

Tehniline kirjeldus

Kaitseväelaste ja Kaitseliitlaste toitlustamine 01.11.2026-31.10.2028 Tallinnas

1. ÜLDKIRJELDUS

Seotud hanke eesmärgiks on tagada kaitseväelastele toitlustus ajavahemikus 01.11.2026-31.10.2028. Seotud hanke tulemusena sõlmitakse leping ühe partneriga, kes tagab toitlustuse vajadusel kogu perioodi vältel. Teenust osutatakse vastavalt kõikidele teenuse osutamise valdkonnaga seotud kehtestatud õigusaktidele. Hankelepingu alusel esitatakse tellimusi vastavalt vajadusele kuni 500 inimese korraga toitlustamiseks, tellija ning täitja kokkuleppel võib toitlustatavate arv olla suurem.

Täitjal on valmidus tagada E-P hommiku-, lõuna- ja õhtusöök, toidu valmistamisega täitja köögis ning valmistoidu transport. Teenusevajadusest annab tellija teada hiljemalt 5 tööpäeva enne teenuse osutamise aega, täitja ja tellija kokkuleppel võib etteavitamise aeg olla lühem. Lepingu alusel esitab tellija täitjale tellimusi, milles täpsustakse teenuse osutamise aeg, tarnekoht, toitlustavate arv ning muu teenuse osutamiseks tarvilik info. Tellimusi esitatakse vähemalt kirjalikku taasesitamist võimaldavas vormis.

Muudatustest, näiteks toitlustatavate arvu, söögiaegade, menüü ja tarnekoha osas, annab tellija teada kirjalikult taas-esitamist võimaldavas vormis, minimaalselt 12h enne toitlustamise toimumist.

Teenuse eest tasutakse vastavalt reaalset tarbitud kogustele e-arve alusel, kus on välja toodud serveeritud portsjonite arvud kuupäevade ja toidukordade lõikes ning viide tellimuse kohta. Arve esitatakse kaks korda kuus. 1-15 kuupäevade eest ja 16 – kuu lõpp.

1.1 Toitlustavate arv:

Lepingu alusel on tellijal õigus esitada tellimusi kuni lepingu kehtivuse lõpuni. Hetkel teadaolevalt antud perioodil on vaja toitlustust järgnevates asukohtades:

- Toitlustus on vaja tagada Mäepealse 2, Tallinn – Lõunasöök E-R sööjate arv 50 inimest
- Presidendi kantselei liputoimkonna ajateenijad. Õhtusöök E-P 15 inimest, nädalavahetustel hommiku- ja lõunasöök 7 inimest. Vajadusel hommiku- ja lõunasöök E-R 7 inimest.
- Kaitseväe Tervisekeskuses viibivad ajateenijad E-P hommiku, lõuna ja õhtusöök. Vajalik arvestada eri dieetidega (operatsiooni järgsed patsiendid, uuringutele minevad patsiendid) Menüüs võib teha muudatusi vastavalt eri dieetidele ning eelneval kokkuleppel tellijaga, aga muudatuste hind ei või ületada pakkumuses esitatud toidukorra hinda.
- Kaitseliidu õppused Tallinna piires ja Harjumaal E-P hommiku-, lõuna- ja õhtusöök – sööjate arv suurusjärgus 40 inimest.
- Kaitseliidu välilaagrid Tallinnas ja Harjumaal (Männiku ja Humala Harjumaal) 100 – 400 sööjat teadaolevalt 8 korda aastas.

Lepingu perioodil võib toitlustus vajadused muutuda ning nendest teavitatakse täitjat ette vähemalt 10 päeva.

Täpne toitlustus periood, toidukorrad ja toitlustavate arv ning tarnekoht lepatakse kokku pärast hankelepingu sõlmimist.

