemust see ei muudaks. Kuid komisjon leidis antud olukorras, et kuna kahte toorainet ei olnud lubatud koguses serveeritud supitirinas näha, alandati punkt vastavuse alalõigis.

5.3.6. Komisjon on andnud hinnangu, et menüüs kirjas olev dessert *jogurti kamavaht värskete vaarikatega* oli pigem kreem kui vaht.

Vaidlustaja väitel on tegemist desserdi *mousse* meetodil valmistamisega. Hankija hinnangul ei ole Vaidlustaja väited toidutehnoloogia mõistes korrektsed. Prantsusekeelne sõna *mousse* tähendab vahtu, mis omakorda tähendab iga rooga, magusat või soolast, mis on õhuline ning mille põhjaks on valitud toorainest püree ning millesse on segatud vahustatud munavalged või vahustatud rõõsk koor. Vajadusel muudetakse *mousse* želatiiniga tugevamaks. Kui näiteks kasutatud puuviljapüree on liiga vedel, siis tihendatakse seda želatiiniga. Või kui *mousse* tuleb hoida serveerimiseni külmikus, siis kasutatakse vahu stabiliseerimiseks želatiini (viide: S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi, *Kulinaaria*, 2011, lk 210).

Vedelate koostisosade kasutamise puhul vahus (*mousse* meetodil) eeldatakse ka želatiini kasutamist, millega *mousse* tugevamaks muudetakse, et säiliks *mousse* (vahule) omane vahune tekstuur.

Hankija ei nõustu Vaidlustaja väitega, et kui retsept sisaldas vahukoort, mis vahustati, on tulemuseks automaatselt vaht. Küsimus on hoopis laiem - millises osakaalus mingit toorainet kasutatakse ning kas see kooslus kokku annab tulemuseks vahu. Mõistagi ei ole iga suvalise osakaalude kombinatsiooni tulem sama. Näiteks, kui tegemist oleks desserdiga „kohupiima-jogurtikreem“, siis olenevalt sellest, millises osakaalus ja millise rasvasisaldusega tooteid kasutatakse, sõltub, kui tugev või vedel kohupiima-jogurtikreem saadakse. Seega nii tooraine kvaliteet (antud juhul rasvasisaldus) kui ka osakaal retseptis on määrava tähtsusega. Isegi

tootjate lõikes võivad erineva rasvasisaldusega tooted olla erineva konsistentsi ehk tekstuuriga. Millised kombinatsioonid kõige paremini omavahel koos toimivad ja soovitud tulemuse annavad, selguvad järele katsetades. Samas mingil juhul ei saa vaadata mööda asjaolust, et vedelad koostisosad vedeldavad ja tahkemed koostisosad paksendavad toidu tekstuuri.

Vaidlustaja väited (*kreemide kulinaarse liigituse kohaselt koosneb kreem kolmest osast: munast, koorest/piimast ja suhkrust, kreemid on alati kuumutatud, toidutehnoloogiliselt on kreemi valmistamine erinevate koostisosade ühendamise ühtlaseks ja kreemjaks segu*) on hariduslikust aspektist tõendamatud, definitsioon on võetud netileheküljelt, mille sisus esinevad erialaspetsiifilised mõisted pole alati üheselt mõistetavad - <https://nami-nami.ee/sonastik/sona/2476/kondiitrikreem>) See võib olla kasutusel kokanduses mingite kindlate kreemide kasutamisel nt soolaste toitade puhul, aga mitte kondiitritoode (magustoitude) puhul.

Kondiitri õppematerjalidest nähtub kreemide tehnoloogia osas, et kreem ja täidis/võie (nt Lemon Curd) on erinevate pagar-kondiitritele mõeldud kirjandusallikate põhjal sarnase tähendusega, kuid kindlasti mitte üheselt mõistetavad.

Seetõttu ei ole pädev Vaidlustaja väide, et kreemid on *alati kuumutatud* ning et *kreem koosneb kolmest osast: munast, koorest/piimast ja suhkrust*. Erialakirjandusest nähtuvalt jaotuvad kreemid põhikoostisosade järgi: võikreemid; munavalgekreemid ehk beseekreemid; rõõsa- ja hapukoorekreemid; keedukreemid

(*leitav: <https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritelelk>. 6)*)

Nimetatud allikas on VOCO õppematerjal ja seda ei ole lubatud kasutada ärilistel eesmärkidel.

Nii nagu kreemide koostisosad, on ka nende valmistamismeetodid erinevad. Kuna vaidlusalune küsimus puudutab desserti, mis on kondiitritoode, on asjakohane lähtuda kreemide jaotusest kondiitri eriala valguses. Hankija ei saa nõustuda Vaidlustaja väitega, et kreemid on alati kuumutatud. Keedukreemi tõepoolest kuumutatakse, samuti *moussekreeme*. Enamus kondiitrikreemid valmistatakse erinevaid tehnoloogiaid arvesse võttes ja mitte alati kuumutades. Samuti ei pea kreemide koostisosas alati olema muna, koor/piim ja suhkur, nagu väidab Vaidlustaja. Vastuoluline on Vaidlustaja väide, et tema poolt pakutud jogurti-kamavaht on valmistatud *mousse* meetodil, kuna esiteks ei ole ta märkinud valmistamise lühikirjeldusse kuumutamine ning teiseks jääb arusaamatuks, millist osa Vaidlustaja kuumutas enne, kui *mousse* meetodile omaselt vahustatud vahukoore sellele lisas.

