

Kuidas viia läbi riigihanget, mille eesmärk on tõsta koolitoidu kvaliteeti?

Sirle Sõstra-Oru
Linnavarade osakond
Tartu Linnavalitsus



Ulevaade toitlustamise korraldamisest Tartu linna haridusasutustes

Toitlustamise korraldus Tartu linna haridusasutustes

Teenusepakkujatega asutused on kõik Tartu linna munitsipaalkoolid (erand Tartu Maarja Kool) ning 12 Tartu linna lasteaeda, ülejäänud 13 korraldavad oma toitlustuse iseseisvalt.

Toitlustushanked viiakse läbi tsentraliseeritult omavalitsuse poolt (oskusteave ja juriidiline tugi koos);

Lepingud sõlmib haridusasutuse juht;

Koolides sõlmitakse lepingud viieks aastaks, lasteaedades ca kolmeks aastaks;

Köögi- ja sööklaruumid antakse tasuta kasutamiseks, toitlustaja maksab kommunaalteenuste eest.

Koolide köögid sisustab teenuse osutaja.

Lasteaia köögi- ja sööklaruumid antakse kasutamiseks koos olemasolevate seadmetega.

Toidupäeva hinnad Tartu linna lasteaedades

Lapsevanem tasub lapse toidukulu kolme söögikorra – hommikusöögi, lõunasöögi ja õhtuote eest. Toidukulu päevamaksumuse otsustab lasteasutuse hoolekogu ja kinnitab direktor.

Teenusepakkujatega lasteaedades tasub tegevuskulu omavalitsus. 01.09.2023 kehtestatud:

- 1) tegevuskulude määr on 2,61 eurot toidupäevas (3 toidukorda) lapse kohta;
- 2) transpordikulu lasteaedadele, kus toimub toidu vedu ühest üksusest teise (nt lasteaiast sõime) on 30 eurot päevas (8,33 eurot + km toiduveo ring) olenemata laste arvust või tellitavate portsjonite arvust.

Koolieelsete lasteasutuste toidupäeva (3 toidukorda) hinnad teenusepakkujatega lasteaedades jäävad vahemikku 4,35 - 4,75 eurot päevas lapse kohta, millele lisandub mahetoetus 0,25 eurot, so teenusepakkujale maksmiseks kujuneb 4,60 – 5 eurot päevas lapse kohta.

Koolilõuna hind Tartu linna koolides al 01.09.2023

Tartu linna koolides kehtivad järgmised koolitoidu hinnad:

1. -4. klassi õpilase koolilõuna maksab 1,86 eurot, millest lapsevanem maksab 0,61 eurot;
 5. -9. klassi õpilase koolilõuna maksab 2,22 eurot, millest lapsevanem tasub 0,95 eurot;
- gümnaasiumis on koolilõuna maksumuseks 2,51 eurot, millest 1,36 eurot tuleb lapsevanemal tasuda.

Koolilõuna hinnas sisalduvad kõik toetuse komponendid sh riigi toetus, KOVi toetus, PRIA toetus.

Indekseerimine

Alates 1. septembrist 2022 seoti koolilõuna hinnad valemiga:
Koolilõuna hind = Kehtiv hind + Kehtiv hind * 50% * (toidu ja mittealkohoolsete jookide hinnatõus + miinimumpalga tõus)

See tähendab, et poole hinnatõusust annab hindade tõus ja poole palgakasv.

Hindu tõstetakse üks kord aastas ja need kehtivad terve õppeaasta.
See tähendab, et hinnatõus toimub enne igat uut õppeaastat, järgmine hinnatõus tuleb 1. septembril 2023.

