

Opinnäytetyö (AMK)

Auto- ja kuljetustekniikka

Logistiikka

2013

Ilkka Penttilä

# TARJOUSLASKELMA LOIMAAN KAUPUNGIN ATERIAKULJETUKSISTA



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU  
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Auto- ja kuljetustekniikka | Logistiikka

2013 | 22 sivua + 4 liitettä

Ohjaaja Kari Lindström, DI

Ilkka Penttilä

# TARJOUSLASKELMA LOIMAAN KAUPUNGIN ATERIAKULJETUKSISTA

Tämä opinnäytetyö tehtiin Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:lle. Työn tavoitteena oli tehdä kilpailukykyinen tarjous Loimaan kaupungin järjestämään tarjouskilpailuun ateriakuljetusten suorittamisesta Loimaan alueella.

Koska tarjouskilpailun, johon tarjouksella osallistuttiin, järjestäjänä oli Loimaan kaupunki, oli kyseessä julkinen hankinta. Julkisia hankintoja säätelee oma lainsäädäntönsä, jonka tarkoituksena on antaa kaikille halukkaille tarjoajille yhtäläinen mahdollisuus osallistua tarjouskilpailuun. Samalla varmistetaan, että tarjouksen pyytjä valitsee kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen ja yhteiskunnan varoja käytetään mahdollisimman säästeliäästi.

Tarjouksen tärkein osa oli mahdollisimman edullinen hinta, jonka painoarvo parhaan tarjouksen valinnassa oli erittäin suuri. Kilpailukykyisen hinnan selvittämiseksi oli tehtävä laskelma työn suorittamisesta tekijälle aiheutuvista kustannuksista. Kustannuslaskelmaa varten oli selvitettävä ateriakuljetusten reitit, niiden ajamisesta syntyvät polttoainekustannukset ja työn suorittamisesta syntyvät kuljettajien palkkakustannukset. Lisäksi laskelmassa oli otettava huomioon myös yrityksen kiinteät kustannukset. Hinnan lisäksi parhaan tarjouksen valintaan vaikutti toimintavarmuus, jonka todistamiseksi tarjouksessa oli annettava selvitys käytettävästä varakuljetusjärjestelmästä, ajoneuvokaluston soveltuvuudesta ateriakuljetuksiin ja aikaisemmasta kokemuksesta ateriakuljetusten suorittamisesta. Lisäksi tarjoukseen oli liitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jota noudattamalla varmistetaan aterioiden hygieeninen käsittely ja oikeat kuljetusolosuhteet.

ASIASANAT:

tarjouskilpailu, laki julkisista hankinnoista, kustannuslaskenta

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Automotive and Transportation Engineering | Transportation Engineering

2013 | 22 pages + 4 attachments

Instructor Kari Lindström, MSc

**Ilkka Penttilä**

# **COST CALCULATION OF THE DELIVERY OF MEALS IN THE CITY OF LOIMAA**

This thesis was conducted for Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy. The target of this thesis was to submit a competitive tender in a bidding competition about the delivery of meals in the city of Loimaa.

The bidding competition was arranged by the city of Loimaa and this is why the competition is obligated to follow the law of public procurements. The purpose of the law on public procurements is to ensure equal treatment for all participants of the bidding competition. The law also ensures that the most economical tender will be chosen and the funds of society will be used as economically as possible.

The most important part of the tender was the price, which had very high importance in the selection of the best tender. To calculate the competitive price, the costs of the delivery were calculated first. The delivery routes, the fuel costs and labor costs of the employees were determined and calculated for the cost calculation. Also the overhead costs of the company had to be determined to calculate all the costs of the task. In addition to the price, the selection of the best tender was influenced by the reliability of the offering party. The reliability had to be proven by representing backup plans for vehicle breakdown and lack of employees. The reliability was also dependent on the suitability of the vehicles for meal delivery, and the employees' experience in delivering meals. The tender had to contain a self-supervision plan, which ensures, when it is used, that the meals are handled hygienically and delivered in correct transport conditions.

## **KEYWORDS:**

bidding competition, law of public procurements, calculation of costs

# SISÄLTÖ

<b>1 JOHDANTO</b>	<b>6</b>
<b>2 LOIMAAN SEUDUN TILAUSLIIKENNE OY</b>	<b>7</b>
<b>3 JULKISET HANKINNAT</b>	<b>8</b>
<b>4 TARJOUSPYYNTÖ</b>	<b>9</b>
4.1 Hankinnan kohde	9
4.2 Palvelun kuvaus	9
4.3 Tarjouspyynnön vaatimukset	10
4.4 Valintaperusteet	10
<b>5 TARJOUS</b>	<b>12</b>
5.1 Tarjoushinta	12
5.2 Omavalvontasuunnitelma	12
<b>6 REITTIEŃ SUUNNITTELU</b>	<b>14</b>
6.1 Toimitusajat	14
6.2 Reitit	14
6.3 Toimituspisteet	16
<b>7 KUSTANNUSLASKELMA</b>	<b>18</b>
7.1 Työkustannukset	18
7.2 Muuttuvat kustannukset	18
7.3 Kiinteät kustannukset	19
7.4 Kokonaiskustannukset	20
7.5 Hinta	20
<b>8 YHTEENVETO</b>	<b>21</b>
<b>LÄHTEET</b>	<b>23</b>

## **LIITTEET**

Liite 1. Tarjouspyyntö.

Liite 2. Tarjous.

Liite 3. Omavalvontasuunnitelma.

Liite 4. Lisäkysymykset ja vastaukset.

## **KUVAT**

Kuva 1. Toimituspisteitä ja Niinijoen reittiä.

15

## **TAULUKOT**

Taulukko 1. Reitit.

15

# 1 JOHDANTO

Opinnäytetyö tehtiin Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:lle. Työn tavoitteena oli laskea Loimaan kaupungin kilpailuttamien ateriakuljetusten suorituskustannukset ja jättää Loimaan kaupungille tarjouspyynnön vaatimusten mukainen tarjous ateriakuljetusten suorittamisesta.

Koska tarjouspyynnön on jättänyt Loimaan kaupunki, on kyseessä julkinen hankinta. Julkisia hankintoja koskee oma lakinsa, josta opinnäytetyössä kerrotaan tarkemmin.

Opinnäytetyössä kerrotaan, mitä tarjouspyynnössä on vaadittu ja miten näihin vaatimuksiin vastataan tarjouksessa. Lisäksi kerrotaan kustannuslaskelmasta, joka tehtiin tarjouspyynnössä annettujen nouto- ja toimituspisteiden avulla suunniteltujen reittitietojen perusteella. Laskelmassa käytettiin myös Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:ltä saatuja yrityksen tilinpäätöstietoja.

## 2 LOIMAAN SEUDUN TILAUSLIIKENNE OY

Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy on Loimaalla toimiva yritys, jonka päätoimiala on linja-autojen tilausliikenne. Yritys tarjoaa henkilökuljetuspalveluita yksityishenkilöille, yrityksille, yhteisöille, sairaaloille, kaupungille ja kunnille (Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy 2010).

Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:llä on käytössä viisi, pääasiassa henkilöliikenteeseen tarkoitettua ajoneuvoa, joilla kaikilla on mahdollista suorittaa sairauskuljetuksia pyörätuoli- ja paaripotilaille. Ajoneuvoilla on mahdollista kuljettaa myös jonkin verran tavaraa, joten kalusto soveltuu myös ateriakuljetuksiin.

### 3 JULKISET HANKINNAT

Opinnäytetyön aiheena oleva tarjouslaskelma on tehty Loimaan kaupungin ateriakuljetuksien kilpailuttamista varten järjestettyyn tarjouskilpailuun. Koska tarjouspyynnön hankintayksikkönä oli kunnan viranomaisen, on kyseessä julkinen hankinta (Aalto-Setälä ym. 2008, 545). Tarjouskilpailu oli avoin, joten kaikilla halukkailla oli yhtäläinen mahdollisuus osallistua kilpailuun omalla tarjouksellaan.

Julkisia hankintoja koskevan lainsäädännön mukaan valtion ja kuntien viranomaisten pitää kilpailuttaa hankintansa. Lainsäädäntö koskee myös mm. evankelis-luterilaista ja ortodoksista kirkkoa, valtion omia liikelaitoksia ja julkisoikeudellisia laitoksia, joita rahoittaa valtion, kuntien tai seurakuntien hankintayksikkö. Jos mikä tahansa hankinnan tekijä saa tukea hankinnan tekemiseen edellä mainituilta viranomaisilta yli puolet hankinnan arvosta, on se myös veloitettu kilpailuttamaan hankintansa. Lainsäädännöllä turvataan kaikille yrityksille ja yhteisöille tasapuolinen mahdollisuus osallistua tarjouskilpailuihin ja samalla varmistetaan, että julkisia varoja käytetään mahdollisimman taloudellisesti. (Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348.)

## 4 TARJOUSPYYNTÖ

Loimaan kaupunginhallitus oli 4.2.2013 päättänyt kilpailuttaa ateriakuljetuksensa edellisen ateriakuljetussopimuksen päättyessä. Kilpailutettava sopimuskausi oli 1.6.2013–31.5.2016, ja sopimus sisältäisi myös option palvelun jatkamisesta ajalle 1.6.2016–31.5.2017. Tarjouskilpailu oli avoin, eli kaikilla halukkailla oli mahdollisuus osallistua siihen. Tarjoukset oli palautettava Loimaan kaupunginhallitukselle 28.3.2013 mennessä. (Liite 1.)

