

Lisa 2. Väljavõte TARTU KIVILINNA KOOLI HINDAMISLEHT :

TARTU KIVILINNA KOOLI HINDAMISLEHT <u>Vaidlustaja Toidutorn seisukoht kursiivis ja allakriipsutatuna</u>	Toidutorn AS	P. Dussmann Eesti OÜ	Baltic Restaurants Estonia AS
<p>1.koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 25): toidu maitse ja lõhn (maksimaalne punktide arv 5), toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 5), pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul) (maksimaalne punktide arv 5), pakutava toidu vastavus menüüle: põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook (maksimaalne punktide arv 5), toidu välimus (maksimaalne punktide arv 5).</p> <p>Pakutava toidu koguse hindamine: Juhul kui koolis pakutakse toitu marmiidilt ja õpilasel on võimalik iseseisvalt toit taldrikule tõsta, antakse toidu koguse lõigus maksimum punktid, kuna toitlustaja on taganud õpilasele maksimaalse koguse toitu.</p> <p>Kui pakutava toidu kogus on +/- 0-10 g ettenähtud menüüs esitletud kogusest antakse 5 punkti; kui pakutava toidu kogus on 11-20 grammi väiksem kui menüüs ette nähtud, antakse 4 punkti; kui pakutava toidu kogus on 21-30 g grammi väiksem kui menüüs ette nähtud, antakse 3 punkti; kui pakutava toidu kogus on 31-40 grammi väiksem kui menüüs ette nähtud, antakse 2 punkti; kui pakutava toidu kogus on 41-50 grammi väiksem kui menüüs ette nähtud, antakse 1 punkt ja kui pakutava toidu kogus on üle 51 grammi väiksem kui menüüs ette nähtud antakse 0 punkti. Kui pakutava toidu kogus on 11-20 grammi suurem kui menüüs ette nähtud, antakse 4 punkti; kui pakutava toidu kogus on 21-30 g grammi suurem kui menüüs ette nähtud, antakse 3 punkti; kui pakutava toidu kogus on 31-40 grammi suurem kui menüüs ette nähtud, antakse 2 punkti; kui pakutava toidu kogus on 41-50 grammi suurem kui menüüs ette nähtud, antakse 1 punkt ja kui pakutava toidu kogus on üle 51 grammi suurem kui menüüs ette nähtud antakse 0 punkti.</p>	23,5	24,8	22,4
<p>2.koolis toitlustusteenuse pakkumine vastavalt Sotsiaalministri 15. jaanuari 2008 a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ õigusaktile (maksimaalne punktide arv 5): hinnatakse õigusaktis toodud nõuete täitmist.</p>	(5) 4	5	3
<p>3.menüü vastavus õigusaktides (punktis 2 nim.) toitlustamisele esitatud nõuetele (maksimaalne punktide arv 10): <i>menüü ei vasta õigusaktidele, menüüs esineb mitmeid olulisi mittevastavusi õigusaktides kehtestatud nõuetele, nt kaloraazi arvestus vanuserühma kohta ei vasta seaduses nõutule, kasutatakse toiduaineid või kasutatakse neid enam kui õigusakt ette näeb või analoogsed olulised</i></p>	10	10	10

