

## Tehniline kirjeldus

Sotsiaalkindlustusameti (edaspidi SKA või tellija) eesmärgiks on sõlmida keskkonnasõbralike ja säästlike toitlustuspartneritega raamleping toitlustus- ja cateringi teenuse (edaspidi teenus) osutamiseks Tellija poolt korraldatavatel erinevatel sündmustel. Sündmused toimuvad nii SKA-le kuuluvates ruumides kui ka rendipindadel, kus ruumide omanik või valdaja ei piira (ei keela) väliseid toitlustusteenuse pakkujaid (edaspidi Täitja).

### 1. Teenuse osutamise üldised nõuded

- 1.1. Teenuse tagamiseks ruumid broneerib Tellija.
- 1.2. Toidu valmistamisel kasutatakse tarbijale ohutut värsket ja kvaliteetset toorainet, võimalusel mahetoodangut.
- 1.3. Teenuse osutamisel serveeritakse üldjuhul kraanivett, kokkuleppel Tellijaga pudelivett. Maitsevee pakkumisel peab Täitja kasutama marju, rohelisi ürte, tsitrusi või samaväärseid sobilikke värsked toiduaineid, sh tsitruside kasutamisel peab olema eemaldatud koor, kui ei kasutata mahetoodangut.
- 1.4. Menüü koostamisel tuleb lähtuda vastava sündmuse tüübist, aastaajast ja rahvuslikkusest (rahvusvaheline sündmus).
- 1.5. Täitja pakub Tellija soovile ja sündmuse eripärale sobivaima lahenduse, vajadusel pakub inventari.
- 1.6. Täitjal peab olema valmisolek kaunistada laudad dekoratsioonidega.
- 1.7. Täitja kohustub pakkuma ka ainult taimetoidupõhist (lihavaba) menüüd, arvestama veganitega ning erinevate allergeenidega/talumatustega.
- 1.8. Teenuse osutamiseks tuleb kasutada korduvalt kasutatavaid nõusid, ühekordsete nõude kasutamine on lubatud Tellija nõusolekul. Kõik ühekordselt kasutatavad nõud peavad olema kompostitavast materjalist.
- 1.9. Ühekordselt kasutatavatel salvrätikutel ja muul kasutataval pehmel paberil peab olema Euroopa Liidu ökomärgis, Põhjamaade ökomärgis või muudele samaväärsetele keskkonnasäästlikele nõuetele vastav ökomärgis.
- 1.10. Täitja tagab teenuse sujuva teeninduse, koristab kasutatud nõud, tagab külaliste järjepideva teenindamise (suupistete, jookide serveerimine jmt). Teenindajad peavad olema kursis etiketinõuetega ja rietatud sündmusele sobivalt.
- 1.11. Teenuse hulka kuulub sündmusejärgne koristus (nõude koristamine, ruumide korrastamine jne). Juhul, kui Täitja tõstis ruumi inventari ümber, siis teenuse hulka kuulub ka teenusejärgne esialgse seisundi taastamine.
- 1.12. Täitja tagab sündmuse ettevalmistamise vähemalt pool tundi enne sündmuse algust, kui pakkumuste küsimisel ei ole märgitud teisiti.
- 1.13. Täitja peab olema paindlik ning valmis tegema korrektsioone toitlustatavate arvus kuni kaks tööpäeva enne sündmuse toimumist.

### 2. Kohvipausid ja lõunasöögid

Koolituste ja kohtumiste puhul on tavapärane vahemik 15- 40 osalejat. Seminaride puhul võivad olla osalejate arvud suuremad, kuid mitte alati. Tavapäraselt on 2- 3 kohvipausi sündmusel, mis algab tervituslauaga, on tugevama toiteväärtusega ja edasised kohvipausid on mõeldud kui vahepalad, mille eesmärgiks on tagada päevase energia sujuv jaotus.

### Teenuse tellimine

Kohvipauside ja/või lõunasöövide tellimiseks korraldab Tellija kõigi raamlepingu partnerite vahel minikonkursi.

- Tellija saadab Täitjale minikonkursi kutse e-kirjaga Lepingus toodud e-posti aadressil.