### 4.1 Hankinnan kohde

Ateriakuljetuksia suoritetaan Loimaan kaupungin alueella kaupungin toimipisteisiin sekä yksityisille henkilöille kotihoidon tukena. Kaupungin toimipisteisiin toimitetaan aterioita ja elintarvikkeita lämpölaatikoissa ja yksityisille toimitetaan lämpimiä aterioita annospakattuina. Ateriakuljetuksia suoritetaan kaikkina arkipäivinä kaupungin toimipisteisiin. Kaikille yksityisasiakkaille ei toimiteta ateriaa joka päivä, vaan vain niinä päivinä, joista on sovittu asiakkaan kanssa. Osalle yksityisasiakkaista toimitetaan myös viikonlopun ateriat, mutta ne toimitetaan kylminä annoksina jo perjantaina. Ateriakuljetuspalveluun sisältyy myös kuljetuslaatikoiden toimittaminen takaisin lähtöpaikkaan. (Liite 1.)

### 4.2 Palvelun kuvaus

Tarjouspyynnössä oli annettuna kaikkien aterioita valmistavien keittiöiden osoitteet sekä ajat, jolloin ateriat voidaan noutaa keittiöiltä. Myös kaupungin omien toimituspisteiden osoitteet ja mahdolliset toimitusajat oli ilmoitettu tarjouspyynnössä. Yksityisille asiakkaille toimitettavista aterioista ei ollut ilmoitettu tarjouspyynnössä muuta tietoa kuin keittiö, josta tietyn alueen ateriat noudetaan, toimitusten suurpiirteiset määrät tietyllä alueella arkipäivinä ja perjantaisin toimitettavien viikonloppuaterioiden arvioidut määrät. (Liite 1.)

### 4.3 Tarjouspyynnön vaatimukset

Tarjoukseen oli liitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma sekä todistuksia tarjoajan kelpoisuudesta tarjouskilpailun kohteena olevien ateriakuljetuksien suorittamiseen. Tarjoajan tuli esittää todistukset vero-, sosiaaliturva- ja vakuutusmaksujen suorittamisesta, antaa selvitykset tarjoajan merkinnöistä ennakonperintä- ja työnantajarekisteriin ja arvonlisäverollisten rekisteriin sekä selvitys käytettävien kuljettajien pätevydestä ja soveltuvuudesta ateriakuljetusten suorittamiseen. Lisäksi tarjoajan tuli esittää tarjouksessaan kokonaissuunnitelman sa kuljetusten suorituksesta, varajakelusuunnitelmansa poikkeustilanteiden varalle sekä suunnitelma ympäristövaikutusten minimoimisesta. (Liite 1.)

### 4.4 Valintaperusteet

Parhaan tarjouksen valintaan vaikuttavat tekijät on oltava selvitettyinä tarjouspyynnössä, jotta tarjouskilpailu olisi tasapuolinen kaikille tarjoajille. Toisin sanoen muu kuin tarjouspyynnössä mainittu peruste ei voi vaikuttaa parhaan tarjouksen valintaan. (Aalto-Setälä ym. 2008, 669.)

Tarjouspyynnön mukaan tarjous on jätettävä kokonaisuudesta, eli kaikkien kuljetusten suorittamisesta. Tarjouksia vain osasta kuljetuksista ei hyväksytä. Tarjouksen hinta on esitettävä suoriteperusteisena eli yhden toimituksen hintana. (Liite 1.)

Tarjouskilpailun voittajan valinnassa suurin merkitys oli tarjouksen hinnalla, jonka painoarvo oli 80 prosenttia. Loput 20 prosenttia oli riippuvainen toimintavarmuudesta. Tarjouksien pisteytys toteutettiin siis siten, että halvimman hinnan esittänyt tarjoaja sai 80 pistettä, ja muiden tarjousten hintapisteet saatiin jakamalla halvin hinta vertailtavalla hinnalla ja kertomalla se 80 pisteellä. Toimintavarmuudesta oli mahdollista saada yhteensä 20 pistettä. Jos tarjouksessa oli esitetty suunnitelmat varakuljetusjärjestelmästä kuljettajan poissa ollessa ja varakuljetusjärjestelmästä auton rikkoutuessa, selvitykset käytettävän kaluston soveltuvuudesta ateriakuljetuksiin ja aikaisemmasta kokemuksesta ateriakulje-

tuksista, oli tarjoajan mahdollista saada jokaisesta neljästä edellä mainitusta kohdasta enintään 5 pistettä. Suurin mahdollinen yhteispistemäärä oli siis 100 pistettä. (Liite 1.)

## 5 TARJOUS

Tarjous jätettiin Loimaan kaupunginhallitukselle Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n nimellä 28.3.2013. Tarjouksessa oli mukana myös viisi Loimaalla toimivaa taksiliikenteen yrittäjää, jotka merkittiin tarjouksen liitteeseen alihankkijoiksi. Tarjous tehtiin vastaamaan kaikkiin tarjouspyynnössä esitettyihin vaatimuksiin. Tarjoukseen liitettiin kaikki vaaditut todistukset ja selvitykset sekä omavalvontasuunnitelma ja luettelo alihankkijoista. (Liite 2.)

### 5.1 Tarjoushinta

Tarjouspyynnössä vaadittiin, että tarjoushinnan tulee olla kiinteä 31.12.2014 (Liite 1). Mahdolliset hinnankorotukset ovat siis mahdollisia vasta, kun sopimus-aikaa on kulunut noin puolitoista vuotta. Kuljetusten hintaa voidaan tämän jälkeen nostaa vastaamaan yleistä kustannustason nousua. Hinnankorotus määrätään tilastokeskuksen julkaiseman kuorma-autoliikenteen kustannusindeksin muutosten mukaan. (Liite 2.)

### 5.2 Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikelaissa on määrätty, että elintarvikealan toimintaa harjoittavan toimijan on tehtävä toimintaansa varten kirjallinen suunnitelma omavalvonnastaan. Toimijan on toimittava omavalvontasuunnitelmansa mukaan ja pidettävä kirjaa suunnitelman toteuttamisesta. Suunnitelman on sisällettävä kuvaus elintarvikkeisiin liittyvistä ongelmakohtista ja niihin liittyvien riskien ja terveysvaarojen ehkäisemisestä. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23.)

Tarjoukseen liitettiin tarjouspyynnössä vaadittu kirjallinen omavalvontasuunnitelma (Liite 3). Suunnitelmassa selvitettiin, miten ateriakuljetustoimintaa on tarkoitus suorittaa, miten kuljetusten reitit suunnitellaan, millaisella kalustolla kuljetukset suoritetaan, miten kuljettaja pystyy toiminnallaan ennaltaehkäisemään

terveysvaaroja ja mitä riskejä toimintaan liittyy, ja miten niitä voidaan ehkäistä. Omavalvontasuunnitelmaa noudattamalla varmistetaan, että kuljetusolosuhteet säilyvät sopivina ja että poikkeavissa tilanteissa kuljettajat osaavat toimia oikein.

Suunnitelman ei ole tarkoitus olla valmis tarjousta jätettäessä, vaan sitä tarkennetaan tarvittaessa, jos tarjous hyväksytään. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen on hyväksyttävä omavalvontasuunnitelma ennen toiminnan aloittamista (Elintarviketurvallisuusvirasto 2011).