Kvaliteedinõuded toitlustamisele Tartu linna haridusasutustes

Tartu linna haridusasutustes pakutava toidu valmistamisel tuleb toitlustajatel lähtuda:



sotsiaalministri 15.01.2008. a. määrusest nr 8
"Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses
lasteasutuses ja koolis"



Tartu linna poolt seatud nõuetest toidule
(tehniline kirjeldus)



Kooli- ja lasteaiatoidu valmistamisel tuleb kasutada
mahetoorainet, kus vähemalt 20% mahetooraine pakkumine
on kohustuslik ning vähemalt 51% tooraine kasutamine kooli-
ja lasteaiatoidu valmistamisel tagab pakkujale 5 lisapunkti

Suunised keskkonnahoidlike tingimuste rakendamiseks Tartu haridusasutuste toitlustamisel

- 2019. aastal tuli Tartu Linnavolikogust ettepanek mahetoidu osakaalu tõstmiseks 50% ulatuses kõikide Tartu lasteaedade ja koolide menüüdes.
- Tartu linna 2018 – 2025 arengukavas hooliva linna peatüki all on peetud oluliseks tervist edendavate tegevuste toetamine ja võrgustike arendamine ning maheda ja tervisliku toidu kasutamise eelistamine linna allasutustes ja linna korraldatavatel üritustel.
- Samuti peetakse koalitsioonilepingus vajalikuks märkida, et Tartu haridusasutustes pakutakse võimalikult kvaliteetset, mitmekesist, mahedat ja eestimaist toitu, toetatakse tervisliku toitumise programme koolides ja lasteaedades.

Keskkonnahoidlikud tingimused toitlustushangetes:

Teenusepakkuja saab valida, mida riigihankes kinnitab:

- vähemalt 20% mahetooraine kasutamine kooli- ja lasteaiatoidu valmistamisel pakkumine on kohustuslik;
- vähemalt 51% mahetooraine kasutamine kooli- ja lasteaiatoidu valmistamisel tagab pakkujale 5 lisapunkti.



Mahetooraine kasutamine ja ökomärgis Tartu linna haridusasutustes

KOOLID:

- Alates 01.09.2023 on kõigis Tartu linna teenusepakkujatega munitsipaalkoolides kasutusel ökomärgis 50-80% toorainest on mahe.

LASTEAIAD:

- 21 Tartu linna munitsipaallasteaias 20-50% toorainest on mahe;
- 4 Tartu linna munitsipaallasteaias 50-80% toorainest on mahe
- 2 lasteaeda taotlevad ökomärgise aasta lõpuks.

Toidu kvaliteet.

Nõuded toidule ehk tehniline kirjeldus

- Toitlusteenuse osutaja leidmisel on riigihanke raames nii lasteaedades kui koolides sätestatud erinõuded toidule (lisaks määrusele aastast 2008);
- Nõuete peamine eesmärk on tõsta toidu kvaliteeti, mille läbi saada lapsed paremini toitu tarbima sh vähendada toidujäätmeid;
- Suur rõhk on pandud mitmekesisusele, valikutele - suurem tõenäosus, et iga laps leiab endale midagi süüa;
- Lisaeesmärgiks on taimse valgu sh kaunviljade kasutamine menüüdes, piimakoguste vähendamine, köögi- ja puuvilja koguste suurendamine, lisatud suhkrute vähendamine jms.

Toidu kvaliteet.

Nõuded toidule ehk tehniline kirjeldus koolides

igal praepäeval alates 5. klassi õpilastele pakkuda valikus kaks sooja toidu valikut sh vähemalt kahel korral nädalas peab nii lihaga kui liha- ja kalavaba toit olema pakutud portsjontootena;

igal praepäeval portsjontootete juurde pakkuda valikus vähemalt kaks sooja lisandit;

igal praepäeval pakkuda ühte segusalatit ning vähemalt kahte eraldi salatikomponenti või kõik salatikomponendid (vähemalt neli valikut) eraldi, sealjuures säilitades põhitooraine mitmekesisuse;

iga päev pakkuda vahepalana vähemalt 70 grammi (neto) värskaid puuvilju või marju ning vähemalt 100 grammi (neto) töötlemata kujul köögivilju (pestuna ja vajadusel lahti lõigatuna) õpilase kohta lisaks salatikomponentidele;

kalast toitu pakkuda kuni kaks korda nädalas. Ule nädala peab kalatoode olema pakutud portsjontootena

supipäeval pakkuda lõunasöögiks kahte valikut üksteisest täiesti erinevat sooja suppi;

Toidu kvaliteet.