Vahuks saab nimetada toodet, mis näeb välja nagu vaht ning on tekstuurilt vahule omaste tunnustega (kohev, õhuline). Samuti võib öelda maitse kohta. Kasutades organoleptilisi omadusi ehk meeltajutavaid omadusi, saab muu hulgas hinnata toidu omadusi, nagu maitse, värvus, lõhn, väljanägemine. Seega komisjoni liikmete hinnang „*Vaht oli hästi pehme, pigem kreemjas*“ on õigustatud, sest komisjoni liikmed kasutasid organoleptilisi omadusi ning selle tulemusena nii visuaalsel vaatlusel (väljanägemine) kui ka maitse osas oli nende tähelepanek sarnane – vahule omane kohevus pakutud desserdil puudus.

Kui vaht kaotab kohevuse, muutub ta kreemjaks. Jääb vahustatud pehme tekstuur, kuid kohevus kaob, mistõttu ta näeb välja ja ka maitseb pigem nagu kreem. https://et.wikipedia.org/wiki/Organoleptilised_omadused. Rõõsa- ja hapukoorekreemide püsivuse saavutamiseks lisatakse kreemile tarrendainet/paksendajat, nt želatiini, agar-agarit,

vahukoore stabilisaatorit jms (<https://ekoolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele>, lk. 49.)

Asjaolu, et Vaidlustaja nimetab toidu pealkirjaks *vahu* ei tähenda, et lõpptulemus (dessert) oleks vaht, kui vaadata toidu retsepti ja toidu valmistamisviisi kirjeldust ning Vaidlustaja selgitusi. Vaidlustaja poolt koostatud retseptist nähtub, et jogurti osakaal võrreldes rõõsa koorega on küllaltki suur. Kui isegi nii väike kogus vahukoort vahustada, lisada sellele 3,7 korda rohkem lahjat (küllaltki vedelat) maitsestatamata jogurtit, siis see kahaneb vahu struktuuri koheselt. Vastupidiste proportsioonide puhul ja lisades ka želatiinilahust, saavutaks Vaidlustaja suure tõenäosusega sellise tulemuse, mida ta menüüs pealkirja all oli mõelnud ehk jogurti – kamavahu.

Antud juhul, oli retseptis maitsestatamata ja väga lahja (vaid 0,1% rasvasisaldusega) jogurt, mis on ka oma olemuselt seetõttu vedelam, et selle rasvasisaldus on niivõrd madal, osakaal pea 4 korda suurem, kui vahukoorel. Kuigi oli lisatud ka vähesel määral rukkikama (12 grammi portsjoni kohta), ei olnud see maitsestatamata jogurti ja vahukoore osakaalu arvestades piisav, et tekiks tugev vahu tekstuuri toetav kooslus. Kui kasutada tavalist naturaalselt vahukoort, kaotab see oma tekstuuri võrdlemisi kiiresti, mistõttu kasutatakse erinevate kondiitritoodete valmistamisel, kus eesmärk on hoida vahust tekstuuri, kas taimset vahukoort, mis aitab paremini tekstuuri hoida, või lisatakse tavalisele vahukoorele (antud juhul vahukoore ja vedela lahja jogurti segule) tarrendavat ainet, nagu agar-agar, želatiin vms. Ükskõik, kui hästi on vahukoore vahustatud, segades sellele vedelat väherasvast jogurtit, pärsib see vahule iseloomulikud omadused ning vedeldab vahtu. Seetõttu nägigi vaht välja pigem nagu kreem (jogurti-kamakreem).

Seega Hankija viited desserdi puuduste (mittevastavuse) kohta on korrektsed ja põhinevad vastava valdkonna spetsialistide hinnangule. Antud hanke komisjonis on mitmed eriala spetsialistid: V kategooria kokk ja toitumisterapeut, IV kategooria pagar-kondiiter, VOCO (endine Kutsehariduskeskus, kus õpetatakse kondiitri ja koka eriala) toidutehnoloog ning toitumisharidusega inimesed, kes ei lähtu oma töös rahvakirjandusest, blogidest vmt, vaid erialasest kirjandusest ja õppematerjalidest.

5.3.7. Hankija on hindamislehel õigesti märkinud, et pakkuja ei pakkunud menüüs esitletud värsked vaarikaid, vaid külmutatud ja ülessulatatud vaarikaid, kus olid veel jääkristallid sees, mistõttu ei vastanud ka vaarikad menüüs lubatule (mittevastavus).

