

Raamlepingu „Seminariruumide
rent koos majutus- ja
toitlustusteenuse tellimisega“
(viitenumber 298398) juurde

Tehniline kirjeldus „Seminariruumide rent koos majutus- ja toitlustusteenuse tellimisega“ (viitenumber 298398)

1. Taust ja korralduslik ülevaade

- 1.1. Elanikkonnakaitse kontseptsioonist tulenevalt on elanikkonnakaitse aluseks elanikkonna suutlikkus ennast ise kaitsta ja vajaduse korral üksteist kuni abi saabumiseni aidata. Elanikkonnakaitse on ühiskonna eri osaliste – inimeste, kogukondade, kohaliku omavalitsuse üksuste, ettevõtjate ja valitsusasutuste – ühine jõupingutus. Elanikkonnakaitse hõlmab elanike kaitset mistahes üleriigilise mõjuga kriisiolukorras.
- 1.2. Täna on loodud korrapärane ning tiptasemel kursus fookusega KOV juhtidele, riigikogu liikmetele, erinevatele asutustele/ametitele, elutähtsate teenuste osutajatele, meedia esindajatele, arvamussaadikutele jne ehk täna on tekkinud riigiülene sidusrühm ehk võrgustik. Kursuse eesmärk on tekitada ühtne arusaam elanikkonnakaitsest ja kriisireguleerimisest ning seetõttu on kursus nimetatud kõrgemaks elanikkonnakaitse kursuseks (Kõrgem Elanikkonnakaitse Kursus ehk KEKK). Kursus koondab peamiste lektorite ja teadmiste edasiandjatena oma valdkonna tippe, mis tagab kursuse kõrge taseme ning kvaliteedi. Kursuse abil soovime avardada osalejate suhtumist elanikkonnakaitsele ning kriisideks valmisoleku valdkonda. Kuna tegemist on mitmepäevase koolitusega, siis ajurünnakuteks, omavahelisteks aruteludeks, gruppitöödeks ja lauaharjutusteks jaoks jääb piisavalt aega, et tugevdada erinevatest osapooltest koosnevat võrgustikku, kellel on oluline roll kriisiks valmistumisel ja lahendamisel.

2. Üldtingimused ja raamlepingu objekt

- 2.1. Riigihanke objektiks on tellijale seminariruumide rent koos majutus- ja toitlustusteenuse osutamisega (edaspidi nimetatud ka teenus) kuni 3 (kolme) tehnilise kirjelduse punktis 1.2 nimetatud kursuse läbiviimiseks.
 - 2.1.1. Esimene KEKK kursus toimub 11.11.2025–13.11.2025 (kursuse ruumide ettevalmistus algab 10.11.2025 alates kell 12:00).
 - 2.1.2. Teine KEKK kursus toimub märtsis 2026.
 - 2.1.3. Kolmas KEKK kursus toimub novembris 2026.
- 2.2. Tellija sõlmib raamlepingu ühe täitjaga.
- 2.3. Esimene hankeleping tehnilise kirjelduse punktis 2.1.1 nimetatud KEKK kursuse läbiviimisega seonduva teenuse tellimiseks sõlmitakse peale lepingu sõlmimist.
- 2.4. Tehnilise kirjelduse punktides 2.1.2 ning 2.1.3 nimetatud KEKK kursuse läbiviimisega seonduva teenuse tellimine toimub vastavalt raamlepingu punktile 3.2.

3. KEKK kursuste kestus ja osalejate arv

- 3.1. Iga tehnilise kirjelduse punktides 2.1.1–2.1.3 nimetatud kursus toimub 3 järjestikusel päeval ca 55 osalejale (kokku 2 ööbimist).
- 3.2. Korraldajaid (sh tehnilise toe pakkujaid) on kuni 10 inimest ja nad saavad üks päev varem (kokku 3 ööbimist).
- 3.3. Jooksvalt lisanduvad ja lahkuvad lektorid (esimesel ööbimisel kuni 5 lektorit ja teisel ööbimisel kuni 5 lektorit).
- 3.4. Tehnilise kirjelduse punktides 3.1–3.3 (sh punktis 4) nimetatud osalejate, korraldajate ja lektorite arvud on eelduslikud ja tuginevad varasemale praktikale. Tellijal ei ole kohustust tellida täitjalt teenust nimetatud arvudele vastavas maksimaalses mahus. Tellija täpsustab täitjaga osalejate, korraldajate ja lektorite täpsed arvud hiljemalt 7 (seitse) päeva enne kursuse toimumist.

