



Riigihangete vaidlustuskomisjon
Lõkke tn 5
10122 TALLINN

Teie 04.06.2018 nr 12.2-10/114
Meie 08.06.2018 nr 4-6/RH-17-341

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

Vaidlustaja: Baltic Restaurants Estonia AS, registrikood: 11391363
Hõbeda 6, Tallinn

Vaidlustaja esindaja: Vandeadvokaat Epp Lumiste, Advokaadibüroo ALTERNA
Pärnu mnt 141, 11314 Tallinn
tel 680 6850
e-post: epp@alternlaw.ee

Hankija: Tartu Linnavalitsus
registrikood 75006546
Raekoja plats 1a (Raekoda) 50089 Tartu
tel 7361 115
Leelo Sahk-Jansen
e-post: Leelo.Sahk-Jansen@raad.tartu.ee

TAOTLUSED

1. RHS § 192 lg 3 p 7 alusel jätta Baltic Restaurants Estonia AS-i vaidlustus riigihanke I (Tartu Karlova Kool) ja V (Tartu Kivilinna Kool) osas (Tartu Linnavalitsuse 22.05.2018 korralduse nr 531 punktid 1.2 ja 1.4.) läbi vaatamata vaidlustuse esitamise õiguse puudumise tõttu. Alternatiivselt, RHS § 197 lg 1 p 4 alusel jätta vaidlustus riigihanke I ja V osas rahuldamata;

2. Jätta vaidlustus riigihanke osades II, IV, VII ja VIII RHS § 197 lg 1 p 4 alusel rahuldamata.

1. ASJAOLUD

1.1. Tartu Linnavalitsus (edaspidi ka Tartu LV, 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 edukaks P.Dussmann Eesti Osühingu (edaspidi Dussmann) pakkumused riigihanke I, II, IV, V, VII ja VIII 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 (edaspidi VAKO) vaidlustuse, millega palub vaidlustuskomisjonil rahuldada vaidlustus ja tunnistada Tartu Linnavalitsuse 23.05.2018 korralduse 531 punktid 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.6 ja 1.7 kehtetuks.

1.5. Vaidlustaja on seisukohal, et hankija on rikkunud kontsessioonidokumendi punkti 7.1.1., mis on kaasa toonud pakkujate ebavõrdse kohtlemise ja RHS § 3 sätestatud pakkujate võrdse kohtlemise ning läbipaistvuse põhimõtet.

2. HANKIJA SEISUKOHAD

Hankija on seisukohal, et vaidlustus tuleb riigihanke I ja V osas jätta läbi vaatamata kaebeõiguse puudumise tõttu. Ülejäänud riigihanke osas (riigihanke osad II, IV, VII ja VIII) taotleb hankija jätta vaidlustus rahuldamata.

2.1. Selgitused Tartu Linnavalitsuse korralduse nr 531 ja vaidlustustähtaja arvestamise kohta

2.1.1. Hankija otsus Dussmanni edukaks tunnistamise kohta on tehtud 22.05.2018, mitte 23.05.2018 nagu on läbivalt viidatud vaidlustuses sh ka vaidlustaja poolt esitatud taotluses Tartu LV korralduse kehtetuks tunnistamise osas. Asjaolu, millal linnapea Urmas Klaas on digiallkirjastanud korralduse, ei muuda korralduse kuupäeva.

2.1.2. Vaidlustustähtaja algust ei arvestata mitte Tartu linnapea Urmas Klaasi poolt 22.05.2018 LV otsuse allkirjastamise kuupäevast (23.05.2018), vaid otsuse pakkujatele teatavaks tegemise kuupäevast. Hankija tegi edukaks tunnistamise otsuse ning hindamisprotokollid, kust nähtus pakkujate paremusjärjestus, pakkujatele teatavaks 23.05.2018.

2.2. Vaidlustuse läbi vaatamata jätmise kaebeõiguse puudumise tõttu riigihanke I ja V osas

2.2.1. Vaidlustusmenetlus hankevaidlustes lähtub isiku subjektiivsete õiguste kaitse põhimõttest. Tulenevalt RHS § 185 lg 1 võib pakkuja vaidlustada hankija tegevuse, esitades riigihangete vaidlustuskomisjonile sellekohase vaidlustuse, kui ta leiab, et RHS rikkumine hankija poolt rikub tema õigusi ja kahjustab tema huvisid. VAKO ja kohtud on korduvalt rõhutanud, et pakkuja ainsaks subjektiivseks õiguseks, mida saab vaidlustusmenetluses kaitsta, on õigus sõlmida hankeleping (VAKO 25.08.2015 otsus nr 171-15/160084). Seega isikute riigihankes osalemise ainus seaduslik eesmärk on majanduslik huvi sõlmida hankeleping. Riigihanke vaidlustusmenetluses kaitstav õigushüve on õiguspärane hankelepingu sõlmimise võimalus (TlnHKO 14.02.2012, 3-11-2947, p 1; VAKO 13.02.2018, 5-18/192791, p 20).