6. Kolmas isik, **LunchTime & Catering OÜ**, vaidleb vaidlustusele vastu.

6.1. Kolmas isik leiab, et Hankija ei ole kohelnud pakkujaid ebavõrdselt, vaid on lähtunud riigihanke alusdokumentidest, sh tehnilisest kirjeldusest.

Kolmas isik leiab, et komisjon on andnud oma punktid tuginedes riigihanke alusdokumentidele.

Vaidlustaja väidet, et Hankija on omistanud Vaidlustaja pakkumusele õigusvastaselt vähem punkte, ei oska Kolmas isik kommenteerida.

6.2. Kolmanda isiku pakkumuses esitatud menüü on ärisaladuseks, kuna selle väljatöötamiseks on panustatud väga palju. Nimelt, otsitud välja parima kvaliteediga tooraine tarnijaid, haritud ja koolitatud välja personali, tehtud ümber oma varasemaid retsepte, et viidud neid ideaalse maitсени. Samuti kasutab Kolmas isik tasulist programmi „ANC

Konsult“, mis on spetsiaalselt välja töötatud toidlustusasutuste toidu kvaliteedi tõstmiseks. Menüüd on koostatud iseseisvalt, tuginedes oma pikaajalisele kogemusele ja oskustele, mistõttu sellisel menüül, ehk toitade järjestamisel, on väärtust.

Seega Kolmas isik ei luba Hankijal esitada Vaidlustajale menüüd, kindlasti mitte enne hankelepingu allkirjastamist ja jõustumist ning menüü avalikustamist ELIIS keskkonnas. Vastasel juhul Vaidlustajal (konkurendil) tekib võimalus kasutada rikkalikku menüüd enda otstarbel. Antud menüü on tehtud selle riigihanke raames ja on unikaalne. Tegemist on Kolmanda isiku oskusteabega.

VAIDLUSTUSKOMISJONI PÕHJENDUSED

7. Vaidlustaja on vaidlustanud hanke osas 1 Kolmanda isiku pakkumuse vastavaks tunnistamise otsuse põhjendustel, et Hankija võimaldas Kolmandal isikul pakkumust pärast selle esitamist kohandada nii, et Kolmas isik sai sellest eelise ja tema pakkumus sai sellest tulenevalt hindamisel lisapunkte, Vaidlustajale sellisel viisil pakkumuse kohandamise õigust ei antud.

28.11.2024 esitatud täiendavates seisukohtades esitas Vaidlustaja taotluse, et vaidlustuskomisjon kontrolliks seda, kas Kolmanda isiku pakkumuses on täidetud sotsiaalministri 15.01.2008 määruses nr 8 „Tervisekaitse nõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ kehtestatud nõuded. Sellest taotlusest järeldub, et Vaidlustaja soovib vaidlustada ka Kolmanda isiku pakkumuse vastavust viidatud määrusele. Sellisele asjaolule ei ole Vaidlustaja tuginenud esitatud vaidlustuses, uute asjaolude esitamisel tuleb kontrollida nende RHS § 191 lg 1 kohast tähtaegsust.

Vaidlustuskomisjon teatas 25.11.2024 kirjaga nr 12.2-10/226 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 28.11.2024 ja neile vastamiseks 03.12.2024.

RHS § 191 lg 1 nõuab, et *uusi asjaolusid või taotlusi sisaldavad dokumendid peavad olema vaidlustuskomisjonile laekunud hiljemalt kaks tööpäeva enne istungi toimumiseks määratud päeva või kirjalikus menetluses vaidlustuskomisjoni määratud täiendavate selgituste ja dokumentide esitamise tähtpäeva.*

Vaidlustuskomisjon oli määranud täiendavate selgituste ja dokumentide esitamise tähtpäevaks 28.11.2024. Seega RHS § 191 lg 1 kohane uusi asjaolusid sisaldavate dokumentide esitamise tähtaeg saabus 25.11.2024. Vaidlustuskomisjon mõõnab, et see tähtaeg oli lühike, kuid vaidlustusmenetluse tähtajad RHS-is on läbivalt pingelised ega ole mõeldud kaitsma üksnes Vaidlustaja õigusi menetluses, vaid ka Hankijal ja Kolmandal isikul peab olema võimalus ennast Vaidlustaja (uute)väidete vastu kaitsta (uute taotluste ja asjaolude osas algab menetlus sisuliselt otsast peale). Seega Vaidlustaja 28.11.2023 esitatud uued asjaolud Kolmanda isiku pakkumuse mittevastavuse kohta on esitatud hilinemisega ja tuleb jätta tähelepanuta.

7.1. RHAD p 7.2. kohaselt *kuni viie (viis kaasarvatud) puudusega pakkumust ei lükata tagasi, vaid antakse üks võimalus puudus(ed) parandada (esitada kohandatud pakkumus). Sellisel juhul võib hankija pidada pakkumuse üle läbirääkimisi RHAD p 12 kohaselt. Kui pakkuja esitab läbirääkimiste käigus kohandatud pakkumuse (st likvideerib hanke alusdokumentidele*

mittevastavused (puudused)) tunnistatakse pakkumus vastavaks. Kui pakkuja ei likvideeri läbirääkimiste käigus kohandatud pakkumuses puudusi või esitab läbirääkimiste käigus uue(te) puudus(te)ga kohandatud pakkumuse, lükatakse pakkumus tagasi.