- Tellija esitab minikonkursi kutse arvestusega, et pakkumuste esitamiseks jääb vähemalt 5 tööpäeva. Pakkumuse aktsepteerimise ja tootlustusteenuse objektiks oleva sündmuse toimumise vahele jääb minimaalselt 3 tööpäeva.
- Tellija esitab minikonkursi kutses Teenuse kohta järgmised andmed:
  - soovitatav menüü;
  - teenuse teostamise täpne aadress ning ajakava;
  - detailne info sündmuse kohta (teenuse sisu, sündmuse iseloom, sündmuse toimumise aeg ja koht, tootlustatavate arv, nõuded inventarile ja teenindavale personalile jms).

### 3. Fikseeritud paketid

#### 3.1. Pakett „koolitus“

- 3.1.1. Hommikune tervituslaud - vesi, kohv, tee, mesi, suhkur, täidetud täistera võileib/pirukas/croissant (70-150 g), marjasmuuti (250-350 ml). Kohvi/tee kõrvale tüki šokolaad või komm (nt trühvli komm 10-15 g).
- 3.1.2. Kohvipaus - vesi, kohv, tee, puuvilja- ja juur/köögiviljavaagnad, soolased küpsised/võileiva ampsud (35-70 g).

#### 3.2. Pakett „koolitus pluss“

- 3.2.1. Hommikune tervituslaud - vesi, kohv, tee, mesi, suhkur, täidetud täistera võileib/pirukas/croissant (70-150 g), marjasmuuti (250-350 ml). Kohvi/tee kõrvale tüki šokolaad või komm (nt trühvli komm 10-15 g).
- 3.2.2. Kohvipaus- vesi, kohv, tee, puuvilja- ja juur/köögiviljavaagnad, soolased küpsised/võileiva ampsud (35-70 g).
- 3.2.3. Lõunasöögi buffee\*.

#### 3.3. Pakett „Seminar“

- 3.3.1. Vesi, kohv, tee ja nende juurde kuuluvad lisandid/valikud (mesi, suhkur, piim, piimajook, laktoosivaba piim jne). Joogid peavad olema terve päeva jooksul osalejatele tagatud.
- 3.3.2. Tervislikud kosutavad suupisted ja/või tervislikku kosutavat soolast ampsu (nt peedikrõpsud, puuvilja ja juur/köögivilja valik, seenekattega leivaamps jne). Tervituslaua toiduarestus peab olema 100-120 g inimese kohta.
- 3.3.3. Lõunasöögi buffee\*.

\***Lõunasöögi buffee** sisaldab värsket salatit, sooja toitu (pearoog), leiba/kukleid/saia maitsevõiga, magustoitu, kohvi, teed, vett, mahla. Lõunasöögi buffee peab sisaldama pearoa juurde vähemalt ühte garniiri, eelistatud on 2 valikut ja minimaalselt ühte toorsalatit. Pearoa juures olev garniiri koostisosad ei tohi minna kokku toorsalati valikuga. Nt kui garniirina on valikus küpsetatud juur- ja köögiviljad, siis mitte kasutada samu vilju toorsalatina (nt. porgand, peet, paprika jne). Menüü valikul peab arvestama, et ca 15% sööjatest võivad olla laktoosi- ja/või gluteeni ning lisaks pähkli talumatus.

### Teenuse tellimine

Tellimuste esitamine raamlepingu alusel toimub lähtudes paremusjärjestusest **fikseeritud pakettide** osas.

- Tellija esitab tellimuse paremusjärjestuses kohal nr 1 olevale raamlepingu partnerile, esitades teenuse osutamise aeg ja koht. Tellimuses märgitakse, millist fikseeritud paketti soovitakse tellida.

- Raamlepingu partner peab tellimuse kinnitama või teavitama loobumisest 2 tööpäeva jooksul tellimuse esitamisest arvates, kui tellimus on esitatud tööajal ja kui ei ole määratud muud tähtaega. Tellija võib määrata teistsuguse tähtaja tellimuse kinnitamiseks.
- Kui paremusjärjestuses esimene raamlepingu partner tellimust ei kinnita või teatab, et loobub tellimuse täitmisest, esitab Tellija tellimuse paremusjärjestuselt järgmisele paremusjärjestikus olevale raamlepingu partnerile.
- Tellijal on õigus kõrvale kalduda tellimuse esitamise korrast ja pöörduda kohe paremusjärjestuselt teise pakkumuse teinud raamlepingu partneri poole, kui:
  - esimeses järjekorras raamlepingu partner(id) ei ole varasemate tellimuste alusel teenust osutanud või osutasid ebakvaliteetselt ning puudusi teenuse osutamisel on esinenud kaks või enam korda kalendriaasta jooksul ja puudused on fikseeritud vähemalt kirjalikku taasesitamist võimaldavas vormis;
  - esimeses järjekorras raamlepingu partner(id) on teavitanud, et täidab teisi tellimusi mahus, mis ei võimalda tal uusi tellimusi töösse võtta.