4. KEKK kursuste ajakava ja toitlustusplaan

Päev	Kellaeg	Tegevus/toitlustus	Inimeste arv
Ettevalmistuse päev	12:00–....	Korraldajate ja tehnilise toe pakkujate saabumine (saabumine päeva vältel eri aegadel)	Kuni 10 inimest
		Lõunasöök tehnilise toe pakkujatele	Kuni 5 inimest
	20:00	Õhtusöök	Kuni 10 inimest
1. päev		Hommikusöök korraldajatele ja tehnilise toe pakkujatele	Kuni 10 inimest
	13.00–14:00	Lõunasöök korraldajatele ja tehnilise toe pakkujatele	Kuni 10 inimest
	12:00–14:00	Tervituskohv ja amps osalejatele (tervituslaud)	Osalejad ja lektorid umbes 60 inimest
	16:30–16:45	Kohvipaus	Umbes 70 inimest
	20:00	Pidulik õhtusöök	Umbes 70 inimest
2. päev		Hommikusöök	Umbes 70 inimest
	11:15–11:45	Kohvipaus	Umbes 70 inimest
	13.00–14:00	Lõunasöök korraldajatele ja tehnilise toe pakkujatele	Kuni 10 inimest
	11:30–14:00	Lõunasöök-grupitöö (kriisiabi söök)	Osalejad ja lektorid umbes 60 inimest
	16:30–17:00	Kohvipaus	Umbes 70 inimest
	20:00	Pidulik õhtusöök	Umbes 70 inimest
3. päev		Hommikusöök	Umbes 70 inimest

	11:30–11:45	Kohvipaus	Umbes 70 inimest
	14:00–15:00	Lõunasöök	Umbes 70 inimest
	15:00–...	Kursuse lõpp ja osalejate lahkumine	

5. Nõuded seminariruumidele ja majutusele

5.1. Täitja peab iga tehnilise kirjelduse punktis 2.1.1.–2.1.3 nimetatud kursuse korraldamiseks tagama:

- 5.1.1. Seminariruumid, toitlustusruumid ja majutus peavad asuma ühes ja samas kohas, Mandri-Eestis, Tallinna piirist mitte kaugemal kui 100 km (peab olema linnast väljas).
- 5.1.2. Seminari saal vähemalt 70 osalejale. Seminari saalis peab olema kõnepult, lillekompositsioon ja lava (lava suurus vähemalt 6x3m). Laval peab olema vähemalt 5 tugitooli. Seminari saalis toimub osalejate istumine klassistiilis.
- 5.1.3. Seminari saal peab võimaldama tellija poolt ette valmistatud videomäppigu kuvamist (saali esisein ja küljeseinad peavad oleme ilma akendeta või aknaavad peavad olema tumendatavad). Selleks peab saal võimaldama kõikide valgusavade pimendamist, sh akende katmise võimalust ning pildi samaaegset projekteerimise võimalust lisaks otsaseinale ka külgmistele seintele (peavad olema vabad).
- 5.1.4. Eraldi staabiruum korraldajatele.
- 5.1.5. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögid ei toimu seminari saalis.
- 5.1.6. Eraldi ruum tervituslaua ja kohvipauside jaoks (tervituslaua ja kohvipauside ruum peab olema seminari saaliga samas hoones ja seminari saali lähedal).
- 5.1.7. Eraldatud ruum (hoone) kursuse 2. päeval toimuva lõunasöök-grupitöö (kriisiabi söök) jaoks. Lõunasöögi valmistamise grupitöö ruum peab võimaldama jagada ruum vähemalt seitsmeks tööalaks, et igal grupil oleks võimalik Päästeameti gaasipliididel toitu valmistada ja valminud toitu kohapeal süüa (vt ka tehnilise kirjelduse punkt 6.13). Kohvipaus toimub samas ruumis või selle lähedal.
- 5.1.8. Eraldatud ruum kursuse pidulike õhtusöökide jaoks (6–7 lauda, igas lauas 10–11 inimest). Piduliku õhtusöögi ruumis peab olema väike lavaosa, kuna tellijal on plaanis kutsuda meelelahutuslikke esinejaid.
- 5.1.9. Vähemalt 70 eraldi tuba osalejate, korraldajate ja lektorite majutamiseks. Voodipesud ja rätikud peavad sisalduma hinnas. Toad on ilmastikukindlad, sõltumata ilmast, soojad ning vajadusel köetavad (ruumid ei tohi olla külmad). Soovitavalt igas toas tualettruum ja dušš/vann.
- 5.1.10. Kursuse toimumispaik peab olema toimekindel (seminariruumide hoone, majutus jm korraldusega seotud hooned, st tagatud generaatoriga varustatus elektrikatkestuse korral).
- 5.1.11. Seminariruumid (sh piduliku õhtusöögi ruum) peavad olema privaatsed ja mõeldud kasutamiseks üksnes kursusel osalejatele.