RHAD p 12.1. kohaselt hankijal on õigus pidada pakkujatega läbirääkimisi eesmärgiga leida hankija jaoks sobivaim hanke tulemus. Läbirääkimised võivad hõlmata hankija poolt esitatud lepingu tingimusi, sh lepingu objekti kirjeldust, läbirääkimisi võib pidada kuni viie puudusega (viis kaasaarvatud) pakkumuse korral, RHAD punkti 7.2. juhul. Läbirääkimiste käigus võib hankija anda pakkujatele võimaluse täpsustada ja vajadusel täiendada oma pakkumust. Peale pakkumuste kohandamist kontrollib hankija uuesti pakkumuste vastavust.

28.10.2024 „Vastavusotsuse“ lisast 2 tuleneb, et Hankija on tuvastanud Kolmanda isiku pakkumuses kaks puudust:

1. Hankedokumendi punktis 6.4 on sätestatud, et menüü koostamisel tuli muuhulgas lähtuda hanke alusdokumentidest sh lisas 1 sätestatud tehnilisest kirjeldusest. Tehnilise kirjelduse kohaselt tuleb prae kõrvale lisaks pakkuda eraldi salatikomponente (erinevaid leht-, õisik- ja viliköögivilju ning juur- ja kaunvilju) vähemalt 60 grammi (neto) söimerühmadele ning vähemalt 80 grammi (neto) aiarühmadele lapse kohta. Segusalateid mitte pakkuda. Salatikastmed, sh külmpressitud oliiviõli, serveerida eraldi.

Pakkuja Lunch Time ja Catering OÜ pakkumuses on 1 nädala esmaspäeval pakutud salatikomponentide hulgas ka punaseid sõstraid, mis:

esiteks ei ole köögiviljad, vaid marjad;

teiseks jääb koguseliselt puudu prae kõrvale soovitud erinevatest leht-, õisik- ja viliköögiviljadest ning juur- ja kaunviljadest, mis tulnuks salatikomponentidena pakkuda. Nõutud kogus oli 80 grammi netto aiarühma lapse kohta. Eeltoodust tulenevalt on täitmata tehnilise kirjelduse vastav nõue. Kui punased sõstrad asendada sobiva alternatiiviga samas koguses (10 grammi netto) on nõue täidetud.

2. Hankedokumendi punkti 6.5 kohaselt pidi pakkuja kinnitama muuhulgas hankeosa, millele pakkumus on esitatud (hankeosa I Tartu Maarjamõisa Lasteaed/Tartu Lasteaed Meelespea, hankeosa II Tartu Lasteaed Naerumaa, hankeosa III Tartu Lasteaed Kröll), mistõttu jätab loendisse vaid nende lasteaedade nimes, millele pakkumuse esitab.

Pakkuja pidi vastava kinnituse andma vormil 2.

Pakkuja on esitanud pakkumuse hankeosadele I ja III, kuid jätnud vormil 2 kinnituse, mille kohaselt on ta kinnitanud pakkumuse esitamist kõigile kolmele hankeosale. Eeltoodu alusel ei ole täidetud hankedokumendi punkti 6.5 nõue kuna ei ole jäetud loendisse vaid nende lasteaedade nimes, millele pakkumus on esitatud.

Hankija on selles olukorras rakendanud RHAD p-te 7.2. ja 12.1. 30.10.2024 on Kolmas isik esitanud kohandatud pakkumuse, kus Hankija tuvastatud puudused on kõrvaldatud:

- 1) Kolmas isik asendas salatikomponentidena algselt pakutud punased sõstrad jääsalatiga;
- 2) Kolmas isik kinnitas, et on valmis RHAD-is esitatud nõuetele vastavat toitlustusteenust pakkuma Tartu Maarjamõisa Lasteaias, Tartu Lasteaias Meelespea ja Tartu Lasteaias Kröll, st Kolmas isik eemaldas loetelust Tartu Lasteaia Naerumaa nime, kuna Kolmas isik nimetatud lasteaiale pakkumust ei esitanud.

Vaidlustuskomisjon on seisukohal, et Hankija otsus pärast kohandamist tunnistada Kolmanda isiku pakkumus vastavaks, on kooskõlas RHAD-ga.

7.2. Vaidlustuskomisjon ei ole tuvastanud pakkujate ebavõrdset kohtlemist selles, et Hankija andis Kolmandale isikule õiguse esitada kohandatud (puudusteta) pakkumus.

Vaidlust ei saa olla selles, et ka Vaidlustajale on antud võimalus oma pakkumust kohandada, (kuigi Vaidlustaja pakkumuses puudusi ei olnud). Vaidlustaja oma pakkumust kohandada ei soovinud.