Kui vaidlustusega taotletav eesmärk ei ole saavutatav, tuleb vaidlustus läbi vaatamata jätta (VAKO 16.01.2018, 211-17/191039, p 23; 13.02.2018, 5-18/192791, p 20). Ühe äriühingu lubatavaks õiguseks või huviks vaidlustuse esitamisel ei saa olla pelgalt teise äriühingu tõrjumine hankemenetlusest, kui vaidlustatav äriühing ise sellest mingit konkreetset kasu ei saa. (TalHKO 3-12-1149). Populaarkaebused ei ole riigihangetes lubatavad (TlnRKO 01.06.2017, 3-17-252 ja 3-17-255, p 8, VAKO 13.02.2018, 5-18/192791, p 20).

2.2.2. RHS § 192 lg 3 p 7 sätestab, et vaidlustuskomisjon jätab vaidlustuse läbi vaatamata ja tagastab selle oma otsusega vaidlustajale, kui vaidlustajal puudub vaidlustuse esitamise õigus. Seega olukorras, kus pakkujal ei ole võimalik vaidlustusmenetluse kaudu kontsessioonilepingu sõlmimiseni jõuda, esineb alus vaidlustuse läbi vaatamata jätmiseks.

2.2.3. Vaidlustajal puudub Dussmanni pakkumuse edukaks tunnistamise otsuse vaidlustamise õigus riigihanke I (Tartu Karlova Kool) ja V (Tartu Kivilinna Kool) osas, kuna Vaidlustaja on nendes riigihanke osades alles kolmandal kohal hindamisprotokolli ja selle aluseks oleva lisa 1 hindamistabeli järgi (*vaidlustuses käsitletud riigihangete osade hindamisprotokollid on leitavad riigihangete registris*).

Esitame ülevaate vaidlustatud riigihanke osades pakkujatele antud punktidest:

Riigihanke I osa (Tartu Karlova Kool, edaspidi nimetatud Karlova): **Dussmann 108,1 punkti, Toidutorn 100,7 punkti, Vaidlustaja 95,9 punkti.**

Riigihanke II osa (Tartu Hansa Kool, edaspidi nimetatud Hansa): Dussmann 108,3 punkti, Vaidlustaja 96,4 punkti.

Riigihanke IV osa (Tartu Variku Kool, edaspidi nimetatud Variku): Dussmann 107,9 punkti, Vaidlustaja 96,5 punkti.

Riigihanke V osa (Tartu Kivilinna Kool, edaspidi nimetatud Kivilinna): **Dussmann 108,3 punkti, Toidutorn 105,5 punkti, Vaidlustaja 95,9 punkti.**

Riigihanke VII osa (Tartu Forseliuse Kool, edaspidi nimetatud Forseliuse): Dussmann 108,1 punkti, Vaidlustaja 99,9 punkti.

Riigihanke VIII osa (Tartu Herbert Masingu Kool ja Tartu Jaan Poska Gümnaasium, edaspidi nimetatud Masingu): Dussmann 107,4 punkti, Vaidlustaja 99,7 punkti, Toidutorn 90,8 punkti.

2.2.4 Vaidlustaja leiab vaidlustuse punktis 3.2., et ta oleks pidanud saama juurde minimaalselt viis väärtuspunkti ja Dussmann oleks pidanud saama 12 punkti vähem (vaidlustuse punkt 3.3). Vaidlustaja ei tõenda **vaidlustuses, kust need viis väärtuspunkti oleksid pidanud juurde tulema.** Vaidlustuse punktis 2.4.3-2.4.4. toodud põhjustel peaks vaidlustajale juurde tulema 1,5 punkti ja vaidlustuse punktis 2.5.4. toodud põhjustel 1,5 punkti kokku kolm väärtuspunkti. Arusaamatuks jääb kahe punkti saamise sisu, seega lähtub hankija kolmest võimalikust väärtuspunktist.

Tartu Karlova Kooli (riigihanke osa I) ja Tartu Kivilinna Kooli (riigihanke V osa) puhul ei tagaks aga isegi juhul, kui Dussmannile oleks valesti arvestatud 12 punkti ja kolme väärtuspunkti juurdeandmine vaidlustajale (Karlova $95,9+3=98,9$ ja Kivilinna $95,9+3=98,9$) Vaidlustajale esikohta pingereas, kuna Toidutorn ASil on mõlema kooli puhul punkte ikka rohkem kui Vaidlustajal (Karlova 100,7 ja Kivilinna 105,5 punkti). Seega ei ole Vaidlustajal võimalik jõuda kontsessioonilepingu sõlmimiseni ka vaidlustuse rahuldamise korral.

