



Riigihangete vaidlustuskomisjon
Lõkke tn 5
10122 TALLINN

Teie 05.06.2018 nr 12.2-10/117
Meie 08.06.2018 nr 4-6/RH-17-341

**HANKIJA VASTUS Toidutorn AS-i
vaidlustusele riigihankes "Teenuse osutamise
kontsessioon Tartu linna koolidele
toitlustamisteenuse osutajate leidmiseks"
(viitenumber 195081)**

Vaidlustaja:

Toidutorn AS
registrikood: 10353188
Munga 12 Tartu
tel: 5034594
Jaanus Pulles
e-post: jaanus@toidutorn.ee

Hankija:

Tartu linn, Tartu Linnavalitsuse kaudu
registrikood 75006546
Raekoja plats 1a (Raekoda) 50089 Tartu
tel: 736 1115
Leelo Sahk-Jansen
e-post: Leelo.Sahk-Jansen@raad.tartu.ee

TAOTLUSED

- 1. RHS § 197 lg 1 p 4 alusel jätta vaidlustus täies ulatuses rahuldamata;**
- 2. Riigilõiv jätta Vaidlustaja kanda.**

1. ASJAOLUD

1.1. Tartu Linnavalitsus (edaspidi ka Tartu LV või hankija) viis läbi riigihanke "Teenuse osutamise kontsessioon Tartu linna koolidele toitlustamisteenuse osutajate leidmiseks" (edaspidi hange), viitenumber 195081. Riigihange oli jaotatud osadeks. Pakkumusi võis esitada kõikidele osadele või ühele või mitmele osale.

1.2. Tartu Linnavalitsuse 22.05.2018 korraldusega nr 531 tunnistas hankija muuhulgas edukaks P. Dussmann Eesti Osühingu (edaspidi Dussmann) pakkumused riigihanke I ja V osas.

1.3. Hankija kasutas pöördmenetlust ja peale edukaks tunnistamise otsust tegi edukate pakkujate kvalifitseerimise otsuse 23.05.2018, mis on tehtud pakkujatele teatavaks riigihangete registri vahendusel 23.05.2018.

1.4. Vaidlustaja esitas riigihangete vaidlustuskomisjonile vaidlustuse, millega palub vaidlustuskomisjonil rahuldada vaidlustus ja tunnistada kehtetuks Tartu Linnavalitsuse 22.05.2018 korralduse 531 punktid 1.1 (riigihanke I) ja 1.4 (riigihanke V) P.Dussmann Eesti OÜ edukaks pakkujaks tunnistamise osas.

1.5. Vaidlustaja on seisukohal, et hankija on rikkunud RHS § 3 p 2-3 ning kahjustanud seeläbi vaidlustaja õigust läbipaistvale ning kontrollitavale menetlusele. Vaidlustaja leiab, et tema pakkumus oleks pidanud saada hindamise tulemusena enim punkte ning tunnistatama seeläbi edukaks pakkumuseks.

2. HANKIJA SEISUKOHAD

Hankija on seisukohal, et vaidlustus tuleb jätta täies ulatuses rahuldamata.

2.1. Sotsiaalministri 15.01.2008 määruse nr 8 täitmisest

Hankija esitab vastuväited vaidlustuses toodud punktide järjekorras.

2.1.1. Vaidlustaja poolt valmistatud toitu degusteeriti Hugo Treffneri Gümnaasiumis 17.04.2018 kell 10:45. Kuna Vaidlustaja tegi pakkumuse neljale koolile, siis degusteerimas olid nelja kooli komisjonid. Ükski komisjoni liige ei näinud koolisöökla nähtaval kohal menüüd. Küll nägime aga tervisliku toitumise alast teavet. Negatiivset asjaolu (menüü nähtaval kohal olekut) ei saa hankija tõendada. Komisjoni liikmetele olid jagatud erinevad ülesanded: fotografeeriti toitumise teabe olemasolu, jookide olemasolu, leibade/saiade olemasolu, toidu sortimenti jne, mistõttu otsiti ruumidest ka menüüd. Kõiki hindamise aluseks olnud asjaolusid fikseeriti fotode näol, **menüüd seinal ei tuvastatud.**