## 6 REITTIEN SUUNNITTELU

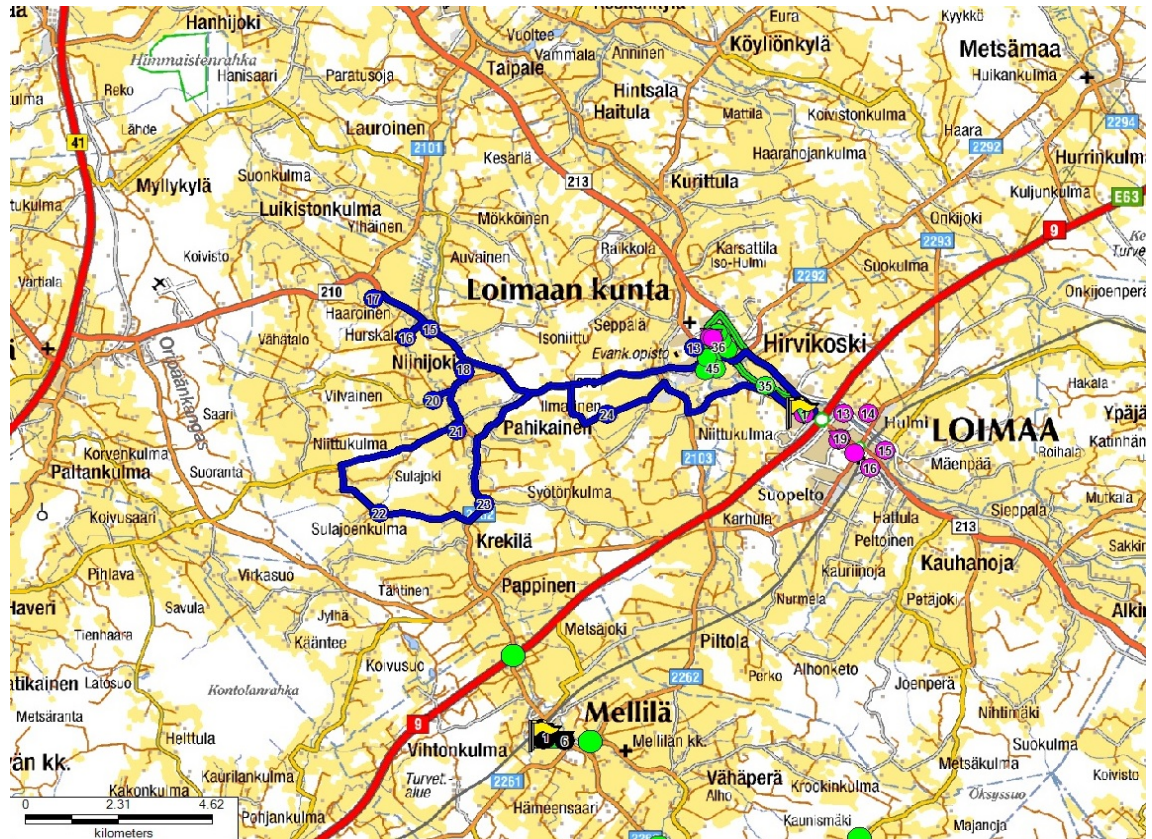
Tarjouspyynnössä toimitukset oli jaettu neljään osaan sen mukaan, miltä keittiöltä toimitukset noudetaan. Lisäksi oli ilmoitettu kaupungin toimipisteiden osoitteet ja toimitusajat. Yksityisille toimitettavista aterioista oli ilmoitettu vain määrät ja alueet, joille aterioita toimitetaan. Tarkkoja toimitusosoitteita ei ollut mahdollista saada reittisuunnitelmaa varten.

### 6.1 Toimitusajat

Kaupungin toimipisteissä toimitusten tulee olla perillä viimeistään kello 11 ja osassa pisteistä jo kello 10 tai kello 10.30. Yksityisille toimitettavat ateriat on noudettava keittiöltä viimeistään kello 11, ja ne on toimitettava asiakkaalle kahden tunnin kuluessa noudosta. Toimitusajoista johtuen on järkevintä, että kaupungin toimipisteisiin toimitukset viedään ensimmäisenä, minkä jälkeen ehditään ottaa vielä yksityisille menevät ateriat kyytiin ennen kello 11, ja toimittaa ne kahden tunnin kuluessa asiakkaille. (Liite 1.)

### 6.2 Reitit

Reittien suunnittelu tehtiin käyttäen TransGT-ohjelmaa. Kaupungin toimipisteiden osoitteet syötettiin ensin ohjelmaan, joka suunnitteli reitit annettujen toimitusaikojen perusteella mahdollisimman järkeviksi, ja kertoi reiteistä syntyvät kilometrimäärät sekä niiden ajamiseen kuluvan ajan. Yksityisille toimitettavien aterioiden toimitusosoitteet valittiin itse sattumanvaraisesti tarjouspyynnössä kerrottujen alueiden ja toimitusmäärien mukaan kartalta, jotta saatiin arvioitua reittien pituudet ja niiden ajamiseen kuluvat ajat. TransGT-ohjelma sijoitti toimituspisteet kartalle syötettyjen osoitetietojen perusteella ja teki myös reittiopiirustukset (Kuva 1).



Kuva 1. Toimituspisteitä ja Niinjoen reittipiirros.

Käytettävissä oli kuusi ajoneuvoa ja kuljettajaa, joten toimitukset jaettiin myös kuudelle reitille siten, että toimitukset olisi mahdollista toimittaa annetuissa aikarajoissa asiakkaille (Taulukko 1).

Taulukko 1. Reitit.

Reitti	Alue	Kesto (min.)	Toimitukset	Kilometrit
<b>Reitti 1</b>	Tiäsentien toimipiste	24	1	24
	Kaupungin toimipisteet	59	8	10
	Metsämaa, Metsäkorpi, Kaukajoenkulma	120	20	55
<b>Reitti 2</b>	Kurittula, Kojonkulma, Kojonperä, Orisuo	120	10	90
<b>Reitti 3</b>	Hirvikoski	161	34	20
<b>Reitti 4</b>	Loimaa Keskikaupunki	120	32	22
<b>Reitti 5</b>	Alastaro toimipisteet	21	4	3
	Alastaro ateriat	195	35	110

<b>Reitti 6</b>	Mellilä	33	5	19
	Niinijoki	101	11	55

Reittien ajamiseen kuluvaan aikaan oli ajoaikojen lisäksi lisättävä myös lastaus- ja purkuajat, joiden suuruudeksi arvioitiin yhteensä neljä minuuttia yhtä toimitusta kohden. Lastaus- ja purkuajat syötettiin myös TransGT-ohjelmaan, joka laski ajat mukaan reittien kokonaisaikoihin. Taulukon 1 reittien kestot sisältävät lastaus- ja purkuajat.

Laskettujen reittitietojen arvioimiseksi saatiin tarjoukseen osallistuvilta ja aikaisemmin Loimaan alueella ateriaita kuljettaneilta kuljettajilta tietoja reitteihin aikaisemmin kuluneista ajoista ja kilometrimäärästä.

### 6.3 Toimituspisteet

Tarjouspyynnön tietojen mukaan toimituspisteitä päivässä oli maksimissaan 160 kappaletta. Koska kaikki asiakkaat eivät kuitenkaan ole tilanneet ateriaa jokaiselle päivälle, oli myös ilmoitettu toimitusten määrä pienimmillään, joka on 114 toimitusta päivässä. (Liite 1.) Aikaisemmin ateriaita kuljettaneiden tietojen mukaan maanantai-, keskiviikko- ja perjantai-päivinä ateriaita viedään lähes kaikille asiakkaille, eli noin 160 toimitusta. Tiistai- ja torstai-päivinä ateriaita toimitetaan vähemmän, eli noin 114 toimitusta. Voidaan siis arvioida, että viikossa tulee yhteensä 708 toimitusta. Viikon toimitusmäärästä voidaan laskea keskimääräinen toimitusmäärä päivää kohden jakamalla 708 toimitusta viidellä, mistä saadaan 141,6 toimitusta päivää kohden. Toimitusmäärien laskemiseen eivät vaikuta viikonloppuja varten toimitettavat ateriat, koska ne toimitetaan samalla toimituskerralla kuin perjantain ateriat.

Loimaan kaupungin julkaisemien, tarjouspyyntöön liittyvien lisäkysymysten vastauksissa oli ilmoitettu päivitetty tieto toimitusosoitteiden määrästä, joka oli 28. helmikuuta 2013 ollut 191 toimitusosoitetta (Liite 4). Koska toimitusmäärät saatavat vaihdella päivittäin, päätettiin käyttää kaikkien reittien suunnittelussa toimitusten määränä suurinta tarjouspyynnössä ilmoitettua, eli 160 toimitusta reittitietojen laskemisen yksinkertaistamiseksi. Kustannuslaskelmassa toimitusten

määränä, joille kokonaiskustannukset jaettiin, käytettiin kuitenkin 141,6 toimitusta, joka oli keskiarvo tarjouspyynnössä ilmoitetuista määristä.

## 7 KUSTANNUSLASKELMA

Tarjouksen tärkein osa oli suoritteen hinta, jonka painoarvo parhaan tarjouksen valinnassa oli 80 prosenttia (Liite 1). Tarjouksen hinnan laskemiseksi ensin laskettiin työkustannukset ja muuttuvat kustannukset. Työkustannuksiin otettiin huomioon kustannukset, jotka syntyvät työn suorittamisesta, ja muuttuviin kustannuksiin laskettiin polttoainekustannukset. Kustannuslaskelmassa on myös otettava huomioon yrityksen hallinnolliset kustannukset, eli kiinteät kustannukset, jotka syntyvät riippumatta työn suorittamisesta.

### 7.1 Työkustannukset

Suurimmat kustannukset syntyvät työn suorittamisesta aiheutuvista palkkakustannuksista, jotka ovat riippuvaisia reittien ajamiseen kuluvasta ajasta.

Kuljettajien palkkojen laskemisessa käytettiin tuntipalkkana 14 euroa. Tuntipalkka kerrottiin reittien suunnittelussa lasketulla kaikkien reittien ajamiseen päivässä kuluvalla ajalla. Kaikkien palkkakustannusten huomioimiseksi oli kustannuksiin lisättävä välilliset palkkakustannukset, joihin sisältyy mm. sosiaalivakuutusmaksut ja lomarahat. Välillisten palkkakustannusten arvioitiin olevan 70 prosenttia varsinaisista palkkakustannuksista.