2.2.5 Samas pakkuja ei saa ise asuda endale punkte juurde andma. Ka VAKO ei saa asuda hankija rolli ja asuda ise pakkumusi hindama. Muuhulgas ei saa VAKO omaalgatuslikult hakata otsima hankija antud hindepunktides esineda võivaid vigu (VAKO 21.05.2018, 64-18/192746).

2.2.6. Vaidlustuses ei tooda välja asjaolusid, et vaidlustajal oleks võimalus nende kahe kooli puhul saada parim tulemus ja jõuda lepinguni ehk ei vaidlusta teise koha saanud Toidutorn ASi tulemust.

2.2.7. Eeltoodu alusel tuleb jätta vaidlustus Tartu Linnavalitsuse 22.05.2018 korralduse 531 punkti 1.1 (riigihanke osa I, Tartu Karlova Kool) ja punkti 1.4 (riigihanke osa V tartu Kivilinna Kool) osas läbivaatamata. Juhul kui vaidlustuskomisjon siiski teeb otsuse, et Vaidlustajal oli õigus ka nendes osades vaidlustus esitada, jätta alternatiivselt vaidlustus rahuldamata analoogselt alltoodud põhjustel.

2.3. Kontsessioonidokumendi punktis 7.1.1. kehtestatud hindamiskriteeriumite kohane hindamine

Hankija märgib, et vaidlustus on kohati väga ebaselge, kuna vaidlustuses ei ole välja toodud, missuguse osa puhul missugustel põhjendustel on vaidlustus esitatud.

Hankija esitab vastuväited vaidlustuses toodud punktide järjekorras.

2.3.1. Hankija korraldas riigihanget sotsiaal- ja eriteenuste kontsessioonilepingu sõlmimise menetlusena, juhindudes RHSi § 144. Hankija kohustused piirduvad sotsiaal- ja eriteenuste kontsessioonilepingu sõlmimise menetluse läbiviimisel eelteate avaldamisega, lepingu sõlmimisel RHS § 120 järgimisega ja menetluse lõppemisest teatamisega. Seega on hankija sotsiaal- ja eriteenuste kontsessioonilepingu sõlmimise menetluse korraldamisel kohustatud spetsiifilistest menetlusnormidest järgima vaid RHS § 144 sätestatud. Lisaks eeltoodule lähtub hankija ka RHS §-s 3 toodud riigihanke korraldamise üldpõhimõtetest.

2.3.2. Kontsessioonimenetluse puhul kehtestas hankija menetluse läbiviimise reeglid kontsessiooni alusdokumendis (edaspidi: KD). Hankija on sätestanud kontsessiooni alusdokumendi punktis 7 pakkumuste hindamise alused. Pakkumuste hindamine toimus vastavalt punktis 7 toodud alustel, pakkujaid võrdselt koheldes.

Vastuväited vaidlustuse punktidele 2.2.1 -2.2.7.

2.3.3. Hankija on sätestanud KD p 7.1.1.: hankijal on õigus valida kool, kus toitu degusteeritakse. Toitu hindavad komisjoni liikmed, igas riigihanke osas on osaliselt erinev komisjon, kõikide liikmete punktid liidetakse ja saadakse punktide keskmine.

2.3.3.1 Vaidlustaja esitas pakkumuse riigihanke I (Karlova), II (Hansa), IV (Variku), V (Kivilinna), VII (Forseliuse) ja VIII osale (Masingu). Hankija nimetab ainult hetkel vaidlustuses käsitletud osasid (koole). Iga osa puhul valis vastava osa (kooli komisjon) kooli, kus toitu degusteeriti. KD ei välista, et riigihanke erinevates osades ei või valida pakkujalt erinevaid koole. Karlova Kooli, Hansa Kooli ja Kivilinna Koolide komisjonid valisid degusteerimiseks Vaidlustaja puhul Tartu Descartes'i Kooli ning Dussmanni puhul Tartu Hansa Kooli; Variku komisjon valis degusteerimiseks Vaidlustaja puhul Tartu Descartes'i Kooli ning Dussmanni puhul Tartu Veeriku Kooli; Forseliuse komisjon valis degusteerimiseks Vaidlustaja puhul Tartu Kristjan Jaak Petersoni Gümnaasiumi ning Dussmanni puhul Tartu Hansa Kooli; Masingu komisjon valis degusteerimiseks Vaidlustaja puhul Tartu Kristjan Jaak Petersoni Gümnaasiumi ning Dussmanni puhul Tartu Veeriku Kooli.