2. NÕUDED TEENUSELE

Teenuse sisaldab vähemalt järgmist:

- 2.1. Toit vastavalt kokkulepitud menüüle. Täitja edastab tellijale hiljemalt 3 tööpäeva enne toitlustust nädala menüü. Kui toitlustuse kestvus on vähem kui üks nädal, esitab täitja kogu toitlustuse perioodi menüü. Kui toitlustuse periood on pikem kui üks nädal, edastab täitja

- tellijale järgmise nädala menüü hiljemalt jooksva nädala neljapäevaks. Täitja edastab menüü buum@rkik.ee ja sepo.sedrik@rkik.ee
- 2.2. Täitja tagab menüü tootlustamise kohas eesti ja inglise keeles. Jooksva nädala menüü peab olema nähtav igal ajahetkel.
 - 2.3. Hommikusöök on valmis tarbimiseks kell 07:00, lõunasöök on valmis tarbimiseks kell 12:00 ning õhtusöök on valmis tarbimiseks kell 17:00.
 - 2.4. Täitja tagab GN-nõud/termosed, toidu serveerimise vahendid (kulbid/tangid vms).
 - 2.5. Täitja tagab vajadusel toidunõud (taldrikud, kausid, noad, kahvlid, lusikad, joogitopsid vms).
 - 2.6. Täitja pakendab toidu vajadusel termokarpidesse.
 - 2.7. Täitja tagab, et igal toidukorral oleks üheselt mõistetav toiduportsjoni suurus. Info lisatakse täitja poolt kirjalikult toidu pakendile või edastab täitja info suuliselt toidu vastuvõtjale.
 - 2.8. Täitja tagab toidu transporti Tallinn piires. Tarnekohti võib lepinguperioodil lisanduda, kuid need jäävad Tallinna piiresse. Tellija ning täitja kokkuleppel võivad tarnekohad asuda Tallinna lähiümbruses. Tarnekoha muutumisega ei kaasne tellijale lisakulutusi.
 - 2.9. Kõikide söögikordade puhul on vajalik arvestada erimenüü koostamise vajadusega – nt rahvuslikud eripärad, toidutalumatused, allergiad, taimetoitlased. Toitumiserisuste ilmnemisel lepitakse menüüd iga kord eraldi kokku.
- 2.9.1. Täitja markeerib eritoidud selgelt, muust toidust eristatavalt.

3. NÕUDED PERSONALILE

Vastavalt „Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadusele“ peab teenindav personal omama toidukäitleja tervisetõendit.

Täitja peab omama lepingu täitmise hetkel Põllumajandus- ja Toiduameti poolt väljastatud käitlemisettevõtte tunnustust ja tegevusluba tootlustamiseks Kaitseväes.

Täitja peab esitama territooriumile sissepääsu vajavate isikute andmed sissepääsuloa vormistamise tarbeks vähemalt 72 tundi (tööpäevade arvestuses) ette. Personal, kellel on vajadus siseneda Kaitseväe territooriumile, peab eelnevalt läbima taustakontrolli positiivse tulemusega. Taustakontrolli tulemusest teavitatakse lepingupartnerit.

4. KASUTATAVAD SEADMED JA MATERJALID

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

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

5. KVALITEEDIKONTROLL

Tellija või tellija volitatud isik kontrollib toidu vastuvõtmisel toidu kvaliteeti ja kogused.

Kui teenuse osutamisel selgub, et toit on riknenud, ei vasta tellitud kogusele või on muu puudusega, on täitja kohustatud riknenud või puudusega toidu omal kulul asendama uuega.

Juhul, kui toit on riknenud või ei vasta hankelepingus sätestatule, taotleb tellija kontaktisik täitja esindaja kohaletulekut. Täitja esindaja on kohustatud tulema kohale hiljemalt 30 minuti jooksul alates tellija kontaktisikult vastava teate saamisest, kui teates ei lepita kokku teisiti. Täitja esindaja juuresolekul koostatakse akt mitte kvaliteetse toidu tuvastamise kohta, mille allkirjastavad poolte kontaktisikud. Juhul kui täitja esindaja keeldub kohale tulemast, koostab tellija kontaktisik ühepoolse akti mitte kvaliteetse toidu tuvastamise kohta ning täitja poolt esitatud hilisemad pretensioonid aktis fikseeritud andmete kohta ei kuulu rahuldamisele.

6. NÄIDISMENÜÜ

Ühe nädala menüüs ei tohi toidud korduda. Pakutav toit kaitsevähelasele peab olema mitmekesine ja tasakaalustatud. Ühe toidukorra toiteväärtus päevas peab olema vähemalt 1200 kcal.