Nõuded toidule ehk tehniline kirjeldus koolides

supi juurde pakkuda supist erineva tekstuuri ja konsistentsiga magustoitu. Vältida tuleb suhkru- ja tärkliserikkaid ning vedelaid magustoite (kissell, tarretatud mahl vms) või pakkuda neid proportsionaalselt vähemuses;

magustoitude, smuutide, küpsetiste valmistamisel kasutada algtoorainena värskaid puu- ja/või köögivilju või värskaid/külmutatud marju;

joogiks pakkuda iga päev 4 valikut jooki piiranguga mitte ületada 200 grammi päevas lisaks veele:

- 1) tavalist vett;
- 2) maitsevett (eelistatult marjade, köögivilja ja/või ürtidega, kui kasutada tsitruselisi, tuleb enne koor eemaldada);
- 3) piima ja/või naturaalseid maitsestatamata hapendatud piimatooteid;
- 4) naturaalsest toorainest (näiteks täismahl, tee vms) kuuma või külma jooki.

Head praktikad Tartu haridusasutuste toitlustusteenuse hangete põhjal



Eriteenuste hange

Riigihanke eesmärk on leida parima pakkuja. Kuidas leida enda jaoks parim pakkuja? Milline pakkuja on hankija jaoks parim? Ilu on vaataja silmades.

Hankealusdokumentide koostamisel tuleb teenuse liik ja hankemenetluse liik õigesti valida.

RHS§126 sotsiaal-ja eriteenuste hange või RHS§144 sotsiaal-ja eriteenuste kontsessioon

RHS §126 hankija määrab riigihanke alusdokumentides sotsiaal-ja eriteenuste erimenetluse korra. Seega menetluskord on suuresti hankija kujundada.

NB! kui hankija on juba kehtestanud oma korra (hindamiskriteeriumid vms), siis peab hankija sellest ka rangelt kinni pidama. Hankija ei saa hankemenetluse pakkumuste vastavuse kontrollimise faasis asuda pakkumusele esitama tingimusi, mida alusdokumendid ei sisalda.

Lisaks järgib hankija RHS §-s 3 sätestatud riigihanke korraldamise üldpõhimõtteid, võttes arvesse sotsiaal-ja eriteenuste eripärasid.

St hange peab olema jätkuvalt läbiviidud võrdse kohtlemise põhimõtteid järgides, läbipaistvalt ja kontrollitavalt.

Head praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetest I

- 1) Hankija peab teadma mida ta tahab. Mida konkreetsemalt oma soovid (tingimused, nõuded) kirja panna, seda kindlam on seda saadakse. Tehniline kirjeldus/ Leping/ hankedokument/ näidismenüü/ vormid.
- 2) Enne tingimuste sõnastamist tuleb mõelda, kuidas hankija saab hankelepingu täitmist kontrollida. Hankija peab suutma kontrollida enda seatud tingimusi/nõudeid/ kohustusi.
- 3) Lepingu sõlmimise aeg. Näiteks: Hankelepingute eeldatav jõustumise aeg kõigis hankeosades on 01.07.2023. Kui lepingu sõlmimine viibib, sh tulenevalt käesoleva hankemenetlusega seonduvatest võimalikest vaidlustus- ja kohtumenetlustest, ja seetõttu ei osutu võimalikuks lepingu alusel teenuse osutamise alustamine käesolevas punktis nimetatud kuupäeval, siis alustatakse teenuse osutamist hankija poolt nimetatud kuupäeval pärast viivitust põhjustanud asjaolu äralangemist. Sellisel juhul ei lükata edasi vastava lepingu lõppkuupäeva perioodi võrra, mille osas teenuse osutamise alustamine viibis.

Head praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetest II

4) Toidupäeva hind ette anda. Näiteks: Kasutaja lähtub koolilõuna pakkumisel Tartu Linnavalitsuse kehtestatud koolilõuna maksumustest. Lepingu sõlmimise ajal on koolilõuna maksumus 1. – 4. klassi õpilastele 1,86 eurot, 5. – 9. klassi õpilastele 2,22 eurot ning gümnaasiumiastmele 2,51 eurot. Koolieine maksumus on kuni 90 % koolilõuna maksumusest ning hommikupuder kokkuleppelise hinna alusel. Koolilõuna maksumusi on õigus muuta Tartu Linnavalitsusel.