Võrdse kohtlemise põhimõtte kohaselt käsitletakse ühetaoliselt kõiki isikuid ühtedes ja samades oludes ja ühetaoline kohtlemine peab olema tagatud ühesuguste asjaolude korral. Hankija ongi kohelnud pakkujaid võrdselt – andnud nii Vaidlustajale kui ka Kolmandale isikule õiguse pakkumusi kohandada. Asjaolu, et Kolmas isik kohandamise käigus täpsustas vormi 2 ja kinnitas seda, mis lasteaedadele ta pakkumuse on esitanud, ei tähenda pakkujate ebavõrdset kohtlemist. Selline kohandamine on kooskõlas RHAD-ga.

Vaidlustuskomisjon nõustub Hankijaga, et punaste sõstarde asendamine ei mõjutanud pakkumuse hindamist. RHAD p 8.1.5 kohaselt kui menüüs on pakutud rohkem kui kaks salatikomponenti, valitakse igal praepäeval salatikomponentide valikust välja kaks põhitoorainet pakkuja kasuks. Kolmas isik oleks ka ilma punaste sõstarde või selle asenduskomponendita (jääsalatita) saanud maksimaalsed punktid, sest igal päeval oli tagatud vähemalt kaks erinevat salatikomponenti.

8. Vaidlustaja pakkumus sai hindamisel 91,08 punkti, Kolmanda isiku pakkumus 93,65 punkti.

Vaidlustaja on vaidlustanud Kolmanda isiku pakkumuse edukaks tunnistamise otsuse põhjendustel, et:

- 1) Vaidlustaja pakkumus ei saanud õigesti hindepunkte hindamiskriteeriumi nr 1 eest (toidu degusteerimine);
- 2) Hankija hindas Vaidlustaja pakkumust ebaõigesti hindamiskriteeriumi nr 3 osas (II nädala hommikusöögi, lõunasöögi ja õhtuote osas).

Samuti leiab Vaidlustaja, et Kolmanda isiku pakkumusest nähtub üks hindamise viga - II nädala menüüs on toit mulgipuder hindamisel määratletud lisandina, kuigi Hankija on RHAD p-is 8.1.4 selgelt öelnud, et mulgipuder loetakse põhitooiduks.

8.1. Pakkumuses tuli esitada kahe nädala menüü.

RHAD p-is 8 on toodud pakkumuste hindamise alused.

Vaidluse lahendamisel on olulised järgmised alakriteeriumid:

„8.1.1. lasteaias pakutav toit, mida degusteeritakse (kokku võimalik saada maksimaalselt 40 punkti) ning mille raames hinnatakse:

- toidu maitset ja lõhna (maksimaalne punktide arv 10);
- toidu tekstuuri (maksimaalne punktide arv 10);
- pakutava toidu vastavust menüüle: põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook (maksimaalne punktide arv 10);
- toidu välimust (maksimaalne punktide arv 10);

Hankijal on õigus valida lõunaks pakutav toidukord pakkuja esitatud pakkumusest, mida pakkuja kohustub degusteerimiseks hankijale pakkuma ühes pakkuja poolt valitud lasteaias. Pakutav toit peab olema valmistatud kõigile lastele, kellele sel päeval toit on tellitud.

Pakkuja peab tagama sel päeval lisaks tavapärasele lastele tellitud portsjonitele vähemalt 5 lisaportsjonit sama toitu. Hankija teavitab pakkujat vähemalt 5 tööpäeva ette eRHR keskkonnas, millise toidu pakkuja peab valmistama ning milline on orienteeruv komisjoniliikmete arv degusteerimisel.

Kui pakkuja ei paku käesoleval ajal üheski Tartu lasteaias toitlustusteenust, tuleb pakkujal tagada eelistatult Tartus või Tartu lähiumbruses lõunaks pakutav toidukord esitatud pakkumusest, degusteerimiseks hankijale. Pakutav toit peab olema valmistatud ca 50 inimesele.

Toitu hindavad komisjoniliikmed. Hindamisel eemaldatakse komisjoni poolt antud kõige kõrgem ning kõige madalam antud punkt ning seejärel järelejäänud liikmete punktid liidetakse ja saadakse punktide keskmine. Näiteks kui komisjonis on 5 liiget, kes on andnud järgmised punktid: 5, 4, 4, 4 ja 4, siis eemaldatakse 5 ja 4 ning järelejäänud punktide keskmine saadakse järgmiselt: $3 \times 4 \text{ punkti} = 12 : 3 = 4 \text{ punkti}$.

Komisjoniliikmed saavad alandada punkte kas poole või terve punkti kaupa.

Kõik toidu valmistamisel kasutatud, kuid ilma koostisosadeta esitletud toiduosa, loetakse poolfabrikaatideks (nt teriyaki-kaste, sinep magus, majonees jt).

