

Lisa 1 Teenuse kirjeldus

Hankija: Paide Linnavalitsus

Riigihange: Alla riigihanke eriteenuse piirmäära jääv hange **Toitlustamisteenuse osutamine Roosna-Alliku Põhikoolile**

Tellija kontaktisik: Enn Lehtpuu, hariduse peaspetsialist, tel nr 5296515, enn.lehtpuu@paide.ee

Teenuse kirjeldus koosneb neljast peatükist:

1. peatükk. Üldsätted
2. peatükk. Teenuse üldtingimused
3. peatükk. Teenuse eritingimused
4. peatükk. Vara. Tehnoloogilised seadmed. Inventar

Käesolevat teenuse kirjeldust tuleb käsitleda koos Teenuse lepingu ja Vara lepinguga. Nimetatud lisad moodustavad ühiselt toitlustusteenuse osutamise nõuete kogumi, millest Toitlustaja peab igal juhul kinni pidama ja igapäevaselt järgima.

Kohustuslik tutvumine Roosna-Alliku Põhikooli valmistusköögi ja einestamisruumidega toimub 31. mail 2024, kell 13.00, muudel aegadel kokkuleppel Tellijaga

1. peatükk ÜLDSÄTTED

1. Mõisted

Tellija – käesoleva hanke hankija, st Paide Linnavalitsus.

Toitlustaja – käesoleva hanke tulemusena edukaks tunnistatud pakkumuse esitanud ettevõtja, kes asub täitma sõlmitavat hankelepingut.

Teenuse – Paide linna Roosna-Alliku Põhikooli laste ja personali toitlustamine.

Toitlustamine – tegevuste kogum, mis hõlmab toidu valikut, toiduga varustamist, vastuvõtmist, säilitamist, transporti, valmistamist ja serveerimist.

Toit – koondnimetus üldlevinud ja toitlustamisega seotud õigusaktide terminitele: koolilõuna.

Lapsed – õpilased.

Asutus – Paide linnas asuv Roosna-Alliku Põhikool.

Einestamisruum – asutuse söögisaal.

Valmistusköök – toidu valmistamise ruum koos lao- ja ettevalmistusruumidega, abiruumidega.

Tehnoloogilised seadmed – elektrilised ja mehhaanilised vahendid, mis tagavad toiduainete tootmise üldise tehnoloogilise protsessi teatud osa toimingute teostamise.

Inventar – toitlustamise otstarbega esemete kogum.

Vara – Toitlustaja kasutusse antavad valmistusköök (ruumid) koos abiruumidega.

Teenuse leping – hanke tulemusena sõlmitav toitlustusteenuse hankeleping.

Vara leping – Teenuse osutamiseks Toitlustaja kasutusse antava Tellijale kuuluvate ruumide kasutamise leping.

2. Teenust reguleerivad seadused ja määrused

2.1. Teenust reguleerivad Eesti Vabariigis kehtivad õigusaktid, sealhulgas:

2.2. Toiduseadus ja selle alusel kehtestatud alamaktid.

- 2.3. Sotsiaalministri 15.01.2008 määrus nr 8 „Tervisekaitseõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“. Hetkel kehtivas redaktsioonis
- 2.4. Regionaalministri 26.07.2023 määrus nr 48 „Koolikava toetus“.
- 2.5. Maaeluministri 07.07.2022 määrus nr 38 „Haridusasutuses mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslikke koostisosi sisaldava toidu pakkumise toetus“.
- 2.6. Paide Linnavolikogu 21.12.2017 määrus nr 38 „Koolilõuna toetuse kasutamise tingimused ja kord“.
- 2.7. Riigikogu 01.07.2023 seadus „Toiduseadus“.
- 2.8. Paide Linnavolikogu 18.10.2018 määrus nr 57 „Paide linna jäätmehoolduseeskiri“.

3. Tellija eesmärgid

- 3.1. Tagada asutuses laste nõuetekohane toitlustamine, pakkuda lastele täisväärtuslikku, tervislikku, mitmekülgset, maitsvat ja eakohast toitu.
- 3.2. **Osta avatud konkurentsiga turult majanduslikult soodsaimat teenust, ühe õpilase ühe koolilõuna maksumust ilma käibemaksuta ja koos käibemaksuga hankeperioodi keskmisena.**

