

Tehniline kirjeldus

Toitlustusteenuse ja cateringi tellimine Harjumaal, Tartu maakonnas ja Tapa vallas.

1. ÜLDKIRJELDUS

Seotud hange on jaotatud kolmeks osaks (OSA I – HARJUMAA; OSA II – TARTU MAAKOND; OSA III – TAPA VALD), mida hinnatakse konkreetse osa hindamiskriteeriumite alusel eraldi.

Seotud hanke eesmärgiks on tagada tellijale toitlustusteenus ja catering (edaspidi koos ka teenus) eri tüüpi üritustel, näiteks koosolekud, meeskonna üritused, koosviibimised, vastuvõtud ja pidulikud sündmused. Üritustel võib olla vajalik teenus tellida koos teenindava personaliga ja toit transportida eelnevalt kokkulepitud kohta. Vastavalt vajadusele tuleb pakkuda teenust nt buffet-stiilis või lauateenindusega (sh inventari rent) või on vajadus iga toiduportsjoni eraldi pakendamine. Täitja peab arvestama menüü koostamisel eritoidulistega ning tagama õiged toidu käitlemisnõuded ja vajadusel käitlema ka jäätmed.

Hankelepingu alusel esitatakse tellimusi vastavalt vajadusele maksimaalselt 300 inimese korraga toitlustamiseks. Tellija vajadus lepinguperioodi kestel võib olla nii väiksemate seltskondade kohvipauside toitlustamine kui ka 300 inimese toitlustamine pidulikel õhtusündmustel. Hankelepingu alusel tehtavas tellimuses kirjeldatakse iga kord täpsed juhised, inimeste arv, ürituse iseloom, jm vajalik teenuse osutamiseks.

Suurürituste puhul (100-300 inimest) peab täitja olema valmis vastavalt vajadusele serveerima kas enda või tellija juures prooviportsjoneid kuni kahele inimesele. Prooviportsjonite tagamine peab sisalduma pakkumuse maksumuses ja ei tähenda tellija jaoks lisakulutusi. Prooviportsjonid tuleb serveerida enne ürituse toimumist, et oleks võimalik teha menüüs muudatusi, kui selleks on vajadus.

2. NORMATIIVID

- Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadus (§ 13).
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004.
- Toiduseadus.
- Põllumajandusministri 03.11.2014 määrus nr 93 „Toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta esitatavad nõuded, nende gruppide kohta esitatavad erinõuded ning nimetatud materjalide ja esemete ohutuse katsetamise meetodid“.
- Täitja peab osutama teenust vastavalt kõikidele valdkonnas kehtestatud kehtivatele õigusaktidele.

3. NÕUDED TEENUSELE

Ürituste toitlustamine sisaldab vähemalt järgmiseid teenuseid:

- toit vastavalt kokkulepitud menüüle;
- toidu serveerimine buffet-stiilis või lauateenindusega;
- vajadusel toidu pakendamine (sh iga portsjoni eraldi pakendamine);
- vajadusel inventari rent (tagada tuleb kõikide toitude nõuetekohane serveerimistemperatuur) ja toidu transport tellija poolt määratud asukohta või toidu

- väljastamine väljastuspunktist;
- vajadusel ettevalmistus ja lõppkoristus;
- vajadusel teenindus (sisaldab teenindajate ühtset vormiriietust);
- vajadusel tootlustuseks vajaminevate (keraamilised või ühekordsed) nõude, klaaside, söögiriistade ja muu inventari nt laudlinade ja laudade, toolide ning telkide/varjualuste rent;
- vajadusel salvrätid, lauakaunistused buffetlaudadel, prügikastid (vastavalt tellija juhiste);
- vajadusel peab teenuse osutamisel olema tagatud nähtaval kohal menüü/toidusildid eesti ja/või inglise keeles (konkreetsest keelevalikust annab tellija tellimuses teada).

Toitumiserisuste ilmnemisel lepitakse menüü iga kord eraldi kokku ja teatatakse eritoiduliste osakaal. Pakutud menüül peab olema näha kogus (nt g, kg) ja/või portsjoni kogus inimese kohta.

Menüü koostamisel tuleb lähtuda vastava ürituse tüübist, iseloomust, aastaajast ja rahvuslikkusest (rahvusvaheline üritus). Eelnimetatud asjaolude kirjelduse lisab tellija tellimusse.

4. NÕUDED PERSONALILE

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

Personal, kellel on vajadus siseneda Kaitseväge territooriumile, peab eelnevalt läbima taustakontrolli positiivse tulemusega. Taustakontrolli tulemusest teavitatakse lepingupartnerit.

Rahvusvaheliste ürituste teenindamisel peab personal olema valmis lihtsama inglise keele kasutamiseks teenindamisel.

Täitja peab tagama sujuva teeninduse alates paarist inimesest kohvipausil kuni suurüritusteni lõuna buffetlauas või lauateenindusega üritustel, pidulikul sündmusel suupistete vaagna pealt pakkumise või tootlustamise vabas õhus.

5. KASUTATAVAD SEADMED JA MATERJALID

Täitja tagab vajadusel 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).