Ette määratud hind ja tingimused võimaldavad keskenduda maksimaalsele kvaliteedile, ei pea muretsema, et rangemad tingimused võivad hinda prognoosimatult kasvatada, millega KOV eelarves arvestatud ei ole.

Head praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetest III

5) Toidu degusteerimine hindamiskriteeriumina. Hindamiskriteerium on õiguspärane siis, kui see on seotud hankelepingu esemega ja võimaldab pakkumusi **objektiivselt hinnata**. Pakkumuste hindamisel ei saa hinnata **varasemate lepingute täitmist** – hanke ajal teistes koolides pakutud toidu degusteerimine ei ole õige ega lubatud hindamistingimus, sest:

- hinnata ei saa/tohi toitu, mida pakutakse hanke läbiviimise ajal teistes koolides;
- hinnata ei tohi toitu, mida pakkuja pakkuma ei pea;
- kui tehakse degusteerimine, tuleb kõiki võrdselt kohelda.

Head praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetest IV

6) Menüüde hindamine sh degusteerimisel antavad hinded. Hankija peab oma põhjendustes olema põhjalik. Näiteks: andes toidu välimusele hinde „3 või 4 vms punkti 5st“, peab põhjendama, mis oli puudu või mis tingis sellise hinnangu. Väljavõte Tartu toitlustusteenuse hanke hindamislehel:

- toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 5) - $30,75 : 7 = 4,39$ punkti.
Mõned komisjoniliikmete märkused, mille põhjal punkte vähendati: supis olid mõned üksikud brokkolid oluliselt suuremad ülejäänud tükeldusest; paaril komisjoniliikmel oli marja-rukkivahus jahuklimpe.
- toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 5) - $30 : 7 = 4,29$ punkti.
Mõned komisjoniliikmete märkused, mille põhjal punkte vähendati: kastmes tükid, klimbid; kala vesine.
- toidu maitse ja lõhn (maksimaalne punktide arv 5) - $34,5 : 8 = 4,31$ punkti.
Mõned komisjoniliikmete märkused, mille põhjal punkte vähendati: mustikasupp üksi liiga väike maitseelamus, maitset vähe, tunda ka tärklise maitset, oleks võinud olla lisaks mingi kohupiim või vahukoor; peedi-küüslaugu salat oli ilmselt vähe segatud, kohati küüslaugu maitse käis üle, kohati ei olnud küüslauku üldse tunda, sellest ka komisjoniliikmete erinevad arvamused.

Head praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetest V

7) Pakkumuste vastavuse hindamine. Kaks tagasilükkamise eeldust:

- Pakkumus ei vasta RHAD-isesitatud tingimustele;
- Hankijal tekib kahtlus, hankija nõuab selgitusi, kuid pakkuja selgitustest ei piisa pakkumuse vastavuse kontrollimiseks.

Oht, et on vaja teha uus hange. Hea võimalus on RHADis kasutada läbirääkimiste võimalust.

8) Toidu valmistaja kogemus. Kas sisuliselt näitab midagi?

Kokk, kes valmistab täna degusteerimise raames toidu asutuses A, ei saa töötada hiljem kõigis hankes olevates koolides (näiteks hankes on 10 kooli);

Kokk, kes valmistab täna degusteerimise raames toidu asutuses A, ei pruugi jääda ka hiljem terveks lepingu perioodiks jääda tööle asutusse A;

Kokk, kes valmistab täna degusteerimise raames toidu lähtub tööandja etteantud retseptidest, toidu maitse, välimus, lõhn jms kujundatakse suures osas keskkontoris.

Toitlustusteenuse hankelepingute järelkontroll Tartu linna haridusasutustes.



Järelkontrolli praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetes

Hange tuleks algselt nii ülese ehitada, et tingimused, mis seatakse on kontrollitavad.