Koolid valiti välja enne hindamist (seda tõendab lisa 2: komisjoni liikmetele saadetud e kiri). Näiteks Karlova komisjoni liikmed ei käinud Vaidlustaja puhul Tartu Kristjan Jaak Petersoni Gümnaasiumis (Vaidlustaja teine kool, mida degusteerisid teise kooli komisjoni liikmed) ja Dussmanni puhul ei käinud Karlova, Hansa ja Kivilinna komisjonide liikmed Tartu Veeriku Koolis toitu degusteerimas.

2.3.3.2. Iga riigihanke osa (kooli) puhul toimus eraldi hindamine, kus osales vastavalt ainult hanke osaga seotud kooli komisjon. **Iga osa hindamislehel on iga pakkuja puhul näidatud ka komisjonide koosseis.** Kuna Vaidlustaja toob vaidlustuse punktis 2.2.3 välja Forseliuse Kooli siis kasutame näitena seda kooli. Forseliuse komisjoni kuulusid linnavarade osakonnast Eva Lääne, Leelo Sakh-Jansen, Tartu Forseliuse Kooli direktor Jüri Sasi, Tartu Linnavalitsuse haridusosakonnast Elle Pilviste-Kalm, Tartu tervishoiuteenistusest Ülle Prommik ja Tartu Kutsehariduskeskusest Maire Merits ja Katrin Jurs. Kuna Forseliuse komisjon oli valinud degusteerimiseks Vaidlustaja puhul Tartu Kristjan Jaak Petersoni Gümnaasiumi ning Dussmanni puhul Tartu Hansa Kooli siis hindamisel läksid Forseliuse puhul arvesse **ainult Forseliuse komisjoni liikmete antud punktide keskmine**, mis kajastus siis hindamistabelis. Mitte nt Masingu komisjoni liikmete antud punktid, kuigi ka nemad võisid toitu degusteerida samas koolis näiteks Vaidlustaja puhul Tartu Kristjan Jaak Petersoni Gümnaasiumis.

2.3.3.3. Näiteks Karlova komisjoni kuulusid linnavarade osakonnast Eva Lääne, Leelo Sahk-Jansen, Tartu Linnavalitsuse haridusosakonnast Elle Pilviste-Kalm, Tartu Karlova Kooli direktor Heidi Kiuru, majandusjuht Svetlana Jasnova, hoolekogu liige Anneli Kask, Tartu linna tervishoiuteenistusest Ülle Prommik ja Tartu Kutsehariduskeskusest Maire Merits ja Katrin Jurs. Kuna Karlova komisjon oli valinud degusteerimiseks Vaidlustaja puhul Tartu Descartes'i Kooli ning Dussmanni puhul Tartu Hansa Kooli siis läksid hindamisel Karlova puhul arvesse ainult Karlova komisjoni liikmete antud punktide keskmine, mis kajastus siis hindamistabelis.

2.3.3.4 Erinevate osade (koolide) puhul võivadki hindamistabelis Vaidlustajale Tartu Descartes'i Koolis antud hinded erinevate komisjoni liikmete poolt erineda. Tulenevalt komisjoni liikmete koosseisude erinevustest ning nende hinnangutest toidule ongi vaidlustuse punktis 2.2.5 viidatud Hansa kooli toit saanud Kivilinna komisjonilt teistsugused hinded kui Karlova Kooli komisjonilt, mis tingiski 0,2 punktise vahe, kuna komisjonide liikmete hinnangud/põhjendused toidu osas on erinevad. Kahtlusi võiks tekitada pigem vastupidine olukord, kus kõikide komisjoni liikmete hinnangud oleksid kõikide koolide puhul ühesugused.

2.3.3.5. Hankija ei ole meelevaldselt otsustanud, millise osa puhul antakse millise kooli punktid, vaid koolide degusteerimise ajad ja kohad olid kokkulepitud enne degusteerimist ehk enne, kui olid teada degusteerimise tulemused.

Vastuväited vaidlustuse punktidele 2.3.1 - 2.3.3 esitatud menüü osas

2.3.4. KD p 5.11 kohaselt esitavad kontsessiooniteate avaldamise nädala ja sellele eelnenud nädala (12.02-16.02 ja 19.02-23.02) reaalse koolis pakutava 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.

2.3.5. 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.

2.3.6. Karlova ja Kivilinna menüü võrdlemine ei ole asjakohane, kuna Karlova Koolis oli 1 päev e-õppe päev.

2.3.7. Hankijale ei ole teada, missugusel kuupäeval on Vaidlustaja alla laadinud vaidlustusega esitatud menüüd, mis kuupäeva menüüd need on ning millise kooli omad need on. Dokumentide pealkirjad ei tõenda, et tegemist on vaidlustaja poolt nimetatud kooliga.