#### **4. Catering teenus**

- 4.1. Tegemist on üldjuhul pidulike õhtusöökidega, mis on vähemalt 3-käigulised, vajadusel lauast teenindusega ning toimuvad tellija poolt valitud asukohas, mis üldjuhul ei ole Täitja igapäevane tegutsemiskoht.
- 4.2. Teenus peab sisaldama:
  - 4.2.1. sündmuse menüü koostamisest kinnitamiseni minikonkursi käigus kokkulepitud valikust;
  - 4.2.2. ettevalmistus (laudade paikapanek, lauakatmine jms);
  - 4.2.3. lauakaunistused vastavalt sündmuse tasemele, tüübile ja aastaajale;
  - 4.2.4. sündmuse teenindamine (toidu, jookide ettevalmistamine ning serveerimine vastavalt sündmuse tasemele ja tüübile);
  - 4.2.5. sündmusejärgne koristus (nõude koristamine, ruumide korrastamine jne).
- 4.3. inventari (tagada tuleb kõikidel toitudel nõuetekohane serveerimistemperatuur) ja toidu transport tellija poolt määratud asukohta;
- 4.4. Täitjal peab olema hea koostöövalmidus koos sündmuse projektijuhiga ette valmistada menüü ja teha omalt poolt sündmuse õnnestumiseks toetavaid ettepanekuid.
- 4.5. Suursündmuste puhul (rohkem kui 100 inimest) peab Täitja olema valmis serveerima enda juures proovitooteid 1–2 inimesele; prooviportsjonite tagamine peab sisalduma pakumuse maksumuses ja ei tähenda Tellija jaoks lisakulutusi. Prooviportsjonid tuleb valmistada enne sündmuse toimumist, et oleks võimalik teha menüüs muudatusi, kui selleks on vajadus.
- 4.6. Pidulikud lõuna- ja õhtusöögid peavad koosnema kolmest käigust, lõppema kohvi/tee ja pralineega ning õhtusöök lisaks digestiiviga.
- 4.7. Kõigi söögikordade puhul on vajalik arvestada erimenüüdega – nt rahvuslikud eripärad, toidutalumatused, allergiad, taimetoitlased. Toitumiserisuste ilmnemisel lepatakse menüü iga kord eraldi kokku.
- 4.8. Buffee laua puhul peab Täitja vajadusel tagama iga roa juures selle nimetuse või alternatiivina A4-l pakutavate roogade nimetused, mis peavad olema eestikeelsed, millele on märgitud toidu nimetus ja info allergeenide kohta (laktoosi ja gluteeni sisaldus jne).
- 4.9. Juhul, kui buffees on kasutusel tükikaup, siis peab olema sellekohane info või näidisportsjon.
- 4.10. Täitjal peab olema võimalik vastavalt Tellija soovile pakkuda erineva mõõduga laudu ja toole, piisavas koguses nõusid ning laudlinu, toolikatteid ja muud sündmuse korraldamiseks vajalikku inventari.
- 4.11. Teenuse maksumus sisaldab nõusid, transporti ja muid kulusid, mis on vajalikud teenuse osutamiseks.

#### **Teenuse tellimine**

- Catering teenuse tellimiseks korraldab Tellija kõigi raamlepingu partnerite vahel minikonkursi.
- Tellija saadab Täitjale minikonkursi kutse e-kirjaga Lepingus toodud e-posti aadressil.
- Tellija esitab minikonkursi kutse arvestusega, et pakkumuste esitamiseks jääb vähemalt 5 tööpäeva. Pakkumuse aktsepteerimise ja tootlustusteenuse objektiks oleva sündmuse toimumise vahele jääb minimaalselt 3 tööpäeva.
- Tellija esitab minikonkursi kutses Teenuse kohta järgmised andmed:
  - soovitatav menüü;
  - teenuse teostamise täpne aadress ning ajakava;
  - detailne info sündmuse kohta (teenuse sisu, sündmuse iseloom, sündmuse toimumise aeg ja koht, toitlustatavate arv, nõuded inventarile ja teenindavale personalile jms).