



LAUREA
AMMATTIKORKEAKOULU

Vuoden edellä

Ammattikeittiön laitteiden julkinen hankinta - Case BarLaurea

Vartiainen, Ville

2013 Leppävaara

Laurea-ammattikorkeakoulu
Laurea Leppävaara

Ammattikeittiön laitteiden julkinen hankinta - Case BarLaurea

Vartiainen, Ville
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeen-
johdon koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Toukokuu, 2013

Vartiainen, Ville

Ammattikeittiön laitteiden julkinen hankinta - Case BarLaurea

Vuosi 2013 Sivumäärä 76

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli toteuttaa toimeksiantajalle julkinen ammattikeittiölaitteiden hankinta. Tavoitteena oli kuvata tämän hankintaprosessin sisältö ja toimintatavat sekä analysoida niitä. Tuloksien pohjalta on muodostettu kehitysehdotuksia ja johtopäätöksiä. Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran yksikön opetus- ja opiskelijaravintola BarLaurea toimi työssä toimeksiantajana ja hankinnan kohteena. BarLaurean palveluliiketoimintoja tuottavat restonomiopiskelijat. Sillä että BarLaurea päivittää opetuskeittiön laitteensa ja toimintaympäristön tämän päivän vaatimusten mukaiseksi, on suuri merkitys esimerkiksi Laurea-ammattikorkeakoulun kilpailukykyyn ja BarLaureassa työskentelevien tyytyväisyyteen.

Laurea-ammattikorkeakoulu luokitellaan julkisoikeudelliseksi laitokseksi. Sen tulee sen noudattaa hankintatoimissaan julkisten hankintojen lakeja ja säädöksiä. Tämän vuoksi kilpailutus ja hankintaprosessi toteutettiin noudattamalla niin julkisen hankinnan lakeja ja säädöksiä kuin Laurea-ammattikorkeakoulun hankintaohjeistuksia.

Informaatio- ja laiteteknologian jatkuva kehittyminen on vaikuttanut työskentelyyn ammattikeittiöissä. Tekijöitä ja osaamista tarvitaan edelleen, mutta henkilökuntaa ei välttämättä tarvita enää keittiöissä samalla lailla kuin ennen. Tänä päivänä osaaminen keskittyy enemmän esimerkiksi juuri laitteiden käyttöön ja niiden eri ominaisuuksien hallitsemiseen.

Työ oli toiminnallinen ja se koostuu prosessin kuvaamisesta ja analysoinnista. Opinnäytetyön tuloksia ovat hankintaa varten tuotetut tarjouspyyntölomakkeet ja onnistunut hankintaprosessi, jonka myötä uudet laitteet asennetaan toimintaan kesäkuussa 2013. BarLaurea vastaa jatkossa paremmin tämän päivän opetus- ja ammattikeittiön laatuvaatimuksia. Opinnäytetyö antaa lukijalle mahdollisuuden saada tietoa tämän tyyppisen hankinnan toteutuksesta ja sen eri vaiheista. Samalla työssä tarkastellaan julkisten hankintojen toimivuutta Suomessa ja ravintola-alalla. Lisäksi työn tulosten perusteella muodostettiin kehitysehdotuksia muun muassa Laurea-ammattikorkeakoulun hankintojen toteutukseen.

Asiasanat ammattikeittiölaite, julkinen hankinta, hankintaprosessi, tarjouspyyntö

Vartiainen, Ville

Public Procurement of Equipment to a Professional Kitchen - Case BarLaurea

Year	2013	Pages	76
------	------	-------	----

The purpose of this thesis was to carry out a public procurement for new equipment of a professional kitchen. The objective was to describe this procurement process and analyze the achieved results. Finally conclusions and development ideas were listed. BarLaurea is an educational student restaurant in Laurea Leppävaara. BarLaurea was the commissioner of this thesis and also the target of the procurement process. In BarLaurea the students of the degree programme in Hospitality Management are doing all the service activities. It is important that BarLaurea modernize the kitchen and the kitchen appliances. It will increase the competitiveness of Laurea and the working satisfaction in BarLaurea.

Laurea University of Applied Sciences (UAS) is a public corporation. It must obey the laws and statutes of public procurements. This makes the whole procurement process different and more challenging to be successfully carried out. Laurea UAS has also its own instructions for procurements.

The development of information and appliance technology has influenced working in professional and institutional kitchens. Nowadays the equipment can handle many actions that were earlier done by employees of the kitchen. Rather than mastering traditional handwork the employees have to have expertise about various kitchen appliances.

This is a functional thesis. The main focus was to analyze and model the process of the procurement. As a result, an invitation to tender, and required documents were drawn up. The procurement of the kitchen equipment for BarLaurea was successfully accomplished. The new equipment will be installed in June 2013. This thesis illustrates an example as how this process could be carried out. The functionality of public procurements in Finland and within the restaurant business, are also covered. Improvement ideas for Laurea UAS's procurement process were also given.

Key words professional kitchen equipment, public procurement, procurement process, invitation to tender

Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Tarkoitus ja tavoite.....	8
3	Ammattikeittiöiden toiminta ja hankinnat	9
4	BarLaurea opetus- ja ammattikeittiönä.....	11
5	Julkiset hankinnat	12
6	BarLaurean laitehankintaprosessi	14
	6.1 Suunnittelu	19
	6.2 Tarjouspyynnön laatiminen.....	21
	6.3 Hankinnasta ilmoittaminen.....	27
	6.4 Tarjousten saamisen jälkeinen menettely	33
7	Analyysi prosessista ja saavutetuista tuloksista	36
8	Johtopäätökset	39
	Lähteet	44
	Kuvat	47
	Kuviot	48
	Taulukot	49
	Liitteet.....	50

1 Johdanto

Ammattikeittöölaitteet, niiden ominaisuudet, toiminnot ja teknologia kehittyvät jatkuvasti. Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran yksikön opiskelijaravintolan, BarLaurean, monet jatkuvassa käytössä olevat laitteet ovat uusimisen tarpeessa. Tarvetta uusimiselle voidaan perustella muun muassa kustannus- ja käytettävyyssyillä. Tämän työn toimeksiantajana oli BarLaurea, joka antoi syksyllä 2012 toimeksiannon koskien uusien laitteiden hankintaa.

Opinnäytetyö rakentuu toiminnallisen opinnäytetyömallin mukaan. Luvuissa 2 ja 3 esitetään tavoitteita ja tarkoitusta, joita työlle on opinnäytetyöprosessin edetessä muodostunut. Luvussa 3 esitetään myös lyhyt tilannekatsaus ammattikeittiöiden toimintaan ja muutoksiin Suomessa, ostotoimintojen näkökulmasta. Tämän jälkeen tutustutaan yhden ammattikeittiön, BarLaurean, toimintaan laitteiden ja hankintatoimen näkökulmasta. BarLaurea, joka sijaitsee Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran toimipisteessä, kuuluu julkisen sektorin alaisuuteen. Näin ollen kaikki suuremmat hankinnat tai hankintakokonaisuudet ovat julkisia.

Julkisten hankintojen laeista ja säädöksistä tuodaan esiin ne osa-alueet, jotka olivat keskiössä tämän hankintakokonaisuuden osalta. Luvussa 5 tarkastellaan julkisia hankintoja, johon pohjautuu luvussa 6 kuvattu hankintaprosessi. Tätä seuraa prosessin toteutuksen ja saavutettujen tulosten analysointi.

BarLaurean laitehankintaprosessiin ja sen myötä syntyneisiin hankinta-asiakirjoihin pureudutaan yksityiskohtaisesti, jotta lukija saisi mahdollisimman realistisen kuvan käytetystä työmäärästä. Prosessi on jaoteltu neljään eri vaiheeseen, joita ovat suunnittelu, tarjouspyynnön laatiminen, hankinnasta ilmoittaminen ja tarjousten saamisen jälkeinen menettely.

Lopuksi analysoidaan hankintaprosessia ja muita työn keskeisiä teemoja. Pohditaan saavutettuja tuloksia, niiden mukanaan tuomia hyötyjä sekä vaihtoehtoisia toteutustapoja ja näkemyksiä. Johtopäätös luvussa syvennyttään oppimisprosessissa saatujen tulosten läpikäymiseen, toteutetun laitehankintaprosessin ohella. Luodaan näkemyksiä julkisiin ja yksityisen sektorin hankintoihin Suomessa ja ravintola-alalla - miten toimiva systeemi on ja miten sitä voitaisiin kehittää? miten Laurea-ammattikorkeakoulu voisi osallistua tähän kehitystyöhön ja miten Laurea voisi kehittää omaa hankintatoimintaansa? Kaikella tavoitellaan sitä, että tämän opinnäytetyön tuloksia, ja sen pohjalta tuotettuja analyysi- ja johtopäätösosuuksia voitaisiin hyödyntää niin Laurean kuin muidenkin samantapaisten hankintojen toteutuksissa.

Työn liitteillä on suuri merkitys kokonaisuuden kannalta. Ne muodostuvat hankintaprosessista tuotetuista asiakirjoista. Kohdissa, joissa viitataan liitteisiin, on niihin suositeltavaa myös täl-

löin perehtyä, jotta teksti olisi ymmärrettävämpää. Erilaisilla kuvilla, kuvioilla ja taulukoilla pyritään selkeyttämään ja tiivistämään työn eri osa-alueita.

2 Tarkoitus ja tavoite

Hirsjärvi, Remes ja Sajavaaran (2009, 137-138.) mukaan tutkimuksella on aina jokin tarkoitus tai tehtävä. Se voi olla kartoittava, selittävä, kuvaileva tai ennustava. On kuitenkin mahdollista, että tiettyyn tutkimukseen voi sisältyä useampia kuin yksi tarkoitus. Lisäksi tarkoitus voi muuttua tutkimuksen edetessä.

Tämän opinnäytetyön päällimmäisenä tarkoituksena, joka on kuvattu kuviossa 1, on ollut tuottaa toimeksiantajalle tarjouspyyntö ja siihen liittyvät lomakkeet (Liitteet 1-9) sekä saattaa hankintaprosessi onnistuneesti päätökseen. Tarjouspyynnön sanotaan olevan hankintaprosessin tärkein vaihe. Sen laatimiseen kannattaa käyttää riittävästi aikaa (Valtiovarainministeriö 2011, 77.)



Kuvio 1: Opinnäytetyön alkuperäinen tarkoitus ja tavoite

Tarkoituksena oli myös selvittää, miksi ammattikeittiön kannattaa ajoin uusia laitteitaan, ja mihin niiden uusimisella pyritään. Muita keskeisiä käsiteltäviä asioita ovat julkisten hankintojen toimivuus, selkeä hankintastrategia ohjaamassa hankintoja sekä toteutetun hankintaprosessin analysointi ja tuloksellisuus.

Opinnäytetyö oli kvalitatiivinen tutkimus, jonka lähtökohtana on todellisen elämän kuvaaminen (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 161). Tässä tapauksessa kuvattavia asioita ovat am-

mattikeittiöiden toiminta ja hankinnat, BarLaurean laitehankintaprosessi ja siihen sisältyvät tärkeimmät osa-alueet, kuten tarjouspyynnön tuottaminen.

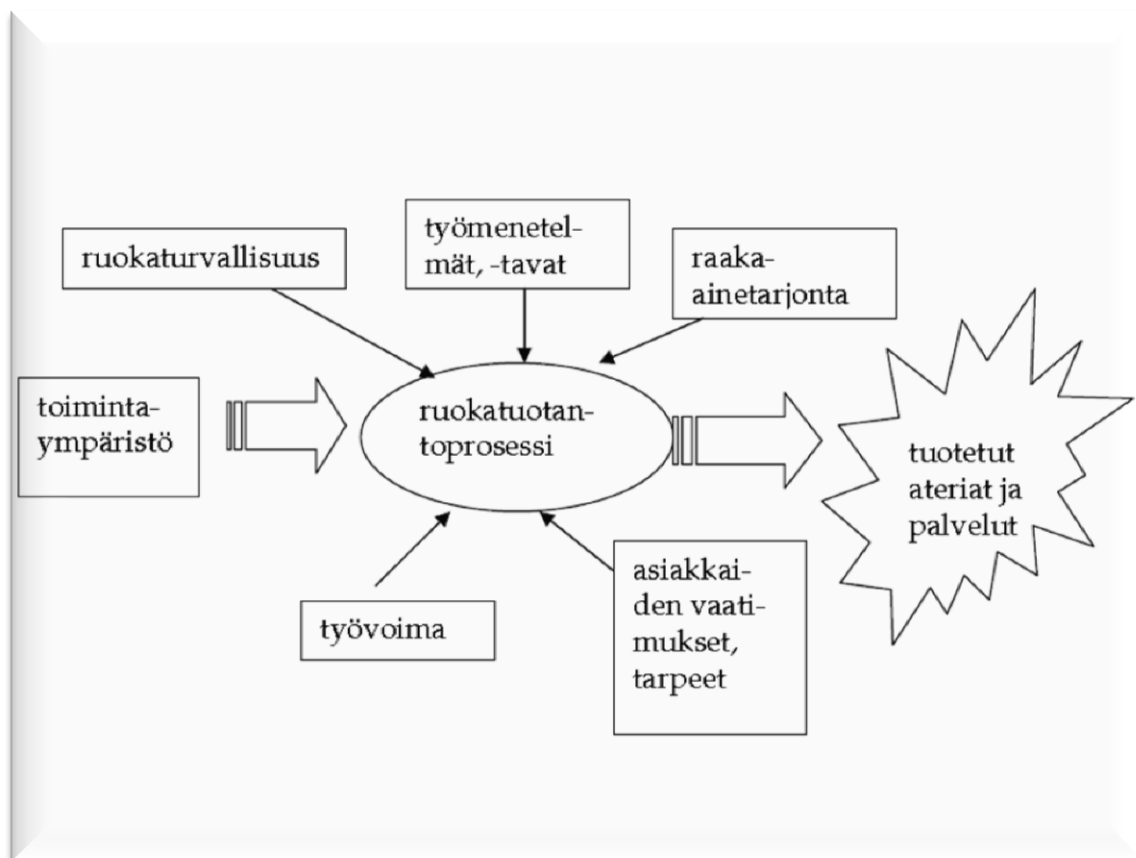
Kyseessä on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa korostuu työelämää kehittävä toiminta. Tällaista voi olla esimerkiksi suunnittelu ja kehittämishanke, jolla tarkoitetaan jonkin nykyisen tai tulevan työyksikön, kokeilun tai käytännön toiminnan kehittämistä, käytännön ammatillisen ongelman ratkaisemista tai uudelleen suunnittelua. Toiminnallinen opinnäytetyö voi myös olla esimerkiksi aluekehityshankkeen osana toteutettava suunnittelu tai hanke, joka tehdään yhdessä muiden innovaatiojärjestelmän toimijoiden kanssa. (Pohjalainen 2011, 16.)

3 Ammattikeittiöiden toiminta ja hankinnat

Vuonna 2011 Suomessa toimi noin 22 000 ammattikeittiötä, joissa valmistui vuoden aikana yli 810 miljoonaa ateriala (Motiva 2011). Ammattikeittiökenttä on laaja kokonaisuus, joka koostuu niin suurista kuin pienistä, julkisista ja yksityisistä ruokapalveluita tuottavista keittiöistä (Taskinen 2007, 70). Mikkelin ammattikorkeakoulun vuonna 2007 julkaiseman tutkimuksen mukaan ammattikeittiöiden toiminta muokkaantuu jatkuvasti monien eri tahojen vaikutuksesta. Tällaisia tahoja voivat olla ainakin alan toimijat ja järjestöt, viranomaiset, koulutus, teollisuus, konsultit ja tutkimukset. (Taskinen 2007, 17.)

Informaatio- ja laiteteknologian jatkuva kehittyminen on muuttanut työtä ammattikeittiöissä. Muutosten ennustetaan jatkuvan ja niihin liittyy paljon hyviä ja huonoja puolia. Positiivisiksi seikoiksi voidaan mieltää hankkimis- ja hyödyntämismahdollisuudet, kuten investointien hyödyn kasvu ja käyttökohteet, kuten lopputuotteen laatu ja toiminnan tehostuminen. Muutosten negatiiviset vaikutukset saattavat näkyä työn luonteen ja ammatti-identiteetin heikentymisinä, jotka vaikuttavat kriittisesti alan kiinnostavuuteen ja osaamisen tasoon. (Taskinen 2007, 67.) Esimerkiksi nykyisin ammattikeittiön laitteiden käyttöön tarvitaan usein suurempi määrä osaamista kuin ennen. Laitteet ovat kehittyneet ja automatisoituneet siten, että yksi tekijä ja laite pystyvät helposti suoriutumaan sellaisista tehtävistä, joihin keittiö on ennen varustanut monta tekijää.

Ammattikeittiön toimintaan ja prosesseihin vaikuttavat monet tekijät (Kuvio 2). Ruokatuotanto tarvitsee tekijöitä ja osaamista sekä raaka-aineita ja välineitä, joilla raaka-aineita käsitellään. Asiakkailta on merkittävä rooli palvelujen ja tuotteiden tarjonnan ohjaamisessa. Toimintaympäristössämme tapahtuvat muutokset taas vaikuttavat asiakkaiden vaatimuksiin, jotka vaikuttavat myös keittiöiden toimintaan. Muutoksia voivat olla esimerkiksi kulutustottumusten muutos, asiakassegmenttien lisääntyminen ja teknologian lisääntyminen. (Taskinen 2007, 14.)



Kuvio 2: Ruokatuotantoprosessiin vaikuttavat tekijät (Taskinen 2007, 15.)

Ammattikeittiön toimintaan vaikuttavien tekijöiden ja muutosten olisi hyvä myös ohjata ammattikeittiön suorittamaa ostotoimintaa. Rosendahl (2004, 8-9.) luokittelee kilpailuttamisen yhdeksi tärkeimmistä menetelmistä yritykselle turvata edullisia hankintahintoja. Hänen mukaansa majoitus- ja ravitsemisyriyksissä hankinnoista ja tuotteiden myyntikuntoon viimeistelystä vastaavien henkilöiden olisi hyvä päivittää ostotoimintaan liittyvää osaamistaan ja tuotetietoutta tasaisin väliajoin.

Aloittava keittiö joutuu tekemään suuren määrän hankintoja ennen varsinaisen liiketoiminnan aloittamista. Toiminnan jatkuessa suoritetaan uusia hankintoja ja päivitetään jo tehtyjä. Rosendahlin (2004, 71.) mukaan ravintola-alalla hankintatoimessa tulisi pyrkiä ymmärtämään, mitä odotuksia ja tarpeita asiakkaalla on laadun osalta. Laadun keskeinen merkitys tulisi ymmärtää kilpailutekijänä sekä kannattavuuden ja tuottavuuden perusvoimana. Laadukkaat hankinnat vaikuttavat myös ammattikeittiön sisäisiin toimintoihin monessa mielessä. Myös hankintoja suoritettaessa keskiössä tulisi olla ruokatuotantoprosessi ja sitä kautta tuotetut ateriat ja palvelut.

4 BarLaurea opetus- ja ammattikeittiönä

BarLaurea on opetus- ja opiskelijaravintola, jossa toimii lounasbuffetin lisäksi Flow á la carte ravintola, Café Beat sekä events-, kokous- ja lobbypalvelut. Sen palveluliiketoimintoja tuottavat restonomiopiskelijat, opintojensa ensimmäisenä ja toisena vuotena. (Laurea- ammattikorkeakoulu 2012.) Opiskelijaravintolat muistuttavat usein henkilöstöravintoloita monessakin mielessä ja valmistusmenetelmät ovat yleensä hyvin ravintolamaiset (Kosonen, Reisbacka, Rytönen & Salminen 2009, 6).

BarLaurean opetuskeittiö (Kuva 1) ja sen toiminta on suunniteltu siten, että opiskelijat toimivat samanaikaisesti sekä harjoittelijoina että prosessien kehittäjinä. Tavoitteena on tarjota restonomiopiskelijoille mahdollisuus kehittää henkilökohtaista ammattitaitoa käytännössä.



Kuva 1: BarLaurean opetuskeittiö

BarLaurean lounasbuffetissa tarjotaan edullista ja ravitsevaa linjastolounasta, päivittäin vaihtuvasta ruokalistasta. Valittavana on joko päälounas (liha, kala, kana), kasvislounas tai keittolounas. Lisäksi lounaalla tarjotaan salaattia, tuoretta leipää, levitteitä, maitoa, piimää, mehua ja vettä. Lähiruoka, luomu sekä vuodenaikojen huomioonottaminen raaka-aineiden käytössä ovat vahvasti osana BarLaurean toimintaa.

BarLaurean toimintaperiaatteena on oppia käyttämään ja käsittelemään tietoa siten, että tuloksena syntyy uusia toimintatapoja ja -malleja, tulkintoja ja selityksiä kohteena olevaan kysymykseen. Tieto pyritään muuttamaan eläväksi, soveltamalla se suoraan aitoihin prosesseihin. (Fränti & Pirinen 2006, 35.) Näitä periaatteita sovelletaan myös tässä opinnäytetyössä, jossa aidon prosessin toteutuksella pyritään hankkimaan uutta tietoa ja kokemusta.