2.3.8. Oluline ei ole võrrelda nelja kooli menüüsid. Hankija oli nõudnud ühe kooli menüüd ühe direktori kinnitusega. Dussmannil oli see esitatud ja hankijal oli võimalik menüüd hinnata.

Vastuväited punktidele 2.3.4. -2.3.5.

2.3.9. Vastavalt hindamiskriteeriumitele KD p 7.1.5. hinnati menüü mitmekülgsust 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 esimese nädala menüüs pakuti esmaspäeval (12.02) hakklihakastet. Toidu nimetus on küll menüüs hakklihakaste kuid tooraineks hakklihakastme puhul on ainult veisehakkliha (vt lisa 1 lk 3), mistõttu lugeski komisjon esimeseks tooraineks veiseliha ja ei pidanudki lugema hakkliha nagu on Vaidlustaja lugenud punktis 2.3.4.

Esimese nädala reedel (15.02) luges komisjon põhitooraineks köögivilja. Ahjukartulivormis sealihaga on sealiha 280 g roa kohta vastavalt toorainete loetelule (lisa 1 lk 7) 75 grammi, enamuse roast on kartul (145, 6 grammi). Kuna põhitooraineks roas on kartul, loeti põhitooraineks ka köögivili kuna kartul liigitub köögiviljade alla.

2.3.10. Sarnaselt anti ka Vaidlustajale põhitooraine osas esimesel nädalal maksimum punktid: kuna pakuti väga mitmekülgset põhitooraine valikut (seгахakkliha, sealiha, kanaliha, kala ja köögivili).

Vaidlustaja 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 hernel ühesnes 33 grammi 250 grammise portsjoni kohta siis loeti teisipäevase toidu põhitooraineks sealiha; 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 sai Vaidlustaja täpselt samadel alustel punkte nagu Dussmann toidu eest, kus põhikomponendiks oli köögivili. Seega on hankija kohelnud pakkujaid võrdset.

2.3.11. Hankija on andnud hinnangu Dussmanni poolt esitatud menüü vastavuse kohta Sotsiaalministri määruse nr 8 (edaspidi määrus) toodud nõuetele. Põhitooraine mitmekülgsus ei ole sätestatud määruhes, põhitooraine mitmekülgsus hinnati KD p 7.1.5 toodud kriteeriumitest lähtuvalt. Määrusele vastavuse all hinnati seda, kas menüü vastas määruses sätestatud nõuetele. Dussmanni menüü vastavust määrusele hindas komisjon maksimum punktidega nagu ka kõiki teisi pakkujaid, kuna menüüd olid kooskõlas määruhes sätestatud nõuetega. Komisjon on käsitlenud Dussmanni määrusele vastavust hindamislehtede punktis 4 (nt Masingu Kooli hindamislehel oli p 4, kooliti võib numeratsioon olla teine).

Vastuväited punktidele 2.4.5 - 2.4.7 poolfabrikaatide osas

2.3.12. Poolfabrikaadi mõiste on EKI (Eesti Kirjanduse Instituudi) seletava sõnaraamatu kohaselt pooltoode. Poolfabrikaadi mõistet on käsitletud ka erinevates toitumisasalastes õppematerjalides, näiteks enamuse kokkasid on kokku puutunud nõ koka aabitsaga "Kulinaaria I osa" 1984 (pooltoodete mõisted lk 5, 13-13), nimetatud teost kasutatakse õppematerjalina ka tänapäeval.

2.3.13 Hankija on hindamiskriteeriumis toonud välja tooted, mida ei loeta hankes poolfabrikaadiks ja näitlikustamiseks selgitanud poolfabrikaadi olemust. Mõõname, et toidukaugale inimesele võib jääda hankija poolne selgitus kitsaks. Samas hankijale on esitanud pakkumused oma ala professionaalid, kes omavad teavet, milline toode on pooltoode ja milline mitte. Ehk hankija hindamiskriteeriumis väljatoodu ei ole lõplik definitsioon, hankija ei pidanud vajalikuks KD-s selgitada kõiki pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid. Kui pooltoode (poolfabrikaat) ei vajagi kuumtöötlust, siis see ei tähenda, et tegemist ei ole poolfabrikaadiga. Poolfabrikaat on eelkõige toode, mida on enne toitlustusettevõttesse tarnimist eeltöödeldud (nt tükeldatud, eelküpsutatud) ning mida üldjuhul kuumtöödeldakse enne serveerimist (näiteks pelmeenid, eelpaneeritud lihalõigud, frikadellid, ettevalmistatud külmutatud hakkliha pallid jne)

ehk eeltöödeldud toorained, mille maitseomadustesse kokad enam olulisel määral ei sekku. On ka selliseid pooltooteid, mille valmistooteks töötlemisel kasutatakse külmtöötlust (nt külmade suupistete valmistamisel). Nimetatu on toitlustajatele üldteada ja hankija ei pidanud vajalikuks üldteada asjaolusid hindamiskriteeriumites sätestada. Näitena võib tuua pasteedi, mida ei ole vaja enam kuumtöödelda.