Pakkumuse maksumus sisaldab kõiki teenuse osutamisega kaasnevaid kulusid, sealhulgas tooraine, toidu valmistamine, toidu transport teenuse osutamise asukohta, toidu serveerimiseks GN- nõud/termosed ja serveerimise vahendid (kulbid/tangid vms).

Näidismenüü (hommikusöök) sisu:

Nimetus	Kirjeldus	Netokogus ühe tootlustatava kohta
Pearoog	*Puder moosiga, majoneesi baasil salatid (nt kartuli-singisalat)	300 g
Võileivakate	Lihatood (sink, vorst jne), juust	50 g
Võileivamääre	Määrdejuust, või	30 g
Köögivil	Tomat, värske kurk või marineeritud kurk, paprika	20 g
Leib, sai, sepik		40 g
Pagaritood	Pannkook, saiake jms	50-100 g
Kohv ja tee	Mõlemad valikud saadaval	200 ml
Kohvipiim	Piim või kohvikoor	50 ml
Suhkur		10 g

*Välja arvatud mannapuder. Eelistatud on täistera pudrud.

Näidismenüü (lõunasöök) sisu:

Nimetus	Kirjeldus	Netokogus ühe tootlustatava kohta
*Pearoog 1	Liha (nt. hakk-, kana-, kalkun-, sea-, veiseliha) või kala portsjontükk	200 g
Pearoog 1 lisandid	Kartul, pasta, tatar, läätsed vms	250 g
*Pearoog 2	Liha- või kalaroog, kaste, vorm vms koos lisandiga (kartul, pasta, tatar, läätsed vms)	400 g
Värske salat	Erinevatest värsketest köögi- ja juurviljadest salatid	100 g
Kuumtöödeldud köögiviljad	Vokid, küpsetatud köögiviljad jms	100 g
Magustoit/vahepala	Erinevad vahud, kreemid, valmis portsjon topsimaiused, koogid, saiakesed, batoonid, kuivatatud puuviljad, lihasnähkid (tellijal on õigus täpsustada vahepala vastavalt väljaõppele)	150 g
Leib, sai, sepik		40 g
Mahl või morss või piim	Kontsentraadist või siirupist mahlajoogid, piim 2,5%	250 ml

* Menüüs peavad vahelduma lõuna- ja õhtusöögil pearoad, Nt. Ühel päeval on menüüs liha portsjontükk lisandiga (pearoog 1 ja pearoog 1 lisandid) ja liha- või kalaroog koos lisandiga (pearoog 2), üks valikutest lõunasöögil, teine õhtusöögil.

Näidismenüü (õhtusöök) sisu:

Nimetus	Kirjeldus	Kogus neto
*Pearoog 1	Liha (nt. hakk-, kana-, kalkun-, sea-, veiseliha) või kala portsjontükk	200g
Pearoog 1 lisandid	Kartul, pasta, tatar, läätsed vms	250 g
*Pearoog 2	Liha- või kalaroog, kaste, vorm vms koos lisandiga (kartul, pasta, tatar, läätsed vms)	400 g
Värske salat	Erinevatest värsketest köögi- ja juurviljadest salatid	100 g
kuumtöödeldud köögiviljad	vokid, küpsetatud köögiviljad jms	100 g
Magustoit/vahepala	Erinevad vahud, kreemid, valmis portsjon topsimaiused, koogid, saiakesed, batoonid, kuivatatud puuviljad, lihasnähkid (tellijal on õigus täpsustada vahepala vastavalt väljaõppele)	150 g
Leib, sai, sepik		40 g
Mahl või morss või piim	Kontsentraadist või siirupist mahlajoogid, piim 2,5%	250 ml

* Menüüs peavad vahelduma lõuna- ja õhtusöögil pearoad, Nt. Ühel päeval on menüüs liha portsjontükk lisandiga (pearoog 1 ja pearoog 1 lisandid) ja liha- või kalaroog koos lisandiga (pearoog 2), üks valikutest lõunasöögil, teine õhtusöögil.

Tellijal on õigus eduka pakujaga täpsustada tehnilises kirjelduses esitatud tingimusi.