Vastuväited Vaidlustaja võimalikule teooriale menüü varjamise osas

2.1.2. Tegemist on eeldusliku väitega, mis ei põhine faktilistel asjaoludel. Kaks komisjoni liiget, kes koolimajja varasemalt sisenesid, ei viibinud koridoris, kus oli õpilaste järjekorra lõpp ja kus seisid ka ülejäänud komisjoni liikmed seega ei saanud need kaks komisjoni liiget varjata menüüd, mis väidetavalt oli lahtioleval uksele söögisaali sisenedes. Samas isegi juhul, kui menüü oleks seal olnud ja keegi oleks saanud selle "varjata oma seljaga" siis ei ole ikkagi täidetud määruse nõue, et menüü peab olema nähtaval kohal ja komisjoni poolt antud hinnang arvestada - 1 punkt on õiglane. Sest kui menüüd oli võimalik varjata siis ei saanud ka õpilased menüüga tutvuda kuna see ei olnud nähtaval kohal.

Asjaolu, et menüü ilmus seinal söögivahetunni lõppedes ei ole oluline kuna osad õpilased olid selleks ajaks söögisaalist juba lahkunud, samuti osa komisjoni liikmeid. Menüü olemasolu söögisaalis on oluline kuna õpilastel on enne sööma asumist vajalik teave, missugust toitu sel päeval pakutakse, missuguses koguses ja missuguse kalorsusega. Näiteks võimaliku allergia puhul saab õpilane otsustada, kas talle teatud toit sobib või mitte.

Dussmanni menüü mitmekülsus põhitooraine osas

2.1.3. Vastavalt kontsessioonidokumendis (edaspidi KD) toodud hindamiskriteeriumitele p. 7.1.5. hinnati menüü mitmekülsust põhitooraine osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): *(koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü, 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü – 0p, vahelduv menüü, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval*

erinev põhitooraine – 10 p). Menüüdega koos tuli pakkujatel esitada ka toitude valmistamiseks kasutatavate toorainete loetelu ja toidu valmistamisviisi kirjeldus.

Dussmanni menüüs oli esimese nädala reedel (15.02) ahjukartulivorm sealihaga. Tulenevalt roa valmistamisel kasutatavate toorainete loetelust (lisa 1 lk 7) oli antud vormiroa puhul sealiha 280 g roa kohta 75 grammi ja **enamus roast oli kartul 145, 6 grammi**. Kuna põhitooraineks roas on kartul siis loeti põhitooraineks ka köögivili kuna kartul liigitub köögiviljade alla.

Hindamise aluseks ei olnud roa nimetus menüüs, vaid hindamine toimus toidu valmistamiseks kasutatava toorainete loetelu ja valmistamise viisides kirjeldatud analüüsides.

Seega on hankija andnud Dussmannile õigesti põhitooraine vaheldusrikkuse eest 10 punkti.

2.1.4 Sarnaselt on hankija kohelnud ka teisi pakkujaid. Näites Baltic Restaurants Estonia AS-le (edaspidi Baltic) anti ka põhitooraine osas esimesel nädalal maksimum punktid: kuna pakuti väga mitmekülgselt põhitooraine valikut (segahakkliha, sealiha, kanaliha, kala ja **köögivili**).

Baltic pakkus esimese nädala teisipäeval (13.02) hernesuppi, supi põhitooraineks oli vastavalt põhitoorainete loetelule 88 grammi sealiha (külmutatud seasupikogu 50 grammi ja jahutatud sealiha kuubikud 38 grammi) ja hernest üksnes 33 grammi 250 grammise portsjoni kohta siis loeti teisipäevase toidu põhitooraineks sealihaga; kuna neljapäeval (14.02) pakuti köögivilja püreesuppi sealihaga, selles supis olid põhitooraineks erinevad köögiviljad, vastavalt toorainete loetelule 133 grammi 250 grammi kohta, seasupikogu, mida oli 28 grammi ja mida kasutati ainult puljongi keetmiseks **siis loeti põhitooraineks köögivili**.

Seega on hankija kohelnud kõiki pakkujaid võrdselt, andes toidu eest, kus põhikomponendiks oli köögivili, punkte.