- 1) Menüü vorm – kõik asutused kasutavad ühesugust menüü vormi, järelvalve käigus on lihtne sarnast lahendust läbi töötada;
- 2) Nõuded toidule – peavad olema sellised, et menüüle peale vaadates on võimalik neid tuvastada;
- 3) Nõuded toidule – peavad olema sellised, et haridusasutuses koha peal on võimalik nõuete täitmist tuvastada;
- 4) Nõuded pakkumusele peavad olema sõnastatud selgelt ja kõigile mõistlikele pakkujatele üheselt arusaadavalt;
- 5) Mõelda läbi, milline nõue sobib tehnilisse kirjeldusse, mida kontrollitakse hankemenetluse käigus RHAD-is ja mis on lepingu punkt, mis jääb hilisemaks lepingu sõlmimise järgseks järelkontrolliks.

Järelkontrolli praktikad Tartu toitlustusteenuse osutaja leidmise hangetes

Hankelepingus sätestatakse kõik toitlustusteenuse osutamise tingimused sh sanktsioonid.

- Hankija määratleb tingimused, mis tagavad hankija nõuetele vastava teenuse 5 aasta jooksul (või hankija poolt määratud muu perioodi jooksul).

Näiteks: milliste nõuete puhul milliseid sanktsioone rakendatakse või kellel ja kui tihti on õigus kontrollida, kas pakkuja pakub hankemenetluses nõutud toiduvalikuid.

Järelvalve võiks olla regulaarselt toimiv:

Esiteks tagab see parema ülevaate teenuse toimimisest või võimalikest puudustest, mida on võimalik operatiivselt lahendada. Ei pea ootama kolm aastat ja siis esitama maksimaalse leppetrahvi nõude.

Teiseks näitab regulaarne järelvalve süsteem hankija tegelikku huvi teenuse toimimise vastu, koostöösoovi. Tingimused pole olulised ainult hanke läbiviimise raames, vaid ka tegelikult lepingu täitmise jooksul kogu perioodi lõikes.

Kolmandaks on koostöö sh seatud tingimuste vajalikkus tõsiseltvõetav ning pakkuja ei ole huvitatud niivõrd lepingu rikkumisest (sh ei ole talle vaja sanktsioone rakendada) kuivõrd keskendub samuti toimivale lahendustele orienteeritud koostööle.

Sanktsioneerimine

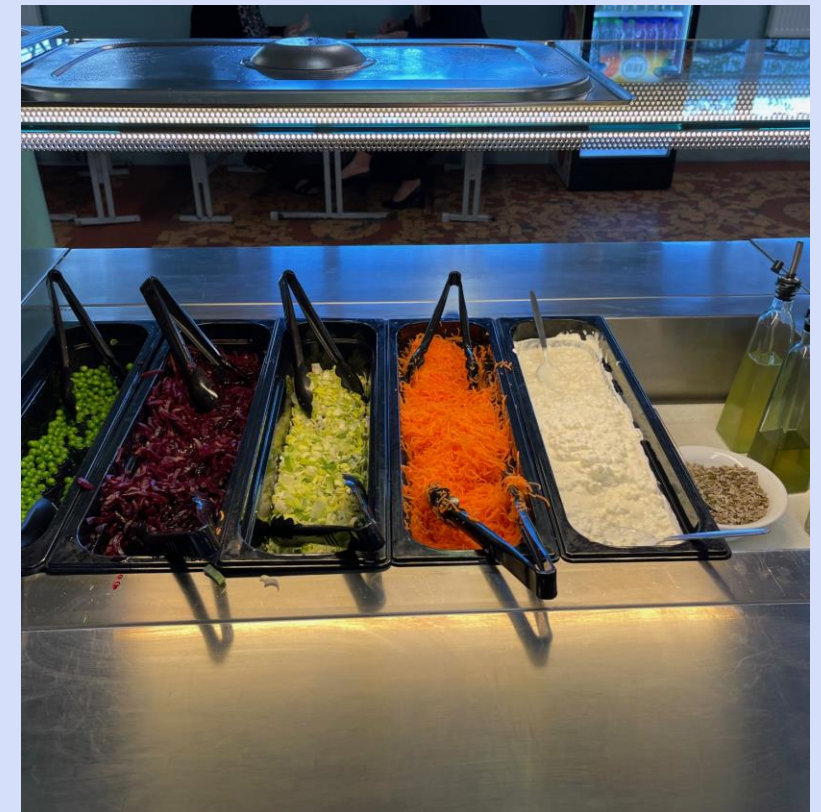
Milline on tõsiseltvõetav sanktsioon?