[---]

8.1.3. menüü mitmekülsus põhitooraine osas toidukordade lõikes kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü, ühe toidukorra lõikes 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü – 0 p, vahelduv menüü, ühe toidukorra lõikes 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, mitmekülgne menüü, ühe toidukorra lõikes iga päev erinevad põhitoorained – 8 p, väga mitmekülgne menüü, iga toidukorra ja sama päeva lõikes erinevast põhitoorainest – 10 p).

Hinnatakse igal toidukorral (hommikusöök, lõunasöök ja õhtuõde) pakutava tooraine mitmekülsust kahe nädala keskmisena.

Maksimumpunktid saab pakkuja juhul, kui lisaks iga päev ühe toidukorra lõikes erinevale põhitoorainele on tagatud ka sama päeva toidukordade lõikes erinevast põhitoorainest toiduvalik.

Põhitoorainena arvestame liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja (näiteks kui on tegemist lihavaba päevaga ning sel päeval on pakutud liha asemel lääts-porgandikotletti, siis sõltuvalt köögi- ja kaunvilja kogusest selgub, kas põhitooraineks on köögi- või kaunvili). Supi puhul arvestame põhitooraineks liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja. Kui retseptis on kasutatud mõlemat põhitoorainet 50% ja 50% (nt liha ja köögivilja), loetakse neist üks põhitooraine pakkuja kasuks.

Toidus esinev erinevat värvi, kuid sama nimetusega tooraine loetakse samaks põhitooraineks (nt erinevad oad, erinevad läätsed, erinevat värvi paprika, erinevad kapsad loetakse kokku vastavalt oad, läätsed, paprika, kapsas) jms. Toiduks kasutatud ühe looma või linnu erinevad osad loetakse kokku sama looma või linnu lihaks, näiteks searaguu ja sea abaliha loetakse sealihaks või kanafilee ja kana kintsuliha loetakse kanalihaks vms.

Kui menüüs pakutakse näiteks piimasuppi makaronidega, siis loetakse põhitooraineks teraviljatoode makaron olenemata piimakogusest supis.

8.1.4. menüü mitmekülsus praepäevadel (lõunasöögina) sooja lisandi osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik – 1 põhitoorainest – 0 p, vahelduv sooja lisandi valik, 2 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal praepäeval erinevast põhitoorainest soe lisand 10 p).

Keedetud kartul ja kartulipuder või –püree loetakse üheks samaks soojaks lisandiks.

Mulgiputru käsitletakse eraldi põhitoiduna.

Kui sooja lisandi algtooraine on sama, siis mitmekülgsuse eest punkte ei anta. Näiteks bulgur, kuskuss, pasta, speltakruup puhul loetakse põhitooraineks nisu.

Juhul, kui tegemist on sellise nädalaga, kus nädalas on kaks praepäeva ja nendel praepäevadel on soe lisand erinev, antakse pakkujale maksimaalsed 10 punkti.

[---]

8.2. RHAD p-i 8.1.4. kohaselt käsitletakse mulgiputru eraldi põhitoiduna, kuid RHAD-s pole käsitletud sellist olukorda, kus on pakutud mulgiputru koos mõne teise põhitoiduga.

Kolmas isik on pakkunud II nädala kolmapäeval sea-veisehakklihast pikkpoissi zukiiniga, mille juurde on pakutud sooja lisandina mulgiputru. Hankija komisjon on leidnud, et kuna ei pakutud toidukorrana ainult mulgiputru, vaid juurde pakuti ka pikkpoiss, ei ole õige mulgiputru põhitoiduks lugeda.

Vaidlustuskomisjon nõustub Hankijaga, et mulgiputru ei saanud jätta hindamisel arvestamata. Isegi siis, kui mulgipudru oleks loetud põhitoiduks ja mitte soojaks lisandiks, oleks täidetud sooja lisandi osas 10 punkti ehk maksimumpunktide saamise eeldus (igal praepäeval oli erinevast põhitoorainest soe lisand (bulgur ja toortatar)). Ja siis, kui oleks mulgiputru loetud põhitoiduks ja pikkpoissi soojaks lisandiks, ei oleks Hankija komisjoni antud punktid saanud olla teistsugused.

8.3. Pakutava toidu vastavus menüüle: põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook (maksimaalne punktide arv 10)

Lisa 1 „Tartu Maarjamõisa Lasteaed ja Tartu Lasteaed Meelespea hindamisleht“ (edaspidi Hindamisleht) kohaselt sai Vaidlustaja pakkumus 9 punkti (72,5 punkti 8-lt hindajalt, millest eemaldati üks maksimum hinne 9,5 ja miinimum hinne 9 so $54 : 6 = 9$ punkti).

Hindamislehel on järgmine põhjendus:

„Menüüs esitletud toiduvalik:

Lõhe-köögiviljasupp pruuni riisi ja maitserohelisega (K)

Jogurti-kamavaht värskete vaarikatega

Rukkileib täistera

Munavõi ürtidega

PRIA mahe piim, R 4.0-4.5%

Viinamarjad

Lasteaias degusteerimise päeval pakutud: komisjoniliikmetele serveeriti lõhe – köögiviljasupp kartuli, porgandi ja maitserohelisega. Riis supis tuvastati, kuid selle osakaal oli minimaalne. Supi koostises otsiti ka porrulauku, mis pakkumuses esitatud retseptis oli kuvatud, viimaks leiti mõned üksikud ribad. Kõigi komisjoniliikmete kaussidesse see ei jõudnud. Supis domineerisid kartul ja porgand.