2.3.14. Kui jääda Vaidlustaja enda poolt välja pakutud teooria juurde, et poolfabrikaat on **ainult see toode, mida serveerimisest lahutab kuumtöötlus, siis sisaldab Vaidlustaja enda menüü poolfabrikaate**, mida komisjon ei pidanud mõistlikuks poolfabrikaatideks lugeda: teisipäeval (13.02) **"sealihakuubikud, jahutatud"** (mis ilmselt hernesupis kasutades kuumutatakse ja mis on klassikalises mõistes poolfabrikaat, kuna sealihaga on eelnevalt töödeldud, kuubikuteks lõigatud); kolmapäeval (14.02) **„broileri kintsuliha, nahata, kondita, külmutatud"** (mida on ilmselt eelnevalt töödeldud (nahk ja kondid eemaldatud), broileri kintsuliha on selliselt eeltöödelduna ostetud ning mis läbivad toitlustaja juures kuumtöötlemise); reedel (16.02) **„tomatikuubikud, külmutatud"**, mis on soetatud eelnevalt eeltöödeldult ning mida toitlustaja kooresele kalakastele lisab ja koos kõige muuga kuumtöötleb); teise nädala neljapäeval (22.02) **„veiseliha kuubikud, külmutatud"**, mis jällegi on ilmselt soetatud eeltöödeldult ning toitlustaja kasutab neid kuumutult oasupis. **Ka kasutab Vaidlustaja ise oma menüüs külmutatud mustikaid (teisipäeval 20.02) ja kakaopulbrit (kolmapäeval 21.02)** (vt Vaidlustaja menüü lk 6 ja 7), seega on meelevaldne võtta Dussmannilt maha punkte, samas kui Vaidlustaja soovib samade toorainete kasutamise eest oma punktisummat säilitada.

2.3.15. Hankija hindamiskriteeriumi järgi KD p 7.1.4 kohaselt andis maksimumpunktid juhul, kui pakkuja ei kasutanud poolfabrikaate **ja kogu toit valmistati algtoorainest**. Vaidlustaja puhul ei saa lugeda vanilli kohupiimakreemi algtooraineks, isegi juhul kui jääda kinni hankija hindamiskriteeriumisse, et poolfabrikaat on ainult see, mida lahutab kuumtöötlus, sest vanilli kohupiimakreemi puhul ei valmistata toitu algtoorainest. Algtooraine oleks maitsestatud kohupiimamass, mida kokk hakkab köögis töötleva, maitsestama, vahustama jne. Vanilli kohupiimakreem on serveerimisvalmis toit/toiduaine – selle söögiks pakkumiseks ei ole vaja lisada riivleiba ja moosi, võib serveerida ka ilma vastavate lisanditeta. Kohupiimakreem toiduna sobib koolimenüüdesse, küll aga võiks komisjoni hinnangul olla valmistatud algtoorainetest (kohupiim, rõõsk koor, maitseained või muu retseptile vastavalt) ning valmistatud kohapeal.

2.3.16. Komisjon ei teinud ainult Dussmanni osas poolfabrikaatide (vastlakukli) juures erandit. Vastlakuklit pakuti vastlapäeval **kolme pakkuja menüüdes, sh Vaidlustaja menüüs**. Osad pakkujad (Aniri), töötlesid ise kukli ümber samas kui Vaidlustaja ostis valmiskukli valmistootena, (valmistamisviisi kirjeldusest ei nähtu, et kuklit oleks töödeldud ja vahukoor ise vahustatud ja lisatud) (vt vaidlustaja menüü lk 2). Sellele vaatamata kohtles hankija kõiki pakkujaid võrdselt ja ei arvestanud ühelegi pakkujale selles osas miinuspunkti, sest tegemist on traditsioonilise Eesti rahvakalendritähtpäeva puhul pakutava toiduga. Vastlakuklit poolfabrikaadiks lugedes saaks ka Vaidlustaja veel ühe poolfabrikaadi juurde, mis muudaks tema punkte veel madalamaks poolfabrikaatide kasutamise osas ja ei tagaks Vaidlustajale paremat tulemust.