Kui hankelepingu maht on näiteks üks miljon eurot, kas 100-eurone sanktsiooninõue lepingus sätestatud nõude rikkumise eest on pakkuja jaoks piisavalt motiveeriv või on soodsam lepingut rikkuda kui tingimust täita?

Kui hankelepingu maht on näiteks üks miljon eurot, kas 10 000-eurone sanktsiooninõue lepingus sätestatud nõude rikkumise eest on pakkuja jaoks hirmutav, ebaproportsionaalne ning liiga koormav ja see mõjutab võimalike potentsiaalsete pakkujate hulka ehk konkurentsi?

Tartu koolitoit piltidena

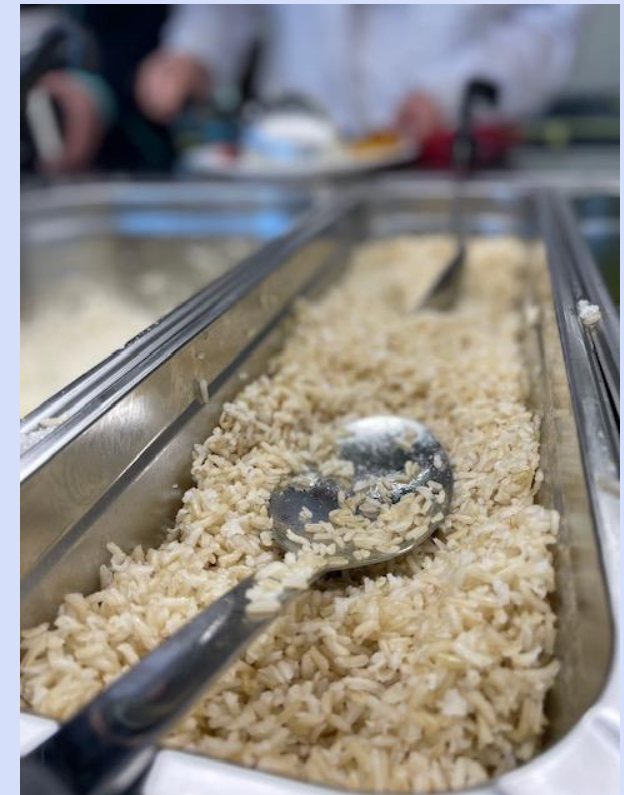
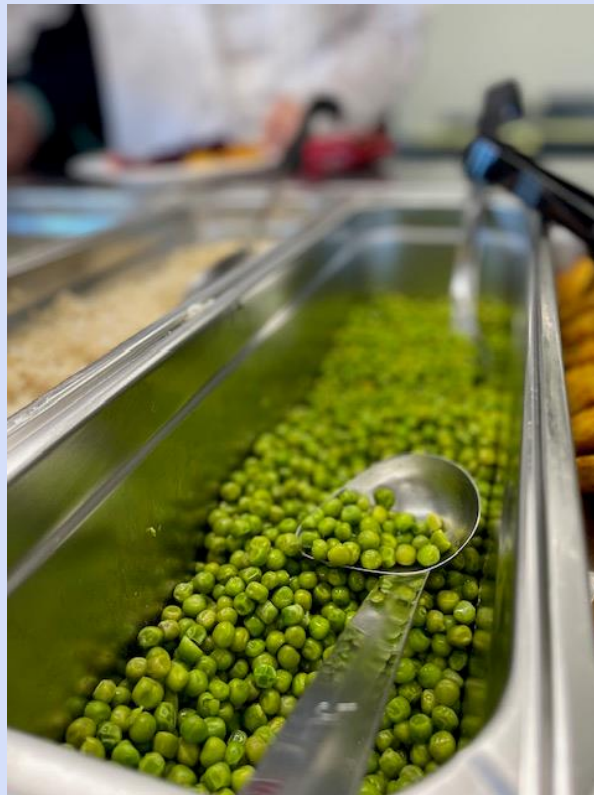
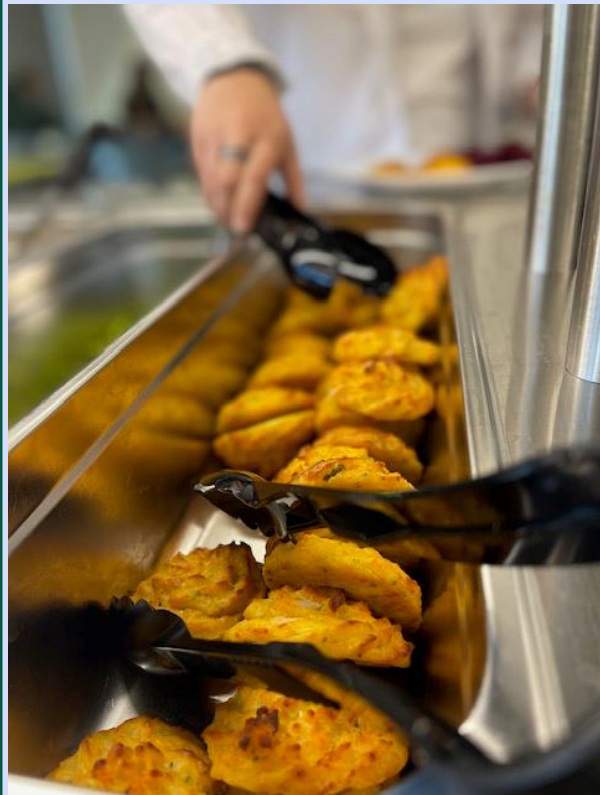
Tartu linna koolides tehnilise kirjelduse järgi pakutav toiduvalik (erinevad soojad lisandid, kalaga ja liha- ning kalavaba toit, portsjontooted, salatikomponentide valikud jms).



