|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **PAKKUMUS PEAB SISALDAMA**
   1. Pakkuja kirjalik taotlust riigihankes osalemiseks (vorm x). Taotlus peab sisaldama pakkuja nime, registrikoodi ja kontaktandmeid; pakkuja kinnitust hankedokumentides ja selle lisades esitatud tingimuste ülevõtmise kohta; pakkuja kinnitust, et ta tagab lihtteenuse osutamise hankedokumentides ja nende lisades esitatud nõuetele vastava teenuse osutamise; pakkuja kinnitust pakkumuse jõusoleku kestuse kohta.
      1. Pakkumus peab olema jõus vähemalt 90 päeva.
   2. Pakkuja volitatud esindajale antud volikirja, kui pakkumust ei digiallkirjasta pakkuja seadusjärgne esindaja.
   3. Nelja nädala näidismenüüd soovituslikult lasteaia keskmisele astmele koos kõikide pakutavate toitude korrektsete nimetuste ja kogustega.
   4. Kõikide näidismenüüs olevate toitude kohta sotsiaalministri 15.01.2008.a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis” kehtestatud nõudmistele vastavad tehnoloogilisi kaarte.
   5. Näidismenüü kohta selle energia- ja toitainete (põhitoitained, vitamiinid ja põhilised mineraalained) sisaldust päevade ja toidukordade kaupa ning 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 sotsiaalministri 15.01.2008.a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis” esitatud vitamiinid ja mineraalained (esitada Lisa 1 - Energia ja toitainete esitamise näidistabel).
   6. Toidupäevade maksumust kokku eurodes ilma käibemaksuta ja koos käibemaksuga kaks kohta pärast koma (vorm y).
      1. Esildise iga rida peab olema täidetud, selles ei ole lubatud teha muudatusi ega lisada tingimusi. Esildises ei tohi olla täitmata kohti.
      2. Pakkuja esitatud toidupäevade maksumused peavad sisaldama kõiki riigihanke eesmärgi saavutamiseks vajalikke kulutusi.
      3. Pakkumuse toidupäevade maksumused on lõplikud, see on riigihanke lepingu maksumuseks ning kehtib kogu lepinguperioodi jooksul.
   7. Lisaks pakkumuse maksumuse esildise vormile peab pakkuja täitma eRHRis riigihanke maksumuse vormi. Erinevuste esinemisel loetakse õigeks ning lähtutakse hindamisel eRHRi maksumuse vormi alusel esitatud pakkumuse andmetest.
   8. Ühise pakkumuse korral peab pakkumus sisaldama kinnitust (vorm z), et ühispakkujad vastutavad lepingu täitmise eest solidaarselt (RHS § 43 lg 3).
2. **EDUKA PAKKUMUSE VÄLJASELGITAMINE**

2.1 Eduka pakkumuse valiku aluseks on majanduslikult soodsaim pakkumus alltoodud hindamise kriteeriumidest lähtuvalt:

**Koondpakkumuspunktid = Yx0,3+X:2x0,7**

kus Y- hinnakriteerium(osakaal 30%) *Märkus: Tegemist on soovitusliku osakaaluga,punkti sisu määrab hankija lähtuvalt oma tegelikest vajadustest.*

X on kvaliteedikriteerium (osakaal 70%), kusjuures koefitsient 2 on võetud vastavalt Lisas 2 toodud kvaliteeditabelile. *Märkus: Tegemist on soovitusliku osakaaluga,punkti sisu määrab hankija lähtuvalt oma tegelikest vajadustest*

2.1.1 Hinnakriteerium – 30 väärtuspunkti. Kõige madalam toidupäeva maksumus kokku (I+II+III vanuserühm) saab 30 väärtuspunkti. Kõrgema pakkumuse maksumusega pakkumused saavad proportsionaalselt vähem punkte. Nende punktid arvutatakse välja järgmise valemi järgi:

Ymin / Yj x(korda) osakaal, kus:

Ymin – madalaim pakutud maksumus;

Yj – hinnatava pakkumuse maksumus;

osakaal – maksumuse kriteeriumi väärtuspunktide arv – 30.