2.3.17. Hankija ei oleks saanud hindamiskriteeriumites ette näha nõ traditsiooniliste toitade välistamist ehk mitte poolfabrikaadiks nimetamist. KD-s ei ole võimalik kõike sätestada kuna hankija ei tea missugust traditsioonilist toitu üks või teine hankija pakub.

2.3.18 Pakkujad kohustusid vastavalt KD p-le 5.11 märkima pakkumuses muuhulgas kas tooraine, mida kasutatakse on värske, jahutatud, külmutatud, konserveeritud, kuivatatud, mahe, poolfabrikaat jne. Dussmann oli toorainete vastavad kirjeldused valmistamisviiside ja toorainete kirjelduste all märkinud. Hankija ei lugenud päikesekuivatatud tomateid poolfabrikaadiks kuna tegemist on päikesekuivatatud tomatitega, tegemist on pigem maitseainega kuna neid kasutatakse kastmes pigem maitse andmiseks (10 grammi), mitte põhitoorainena, kakao puhul on tegemist

samuti kuivainega, 20.02 pakutava kama-kohupiimakreemi valmistamisel kasutati vastavalt valmistamisviisi ja toorainete kirjeldusele (lisa 1 lk 9) maitsestatata kohupiimapastat, rukkikama, suhkrut ja vahukoort. Vahukoor vahustatakse, lisatakse kohupiim ja kama, toimub vahustamine. Eeltoodud kirjelduse alusel ei kasutata magustoidu valmistamisel valmistoodet vaid maitsestatata kohupiima, mida töödeldakse ja millest valmib magustoit, mistõttu ei lugenud komisjon maitsestatata kohupiimapastat poolfabrikaadiks kuna kama-kohupiim valmistati komisjoni hinnangul algtoorainetest. Marjakisselli (20.02) ei loetud poolfabrikaadiks kuna külmutatud marjasegu ei ole poolfabrikaat vaid külmutatud tooraine (marjad) (vt lisa 1 lk 9), mida võidakse teistsuguste toitude valmistamisel kasutada ka edasise kuumtöötlemiseta. Marjakisselli loeks komisjon poolfabrikaadiks (ehk siis mitte algtoorainest valmistatuks) kui ostetakse sisse valmis kissell ja see kuumutatakse, 21.02 pakutava hiinakapsa- ananassisalatis kasutati värsket ananassi (vt lisa 1 lk 10), mistõttu komisjon hindas, et salat on valmistatud algtoorainetest. Jogurti-kakaokreemi (pakuti 15.02) valmistati maitsestatata jogurtist, suhkrust, vahukoorest ja kakaopulbrist Meie Mark (vt lisa 1 lk 6) kuna kasutati maitsestatata jogurtit ja magustoit valmistati ise siis ei olnud tegemist poolfabrikaadiga.

2.3.19. Pakkujate võrdse kohtlemisena ei oleks tegemist kui Dussmannil loeksime poolfabrikaadiks, kakaopulbri, külmutatud marjad, vastlakukli, kuid Vaidlustaja puhul mitte. **Hankija on hinnanud kõiki tooraineid kõigi pakkujate puhul ühesugustel alustel.**

Vastuväited punktidele 2.5 - 2.5.4 jookide mitmekülgsuse osas

2.3.20 Kõik pakkujad on joogi osas märkinud piim/keefir ühele reale, sh Vaidlustaja ise. Vaidlustaja on jätnud nõutud kalorsuse üldse menüüs märkimata (vt Vaidlustaja menüü lk 1, lk 2, lk 3, lk 4, lk 5 kuni 8). Praktikas on tavapärane, et menüüs märgivad pakkujad joogi valiku ühele reale ja kalorsuse märgivad jookide keskmise. Toidutorn AS-i menüüs on märgitud menüüs ühele reale koguni kolm jooki: piim, omavalmistatud kamajook keefiri baasil ja maitsevesi kurgiga) samas kalorus 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 toitlustaja ei tea millise joogi iga laps eraldi võetuna letilt valib ja seetõttu märgitakse keskmine kalorsus.

2.3.21. Ühele reale mitme toote märkimist kasutatakse tavaliselt nii jookide, leiva/saia kui ka puu- ja köögivilja osas ja kaloraazina märgitakse keskmine. **Samuti on Vaidlustaja ise märkinud oma menüüs ühele reale lausa kolm köögivilja: paprika, kapsas, kaalikas** (esimese nädala neljapäev 15.02.) (vt Vaidlustaja menüü lk 3), märkides kolme köögiviljale ainult ühe kaloraazi (27,44 kcal). Kindlasti ei ole ühesugune kaloraaz 100 grammil paprikal, kapsal ja kaalikal. Samuti esimese nädala reedel (16.02) (vt Vaidlustaja menüü lk 4) on Vaidlustaja märkinud ühele reale õun/pirn, tuues välja ainult ühe kaloraazi 41,25 kcal. Kindlasti ei ole täpselt ühesugune kaloraaz 100 grammil õunal ja pirnil, samuti 23.02 (vt Vaidlustaja menüü lk 8) on Vaidlustaja märkinud ühele reale õun/pirn, tuues välja ainult ühe kaloraazi 41,25 kcal.