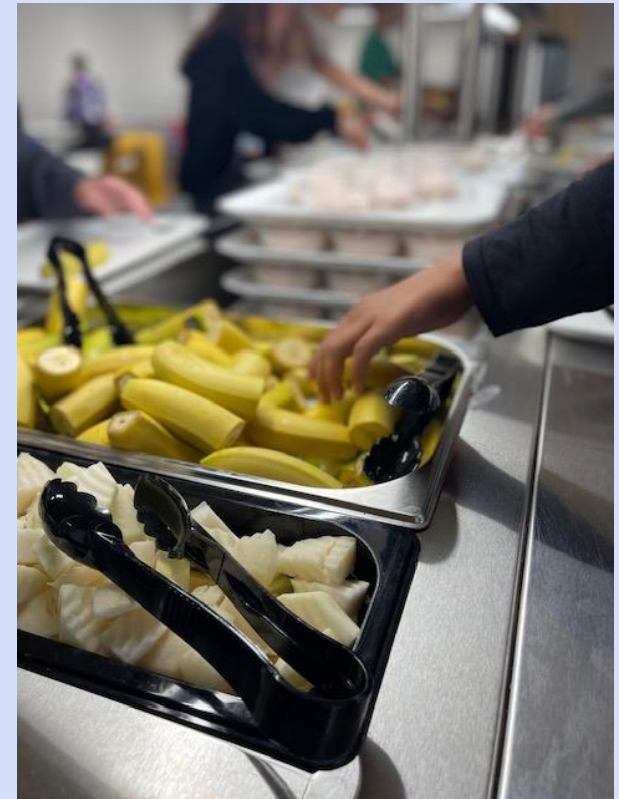
Tartu koolitoit piltidena



Tartu koolitoit piltidena



Tartu koolitoit piltidena



Täna!

Sirle Sõstra-Oru
Linnavarade osakond
Tartu Linnavalitsus

Tel. 51 21 899

E-post: sirle.sostr-oru@tartu.ee

TARTU