Hankittavia laitteita tämän opinnäytetyön osalta olivat neljä yhdistelmäuunia ja astianpesukone linjasto. Yhdistelmäuuni on keittiön monitoimilaite, jolla voi sekä paistaa että keittää. Näin taataan hyvin laajat käyttömahdollisuudet. Useat tekniset ratkaisut ja säätötoiminnot mahdollistavat myös energiansäästämisen ammattikeittiöiden ruokatuotannossa. Astianpesukone linjaston (kutsutaan myös korikuljetinpesukoneeksi tai tunnelipesukoneeksi) toimin-

taideana on, että pestävät astiat ja välineet siirretään astiakoreissa kuljettimilla pesun eri vaiheiden ja huuhtelun läpi. Koreja täytetään koneen syöttöpäässä esipesu- ja lajitteluyksikössä. Purkua varten on myös oma yksikkönsä. Astianpesukone linjaston pesu- ja muiden yksiköiden määrä kannattaa määritellä astianpesutarpeiden ja tilojen koon mukaan. Astianpesu on kokonaisuus, joka saa alkunsa käytettyjen astioiden palautuksesta, päättyen puhtaiden astioiden säilytykseen ja uudelleen alkavaan kiertoon. Ehdottoman puhtaat astiat asiakkaalle tulisi olla keittiölle itsestään selvä päämäärä. (Jokinen, Laine & Lampi 2003, 73; 189; 201.)

5 Julkiset hankinnat

Tässä kappaleessa luodaan katsaus julkisiin hankintoihin Suomessa. Tarkoituksena on luoda pohja seuraavalle kappaleelle ja antaa lukijalle kuvaa siitä, miksi hankintaprosessi toteutettiin tällä tavoin. Julkisten hankintojen lakeihin ja säädöksiin pureudutaan lisää vielä seuraavissa kappaleissa käytäessä läpi toteutettua laitehankintaprosessia.

Julkisilla hankinnoilla tarkoitetaan sellaisia tavara-, palvelu- ja rakennusurakkahankintoja, joita hankintayksiköt tekevät oman organisaationsa ulkopuolella julkisilla varoilla. Hankintalaissa hankintayksiköillä, eli julkisilla ostajilla, tarkoitetaan valtion, kuntien ja kuntayhtymien viranomaisia, kirkkoja sekä niiden seurakuntia ja muita viranomaisia, valtion liikelaitoksia sekä niin sanottuja julkisoikeudellisia laitoksia. Julkisoikeudellisia laitoksia ovat esimerkiksi kuntien omistamat osakeyhtiöt, joiden ensisijaisena tavoitteena ei ole liikevoiton tuottaminen omistajille. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a, Pekkala & Pohjonen 2012, 21; Valtiovarainministeriö 2011, 37.) Laurea-ammattikorkeakoulu luokitellaan julkisoikeudelliseksi laitokseksi. Suomalaisten hankintayksiköiden on noudatettava hankinnoissaan kansallista lainsäädäntöä, EU:n hankintadirektiivejä sekä Maailman kauppajärjestön julkisia hankintoja koskevaa GPA-sopimusta (Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a).

Kuviossa 3 on kuvattu julkisten hankintojen päätavoitteita. Julkisten hankintojen säätelyjen pääasiallisena tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä ja myös parantaa niin eurooppalaisten kuin suomalaistenkin yritysten kilpailukykyä. Pyrkimyksenä on turvata tavaroiden, palveluiden, pääomien sekä työntekijöiden vapaa liikkuvuus. Pääperiaatteita ovat hankintojen avoin ja tehokas kilpailuttaminen sekä tarjoajien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu. Esimerkiksi oman kunnan tai suomalaisten yritysten suosiminen on kiellettyä. (Pekkala & Pohjonen 2012, 22; Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a.) Suomessa julkiset ostajat ostavat vuodessa tavaraa ja palveluja noin 23 miljardilla eurolla, joka muodostaa peräti 15 prosenttia bruttokansantuotteesta (Helsingin Sanomat 15.4.2013, A4).



Kuvio 3: Julkisten hankintojen tavoitteet (Pekkala & Pohjonen 2012, 22; Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a.)

Julkkiset hankinnat tulee tehdä hankintalainsäädännön menettelytapoja noudattaen. Työ- ja elinkeinoministeriö vastaa lainsäädännön valmistelusta. Tärkeimmät hankinnoissa noudatettavat säännöt liittyvät kilpailutuksen eri vaiheisiin, tarjouspyyntöasiakirjojen laatimiseen, hankinnasta ilmoittamiseen ja hankintasopimuksen allekirjoittamiseen. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a.)

Hankintayksiköllä on hyvinkin laaja liikkumavara hankinnan kohteen määrittelemisessä, vaikka hankintalain tehtävänä on pyrkiä varmistamaan tarjoajien tasapuolinen kohtelu ja syrjimättömyys. Hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä on mahdollista vapaasti määritellä haluamansa tuotteen, urakan tai palvelun sisältö, ominaisuudet, laatu sekä muut hankintaehdot ja tarjoajilta vaadittavat edellytykset. Hankintalaki onkin lopulta enemmän kilpailuttamistekniikkaa koskevaa säätelyä kuin hankinnan sisältöä tai tarkoituksenmukaisuutta koskeva laki. (Pekkala & Pohjonen 2012, 467-468.)

Helsingin Sanomien pääkirjoituksessa (Helsingin Sanomat 15.4.2013, A4.) otettiin kantaa julkisiin hankintoihin. Jutussa käsiteltiin muun muassa pienten ja keskisuurten yritysten heikkoa asemaa julkisissa kilpailutuksissa ja sitä, kuinka pelkkä hinta ei saisi enää ratkaista hankintaa

tehtäessä. Kunnat ja valtio kasvattavat jatkuvasti hankintojen kokoa. Tällä säästetään rahaa ja samanaikaisesti syrjitään pieniä yrityksiä pois markkinoilta, kun vain suurilla yrityksillä on resursseja osallistua kilpailuun. Todennäköistä on, että Suomessa sovelletaan uusia sääntöjä, koskien EU-komission vireille panemaa hankintadirektiivien uudistustyötä, aikaisintaan vuonna 2015. Uudistuksilla tähdätään sääntöjen yksinkertaistamiseen, pienten yritysten aseman parantamiseen, valvonnan lisäämiseen sekä sosiaali- ja ympäristönäkökulmien huomioimiseen.

6 BarLaurean laitehankintaprosessi

BarLaurean (BL) ravintolapäällikkö Miia Vakkuri ja keittiöpäällikkö Ilari Paananen sekä Laurea Leppävaaran kehittämispäällikkö Elina Pohja ovat BL:n hankinnoista vastaavat henkilöt. Prosessia lähdettiin toteuttamaan jakamalla vastuualueet, alustava aikataulu ja päämäärät hankinnalle. Edellä mainitut henkilöt ja opinnäytetyön tekijä muodostivat projektiryhmän, joka kokoontui säännöllisin väliajoin palaverien merkeissä. Asiantuntija-apuina työssä toimivat Laureaan hankintavastaava, palvelusuunnittelija, Irma Kiiskinen ja lehtori Marjo Pääskyvuori, jolla on laaja asiantuntemus hankinnoista. Opinnäytetyö kattoi prosessin koordinoimisen, tarvittavan tiedon hankkimisen, tarjouspyynnön laatimisen, tarjousten läpikäymisen ja päätösten toteuttamisen.

Prosessin alkaessa uusittavia laitteita olivat kolme yhdistelmäuunin (Kuva 2) ja yksi pieni kiertoarinauuni, joita oltiin korvaamassa uusilla tehokkaammilla, isommilla ja näin ollen kapasiteetiltaan suuremmilla yhdistelmäuuneilla. Kiertoarinaunista oli suunniteltu luopua jo pitemmän aikaa, sillä laitteen käyttö oli ollut vähäistä ja lisäksi se vei suuren määrän keittiötilaa. Päivitystä kaipaivat myös astianpesukonelinjasto (tunneliastianpesukone) (Kuva 3), rae-
pesukone ja ravintolan salin puolella olevat lämpö- ja kylmälinjastot.



Kuva 2: BarLaurean vanhoja yhdistelmäuneja



Kuva 3: BarLaurean vanha astianpesukone linjasto

Prosessin alussa annettiin selkeät tiedot hankittavista laitteista ja siitä, mitkä laitteet poistuisivat käytöstä. Prosessin edetessä hankinnan sisältö hieman muuttui. Vuoden vaihteen jälkeen tuli ilmi, että keittiön raepesukone oli tullut tiensä päähän. Tästä johtuen kyseinen laite jouduttiin hankkimaan nopeammalla aikataululla ja näin ollen se poistettiin tästä hankintakokonaisuudesta. Myös salin puolen lämpö- ja kylmälinjastot päätettiin lopulta hankkia erikseen toisella kertaa. Tähän lopputulokseen päädyttiin siksi, koska BL koki, että tätä hankintaa tulisi suunnitella vielä kattavammin ennen toteutusta.

Uusien laitteiden hankinta oli monitahoinen ja laaja prosessi. Tässä tapauksessa hankintaa ohjasivat julkisen hankinnan mukanaan tuomat lait ja säädökset sekä toimeksiantajan suunnalta tulleet ohjeet ja toivomukset. Selkeä aikataulutus ja riittävä perehtyminen kaikkiin osaluoksi nousivat keskeisiksi asioiksi prosessin edetessä.

Syitä laitteiden uusimiseen oli monia. Merkittävimmät sellaiset olivat liian pienet kapasiteetit, käyttöikä ja jatkuvat huollon sekä korjausten tarpeet (Paananen, Pohja & Vakkuri 2012a). Laitteiden valitseminen kapasiteetiltaan oikean kokoiseksi on esimerkiksi keino säästää energiaa. Astianpesu on suurin yksittäinen energiankuluttaja suurtalous- ja ammattikeittiöissä, kuluttamalla sähköä noin 50 % keittiön kokonaisenergiasta (Heikkilä 2002, 31). Uusien laitteiden hyötysuhde on parantunut ja paranee jatkuvasti. Laitteiden tuotekehityksessä panostetaan energiatehokkuutta parantaviin ominaisuuksiin ja ne näkyvät myös keittiöiden hankinnoissa (Kosonen, Reisbacka, Rytkönen & Salminen 2009, 10). Myös ammattikeittiön hankintoja suoritettaessa, kannattaa muistaa, ettei hankintahinnaltaan edullinen ole välttämättä energiatehokkain ratkaisu (Motiva 2010).

Suunnitelmallisuus ja hankinnoissa tehtävät valinnat vaikuttavat merkittävästi useiden tuotteiden ja palvelujen elinaikanaan jättämään hiilijalanjälkeen ja siten myös ammattikeittiön energiakustannuksiin (Motiva 2011). Uusien laitteiden hankintaa voidaan pitää usein investointeina, jotka maksavat itsensä nopeassa tahdissa takaisin. Tämä on selvää myös tässä hankinnassa, ottaen huomioon laitteiden käyttöiän ja esimerkiksi viime vuosina lisääntyneen jatkuvan huollon tarpeen. Investoinnilla tarkoitetaan taloudellisten resurssien sijoittamista sisäisesti pitkäksi aikaväliksi. Tavoitteena on kannattavuus. Investoinnin tulisi tuoda aikaa myöten enemmän rahaa takaisin kuin mitä siihen on sijoitettu. (Yritys-Suomi 2013.) Rosendahlin mukaan (2004, 80.) majoitus- ja ravitsemisyriyksissä investointihankinnoissa pohditaan tarkasti pitkän aikavälin visioita ja mahdollista budjettia, ennen kuin osto- tai hankintapäätös tehdään.

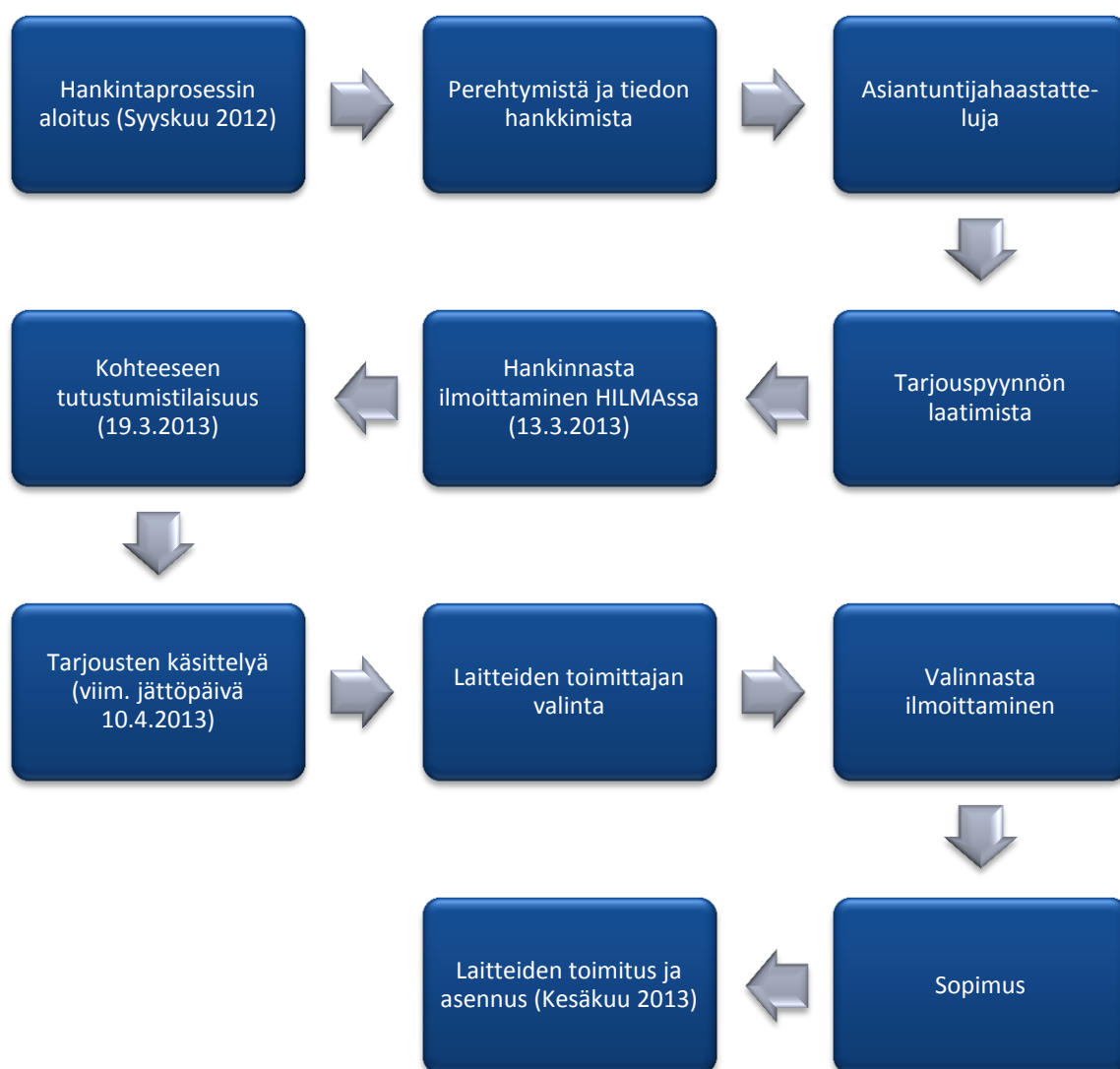
Seuraavassa käydään läpi hankintaprosessi vaihe vaiheelta. Prosessin etenemistä ja hankintojen toteutusta oli edesauttamassa monta tahoa. Irma Kiiskinen toimii palvelusuunnittelijana Laureassa ja hänen tehtäviinsä kuuluu myös kilpailuttamisasioiden valmistelu. Hänen kauttaan saatiin mallit tarjouspyyntöasiakirjoille ja lisäksi hän toimi neuvonantaja hankintojen toteutuksessa. Toisena asiantuntijana työssä hyödynnettiin lehtori Marjo Pääskyvuorta. Pääskyvuori toimii lehtorina Laurea Leppävaarassa, jossa hän muun muassa opettaa osto-osaamista. Hän on toteuttanut ja ollut mukana toteuttamassa useita niin julkisen kuin yksityisen sektorin hankintoja monella eri toimialalla. Tämän lisäksi Laurea-ammattikorkeakoulu on valmistellut omat hankintaohjeensa, joiden tavoitteena on tukea Laurean hankintojen suunnittelua, kilpailuttamista ja hankinnan sopimusvaihetta sekä jälkitoimia. Ohjeiden pyrkimyksenä on myös yhtenäistää organisaation hankintakäytäntöjä ja menettelytapoja. (Laurean hankintaohjeet 2007, 3.) Näihin pyrkimykseen tähdättiin myös edellä mainittujen asiantuntijoiden avulla.

Hankinnat.fi -verkkopalvelu (2012a) on Suomen Kuntaliiton ja työ- ja elinkeinoministeriön rahoittama julkisten hankintojen neuvontayksikkö. Siellä hankintaprosessi kuvataan koostuvan tai saattavan koostua:

- hankinnan suunnittelusta
- ehdokkaiden ja tarjoajien soveltuvuudesta
- tarjouspyynnön laatimisesta
- hankinnasta ilmoittamisesta
- hankintamenettelystä
- tarjouksen tekemisestä ja niiden käsittelystä
- mahdollisesta keskeyttämisestä
- hankintapäätöksestä
- muutoksen hausta
- sekä hankintasopimuksen tekemisestä.

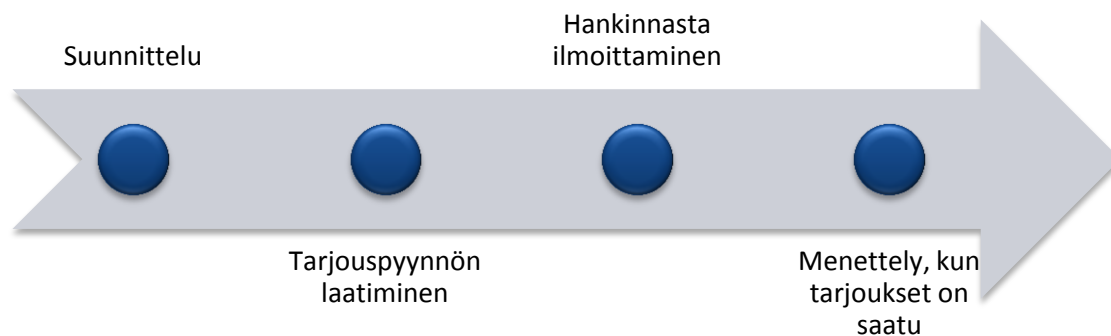
Edellä lueteltujen vaiheiden joukossa on sekä hankintayksikköä että tarjoajaa koskevia vaiheita. Prosessin edetessä korostui hyvin, kuinka tärkeää on huomioida myös tarjoava osapuoli. Tämä korostui etenkin tarjouspyynnön laatimisessa ja sen sisällössä.

Laurean hankintaohjeistuksessa kuvataan hankintaprosessin etenemistä vaihe vaiheelta (Liite 10). Siinä prosessi jaotellaan neljään vaiheeseen, joita ovat suunnittelu, tarjouspyynnön laatiminen, hankinnoista ilmoittaminen ja menettely, kun tarjoukset on saatu. Jokainen vaihe sisältää useita erilaisia prosesseja ja muun muassa päätösten tekemistä. Seuraavassa käydään yksityiskohtaisesti läpi BarLaurean laitehankintaprosessin vaiheet. Kuviossa 4 on pyritty havainnollistamaan kaikki prosessin avainkohdat ja polku, joka kuljettiin läpi. Prosessi käynnistettiin syyskuussa 2012 ja saatettiin onnistuneesti päätökseen kesäkuussa 2013.



Kuvio 4: BarLaurean laitehankintaprosessin avainkohdat

Seuraavissa luvuissa käsitellään tarkemmin näitä avainkohtia. Prosessi on jaoteltu neljään osa-alueeseen ja päävaiheeseen (Kuvio 5), samoin kuin aiemmin esitellyssä Laurean hankinta-ohjeistuksen kaaviossa (Liite 10).



Kuvio 5: BarLaurean laitehankintaprosessin vaiheet

6.1 Suunnittelu

Suunnitteluvaihe oli aloitettu jo ennen kuin toimeksianto tästä opinnäytetyöstä tuotiin ilmi. Alusta asti oli selvää, että BarLaurean laitehankinnat tulisivat täyttämään julkisen hankinnan kriteerit. Julkiseksi hankinnaksi katsotaan niin sanotun kansallisen kynnyksarvon tai EU-kynnyksarvon ylittävä hankinta. Tällä hetkellä tavara- ja palveluhankinnoissa kansallinen kynnyksarvo on 30 000 euroa ja EU-kynnyksarvo on 200 000 euroa. (Finlex 2012; Pekkala & Pohjonen 2012, 21; Työ- ja elinkeinoministeriö 2012b.)

Toimeksiantaja oli laatinut budjetin ja alustavan markkinakatsauksen valmiiksi, jota täydennettiin tämän opinnäytetyön myötä. Kuusniemi-Laine & Takalan (2008, 55-56.) mukaan hankintaprosessin alussa olisi hyvä luoda hankintasuunnitelma, jonka tulisi olla linjassa budjetoinnin, strategisten tavoitteiden sekä hankintatarpeen kanssa. Varojen tarkastamisen jälkeen, hankintayksikön hankinta-ammattilaisten tulisi aloittaa kartoitus prosessin toimintavoista sekä laatia aikataulu ja suunnitelma hankinnalle.