4. Teenuse koosseis

- 4.1. Teenuse osutamiseks vajalike tehnoloogiliste seadmete ja inventari (k.a mööbel – söögisaali mööbel, laudad-toolid) soetamine ning paigaldamine valmistuskööki ja einestamisruumidesse.
- 4.2. Toiduainete hankimine ja säilitamine.
- 4.3. Toidu valmistamine Roosna-Alliku Põhikooli köögis ja jaotamine asutuse einestusruumis või mujal valmistusköögis ja jaotamine Roosna-Alliku Põhikooli köögis ja einestusruumis.
- 4.4. Toidu transport einestamisruumidesse, toidu serveerimine (iseteeninduslett või lauale vastavalt sööjakohtade arvule või eraldi igale sööjale).
- 4.5. **Tööpäeva kestel ja järgselt ruumide (loetelu peatükis 4, punkt 1.1.) koristus ja korrashoid** ja vajalike koristus- ja hügieenivahendite hankimine.
- 4.6. Tehnoloogiliste seadmete, inventari ja toidunõude pesemine, hoiustamine.
- 4.7. Haridusmeetmete toetuste (vt punktide 2.4 ja 2.5 toetuste) raames puu- ja köögivilja ning piima ja piimatoote pakkumine, koolikava toetuse taotlemise ja aruandlusega seotud tegevused. Mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslikke koostisosi sisaldava toidu pakkumise toetuse raames mahetoidu pakkumine, selle taotluse ja aruandlusega seotud tegevused. Täiendavate koolide toitlustamisega seotud toetuste taotlemine vastavate võimaluste tekkimisel. Toetustest saadud summad kasutatakse lisaks tellijalt saadud tasule toidu tervislikkuse ja kvaliteedi tõstmiseks.
- 4.8. Tervisliku toitumise teavitustöö läbiviimine.
- 4.9. Teenuse osutamise käigus tekkivate jäätmete nõuetekohane käitlemine.
- 4.10. Menüü koostamine ja avalikustamiseks edastamine.
- 4.11. Teenuse osaks on kõik tegevused ja toimingud (kaasnevad toimingud), mis on teenuse osutamiseks vajalikud ja mida ei ole punktides 4.1-4.10 nimetatud. Pakkuja ei eelda, et linn, kool või kolmas isik teeb koolitoitlustamisega seotud toiminguid või kannab kulutusi.

5. Teenuse korraldus

- 5.1. Siduv tingimus Toitlustajale on Tellija eesmärkide puudusteta, õigeaegne ja nõuetekohane saavutamine, lähtuvalt hankedokumentides ja selle lisades toodud tingimustest. Kõik õpilased peavad olema toitlustatud teenuse üld- ja eritingimustega määratud korras ja nõuete kohaselt.
- 5.2. Võimalike korraldusviisidena pakub Tellija välja järgmisi lahendusi:
 - Lahendus A. Toit valmistatakse asutuses paiknevas valmistusköögis;
 - Lahendus B. Toit valmistatakse Toitlustaja valitud asutuse valmistusköögis. Toitlustaja transpordib toidu asutusse ja valmistab selle ette serveerimiseks.

5.3. Toitlustajal on õigus valida sobivaim lahendus. Toidu valmistamise ruumid võib toitlustaja valida oma majanduslikust huvist lähtuvalt, st toitu võib valmistada Roosna-Alliku Põhikooli köögis või ettevõtja oma köögis, mis peab kogu lepinguperioodi vastama kõikidele seadusest tulenevatele nõuetele. Toidu transportimine on lubatud selliselt vahemaalt, mille puhul ei seata ohtu toidu kvaliteeti ja toidu vastavaus seadusest tulenevatele nõuetele.

5.4. Juhul, kui serveeritava toidu valmistusköök ei asu asutuses, korraldab Toitlustaja toidu transpordi valmistusköögist asutusse. Toitlustaja kohustus on toidu serveerimine einetusruumis eritingimustes määratud korras.

5.5. Mõlema lahenduse korral on Toitlustaja kohustuseks Toidu valmistamiseks ja serveerimiseks ja söömiseks vajalike inventari ja toidunõude pesemine (juhul kui eritingimustes pole määratud teisiti).

6. Teenuse maht ja ulatus

6.1. Teenust osutatakse Roosna-Alliku Põhikoolis, asukoht Kooli 1, Roosna-Alliku alev, Paide linn.

6.2. Laste ja personali arv asutuse lõikes (ei ole siduvad andmed, käsitleda orienteeruvate suurusjärgudena):

Asutus	Laste arv*	Lõunastava personali arv*
Roosna-Alliku Põhikool	88	ca 10

* prognoositav arv 1.09.2024.

6.3. Teenus osutamise periood on üks õppeaasta: 2024/2025.

6.4. Õppeaasta pikkus kehtestatakse Eesti Vabariigi õigusaktidega. Hanke väljakuulutamise hetkel on see 175 koolipäeva. Õppeaasta algus- ja lõpupäevad ning vaheaegade kuupäevad on määratud üldjuhul haridus- ja teadusministeeriumi või erijuhul kooli otsustega.