### 7.2 Muuttuvat kustannukset

Muuttuvat kustannukset, jotka koostuvat polttoainekustannuksista, ovat riippuvaisia reittien pituuksista. Polttoainekustannukset laskettiin käyttäen 24. maaliskuuta vuonna 2013 voimassa ollutta Polttoaine.net-palvelussa ilmoitettua diesel-öljyn keskihintaa Loimaan alueella, koska kaikki kuljetuksissa käytettävät autot ovat diesel-käyttöisiä. Verollinen hinta oli 1,571 euroa litralta, ja laskelmassa käytettiin arvonlisäverotonta hintaa, joka oli 1,267 euroa litralta (Polttoai-

ne.net 2013). Polttoaineen keskipulutusarvioitiin käytettävällä kalustolla olevan 10 litraa sadalla kilometrillä.

### 7.3 Kiinteät kustannukset

Kiinteisiin kustannuksiin laskettiin muut kuin työhön välittömästi liittyvät kustannukset, kuten esimerkiksi toimitilojen hoito- ja vuokrat, vakuutus-, liikennöimis-, matka-, edustus- ja mainontakustannukset. Kiinteisiin kustannuksiin laskettiin myös korjaus-, huolto- ja rengaskustannukset, jotka normaalisti kuuluisivat muuttuviin kustannuksiin. Koska lähtötietoina oli saatavilla yrityksen edellisen vuoden tilinpäätöstiedot, päätettiin käyttää siitä löytyviä tietoja myös korjaus-, huolto- ja rengaskustannusten arviointiin.

Kiinteitä kustannuksia ei voida laskea suoraan ateriakuljetusten kustannuksiin, koska yrityksellä on muutakin toimintaa, jonka kustannuksiin on laskettu samat kiinteät kustannukset. Kiinteät kustannukset oli siis jaettava kaikille yrityksen suorittamille toiminnoille. Lisäksi oli huomioitava, että tarjouksessa oli mukana viisi alihankkijaa, joiden kustannukset oli myös selvitettävä.

Koska käytettävissä ei ollut muiden kuin Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n tilinpäätöstietoja, oli muiden kiinteät kustannukset selvitettävä muulla keinolla. Kaikkien tarjouksessa mukana olleiden kiinteiden kustannusten arvioitiin olevan likimain samansuuruisia yhtä ajoneuvoa kohden. Laskettiin siis kiinteiden kustannusten suuruus yhtä ajoneuvoa kohden Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n tilinpäätöstiedoista, eli kustannukset jaettiin yrityksen viidelle ajoneuvolle, joista vain yhtä oli tarkoitus käyttää työn suorittamiseen. Alihankkijat mukaan luettuna käytettävissä oli kuusi ajoneuvoa, joten ajoneuvokohtaiset kiinteät kustannukset kerrottiin kuudella.

Kiinteiden kustannusten jakaminen yrityksen eri toiminnoille tehtiin kertomalla kuuden ajoneuvon kiinteät kustannukset ensin kaikkien reittien suorittamiseen yhdessä päivässä kuluvalle ajalle. Saatu tulo jaettiin ajalla, joka kuudella ajoneuvolla arvioitiin kuluvalle kaikkien toimintojensa suorittamiseen päivässä.

## 7.4 Kokonaiskustannukset

Työkustannukset ja muuttuvat kustannukset laskettiin yhtä työpäivää kohden, kun taas kiinteät kustannukset saatiin selville yhden kokonaisen vuoden ajalta tilinpäätöksestä. Kokonaiskustannusten laskemiseksi työkustannukset, muuttuvat kustannukset ja kiinteät kustannukset tuli olla ilmoitettu samalla aikavälillä. Kustannukset päätettiin selvittää koko vuoden ajalta, joten työkustannukset ja muuttuvat kustannukset kerrottiin työpäivien määrällä vuodessa. Työpäiviä laskettiin olevan viisi yhtä viikkoa kohden 52 viikon ajan, eli yhteensä 260 työpäivää vuodessa.

Kokonaiskustannuksiin lisättiin myös laskutuksesta ja muusta toimistotyöstä syntyvät kustannukset. Näiden kustannusten laskennassa arvioitiin toimistotyöntekijän käyttävän neljä tuntia viikossa ateriakuljetuksiin liittyvän työn suorittamiseen. Neljä tuntia on kymmenesosa toimistotyöntekijän viikkotyöajasta, joten kustannuksiin lisättiin kymmenesosa toimistotyöntekijän arvioiduista vuosittaisista palkkakustannuksista.

## 7.5 Hinta

Hinta oli ilmoitettava arvonlisäverottomana, joten kustannukset laskettiin myös arvonlisäverottomilla arvoilla. Lopullinen hinta saatiin, kun kustannukset jaettiin toimitusten määrällä vuodessa ja lisättiin haluttu kate suoritteiden kustannukseen.

Toimitusten määräksi vuodessa laskettiin tarjouspyynnössä annettujen tietojen perusteella 36 816 toimitusta, kun yhtä päivää kohden viedään 141,6 toimitusta. Kokonaiskustannuksiksi vuodessa saatiin yhteensä 165 203,30 euroa. Näin ollen yhden toimituksen kustannukseksi saatiin noin 4,49 euroa. Lopulliseksi hinnaksi valittiin 4,95 euroa toimitusta kohden.

## 8 YHTEENVETO

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana oli Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy. Työn tavoitteena oli tehdä kustannuslaskelma Loimaan kaupungin kilpailuttamista ateriakuljetuksista ajalle 1.6.2013–31.5.2017, ja tehdä tarjous, jolla voidaan osallistua tarjouskilpailuun.

Kustannuslaskelma ja varsinainen tarjous saatiin tehtyä ajoissa, ja se jätettiin määräaikaan mennessä Loimaan kaupunginhallitukselle. Tarjouksen tekemisen ongelmakohtana oli kiireinen aikataulu, sillä tarjous oli ehdottomasti jätettävä 28.3.2013 klo 15 mennessä. Toimeksianto annettiin minulle vasta 1.3.2013, joten kustannuslaskelman ja tarjouksen tekemiseen jäi aikaa alle neljä viikkoa. Lisäksi ongelmana oli lähtötietojen niukkuus, sillä lisätietoja tarjouspyynnöstä annettiin vain vastaamalla kaikille tarjoajille yhteisesti sähköpostitse lähetettyihin kysymyksiin, jotka oli lähetettävä kaupungin edustajalle 1.3.2013 mennessä - samana päivänä, jolloin sain toimeksiannon. Lisätietoja ei voitu enää antaa, koska se ei olisi ollut tasapuolista kaikkia tarjoajia kohtaan. Tästä johtuen lisätietoa oli hankittava haastattelemalla tarjoukseen osallistuvia kuljettajia, jotka olivat suorittaneet ateriakuljetuksia Loimaalla aikaisemminkin.

Päätös parhaan tarjouksen valinnasta tehtiin Loimaan kaupunginhallituksen toimesta 6. toukokuuta 2013. Tarjouksia oli jätetty määräaikaan mennessä kolme kappaletta, joista kahdella, Itella Posti Oy:llä ja Threeson Oy:llä oli sama hinta, joka oli myös kilpailun halvin. Ateriakuljetusten suorittajaksi valittiin paremman kokonaispistemääränsä takia Itella Posti Oy, jolla oli parempi toimintavarmuus kuin Threeson Oy:llä. (Loimaan kaupunginhallitus 2013.)

Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n tarjous jäi kilpailussa kolmanneksi, koska tarjouksen hinta oli korkeampi kuin muilla tarjoajilla. Tarjouksen hinnan korkeuteen muihin verrattuna saattoi vaikuttaa toimituspisteiden määrä, jonka avulla yhden suoritteiden kustannus laskettiin. Laskelmassa keskimääräisenä toimitusten määränä päivää kohden käytettiin 141,6 toimitusta. Jos laskelmassa olisi käytetty suurinta tarjouspyynnössä ilmoitettua määrää eli 160 toimitusta päivää

kohden, olisi tarjoushinta ollut huomattavasti kilpailukykyisempi. Tarkkaa toimitusten määrää ei ollut tarjouspyynnössä annettu, koska määrät vaihtelevat päivittäin. Toimitusosoitteiden määrä oli 28. helmikuuta 2013 ollut 191 (Liite 4), joten toimituksia saattaa olla välillä yli tarjouspyynnössä ilmoitetun suurimman määrän. Toisaalta käytettäessä suurempaa toimitusmäärää laskelmassa riski toiminnan kannattamattomuudesta olisi ollut suurempi. Muilta osin tarjous oli onnistunut, koska toimintavarmuudesta saatiin hyvät pisteet ja toimeksiantaja oli tyytyväinen jätettyyn tarjoukseen.

## LÄHTEET

Aalto-Setälä, I.; Aine, A.; Lehto, P.; Parikka, J.; Petäjaniemi-Björklund, A.; Stenborg, M. & Virtanen, P. 2008. Kilpailulait ja laki julkisista hankinnoista. Helsinki: Tietosanoma Oy.

Elintarvikelaki 13.1.2006/23.

Evira 2011. Omavalvonta elintarvikkeiden kotimaan kuljetuksissa. Viitattu 14.5.2013 [http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/kuljetus\\_ja\\_logistiikka/kotimaan\\_kuljetukset/omavalvonta/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/kuljetus_ja_logistiikka/kotimaan_kuljetukset/omavalvonta/).

Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348.

Loimaan kaupunginhallitus 2013. Pöytäkirja 06.05.2013. Viitattu 25.5.2013 <http://loimaa.tjhosting.com/2009/kokous/201310062-3.HTM>.

Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy 2010. Yritys. Viitattu 13.5.2013 [www.loimaantilausliikenne.fi/](http://www.loimaantilausliikenne.fi/) > yritys.

Polttoaine.net 2013. Loimaa. Viitattu 24.3.2013 [www.polttoaine.net](http://www.polttoaine.net) > Loimaa.

# Tarjouspyyntö

## TARJOUSPYYNTÖ

### Hankintayksikkö

Loimaan kaupunki  
Kauppalankatu 3  
32200 LOIMAA

Loimaan kaupunki pyytää tarjouksia ateriakuljetuksista ajalle 1.6.2013–31.5.2016. Lisäksi sopimukseen liitetään optio hankinnan jatkamisesta ajalle 1.6.2016–31.5.2017.

### Hankinnan kohde

Hankinnan kohteena ovat Loimaan kaupungin eri alueilla kotihoidon tukipalveluina kotiin kuljetettavien annospakattujen lounaiden kuljetus koteihin sekä ateriakuljetuksia kaupungin toimipisteisiin lämpölaatikoissa ja jossain määrin muita elintarvikkeita valmistuskeittiöiltä toimipisteille.

Koteihin toimitetaan aterioita sosiaali- ja terveystoimen viranhaltijoiden osoittamille asiakkaille sekä sotaveteraaneille, sotainvalideille ja heidän puolisoilleen. Koteihin ateriatoimitukset järjestetään lämpiminä annoksina arkisin maanantaista perjantaihin. Osalle kotihoitoon toimitetaan myös viikonloppuateriat, jotka kuljetetaan kylminä annoksina jo perjantaina kuten arkipyhien ateriat, jotka toimitetaan edeltävänä arkipäivänä. Lisäksi osa kotihoidon asiakkaista ei halua aterioita joka arkipäivä. Kotihoidon ateriakuljetusten osalta tulee aina toimittaa ateriapalvelulaatikat lähtöpaikkaan.

Koteihin toimitettavien aterioiden määrä vaihtelee tilanteen mukaan. Asiakasmäärät ja heidän sijaintinsa reitillä voivat vaihdella sopimuskauden aikana. Annospakattu ateria sisältää salaatin, lämpimän ruoan ja jälkiruoan. Annokseen ei sisälly ruokaleipää ja -juomaa. Samalla kun ateria viedään, se pitää joillakin henkilöillä avata pakkauksestaan ja auttaa ruokailu alulle. Mikäli sovittua asiakasta ei tavoiteta, kuljettajan tulee olla välittömästi yhteydessä ilmoittamaamme numeroon, josta selvitetään tilanne. Ateria palautuu valmistuskeittiölle.

Toimipisteiden osalta kuljetukset koskevat ao. yksiköiden toimintapäiviä. Toimipisteistä ateriakuljetusastiat palautetaan lähtöpaikkaan.

Tarjouspyynnön liitteenä nro 1 on selvitetty nykyiset noutopisteet ja ateriamäärät. Näissä voi hankintakaudella tapahtua muutoksia. Tarjoukset tulee jättää kokonaisuudesta. Osatarjouksia tai vaihtoehtoisia tarjouksia ei hyväksytä.

Tarjoukset tulee antaa suoriteperusteisina, jolloin suorite on toimituskerrota/toimitusosoite. Muita korvauksia, laskutus- ym lisiä ei hyväksytä. Tarjousten hinnat ilmoitetaan arvonlisäverottomina (alv 0 %).

## Sopimuskausi

Sopimuskausi on 01.06.2013-31.05.2016. Tarjoushinnan tulee olla kiinteä ainakin 31.12.2014 saakka. Hinnankorotus voi olla korkeintaan yleistä kustannustason nousua vastaava. Optiovuoden (01.06.2016-31.05.2017) osalta toimittajan tulee antaa esityksensä 31.07.2015 mennessä, jos haluaa muutoksia tarjoukseensa. Palvelujen ostaja ilmoittaa päätöksestään option käyttämisestä 31.10.2015 mennessä. Varaamme oikeuden sopimuksen purkamiseen, jos tarjoajan hinnat, ehdot tai muut syyt sitä edellyttävät.

## Tarjoajatiedot ja vähimmäisvaatimukset

Tarjoukseen on liitettävä

1. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma
2. Palveluntuottajan tulee noudattaa tilaajan liitteessä 1 esittämiä nouto- ja toimitusaikoja ja huolehtia siitä, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene kuljetuksen aikana. Näihin voidaan hankintakaudella tehdä muutoksia yhteisesti sopien.
3. Veroviranomaisen todistus maksetuista veroista ja sosiaaliturvamaksuista (ei 3 kk:tta vanhempi)
4. Vakuutusyhtiön todistus lakisääteisten vakuutusmaksujen maksamisesta (ei 3 kk:tta vanhempi)
5. Selvitys merkinnästä ennakkoperintärekisteriin ja työnantajarekisteriin sekä arvonlisäverolain mukaiseen arvonlisäverollisten rekisteriin
6. Edellisen kauden tilinpäätös
7. Selvitys työhön sovellettavasta työehtosopimuksesta ja keskeisistä työhdoista (jos palkattua työvoimaa)
8. Luettelo alihankkijoista, jos niitä käytetään kuljetuksissa ja alihankkijoiden arvioitu työn osuus kuljetusten suorittamisessa
9. Selvitys kuljettajien pätevyydestä ja soveltuvuudesta tehtävään. Palveluissa käytettäviltä työntekijöiltä edellytetään hyviä vuorovaiikutustaitoja ja yhteistyötaitoja, täsmällisyyttä, huolellisuutta, vastuullisuutta. Selvitys kuljettajan sijaisjärjestelyiden toteuttamisesta.
10. Selvitys kokonaissuunnitelmasta ja varajakelujärjestelmästä.
11. Selvitys miten palveluntuottaja huomioi ympäristövaikutukset (esim. ympäristöstrategia ja ympäristösertifikaatti)
12. Palveluntuottaja käy tilaajan kanssa säännölliset asiakaspalaverit

Tarjoaja, jolla ei voida katsoa olevan teknisiä, taloudellisia tai muita edellytyksiä hankinnan toteuttamiseksi tai joka on laiminlyönyt verojen ja maksujen suorittamista, voidaan sulkea pois tarjouskilpailusta.

Mikäli tarjoaja käyttää alihankkijoita kuljetuksissa, näitä koskevat samat säännöt ja velvollisuudet kuin tarjoajaa. Tarjoaja vastaa alihankkijan työstä kuin omastaan.

### **Hankintamenettely ja tarjousten käsittely**

Hankintamenettely on avoin, jolloin kaikki halukkaat tarjoavat voivat jättää tarjouksen. Hankinnasta on ilmoitettu Hilmassa, [www.hankintailmoitukset.fi](http://www.hankintailmoitukset.fi) sekä Loimaan kaupungin Internet sivuilla ja Loimaan Lehdessä.

Hankintalainsäädäntöön perustuen tarjous voidaan hylätä, mikäli se ei vastaa tarjouspyyntöä. Hankintayksikkö pidättää itsellään oikeuden myös hylätä kaikki tarjoukset.

### **Valintaperusteet**

Hyväksytyksi tulee tarjous, joka on kokonaistaloudellisesti edullisin. Tarjouksen kokonaistaloudellista edullisuutta arvioidaan hinnan ja toimintavarmuuden perusteella. Hinnan painoarvo on 80 % ja toimintavarmuuden 20 %.

Halvin hinta saa 80 pistettä ja muiden tarjousten hintapisteet lasketaan:

Halvin tarjous \_\_\_\_\_ X 80  
Vertailtava tarjous

Hinta ilmoitetaan muodossa €/suorite (suorite = toimituskerta/toimitusosoite)

Toimintavarmuuden 20 pistettä koostuu:

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| • Varakuljetusjärjestelmä kuljettavan poissaollessa<br>jos ei 0 pist.) | 5 pistettä (on 5 pis, |
| • Varakuljetusjärjestelmä auton rikkoutuessa                           | 5 pistettä            |
| • Käytettävän auton soveltuvuus ko. toiminnasta                        | 5 pistettä            |
| • Aikaisempi kokemus ko. toiminnasta                                   | 5 pistettä            |

### **Maksuehdot**

Laskutuskausi on yksi kalenterikuukausi ja maksuehto 14 päivää netto laskun saapumisesta. Viivästyskorko voi olla enintään korkolain mukainen.

### **Sopimusehdot**

Julkisista hankinnoista annetun lain 7 a §:n mukaan hankintasopimus voidaan tehdä ja hankintapäätös panna täytäntöön aikaisintaan 21 päivän kuluttua siitä, kun tarjoaja on saanut tai hänen katsotaan saaneen päätöksen tiedoksi.

Hankinta-asiakirjat ovat asiakirjojen julkisuutta koskevan lainsäädännön mukaan pääsääntöisesti julkisia päätöksenteon jälkeen. Mikäli tarjoaja katsoo, että tarjous sisältää tietoja liike- tai ammattisalaisuudesta, on siitä erikseen mainittava. Asianomainen viranomais voi harkintansa mukaan päättää tiedon salassa pidettäväksi päätöksenteon jälkeenkin. Tarjoajan tulee esittää ko tiedot erillisinä liitteinä. Lain mukaan tarjoushintaa koskevat tiedot ovat julkisia.