Markkinakatsaus suoritettiin keräämällä tietoa mahdollisista toimittajista ja heidän valikoimistaan. Tiedon keräämiseen löytyy useita eri kanavia, kuten alan lehdet ja messut, Internet ja tutustumiskäynnit (Kuusniemi-Laine & Takala 2008, 58; Paananen 2012a). Markkinakatsauksen perusteella kyettiin muun muassa toteamaan hintahaarukat uusille laitteille sekä tiedostamaan, mitä uusilta laitteilta voi tänä päivänä vaatia. Nämä tiedot olivat hyvinkin oleellisia niin suunnittelu- kuin tätä seuranneessa tarjouspyynnön laatimisvaiheessa.

Tähän opinnäytetyöhön liittyvä suunnitteluvaihe koostui tiedonhankinnasta, niin tähän hankintaan kuin julkisiin hankintoihin liittyen. Tietoa kerättiin perehtymällä moniin sähköisiin ja kirjallisiin julkaisuihin, kuten erilaisiin oppaisiin, lakiteksteihin ja muiden laatimiin hankinta-asiakirjoihin. Lisäksi tässä vaiheessa suoritettiin asiantuntijoiden haastattelut.

Suunnitteluvaihe päätettiin tilannekatsauksella toimeksiantajien kanssa. Tämä hankinta määriteltiin tavara- ja palveluhankinnaksi, joka budjetoinnin perusteella tulisi ylittämään kansallisen kynnysarvon, mutta ei kuitenkaan EU-kynnysarvoa (Paananen, Pohja & Vakkuri 2012a; Vakkuri 2012). Kynnysarvoilla oli merkitystä osaan menettelytavoista. Esimerkiksi EU-kynnysarvon ylittäville hankinnoille on määritelty tarkemmat vaatimukset muun muassa tarjousten ilmoitusaikaan liittyen. (HILMA - Julkiset hankinnat 2012b.) Tässä vaiheessa hankintaprosessia merkittävimmät päätökset koskivat työnjakoa, aikataulua, hankinnan menettely- ja vertailutapaa ja päätöstä osatarjousten hyväksymisestä.

Hankintayksikön on valittava julkisen hankinnan kilpailuttamiseksi, hankinnan luonteeseen soveltuva, lainsäädännön mukainen menettelytapa. Valitun menettelytavan kulkuun vaikuttaa se, ylittääkö hankinta EU-kynnysarvon tai kansallisen kynnysarvon vai ei. Kun hankinta ylittää EU-kynnysarvot, tulee siitä ilmoittaa EU-laajuisesti. Tämä tapahtuu HILMA-ilmoituskanavan kautta, josta ne toimitetaan automaattisesti julkaistavaksi eteenpäin. Eri menettelytavoille on yhteistä se, että kilpailuttaminen tulee tehdä avoimesti. Erilaisia menettelytapoja ovat: avoin menettely, rajoitettu menettely, neuvottelumenettely, kilpailullinen neuvottelumenettely, suunnittelukilpailu, puitejärjestely ja suorahankinta. Ensisijaisesti hankinnassa on käytettävä avointa tai rajoitettua menettelyä. (Finlex 2012; HILMA - julkiset hankinnat 2012a.)

Tähän hankintaan valittiin menettelytavaksi avoin menettely. Kuusniemi-Laine & Takalan (2008, 70.) mukaan avoimen menettelyn ongelmana voi olla se, että tarjouksia tulee liikaa. Tämä saattaa aiheuttaa esimerkiksi paljon työtä tarjousten käsittelyssä. Tässä hankinnassa oletusarvona oli kuitenkin se, että tarjoajia ei tulisi olemaan kuin muutamia.

Tarjouksista on hyväksyttävä, joko kokonaistaloudellisesti edullisin tai hinnaltaan halvin tarjous (Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a). Kokonaistaloudellisesti edullisinta vaihtoehtoa käytetään suurimmassa osassa hankintoja valintaperusteena. Pelkkää hintaa voidaan käyttää ainoana valintaperusteena sellaisissa helposti yksilöitävissä ja tavanomaisissa tuotteissa, joissa vähimmäislaatu- taso riittää ja se voidaan määritellä tarkasti. Käytettäessä valintaperusteena halvinta hintaa, tulee tarjouksista myös valita halvin ja arvio tehdään pelkän hinnan perusteella. Sen täytyy kuitenkin myös täyttää tarjouspyynnössä esitetyt hankinnan toteuttamiseen ja tarjoajien ominaisuuksiin liittyvät vähimmäisvaatimukset ja muut ehdot. (Pekkala & Pohjo-

nen 2012, 434-435.) Kokonaistaloudellisesti edullisin vaihtoehto valittiin valintaperusteeksi myös BarLaurean laitehankinnoissa (Paananen, Pohja & Vakkuri 2012a).

Käytettäessä valintaperusteena kokonaistaloudellista edullisuutta, otetaan tarjousten vertailussa huomioon ennalta ilmoitetut vertailuperusteet (Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a). Niiden määrittelemisen painoarvoineen oli työläin osa suunnitteluvaihetta. Kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen vertailuperusteina usein käytettyjä vaihtoehtoja ovat laatu, hinta, tekniset ansiot, esteettiset ja toiminnalliset ominaisuudet, ympäristöystävällisyys, käyttökustannukset, kustannustehokkuus, myynnin jälkeinen palvelu ja tekninen tuki, huolto- ja palvelut, toimituspäivä sekä toimitus- tai toteutusaika taikka elinkaarikustannukset. (Pekkala & Pohjonen 2012, 434.) Tämänkin hankinnan vertailuperusteet päätettiin muotoutuvan edellä mainituista vaihtoehtoista (Paananen, Pohja & Vakkuri 2012a). Lopulta vertailuperusteiksi valittiin hinta ja laatu. Laadulla tarkoitettiin tässä tapauksessa laitetoimintoja ja -ominaisuuksia (Liite 5 & liite 6).

6.2 Tarjouspyynnön laatiminen

Tässä kappaleessa käsitellään hankintaprosessin työläintä vaihetta. Tarjouspyyntöä voidaan pitää koko hankintaprosessin tärkeimpänä osa-alueena. Ihannetilanteessa tarjouspyyntö ja siihen liittyvät asiakirjat on laadittu siten, että kaikkien tarjoajien tarjoukset ovat vertailukelpoiset keskenään, ja joista hankintayksikön on helppo tehdä vertailua ilman erillisiä tarkennuspyyntöjä. Hyvin toteutettu tarjouspyyntö on selkeä ja ohjaa tarjoajia antamaan nimenomaan tarjouspyynnön kriteerien mukaisia tarjouksia. Tavoitteena on päästä tätä kautta mahdollisimman edulliseen ja tarkoituksen mukaiseen sopimukseen. Laissa ei ole määritelty selkeää tiettyä rakennetta tarjouspyynnölle, mutta siitä olisi hyvä löytyä ainakin seuraavat neljä kohtaa:

- tarjoajan soveltumisvaatimukset
- hankinnan kohde ja sitä koskevat vähimmäisvaatimukset
- tarjousten valinta- ja vertailukriteerit
- tärkeimmät sopimusehdot.

(Kuusniemi-Laine & Takala 2008, 163-165; Pääskyvuori 2012.)

Onnistuneen tarjouspyynnön laatiminen edellyttää riittävän tiedon hankkimista eri osa-alueilta. Tilaaajan tulisi määritellä tarjouspyynnössään haluamansa tuotteen, palvelun tai urakan sisältö sekä siihen tai niihin liittyvät kaikki vaatimukset ja ehdot, joilla on merkitystä tarjouksen tekemisessä ja hinnoittelussa. Lisäksi pyynnössä tulee ilmoittaa hankinnan valinta- ja vertailuperusteet. (Valtiovarainministeriö 2011, 77.) BarLaurean ammattikeittiön laitteiden hankinta -tarjouspyyntö liitteineen julkaistiin lopulta HILMAssa 13.3.2013. Se muodostui lopulta tarjouspyyntöasiakirjasta (Liite 1) sekä sen liitelomakkeista (Liitteet 2-8).

Tarjouspyyntöön tulee sisällyttää suuri määrä tietoa, vaatimuksia ja ehtoja, jotta prosessi saataisiin kunnialla päätökseen ja epäselvyyksiltä välttyttäisiin. Asiat olisi hyvä ilmaista mahdollisimman selkeästi ja lyhyesti. Tämä edesauttaa niin hankintayksikköä kuin mahdollisia tarjoajia. Tarjouspyynnössä käytettiin pohjana aikaisempia Laurean hankintoihin liittyviä tarjouspyyntöjä ja muita samantyyllisiä hankintakokonaisuuksia sisältäviä hankinta-asiakirjoja.

Taulukossa 1 tuodaan esille lopullisen tarjouspyynnön (Liite 1) sisältö tiivistettynä. Alussa kerrottiin hankinnan tavoite ja lyhyt kuvaus kohteesta. Tässä kohtaa hankittavista laitteista tuotiin esiin oleelliset tiedot, kerrottiin ensimmäisen kerran tarjoajille järjestettävästä avoimesta tutustumistilanteesta kohteeseen ja kohteen pohjapiirrustuksesta (Liite 7). Seuraavaksi tarjoajalle esiteltiin hankinnassa käytettäviä menettelytapoja. Samassa kohdassa tuotiin muutamalla lyhyellä ja selkeällä lauseella esiin tarjouspyyntöä ja hankintaa koskevia täsmennyksiä:

- Tilaaaja voi keskeyttää hankintamenettelyn osittain tai kokonaan perustellusta syystä.
- Tarjouksen tekemisestä tai muusta menettelyyn osallistumisesta ei makseta tarjoajalle korvausta.
- Tarjousasiakirjat ovat saatavissa suomen kielellä.

Hankinnan tavoite ja kohde/kohteet	<ul style="list-style-type: none"> ○ Hankittavat laitteet/laittekokonaisuudet ○ Avoin tutustumistilaisuus kohteessa (19.3.2013) ○ Liite 6, BarLaurean Pohjapiirustus
Hankintamenettely	<ul style="list-style-type: none"> ○ Avoin menettely, EU-kynnysarvon alittava hankinta ○ Hankintamenettelyn keskeytys, ym. täsmentävää tietoa tarjoajalle
Tarjoajan kelpoisuus-edellytykset	<ul style="list-style-type: none"> ○ Taloudellista ja rahoituksellista luotettavuutta, teknistä suorituskykyä, riittävää ammatillista pätevyyttä, laatua ja toimitusvarmuutta ○ Taloudellinen tilanne ja rahoitusta koskevat voimavarat tarkistetaan tilanteen vaatiessa ○ Alihankkijat ilmoitettava, tarjouslomakkeet täytettynä kirjallisena suomen kielellä
Vähimmäisvaatimukset ja osatarjoukset	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vähimmäisvaatimukset eriteltyinä liitteessä 2, Tarjoajaa koskevat vähimmäisvaatimukset ○ Osatarjouksia ei hyväksytä
Yhteydenpito ja lisätiedot kilpailun aikana	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tarjouskilpailun aikana lisätietoja sähköpostitse ○ Kysymykset on lähetettävä 25.03.2013 klo 15.00 mennessä ○ Tasapuolinen kohtelu ○ Kysymykset ja vastaukset lähetetään 02.04.2013 samansisältöisinä kaikille

Kohteeseen tutustuminen	<ul style="list-style-type: none"> ○ Mahdollisuus tutustua tiloihin, ottaa mittoja yms. ○ Kaikki kysymykset pyydetään lähettämään tilaajalle edellisen kohdan mukaan
Tarjoustietojen ja hankinta-asiakirjojen julkisuus	<ul style="list-style-type: none"> ○ Laki viranomaisen toiminnan julkisuudesta (621/1999) ○ Hankinta-asiakirjat, mukaan lukien tarjoukset, tulevat julkisiksi, kun hankintasopimus on allekirjoitettu. ○ Hankinta-asiakirjat ja tarjoukset julkisiksi asianosaisille, kun hankintaa koskeva päätös on tehty ○ Tarjousten avaustilaisuus ei ole julkinen
Tarjousten laatiminen	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tarjoajan yhteystiedot ja allekirjoitus liitteeseen 1, Tarjouskansilehti ○ Kelpoisuusedellytykset ja vähimmäisvaatimukset liitteessä 2 , Tarjoajaa koskevat vähimmäisvaatimukset ○ Hinnat täytetään liitteeseen 3, Hintalomake ○ Laitteiden ominaisuuksiin ja toimintoihin liittyvät tiedustelut liitteisiin 4 ja 5, Ominaisuustaulukko yhdistelmäunitit ja Ominaisuustaulukko astianpesukone linjasto ○ hankintayksiköllä velvollisuus hylätä tarjous, joka on tarjouspyynnön vastainen/ vertailukelvoton
Tarjousten jättäminen ja käsittely	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tarjous toimitettava suljetussa kirjekuoressa paperiversiona viim. 10.04.2013 klo 15.00 ○ Käsittelyvaiheet tarjousten avaaminen, kelpoisuuden tarkistaminen, tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen, tarjousvertailun suorittaminen, hankintapäätöksen teko, päätöksestä ilmoittaminen, sopimuksen solminen
Tarjousten valintaperusteet ja vertailu	<ul style="list-style-type: none"> ○ Kokonaistaloudellinen edullisuus ○ Vertailuperusteet ovat hinta ja laatu ○ Painoarvot ja laskukaavat pisteiden laskuun
Tarjousten voimassaolo ja laitteidenvalintajärjestelmän valinta	<ul style="list-style-type: none"> ○ Voimassa väh. kolme kuukautta ○ Valinta tehdään 29.04.2013 mennessä.
Sopimuksen syntyminen	<ul style="list-style-type: none"> ○ Osapuolten välille syntyy sitova sopimus, kun molemmat osapuolet ovat allekirjoittaneet hankintasopimuksen ○ Liite 7, Sopimusluonnos

Taulukko 1: BarLaurea, ammattikeittiön laitteiden hankinta, tarjouspyynnön sisältö (Liite 1)

Ensimmäisen kohdan tarkoituksena on mahdollistaa hankinnan yksinkertainen keskeyttäminen, mikäli sellaiseen olisi tarvetta. Toisella ja kolmannelle kohdalla tavoitellaan kaikkien osapuolien etua - tarjoajille ei jää minkäänlaisia epäselvyyksiä hankinnasta ja hankintayksikkö välttyy turhiin kysymyksiin vastaamiselta. Nämä toimivat mainioina esimerkkeinä, siitä miten

hankintayksikön kannattaa tuoda tarjouspyynnössä ilmi kaikki mahdollinen hankintaa ja tarjouksia koskevat asiahaarat.

Seuraavaksi tarjouspyynnössä määriteltiin tarjoajaa koskevat kelpoisuusedellytykset. Tarjoajilta edellytettiin taloudellista ja rahoituksellista luotettavuutta, teknistä suorituskykyä sekä riittävää ammatillista pätevyyttä, laatua ja toimitusvarmuutta. Tässä hankinnassa oli tiedossa, että kaikki tarjoajat tulevat täyttämään edellä mainitut edellytykset ja siksi tarjoajilta ei vaadittu selvityksiä niitä koskien. Useimmissa hankinnoissa tämä kuitenkin olisi suositeltava toimenpide, etenkin silloin, jos hankinnan luonne takaa laajat markkinat mahdollisten tarjoajien osalta. Tässäkin tarjouspyynnössä kuitenkin edellytettiin tarjoajien taloudellisen tilanteen ja rahoitusta koskevien voimavarojen tarkistaminen tilanteen vaatiessa.

Tarjoajaa koskevat vähimmäisvaatimukset ja kelpoisuusedellytykset esitettiin tarkemmin tarjouspyynnön liitteessä kaksi (Liite 3). Tarjoajan tuli merkitä lomakkeeseen täyttyykö kyseinen vaatimus. Vaatimukseen tuli vastata ”Kyllä” tai tarjoaja suljetaan tarjouskilpailusta.

Mainitut vaatimukset ilmoitettiin koskemaan myös mahdollisia alihankkijoita. Tämä tarjouspyynnön lomake (Liite 3) koostui seitsemästä pääkohdasta:

1. Rekisteritiedot - tarjoaja on merkitty kaupparekisteriin, ennakkoperintälain mukaiseen ennakkoperintärekisteriin ja työnantajarekisteriin sekä arvonlisäverolain mukaiseen arvonlisäverovelvollisten rekisteriin.
2. Taloudellinen ja rahoituksellinen tilanne - tarjoajan taloudelliset edellytykset ovat hankinnan kokoon ja laatuun nähden riittävät. Tarjoajan taloudellisen tilanteen on oltava sellainen, että se Suomen Asiakastieto Oy:n rating -luokituksessa on vähintään AA tai riskiluokka on 1-3 tai sen katsotaan tilinpäätöstietojen tai muun vastaavan selvityksen mukaan olevan vastaava.
3. Tarjottavat palvelut - huolto-, toimitus- ja asennuspalvelut sekä niihin liittyvät mahdolliset lisätiedot.
4. Ympäristöystävällisyys - tarjoajalta vaaditaan ISO 14001- ympäristösertifikaatti tai vastaava. ISO 14001 on maailman tunnetuin ympäristöjärjestelmämalli, jonka tehtävänä on auttaa organisaatioita parantamaan niiden ympäristönsuojelunsa tasoa. Lisäksi sen avulla kyetään osoittamaan esimerkiksi sidosryhmille organisaation hyvää ympäristöasioiden hallintaa. (SFS 2012, 5.)
5. Laitetakuu - takuu aika laitteille vähintään kaksi vuotta.
6. Astianpesukone linjasto - 15 eri laitetoimintoa tai -ominaisuutta ja mahdolliset lisätiedot tai huomautukset näihin liittyen.
7. Yhdistelmäunit - seitsemän eri laitetoimintoa tai -ominaisuutta ja mahdolliset lisätiedot tai huomautukset näihin liittyen.

Tarjouspyynnössä voidaan myös sallia osatarjousten jättäminen. Tällöin voittajiksi valitaan useampi kuin yksi tarjoaja. Lisäksi hankinta voidaan jakaa etukäteen ilmoitettujen kriteerien mukaisesti useamman toimittajan kesken. Sallittaessa osatarjoukset, on kunkin toteutettavan osan perustuttava erilliseen tarjousvertailuun ja erilliseen päätökseen. Osatarjousten mahdollistaminen kuuluu hankintastrategisiin päätöksiin. (Pekkala & Pohjonen 2012, 495; Syyrakki 2009, 23.)

Osatarjousten osalta suunniteltiin aluksi seuraavanlaista ratkaisua. Tarjoaja pystyi tekemään osatarjouksen joko pelkästään yhdistelmäuneista ja tunneliastianpesukoneesta tai lämpö- ja kylmälinjastoista ravintolan saliin. Muilla tavoin ilmoitettuja osatarjouksia tai vaihtoehtoja ei olisi hyväksytty. Hankintayksikön salliessa osatarjousten jättämisen, valitaan voittajaksi useampi kuin yksi yritys. Mahdollista on myös jakaa hankinta etukäteen ilmoitettujen kriteerien mukaisesti useamman toimittajan kesken. (Pekkala & Pohjonen 2012, 495.) Hankintakokonaisuuden supistuttua lopulliseen määräänsä, päätettiin, ettei osatarjouksia tulisi hyväksymään lainkaan.

Hankintayksikön ja tarjoajien välinen yhteydenpito tulee olla tasapuolista tarjouskilpailun aikana. Tarjoajien kysymykset tuli lähettää 25.03.2013 klo 15.00 mennessä BarLaurean keittiömestarille, Ilari Paanaselle. Jotta kohtelu pysyy tasapuolisena, kysymykset ja vastaukset lähetettiin 02.04.2013 mennessä samansisältöisinä kaikille tarjoajaehdokkaille. Ehdokkaat olivat tässä vaiheessa tulleet selville 19.03.2013 järjestetyn tutustumistilaisuuden kautta.

Tarjoajilla oli mahdollisuus tutustua tiloihin, jonne hankinnan kohteena olevat laitteet sijoitetaan. Tutustumistilaisuuteen pyydettiin ilmoittautumaan sähköpostitse ja siihen osallistuminen oli välttämätöntä, jotta tarjoajat saavat tarkat mitat ja tiedot tiloista. Tutustumiseen osallistumista ei kuitenkaan vaadittu, jotta tasapuolinen kohtelu säilyisi. Tilaisuudessa ei jaettu materiaalia, joten tarjoajia kehoitettiin ottamaan tarjouspyyntöasiakirjat ja muistiinpanovälineet mukaan.

Tarjoustietojen ja hankinta-asiakirjojen julkisuutta säätelee julkisten hankintojen laki. Hankintaan osallistuvien yritysten toimittamat tarjousasiakirjat ja tiedot tulevat pääsääntöisesti julkisiksi hankintaprosessin yhteydessä. Hankintaa koskevien asiakirjojen julkisiksi tulemisesta ilmoitettiin tarjouspyynnössä seuraavasti:

- Hankinta-asiakirjat, mukaan lukien tarjoukset, tulevat julkisiksi, kun hankintasopimus on allekirjoitettu.
- Hankinta-asiakirjat ja tarjoukset tulevat julkisiksi asianosaisille eli toisille tarjoajille, kun hankintaa koskeva päätös on tehty.