Jogurti kamavaht serveeriti vaarikatega, mis olid külmutatud ja sulatatud. Vaht oli hästi pehme, pigem kreemjas.

Lauale olid serveeritud ka rukkileib, munavõi ürtidega, piim ning viinamarjad.“

8.3.1. Vaidlust ei saa olla selles, et toidu degusteerimise hindamiskriteerium on olemuselt subjektiivne.

Hankijal on ulatuslik kaalutusõigus asjaolude osas, mida tuleb pakkumuste hindamisel arvesse võtta. Kui hankijal on lai kaalutusõigus, on tal kohustus põhjendada oma otsuseid piisavalt ja üksnes põhjenduste kaudu saab vaidlustuskomisjon kontrollida, kas faktilised ja õiguslikud asjaolud, millest kaalutusõiguse teostamine sõltub, on täidetud.

Vaidlustaja pakkumusele selle alakriteeriumi alusel antud punktid on kontrollitavad Hindamislehel toodud põhjenduste ja Hankija vaidlustusmenetluses esitatud täiendavate selgituste kaudu.

8.3.2. Hankija komisjoni liikmed hindasid degusteerimisel pakutud toidu vastavust menüüle. Hindamislehel toodud põhjendused on üheselt arusaadavad.

Pakutava toidu vastavust menüüle said komisjoni liikmed tuvastada lähtuvalt esitatud retseptidest.

Komisjoni liikmed on degusteerimiseks esitatud supile (lõhe-köögiviljasupp pruuni riisi ja maitserohelisega) ette heitnud vähese riisi ja porrulaugu hulka (retsepti järgi on ette nähtud suuremad kogused). Magustoiduna degusteeritud jogurti-kamavahule värskete vaarikatega on komisjoni liikmed ette heitnud, et tegemist oli pigem kreemiga ja kasutatud vaarikad olid külmutatud.

Vaidlustaja nende etteheidetega ei nõustu - suppi serveeriti komisjoni liikmetele valesti, tegemist on vahu, mitte kreemiga, külmutatud vaarikas on värske vaarikas.

8.3.3. Degusteerimisel osales 8 komisjon liiget. Iga komisjoni liige andis punkte. Hindamislehe järgi ei andnud üksi komisjoni liige Vaidlustaja pakutud toidu vastasuse eest menüüle 10-t punkti. Seega andsid komisjoni liikmed alla 10 punkti just lähtudes Hindamislehel toodud põhjendustest.

Vaidlustuskomisjon leiab, et kõik asjaolud viitavad sellele, et Hankija komisjoni liikmed tuvastasid Hindamislehel toodud puudused.

Degusteerimisel serveeriti viis portsjonit suppi. Lähtudes Vaidlustaja retseptist (pruuni riisi ja porrulaugu netokaal) ja sellest, et kuumtöötlemisel riis paisub, oleks pruuni riisi pidanud supi tirinas olema 90-130 grammi ja porrulauku 50 grammi. Vaidlustuskomisjoni arvates on tegemist kogustega, mis pidid komisjoni liikmetele olema enam-vähem tuvastatavad nii supitirinas, kui ka komisjoni liikmete kaussidest. Vähemalt mõne komisjoni liikme taldrikusse pidi jõudma õige kogus riisi ja porrulauku, kuid antud punktid näitavad, et ei jõudnud.

Kui komisjoni liikmed retseptile vastavaid koguseid ei tuvastanud, siis on tegemist menüüle mittevastavusega.

Kui lähtuda jogurti-kamavahule värskete vaarikatega retseptis toodud maitsestamata jogurti ja vahukoore osakaalust, siis ei saanud ka vähesel määral lisatud rukkikamaga tekkida vaht, mistõttu Hankija komisjoni liikmed said järeldada, et esitatud jogurti-kamavaht on pehme ja

näeb välja nagu kreem.

Vaidlustaja oli andnud teada, et menüüs on värsked vaarikad. Vaidlustuskomisjon nõustub Hankijaga, et degusteerimisel ei pakutud värskeid vaarikaid, õige oleks menüüs olnud märkida, et pakutatakse külmutatud vaarikaid. Seega on Hankija komisjon õigesti tuvastanud ka selles osas menüüle mittevastavuse.

8.3.4. Vaidlustuskomisjon on seisukohal, et Hankija komisjon on degusteerimisel õigesti tuvastanud Vaidlustaja pakutud toidu mittevastavused menüüle ja sellest tulenevalt andnud Vaidlustaja pakkumusele õigesti 9 punkti.