7. Tegevusluba

7.1. Toitlustajal peab taotlema tegevusloa Toitlustamisteenuse osutamiseks Roosna-Alliku Põhikoolile.

7.2. Loa taotlemine on Toitlustaja kohustus. Toitlustajal tuleb arvestada tegevusloa taotluse menetlusele kuluvat aega ja planeerida tegevused ja taotlused selliselt, et Teenuse osutamise valmidus on tagatud õigeaegselt.

7.3. Juhul, kui Teenuse korraldamiseks on vajalik toidu transportimine valmistamisköögist einestamisruumidesse selliselt, et toidu veoks kasutatakse sõidukit, tuleb Toitlustajal tagada et tegevusluba laieneks ka kasutatavale sõidukile.

2. peatükk

TEENUSE ÜLDTINGIMUSED

1. Tehniline suutlikkus ja valmisolek

1.1. Toitlustaja hangib ja paigaldab oma vahenditega teenuse kvaliteetseks osutamiseks vajalikud seadmed ja inventari (kaasa arvatud einestamisruumi laudad-toolid).

1.2. Asutuse lapsi toitlustatakse (st toit serveeritakse) selle asutuse hoones asuvates einestamisruumides asutuse päevakavaga määratud kellaaegadel, kahel söögivahetunnil.

1.3. Kui asutuses toimub õppetöökorralduses muutusi (spordipäev, ekskursioon, õuesõpe vmt), siis peab Toitlustaja tegema asutusepõhiselt asjakohased muudatused ka toitlustamiskorralduses ja tagama lastele määratud päeval alternatiivse toitlustamise.

2. Tellimus

2.1. Toitlustajal peab olema valmisolek nõuetekohaselt toitlustada kõiki asutuse nimekirjades olevaid lapsi ja töötajaid. Asutuse esindaja esitab koolilõunate tellimuse (sööjate) arvu iga kuu 10. kuupäevaks järgneva kuu osas. Tööpäeval, kella 11.00-ks, teavitatud puudujad arvatakse järgmiseks päevaks sööjate nimekirjast välja. Erijuhtudel ning vajadusel korrigeeritakse sööjate arvu jooksvalt. Samuti teavitab ta toitlustajat muudest Teenuse mahtu ja korraldust oluliselt mõjutavatest asjaoludest. Kõik teavitused tehakse kirjalikult taasesitataval kujul, sh e-postiga.

2.2. Toitlustaja on kohustatud valmistama ja asutustes serveerima toitu vastavalt sööjate arvule.

2.3. Toitlustaja on kohustatud korraldama toitlustamise vastavalt asutuse päevakavas ja töökorralduses ettenähtud aegadel.

2.4. Toitlustuse tellimus (toidukordade portsjonite arv) esitatakse asutuste lõikes asutuse poolt nimetatud ja Toitlustajaga kooskõlastatud kontaktisiku kaudu.

2.5. Täpsema tellimuse esitamise korralduse lepivad Pooled mõlema poole huvisid arvestades kokku peale Lepingu sõlmimist.

3. Nõuded menüüle

3.1 Toit peab vastama sotsiaalministri 15.01.2008 määrusega nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ kehtestatud nõuetele ja tagama vanusekohase energia- ja toitainete sisalduse.

3.2. Pakutav toiduvalik peab soodustama tervislikku toitumist. Toitlustaja peab valikute tegemisel arvestama esmalt Tellija, aga ka asutuse juhtkonna, hoolekogu ja toitumisspetsialistide juhiste ja ettepanekutega.

3.3. Sobiv menüü (erimenüü) tuleb kindlustada ka eritoitumisvajadustega (laktoosivaba, gluteenivaba toidu nõue, erinevad ravidieedid jne) lastele. Erimenüüd on Toitlustajal kohustus rakendada ainult meditsiiniliselt põhjendatud juhtumite korral asjakohase tõendi esitamise alusel. Muudel juhtudel (lapsevanema veendumustest tulenevatel põhjustel) rakendatakse erimenüüd vaid juhul, kui lapsevanem sõlmib Toitlustajaga individuaalse kokkuleppe. Erimenüü rakendamise eest Tellija täiendavat tasu ei maksa. Tervislikel põhjustel teisiti toituvat lapse toitlustamine korraldatakse tulenevalt tervishoiutöötaja soovist ning koostöös lapsevanema ja lasteasutuse pidajaga, tagades lapse vanuserühmale ettenähtud toiduenergia- ja toitainete vajaduse ning osakaalu toidukordade ajal.