2.1.2 Kvaliteedikriteerium – 200 väärtuspunkti. Pakkumusi hindab riigihanke komisjon punktis 3 esitatud nõuetest lähtuvalt. Menüü kvaliteedi punktid antakse Lisas 2 toodud tabeli alusel.

2.2 Edukaks pakkumuseks tunnistatakse pakkumus, mis saab kõigi hindamiskriteeriumide alusel kokku kõige rohkem koondpakkumuspunkte. Kui enim koondpakkumuspunkte saanud pakkumusi on rohkem kui üks, eelistatakse nende hulgast eduka pakkumuse valimisel pakkumust, mis sai kvaliteedi kriteeriumi alusel rohkem punkte.

2.3 Pärast eduka pakkumuse väljaselgitamist teeb hankija eduka pakkumuse esitanud pakkujale ettepaneku lepingu sõlmimiseks.

**3. NÕUDED MENÜÜLE** *Märkus: tegemist on näidisloeteluga, sisu määrab hankija lähtuvalt oma tegelikest vajadustest.*

3.1 Pakutav toit peab vastama sotsiaalministri 15.01.2008 määrusega nr 8 ,,Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis” kehtestatud energiasisalduse, makrotoitainete, vitamiinide ja mineraaltoitainete sisaldusele.

3.2 Pakutav toiduvalik peab soodustama tervislikku toitumist. Valiku tegemisel peab arvestatama asutuse juhtkonna, hoolekogu ja tervisekaitseametnike ettepanekuid.

3.2.1 Söögikordadel pakutakse iga päev erinevat põhitoitu. Põhitoiduna ei ole lubatud pakkuda konserve ega konservil põhinevaid toite. Lõunasöögi põhitoiduna tohib putru pakkuda vaid kord nädalas, teravilja-piimasupid ei tohi olla lõunasöökide põhitoiduks.

3.2.2 Laste toitlustamisel lasteasutuses peab arvestama, et: toit: 1) valmistatakse võimalikult vähe eeltöödeldud (nt mitte eelpuhastatud kartulid, marinaadis liha) ja värsketest toiduainetest (kasutades võimalikult vähe pooltooteid, toidupulbreid ja poe valmistoite) põhiliselt aurutades, keetes ja hautades. Rohkes rasvas küpsetatud ehk friipraetud toidud on lasteasutuses keelatud; 2) tugevalt suitsutatud, soolatud, vinnutatud ja vürtsitatud toidud jäetakse koolieast nooremate laste toiduvalikust välja; 3) Valminud toit peab olema isuäratav, maitsev ja ilusasti serveeritud.

3.2.3 Köögivilju (välja arvatud kartul) pakutakse iga päev, sealhulgas kuumtöötlemata ja kuumtöödeldud kujul vahekorras umbes 1:1. Lasteaia päeva jooksul vähemalt 100 grammi Pakutavate puu- ja köögiviljade valik peab olema võimalikult mitmekesine.

3.2.4 Kala minimaalne serveeritav kogus lapse kohta nädalas kokku 80g.

3.2.5 Ühe lasteaiapäeva jooksul lisatav suhkru (sealhulgas mee) kogus (sh toitude, jookide valmistamisel) ei tohi kokku olla üle 40g.

3.3 Toitlustaja peab tagama eritoitumisvajadustega lastele toidu hoiustamise külmkapis ning toidu soojendamise võimaluse mikrolaineahjus.

3.4 Menüü tuleb koostada vähemalt kaheks nädalaks ette. Iga järgneva nädala menüü avalikustatakse nii lasteaia söögisaali infotahvlil (toimingu korraldab toitlustaja) või vanema soovil elektroonselt (toimingu korraldab lasteaed, kellele toitlustaja peab informatsiooni edastama piisava ajavaruga).

3.5 Muudatused menüüs on vaja kooskõlastada tellijaga [arv] päeva enne selle aset leidmist. Nädala menüü iga toidukorra puhul tuleb lisaks kõikide pakutavate toitude nimetustele ja kogustele vanuserühmade kaupa, kodulehele pandava menüü ning vanematele elektroonselt saadetava menüü jaoks välja tuua ka kogusüsivesikute kogused (g) pakutavates toidukogustes.