Dussmanni menüü mitmekülgsus praepäevadel sooja lisandi osas

2.1.5. Komisjon hindas juhul, kui pakkujad olid nädalas pakkunud välja ühel päeval vormiroa kõikidel juhtudel, et täiendavat lisandit vormiroa juurde pakkuda ei ole vaja. Vaidlustaja poolt Dussmanni pakutava ahjukartulivormi võrdsustamine keedukartuliga on meelevaldne, kuna vormiroa puhul on tegemist teistsuguse toiduga kui keedetud kartul. Vormiroale lisatakse sibulat, muna, piima, juustu ning tegemist ei ole keedetud kartuliga. Komisjoni seisukoht on, et vormina küpsetatud kartuliviilud, mis on küpsenud muna-piimasegus on oma olemuselt menüüd mitmekülsemaks muutev, erineva toiteväärtusega ning seda ei saa võrdsustada nt keedetud kartulite või kartulipudruga ja selle lugeda samaks lisandiks kui keedetud kartul või kartulipüree. Seetõttu lugeski komisjon ahjukartulivormi erinevaks keedetud kartulist ja kuna kõikide pakkujate puhul ei nõudnud vormiroogade lisandiks täiendava lisandi pakkumist anti 10 punkti.

2.1.6. **Sarnaselt hindas komisjon ka Vaidlustaja menüüd.** Vaidlustaja pakkus samuti teise nädala teisipäeval (20.02) tatrahautist (vt Toidutorni menüü lk 2), ning komisjon märkis hindamislehel, et tatrahautise juurde rohkem sooja lisandit ei ole vaja pakkuda.

2.1.7. Isegi juhul kui anda siin punktis Dussmannile 2,5 punkti vähem ehk 5 punkti kokku (esialgse 7,5 asemel) ei tagaks see Vaidlustajale punktisummat, mis muudaks Vaidlustaja pakkumuse edukaks. Ning samas siis tuleb vähendada ka Vaidlustaja enda punkte samadel alustel.

Dussmanni menüü mitmekülgsus leiva/saia/sepiku osas ja kalorsus

2.1.8. **KD-s ei olnud kohustust esitada menüüs täpsed toodete nimetused. Pakkujad võisid need andmed esitada ka täiendavas toorainete loetelus ja valmistamise viiside kirjeldustes, nii nagu tegid Dussmann ja Baltic.**

Sarnaselt Balticu pakkumuses märgitule on ka Dussmann toonud toorainete ja valmistamisviiside kirjelduse all täpsemad leiva-, saia, sepikutooted, mida pakutakse. Näiteks Balticu pakkumuses märgitakse täpsemas tooraine loetelus, et esmaspäeval pakutakse seemneleiba, must, Fazer; rukkileiba Fazer, südamesepikut Fazer (vt Balticu menüü lk 1) jne. teistel päevadel. Samuti on Dussmann märkinud täpsemas toorainete loetelus, et esmaspäeval pakutakse Ruks rukkileiba (Leibur), kodust sepikut (Leibur) (vt lisa 1 lk 4). jne iga päeva kohta. Komisjon luges igal päeval pakutava erineva toote ja andis maksimum punktid, kuna Dussmanni menüüs on õpilasel võimalik valida esimesel nädalal igal päeval erinev leiva-, saiatoode: esmaspäeval Ruks rukkileib, teisipäeval Koolileib rukkileib, kolmapäeval rukkisepik Kodukakk, neljapäeval Kodune sepik ja reedel rukkileib Rukkirääk (vt lisa 1 lk 1-2). Vastavalt hindamiskriteeriumitele kui igal päeval pakutakse erinevat leiba/saia/sepikut ehk lapsel on võimalus valida igal päeval erinev leib/sai/sepik saadakse maksimumpunktid. Sarnastel alustel hinnati ka teiste pakkujate menüüsid (Balticu puhul).

Hankija peab oluliseks, et toitlustaja pakuks õppijatele nädala lõikes erinevaid leivatooted, et erinevate eelistustega õpilased saaksid teha endale sobivaid valikuid.