mittevastavused – 0p; menüü on kasutatav, kuid vajab osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata, st menüüs esineb kuni 2 pisipuudust, nt ühel nädalal ei pakuta toitu kalast, ei pakuta kolme puuvilja nädalas või analoogsed pisipuudused - 5 p, menüü vastab üldjoontes õigusaktides toodud nõuetele, kuid esineb üks kergesti kõrvaldatav puudus – 7,5 p, menüü vastab nõuetele, st menüü on kooskõlas kõigi seaduses sätestatud nõuetega – 10 p); Siin punktis ei hinnata töödeldud tooraine(te) kasutamist toitude valmistamisel.			
4. töödeldud tooraine(te) (poolfabrikaatide) kasutamine toitude valmistamisel kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (palju poolfabrikaate (4 ja rohkem nädalas)– 0 p, 2-3 poolfabrikaati nädalas – 5 p, kasutatakse ühte poolfabrikaati nädalas – 7 p, poolfabrikaate ei kasutata, kogu toit valmistatakse algtoorainest – 10 p). Toitude valmistamisel kasutatavad naturaalse maitsega tomatipastat, tomatipüreed ja marineeritud kurki, ei loeta poolfabrikaadiks. Toidutehnoloogia mõistes on poolfabrikaat selline toit/toiduosa, mis on läbinud eeltöötluste ning serveerimisest lahutab teda ainult kuumtöötlus.	10	10	8,5
5. menüü mitmekülsus 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).	10	(7,5) 10	7,5
6. menüü mitmekülsus praepäevadel sooja lisandi osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal praepäeval erinevast põhitoorainest soojad lisandid ja igal praepäeval valikus vähemalt kaks erinevast põhitoorainest sooja lisandit – 10p).Erandina loetakse erinevaks soojaks lisandiks keedetud kartul ja kartulipuder või püree.	5	(5) 7,5	5
7. menüü mitmekülsus salatite osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (üksluine salati valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal praepäeval erinevast põhitoorainest salatid ja igal praepäeval valikus vähemalt kaks erinevast põhitoorainest salatit – 10p).Põhitooraineiks loetakse toorainet, mida on kasutatud salatis kõige rohkem. Kui salatis on kasutatud mõlemat põhitoorainet 50% ja 50% nt kapsa-porgandisalatis, loetakse neist üks tooraine põhitooraineiks	5	7,5	7,5

pakkuja kasuks.			
8. menüü mitmekülgsus jookide osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 6): (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 3 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev jook) – 6p.	6	4,5	4,5
9. menüü mitmekülgsus leiva/saia/sepiku osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 6): (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 3 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev leiva-, sepiku -ja saiatoodete valik) – 6p	6	<u>(0)</u> 6	3
10. menüü mitmekülgsus köögivilja/puuvilja osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 6): (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 3 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev köögivilja/puuvili) – 6p.	6	3	4,5
11. Toidu valmistamisel vähemalt 25 % ulatuses mahepõllumajanduslikust loomakasvatusest pärit liha sh linnu ja sealihaga kasutamine annab täiendavalt 5 punkti. Mahepõllumajanduslik loomakasvatus, kust pakkuja tarnib vastava tooraine (liha) peab olema registreeritud vastavas Põllumajandusameti poolt peetavas mahepõllumajanduse registris. Juhul, kui pakkuja poolt nimetatud tooraine tarnija ei ole vastavas registris, pakkuja vastava mahetooraine lõigus punkte ei anta.	5	5	5
12. Toidu valmistamisel vähemalt 25 % ulatuses mahepõllumajanduslikust teravilja kasvatusest pärit teravilja kasutamine annab täiendavalt 5 punkti. Mahepõllumajanduslik taimekasvatus, kust pakkuja tarnib vastava tooraine (teravili) peab olema registreeritud vastavas Põllumajandusameti poolt peetavas mahepõllumajanduse registris. Juhul, kui pakkuja poolt nimetatud tooraine tarnija ei ole vastavas registris, pakkuja vastava mahetooraine lõigus punkte ei anta.	5	5	5
13. Toidu valmistamisel vähemalt 25 % ulatuses mahepõllumajanduslikust puu- ja köögivilja kasvatusest pärit puu- ja köögivilja kasutamine annab täiendavalt 10 punkti. Mahepõllumajanduslik taimekasvatus, kust pakkuja tarnib vastava tooraine (puu- ja köögivilja) peab olema registreeritud vastavas Põllumajandusameti poolt peetavas mahepõllumajanduse registris. Juhul, kui pakkuja poolt nimetatud tooraine tarnija ei ole vastavas registris, pakkuja vastava mahetooraine lõigus punkte ei anta.	10	10	10
Punktid kokku	<u>(106,5)</u> 105,5	<u>(97,3)</u> 108,3	95,9

Toidutorn AS:

1. **Koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 25)** – Komisjon käis 17.04.2018 kell 10:45 Hugo Treffneri Gümnaasiumis degusteerimas Toidutorn AS-i poolt pakutavat koolitoitu.
2. **koolis toitlustusteenuse pakkumine vastavalt Sotsiaalministri 15. jaanuari 2008 a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ õigusaktile (maksimaalne punktide arv 5): hinnatakse õigusaktis toodud nõuete täitmist.**

Komisjon vaatas nimetatud punktis, kuidas on kooli sööklas täidetud nimetatud õigusaktis sätestatud nõuded.