### **Tarjousten voimassaoloaika**

Tarjousten tulee olla sitovina voimassa 30.06.2013 saakka.

### **Tarjousten palautus**

Tarjoukset on toimitettava kirjallisina suljetussa kirjekuoressa 28.3.2013 klo 15 mennessä Loimaan kaupunginhallitukselle, Kauppalankatu 3 , 32200 Loimaa. Kuoreen merkintä "ateriakuljetukset". Tarjouksen tulee olla suomenkielinen. Myöhästyneitä tarjouksia ei oteta huomioon. Tarjousasiakirjoja ei palauteta. Tarjouksen jättäjä hyväksyy tarjouspyynnön ehdot toimittaessaan tarjouksensa tähän tarjouspyyntöön

### **Yhteydenpito ja lisätiedot kilpailun aikana**

Tarjoaja voi tarjousaikana pyytää lisätietoja sähköpostitse lähettämällä kysymykset osoitteeseen . Kysymykset ja vastausosoite (sähköpostiosoite) on lähetettävä viimeistään 1.3.2013. Mahdolliset tulleet kysymykset ja niihin laaditut vastaukset julkaistaan Loimaan kaupungin sivuilla [www.loimaa.fi](http://www.loimaa.fi) tarjouspyyntöasiakirjojen oheismateriaalina viimeistään 11.3.2013.

Loimaalla 4.2.2013

LOIMAAN KAUPUNGINHALLITUS

LIITE 1 Kuvaus nykyisistä noutopisteistä ja volyymeistä

LIITE 1 Huomioitavaa lainsäädäntöä

**LIITE 1.**

Hankintayksikkö pidättää itsellään oikeuden neuvotella kuljetuksiin valitun toimittajan kanssa muutoksista ja niiden vaikutuksesta kuljetusten aikatauluihin. Muutokset on toteutettava niin, että tilaajan toimituksille/kuljetuksille asettamat vaatimukset täyttyvät.

Keittiöllä sisällytetään omavalvontaan ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden/annosten/lämpölaatikoiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa kuljetuksen aikana voidaan varmentaa (lämpötilamittaukset).

Alla on selvitetty aterioita valmistavien keittiöiden osoitteet sekä Loimaan kaupungin eri toimipisteisiin kuljetettavien aterioiden/elintarvikkeiden toimituspaikat ja annospakattujen lounaiden arvioidut määrät keittiöittäin tällä hetkellä.

Kaikki annospakatut ateriat on haettava keittiöiltä klo 10.15-11.00 välisenä aikana ja ne on toimitettava suoraan asiakkaille (max 2 h) .

1. Kartanonmäen palvelukeskuksen keittiö, Juvantie 1, 32200 Loimaa

Toimitetaan annospakattuja kotiin kuljetettavia aterioita Loimaan keskikaupungille ja sen lähialueille, Hirvikosken keskustaan ja sen lähialueelle, Kauhanojan, Mellilän, Niinijoen, Metsämaan, Metsäkorven, Kojonkulman, Kojonperän ja Orisuon suuntiin eri alueille, kotona asuville asiakkaille.

Annospakattuja aterioita on ma- pe arviolta noin 75-106 kpl ja perjantaina kylminä kuljetettavia la-su annoksia noin 116-148 kpl.

Lämpölaatikoissa ja kylmänä kuljetettavia ruokia ja elintarvikkeita kuljetetaan alueella 32200 Loimaa - Lastentalon päiväkodin keittiölle, osoite Satakunnantie 54 - Hulmin päiväkodin keittiölle, osoite Luhtikuja 2 - Nurmen päiväkodin keittiölle, osoite Sammonkatu 18 - Sammonkadun ryhmikselle, osoite Sammonkatu 1a 812 - Varahoitoyksikkö Terhikkiin, osoite 1a 8 10 - Perhetukikeskukseen, osoite Huvilakatu 33 - Loimaan toimintakeskukseen, Kisällinkatu 4 - Peltoisten vuoropäiväkotiin, osoite Peltoistenkatu 9.

Kaupungin toimipisteisiin kuljetettavat ateriat tulee olla perillä klo 11.00 ja haku keittiöltä aikaisintaan klo 10.00. Kuljetukset ma-pe.

2. Kitkonpuiston palvelukeskuksen keittiö - Telkäntie 2,32210 Loimaa

Tiaisentien ateriat/lämpölaatikoissa ja osa yksittäispakattuina. Kuljetusten tulee olla perillä klo 10:00 ja haku keittiöltä aikaisintaan klo 9.40. Kuljetukset ma-su toistaiseksi.

3. Alastaron terveysaseman keittiö - Virttaantie 6, 32440 Alastaro

Toimitetaan Alastaron alueille kotona asuville asiakkaille.

Annospakattuja aterioita on ma - pe arviolta noin 22-35 kpl ja perjantaina kylminä kuljetettavia la-su annoksia noin 30 kpl.

Lämpölaatikoissa sekä kylmänä kuljetettavia ruokia ja elintarvikkeita kuljetaan kaupungin omii toimipisteisiin seuraavasti:

- Kirkonkylän koulun keittiölle, Aapiskukontie 5 (Opintie 5), aterioiden tulee olla perillä viimeistään klo 10
- Alastaron päiväkotiiin, Loimijoentie 92 ja Kirkonkylän ryhmikseen, Virttaantie 3, aterioiden tulee olla perillä viimeistään klo 10.30
- näiden edellä olevien aterioiden haku keittiöitä aikaisintaan klo 9.30. Kuljetukset ma-pe.

#### 4. Mellilän Tammikodin keittiö- Nahkurintie 3, Mellilä

Lämpölaatikoissa sekä kylmänä kuljetettavia ruokia ja elintarvikkeita Mellilän Lasten toimintakeskukseen, osoite Melliläntie 65. Kuljetusten tulee olla perillä klo 10.30 ja haku keittiöltä aikaisintaan klo 10.00.

Annospakattuja ma-pe n. 4-6, perjantaisin lisäksi la-+su annoksia kylminä 5-6 kpl.

## LIITE 2

### **Elintarvikealan toimijan vastuuta koskevat yleiset vaatimukset 23/2006 § 16**

Elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset.

### **Omavalvonta ja alkutuotannon omavalvontaan liittyvä kirjanpito 23/2006 § 19**

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.

Alkutuotantopaikalla on pidettävä tässä pykälässä tarkoitetun omavalvonnan toteuttamisesta kirjaa. Muiden elintarvikealan toimijoiden omavalvontaan liittyvästä kirjanpidosta säädetään 20 §:ssä. Tarkempia säännöksiä alkutuotantopaikkojen omavalvontaan liittyvästä kirjanpidosta annetaan maa- ja metsätalousministeriön asetuksella.

## **1367/2011**

### **Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**

## **3 luku**

### **Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset**

#### **5 § Omavalvonta**

Elintarvikelain 19 §:ssä tarkoitetun omavalvonnan vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklassa. Omavalvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä, sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP-ohjelmista.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysturvallisuudesta annettussa asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitettuja sivutuotteita käsitellään.

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1986) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

## **6 § Kuljetuslämpötilat**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C, Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60°C.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai – astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa

lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

## **11 § Poikkeamat lämpötiloista**

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvun IX kohdan 5 tarkoittama helposti pilaantuvien elintarvikkeiden, lyhytaikainen lämpötila poikkeama voi olla korkeintaan 3 °C ( luvussa 3 annetuista lämpötilavaatimuksista.11) Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä.

Konditoriatuotteiden kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 1 momentissa mainittua suurempi.

**Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 852/2004 liite II, luku IX, kohta 5:**

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja kääriävät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

## Tarjous

### Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy

Tarjous ateriakuljetuksista  
Loimaan Kaupunki  
Loimaan kaupunginhallitus  
Kauppalankatu 3  
32200 Loimaa

Tarjouspyyntönnä 7.2.2013  
Hilma 2013-003471

### Loimaan kaupungin ateriakuljetukset 1.6.2013 - 31.5.2016

- Tarjouksen kohde Tarjouksen kohteena ovat Loimaan kaupungin eri alueille kotihoidon tukipalveluina kotiin kuljetettavien annospakattujen lounaiden kuljetus koteihin sekä ateriakuljetuksia kaupungin toimipisteisiin lämpölaatikoissa ja jossain määrin muita elintarvikkeita valmistuskeittiöiltä toimipisteille. Tarjous sisältää myös ateriapalvelulaatikoiden toimittamisen lähtöpaikkaan kotihoidon ateriakuljetusten osalta, sekä ateriakuljetusastioiden toimittamisen toimipisteistä lähtöpaikkaan.
- Sopimuskausi 01.06.2013-31.05.2016, sekä mahdollinen optiovuosi 01.06.2016-31.05.2017.
- Palvelun kuvaus Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy alihankkijoineen tarjoaa käyttöönnä luotettavan kuljetuspalvelun, johon kuuluu aterioiden ja elintarvikkeiden kuljetus kaupungin toimipisteisiin ja kotihoidon asiakkaille koko Loimaan kaupungin alueella tarjouspyyntönnä mukaisesti.
- Omavalvontasuunnitelma Omavalvontasuunnitelma on erillisenä liitteenä. Suunnitelmaa täydennetään ja se hyväksytään terveystarkastajalla tarjouksen hyväksymisen jälkeen ennen palvelun aloittamista. Omavalvontasuunnitelmaa noudattamalla varmistetaan, että kuljetettavien tuotteiden kuljetusolosuhteet pysyvät sopivina koko

toimituksen ajan ja, että riski- ja poikkeustilanteissa toimitaan oikein.