Kalorsusest

2.1.9. Nii Dussmann kui ka Vaidlustaja Toidutorn on menüüs märkinud sarnaselt jookidele ka leiva- ja saiatooted ühele reale (vt lisa 1 Dussmanni menüü lk 1-2) ja (Toidutorni menüü lk 1-2), märkides keskmise kalorsuse ehk ühe numbrilise näitaja nii leiva kui sepiku keskmisena.

Näiteks Vaidlustaja menüüs 12.02 pakutakse Põlva peenleiba kui ka seemnesepikut, mõlema toote puhul on näidatud üks numbriline näitaja kalorsuse real, mis on 151 kcal.

Praktikas on selline märkimine tavapärane, et menüüs märgitakse leiva/sepiku valik ühele reale ja kalorsuseks märgitakse keskmine. See tuleneb asjaolust, et tegelikult toitlustaja ei tea millise leiva /saia/sepikutoote õpilane valib (kui üldse valib) ja seetõttu märgitakse keskmine kalorsus.

Kindlasti ei ole Vaidlustaja menüüs pakutud (menüü lk 1) 40 grammi Põlva peenleiva ja 20 grammi seemnesepiku kalorsus täpselt samasugune, ometi on Vaidlustaja menüüs märkinud toodete taha ühe kalorsuse. Hankija ei teinud sellest järeldust, et võibolla Vaidlustaja siiski ühte või teist toodet õpilastele realselt ei paku ja võttis mõlemad tooted leiva/saia/sepiku mitmekülgsuse puhul arvesse.

2.1.10. Vaidlustaja heidab Dussmanni menüü puhul ette ühesuguse keskmise kalorsuse näitamist. Samas Vaidlustaja enda pakkumises on küll menüüs juba välja toodud erinevate leibade/sepikute sordid, kuid **samas kalorsus erinevate sortide puhul on ikka ühesugune.**

Näiteks esimese nädala kolmapäeval (14.02) pakub Vaidlustaja 40 grammi rukki täisteraleiba ja 20 grammi Valga sepikut, näidates samas **mõlema toote puhul keskmiseks kalorsuseks 139,8 kcal**, sama nädala neljapäeval (15.02) pakub vaidlustaja 40 grammi rukkileiba "Koolileib" ja 20 grammi seemnesepikut, näidates samuti **mõlema toote puhul keskmiseks kalorsuseks 139,8 kcal** (vt Toidutorni menüü lk 1). Kindlasti ei ole nelja erineva toote kalorsus täpselt ühesugune. Hankija ei teinud sellest järeldust, et võibolla Vaidlustaja siiski ühte või teist toodet õpilastele realselt ei paku ja võttis mõlemad tooted leiva/saia/sepiku mitmekülgsuse puhul arvesse.

2.1.11. Menüüdes ühele reale mitme toote märkimist kasutatakse tavaliselt nii jookide, leiva/saia /sepiku kui ka puu-ja köögivilja osas, kus kalorsusena märgitakse keskmine. Kõik pakkujad näiteks on joogi osas märkinud piim/keefir ühele reale. Vaidlustaja menüüs on märgitud jookide puhul ühele reale koguni kolm jooki: piim, omavalmistatud kamajook keefiri baasil ja maitsevesi kurgiga, samas kalorsus näidatakse üks ehk ilmselt jookide keskmine 200 kcal (vt Toidutorni

menüü lk. 1-2). Dussmanni puhul on samuti piim/keefir märgitud ühel real ja kalorsus näidatud ühe keskmise arvuna. See tuleneb asjaolust, et tegelikult tootlustaja ei tea millise joogi iga õpilane eraldivõetuna letilt valib ja seetõttu märgitakse keskmine kalorsus.

2.1.12. Analoogselt märgitakse menüüs ühele reale köögivilja/puuvili. Balticu menüüs esineb ühel real lausa kolm köögivilja: paprika, kapsas, kaalikas (esimese nädala neljapäev 15.02.) (vt balticu menüü lk 3), märkides kolme köögiviljale ainult ühe kalorsuse (27,44 kcal). Kindlasti ei ole ühesugune kalorsus 100 grammil paprikal, kapsal ja kaalikal. Samuti esimese nädala reedel (16.02) (vt Balticu menüü lk 4) on Baltic märkinud ühele reale õun/pirn, tuues välja ainult ühe kaloraazi 41,25 kcal. Kindlasti ei ole täpselt ühesugune kalorsus 100 grammil õunal ja pirnil, samuti 23.02 (vt Balticu menüü lk 8) on Baltic märkinud ühele reale õun/pirn, tuues välja ainult ühe kalorsuse 41,25 kcal.