Lisäksi tarjoajaa pyydettiin merkitsemään toimittamaansa aineistoon selkeästi, mitkä tiedot se katsoo kuuluvan liike- tai ammattisalaisuuden piiriin ja erotettava nämä tiedot selvästi muusta aineistosta tarjouksessaan. Tämän jälkeen hankintayksikkö tekee erillisen päätöksen mahdollisesta salassapidosta.

Muun muassa Syyrakin (2009, 23) mukaan hankintatoimessa yhteiskunnallinen ja ekologinen vastuu tulisi myös olla yhtenä valintojen lähtökohtana ja nämä pyrittiin ottamaan huomioon myös BarLaurean hankinnoissa. Suunnitelmissa oli valita kolmanneksi vertailuperusteeksi ympäristöystävällisyys. Sen tärkeys korostuu monessakin mielessä tällaisia hankintoja suoritettaessa ja on oleellinen osa BarLaurean toimintaa ja perusarvoja. Vertailuperusteeksi se ei kuitenkaan päätynyt, koska se todettiin olevan nykyisin osa laatua ja yritysten kilpailukeino, johon panostetaan (mm. Electrolux 2013; Metos 2013). Lisäksi ammattikeittiölaitteiden tuoteselosteissa ei ole saatavilla samalla tavalla tietoa esimerkiksi energiankulutukseen liittyen kuin perus kodinkoneista.

Vertailuperusteella tarkoitetaan jotakin yksittäistä kokonaistaloudellisuuden osakriteeriä. Tarjouspyynnössä vertailuperusteet tulee painottaa ja yksittäiset perusteet voivat koostua vielä lukuisista eri osatekijöistä eli alakriteereistä. Nämä kaikki tulee määrittellä hankinta-asiakirjoihin liitetyissä teknisissä eritelmissä tai muilla tavoin. Yksittäisiä vertailuperusteita ei ole pakko pisteyttää, mutta tämä on useimmissa tapauksissa suotavaa muun muassa siitä syystä, että useampia vertailuperusteita sisältävässä hankinnassa tarjouksia ei voi periaatteessa vertailla, ellei yksittäisiä vertailuperusteita ole pisteytetty. (Pekkala & Pohjonen 2012, 434-435.) Vertailuperusteiden pisteytys ja painoarvot toteutettiin Taulukon 2 mukaisesti.

<p>HINTA Hintavertailussa halvimman tarjouksen antanut saa 50 pistettä. Muiden tarjoajien hintapisteet lasketaan kaavalla (halvin hinta / vertailtavan tarjouksen hinta) x 50.</p> <p>Hinnalla tarkoitetaan kokonaishintaa, joka sisältää kaikki laitteet sekä niiden toimittamiseen ja asentamiseen tms. liittyvät palvelut (poislukien rakennustekniset työt, kuten LVI- ja sähkötyöt)</p>	<p>Painotus 50 %</p>
<p>LAATU Laatuvertailussa arvioidaan laitteiden ominaisuuksia ja toimintoja. Näitä vertaillaan liitteiden 4 ja 5 perusteella. Liitteiden 4 ja 5 pisteet lasketaan yhteen, jolloin saadaan vertailussa huomioitavat laadun kokonaispisteet.</p> <p>Eniten laadun kokonaispisteitä kerännyt tarjoaja (sis. kaikkien laitteiden pisteet) saa 50 pistettä. Muiden tarjoajien laatupisteet lasketaan kaavalla: vertailtavat kokonaispisteet / eniten pisteitä saaneen tarjoajan kokonaispisteet x 50.</p>	<p>Painotus 50 %</p>

Taulukko 2: BarLaurean laitehankinnat, vertailutaulukko

Hintaa pyytäessä on tärkeää tuoda selkeästi esiin kaikki asiat, jotka siihen aiotaan sisällyttää. Tällaisia ovat esimerkiksi arvonlisävero tai laitteiden toimitus. Tässä tarjouspyynnössä hinnalla tarkoitettiin kokonaishintaa, joka sisältää kaikki laitteet sekä niiden toimittamiseen ja asentamiseen tai muuhun sellaiseen liittyvät palvelut, lukuun ottamatta rakennusteknisiä töitä, kuten LVI- ja sähkötyöt.

Jokaiselle laitteelle tehtiin omat taulukot (Liitteet 5 & 6), joihin kerättiin ominaisuuksia ja toimintoja, jotka katsottiin olevan hyödyllisiä laitteita käytettäessä.

Tarjousten laatimiseen ohjeistettiin seuraavanlaisesti. Lomakkeet sai täyttää joko sähköisesti tai käsin, mutta niiden sisältöä ei saanut muuttaa. Täytettävät lomakkeet olivat tarjouspyynnön liitteet 1-5 (Liitteet 2-6), jotka käsittivät tarjouskansilehden, vähimmäisvaatimus-, hinta- ja laiteominaisuuslomakkeet.

Tarjousten jättämiseen ja käsittelyyn ohjeistettiin tarjouspyynnössä siten, että tarjoajan tuli toimittaa hankintayksikölle osoitettu tarjous suljetussa kirjekuussa paperiversiona viimeistään 10.04.2013 klo 15.00. Tarjousmerkintä ”BL:N LAITEHANKINNAT” tuli mainita kirjekuudessa. Tarjousasiakirjojen kieleksi määriteltiin suomi. Oleellista oli myös tuoda esille, miten tarjousten käsittely tulee tapahtumaan ja se, ettei määräajan jälkeen saapuneita tarjouksia otettaisi huomioon. Tarjouspyynnön loppuun ilmoitettiin milloin päätöksen julkistaminen tulisi viimeistään tapahtumaan, määriteltiin voimassaoloaika jätettäville tarjouksille ja esiteltiin tärkeimmät sopimusehdot (Liite 8).

6.3 Hankinnasta ilmoittaminen

Seuraavassa käydään läpi julkisesta hankinnasta ilmoittamista, miten se tulisi tehdä, ja miten ilmoittaminen tässä hankinnassa toteutui. Tämän vaiheen onnistumiseen vaikuttivat lähinnä huolellisuus ja aiempien vaiheiden hyvä toteutus. Hankintailmoituksen täyttööä havainnollistetaan myös muutamalla kuvakaappauksella HILMA-ilmoituskanavasta.

Julkisissa hankinnoissa hankintayksiköiden tulee ilmoittaa julkisista hankinnoistaan työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämään maksuttomaan ja sähköiseen ilmoituskanavaan HILMAan. Näin varmistetaan avoin tiedottaminen tarjouskilpailusta. HILMA toimii siltana hankintayksiköiden ja yritysten välillä. Samalla sen kautta valvotaan, että hankintalainsäädännössä asetettuja lakeja ja normeja noudatetaan. Ilmoitus HILMAan tehdään täyttämällä erilaisia lomakkeita. Lisäksi ilmoitukseen on mahdollista liittää liitetiedostoja tai linkkejä Internet-sivustoille. Valmis ilmoitus lähetetään julkaistavaksi ja tämän jälkeen siihen ei voi tehdä enää korjauksia. Mikäli ilmoitukseen täytyy tehdä jonkinlaisia muutoksia, tulee niistä silloin julkaisusta erillinen korjausilmoitus. (HILMA - julkiset hankinnat 2012a; Pekkala & Pohjonen 2012, 287.)

Tarjouspyyntö julkaistiin HILMAssa 13.3.2013. Hankintailmoitus tehtiin jo olemassa olevilla Laurean tunnuksilla. Ilmoitukseen täytettiin kaikki pakolliset kohdat ja jätettiin muut tyhjiksi, koska näistä oleellisiin saisi vastauksen varsinaisen tarjouspyynnön kautta. Tällä pyrittiin myös siihen, että mahdolliset tarjoajat keskittyisivät selaamaan huolella läpi laaditut tarjouspyyntöasiakirjat.

Ilmoitukseen täytettiin ensin hankintayksikön yhteystiedot (Kuva 4). Tärkeimmät kohdat ovat hankintayksikön nimeäminen ja hankintayksikön luonne, joka tässä tapauksessa oli muu, ammattikorkeakoulu. Seuraavaksi valitaan hankinnalle sopiva hankintalaji eli tavarat.

hankintailmoitus

Pakolliset täytettävät tiedot on merkitty tähti-merkillä *.
Valitse Info-ikoni , jos tarvitset lisää täyttöohjeita.

- Hankintayksikkö ja yhteystiedot
- Hankintalaji
- Hankinnan kohde
- Hankintamenettely
- Hankintamenettelyn tarkemmat ehdot
- Tarjouspyyntöasiakirjat
- Ilmoituksen esikatselu ja lähetykset

Hankintayksikkö ja yhteystiedot

Tietoja ei ole tallennettu

Hankintayksikön yhteystiedot

Tarkista esitetyt tiedot ja muuta tarvittaessa

*** Hankintayksikkö**

Y-tunnus
esim. 1234567-8

Kilpailuttamisesta vastaava toimipiste tai hankintayksikön edustaja

Yhteysthenkilö

*** Postiosoite**

*** Postinumero**

*** Postitoimipaikka**

Maa

Puhelin
esim. +358 1234567

Faksi
esim. +358 1234567

Sähköpostiosoite

Lisää sähköpostiosoite

Internet-osoite (URL)
esim. http://www.firma.fi

*** Osoite, johon tarjoukset tai osallistumispyynnöt on lähetettävä**

Ks. edellä hankintayksikön yhteystiedot

Muu osoite

*** Hankintayksikön luonne**

Valtion viranomainen

Kunta tai kuntayhtymä

Valtion liikelaitos

Evankelis-luterilainen kirkko, ortodoksinen kirkko, niiden seurakunta tai muu viranomainen

Muu

Yhteishankintayksikkö

Kuva 4: Hankinnasta ilmoittaminen HILMAssa, lomake 1

Kolmannessa lomakkeessa täytetään hankinnan kohteeseen liittyvät tiedot (Kuva 5). Hankinnan nimeksi muotoiltiin "ammattikeittiön laitteiden (yhdistelmäunit ja astianpesukone linjasto) hankinta". Otsikolla pyrittiin ottamaan huomioon hankinnalle tärkeät ja oleelliset hakusanat. Tässä kohtaa ilmoitukseen pystyi myös kirjoittamaan hankinnan kuvauksen sekä hankinnan arvon. Hankinnan arvioitu arvo tai hintahaarukka, johon se tulee osumaan, täytyy tuoda esiin hankintailmoituksessa. Sitä ei kuitenkaan ole pakko julkaista lopullisessa ilmoituksessa.

Pakolliset täytettävät tiedot on merkitty tähti-merkillä *.

Valitse Info-ikoni , jos tarvitset lisää täyttöohjeita.

- Hankintayksikkö ja yhteyshenkilöt
- Hankintalaji
- Hankinnan kohde**
- Hankintamenettely
- Hankintamenettelyn tarkemmat ehdot
- Tarjouspyyntöasiakirjat
- Ilmoituksen esikatselu ja lähetykset

Hankinnan kohde

* **Hankinnan nimi** Ammattikeittiön laitteiden hankinta

Hankinnan tunnistenumero

Hankinnan kuvaus

Laurea-ammattikorkeakoulu pyytää tarjouta tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukaisesti.

Hankittavat laitteet/laitekokoisuuksien ovat:

- neljä kappaletta yhdistelmäuuneja, joista
- kolme kappaletta kapasiteetiltaan noin kokoa 16 x GN 1/1-65 astiaa
- yksi kappale kapasiteetiltaan noin kokoa 8 x GN 1/1-65 astiaa

• astianpesukone linjasto (tunnelastianpesukone), joka korvaa aiemman vastaavan.

Koostunut aiemmin:

- palautus- ja lajitteluyksiköstä
- esihuuhtelutunnelista
- astianpesukoneesta
- kulljetinkaariteesta

--* **Hankinnan ennakoitu arvo (ilman ALV)**

* **Täsmällinen arvo tai hintahaarukka** (-) EUR
numeroina ilman välilyöntejä ja desimaaleja

--* **Julkaistaanko ennakoitu arvo tai hintahaarukka?**

Kyllä
 Ei

* **Hankinta ylittää hankintalain 15 §:n kynnysarvon**

Kyllä
 Ei

-- **Yhteinen hankintanimikkeistö (CPV)**

--* **Pääkohde**

Päänimikkeistö	
1.	<input type="text" value="39314000-6"/>

-- **Lisäkohde (-kohteet)**

Päänimikkeistö	
1.	<input type="text"/>
2.	<input type="text"/>
3.	<input type="text"/>
4.	<input type="text"/>
5.	<input type="text"/>

Lisää lisäkohde

Hankinnan pääasiallinen toteutuspaikka

Lisää

Voimassaoloaika -

Kuva 5: Hankinnasta ilmoittaminen HILMAssa, lomake 3

Hankintailmoituksissa käytetään hankinnan yksilöimiseksi EU:n komission hyväksymää hankintasanaston luokittelujärjestelmää, CPV-koodeja. CPV lyhenne tulee englannin kielen sanoista Common Procurement Vocabulary. CPV:n nimikkeiden avulla pyritään saamaan nopeasti yksilöidyt tiedot oman sektorin hankinnoista potentiaalisille tavara- ja palvelualojen toimittajille.

(HILMA - julkiset hankinnat 2012c.) Tälle hankinnalle valittiin CPV-koodi, joka merkitsi suurkeittiölaitteita.

Käytettävä hankintamenettely ja osatarjousten hyväksyminen tai hyväksymättä jättäminen ilmoitettiin seuraavaksi rastittamalla kyllä tai ei. Neljännessä lomakkeessa kysyttiin muun muassa myös vaihtoehtoisten tarjousten hyväksymistä.

Viidennessä lomakkeessa keskitytään hankintamenettelyn tarkempiin ehtoihin (Kuva 6). Pakollisia täytettäviä kohtia ovat tarjouksen valintaperuste ja tarjousten viimeinen jättöajankohta. Vähimmäismääräajat riippuvat hankinnan menettelytavasta ja kynnysarvoista. Niiden tavoitteena on turvata tarjoajille riittävä aika ilmoittautua tarjouskilpailuun, tutustua tarjouspyyntöön sekä laatia itse tarjous. (Pekkala & Pohjonen 2012, 299-300.) Tässä hankinnassa hankintayksikkö sai itse päättää vähimmäismääräajat. Hankinnan julkaisusta viimeiseen tarjousten jättöpäivään muodostui lopulta tasan neljä viikkoa aikaa.

- Hankintayksikkö ja yhteystiedot
- Hankintalaji
- Hankinnan kohde
- Hankintamenettely
- Hankintamenettelyn tarkemmat ehdot
- Tarjouspyyntöasiakirjat
- Ilmoituksen esikatselu ja lähetyk

Ehdokkaiden tai tarjoajien soveltuvuutta koskevat vaatimukset

Kts. tarjouspyyntö

Todistukset ja selvitykset, joiden perusteella soveltuvuuden täyttyminen arvioidaan

Kts. tarjouspyyntö

Hankintamenettelyä koskevat lisätiedot

Kts. tarjouspyyntö

*** Tarjouksen valintaperuste**

Halvin hinta
 Kokonaistaloudellisesti edullisin tarjous ottaen huomioon
 Tarjouspyyntöasiakirjoissa esitetyt vertailuperusteet
 Seuraavat vertailuperusteet

*** Tarjoukset tai osallistumishakemukset on toimitettava hankintayksikölle viimeistään**

pp.kk.vvvv tt.mm

Tarjouspyyntöasiakirjat lähetetään valituille ehdokkaille (ei koske avointa menettelyä)

pp.kk.vvvv

Kuva 6: Hankinnasta ilmoittaminen HILMAssa, lomake 5

HILMA-ilmoituskanavan viimeisessä lomakkeessa on mahdollisuus liittää ilmoitukseen liittyvät liitetiedostot tai WWW-linkit. Tässä kohtaa hankintailmoitukseen liitettiin kaikki laaditut tarjouspyyntöasiakirjat (Liitteet 1-8). Tämän jälkeen ilmoitusta kykenee vielä esikatselmaan ennen lopullista lähettämistä, jonka jälkeen ilmoitusvelvollisuus on virallisesti täytetty.

Ilmoitusvelvollisuuden laiminlyöminen kuuluisi aina johtaa hankintapäätöksen kumoamiseen. Lisäksi tätä seuraisi se, että hankintayksikkö olisi velvollinen kilpailuttamaan hankinnan uudelleen. Väärin arvioidut kynnsarvot, hankinnan luonne tai hankintakokonaisuuden väärä mi-

toitus ovat yleisimpiä syitä ilmoitusvelvollisuutta koskeviin virheisiin. Hankinnasta tulee ilmoittaa ensimmäiseksi HILMAssa, mutta sen jälkeen julkaiseminen myös muissa tiedotusvälineissä on sallittua. (Pekkala & Pohjonen 2012, 287-288.) BarLaurean laitehankinnoista lähetettiin myös sähköpostitse tiedotus potentiaalisimmille ja ennakkoon parhaimmiksi todetuille tarjoajakandidaateille.

6.4 Tarjousten saamisen jälkeinen menettely

Tarjouspyynnössä (Liite 1) kohdissa 9 ja 10 oli laadittu ohjeet ja vaatimukset siitä, missä muodossa ja mihin mennessä tarjoukset otettaisiin vastaan. Hankintayksikön tehtävänä on tarkastaa tarjoajien soveltuvuus, ja todettava että tarjoukset vastaavat tarjouspyynnön ohjeita ja vaatimuksia. Avoimessa menettelyssä soveltuvuus todetaan jätettyjen tarjousten perusteella. Tarjousten käsittelyn tulisi tapahtua aina suljettuna eikä mitään päätökseen liittyviä tietoja tulisi antaa ulkopuolisille ennen hankintapäätöksen tekoa. (Hankinnat.fi 2012b, Kuusniemi-Laine & Takala 2008, 199.)

Tarjousten varsinainen käsittely aloitetaan vaiheittain sen jälkeen, kun kaikki asianmukaisesti saapuneet tarjoukset on avattu (Hankinnat.fi 2012b). Tarjouspyynnön (Liite 1) kohdassa 11 ilmoitettiin tarjousten käsittelyn menettelyn vaiheiksi

- 1) tarjousten avaaminen
- 2) tarjoajan kelpoisuuden tarkistaminen
- 3) tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen
- 4) tarjousvertailun suorittaminen
- 5) hankintapäätöksen teko ja päätöksestä ilmoittaminen.

Tarjousten avaamisesta tai avaustilaisuudesta ei ole olemassa erityissäännöksiä hankintalaisissa. Tarjoajien syrjimätön ja tasapuolinen kohtelu pätee kuitenkin vielä tässäkin vaiheessa. Tarjousten vertailu on suoritettava samalla tavalla kuin hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä on ilmoitettu. (Hankinnat.fi 2012b.)

Tarjouspyynnön (Liite 1) kohdassa 12 ilmoitettiin hankinnassa käytettäviä valinta- ja vertailuperusteita. Kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailuperusteet, laskentakaavoineen ja painoarvoineen oli ilmoitettu tarjouspyynnössä (Liite 1 & Taulukko 2). Tarjouksia saatiin lopulta kaksi kappaletta tarjouspyynnössä (Liite 1) ilmoitettuun määreaikaan mennessä. Tarjoajista puhutaan tässä työssä nimillä 'Tarjoaja 1' ja 'Tarjoaja 2'. Tämä tehdään sen takia, koska tämän opinnäytetyön kannalta ei ole mitään merkitystä sillä, mitkä yritykset ovat kyseessä. Varsinainen tarjousten käsittely suoritettiin seuraavanlaisesti.

Tarjousten avaamis- ja käsittelytilaisuus järjestettiin 15.4.2013 BarLaurean tiloissa. Tilaisuudessa oli tämän opinnäytetyön tekijän lisäksi läsnä BarLaurean keittiömestari Ilari Paananen.

Hankintapäätöstä koskeva pöytäkirja tulisi laatia noudattaen yleisiä hyvän hallinnon periaatteita (Laurean hankintaohje 2010). Pöytäkirja käsitellyistä asioista ja tehdyistä päätöksistä löytyy opinnäytetyön liitteenä (Liite 9). Tilaisuudessa noudatettiin etukäteen ilmoitettua käsittelyjärjestystä. Tarjoajien kelpoisuutta tarkistettaessa, todettiin, ettei toinen tarjoajista kyennyt täyttämään kaikkia vähimmäisvaatimuksia. Näin ollen tarjouskilpailun voittaja pystyttiin toteamaan jo tässä vaiheessa. Vertailu päätettiin kuitenkin toteuttaa loppuun kokonaisuudessaan.