3.6 Protsentuaalne toiduenergia jagunemine toidukordade vahel on: hommikusöök 30-35 %, lõunasöök 40-45 % ja õhtuoode 20-25 % või hommikueine 20-25%, lõunasöök 40-45%, õhtusöök 30-35% *(valida lasteaiale sobiv jaotus*).

Lisa 1. Energia ja toitainete esitamise näidistabel

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Toitaine** | **1. päev** | **2. päev** | **3. päev** | **4. päev** | **5. päev** | **6. päev** | **7. päev** | **8. päev** | **9. päev** | **10. päev** |
| Energia, kcal |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Valgud, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rasvad, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Süsivesikud, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Valgud, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rasvad, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Süsivesikud, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Küllastunud rasvhapped, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Monoküllastumata rasvhapped, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Polüküllastumata rasvhapped, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Küllastunud rasvhapped, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Monoküllastumata rasvhapped, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Polüküllastumata rasvhapped, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kiudained, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolesterool, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Naatrium, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kaltsium, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Raud, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vitamiin A, RE |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vitamiin D, µg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vitamiin C, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Lisa 1 järg. Energia ja toitainete esitamise näidistabel

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Toitaine** | **11. päev** | **12. päev** | **13. päev** | **14. päev** | **15. päev** | **16. päev** | **17. päev** | **18. päev** | **19. päev** | **20. päev** | **Kesk-mine** |
| Energia, kcal |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Valgud, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rasvad, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Süsivesikud, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Valgud, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rasvad, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Süsivesikud, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Küllastunud rasvhapped, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Monoküllastumata rasvhapped, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Polüküllastumata rasvhapped, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Küllastunud rasvhapped, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Monoküllastumata rasvhapped, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Polüküllastumata rasvhapped, %E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kiudained, g |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolesterool, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Naatrium, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kaltsium, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Raud, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vitamiin A, RE |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vitamiin D, µg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vitamiin C, mg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Lisa 2. Menüü hindamise näidistabel lasteaedadele

*Märkus: Tegemist on näidistabeliga, punkti sisu määrab hankija oma tegelikest vajadustest*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kriteeriumid | PUNKTID | 1.NÄDAL | 2.NÄDAL | 3.NÄDAL | 4.NÄDAL | KOKKU |
| 1. Lõunasöögiks praepäevade arv  Lõunasöögiks praad 4 kuni 5 korda nädalas  Lõunasöögiks praad 3 korda nädalas  Lõunasöögiks praad 2 korda nädalas | 5  3  1 |  |  |  |  |  |
| 2. Ei paku lõunasöögiks putru põhitoiduna | 5 |  |  |  |  |  |
| 3.Liha või linnulihaga toitu pakutakse 3 korda nädalas lõunasöögil | 5 |  |  |  |  |  |
| 4. Kala minimaalne serveeritav kogus lapse kohta nädalas kokku (neto)  150  120  100 | 5  3  1 |  |  |  |  |  |
| 5.Ei kasuta vähese lihasisaldusega¹ tooteid | 5 |  |  |  |  |  |
| 6. D-vitamiini sisaldus menüüs päeva kohta keskmiselt  On vähemalt 6µg  On vähemalt 5,5µg | 5  3 |  |  |  |  |  |
| 7.Erinevad toorsalatid või värsked tükeldatud köögiviljad päeva jooksul  Vähemalt 4 erinevat  Vähemalt 3 erinevat  Vähemalt 2 erinevat | 5  3  1 |  |  |  |  |  |
| 8.Köögiviljasalati või tükeldatud värskete köögiviljade kogus päevas (neto)  300g  250g  220g | 5  3  1 |  |  |  |  |  |
| 9. Pakutav puuviljade² kogus päevas (neto)  200g  150g  100g | 5  3  1 |  |  |  |  |  |
| 10. Ei kasuta magusaid saiakesi, kondiitritooteid, kohukesi, poe magustatud kohupiimakreeme,- jogurteid ja kooke | 5 |  |  |  |  |  |

Märkus: ¹Vähese lihasisaldusega toote all mõeldakse toodet, kus on alla 75% puhast liha (mitte lihamassi), nt viinerid, sardellid, kotletid, keedu-, suitsu-, jt vorstid, jne.

²siia hulka võib arvestada maksimaalselt 200ml ( mitte mahlajooki, nektarit) nädalas.