3.4. Menüü tuleb koostada 2 nädalaks ette. Nii jooksva kui ka sellele järgneva nädala menüü avalikustatakse nii asutuse einestamisruumide infotahvlil (korraldab Toitlustaja) kui ka asutuse veebilehel (korraldab asutus, kellele Toitlustaja peab informatsiooni edastama piisava ajavaruga). Kui menüüs on vajalik teha muudatusi, siis tuleb need asutuse esindajaga kooskõlastada vähemalt 2 päeva enne muudatuse rakendamist ning asjakohased parandused peavad kajastuma nii einestamisruumides kui ka veebilehel avaldatud menüüs.

3.5. Toidu nimetusele lisaks peab menüü sisaldama ka toidu selgitavat kirjeldust ja oluliste komponentide/koostisosade loetelu.

3.6. Pakutav toit peab olema menüükohane.

3.7. Menüü koostamisel ühes nädalas peab Toitlustaja arvestama alljärgnevate põhimõtetega:

3.7.1. Kolmel päeval on vähemalt üks kombineeritav praad. Kombineeritud praad sisaldab põhikomponenti (liha, kala jne), vähemalt kahte lisandit (nt kartul, riis, tatar, pasta jne), vähemalt kahte sööjate poolt eelistatud erinevat salatit;

3.7.2. Kahel päeval nädalas on vähemalt ühe supi kombinatsioon, milleks on supp-magustoit;

3.7.3. Salatikogus peab igal praepäeval kokku olema minimaalselt 80 grammi/koolilõuna 1 portsjoni kohta.

3.8. Koolipiima ja puuviljakava raames pakutavat piima ja puuvilju võib arvestada toidukorra energiasisalduse arvutustes, kuid koolipiima ja puuviljakava (projekti) raames saadud piima ja puuvilja maksumust ei tohi lisada toidukorra pakutavale hinnale.

- 3.9. Toitlustaja tunneb toitlustatavate sihtgruppide maitse-eelistusi, toitumisharjumusi, lähtub nendest koos tervisliku toitumise põhimõtetega toitlustamistegevustes, vajadusel ja tarbijate nõudmisel korrigeerib menüüd, toitlustuse korraldust ja muid olulisi tegevusi (serveerimist jne).
- 3.10. Toitlustaja tagab söögisaalis mugava-õdusa mikrokliima, soodustades kultuurseid ja tervislikke toitumisharjumusi;

4. Nõudepesu

Kõik toidu valmistamise, jaotamise, serveerimise nõud, inventari ja seadmed ning samuti laste ja personali sööginõud peseb Toitlustaja.

5. Jäätmekäitlus

- 5.1. Teenusega seotud jäätmekäitlus on Toitlustaja korraldada. Toitlustaja kogub ja käitleb nõuetekohaselt ka tekkivad toidujäätmed.
- 5.2. Jäätmekäitlust korraldusele kehtivad nõuded on esitatud jäätmeseaduses, selle alusel kehtestatud õigusaktides, sh Paide Linnavolikogu 18.10.2018 määrus nr 57 „Paide linna jäätmehoolduseeskiri“.

6. Lisateenused

- 6.1. Asutuse personali toitlustamine
- 6.1.1. Asutuste personali soovi korral peab Toitlustaja asutuse personalile pakkuma lõunasööki. Käesoleva hanke mõistes on see lisateenus, mille osutamine on pakkumuse vastavaks tunnistamise eeldus, kuid selle menüü, hinna, korralduse jne osas ei tee hankija ettekirjutusi, selle maksumus ei sisaldu hanke maksumuses ja **selle eest tasub teenuse saaja**.
- 6.1.2. Personali toitlustamise eest tasub Toitlustajale konkreetne isik, kes lõunasöögi tellis.
- 6.2. Kui asutuse õppekorralduse kohaselt on tavapärase õppepäeva asemel päeva programmis õuesõpe, ekskursioon, spordipäev või muu õppetöö vorm, siis peab Toitlustaja tavapärase einestamisruumis serveeritava **koolilõuna asemel tagama toidukorra kaloraažile vastava kaasapakitava toidupaki, mille koosseis peab samuti toetama tervisliku toitumise põhimõtet või asutuse soovi korral ja asutusega kokkuleppel toitlustamise mõlemale poolele sobivaimal viisil**.
- 6.3. Hoonevälise tavatoitlustust asendava toidukorra eest tasub Tellija Teenuse lepinguga määratud arvelduskorra põhiselt.