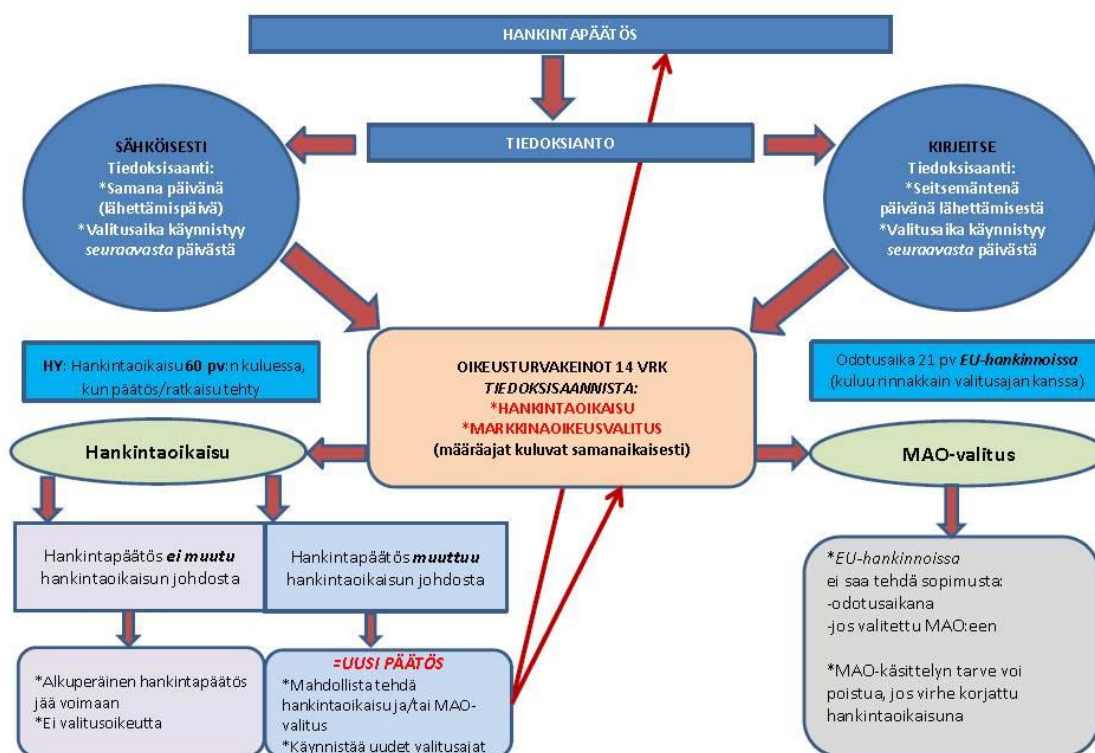
Seuraavaksi todettiin molempien saatujen tarjousten olevan tarjouspyynnön mukaisia. Tämän jälkeen lähdettiin toteuttamaan tarjousten vertailua. Hintavertailu oli helppo toteuttaa, sillä tarjoajat olivat täyttäneet tarjoushintansa omalle hintalomakkeelle (Liite 4). Laatuvertailun suorittaminen sujui myös ilman vaikeuksia. Tarjoajat olivat täyttäneet vertailua varten laaditut taulukot (Liitteet 5 & 6) noudattaen annettuja ohjeita. Viimeistään tässä vaiheessa oli todettavissa tarjousten läpikäymisen ja käsittelyn helppous, silloin kun tarjoukset noudattavat samaa määrättyä mallia.

Taulukosta 3 on todettavissa tarjoajien saamat vertailupisteet. Toinen tarjous sai täydet pisteet laatuvertailussa, kun taas toinen jäi kaksi pistettä vajaaksi täysistä pisteistä. Näin ollen halvin hinta olisi lopulta ollut valinnan perusteena. Tarjoaja 2 tarjosi laitteitaan halvempaan hintaan, joten näin ollen se sai täydet pisteet vertailussa. Sama tarjoaja täytti kaikki kelpoisuusedellytykset ja vähimmäisvaatimukset, jolloin tarjouskilpailu olisi päättynyt samaan lopputulokseen vähimmäisvaatimuksia huomioimatta. Laatuvertailuissa oli lueteltuna yhteensä 70 eri laiteominaisuutta ja -toimintoa, jotka muuttuivat nyt vähimmäisvaatimuksiksi, jotka hankittavien laitteiden tulee täyttää.

TARJOAJA 1
LAATUPISTEET YHTEENSÄ: $28p + 27p + 13p = 68 p$
TARJOTTU HINTA: 92328,00 EUROA
LAATUVERTAILUPISTEET: $68p / 70p * 50 = 48,6p$
HINTAVERTAILUPISTEET: $80413,00 \text{ €} / 92328,00 \text{ €} * 50p = 43,5p$
VERTAILUPISTEET YHTEENSÄ: 92,1p
TARJOAJA 2
LAATUPISTEET YHTEENSÄ: $28p + 27p + 15p = 70 p$
TARJOTTU HINTA: 80413,00 EUROA
LAATUVERTAILUPISTEET: $70p / 70p * 50 = 50p$
HINTAVERTAILUPISTEET: $80413,00 \text{ €} / 80413,00 \text{ €} * 50p = 50p$
VERTAILUPISTEET YHTEENSÄ: 100p

Taulukko 3: Tarjousten vertailupisteet

Hankintapäätöksen tekee toimenhaltija, jolle on määritelty budjettivastuu tai jolle hankintavastuu on delegoitu (Laurean hankintaohje 2010). Hankintapäätöksen tekemisen jälkeen toimitettiin kaikki päätökseen liittyneet asiakirjat vielä, Irma Kiiskiselle ja Laurean lakimiehelle, joiden saatiin loppullinen lupa ilmoittaa hankintapäätöksestä tarjoajille. Kuviosta 6 pystyy havaitsemaan hyvin, miten tarjoajien ja hankintayksikön tulisi menetellä vielä ennen kuin lopullinen sopimus hankinnantoteuttamisesta voidaan solmia. Tässä hankinnassa se tarkoitti 14 vuorokauden odotusta, jonka sisään mahdolliset hankintaoikaisu tai markkinaoikeusvalitus olisi pitänyt jättää (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2010).



Kuvio 6: Hankintapäätöksen tiedoksiointi ja muutoksen haku graafisesti kuvattuna (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2010.)

BarLaurea ja tarjouskilpailun voittanut yritys solmivat lopullisen sopimuksen hankinnan toteuttamisesta toukokuussa 2013. Samassa käytiin vielä läpi tarkemmin koko hankinnan sisältö ja yksityiskohdat. Etenkin astianpesukoneen kaikkien osien, tarvikkeiden ja mahdollisuuksien tarkempi läpikäyminen oli tarpeen. Tarjouspyyntöön oli mahdotonta sisällyttää tämän osa-alueen koko sisältöä. Toukokuussa myös selvisi, että vanhat korvattavat, laitteet päätyvät uusiokäyttöön. Uudet laitteet toimitetaan ja asennetaan BarLaureaan kesäkuussa 2013.

7 Analyysi prosessista ja saavutetuista tuloksista

BarLaurean laitehankintaprosessi eteni odotetulla tavalla. Toteutuksen jälkeen voitiin todeta neljän eri päävaiheen selkeä toteutuminen, julkisessa hankintaprosessissa (Esim. Kuvio 5). Etenemisjärjestyksen noudattaminen ja kaikkiin osa-alueisiin perehtyminen takasivat prosessin onnistumisen. Laurean hankintaohjeistuksessa kuvattu hankintaprosessi (Liite 10) vahvistaa hyvin käsitystä hankintaprosessin laajuudesta ja se toimi hyvänä vertailukohteena myös BarLaurean laitehankintaprosessille. Seuraavassa analysoidaan prosessin eri vaiheita ja kokonaisuutena saavutettuja tuloksia. Lisäksi pohditaan näiden mukanaan tuomia hyötyjä sekä vaihtoehtoisia toteutustapoja ja näkemyksiä.

Julkisen hankinnan toteuttaminen ensimmäistä kertaa on vaativa prosessi. Lait ja säädökset ovat myös julkisten hankintojen osalta monesti vaikeaselkoisia ja monitahoisia. Näin ollen tiedonkeruu aloitettiin asiantuntijoiden avustuksella, joiden tehtävänä oli ohjata projekti oikeille raiteille. Näitä tietoja lähdettiin hyödyntämään ja haalimaan lisää, pyrkimyksenä saavuttaa asiantuntijan rooli prosessintoteutuksessa. Julkisiin hankintoihin liittyy niin suuri määrä erinäistä tietoa, ettei sitä kannata lähteä tiedostamaan päämääränä tietää kaikesta kaikki.

Lähtökohtana BarLaurean laitehankinnoille oli toimeksiantajan ja käyttäjien tarpeet. Tarpeet loivat perustan suunnittelulle ja tätä seuranneelle tarjouspyynnön laatimiselle. Myös Helsingin Sanomien pääkirjoituksessa (Helsingin Sanomat 15.4.2013, A4.) otettiin kantaa tähän samaan ajattelutapaan. Kirjoituksessa korostettiin sitä, kuinka hankintayksikön tulisi heti alkuvaiheessa nostaa rima riittävän korkealle ja kertoa yksityiskohtaisesti, mitä se haluaa ostaa. Tämä palvelee lopulta kaikkia osapuolia.

Tarjouspyynnön laatiminen ehdittiin aikatauluttaa jo siten, että tarjous olisi julkaistu tammi-kuussa 2013 (Paananen, Pohja & Vakkuri 2012a). Suunnitteluvaiheen merkitys korostui siirryttäessä prosessissa eteenpäin. Etenkin tarjouspyynnön laatiminen valmiiksi venyi jatkuvasti huomattavissa lieviä puutteita suunnitelmallisuudessa. Ongelmia tuottivat pienet näkemyserot hankintayksikön sisällä siitä, milloin uusien laitteiden asennus ja käyttöönotto olisi hyvä toteuttaa. Omalta osaltani riittävän tiedon keruu hankittavista laitteista siirsi tarjouspyynnön valmistumista jatkuvasti eteenpäin. Rosendahlinkin (2004, 150) mukaan ostotoiminta keskittyy tänä päivänä yhä enemmän tarveanalysointiin, hankintalähteiden ja -vaihtoehtojen kartoitukseen ja tarjouspyyntöjen tekemiseen sekä arviointiin. Tarjouspyyntöön saatiin kuitenkin sisällytettyä kaikki oleellinen tieto, ja aikataulu itse hankinnan kannalta pysyi riittävän hyvänä.

Tarjouspyynnön laatiminen oli koko hankintaprosessin työläin osuus. Työlääksi sen tekivät työmäärät, jotka liittyivät niin tietojen hankkimiseen kuin asiakirjojen laatimiseen. Tavoitteena oli tiivistää kaikki mahdollisimman selkeäksi ja korostaa tärkeimpiä asioita tarjoajalähtöisesti. Tässä vaiheessa prosessia valtaosa työskentelystä tapahtui itsenäisesti, mutta samalla oli tärkeää pyrkiä pitämään toimeksiantajat ajan tasalla ja saamaan heiltä tarvittavia näkemyksiä ja mielipiteitä.

Valinta- ja vertailuperusteet nousivat keskeiseen rooliin hankinnan lopputulosta ajatellen. Tähän osattiin varautua jo etukäteen. Lopulta voidaan kuitenkin todeta, ettei vertailuperusteilla ollut odotetun merkittävä rooli valintaa suoritettaessa vaan ohi ajoi tässä tapauksessa tarjoajille laaditut vähimmäisvaatimukset (Liite 3). Ne takasivat lopulta sen, että ainoastaan yksi tarjous oli vertailukelpoinen ja näin ollen voittava. Asiaa voisi jossitella enemmänkin, jos voittava tarjous ei olisi esimerkiksi tyydyttänyt toimeksiantajia. Loppuanalyysini kuitenkin

tähän toteutukseen ja päätökseen liittyen on se, että nämä vähimmäisvaatimukset, joita toinen tarjoajista ei kyennyt täyttämään, olisi toisessa tapauksessa liitetty laatuvertailuperusteisiin. Lopputulos olisi tässäkin tapauksessa valinnan suhteen ollut sama.

Vähimmäisvaatimuksia voidaan pitää yhtenä tarjouspyynnön tärkeimmistä osa-alueista. Asettamalla vaatimustaso riittävän korkealle on yksi keino varmistaa onnistunut hankinta. Tähän liittyy kuitenkin pienoinen ongelma - mitä, jos rima onkin asetettu liian korkealle? Tällöin riskinä voi olla se, ettei tasapuolinen kohtelu toteudu tai haluttu määrä tarjouksia jää saamatta. Liitteessä 3 esiin tulevia vähimmäisvaatimuksia voidaan kuitenkin pitää sopivina tälle hankinnalle. Tätä voidaan perustella ainakin valituksilta välttymisellä.

Työn tarkoituksena ja tavoitteena oli toteuttaa ammattikeittiön laitteiden hankintaprosessi onnistuneesti päätökseen. Tähän liittyvällä tarjouspyynnöllä oli suuri merkitys lopputulokseen. Julkisen hankinnan lait ja säädökset sekä toimeksiantajien visiot tulevista laitteista vaikuttivat prosessin etenemiseen ja moniin toteutustapoihin. Laurea Leppävaaran BarLaurea toimi työn toimeksiantajana ja Laurea-ammattikorkeakoulu taas BarLaurean toimeksiantaja. Näin ollen projektiin liittyi monia tahoja ja henkilöitä, joilla myös oli merkitystä saavutettuihin lopputuloksiin ja työn etenemiseen. Tarjouspyyntö oli jatkuvassa keskiössä prosessin edetessä, mutta näin sen pitikin olla. Sen eteen annetut työtunnit nousivat lopulta melkoisiksi ja näin ollen koko työ rakentui vahvasti sen ympärille.

Suositteluvia toteutustapoja julkisiin hankintoihin ja tarjouspyyntöjen laatimiseen on helppo todeta ainakin muutamia tämän toteutetun prosessin perusteella. Tarjouspyynnön laatimisessa on suositeltavaa pyrkiä ottamaan huomioon kaikki mahdolliset osapuolet. Asioiden selittäminen mahdollisimman yksinkertaisesti ja lyhyesti sekä valmiiden tarjousasiakirjojen luominen edesauttavat ja helpottavat niin tarjoajan kuin hankintayksikönkin käsittelytyötä.

Muutenkin kannattaa tarkkaan miettiä, mitä tarjoajilta lähtee vaatimaan ja onko kaikki vaatimukset toteutettavan hankinnan kannalta täysin merkityksellisiä ja oleellisia. Hankintayksiköllä on ohjat käsissä ja se saa laatia säännöt kilpailutukselle, mutta uskon siihen, että jos tarjoajat saavat keskittyä vain kaikista oleellisimpiin seikkoihin, ovat saadut tarjouksetkin usein tyydyttävämpiä. Esimerkkinä voisin mainita erään samoja laitteita koskeneen julkisen kilpailutuksen, johon perehdyin vertailu mielessä. Siinä tarjoajilta vaadittiin muun muassa tarkkaa kuvausta annettavasta perehdytyksestä ja koulutuksesta liittyen laitteiden käyttöön, huoltoon ja sen sellaiseen. Tällaiset vaatimukset ja referenssit ovat mielestäni oleellisia silloin, kun ollaan hankkimassa esimerkiksi jotain palvelua tai tuotteita, joissa kilpailu markkinoilla on paljon suurempaa.

Lopullisesta tarjouspyynnöstä jätettiin monia vaatimuksia pois, koskien esimerkiksi yritysten luotettavuuden ja vakavaraisuuden toteamista. Tämä tehtiin luottaen siihen, että markkinat tunnettaisiin riittävän hyvin ja siten, että erinäisillä muilla vaatimuksilla pystyttäisiin sulkemaan niin sanotut huonot tarjoajat pois kilpailusta. Mielestäni tässä onnistuttiin hyvin ja uskon, että tässäkin suhteessa pystyttiin miellyttämään myös tarjoajia.

Hankinnan toteuttaja ja hankintayksikkö pystyvät vaikuttamaan todella suuresti hankintaprosessiin ja sen suomiin lopputuloksiin. Vanha sananlasku, hyvin suunniteltu on puoliksi tehty, pitää tässäkin tapauksessa hyvin paikkaansa. Nostaisinkin suunnitteluvaiheen koko hankintaprosessin tärkeimmäksi osa-alueeksi, oli kyse sitten julkisen tai yksityisen sektorin hankinnasta. Kattava markkinakatsaus hankinnan kohteesta, riittävä perehtyminen menettelytapoihin ja mahdollisuuksiin sekä selkeän hankintastrategian toteuttaminen ovat tekijöitä, jotka yleensä siivittävät hankinnan kunnialla ja halutuin tuloksin päätökseen. Myös prosessin loppuun saattaminen on helppoa, kun saatuja tarjouksia on sopiva määrä, ja niiden läpikäyminen sekä vertailu on tehty toimivaksi.

Toimeksiantajan palaute hankintaprosessin toteutuksesta oli enimmäkseen positiivista. Osoituksena onnistuneisuudesta, päätettiin seuraavaksi toteutettavassa BarLaurean tarjoilulinjastojen hankinnassa käyttää pohjana tämän opinnäytetyön tuloksia ja aikaansaannoksia. Toimeksiantajat kokivat itsekin oppineensa paljon uutta prosessin aikana. (Paananen 2013.)

Työn edetessä nousi esiin keskustelua siitä, ettei Laurea-ammattikorkeakoulu ole ainakaan toistaiseksi laatinut kaikkiin suoritettaviin hankintoihin luotua hankintastrategiaa. Syyrakin (2009, 23.) mukaan selkeä hankintastrategia edesauttaa aina hankintaprosessin läpivientiä. Siinä tulisi määritellä organisaation yhteiset linjat, myös niin sanotut pehmeät arvot, kuten vastuullisuus. Osa hankintastrategiaa on myös päätös siitä, pyritäänkö hankintoja keskittämään vai hajauttamaan. Jälkeenpäin ajateltuna selkeämmän hankintastrategian toteuttaminen ja sen parempi esittely toimeksiantajille, olisi voinut selkeyttää ja nopeuttaa hankintaprosessin läpivientiä. Lisäksi näkisin, että tässä olisi yksi tulevaisuuden kehittämiskohde Laurea-ammattikorkeakoululle, jonka voisi toteuttaa esimerkiksi opinnäytetyöhankkeena.

8 Johtopäätökset

Viimeisessä luvussa nidotaan yhteen saadut tulokset ja tavoitteiden täyttyminen. Analysoidaan sitä, miten niihin päädyttiin ja kuinka paljon työtä se vaati. Lisäksi pohditaan, miten ja ketkä kykenisivät tätä opinnäytetyötä hyödyntämään. Oppimisprosessin kautta, jonka opinnäytetyö on taannut, on muodostunut erinäisiä näkemyksiä työn päätteemoista ja niitä tuodaan esiin tässä luvussa.

BarLaurean ja Laurea-ammattikorkeakoulun arvoihin kuuluu vahvasti ekologisuus ja työelämän läheisyys tekemisessä ja oppimisessa. Opiskelijoita valmennetaan työelämään Laurealaisen Learning by Developing (LbD) toimintamallin avulla. Tällöin on erityisen tärkeää pysyä ulkomaailmassa ja työelämässä tapahtuvan kehityksen mukana. Myös ammattikeittiössä kehitys on ollut ja tulee olemaan merkittävää etenkin informaatio- ja laiteteknologian suhteen. Näin ollen koen erittäin tärkeäksi tämän tapaiset hankinnat, joita tässä työssä toteutettiin. Opetuskeittiönä toimiva BarLaurea varmistaa näin kilpailukykyä ja sitoutumisen Laurean toimintamallien noudattamiseen. Jokaisen uudistustoiminnan jälkeen BarLaurea vastaa paremmin tämän päivän opetus- ja ammattikeittiön laatuvaatimuksia, samalla lisäten kiinnostavuutta, ekologisuutta ja kilpailukykyisyyttä.

BarLaurean ja ammattikeittiöiden toiminta, -laitteet, hankinnat, ja miten ne kaikki muokkaavat toimintaympäristön kokonaisuutta, otettiin myös työssä käsittelyyn. Ravintola-alalla erinäiset hankinnat rasittavat jatkuvasti liiketoimintaa. Ne myös ohjaavat helposti siihen, mitä ravintola ja sen keittiö ovat niin asiakkaiden kuin niissä työskentelevien silmin. Nämä näkemykset taas voivat vaikuttaa sellaisiin asioihin kuin kiinnostavuus, imago, tuottavuus ja kannattavuus.

Julkisen ja yksityisen sektorin hankinnat eroavat monilta osin toisistaan. Julkisissa hankinnoissa on kuitenkin monia pakollisia osa-alueita, jotka näkisin usein olevan kannattavia toteuttaa myös yksityisen sektorin hankinnoissa. Ainakin hankinnoista vastaavien henkilöiden tulisi päivittää ostotoimintaan liittyvää osaamistaan ja tuotetietoutta tasaisin väliajoin. Tämä pätee kaikilla toimialoilla ja etenkin työskenneltäessä julkisen sektorin puolella.