- c. nädalamenüü nähtavas kohas – menüüd söögivahetunni alguses ei olnud, seega ei olnud nimetatud õigusakti § 6 lg 4 täidetud.

Arvesse võttes, et menüü puudus, võttis komisjon ühe punkti maha, andes selles lõigus **4 punkti**.

Vaidlustaja arvates ÕIGE ON anda maksimaalsed 5 punkti kuna kõik õigusaktis toodud nõuded on täidetud.

Nädalamenüü oli väljas nähtavas kohas. Menüü asukoht on suurel, alaliselt lahtioleval uksele söögisaali sisenedes.

Võimalikust mittemärkamise põhjusest: Esimestena sisenenud kaks hindamiskomisjoni liiget seisis menüü ees, seljaga menüü poole ja jälgisid õpilaste sisenemist söögisaali ja nende ette tekkinud toidujärjekorra liikumist. Vähese aja möödudes jõudis söögisaali ka kooli direktor koos teiste komisjoniliikmetega. Varem söögisaali jõudnud ja teisi ootavate komisjoniliikmete selja taha jäävat menüüd võidi sisenevate komisjoni liikmete poolt algul mitte tähele panna kuna nende tähelepanu oli suunatud mujale.

Degusteerimise lõpus pildistasid paljud komisjoni liikmed uksele väljasolnud nädalamenüüd.

P.Dussmann Eesti OÜ:

5. menüü mitmekülgne 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).

I nädalal väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (veiseliha; sealiha; kanaliha; kala, köögivilja) 10 punkti

Vaidlustaja seisukoht: hindamisel fikseeritud köögivilja ei ole kasutatud põhitoorainena. kooli kodulehel olnud menüüs on 16.veebruari - Ahjukartulivorm sealihaga mille põhitooraineks ei saa hindamiskriteeriumite kohaselt lugeda köögivilja. Ahjukartulivorm sealihaga – põhitooraineks loetakse sealiha. Sealiha on kasutatud kahel päeval nädalas. **Kuna igal päeval ei ole kasutatud erinevat põhitoorainet siis hindamiskriteeriumite kohaselt on õige anda 5 punkti.**

Väljavõtte kooli kodulehel olnud menüüst:

Nädalamenüü | Tartu Kivlinna Kool

https://kivilinn.tartu.ee/node/25

Reede 10.02					
	Kogus, g	Energia, kcal	Rasvad, g	Valgud, g	Süsivesikud, g
Lõunasöök					
Ahjukartulivorm sealihaga	280,00	321,00	18,65	14,30	32,60
Koorene aedvilja- ürdisalat	50,00	14,70	1,70	0,44	1,17
Kapsasalat porru ja tilliga	50,00	20,70	0,07	0,42	4,60
Kakao	250,00	225,00	6,93	8,37	32,50
Rukkileib	30,00	74,80	0,90	2,91	14,60
Sepik	30,00	70,50	0,30	1,56	15,90
Õun (PRIA)	80,00	32,30	0,29	0,16	7,92
Toidukord kokku	770,00	759,00	28,84	28,15	109,29

II nädalal samuti väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (sealiha, veiseliha, kala, kanaliha, segahakkliha (veis+sig), vastavalt hindamiskriteeriumitele 10 punkti.

Kahe nädala keskmine põhitooraine mitmekülgse osas on seega **10 punkti**.

Vaidlustaja seisukoht: ÕIGE ON 5. alapunkti hinnata (5+10):2= 7,5 punkti

6.menüü mitmekülgsus praepäevadel sooja lisandi osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal praepäeval erinevast põhitoorainest soojad lisandid ja igal praepäeval valikus vähemalt kaks erinevast põhitoorainest sooja lisandit – 10p). Erandina loetakse erinevaks soojaks lisandiks keedetud kartul ja kartulipuder või püree.