Kui lähtuda Vaidlustaja lähenemisest, siis hankija ei oleks tohtinud lugeda kõiki kolme köögivilja köögi- ja puuviljade mitmekülgsust hinnates ega ka mõlemat puuvilja kuna märgitud on ainult üks kaloraazi number.

2.3.22. Ei ole arusaadav, miks heidetakse hankijale ette Dussmanni hindamisel asjaolusid, missugused on ka Vaidlustajal endal (ehk erinevad joogid ühel real, erinevad puuviljad /köögiviljad ühel real). Vaidlustaja seisukoht, et tegelikkuses pakuti õpilastele kahel päeval piima kuna kalorsus on ühesugune, on meelevaldne. Seda kummalisem on etteheide, kuna Vaidlustajal endal on nõutud kalorsuse rida piima/keefiri osas üldse täitmata. Reaalset õpilastele toidu pakkumist on kinnitanud direktor oma allkirjaga.

2.3.23. Dussmanni menüüs on õpilasel võimalik valida esimesel nädalal igal päeval erinev jook: esmaspäeval mahlajook, teisipäeval puuviljatee meega, kolmapäeval keefir, neljapäeval piim ja

reedel kakao (vt lisa 1 lk 1-2). Vastavalt hindamiskriteeriumitele kui igal päeval pakutakse erinevat jooki ehk lapsel on võimalus valida igal päeval erinev jook, saadakse maksimumpunktid. Kuna Dussmanni teisel nädalal ei ole õpilasel võimalik valida igal päeval erinevat jooki (mahlajook, piim, keefir, piim, kamajook) sest piim kordub kahel päeval ja nendel päevadel ei ole õpilasel ka alternatiivset jooki valida, sai Dussmann vastavalt hindamiskriteeriumile 4 valiku eest 3 punkti. Sarnastel alustel hinnati ka teisi menüüsid, sh Vaidlustaja pakkumust.

2.3.24. Erinevate mahlajookide pakkumisel hinnati mahlajook mahlajoogiks, olenemata kas see oli kirsimaitseline, õunamaitseline vm. Vaidlustaja poolt pakutud õunamahlahjook ja puuviljamahlahjooki (õuna-kirsijooki) luges komisjon üheks mahlajoogiks. Samas on ka õun puuvili ja kas tegemist on ainult õunamahlahjookiga või õuna-kirsimahlahjookiga ei taga õpilasele vaheldusrikkust. Sarnaselt lähenedes kui pakkuda igal päeval erinevat mahlajooki, kas tegemist oleks mitmekülgse jookide pakkumisega ja tagaks õpilasele vaheldusrikkuse? Sarnaselt erinevate mahlajookidega luges komisjon ka erinevad maitseveed üheks maitseveeks, olenemata kas veele oli lisatud pohli, jõhvikaid või astelpaju marju, oli tegemist maitseveega. Pakkuja hindas kõiki pakkumusi ühesugustel eeltoodud alustel.

Vastuväited punktidele 2.6.1 - 2.6.6 leiva/saia/sepiku mitmekülsuse osas

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

2.3.26. Sarnaselt Vaidlustaja poolt märgitule on ka Dussmann toonud toorainete ja valmistamisviiside kirjelduse all täpsemad leiva-, saia, sepikutooted, mida pakutakse. Näiteks Vaidlustaja märgib täpsemas tooraine kirjelduses, et esmaspäeval pakutakse seemneleiba, must, Fazer, rukkileiba Fazer, südamesepikut Fazer. (vt Vaidlustaja menüü lk 1) jne. 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 teisi menüüsid, sh Vaidlustaja pakkumust.

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

2.3.27. Kokkuvõttes hankija ei ole hinnanud Vaidlustaja menüüd subjektiivselt, vaid kooskõlas KD toodud hindamiskriteeriumitega ning pakkumusi hinnates kohelnud kõiki pakkujaid ühesugustel alustel.

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 digikonteinerist eraldi.

Lisa 1 Dussmanni menüü

Lisa 2 Komisjoni liikmetele saadetud e kiri , 11.04.2018

Lugupidamisega

/ allkirjastatud digitaalselt /

Jüri Mölder

linnasekretär

Leelo Sahk-Jansen

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