7. Täiendav teave, nõuded, informatsioon

- 7.1. Toitlustaja kohuseks on pakkuda asutuses puu- ja köögivilja ning piima ja piimatoote pakkumist vastavalt Regionaalministri 26.07.2023 määrus nr 48 „Koolikava toetus“ Toitlustaja korraldab määrusekohase nõutud aruandluse, arvelduse jm määruse rakendamiseks vajalikud toimingud. Määruse rakendamise eest Tellija Toitlustajale täiendavalt ei tasu.
- 7.2. Kui kontrolli käigus selgub, et toit on riknenud või muu puudusega, informeerib asutuse esindaja Toitlustajat sellest viivitamata. Toitlustaja esindaja peab koheselt veenduma asutuse esindaja pretensiooni põhjendatuses ja võtma tarvitusele meetmed olukorra lahendamiseks ja asendustoidu pakkumiseks.

3. peatükk TEENUSE ERITINGIMUSED

Eritingimuste määramisel on tuginetud asutuste senisele praktikale ja asutuse personali soovidele. Kindlasti kujunevad Teenuse lepingukohasel rakendamisel asutusepoolseid korralduse soove, mille puhul soovitakse läbirääkimistel Toitlustajaga leida võimalikult paremini toimiv ja asutuse päevaplaani sobituv lahendus.

Tellija seab tingimuse, et tegelik toitlustuskorraldus on nõ sisse töötatud 1 kuu jooksul asutuses toitlustusega alustamise järgselt ja Toitlustaja teeb selleks omalt poolt kõik temast oleneva, et arvestada asutuste soovidega.

Eeldatavad tingimused asutuse lõikes:

Roosna-Alliku Põhikool, Kooli 1

Koolilõuna pakkumise eeldatavad kellaajad:

kell 10:50-11:05 söövad 1.-4.klassid ca 40 õpilast

kell 11:50-12:05 söövad 5.-9.klassid ca 50 õpilast

Toitlustaja võimaldab koolil söögisaali kasutamist muudeks tegevusteks eeldusel, et see ei häiri toitlustamist ega põhjusta toitlustajale lisakulusid ja -vaeva (koosolekud, teemaüritused, klassiõhtud jne).

4. peatükk

VARA, TEHNOLOOGILISED SEADMED, INVENTAR

1. Ruumid

1.1. Toitlustaja saab tasuta enda kasutusse ilma inventari ja varata ruumid Roosna-Alliku Põhikoolis. Ruumid nr 115, 116, 117, 125, 123, 124, 121, 118, 122, 126.

1.2. Ruumide kasutamiseks sõlmitakse Toitlustajaga Vara leping, mille kavand on esitatud hanke alusdokumentide koosseisus.

1.3. Toitlustaja tasub koolile köögiruumides kasutatava elektri, veevarustuse, kanalisatsiooni eest vastavalt tegelikule tarbimisele ja kehtivtele tariifidele. Mõõtmised teostab asutuse majandusjuhataja.

1.4. **Ruumide kütmise ja soojaenergia eest Toitlustaja tasuma ei pea.**

2. Tehnoloogilised seadmed

2.1. Kooli valmistusköök on sisustamata, st seal puuduvad tehnoloogilised seadmed ja Toitlustajal tuleb need ruumide kasutuselevõtmisel hankida ja ruumidesse paigaldada. Tellija vastavaid toiminguid ja seadmete maksumust Toitlustajale ei hüvita. Ruumides asuvad seadmed kuuluvad senisele toitlustajale ja tal on õigus need lepingu lõppedes eemaldada.

3. Inventar

3.1. Teenuse osutamiseks ei tohi kasutada ühekordseid nõusid (v.a 6. peatükis punktis 6.5. nimetatud juhtudel).

3.2. Toitlustaja muretseb kooli einestamisruumi lapse vanusele kohase mööbli (toolid ja lauad), mille korrashoiu ja uuendamise korraldab Tellija.

3.3. Einestamisruumide juurde kuuluvate kätepesuruumide seebi- ja käterätidosaatoreite paigalduse ja hoolduse, sh täitmise kuluvahenditega, korraldab Toitlustaja.

3.4. Koolis tuleb Toitlustajal hankida kogu einestamiseks vajalik inventar (taldrikud-tassid, noad-kahvlid-lusikad jmt söögi- ja serveerimisnõud). Ruumides asuv **inventar kuulub senisele toitlustajale ja tal on õigus need lepingu lõppedes eemaldada.**

3.5. Toitlustajal tuleb hankida täiendav inventar, mis on vajalik nõuetekohase Teenuse osutamiseks.