I nädalal väga mitmekülgne sooja lisandi valik (tatar/kartul, kartuli-porgandipüree/riis, ahjukartulivorm). Arvestades, et ühel päeval on ahjukartulivorm, mille juurde alternatiivset sooja lisandit enam pakkuda pole vaja, siis andis komisjon viie lisandi eest 10 punkti.

Vaidlustaja seisukoht: hindamiskriteeriumi kohaselt hinnatakse kasutatud erinevate toorainete hulka. Puudub igal praepäeval erinevast põhitoorainest sooja lisandi olemasolu. Kartul on kahel päeval. Ahjukartulivormis on kartul toorainena peamiseks koostisosaks. Kokku on kasutatud 4 sooja lisandi toorainet. Kuna igal päeval ei ole kasutatud erinevat põhitoorainet siis hindamiskriteeriumite kohaselt on õige anda 5 punkti.

II nädalal on samuti mitmekülgne sooja lisandi valik, (kartul/täisterapasta/pasta, kartulipüree/riis, kartul), kuid kuna igal praepäeval ei pakuta kahte erinevast põhitoorainest sooja lisandit siis andis komisjon 5 punkti.

Kahe nädala keskmine sooja lisandi mitmekülgسuse osas on seega **7,5 punkti** ((10+5):2=7,5)

Vaidlustaja seisukoht: ÕIGE ON 6.alapunkti hinnata (5+5):2= 5 punkti.

9.menüü mitmekülgsus leiva/saia/sepiku osas kahe nädala keskmisena (maksimaalne punktide arv 6): (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 3 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev leiva-, sepiku -ja saiatoodete valik) – 6p

I nädalal väga mitmekülgne, igal päeval erinev leiva-, sepiku -ja saiatoodete valik (Ruks rukkileib, kodune sepik, rukkileib „Koolileib“, seemne sepik, „Rukkirääk“ rukkileib, rukkisepik „Kodukakk“). Erinevate tootjate rukkileibadel on erinevad koostisosad, samuti on koostisosade (jahude) hulk rukkileibades erinev, mistõttu komisjon luges erinevate tootjate rukkileivad erinevaks. Vastavalt hindamiskriteeriumitele annab väga mitmekülgne valik 6 punkti. II nädalal samuti väga mitmekülgne, igal päeval erinev leiva-, sepiku -ja saiatoodete valik (täistera rukkileib, Valga sepik, Ruks rukkileib, kodune sepik, rukkisepik Kodukakk, rukkileib Rukkirääk, seemne sepik), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab väga mitmekülgne valik 6 punkti.

Kahe nädala keskmine leiva/saia osas seega **6 punkti**

Vaidlustaja seisukoht: ÕIGE on 9. alapunkti hinnates anda 0 punkti.

Vaidlustaja selgitused: Valikus on igal päeval kaks sama toitainete sisaldusega leiva/sepiku toodet. Hindamiskriteeriumi kohaselt loetakse 1-2 pakutavat toodet üksluiseks valikuks ja hindama peab 0 punktiga.

Hankedokumendi p.5.11 kohaselt pidid pakkujad esitama ,.... kontsessiooniteate avaldamise nädala ja sellele eelnenud nädala (12.02-16.02 ja 19.02-23.02) reaalse koolis pakutava menüü.

Väljavõte Tartu Kivilinna Kooli kodulehelt:

2018 veebruarikuu menüüs **iga päev ühesugune fikseering:**

Rukkileib	30.0	74.8	0.9	2.91	14.6
Sepik	30.0	70.5	0.3	1.56	15.9

Erinevaid leiva/saia/sepiku tooteid ei ole menüüs kavandatud ega pakutud.

P.Dussmann Eesti OÜ on tegelikult pakutud menüüid hankesse esitades ilmselt seda oluliselt muutnud mis hanketingimuste kohaselt ei ole lubatav.

Kui oleks reaalselt pakutud erinevaid leiva/sepiku tooteid siis peab see kajastuma see ka erinevate toodete puhul erinevates toitainetesisaldustes ja olema vastavalt fikseeritud ka reaalselt pakutud menüüs.

Vaidlustaja esitab hindamislehel loetletud erinevate pagaritoodete toorainesisalduste erinevuse analüüsi vaidlustuse Lisa 6.