**Lisa 1**

hankelepingu

nr 2-2/24/481-2 juurde

**Tehniline kirjeldus**

**Õppuse toitlustamine 15.07.2024 – 10.09.2024 Paunkülas**

1. **ÜLDKIRJELDUS**

Minikonkursi eesmärgiks on tagada õppusel osalejate toitlustus ajavahemikus 15.07 – 10.09.2024.

Minikonkursi tulemusena sõlmitakse leping ühe partneriga, kes tagab toitlustuse kogu perioodi vältel. Teenust osutatakse vastavalt kõikidele teenuse osutamise valdkonnaga seotud kehtestatud õigusaktidele.

Teenusega on vaja tagada hommiku-, lõuna- ja õhtusöök, toidu valmistamisega täitja köögis ning valmistoidu transport.

Muudatustest, näiteks toitlustse vajaduse, toidukordade kellaaja, toitlustuse perioodi, toitlustatavate arvu, menüü ja tarnekoha osas, annab tellija teada kirjalikult taas-esitamist võimaldavas vormis, minimaalselt 24h enne toitlustamise toimumist.

Teenuse eest tasutakse vastavalt reaalselt tarbitud kogustele e-arve alusel, kus on välja toodud serveeritud portsjonite arvud kuupäevade ja toidukordade lõikes. Täitja esitab tellijale koondarved kaks korda kuus: 1.-15. kuupäeva ja 16.-31. kuupäeva kohta hiljemalt kolme tööpäeva jooksul eelnimetatud perioodi möödumisest, kui tellimuses ei lepita kokku teisiti. Koondarvel on hinnad märgitud kuni kaks kohta peale koma.

Toitlustavate arv perioodil 15.07 – 10.09.2024 orienteeruvalt 65 inimest.

1. **NÕUDED TEENUSELE**

Teenus sisaldab vähemalt järgmist:

* 1. Hommikusöök tarnitakse tellijale kell 7:00, lõunasöök kell 12:00 ning õhtusöök kell 18:00.
  2. Täitja tagab toidu pakendamise termokarpides. Samuti ühekordsed söömistarvikud (noad, kahvlid vms).
  3. Täitja tagab toidu transpordi Paunkülla, täpsema tarnekoha täpsustab tellija tellimust esitades.
  4. Kõikide söögikordade puhul on vajalik arvestada erimenüü koostamise vajadusega– nt rahvuslikud eripärad, toidutalumatused, allergiad, taimetoitlased. Toitumiserisuste ilmnemisel lepitakse menüüd eraldi kokku minimaalselt 72 h ennem.
     1. Täitja markeerib eritoidud selgelt, muust toidust eristatavalt.
  5. Täitja esitab järgmise nädala menüü hiljemalt jooksva nädala neljapäevaks aadressile [buum@rkik.ee](mailto:buum@rkik.ee).

1. **NÕUDED PERSONALILE**

Vastavalt „Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadusele“ (§ 13) peab teenindav personal omama toidukäitleja tervisetõendit.

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

1. **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).

1. **KVALITEEDIKONTROLL**

Tellija 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 mittekvaliteetse toidu tuvastamise kohta, mille allkirjastavad poolte kontaktisikud. Juhul kui Täitja esindaja keeldub kohale tulemast, koostab tellija kontaktisik ühepoolse akti mittekvaliteetse toidu tuvastamise kohta ning täitja poolt esitatud hilisemad pretensioonid aktis fikseeritud andmete kohta ei kuulu rahuldamisele.

1. **NÄIDISMENÜÜ**

Ühe nädala menüüs ei tohi toidud korduda.

Pakutav toit õppusel osalejale peab olema mitmekesine ja tasakaalustatud. Ühe toidukorra toiteväärtus päevas peab jääma vahemikku 1200 +/-100 kcal.

Kolme toidukorra maksimaalne hind kokku ühe toitlustatava kohta on 13.70 eurot käibemaksuta.

Pakkumuse maksumus sisaldab kõiki teenuse osutamisega kaasnevaid kulusid, sealhulgas tooraine, toidu valmistamine, ühekordsed sööginõud ja ühekordsed söögivahendid ning transport.

Näidismenüü (hommikusöök) sisu:

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

Näidismenüü (lõunasöök) sisu:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nimetus** | **Kirjeldus** | **Netokogus ühe toitlustatava kohta** |
| \*Pearoog 1 | Liha (nt. hakk-, kana-, kalkun-, sea-, veiseliha) või kala portsjontükk | 150 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 |
| Magustoit | Erinevad vahud, kreemid, valmis portsjon topsimaiused, koogid, saiakesed, batoonid | 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 | 150 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 |
| Magustoit | Erinevad vahud, kreemid, valmis portsjon topsimaiused, koogid, saiakesed, batoonid | 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.