5.2. Täitja peab tagama, et kursuse korraldajatel ja tehnilise toe pakkujatel on kursusele eelneval päeval ligipääs seminari saali ja staabiruumi kursuse ettevalmistamiseks (sh nt materjalide paigutamiseks ja muude korralduslike tegevuste läbiviimiseks).

- 5.3. Täitja peab tagama seminari saalis esitlustehnika olemasolu ja tasuta internetiühenduse.
- 5.4. Tellija ei vaja tehnilist tuge. Tehnilise toe tagab kursuse korraldaja.
- 5.5. Esimesel koolituspäeval on planeeritud osalejate grupifoto tegemine. Täitja nõustab tellijat sobiva asukoha leidmiseks fotode tegemiseks, eelistatavalt siseruumis (nt seminari saalis).

6. Nõuded toitlustusteenusele

- 6.1. Täitja peab iga tehnilise kirjelduse punktis 2.1.1.–2.1.3 nimetatud kursuse korraldamiseks tagama kõikidele osalejatele, korraldajatele ja lektoritele tehnilise kirjelduse punktis 4 sätestatud toitlustuse (hommikusöögid, lõunasöögid, tervituslaud, kohvipausid ja pidulikud õhtusöögid).
- 6.2. Tellijal on õigus tehnilise kirjelduse punktis 4 sätestatud toitlustuse ajakava muuta/täpsustada, teatades sellest täitjat ette vähemalt 7 (seitse) päeva enne kursuse toimumist.
- 6.3. Toidu valmistamisel kohustub täitja kasutama tarbijale ohutut ja kvaliteetset toorainet.
- 6.4. Täitja kohustub vajadusel pakkuma ka taime- või vegantoitu ning teisi tavatoidust erinevaid menüüsid (nt gluteeni- ja laktoosivaba menüü). Erimenüü vajadus lepitakse poolte vahel kokku lepingu täitmise käigus ja sellele kohalduvad raamlepingu lisas 2 sätestatud ühikuhinnad.
- 6.5. Toitlustuse ajal (hommikusöök, lõunasöök, pidulik õhtusöök) on tagatud kõikidele toitlustatavatele istumiskohad laudade taga. Päevased kohvipausid (sh 1. päeva tervituslaud) võib olla korraldatud seisulaudade taga.
- 6.6. Kõikide toitlustuskordade (sh tervituslaud ja kohvipausid) ajal on tagatud teenindus.
- 6.7. Kohv, tee ja vesi peavad olema pidevalt olemas.
- 6.8. Miinimumnõuded 1.–3. päeva hommikusöögile (vt inimeste eelduslikud arvud toitlustuse kaupa tehnilise kirjelduse punkt 4). Hommikusöögid sisaldavad vähemalt:
 - 6.8.1. vähemalt kaks (2) kuuma roa valikut (omlett, puder vms);
 - 6.8.2. valikut võileiva tegemiseks (nt leib, sink, juust, tomat, taluvõi jms);
 - 6.8.3. vähemalt üks (1) magus roog (müsli ja jogurt, puuviljad vms);
 - 6.8.4. kohvi (sh piima ja taimse piimajoogiga), tee ja mahla valikut;
 - 6.8.5. kannuga (soovitavalt ka valik sidruni vms-ga maitsestatud) joogivett;
 - 6.8.6. hommikusöögil pakutav on igal päeval erinev.
 - 6.8.7. serveeritud buffeena.
- 6.9. Miinimumnõuded 1. päeva tervituslauale. Tervituslaud sisaldab vähemalt:
 - 6.9.1. kohvi (sh piima ja taimse piimajoogiga) ja tee valikut;
 - 6.9.2. kannuga (soovitavalt ka valik sidruni vms-ga maitsestatud) joogivett;
 - 6.9.3. soolaseid ja magusaid suupisteid (nt mini-wrapid ja magusate pirukate valik);
 - 6.9.4. serveeritud buffeena.
- 6.10. Miinimumnõuded 1.–3. päeva kohvipausidele. Kohvipausid sisaldavad vähemalt:
 - 6.10.1. kohvi (sh piima ja taimse piimajoogiga) ja tee valikut;
 - 6.10.2. kannuga (soovitavalt ka valik sidruni vms-ga maitsestatud) joogivett;
 - 6.10.3. soolaseid ja magusaid suupisteid (nt kolmnurkvõileivad ja puuviljade valik);