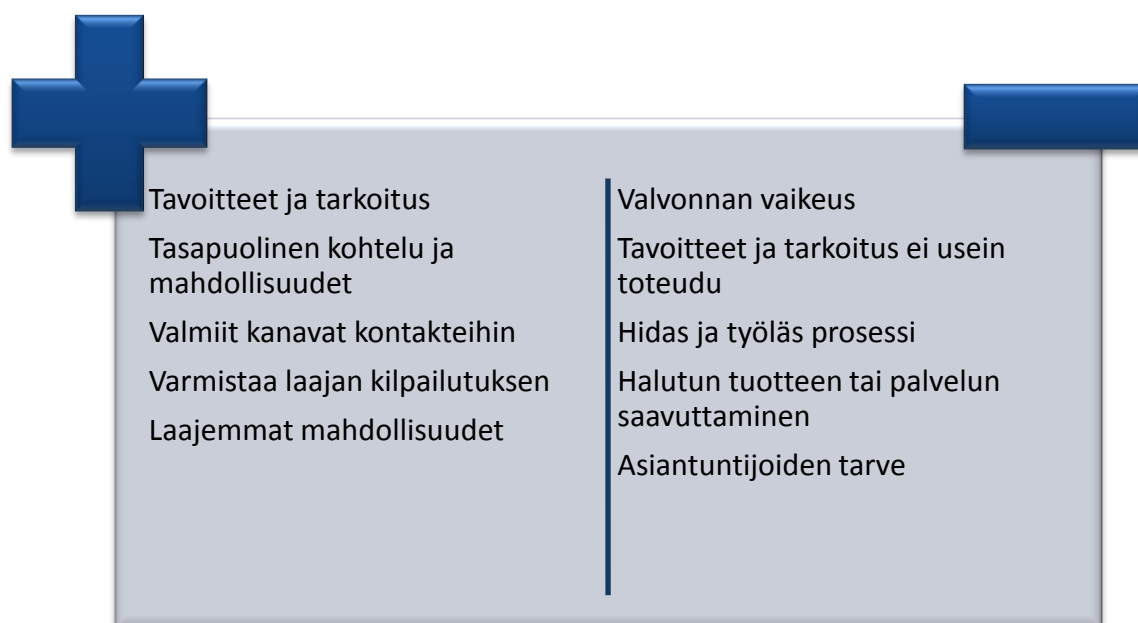
Hankkija ja hankintayksikkö ovat yleensä yhtä kuin asiakas. Asiakkaalla on jokin tarve koskien tuotetta tai palvelua, johon se on laatinut budjetin. Normaalisti asiakas tällöin hankkii itselensä tarvittavan tuotteen tai palvelun, niillä ominaisuuksilla ja sillä hinnalla, jotka se katsoo itselleen hyväkseen. Tässä kohtaa tulee mielestäni vastaan julkisiin hankintoihin liittyvä suurin ristiriita - asiakkaan tarpeiden tyydyttäminen tehdään liian hankalaksi. Esimerkiksi tähän hankintaprosessiin kulutettiin suuri määrä työtä ja eri henkilöiden voimavaroja. Lopputulos olisi kuitenkin voinut olla täysi katastrofi, joka ei olisi tyydyttänyt ketään. Tällöin hankintayksikkö olisi todennäköisesti hankkinut vain osan tarjotusta kokonaisuudesta tai ollut hyväksymättä mitään saaduista tarjouksista. Hankintayksikkö kykenee kuitenkin toteuttamaan hankinnan omien ehtojensa mukaan, mikä on reilua hankkijan näkökulmasta ja edesauttaa prosessin onnistunutta toteutusta.

Julkisia hankintoja koskevat lait säädökset ovat päämääriltään ja tavoitteiltaan hyviä ja monissa tapauksissa erittäin toimivia. Ne koetaan helposti samanaikaisesti liian heppoisiksi ja liian tiukoiksi. Hankinnan kohde, vaatimusten ja säädösten hankala ymmärtäminen ja sovel-

taminen tekevät julkisista hankinnoista usein hankalasti toteutettavia prosesseja. On selvää, että houkutus velvollisuuksien sivuuttamiseen on olemassa. Valvonnan suorittaminen on vaikeaa.

Ainakin tällä hetkellä julkisiin hankintoihin liittyy paljon ongelmia. Yleisimmät ongelmakohdat liittyvät jollain tavoin puutteelliseen hankintaosaamiseen ja korruptioon (mm. MTV3 - STT 2012; Helsingin Sanomat 15.4.2013, A4). Hankintalainsäädäntö on hyvin raskasta luettavaa, jossa on paljon sisältöä. Luotettavaa tietoa on kuitenkin paljon saatavilla ja sitä löytyy hyvin eri muodoissa. Huolestuttavinta on kuitenkin se, että hankintoihin liittyviä rikkomuksia ja kömmähdyksiä tuntuu tapahtuvan kaikilla julkisen sektorin tasoilla. Julkisiin hankintoihin liittyvistä negatiivisista puolista ja rikkomuksista uutisoidaan jatkuvasti (mm. Hänninen 2013). Rosendahl (2004, 33.) tiivistääkin tämän kaiken mainiosti: ”siellä, missä raha liikkuu, on myös aina väärinkäytöksiä” - voidaan puhua julkisella sektorilla toimivien ostomoraalista.

Kuviossa 7 on nidottu julkisten hankintojen hyvät ja huonot puolet, jotka on muodostettu tämän työn pohjalta hankitun tiedon ja kokemuksen perusteella. Molemmat sekä positiiviset että negatiiviset seikat heijastuvat vahvasti juuri ravintola-alan hankintoihin. Lisäksi ainakin hankinnan suuruutta ja hankinnan kohdetta voidaan pitää sellaisina tekijöinä, jotka vaikuttavat helposti lakien ja säädösten toimivuuteen. Merkityksellisintä onkin, että erilaiset ongelmat tiedostetaan, ne nostetaan esille ja niiden avulla pyritään systeemiä myös kehittämään. Vaikuttaa siltä, että julkisen sektorin hankinnoissa sivuutetaan usein lainsäädännöt vain sen takia, että prosessi olisi helpommin ja nopeammin toteutettaessa. Tällöin unohdetaan kilpailuttamisen suomat taloudelliset ja muut hyödyt.

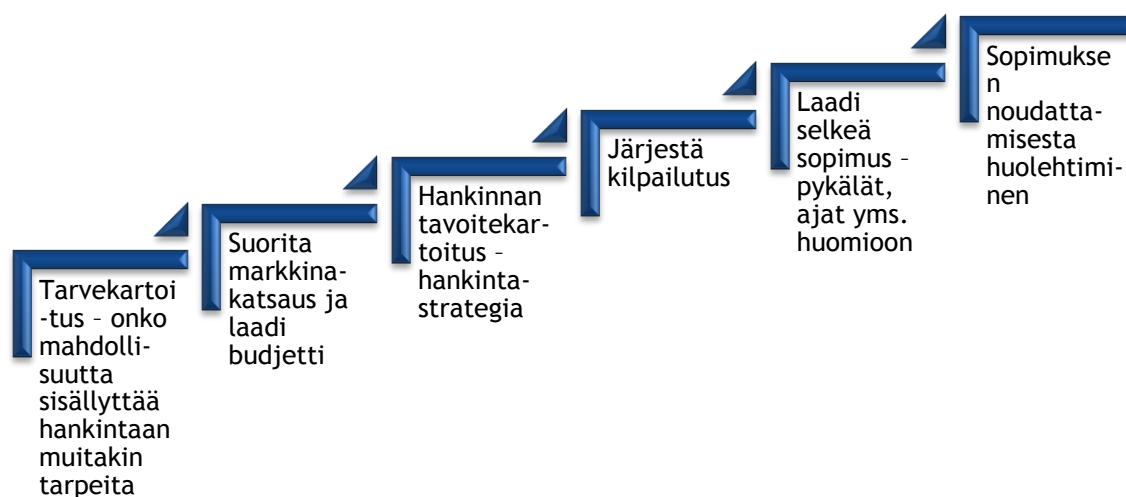


Kuvio 7: Julkisen hankinnan plussat ja miinukset (Opinnäytetyön tekijän näkemys)

Kerran julkiseen hankintaprosessiin perehtyneenä, uskoisin kykeneväni toteuttamaan seuraavan huomattavasti tehokkaammin. Siksi jokaisella julkisella sektorilla toimivalla pitäisi olla omat hankinnoista vastaavat henkilöt ja yksiköt, jotka takaisivat kaikin puolin onnistuneen lopputuloksen. Selkeä hankintastrategia edesauttaa myös tämän päämäärän saavuttamista ja nämä kaikki yhdessä julkisten hankintojen tavoitteiden saavuttamista - tehostaa julkisten varojen käyttöä ja parantaa kaikkien mahdollisten yritysten kilpailukykyä.

Kuviossa 8 on tämän työn pohjalta laadittu näkemys siitä, minkälaisen polun ja prosessin hankintoja suorittavan tahon olisi hyvä aina kulkea läpi. Se koostuu kuudesta kohdasta, joita ovat:

1. mieti tarkkaan mitä tarvitset ja haluat - onko mahdollisuutta sisällyttää hankintaan muitakin tarpeita
2. suorita markkinakatsaus ja laadi budjetti
3. suunnittele ja visioi, mitä lopputulokselta halutaan
4. suorita kilpailutus
5. laadi selkeä sopimus, johon on tarkkaan mietitty muun muassa sen pituus, hankinnan koko sisältö ja kaikki tarvittavat vaatimukset
6. pidä huoli, että sopimusta noudatetaan



Kuvio 8: Ravintola-alan hankintojen onnistunut toteutus (Opinnäytetyön tekijän näkemys)

Ensimmäisen kohdan avulla on mahdollista säästää hankinnoissa niin taloudellisesti kuin vaivallisestikin. Perustellusti pilkotut hankinnat tosin varmistavat julkisella sektorilla toimiville

usein mahdollisuuden suorittaa hankinta ilman julkisen hankinnan vaatimuksia. Toiseksi on tärkeää kartoittaa, mistä kaikesta tarjonta koostuu, ja minkälaista hinnoittelu markkinoilla on. On tärkeää tietää tarkasti, mitä tarvitaan tai halutaan. Eli tulisiko esimerkiksi hankittavassa laitteessa olla minkälaisia ominaisuuksia tai onko kotimaisuus tärkeätä raaka-aineita hankittaessa. Kilpailuttamisen avulla on mahdollista saada vielä parempaa tietoa tarjonnasta, hilata hintoja alemmaksi ja luoda uusia kontakteja. Hankintapäätös päätetään kattavaan kaikkia osa-puolia miellyttävään sopimukseen, johon on tarkkaan mietitty asiakokonaisuudet, pykälät, vaatimukset ja aikamääreet. Tämän jälkeen on syytä tarkkailla sopimuksen noudattamista. Pienilläkin rikkeillä voi olla merkittäviä seuraamuksia. Seuranta on syytä aloittaa toimitusten seurannasta ja hankinnan laadusta.

Ravintola-alan toimijoiden hankinnat sisältävät suuren määrän niin päivittäisiä hankintoja kuin isompia investointeja. Ostotoiminnan tulisi siis olla hyvin suunniteltua ja toteutettua, jotta liiketoiminta voisi olla kannattavaa. Hankintojen kilpailuttamisen voidaan sanoa olevan aina järkevää, oli kyseessä sitten yksityisen tai julkisen sektorin toimija. Ei ole väliä koskeeko hankinta vihannesten toimittajan valintaa vai uuden uunin hankkimista, silloin kun haluaa, että lopputulos ja solmittavat hankintasopimukset miellyttävät hankkijaa. Hinnan lisäksi olisi syytä ottaa huomioon moni muu merkittävä asia, kuten laatu ja ekologisuus. Hankintojen avulla kykenee viestimään ulkopuolisille monia strategisia ja asiakkaita kiinnostavia seikkoja, kuten imagoon, toimintatapoihin, visioihin ja missioihin liittyvät asiat. Esimerkiksi BarLaurea viestii käytettävillä raaka-aineillaan omia arvojaan, ekologisuutta ja laatua. Samoja asioita pystytään nyt viestimään uusittavilla laitteilla, joiden tulevaisuuden hyödyt ovat mitattavissa ainakin taloudellisesti, laadussa ja kokemuksissa.

Lähteet

- Electrolux 2013. Todistukset. Viitattu 20.2.2013
<http://www.electrolux-professional.fi/index.asp?o=dc>
- Finlex 2012. Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348. Viitattu 24.9.2012.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20070348>
- Fränti, M & Pirinen, R. 2005. Tutkiva oppiminen integratiivisissa oppimisympäristöissä Bar-Laurea ja RedLabs. Helsinki: Edita Prima.
- Hankinnat.fi 2012a. Hankintaprosessi. Viitattu 3.10.2012.
<http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/Sivut/default.aspx>
- Hankinnat.fi 2012b. Tarjousten käsittely. Viitattu 25.3.2013.
<http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/tarjousten-kasittely/Sivut/default.aspx>
- Heikkilä, P. 2002. Ekokeittiön valinnat. Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. 1. painos. Porvoo: WS Bookwell.
- HILMA - Julkiset hankinnat 2012a. Tervetuloa HILMAN sivuille!. Viitattu 24.9.2012.
<http://www.hankintailmoitukset.fi/fi/>
- HILMA - Julkiset hankinnat 2012b. Hankintojen ilmoitusmenettely. Viitattu 24.9.2012.
<http://www.hankintailmoitukset.fi/fi/docs/ilmoitusmenettely/#p3>
- HILMA - julkiset hankinnat 2012c. CPV-koodit. Viitattu 3.4.2013.
<http://www.hankintailmoitukset.fi/fi/docs/cpv/>
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15., uudistettu painos. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino.
- Hotanen, J., Laine, R. & Pietiläinen, S. 2001. Benchmarking-opas. Helsinki: Otamedia.
- Hänninen, J. 2013. Helsingin Sanomat 22.2.2013. Himasen suurhanke tilattiin ilman hankintapäätöstä.
<http://www.hs.fi/paivanlehti/#22022013/kotimaa/Himasen+suurhanke+tilattiin+ilman+hankintap%C3%A4%C3%A4t%C3%B6st%C3%A4/a1361423237382>
- Jokinen, P., Laine, H. & Lampi, R. 2003. Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet. 1.-2. painos. Porvoo: WS Bookwell.
- Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2010. Hankintapäätöksen tiedoksianto ja muutoksen haku graafisesti kuvattuna. Tulostettu 15.4.2013.
- Kosonen, R., Reisbacka, A., Rytönen, A. & Salminen, M. 2009. Energiatehokas ammattikeittiö -opas. TTS tutkimuksen loppuraportti. Tulostettu 15.10.2012.
http://www.motiva.fi/files/3041/TTS-tutkimuksen_loppuraportti_2009_Energiatehokas_ammattikeittio.pdf
- Kuusniemi-Laine, A., Takala, P. 2008. Julkiset hankinnat: käsikirja. Helsinki: Edita.
- Laurea-ammattikorkeakoulu 2012. Oppimisympäristö BarLaurea. Viitattu 23.10.2012.
<http://www.laurea.fi/fi/leppavaara/BarLaurea/Sivut/default.aspx>
- Laurean hankintaohjeet 2007. Tarkistettu 2.7.2010. Tulostettu 1.10.2012.

https://optima.discendum.com/learning/id74/bin/doc_show?id=2664124&ws=2572741&noedit=1&name=/Laurean_Hankintaohje_08062007.pdf

Metos 2013. Metos ja ympäristö. Viitattu 20.2.2013.
<http://www.metos.com/page.asp?pageid=2,2,2&languageid=FI>

Motiva 2010. Ammattikeittiön energiatehokkaat hankinnat. Viitattu 18.4.2013.
http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/ammattikeittiot/hankinnat

Motiva 2011. Ammattikeittiön energiatehokkuus. Viitattu 18.4.2013.
http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/ammattikeittiot

MTV3 - STT 2012. Julkisissa hankinnoissa piilee paljon korruptiota Suomessa. Viitattu 22.2.2013. <http://www.mtv3.fi/uutiset/kotimaa.shtml/julkisissa-hankinnoissa-piilee-paljon-korruptiota-suomessa/2012/11/1660802>

Pekkala, E. ja Pohjonen, M. 2012. Hankintojen kilpailuttaminen ja sopimusehdot. 4., uudistettu laitos (5. painos) 2007 1. kerran ilmestyneestä teoksesta Hankintojen kilpailuttaminen. Latvia: Jelgava Printing House.

Pihlaja, J. 2004. Ajattele, tutki ja opi. Ohjeita oppimiseen ja tutkielman tekoon. Vammala: Vammalan Kirjapaino.

Pohjalainen, A. 2011. Laurean opinnäytetyöohje. Viitattu 9.10.2012.
<https://live.laurea.fi/fi/haku/Sivut/results.aspx?sq=1&k=opinn%C3%A4ytety%C3%B6%20ohje&r=author%3D%22ARABQW5uYSBQb2hqYWxhaW5lbgZhdXRob3IBAL4iAilk%22>

SFS 2012. Ympäristöasioiden hallinta. Kansainvälinen ISO 14000 -standardisarja. Viitattu 20.2.2013. http://www.sfs.fi/files/64/ISO14000_070612.pdf

Syrakki, S. 2009. Ostajan opas - Paikallisuokaa omalta talousalueelta. Helsinki: Star-Offset.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiot suomessa 2015 - vaihtoehtoisia tulevaisuudennäkymiä. Tulostettu 19.4.2013.
http://www.mamk.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/mamk/embeds/mamkwwwstructure/14135_20080520102044-1473-844-verkko_valmis.pdf

Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a. Mitä julkiset hankinnat ovat? Viitattu 30.10.2012.
<http://www.tem.fi/index.phtml?s=102>

Työ- ja elinkeinoministeriö 2012b. Kynnysarvot. Viitattu 30.10.2012.
<http://www.tem.fi/index.phtml?s=2018>

Valtiovarainministeriö 2011. Valtion hankintakäsikirja 2010. Tampere: Juvenes Print.

Vilkkä, H. 2005. Tutki ja kehitä. Keuruu: Otavan Kirjapaino

Julkaisemattomat lähteet

Paananen, I. 2012a. Haastattelu 25.9.2012.

Paananen, I., Pohja, E. ja Vakkuri, M. 2012a. Toimeksiantajien haastattelu 12.11.2012.

Paananen, I. 2013. Palautehaastattelu 21.5.2013

Pääskyvuori, M. 2012a. Asiantuntijahaastattelu 25.9.2012.

Vakkuri, M. 2012. BarLaurean laitekatselmus. Email miia.vakkuri@laurea.fi 21.9.2012.

Kuvat

Kuva 1: BarLaurean opetuskeittiö.....	11
Kuva 2: BarLaurean vanhoja yhdistelmäuuneja	15
Kuva 3: BarLaurean vanha astianpesukone linjasto.....	15
Kuva 4: Hankinnasta ilmoittaminen HILMAssa, lomake 1	28
Kuva 5: Hankinnasta ilmoittaminen HILMAssa, lomake 3	30
Kuva 6: Hankinnasta ilmoittaminen HILMAssa, lomake 5	32

Kuviot

Kuvio 1: Opinnäytetyön alkuperäinen tarkoitus ja tavoite	8
Kuvio 2: Ruokatuotantoprosessiin vaikuttavat tekijät (Taskinen 2007, 15.)	10
Kuvio 3: Julkisten hankintojen tavoitteet (Pekkala & Pohjonen 2012, 22; Työ- ja elinkeinoministeriö 2012a.)	13
Kuvio 4: BarLaurean laitehankintaprosessin avainkohdat	18
Kuvio 5: BarLaurean laitehankintaprosessin vaiheet	19
Kuvio 6: Hankintapäätöksen tiedoksianto ja muutoksen haku graafisesti kuvattuna (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2010.)	36
Kuvio 7: Julkisen hankinnan plussat ja miinukset (Opinnäytetyön tekijän näkemys).....	41
Kuvio 8: Ravintola-alan hankintojen onnistunut toteutus (Opinnäytetyön tekijän näkemys)42	

Taulukot

Taulukko 1: BarLaurea, ammattikeittiön laitteiden hankinta, tarjouspyynnön sisältö (Liite 1)	23
Taulukko 2: BarLaurean laitehankinnat, vertailutaulukko.....	26

Liitteet

Liite 1 Tarjouspyyntö.....	51
Liite 2 Tarjouspyynnön liite 1.....	58
Liite 3 Tarjouspyynnön liite 2.....	59
Liite 4 Tarjouspyynnön liite 3.....	63
Liite 5 Tarjouspyynnön liite 4.....	64
Liite 6 Tarjouspyynnön liite 5.....	69
Liite 7 Tarjouspyynnön liite 6.....	72
Liite 8 Tarjouspyynnön liite 7.....	73
Liite 9 Pöytäkirja tarjousten avaamis- ja käsittelytilaisuudesta	74
Liite 10 Hankintaprosessikaavio (Laurean hankintaohjeet 2007, 8.)	76

Liite 1 Tarjouspyyntö



TARJOUSPYYNTÖ

51 (7)

13.03.2013

AMMATTIKEITTIÖN LAITTEIDEN HANKINTA

Laurea- ammattikorkeakoulu Oy pyytää tarjousta koskien ammatti-keittiön laitehankintoja Leppävaaran toimipisteen opiskelija- ja henkilöstöravintola BarLaureaan.

BarLaurea on Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran paikallisyksikön ravitsemispalveluita tarjoava opetusravintola, jossa toimii lounasbuffet, Flow á la carte, Café Beat sekä events-, kokous- ja lobby-palvelut. BarLaurean palveluliiketoimintoja tuottavat restonomiopiskelijat.

Osakeyhtiömuotoisen ammattikorkeakoulun omistus on 97 % kunnallinen.

1 Hankinnan tavoite ja kohde/kohteet

Laurea-ammattikorkeakoulu (jäljempänä "Tilaja") pyytää tarjousta Hilma-ilmoituskanavassa 13.03.2013 julkaistun hankintailmoituksen sekä tämän tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukaisesti.