2.1.13. **Sarnaselt on märkinud ka Vaidlustaja puu- ja köögiviljad ühele reale, näidates mõlema toote puhul ainult ühe kalorsuse.** Näiteks pakub Vaidlustaja esimesel nädala esmaspäeval (12.02) pirni ja õuna, märkides kalorsuseks 38 kcal. Kindlasti ei ole õunal ja pirnil ühesugune kalorsus. Samuti on ühesugune kalorsus märgitud teisipäeval (13.02) pakutavale kiivile ja õunale (43 kcal), samuti kolmapäeval (14.02) pakutavale redisele ja porgandile (32 kcal) jne iga päeval.

Hankija ei teinud sellest järeldust, et võibolla Vaidlustaja siiski ühte või teist toodet õpilastele reaalselt ei paku ja võttis mõlemad köögiviljad (või vastavalt puuviljad) mitmekülgse puhul arvesse.

2.1.14. Ei ole arusaadav, miks heidetakse hankijale ette Dussmanni hindamisel asjaolusid, missugused on Vaidlustajal ka endal (ehk erinevad leivad/saiad/sepikud ühel real, erinevad puuviljad /köögiviljad ühel real, mis on märgitud samasuguse kalorsusega).

Kokkuvõttes hankija ei ole hinnanud Vaidlustaja menüüd subjektiivselt, vaid kooskõlas KD toodud hindamiskriteeriumitega ning pakkumusi hinnates kohelnud kõiki pakkujaid ühesugustel alustel. Vaidlustaja ei saa ise asuda pakkumusi hindama, hindamist on läbi viinud hankija.

Reaalse menüü aluseks võtmine

2.1.15. Vaidlustaja heidab vaidlustuse lk-l 6 hankijale ette mitte reaalse menüü aluseks võtmist. Nimetatud väide on Vaidlustaja poolt tõendamata ja paljasõnaline ning tuleb jätta tähelepanuta.

KD p 5.11 kohaselt tuli pakkujatel esitada kontsessiooniteate avaldamise nädala ja sellele eelnenud nädala (12.02-16.02 ja 19.02-23.02) reaalne koolis pakutav menüü koos koolidirektori kinnitusega, et nimetatud menüüd on koolis pakutud.

Dussmann esitas hankijale nelja kooli menüü koos nelja direktori kinnitusega. Hankija oli nõudnud ühte menüüd koos ühe direktori kinnitusega. Seega Dussmann esitas rohkem andmeid kui oli küsitud. Hankijale esitatud digikonteineris olid Kivilinna, Variku, ja Hansa menüüd ühesugused (Karlova menüüs oli 1 e-õppepäev, mil toitu ei pakutud). Kuna hankijale oli menüü koos direktori kinnitusega esitatud, oli hankijal võimalik menüüd hinnata. Vastav, hindamise aluseks olnud menüü, esitatakse ka VAKOle. Kuna tegemist on pakkuja ärisaladusega, esitab hankija selle eraldi digikonteineris.

2.1.16. Hankijal ei olnud tulenevalt KDst täiendavat kohustust kontrollida, kas hankele esitatud menüü on sama, mis reaalselt koolis pakuti. Selleks oligi hankija nõudnud kooli direktori kinnitust, mis tõendab, et tegemist on reaalselt pakutud menüüga.

3. Menetluslikud avaldused

3.1. Vaidlustaja soovib vaidlustuse läbivaatamist istungil. Hankija nõustub istungi korraldamisega ning soovib sellest osa võtta volitatud esindaja kaudu.

3.2. Tulenevalt Dussmanni menüü ärisaladuseks nimetamisega, edastab hankija selle VAKOle eraldi digikonteineris.

Lugupidamisega

/ allkirjastatud digitaalselt /

Jüri Mölder
linnasekretär

Leelo Sahk-Jansen
7361115 Leelo.Sahk-Jansen@raad.tartu.ee