



Toitlustaja hangedest lasteasutustes

Tagli Pitsi, PhD, Tervise Arengu Instituut,
toitumisekspert



- Teatud ajavahemiku tagant tuleb teostada hange toitlustaja leidmiseks
- Kes koostab hanke?
 - Lasteasutus
 - KOV
- Kes kuulub komisjoni, selle pädevus
 - Jurist
 - Toitlustamise/toitumise nüansse tundev spetsialist
- Hiljem korralik leping - viidatakse hanketingimustele

- Miks vaja spetsialisti?

Kolesterool, mg	56,80	96,20	32,00	59,00	19,80	52,80	max. 100mg	100,00
Küllastunud rasvhapped, %E	9,54	9,83	8,46	5,49	8,31	8,33	max. 10%	100,00
Monoküllastumata rasvhapped, %E	9,59	10,50	11,40	7,11	14,40	10,60	10-15%	100,00
Polüküllastumata rasvhapped, %E	4,80	5,89	6,43	6,70	3,41	5,45	5-10%	100,00
Natrium, mg (Ainult toiduainetest saadud naatrium)	371,00	834,00	693,00	281,00	295,00	495,00	max. 640mg	100,00
Kaalium, mg	1370,00	1260,00	1390,00	1440,00	1590,00	1410,00	min. 1070mg	100,00
Kaltsium, mg	553,00	320,00	240,00	3680,00	404,00	1040,00	min. 290mg	100,00
Magneesium, mg	269,00	163,00	109,00	1520,00	117,00	436,00	min. 102mg	100,00
Fosfor, mg	529,00	399,00	388,00	679,00	474,00	494,00	min. 230mg	100,00
Raud, mg	5,30	6,92	4,43	5,30	3,17	5,02	min. 3.9mg	100,00
Tsink, mg	12,40	7,03	3,18	81,40	3,14	21,40	min. 3.3mg	100,00
Vask, mg	0,68	0,44	0,53	0,74	0,65	0,61	min. 0.27mg	100,00
Mangaan, mg	14,10	16,10	12,40	28,50	7,65	15,70		0,00

Näiteid läbiviidud hangetest

- Viimsi koolide-lasteaedade toitlustaja leidmise hanked
 - 2011
 - 2015
- Tallinna Laagna Gümnaasiumi hange - 2015

Kõikidel juhtudel viidi läbi kordushange

- Pakkumisele ebatäiuslikult esitatud dokumendid
- Ebatäiuslikult koostatud hanke algtekst (mida nõutakse, mida hinnatakse)

Mis reguleerib toitlustamist lasteasutustes?

Sotsiaalministri määrus nr 8 15. jaanuarist 2008
”Tervisekaitsenõudmised toitlustamisele koolieelses lasteasutuses
ja koolis”

- Nõuded menüü ja tehnoloogiliste kaartide esitamisele
- Nõuded menüüs sisalduvale energia ja toitainete kogustele
- Nõuded menüü toiduainelisele koostisele

Näide hankes olevatest nõudmistest

Pakkumuses peab sisalduma

- Nelja nädala menüü koos kalkulatsioonidega - ei ole täpsustatud mis vanusegrupile, kas koos kogustega, kas koos tehnoloogiliste kaartidega, millised toitained ja kas päeviti või keskmiselt jne
- Ajaühik, millega on tagatud teenuse nõuetekohaseks osutamiseks vajalike purunenud või mittetöökorras vahendite asendamine
- Nimekiri lisateenustest, mis ei ole lähteülesandes eraldi nõutud, kuid mida toidlustaja on valmis pakkuma (nt kaardimakse võimalus, teemapäevad, tervislik koolipuhvet jne)

Näide - hanke hindamise põhimõtted

Riigihanke komisjon hindab alljärgnevaid näitajaid:

1) Menüü - maksimaalne punktide arv 70

Tervislikkus¹

- 35p - vastab täielikult, 25p - rahuldav, 15 p - vastab vähesel määral

MIS MÕTTES??? Peab vastama 100%

Mitmekehisus (hinnatakse toitlustaja 4 nädala näidismenüü toiduvalikut):

- 35 p - ükski toit ei kordunud, 25 p - sama toit kordus üks kord, 15 p - sama toit (toidud) kordus rohkem kui üks kord

LEIB, PIIM, KEEDETUD KARTUL?