Hankittavat laitteet/laitekokonaisuudet ovat:

- neljä kappaletta yhdistelmäuneja, joista
 - kolme kappaletta kapasiteetiltaan noin kokoa 16 x GN 1/1-65 astiaa
 - yksi kappale kapasiteetiltaan noin kokoa 8 x GN 1/1-65 astiaa

- astianpesukone linjasto (tunneliastianpesukone), joka korvaa aiemman vastaavan.
Koostunut aiemmin:
 - palautus- ja lajitteluyksiköstä
 - esihuuhtelutunnelista
 - astianpesukoneesta
 - kuljetinkaarteesta
 - ja purkausrullaradasta.
 - Loppukuivatus tarvitaan uutena osana/yksikkönä
 - pyrkimyksenä on hyötykäyttää nykyisiä liisäosia (esim. korit), mikäli se vain on mahdollista

Tilaja järjestää 19.03.2013 klo 14-17 avoimen tutustumistilaisuuden kohteessa (ks. tarkemmin tarjouspyynnön kohta 7). Tutustumisessa tarjoajilla on mahdollisuus todeta tilat ja laitteiden sijoittelu.

Kohde sijaitsee:

- Laurea Leppävaara, Vanha maantie 9, 02650 Espoo
- Pohjapiirustus BarLaurean tiloista, **liite 6**

BarLaureassa käy päivittäin keskimäärin 600-700 ruokailijaa.

Kyseessä on opetusravintola, mikä on yksi vaikuttava tekijä laitteiden käyttöön ja ominaisuuksiin liittyen.

2 Hankintamenettely

Hankintamenettelynä käytetään avointa menettelyä. Hankinta on EU-kynnysarvon alittava hankinta. Hankinnassa noudatetaan lakia julkisista hankinnoista (348/2007) sekä lakia täydentävää asetusta (614/2007).

Tilaja voi keskeyttää hankintamenettelyn osittain tai kokonaan perustellusta syystä.

Tarjouksen tekemisestä tai muusta menettelyyn osallistumisesta ei makseta tarjoajalle korvausta. Tarjousasiakirjat ovat saatavissa suomen kielellä.

3 Tarjoajan kelpoisuusedellytykset

Bar Laurea edellyttää hankintamenettelyyn osallistuvilta tarjoajilta taloudellista ja rahoituksellista luotettavuutta, teknistä suorituskykyä sekä riittävää ammatillista pätevyyttä, laatua ja toimitusvarmuutta.

Kilpailutuksessa tarjoajien taloudellista tilannetta ja rahoitusta koskevat voimavarat tarkistetaan, tilanteen vaatiessa. Tällöin tarkastelussa tarjoajilta vaaditaan seuraavat todistukset:

- Kaupparekisteriote.
- Tarjoajan taloudellisen tilanteen on oltava sellainen, että se Suomen Asiakastieto Oy:n rating -luokituksessa on vähintään AA tai riskiluokka on 1-3 tai sen katsotaan tilinpäätöstietojen tai muun vastaavan selvityksen mukaan olevan vastaava. Tarjoajat, joiden luokitus Suomen Asiakastieto Oy:n rating -luokituksessa on B tai riskiluokituksessa 4, suljetaan tarjouskilpailusta.

Tarjoajan on varauduttava toimittamaan tilaajalle selvitykset ennen sopimuksen allekirjoittamista.

Tarjouksessa on ilmoitettava tarjoajan käyttämät alihankkijat. Tarjoajan on vastattava alihankkijan työstä ja tuloksista kuin omastaan. Mikäli alihankkijat vaihtuvat sopimuskauden aikana on ne hyväksyttävä tilaajalla.

Tarjous ja tarjouspyynnön liitteinä olevat tarjouslomakkeet tulee antaa täytettynä kirjallisena suomen kielellä.

4 Vähimmäisvaatimukset

Kaikki vähimmäisvaatimukset eriteltyinä liitteessä 2, Tarjoajaa koskevat vähimmäisvaatimukset.

5 Osatarjoukset

Osatarjouksia ei hyväksytä.

6 Yhteydenpito ja lisätiedot kilpailun aikana

Tarjoaja voi tarjouskilpailun aikana pyytää lisätietoja sähköpostitse lähettämällä kysymykset osoitteeseen ilari.paananen@laurea.fi. Sähköpostin aihekenttään tulee kirjoittaa "LAITEHANKINNAT". Suomen kieliset kysymykset on lähetettävä 25.03.2013 klo 15.00 mennessä. Tarjoajien tasapuolisen kohtelun takaamiseksi muulla tavoin esitettyihin kysymyksiin ei voida vastata. Kysymykset ja vastaukset lähetetään 02.04.2013 samansisältöisinä kaikille, jotka ovat ilmoittaneet sähköpostiosoitteensa edellä mainittuun sähköpostiosoitteeseen.

Tarjoaja on velvollinen huomioimaan kysymykset ja niihin annetut vastaukset sekä käyttämään hyväkseen mahdollisesti täsmennettyjä tietoja tarjoustaan laatiessaan.

7 Kohteeseen tutustuminen

Tarjoajilla on mahdollisuus tutustua tiloihin, jonne hankinnan kohteena olevat laitteet sijoitetaan. Tutustumistilaisuus järjestetään 19.03.2013 klo 14-17 (kokoontuminen aulassa).

- Tilaisuuteen pyydetään ilmoittautumaan sähköpostitse ilari.paananen@laurea.fi. Sähköpostin aihekenttään tulee kirjoittaa "LAITEHANKINNAT, KOHTEESEEN TUTUSTUMINEN".
- Tilaisuudessa ei jaeta materiaalia, joten tarjoajien kannattaa halutessaan ottaa tarjouspyyntöasiakirjat ja muistiinpanovälineet mukaan. On myös toivottavaa, että tarjoaja suorittaa itse tarvittavat mittaukset kohteessa.
- Kaikki hankinnan kohdetta koskevat kysymykset pyydetään lähettämään tilaajalle tarjouspyynnön kohdan 6 mukaan.

8 Tarjoustietojen ja hankinta-asiakirjojen julkisuus

Hankinta-asiakirjojen julkisuutta säätelee laki viranomaisen toiminnan julkisuudesta (621/1999). Hankintaan osallistuvien yritysten toimittamat tarjousasiakirjat ja tiedot tulevat pääsääntöisesti julkisiksi hankintaprosessin yhteydessä. Hankintaa koskevat asiakirjat tulevat julkisiksi seuraavasti:

- Hankinta-asiakirjat, mukaan lukien tarjoukset, tulevat julkisiksi, kun hankintasopimus on allekirjoitettu.
- Hankinta-asiakirjat ja tarjoukset tulevat julkisiksi asianosaisille eli toisille tarjoajille, kun hankintaa koskeva päätös on tehty.

Tarjoajan on merkittävä toimittamaansa aineistoon selkeästi, mitkä tiedot se katsoo kuuluvan liike- tai ammattisalaisuuden piiriin ja erottava nämä tiedot selvästi muusta aineistosta tarjouksessaan. Hankintayksikkö tekee erillisen päätöksen mahdollisesta salassapidosta. Hinta ei kuitenkaan voi olla liike- tai ammattisalaisuus.

Tarjousten avaustilaisuus ei ole julkinen.

9 Tarjousten laatiminen

Tarjoajan yhteystiedot ja allekirjoitus täytetään **liitteeseen 1**, Tarjouskansilehti.

Tarjoajaa koskevat kelpoisuusedellytykset ja vähimmäisvaatimukset sekä tarjoajilta edellytetyt selvitykset on esitetty tarjouspyynnön **liitteessä 2**, Tarjoajaa koskevat vähimmäisvaatimukset.

Hinnat täytetään **liitteeseen 3**, Hintalomake.

Liitteisiin 4 ja 5 täytetään laitteiden ominaisuuksiin ja toimintoihin liittyvät tiedustelut. Nämä seikat vaikuttavat tarjousten vertailuun tarjouspyynnön kohdan 12 mukaan.

Kaikki yllä mainitut liitteet ovat tarjouslomakkeita ja ne on toimitettava hankintayksikölle täytettyinä.

Tarjouksen on oltava sisällöltään tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukainen ja sisällettävä kaikki tarjoajien ja tarjousten arvioinnissa sekä tarjousten vertailussa tarvittavat/ pyydetyt tiedot. Tarjoukseen ei saa liittää tarjoajan omia tarjouspyynnön vastaisia ehtoja. Tarjoajien huomiota kiinnitetään siihen, että hankintayksiköllä on velvollisuus hylätä tarjous, joka on tarjouspyynnön vastainen ja siten vertailukelvoton.

10 Tarjousten jättäminen

Hankintayksikölle osoitettu tarjous suljetussa kirjekuussa paperiversiona on toimitettava viimeistään maanantaina 10.04.2013 klo 15.00!

Tarjousmerkintä ”BL:N LAITEHANKINNAT” tulee mainita kirjekuussa. Tarjousasiakirjat on toimitettava suomen kielellä.

Postiosoite: Laurea-ammattikorkeakoulu Oy/ Bar-Laurea

Vanha maantie 9
02650 Espoo

Käyntiosoite: sama kuin postiosoite

Määräajan jälkeen saapuneita tarjouksia ei oteta huomioon.

11 Tarjousten käsittely

Menettelyn vaiheet ovat seuraavat:

- a) Tarjousten avaaminen
- b) Tarjoajan kelpoisuuden tarkistaminen
- c) Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen
- d) Tarjousvertailun suorittaminen
- e) Hankintapäätöksen teko ja päätöksestä ilmoittaminen
- f) Hankintasopimuksen solminen. Hankintasopimus syntyy vasta kirjallisen sopimuksen allekirjoittamisella.

12 Tarjousten valintaperusteet ja vertailu

Ne tarjoukset, jotka täyttävät tarjouspyynnössä tarjoajaa koskevat kelpoisuus edellytykset sekä tarjoukselle ja hankittaville laitteille asetetut vähimmäisvaatimukset otetaan vertailuun.

Tarjousten valintaperuste on kokonaistaloudellinen edullisuus. Kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailuperusteet ovat seuraavat:

<p>HINTA Hintavertailussa halvimman tarjouksen antanut saa 50 pistettä. Muiden tarjoajien hintapisteet lasketaan kaavalla (halvin hinta / vertailtavan tarjouksen hinta) x 50.</p> <p>Hinnalla tarkoitetaan kokonaishintaa, joka sisältää kaikki laitteet sekä niiden toimittamiseen ja asentamiseen tms. liittyvät palvelut (poislukien rakennustekniset työt, kuten LVI- ja sähkötyöt)</p>	<p>Painotus 50 %</p>
<p>LAATU Laatuvvertailussa arvioidaan laitteiden ominaisuuksia ja toimintoja. Näitä vertaillaan liitteiden 4 ja 5 perusteella. Liitteiden 4 ja 5 pisteet lasketaan yhteen, jolloin saadaan vertailussa huomioon otavat laadun kokonaispisteet.</p> <p>Eniten laadun kokonaispisteitä kerännyt tarjoaja (sis. kaikkien laitteiden pisteet) saa 50 pistettä. Muiden tarjoajien laatu-pisteet lasketaan kaavalla: vertailtavat kokonaispisteet / eniten pisteitä saaneen tarjoajan kokonaispisteet x 50.</p>	<p>Painotus 50 %</p>

Tarjoajan hinta- ja laatuvvertailussa saamat pisteet lasketaan yhteen. Parhaimmat kokonaispisteet saanut tarjoaja on voittaja.

13 Tarjousten voimassaolo

Tarjouksen tulee olla voimassa vähintään kolme (3) kuukautta tarjousten viimeisestä jättöpäivästä.

14 Laitteidentoimittajan valinta

Toimittajan valinta tehdään 29.04.2013 mennessä. Valinnasta ilmoitetaan kaikille tarjouskilpailuun osallistuneille. Laurea varaa itselleen oikeuden hankkia vain osan tarjotusta kokonaisuudesta sekä oikeuden olla hyväksymättä mitään saaduista tarjouksista.

15 Sopimuksen syntyminen

Laurea-ammattikorkeakoulu tekee valitun laitteidentarjoajan kanssa hankinnasta kirjallisen sopimuksen. Osapuolten välille syntyy sitova sopimus hankinnasta vasta, kun molemmat osapuolet ovat allekirjoittaneet hankintasopimuksen. Laurea-ammattikorkeakoulu ei allekirjoita sopimusta ennen kuin hankintapäätös on tullut lainvoimaiseksi.

Sopimuskausi alkaa sopimuksen allekirjoittamisella ja on voimassa, kunnes sopimusveloitteet on suoritettu. Sopimusluonnos löytyy liitteestä 7.

Laurea-ammattikorkeakoulu Oy

Ilari Paananen
Keittiömestari

LIITTEET

Liite 1	Tarjouksen kansilehti (<i>tarjouslomake palautetaan täydennettynä tarjouksen liitteenä</i>)
Liite 2	Tarjoajaa koskevat vähimmäisvaatimukset (<i>tarjouslomake palautetaan täydennettynä tarjouksen liitteenä</i>)
Liite 3	Hintalomake (tarjouslomake palautetaan täydennettynä tarjouksen liitteenä)
Liite 4	Ominaisuustaulukko yhdistelmäunit (<i>tarjouslomake palautetaan täydennettynä tarjouksen liitteenä</i>)
Liite 5	Ominaisuustaulukko astianpesukone linjasto (<i>tarjouslomake palautetaan täydennettynä tarjouksen liitteenä</i>)
Liite 6	BarLauren pohjapiirustus
Liite 7	Sopimusluonnos

Liite 2 Tarjouspyynnön liite 1



TARJOUS

LIITE 1

KANSILEHTI

Tarjouslomake, palautetaan täytettynä tarjouksen liitteenä

AMMATTIKEITTIÖN LAITEHANKINNAT

Tarjoaja

Tarjoajan yhteystiedot

Osoite:

Sähköposti:

Tarjoajan on tarjouksessaan ilmoitettava sähköpostiosoite, josta tarjoajan tarpeen vaatiessa tavoittaa. Tarjoajan tulee huomioida, että hankintapäätös annetaan tiedoksi tarjoajan yllä ilmoittamaan sähköpostiosoitteeseen.

Paikka ja aika

, . 20

Tarjoajan allekirjoitus

Nimenselvennys

Asema tarjoajan organisaatiossa

Liite 3 Tarjouspyynnön liite 2



LIITE 2 1 (4)

TARJOAJAA KOSKEVAT KELPOISUUSEDELLYTYKSET JA HANKINNAN KOHDETTA KOSKEVAT VÄHIMÄISVAATIMUKSET

Tarjouslomake, palautetaan täytettynä tarjouksen liitteenä

OHJEET

- Tarjoajan on merkittävä lomakkeeseen täyttykö kyseinen vaatimus. Vaatimukseen tulee vastata ”Kyllä” tai tarjoaja suljetaan tarjouskilpailusta.
- Joissakin kohdissa edellytetään myös asiakirja-aineiston tai selvitysten toimittamista tarpeen vaatiessa jälkikäteen.
- Hankintayksikkö varaa oikeuden tarkastaa asiakirjat kilpailutuksen sekä sopimuskauden aikana.
- Lomakkeen voi täyttää sähköisesti tai käsin, mutta lomakkeen sisältöä ei saa muuttaa.
- Alla mainitut vaatimukset koskevat myös mahdollisia alihankkijoita.

TARJOAJA/YRITYS:**TARJOAJAN KELPOISUUSEDELLYTYKSET**

1. REKISTERITIEDOT	
Vaatus	Vastaus ja selvitykset
<p>Tarjoaja on merkitty kaupparekisteriin, ennakkoperintälain mukaiseen ennakkoperintärekisteriin ja työnantajarekisteriin sekä arvonlisäverolain mukaiseen arvonlisäverovelvollisten rekisteriin ennen hankintapäätöksen tekemistä, mikäli lainsäädäntö edellyttää rekisteröitymistä.</p> <p>Selvitykset erikseen pyydettyäessä</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hankintayksikkö varaa oikeuden pyytää selvityksiä hankintamenettelyn kestäessä 	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei y-tunnus <input type="text"/>
2. TALOUDELLINEN JA RAHOITUKSELLINEN TILANNE	
Vaatus	Vastaus ja selvitykset
<p>Tarjoajan taloudelliset edellytykset ovat hankinnan kokoon ja laatuun nähden riittävät. Tätä ominaisuutta arvioidaan tarjoajan vakavaraisuudesta, maksukykyisyydestä, kannattavuudesta ja luottokelpoisuudesta saatujen tietojen perusteella.</p>	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei

<p>Tarjoajan taloudellisen tilanteen on oltava sellainen, että se Suomen Asiakastieto Oy:n rating -luokituksessa on vähintään AA tai riskiluokka on 1-3 tai sen katsotaan tilinpäätöstietojen tai muun vastaavan selvityksen mukaan olevan vastaava. (Tarjoajat, joiden luokitus Suomen Asiakastieto Oy:n rating -luokituksessa on B tai heikompi tai riskiluokituksessa 4 tai heikompi, suljetaan tarjouskilpailusta.</p> <p>Selvitykset erikseen pyydettyessä</p> <ul style="list-style-type: none">Hankintayksikkö varaa oikeuden pyytää selvityksiä hankintamenetelyn kestäessä	
3. TARJOTTAVAT PALVELUT	
2.1.1. Laitteiden toimitus ja asennus paikoilleen (poislukien LVI- ja sähkötyöt)1.8.2013 mennessä	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
2.2. Laitteiden huoltopalvelu	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
2.3. Lisätiedot huolto-, asennus ja toimituspalveluista:	
2.4. Lisätiedot mahdollisista alihankkijoista (tarjoajan on vastattava alihankkijan työstä ja tuloksista kuin omastaan):	

HANKINNAN KOHDETTA KOSKEVAT VÄHIMMÄISVAATIMUKSET

4. YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYS	
4.1. Tarjoaja panostaa ympäristöystävällisyyteen. ISO 14001- ympäristösertifikaatti tai vastaava. (http://www.sfs.fi/files/64/ISO14000_070612.pdf)	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
5. LAITETAKUU	
5.1. Takuu-aika laitteille vähintään kaksi vuotta	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6. ASTIANPESUKONE LINJASTO	
6.1. Tarjous sisältää kaikki yksiköt ja lisäosat, jotka on erikseen määriteltä tarjouspyynnön kohdassa 1.	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.2. Syöttösuunta vasemmalta oikealle	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.3. Itsepuhdistustoiminto	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.4. Luukut helposti irrotettavissa/ avattavissa laitteen pesua varten	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.5. Rosteri rakenne	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.6. Mahdollisuus käyttää jauhepesuaineita	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.7. Kaikkiin irroitettaviin osiin esteetön pääsy	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.8. Itsestään tyhjenevät rosteripumput	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.9. Tasapainotetut, kevyesti liukuvat, ergonomiset ja jousikevennettyt luukut sekä tukevat luukkujen kahvat	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.10. Koneen altaiden tyhjennys käyttöpaneelistä nappia painamalla tai muuten helposti toimiva	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.11. Kone sileäpintainen	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.12. Altaiden pohjat kaltevia	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.13. Pesukammiossa ei putkia	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.14. Pesu- ja huuhtelutarvikkeet sekä suodattimet ovat helppo irrottaa ilman työkaluja	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei

6.15.	Koneessa automaattinen itsepuhdistusohjelma	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
6.16.	Mahdolliset lisätiedot tai huomautukset:	

7. YHDISTELMÄUUNIT		
7.1.	Tarjous koskee neljää yhdistelmäuunia, joista kolmen kapasiteetti on vähintään/ noin 16 x GN 1/1-65 astiaa ja yhden kapasiteetti väh./n. 8 x GN 1/1-65 astiaa	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.2.	Rosteri rakenne	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.3.	Uunien mitat noin 990 x 960 x 1800 mm (3 kpl isommalla kapasiteetilla) ja noin 900 x 915 x 1060 mm (1 kpl pienempi kapasiteetti)	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.4.	Kelautuva pesusuihku	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.5.	Täysautomaattiset puhdistusohjelmat (useita ohjelmia)	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.6.	Puhdistusjärjestelmä täysin valmiiksi sisäänrakennettu	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.7.	Toimitus sisältää kypsennysvaunut, joissa turvalliset johteet. Vaunuissa oltava pyörät, joista 2 lukittavia ja johteilla lukitus edessä ja takana, jotka estävät GN astioiden putoamisen.	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
7.8.	Mahdolliset lisätiedot tai huomautukset:	

Liite 4 Tarjouspyynnön liite 3



LIITE 3

HINTALOMAKE

Tarjouslomake, palautetaan täytettynä tarjouksen liitteenä

OHJEET:

- Tämä on tarjouslomake, joka on palautettava tarjouksen yhteydessä täytettynä.
- Hintapisteiden laskukaavat on esitetty tarjouspyynnön kohdassa 12.
- Hinta sisältää kaikki tarjouspyynnössä asetetut vähimmäisvaatimukset sekä tarjoajan liitteillä 4 ja/tai 5 mahdollisesti tarjoaman lisäladun.
- Hinta on ilmoitettava ilman arvonlisäveroa.
- Hinta ilmoitetaan kahden (2) desimaalin tarkkuudella.
- Tällä liitteellä annettava kokonaishinta sisältää kaikki hankinnan kohteena olevat laitteet sekä toimituksen, asennuksen, pakkausmateriaalien poisviennin, käyttöönotto-opastuksen ja käyttöohjeet (poislukien rakennustekniset työt, kuten LVI- ja sähkötyöt).
- Alla saa ilmoittaa ainoastaan yhden hinnan, ilmoittaminen esim. vaihteluvälillä ei ole mahdollista.
- Hinnan on oltava kiinteänä voimassa koko sopimuskauden ajan.