8.4. Menüü mitmekülgsus põhitooraine osas toidukordade lõikes kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü, ühe toidukorra lõikes 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü – 0 p, vahelduv menüü, ühe toidukorra lõikes 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, mitmekülgne menüü, ühe toidukorra lõikes iga päev erinevad põhitoorained – 8 p, väga mitmekülgne menüü, iga toidukorra ja sama päeva lõikes erinevast põhitoorainest – 10 p).

Hindamislehe kohaselt sai Vaidlustaja pakkumus II nädala eest 7 punkti $(8 + 8 + 5) / 3$.

Hindamislehel on järgmine põhjendus:

„II nädala esmaspäeval ja teisipäeval on pakkuja märkinud õhtuootel põhitooraineks kõrvitsa, kuid tegelikult on teisipäeval toidus kõige enam kasutatud porgandit.

3-vilja helvestes on rukis, oder ja spelta ning 4-viljahelvestes on rukis, oder, spelta ning lisatud on kaer.

Helbed on küll enamuses sama koostisega (rukis, oder ja spelta), mistõttu suurem osa toorainest kordub, kuid hankija on öelnud hindamiskriteeriumis, et loeb sellises olukorras ühe tooraine pakkuja kasuks. Teistel päevadel sama nädala lõikes ei ole pakkuja menüüs hommikusöökidel neid tooraineid rohkem kasutanud.

Reedel on õhtuootel põhitooraineks märgitud toidukoor. Vastavalt hindamiskriteeriumile, loetakse põhitooraineks liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja. Kui menüüs pakutakse näiteks piimasuppi makaronidega, siis loetakse põhitooraineks teraviljatoode makaron olenemata piimakogusest supis.

Hankija on öelnud, mida ta põhitooraineks (liha, kala, teravilja, köögivilja või kaunvilja) loeb. Arvestuslikult järgmiseks suurima osakaaluga retseptis kasutatud tooteks on samuti piimatoode – juust (10 grammi).

Järgmiselt arvestuslikult on kõige rohkem so 9 grammi neto portsjoni kohta toidus kasutatud nisujahu. Selle tulemusena tuleb nii neljapäeval kui ka reedel põhitooraineks nisu.

II nädalal hommikusöök vastavalt hindamiskriteeriumile mitmekülgne menüü, ühe toidukorra lõikes iga päev erinevad põhitoorained – 8 punkti.

II nädalal lõunasöök vastavalt hindamiskriteeriumile mitmekülgne menüü, ühe toidukorra lõikes iga päev erinevad põhitoorained – 8 punkti.

II nädalal õhtuode vastavalt hindamiskriteeriumile vahelduv menüü, ühe toidukorra lõikes 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 punkti.“

Hindamislehel on toodud ka põhitooraineid kajastav tabel.

Vaidlus on selles, mis on II nädala reede õhtuote toidu „*Lahtine pirukas köögiviljadega*“ põhitooraineks (kui seal on paprikat 4 grammi, porgandit 5 grammi, suvikõrvitsat 4 grammi ja lillkapsast 4 grammi). Hankija on pidanud põhitooraineks nisujahu, Vaidlustaja arvates on

see aga köögiviljad.

Vaidlustuskomisjon nõustub Hankijaga, et RHAD p 8.1.3. ei anna alust piruka köögiviljade koguseid liita. RHAD p 8.1.3. kohaselt *toidus esinev erinevat värvi, kuid sama nimetusega tooraine loetakse samaks põhitooraineiks (nt erinevad oad, erinevad läätsed, erinevat värvi paprika, erinevad kapsad loetakse kokku vastavalt oad, läätsed, paprika, kapsas) jms. Toiduks kasutatud ühe looma või linnu erinevad osad loetakse kokku sama looma või linnu lihaks, näiteks searaguu ja sea abaliha loetakse sealihaks või kanafilee ja kana kintsuliha loetakse kanalihaks vm.* Seega ei saa kokku liita erinevaid köögivilju, vaid erinevat värvi kapsast, erinevat värvi paprikat ehk ühe liigilist erinevat värvi köögivilja saaks lugeda üheks köögiviljaks.

Vaidlustuskomisjon on seisukohal, et Hankija on õigesti järeldanud, et Vaidlustaja pakkumuses pole täidetud maksimum punktide saamise tingimus - neljapäeval ja reedel on õhtuooteks üks ja sama põhitooraine.

Kuna reede õhtuote põhitooraineiks on Hankija õigesti lugenud nisu, siis ei ole alust muuta antud punkte ka II nädala hommiku-ja lõunasöögi eest.

9. Eeltoodud põhjustel jäävad rahuldamata Vaidlustaja taotlused tunnistada kehtetuks Hankija hanke osas 1 tehtud otsused Kolmanda isiku pakkumuse vastavaks ja edukaks tunnistamise kohta.

10. 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.

10.1. Hankija ja Kolmas isik ei ole esitanud taotlusi kulude välja mõistmiseks.

10.2. Vaidlustaja kulud vaidlustusmenetluses jäävad Vaidlustaja enda kanda.

(allkirjastatud digitaalselt)

Ulvi Reimets