¹ Vastavus sotsiaalministri 15.01.2008 määrusele nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis” § 5.

Näide - hanke hindamise põhimõtted

Riigihanke komisjon hindab alljärgnevaid näitajaid:

2) Operatiivsus - maksimaalne punktide arv 15

Teenuse osutamiseks vajalikud purunenud või mittetöökorras vahendid asendatakse:

- 10 p - vähem kui ühe tunni jooksul, 5 p - ühe kuni kahe tunni jooksul, 1 p - rohkem kui kahe tunni jooksul

Haigestunud või muul põhjusel puuduv personal asendatakse

- 5 p - vähem kui ühe tunni jooksul, 3 p - ühe kuni kahe tunni jooksul, 1 p - rohkem kui kahe tunni jooksul

Ei saa hinnata, vaid see ajavahemik tuleb ette anda tingimustes, lapsed peavad saama süüa kohe, mitte mitme tunni pärast

Näide - hanke hindamise põhimõtted

Riigihanke komisjon hindab alljärgnevaid näitajaid:

3) Lisateenuste olemasolu - maksimaalne punktide arv 15

Toitlustajal on võimalik pakkuda ilma lisatasuta täiendavaid teenuseid (nt teemapäevad, teave tervisliku toitumise kohta, kaardimakse, toidu kaasaostmise võimalus jms):

15 p - neli ja enam lisateenust, 10 p - kolm lisateenust, 5 p - kaks või vähem lisateenust

Kes teeb valiku, mis lasteasutusele sobivad ja mis kriteeriumide alusel?
Kui üldse, siis tuleb ette anda loetelu soovitud lisateenustest.

Mida silmas pidada?

- Selgelt fikseeritud nõudmised hankes esitatavatele dokumentidele - mis peab olema, mis kujul peab olema - võimalus (mitte kohustuslik) küsida lisadokumente
- Selgelt fikseeritud nõudmised ja soovid soovitavaale toidule jm
- Selged hindamiskriteeriumid

Täiendatud hankedokumendid - ainult menüüd puudutav osa

3-4 lk teksti + 5 näidistabelid + täpsete hindamiskriteeriumide tabel

Näiteks, pakkumus peab sisaldama:

Nelja nädala näidismenüüsid koos kõikide pakutavate toitude korrektsete nimetuste ja kogustega:

- Koolilõuna põhikooli kolmandale kooliastmele (arvestusega, et tegelikult hakatakse toitlustama neljas vanusegrupis);
- Koolieine põhikooli teisele kooliastmele.
- Näidismenüü energia- ja toitainete (põhitoitained, vitamiinid ja põhilised mineraalained) sisaldused päevade kaupa ja perioodi keskmiselt. Kohustuslikud komponendid: energia, põhitoitainete ja rasvhapete kogused (grammides ja osatähtsustena energiast), kolesterool, kiudained, vitamiinid A, C ja D, naatrium, kaltsium, raud, soovituslikult ka teised määruses esitatud vitamiinid ja mineraalained (esitada lisa 5 - Energia ja toitainete tabel)



Mida hankesse veel kirja panna?

Nõuded menüüle - määruse olulisemad nõudmised veel välja tuua, aga lisaks ka kindlad soovid, näiteks

- Puu- ja köögiviljade puhul tuleb menüüs kogused anda netokogustena.
- Sama päeva söögikordadel peab koolilõuna ja -eine puhul pakkuma erinevaid põhitoite;
- Supipäeval ei tohi energiasalduse arvutustes kajastuda joogid

Mis hankes fikseerida?

Täiendavad nõuded menüüle - menüü hindamise aluseks, hindamiskriteeriumidega tabel esitatakse lisas. Näiteks:

- Koolilõuna juurde peab praepäeval olema valikus vähemalt 2 lisandit (näiteks kartul ja riis / kartul ja pasta).
- Salatikogus peab igal praepäeval kokku olema minimaalselt 80 g
- Ühe nädala lõikes peavad kõik salatid olema erinevad.
- Nelja nädala lõikes peab olema serveeritud vähemalt 20 erinevat salatit.
- Suppi tohib pakkuda põhitoiduna koolilõunaks 1-2 korda nädalas.
- Suppi tohib pakkuda põhitoiduna koolieineks 1-3 korda nädalas.
- Suppi ei tohi pakkuda põhitoiduna samal päeval nii koolilõunaks kui ka koolieineks.
- Pakutavate leivatoodete kogus ei tohi ühel toidukorral olla üle 50 g.
- ...