**Reitit** Reitit suunnitellaan niin, että ateriat ovat perillä kuluttajalla kahden tunnin kuluessa aterioiden vastaanotosta Loimaan kaupungin toimipisteestä. Kuljetusreitit voidaan suunnitella yhdessä asiakkaan kanssa ennen palvelun aloittamista, tarjouksen hyväksymisen jälkeen.

**Kuljettajien pätevyys** Kaikki kuljettajat ovat ammatiltaan taksinkuljettajia. Heiltä vaaditaan taksinkuljettajan ammattiajolupa, jonka saamiseksi tarkastetaan muun muassa kuljettajan rikosrekisteri, joten kuljettajat ovat rehellisiä ja luotettavia. Lisäksi kuljettajilta vaaditaan ammattipätevyys, jonka säilyttämiseksi kuljettaja käy viiden vuoden välein seitsemän tuntia jatkokoulutusta, jonka tarkoituksena on lisätä liikenneturvallisuutta ja tukea kuljettajan ammatillisia valmiuksia. Kuljettajilta vaaditaan myös asemapaikan paikallistuntemuskokeen suorittaminen. Muutenkin taksiliikenteelle on asetettu kovat vaatimukset ja sitä valvotaan erityisen tarkasti.

Kaikilla kuljettajilla on pitkä 10-30 vuoden kokemus taksin ajamisesta, ja lähes kaikilta löytyy myös vuosien kokemus ateriakuljetuksien suorittamisesta Loimaan alueella.

Koska lähes kaikilta kuljettajilta löytyy kokemusta ateriakuljetuksista, he ovat asiakkaille jo valmiiksi tuttuja ja monille he ovat tuttuja myös taksikuljetuksista. Kuljettajat tarjoavat asiakkaille luotettavaa, ammattitaitoista ja ihmisläheistä palvelua ja tarvittaessa myös neuvontaa. Kuljettajat pukeutuvat ja käyttäytyvät aina asiallisesti. Lisäksi kaikki taksinkuljettajat ovat vaitiolovelvollisia työhönsä liittyen.

**Työehtosopimus** Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy käyttää Auto- ja Kuljetusalan Työntekijäliiton työehtosopimusta.

**Alihankkijat** Palvelun suorituksessa käytetään viittä eri alihankkijaa, jotka on lueteltu erillisessä liitteessä. Alihankkijoiden arvioitu osuus työstä on noin 80 %. Alihankkijat ovat sitoutuneet noudattamaan samoja sääntöjä ja velvollisuuksia kuin tarjoajakin. Tarvittaessa voidaan käyttää muitakin alihankkijoita, mikäli kuljetusten suorittaminen sitä vaatii. Mahdolliset uudet alihankkijat hyväksytään palvelun tilaajalla.

Kuljetuskalusto	<p>Kuljetuskalustona käytetään ajoneuvoja, joista suuri osa on invataksinkin käytettäviä tila-autoja ja osa tilavia henkilöautotakseja. Ajoneuvokalusto on pääosin alle 5 vuotta vanhaa ja sitä huolletaan säännöllisesti. Säännöllisillä huolloilla varmistetaan kaluston toimintavarmuus sekä pakokaasupäästöjen säilyminen mahdollisimman pieninä ja taloudellinen polttoaineen kulutus. Huolloilla varmistetaan myös ajoneuvojen turvallisuus ja kuljettajien työolosuhteiden säilyminen ensiluokkaisina.</p> <p>Kaikki tarjoukseen kuuluvat ajoneuvot on varustettu alkometreillä, jotka tarkastetaan säännöllisin väliajoin. Suuri osa ajoneuvoista on varustettu invahissillä, jota voidaan käyttää myös suurempien aterialaatikoiden lastauksessa ajoneuvoon. Suuressa osassa tarjottavasta kalustosta on myös digipiirturi, jonka avulla valvotaan työ- ja lepoaikoja, ja muiden ajoneuvojen kuljettajien työaikoja voidaan seurata ajopäiväkirjoista.</p> <p>Kuljetuskalusto pidetään puhtaana säännöllisten siivousten avulla omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Ruokakuljetuksien aikana kalusto on varattu ruokien kuljetukseen, eikä sillä kuljeteta mitään muuta kuin ruokia samanaikaisesti.</p> <p>Tarjottavaa kuljetuskalustoa ei ole varustettu kylmälaitteilla eikä lämpötilan seurannalla, joten asiakas vastaa pakkausteknisin ratkaisuin siitä, että ruokalähetykset pysyvät oikeassa lämpötilassa koko kuljetukseen kuluvan/ sallitun aikamäärän ajan. Tämän toteutumiseksi vaaditaan, että kuljetusyksiköt ovat käyttötarkoitukseensa soveltuvia, ehjiä ja puhtaita.</p>
Kuljetusyksiköt	<p>Palvelun tilaaja vastaa kuljetusyksiköistä, niiden soveltuvuudesta kyseessä oleviin kuljetuksiin sekä aterioiden ja elintarvikkeiden pakkaamisesta kuljetusyksiköihin.</p>
Kokonaissuunnitelma	<p>Ateriakuljetuksia hoidetaan pääosin kuuden auton ja kuuden kuljettajan voimin. Tarvittaessa autoja ja kuljettajia on käytettävissä enemmänkin. Osalla ateriakuljetuksiin käytettävästä kalustosta ajetaan aamuisin koulukuljetuksia, minkä jälkeen autot vapautuvat ruokakuljetusten suorittamiseen, ja ovat käytettävissä iltapäivän koulukuljetuksien alkamiseen asti.</p>

Lopulliset reittisuunnitelmat tehdään yhdessä asiakkaan kanssa tarjouksen hyväksymisen jälkeen, kun saadaan tarkemmat osoitetiedot.

**Varajakelujärjestelmä** Varajakelujärjestelmä koostuu Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n käytössä olevista muista autoista ja kuljettajista, sekä alihankkijoiden käytössä olevista muista autoista ja kuljettajista. Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n Jaakko ja Joni Lehtojärvi ovat lupautuneet toimimaan tarvittaessa varakuljettajina omilla autoillaan. Lisäksi on mahdollista tehdä yhteistyötä muiden taksinkuljettajien kanssa Loimaan alueella.

**Ympäristövaikutukset** Käyttämämme ajoneuvot ovat pääosin alle viiden vuoden ikäisiä, vähäpäästöisiä diesel-käyttöisiä autoja. Autoja huolletaan säännöllisesti, jolloin ajoneuvot säilyttävät ominaisuutensa uudenveroisina, ja päästöt pysyvät samalla, matalalla tasolla koko ajoneuvon käyttöajan. Ajoneuvot myös katsastetaan lain vaatimalla tavalla, jotta päästöt tarkistetaan säännöllisesti.

Kuljettajat hallitsevat taloudellisen ajotavan ja toimitusten ajaksi moottorit sammutetaan. Autoja säilytetään tallissa ja talvella käytetään moottorinlämmintä ennen käynnistystä, jolloin pakokaasupäästöt eivät nouse korkeiksi käynnistyksen yhteydessäkään.

**Hinta** Tarjoushinta on suoriteperusteinen. Suorite on toimituskerta/toimitusosoite.

4,95 €/toimituskerta (alv. 0 %)

**Hintasidonnaisuus** Tarjoushinta on kiinteä 31.12.2014 saakka. Tämän jälkeen hintaa voidaan korottaa yleistä kustannustason nousua vastaavasti. Hinta tarkastetaan puolen vuoden välein tilastokeskuksen julkaiseman kuorma-autoliikenteen kustannusindeksin muutosten mukaisesti.

<http://www.tilastokeskus.fi/til/kalki/index.html>

**Tarjouksen voimassaolo** Tarjous on voimassa 30.06.2013 saakka.

**Laskutus ja maksuehdot** Laskutuskausi on yksi kalenterikuukausi. Maksuaika on 14 päivää netto laskun saapumisesta. Viivästyskorko on korkolain 4§ 1 momentin mukainen voimassaoleva viivästyskorko.