6. KVALITEEDIKONTROLL

Tellijal kontrollib toidu vastuvõtmisel toidu kvaliteeti ja koguseid. Kui teenuse osutamisel selgub, et toit on riknenud, ei vasta tellitud kogusele või on muu puudusega (nt toit ei ole värske, esinduslikult serveeritud, maitsev ja/või ei vasta üldlevinud cateringi teenuse osutamise standardile), on täitja kohustatud riknenud või puudusega toidu omal kulul asendama uuega.

Juhul, kui toit on riknenud või ei vasta hankelepingus/tellimiskirjas/tehnilises kirjelduses sätestatud, 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. Tellija 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.

7. SAATEDOKUMENDID

- 7.1. Tellitud toidu/teenuse üleandmisel esitab täitja tellija kontaktisikule saatelehe/akti.
- 7.2. Saatelehel/aktil peab olema märgitud eraldi ridadena tellitud toidu kirjeldus toiduartiklite kaupa, ühik, ühiku kaal, ühikute arv, teenuse puhul teenindajate arv, teenindamise aeg.
- 7.3. Poolte kontaktisikud veenduvad täitja poolt esitatud saatelehele/aktile märgitud andmete õigsuses ning allkirjastavad selle 2 eksemplaris, millest üks jääb mõlemale poolele.

8. TEENUSE TELLIMISE PROTSEDUUR

Teenuse tellimine toimub ostja esitatud volitatud isikute poolt. Tellija esitab lepingupartnerile iga kord enne ürituse toimumist kirjaliku hinnapäringu, milles sisaldub soovitava teenuse sisu, asukoht, ürituse iseloom, eeldatav toitlustatavate arv, ürituse toimumisaadress, ürituse toimumise kuupäev ja kellaajad, lisainfo (nt kas vajab terve ürituse jooksul catering teenust või ainult laudade katmist, toitude väljapanemist ja hilisemat koristust).

Täitja on kohustatud teenuse tagama, kui tellija edastab tellimuse hiljemalt alljärgnevalt:

- kuni 15 inimesega ürituste tootlustamise korral peab täitja olema suuteline pakkuma teenust 48 tunnise etteteatamisega ning selle perioodi sisse peab jääma pakkumuse esitamine ja kinnitamine.
- 16-100 inimesega ürituste tootlustamise korral on täitjal pakkumuse esitamiseks vähemalt 3 tööpäeva. Pakkumuse aktsepteerimise ja teenuse objektis oleva ürituse toimumise vahele peab jääma mõistlik aeg. Toitlustaja peab olema paindlik ning valmis tegema viimase hetke muudatusi tootlustatavate arvus ka 48 tundi enne planeeritavat üritust.
- suurürituste tootlustamise korral on täitjal pakkumuste esitamiseks vähemalt 7 kalendripäeva. Pakkumuse aktsepteerimise ja teenuse objektiks oleva ürituse toimumise vahele peab jääma mõistlik aeg. Toitlustaja peab olema paindlik ning valmis tegema viimase hetke muudatusi tootlustatavate arvus ka 48 tundi enne planeeritavat üritust.

9. TEENUSE ÜLEANDMINE-VASTUVÕTMINE

Vastuvõtmist kinnitab saateleht/akt.

Esitav arve tuleb edastada masintöödeldava e-arvena.

10. NÄIDISMENÜÜ

10.1. SOE BUFFET

Portsjonid peavad täitma täiskasvanud inimese kõhu (pearoog lisanditega kokku umbes 500g ja magustoit umbes 125g). Näidismenüü järgi fikseeritakse toidu (pearoa, lisandite, magustoidu jne) hind, mitte konkreetne menüü sisu. Täpne menüü sisu lepitakse kokku hankelepingu alusel esitatavates tellimustes. Hind sisaldab vastavalt tellimusele, kas ühekordsete nõude või keraamiliste nõude rendi hinda.

Pearoog

- Kanaliha/veiseliha
- Kala

Lisandid

- Kartul
- Küpsetatud juurviljad
- Värske salat

- Sai/leib/kuklid + maitsevõi

Magustoit

- Koogitükk

Joogid

- Maitsevesi
- Kohv ja tee (+kohvikoor, suhkur, mesi)

10.2. KOHVIPAUS

Soolased suupisted kokku umbes 80-90g ja magustoit umbes 125g. Näidismenüü järgi fikseeritakse toidu hind (soolased suupisted, magustoit jne), mitte konkreetne menüü sisu. Täpne menüü sisu lepitakse kokku hankelepingu alusel esitatavates tellimustes. Hind sisaldab vastavalt tellimusele, kas ühekordsete nõude või keraamiliste nõude rendi hinda.

Soolased suupisted

- 4 erinevat varianti (peab olema esindatud kalaga, veiselihaga, gluteenivaba)

Magustoit

- Koogitükk/muffin

Joogid

- Maitsevesi
- Kohv ja tee (+kohvikoor, suhkur, mesi)

Hinnale lisandub vastavalt vajadusele transport, ettevalmistus, koristus jms.