Näidistabel menüü hindamiseks

Lisa 4. Menüü hindamise näidistabel koolilõunale

Märkus: tegemist on näidisloeteluga, punkti sisu määrab hankija lähtuvalt oma tegelikest vajadustest.

KRITEERIUMID	PUNKTIID	1. NADAL	2. NADAL	3. NADAL	4. NADAL	KOKKU
1. Soe toidukord ehk praepäev (v.a supid ja soojad võileivad)						
Sooja toitu antakse 4-5 korda nädalas	5					
Sooja toitu antakse 3 korda nädalas	3					
Sooja toitu antakse 2 korda nädalas	1					
2. Liha või linnuliha toitu pakutakse vähemalt 3 korda nädalas	5					
3. Kala serveeritav kogus õpilase kohta nädalas kokku (neto)						
150 grammi	5					
120 grammi	3					
100 grammi	1					
4. Ei kasuta vähese lihasisaldusega tooteid*						
5. Salati või värskete tükeldatud köögiviljade valik päevamenüüs						
4 erinevat valikut	5					
3 erinevat valikut	3					
6. Salati või värskete tükeldatud köögiviljade kogus igal praepäeval õpilase kohta						
150 grammi	5					
120 grammi	3					
100 grammi	1					
7. Söögi juurde kuulub värsked puuviljad (sh marjad)						
5 korda nädalas	5					
4 korda nädalas	3					
8. Puuviljade netokogus (nii värskelt kui toitude koostises kokku) on ühes nädalas õpilase kohta vähemalt 350 grammi	5					
9. Praepäeval vähemalt 3 erineva lisandi (kartul, riis, pasta, tatar jne) valmistamise võimalus	5					
10. Ei kasuta soolaseid ega magusaid saiakesi, kohukesti, poe kohupiimakreeme, kooke, torte jt kondiitritooteid	5					

Märkus: *Vähese lihasisaldusega toote all mõeldakse tooteid, kus on alla 75% puhasliha (mitte lihamassi), nt viinerid, sardellid, kotletid, keedu-, suitsu-, jt vorstid, jne.

Mida teha, kui hind fikseeritud?

Üldjuhul on fikseeritud vaid koolilõuna maksumus (nt Tallinn) ning alljärgnevatele on võimalik küsida hinnapakumist:

- Gümnaasiumilõuna
- Personalilõuna
- Koolieine
- Hommikusöök

Näidis punktide arvutamisest

Koondpakkumuspunktid=

$$X_1:2 \times Y_1 \times Z_1 + X_1:2 \times Y_2 \times Z_2 + X_1:2 \times Y_3 \times Z_3 + X_2:1,25 \times Y_4 \times Z_4 + Y_5 \times Z_5$$

$Y = Y_{\min} / Y_j$, kus:

Y_{\min} - madalaim pakutud maksumus

Y_j - hinnatava pakkumuse maksumus

$Y_1=1$ - fikseeritud hinna puhul

	Kvaliteet	Hind	Osakaal
Koolilõuna	$X_1:2$	Y_1	$Z_1 (0,4)$
Gümnaasiumilõuna	$X_1:2$	Y_2	$Z_2 (0,2)$
Koolipersonali lõuna	$X_1:2$	Y_3	$Z_3 (0,2)$
Koolieine	$X_2:1,25$	Y_4	$Z_4 (0,1)$
Hommikusöök	Fikseeritud	Y_5	$Z_5 (0,1)$

Kust leida hanke näidisdokumenti?



Terviseinfo.ee



<http://www.terviseinfo.ee/et/valdkonnad/toitumine/toitlustamine-lasteasutustes/hanke-korraldamine>





Korrektset koostatud hange - kvaliteetse toitlustamise tagamine



Täna tähelepanu eest!