Arvonlisävero	<p>Pidätämme oikeuden lisätä hintaan ilman eri ilmoitusta arvonlisävero ja muut lakisääteiset tai viranomaisen toimenpiteestä johtuvat välilliset verot ja maksut niiden voimaantulohetkestä alkaen. Arvonlisävero peritään kulloinkin voimassa olevan veroprosentin mukaan. Tarjouksen tekohetkellä arvonlisävero on 24 %.</p>
Vahvuudet	<p>Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:llä ja sen alihankkijoilla on pitkä kokemus taksiajoista Loimaan alueella, joten merkittävä vahvuus on paikallis- ja ihmistuntemus alueella. Merkittävä vahvuus on myös aikaisempi kokemus ateriakuljetuksista, joita osa alihankkijoista ajaa tälläkin hetkellä edellisen urakoitsijan alihankkijoina, ja osa on ajanut vuosia jo aikaisemmin.</p> <p>Henkilöliikenteessä tärkeitä asioita ovat luotettavuus, täsmällisyys ja asiakaspalvelu, joka kaikilta kuljettajiltamme sujuu moitteettomasti. Erityisesti vanhempien ihmisten palvelemisesta meillä on vahva kokemus. Myös ateriakuljetuksissa, kun toimitetaan aterioita yksityisille henkilöille, asiakaspalvelu ja ihmisläheisyys ovat tärkeitä asioita luotettavuuden ja täsmällisyyden ohella.</p> <p>Vahvuutenamme on myös se, että taksiliikennettä valvotaan tarkasti viranomaisten toimesta. Tästä johtuen taksit on varustettu mm. alkometreillä, ja kuljettajat ovat luotettavia ja rehellisiä, sillä rikosrekisteri tarkistetaan ennen taksiajoluvan myöntämistä. Kuljettajat ovat ammattitaitoisia ja käyvät jatkuvasti uusia koulutuksia säilyttääkseen ammattipätevyytensä. Taksinkuljettajia sitoo myös vaitiolovelvollisuus.</p>
Lisätietoja	<p>Tarjoukseen liittyvät lisätiedot</p> <p>Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy</p> <p>Terveisin</p> <p>Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy</p> <p>toimitusjohtaja</p>

Liitteet	<ul style="list-style-type: none"><li>- omavalvontasuunnitelma</li><li>- veroviranomaisen todistus maksetuista veroista ja sosiaaliturvamaksuista</li><li>- vakuutusyhtiön todistus lakisääteisten vakuutusmaksujen maksusta</li><li>- alihankkijaluettelo</li></ul>
Muuta	Täydennämme tarjousta puuttuvilta osin tarvittaessa.

## Omavalvontasuunnitelma

### Omavalvontasuunnitelma

#### Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy

- Kuvaus toiminnasta:** Toiminnan kohteena on Loimaan kaupungin eri alueilla kotihoidon tukipalveluina kotiin kuljetettavien annospakettujen lounaiden kuljetus koteihin sekä ateriakuljetuksia kaupungin toimipisteisiin lämpölaatikoissa ja jossain määrin muita elintarvikkeita valmistuskeittiöiltä toimipisteille.
- Reitit:** Reitit suunnitellaan niin, että ateriat ovat perillä kuluttajalla kahden tunnin kuluessa aterioiden vastaanotosta Loimaan kaupungin toimipisteestä. Kuljetusreitit suunnitellaan yhdessä asiakkaan kanssa ennen palvelun aloittamista, tarjouksen hyväksymisen jälkeen. Reittitiedot lisätään omavalvontasuunnitelmaan sen jälkeen.
- Käytettävä kalusto:** Kalustona käytetään tila-autoja, joita käytetään myös henkilökuljetuksissa. Kalustoa ei ole varustettu kylmälaitteilla, joten ruokien ja elintarvikkeiden säilyminen hyvälaatuisina varmistetaan käyttämällä asiakkaan tarjoamia kylmä-/lämpölaatikoita. Ateriat toimitetaan asiakkaille alle kahdessa tunnissa elintarvikehuoneistolta kuluttajalle, joten tallentavaa lämpötilanseurantaa ei vaadita kuljetuksissa. Seurantaa voidaan kuitenkin käyttää, jos asiakkaan tarjoamissa laatikoissa sellainen mahdollisuus on.
- Kaluston puhtaus:** Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:llä on käytössään pesuhalli, jossa kalusto on mahdollista pestä ja siivota.
- Kuljettajien toiminta:** Kuljettajat noudattavat toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta kuljetusolosuhteet täyttävät annetut vaatimukset. Kuljettajat huolehtivat käsien puhtaudesta käyttämällä säännöllisesti desinfiointiainetta sekä tarvittaessa käyttämällä kertakäyttökäsineitä. Mikäli kuljetus-

laatikoita tarvitsee avata, pyritään laatikon aukioloaika pitämään mahdollisimman lyhyenä, jotta kuljetuslämpötila ei muuttuisi merkittävästi. Kuljettaja ei saa toimia ruokakuljetuksissa ollessaan sairaana, vaan silloin käytetään sijaiskuljettajaa.

Kuljetuksiin liittyvät riskit ja niiden ehkäisy:

- Elintarvikehygieeninen osaaminen
  - o Henkilöstö perehdytetään työhön ennen palvelun aloittamista
  - o Henkilöstö opetetaan toimimaan hygieenisesti
  
- Kaluston puhtaus ja riittävä hygieniataso
  - o Autot pestään ja puhdistetaan säännöllisesti ulkoa ja sisältä sovitun puhdistus- ja siivousohjelman mukaisesti
  - o Kuljetustilan puhtaus tarkistetaan ennen ateria- ja elintarvikelaatikoiden lastausta, ja tila puhdistetaan tarvittaessa mukana olevilla siivoustarvikkeilla
  
- Kuljetukseen käytettävien laatikoiden soveltuvuus kuljetustehtävään ja asianmukainen kunto
  - o Kuljettaja tarkistaa laatikot silmämääräisesti vastaanottaessaan ne ja raportoi mahdollisista puutteista palvelun tilaajalle
  - o Kuljettaja tarkistaa vastaanottaessaan laatikot, että ne on suljettu tiiviisti
  
- Asiakkaan tavoittamattomuus
  - o Mikäli sovittua asiakasta ei tavoiteta, kuljettaja ottaa välittömästi yhteyttä palvelun tilaajan ilmoittamaan puhelinnumeroon, josta tilanne selvitetään. Ateria palautetaan valmistuskeittiölle
  
- Kaluston rikkoutuminen
  - o Mikäli kalusto rikkoutuu kesken kuljetuksen, otetaan yhteys ensisijaisesti omaan varakuljettajaan tai sitten Loimaan Seudun Tilausliikenne Oy:n toimistolle, josta järjestetään korvaava kuljetus aterioiden toimittamiseksi perille ajallaan.

## Lisäkysymykset ja vastaukset

Loimaan kaupungin ateriakuljetusten tarjouspyyntöön liittyvät lisäkysymykset ja vastaukset niihin:

1. Noudetaanko Hirvikosken keskustan/lähialueen ja Niinijoen ateriat Kartanonmäeltä?

Vastaus: Toistaiseksi nämä edellä mainittujen alueiden ateriat noudetaan Kitkonpuiston keittiöltä, tarjouspyyntöä valmisteltaessa oli suunnitelmassa siirtää ne viimeistään 01.06.2013 alkaen valmistettavaksi ja jaettavaksi Kartanonmäeltä, mutta todennäköisesti sitä ei ole heti silloin mahdollista toteuttaa, vaan vasta myöhemmin vuoden 2013 aikana.

2. Noudetaanko Kitkonpuistosta ainoastaan Tiaisentien ateriat?

Vastaus: Edelliseen kysymykseen liittyen Kitkonpuistosta noudetaan vielä toistaiseksi myös Hirvikosken keskustan/lähialueen ja Niinijoen ateriat, mutta jollain aikataululla ne on tarkoitus siirtää Kartanonmäen keittiölle valmistettaviksi.

3. Mitä annospakattua tulee Mellilän Tammikodin keittiöltä?

Vastaus: Tällä hetkellä Mellilän Tammikodin keittiöltä toimitetaan 2-4 annospakattua ateriaa sen välittömässä läheisyydessä sijaitseviin rivitaloihin, kotihoito on hoidanut kuljetukset. Tarkoitus on jatkossa kuljettaa nämä ateriat valitun palveluntuottajan toimesta silloin kun kotihoidolla ei ole resursseja kuljettaa asiakkaita Tammikodin ruokasaliin tai kuljettaa aterioita asukkaiden asuntoon. Tilanne vaihtelee.

4. Muuttuuko arkipyhien aterioiden vienti nykytilasta?

Vastaus: Arkipyhien ateriat kuljetetaan tarjouspyynnön mukaisesti arkipyhää edeltävänä arkipäivänä. Tilaaja ja palveluntuottaja ovat sopineet erityisjärjestelyistä kuljetuspäivien suhteen mikäli esimerkiksi joulua on viikonlopun jatkona, jolloin kuljetuspäivä on järjestettävä myös jonakin arkipyhänä, jottei kylmäannoksia jouduta viemään kerralla kahden päivän tarvetta enempää.

5. Tarjous pyydetään tekemään suoriteperusteisena, jolloin suorite on toimituskerta/toimitusosoite. Mikä on toimitusosoitteiden kokonaismäärä?

Vastaus: Päivitetty tieto toimitusosoitteista 28.02.2013 on 191 (asiakkaita ollut yhteensä 207). Toimituskertojen/toimitusosoitteiden määrä vaihtelee päivittäin, viikoittain ja kuukausittain. Toimipisteitä, joihin laitosaterioita kuljetetaan, on tällä hetkellä 16 kpl.

6. Voiko oman suoritehinnan antaa kotiaterioista ja oman laitosaterioista?

Vastaus: Ei voi, koska tarjouspyynnössä ilmoitetaan, että tarjoukset tulee antaa suoriteperusteisina, jolloin suorite on toimituskerta/toimitusosoite.