- 6.10.4. kohvipausil pakutav on igal päeval erinev.
- 6.10.5. serveeritud buffeena.
- 6.11. Miinimumnõuded 1.–3. päeva lõunasöögile (sh ettevalmistuse päeva lõunasöögile) ja ettevalmistuse päeva õhtusöögile (v.a 2. päeva lõunasöök-grupitööle) (vt inimeste eelduslikud arvud tootlustuse kaupa tehnilise kirjelduse punkt 4). Lõunasöögid ja ettevalmistuse päeva õhtusöök sisaldavad vähemalt:
- 6.11.1. vähemalt üks (1) pearoa valik. Sisaldab pearoa (nt kana, lõhe vms) juurde vähemalt üht (1) lisandvalikut (nt tatar, riis vms), vähemalt ühte (1) toorsalati valikut (nt peedisalat, porgandisalat vms), vähemalt ühte (1) pearoa juurde sobivat kastet ja vähemalt ühte (1) magustoiduvalikut (nt klaasimagustoit vms);
- 6.11.2. kohvi (sh piima ja taimse piimajoogiga) ja tee valikut;
- 6.11.3. kannuga (soovitavalt ka valik sidruni vms-ga maitsestatud) joogivett;
- 6.11.4. lõunasöögil pakutav on igal päeval erinev;
- 6.11.5. serveeritud buffeena.
- 6.12. Miinimumnõuded 1.–2. päeva pidulikule õhtusöögile. Pidulikud õhtusöögid sisaldavad vähemalt:
- 6.12.1. vähemalt kolm (3) eelroogade valikut (nt suitsukala, salatid, köögiviljapõhised suupisted või määrded vms);
- 6.12.2. vähemalt kaks (2) pearoogade valikut (nt kana, veis vms) koos pearoa juurde sobiva kastmega (kokku vähemalt kaks (2) erinevat kastet), kuuma lisandiga (nt *couscous*, gratään vms (kokku vähemalt kaks (2) erinevat) ja vähemalt kahe (2) köögiviljalisandiga;
- 6.12.3. vähemalt üks (1) magustoiduvalik (nt kodune õunakook);
- 6.12.4. puuviljavaagen;
- 6.12.5. kohvi (sh piima ja taimse piimajoogiga) ja tee valikut;
- 6.12.6. kannuga (soovitavalt ka valik sidruni vms-ga maitsestatud) joogivett (lauas);
- 6.12.7. kuklid/leib vms ja taluvõi (või maitsevõi);
- 6.12.8. tervitusjook: 1 (üks) pokaal alkohoolset vahuveini osaleja kohta;
- 6.12.9. pidulikul õhtusöögil pakutav on igal päeval erinev;
- 6.12.10. serveeritud buffeena.
- 6.13. 2. päeva lõunasöök (kriisiabi söök) toimub grupitöö vormis. Lõunasöök valmib kursusel osalejate abiga ja toiduainetest, mida leiab koduse kriisivaru hulgast. Täitja tagab lõunasöök-grupitööle:
- 6.13.1. programmis oleva eelneva kohvipausi kohvi ja suupisted;
- 6.13.2. toidu valmistamise toorained vastavalt eelnevale kokkuleppele tellijaga;
- 6.13.3. peakoka kaasamise toidu valmistamise juhiste andmiseks ning tooraine tutvustamiseks (kestvus ca 2,5 tundi);
- 6.13.4. eelneva laudade katmise täitjale kuuluvate nõude ja tarvikutega (laudade katmine täitjale kuuluvate nõude ja tarvikutega peab toimuma täitja poolt kas eelmisel õhtul või samal hommikul);
- 6.13.5. grupitöö järgselt nõudepesu, sh Päästeameti söögi valmistamise nõude ja tarvikute pesu ning puhastuse.