TARJOAJAA KOSKEVAT TIEDOT	
TARJOAJA/ YRITYS	

HANKINNAN SISÄLTÖ	Hinta (alv 0 %)
Kokonaistarjous: <ul style="list-style-type: none"> • Yhdistelmäunitit (yht. 4 kpl) • Astianpesukone linjasto • toimitus- ja asennuspalvelut ja muut mahdolliset kustannukset 	, €
Mahdolliset lisätiedot:	

Liite 5 Tarjouspyynnön liite 4



LIITE 4 64 (5)

YHDISTELMÄUUNIEN OMINAISUUDET JA TOIMINNOT

Tarjouslomake, palautetaan täytettynä tarjouksen liitteenä.

OHJEET

- Tällä liitteellä esitetyt seikat vaikuttavat vertailuun tarjouspyynnön kohdan 12 mukaan.
- Tarjoajan on merkittävä lomakkeeseen täyttyykö kyseinen laiteominaisuus.
- 1. Taulukossa kysytään ominaisuuksia yhdistelmäuneille, joita ollaan hankkimassa kolme kappaletta (suurempi kapasiteetti)
- 2. Taulukossa kysytään ominaisuuksia yhdistelmäunille, jota ollaan hankkimassa yksi kappale (pienempi kapasiteetti)
- Hankintayksikkö varaa oikeuden tarkastaa asiakirjat kilpailutuksen sekä sopimuskauden aikana.
- Lomakkeen voi täyttää sähköisesti tai käsin, mutta lomakkeen sisältöä ei saa muuttaa.
- Täytettävät kohdat on merkitty: .
- Tarjoajan tulee nimetä tarjottavan laitteen merkki ja malli sekä takuu-aika.
- Taulukoiden lopussa on mahdollista kirjoittaa lisätietoja tai huomautuksia liittyen ominaisuuksiin ja toimintoihin (esim. jos tarjottavassa laitteessa on jokin vastaava ominaisuus/toiminto).
- Lomakkeen p tarkoittaa vastauksesta saatavaa pistemäärää.
- Taulukkoon merkitään x-merkillä kyllä tai ei sarakkeeseen täyttääkö tarjottava laite kyseisen ominaisuuden.
- Muutamissa kohdissa on pyydetty ilmoittamaan myös jokin määrä (esim. valmistusohjelmien määrä) kyllä tai ei vastauksen lisäksi.

TARJOAJA/YRITYS:

1. Yhdistelmäuunien ominaisuudet/ toiminnot (kolme kappaletta kapasiteetilla väh./ n. 16 x GN 1/1-65 astiaa)		
Merkki ja malli:		
Takuuaika:		
	Kyllä = 1p	Ei = 0p
1. Uunissa valmiita valmistusohjelmia vähintään 50 kpl (määrä:)		
2. Ohjelmapaikkoja monivaiheisille omille resepteille (ohjelmapaikkojen ja ohjelmavaiheiden määrä:)		
3. Omia ohjelmia voidaan luoda ja tallentaa nimellä uunin muistiin		
4. Uuni täydellisellä kosketusnäytöllä (ohjelmien ja valmistustoimintojen hallinta suoraan kosketusnäytöltä, ei säätimiä käyttöpaneelissa, paneeli sileä ja hygieeninen)		
5. Käyttäjää opastava näyttö		
6. Näytöstä nähdään koko ajan käyttäjän asettamat arvot ja kammion todelliset arvot		
7. Väh. kolme eri valmistustapaa: automaattinen (automaattiset valmistusprosessit), esiohjelmoitu ja manuaalinen		
8. Säädettävä höyrykeitto		
9. Kiertoilmapaisto		
10. Yhdistelmäpaisto		
11. Uudelleenlämmitysohjelma		
12. Matalalämpöohjelma		
13. Puoliteho- ohjelma		
14. Nostatusohjelma		
15. Säädettävä jälkikosteudenhallinta		
16. Uunikammion pikajähdytys		
17. Ajastintoiminto, jolla voidaan ohjelmoida valmistusohjelmaan eri joh-teille yksilölliset ajat		
18. USB liitäntä		
19. HACCP: Voidaan rekisteröidä paisto-ohjelmat HACCP standardin mukaisesti (tiedot saatavissa myös USB muistitikulle)		

20. Täysin automaattinen ruokaturvallisuusvalvonta (uuni seuraa autom. HACCP lämpötilojen saavuttamista + ilmoittaa siitä käyttäjälle)		
21. Integroitu höyrykehitin		
22. Nostokorkeus ylimmälle johdetasolle max. 160cm		
23. Täysin automaattinen uunikammion kosteudenhallinta (perustuu kammi- on todelliseen kosteuteen, eikä laskennalliseen/arvioituun tietoon kam- miosta)		
24. Kaksoislasi uunin ovesa		
25. Hygieeninen monipisteinen lämpötila-anturi (sijaitsee uunin sisällä, mit- tauspisteiden lukumäärä väh. 6 kpl)		
26. Höyrykehittimen automaattinen kalkinpoisto-ohjelma		
27. Ennen puhdistustoiminnon käyttöä, mitään erillisiä välineitä tai aineita ei tarvitse lisätä/ laittaa uunikammioon, eikä käyttäjän tarvitse suihkut- taa pesu- tai huuhteluaineita		
28. Johdekehikko uunissa (turvalliset johteet, jotka estävät esim. puoliksi ulosvedetyn astian putoamisen)		
Mahdolliset lisätiedot tai huomautukset:		

2. Yhdistelmäuunin ominaisuudet (1 kpl kapasiteetilla väh./ n. 8 x GN 1/1-65 astiaa)		
Merkki ja malli:		
Takuuaika:		
	Kyllä = 1p	Ei = 0p
1. Uunissa valmiita valmistusohjelmia vähintään 50 kpl (määrä:)		
2. Ohjelmapaikkoja monivaiheisille omille resepteille (ohjelmapaikkojen ja ohjelmavaiheiden määrä:)		
3. Omia ohjelmia voidaan luoda ja tallentaa nimellä uunin muistiin		
4. Uuni täydellisellä kosketusnäytöllä (ohjelmien ja valmistustoimintojen hallinta suoraan kosketusnäytöltä, ei säätimiä käyttöpaneelissa, paneeli sileä ja hygieeninen)		
5. Käyttäjää opastava näyttö		
6. Näytöstä nähdään koko ajan käyttäjän asettamat arvot ja kammion todelliset arvot		
7. Väh. kolme eri valmistustapaa: automaattinen (automaattiset valmistusprosessit), esiohjelmoitu ja manuaalinen		
8. Säädettävä höyrykeitto		
9. Kiertoilmapaisto		
10. Yhdistelmäpaisto		
11. Uudelleenlämmitysohjelma		
12. Matalalämpöohjelma		
13. Puoliteho- ohjelma		
14. Nostatusohjelma		
15. Säädettävä jälkikosteudenhallinta		
16. Uunikammion pikajäähdytys		
17. Ajastintoiminto, jolla voidaan ohjelmoida valmistusohjelmaan eri johteille yksilölliset ajat		
18. USB liitäntä		
19. HACCP: Voidaan rekisteröidä paisto-ohjelmat HACCP standardin mukaisesti (tiedot saatavissa myös USB muistitikulle)		
20. Täysin automaattinen ruokaturvallisuusvalvonta (uuni seuraa autom. HACCP lämpötilojen saavuttamista + ilmoittaa siitä käyttäjälle)		
21. Integroitu höyrynkehitin		

22. Täysin automaattinen uunikammion kosteudenhallinta (perustuu kammion todelliseen kosteuteen, eikä laskennalliseen/arvioituun tietoon kammioista)		
23. Kaksoislasi uunin ovesa		
24. Hygieeninen monipisteinen lämpötila-anturi (sijaitsee uunin sisällä, mittauspisteiden lukumäärä väh. 6 kpl)		
25. Höyrykehittimen automaattinen kalkinpoisto-ohjelma		
26. Ennen puhdistustoiminnon käyttöä, mitään erillisiä välineitä tai aineita ei tarvitse lisätä/ laittaa uunikammioon, eikä käyttäjän tarvitse suihkuttaa pesu- tai huuhteluaineita		
27. Johdekehikko uunissa (turvalliset johteet, jotka estävät esim. puoliksi ulosvedetyn astian putoamisen)		
Mahdolliset lisätiedot tai huomautukset:		

Liite 6 Tarjouspyynnön liite 5



LIITE 5 69 (3)

ASTIANPESUKONE LINJASTON OMINAISUUDET JA TOIMINNOT

Tarjouslomake, palautetaan täytettynä tarjouksen liitteenä.

OHJEET

- Tällä liitteellä esitetyt seikat vaikuttavat vertailuun tarjouspyynnön kohdan 12 mukaan.
- Tarjoajan on merkittävä lomakkeeseen täyttykö kyseinen laiteominaisuus.
- Taulukossa kysytään ominaisuuksia astianpesukonelinjastolle, jota ollaan hankkimassa.
- Hankintayksikkö varaa oikeuden tarkastaa asiakirjat kilpailutuksen sekä sopimuskauden aikana.
- Lomakkeen voi täyttää sähköisesti tai käsin, mutta lomakkeen sisältöä ei saa muuttaa.
- Täytettävät kohdat on merkitty: .
- Tarjoajan tulee nimetä tarjottavan laitteen merkki ja malli sekä takuu-aika.
- Taulukon lopussa on mahdollista kirjoittaa lisätietoja tai huomautuksia liittyvien ominaisuuksiin ja toimintoihin (esim. jos tarjottavassa laitteessa on jokin vastaava ominaisuus/toiminto).
- Lomakkeen p tarkoittaa vastauksesta saatavaa pistemäärää.
- Taulukkoon merkitään x-merkillä kyllä tai ei sarakkeeseen täyttääkö tarjottava laite kyseisen ominaisuuden.

TARJOAJA/YRITYS:

3. Astianpesukone linjaston ominaisuudet		
Merkki ja malli (luettele kaikki yksiköt):		
Takuuaika:		
	Kyllä = 1p	Ei = 0p
1. Väh. kaksi eri nopeutta, nopeudet säädettävissä portaattomasti		
2. Kapasiteetti väh. 100 koria tunnissa (nopea ohjelma)		
3. Koneen käyttöpaneeli helppokäyttöinen, opastava näyttö		
4. Pumpullinen esipesu		
5. Pumpullinen kaksoisloppuhuuhtelu (molemmat huuhtelut pumpullisia)		
6. Pesu- ja huuhtelupumput käynnistyvät kun kori tulee alueelle ja pysähtyvät välittömästi kun kori poistuu alueelta		
7. Energiansäästöjärjestelmä		
8. Höyrynlauhdutin		
9. Pesuaineen säästöjärjestelmä		
10. Järjestelmä, mikä valvoo että huuhteluveden lämpötila on oikea		
11. Koneen altaissa on suuret, helposti käsiteltävät ja saavutettavat sakkasihdit		
12. Lämpö- ja äänieristetyt luukut		
13. Koneessa vedenkulutusta vähentävä kaksoisloppuhuuhtelu		
14. Kaikki altaat tyhjennetään yhdestä vivusta		
15. Ulkokuoren max. pintalämpötila n. 30° C		

Mahdolliset lisätiedot tai huomautukset:

Liite 7 Tarjouspyynnön liite 6

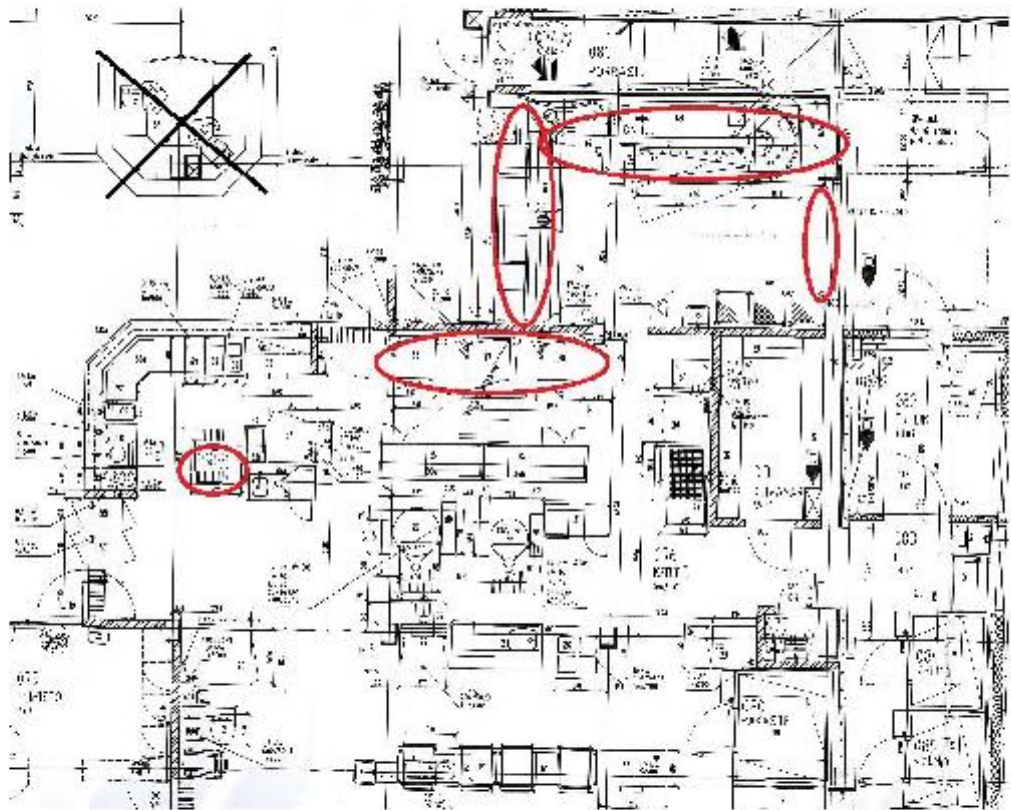


LIITE 6

POHJAPIIRRUSTUS BarLaurean keittiö

OHJEET

- Laitteiden sijoituspaikat on merkitty punaisella.



Liite 8 Tarjouspyynnön liite 7



SOPIMUSLUONNOS

LIITE 7

1 (4)

SOPIMUS AMMATTIKEITTIÖN LAITTEIDEN HANKINNASTA**1. Osapuolet ja yhteyshenkilöt**

Tilaaaja: Laurea-ammattikorkeakoulu, Leppävaara, BarLaurea
(jäljempänä "Tilaaaja")

Tilaaajan yhteyshenkilö sopimusasioissa:

Toimittaja: nn (jäljempänä "Toimittaja")

Y tunnus:

Toimittajan yhteyshenkilö sopimusasioissa:

Molemmat jäljempänä myös "Osapuoli tai Osapuolet".

2. Sovellettavat yleiset sopimusehdot

Siltä osin kuin tässä Sopimuksessa tai liitteissä ei nimenomaisesti ole toisin sovittu, Sopimukseen sovelletaan Jyse 2009 Tavarat (jäljempänä "JYSE") -ehtoja.

3. Määritelmät

JYSE kohdan 2 lisäksi Sopimuksessa sovelletaan seuraavia määritelmiä:

"Tavara" tarkoittaa tässä Sopimuksessa ja Toimituksen kuvauksessa yksilöityä Tavaraa.

"Hintaliite" tarkoittaa tämän Sopimuksen mukaista hintaliitettä.

"Sopimus" tarkoittaa tätä sopimusta.

"Toimituksen kuvaus" tarkoittaa tässä Sopimuksessa määritellyn Tavarantoimitusta koskevaa liitettä, jossa on kuvattu mm. [OHJE: muokkaa tapauskohtaisesti esim. Toimituksen sisältö, Tavarantoimituksen ominaisuudet, Tavarantoimituksen käyttötarkoitus, Tavarantoimituksen asetetut vaatimukset ja toimittamisajankohta.]

4. Sopimuksen kohde

Sopimuksen kohteena on pp.kk.vvvv päivätyn tarjouspyynnön ja Toimittajan pp.kk.vvvv päivätyn tarjouksen mukaisen Tavarantoimituksen hankinta.

[OHJE: Tarvittaessa laaditaan kohteen yksityiskohtainen kuvaus, "Toimituksen kuvaus" joka muodostetaan tarjouspyynnön ja tarjouksen pohjalta.]

Tavarantoimituksen tulee soveltua liitteessä "Toimituksen kuvaus" ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.

Sopimus ei sisällä määräostovelvoitetta eikä tuota Toimittajalle yksinoikeutta myydä Tavarantoimitusta Tilaajalle.

Toimittajan on toimitettava Tilaajalle Tavarantoimituksen asennus-, korjaus-, huolto- ja käyttötoiminnassa tarvittavat hankintaan kuuluvat

Liite 9 Pöytäkirja tarjousten avaamis- ja käsittelytilaisuudesta

TARJOUSTEN AVAAMIS- JA KÄSITTELYTILAISUUS

PÖYTÄKIRJA

15.4.2013

BarLaurean ammattikeittiön laitteiden hankinta

Aika

Tilaisuus aloitettiin klo 11:00 ja päätettiin klo 15:00

Paikka

Laurea Leppävaara

1 Käsitelty asia

Tarjousten käsittely, koskien ammattikeittiön laitehankintoja Leppävaaran toimipisteen opiskelija- ja henkilöstöravintola BarLaureaan (hankintailmoitus julkaistu Hilma-ilmoituskanavassa 13.03.2013).

2 Menettelyn vaiheet

- a) Tarjousten avaaminen
- b) Tarjoajan kelpoisuuden tarkistaminen
- c) Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen
- d) Tarjousvertailun suorittaminen
- e) Hankintapäätöksen teko ja päätöksestä ilmoittaminen
- f) Hankintasopimuksen solminen. Hankintasopimus syntyy vasta kirjallisen sopimuksen allekirjoittamisella.

3 Tarjousten avaaminen

Todettiin, että tarjouksia saapui ajallaan yhteensä kaksi (2) kappaletta ('Tarjoaja 1' ja 'Tarjoaja 2')

4 Tarjoajan kelpoisuuden tarkistaminen

Todettiin, ettei toinen tarjoajista (Tarjoaja 1) kyennyt täyttämään kaikkia vähimmäisvaatimuksia. Näin ollen **tarjouskilpailun voittajaksi pystyttiin toteamaan jo tässä vaiheessa 'Tarjoaja 2'**. Vertailu päätettiin kuitenkin toteuttaa loppuun kokonaisuudessaan.

5 Mukaisuuden tarkistaminen

Todettiin, että molemmat lähetetyt tarjoukset ovat tarjouspyynnön määrittelyjen mukaisia.

6 Tarjousvertailun suorittaminen

Kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailuperusteet olivat hinta ja laatu. Hintavertailussa todettiin 'Tarjoaja 2' voittajaksi. Laatuvertailussa todettiin 'Tarjoaja 2' voittajaksi. **'Tarjoaja 2' sai täydet 100 pistettä hinta ja laatuvertailussa.** 'Tarjoaja 1':n vastaavat pisteet ovat 92,1 pistettä.

7 Hankintapäätöksen teko

Tarjoaja 2:n tarjoamat laitteet ja tarjous ylipäättänsä todettiin hankintayksikköä tyydyttäväksi. Hankinta päätettiin toteuttaa saadun tarjouksen perusteella.

8 Päätöksestä ilmoittaminen

Valinnasta ilmoitetaan kaikille tarjouskilpailuun osallistuneille. Hankintaan osallistuneiden yritysten toimittamat tarjousasiakirjat ja tiedot tulevat pääsääntöisesti julkisiksi hankintaprosessin yhteydessä. Hankintaa koskevat asiakirjat tulevat julkisiksi seuraavasti:

- Hankinta-asiakirjat, mukaan lukien tarjoukset, tulevat julkisiksi, kun hankintasopimus on allekirjoitettu.
- Hankinta-asiakirjat ja tarjoukset tulevat julkisiksi asianosaisille eli toisille tarjoajille, kun hankintaa koskeva päätös on tehty.

Tarjoajille lähetetään päätöksestä ilmoitus, johon liitetään taulukot koskien valinta- ja vertailuperusteita. Pyydettyessä tarjoajalle lähetetään kopiot saaduista tarjouksista.

9 Hankintasopimuksen solmiminen

Laurea-ammattikorkeakoulu tekee valitun laitteidentarjoajan kanssa hankinnasta kirjallisen sopimuksen. Osapuolten välille syntyy sitova sopimus hankinnasta vasta, kun molemmat osapuolet ovat allekirjoittaneet hankintasopimuksen. Laurea-ammattikorkeakoulu ei allekirjoita sopimusta ennen kuin hankintapäätös on tullut lainvoimaiseksi.

TILAISUUDESSA LÄSNÄOLLEET

Ilari Paananen
puheenjohtaja

Ville Vartiainen
sihteeri

Liite 10 Hankintaprosessikaavio (Laurean hankintaohjeet 2007, 8.)

