

Tiina Asikainen

# **Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatukriteerien päivittäminen ja kehittäminen**

Opinnäytetyö

Syksy 2015

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Tiina Asikainen

Työn nimi: Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatukriteerien päivittäminen ja kehittäminen

Ohjaaja: Eija Putula-Hautala

Vuosi: 2015

Sivumäärä: 38

Liitteiden lukumäärä: 2

---

Julkisia hankintoja ohjaa hankintalaki (30.3.2007/348). Julkiset hankinnat tarkoittavat julkisilla varoilla ostettavia tavaroita tai palveluja sekä rakennusurakoiden teettämistä. Näitä tekevät mm. valtio, kunnat, kuntayhtymät, kuntien ja valtion liikelaitokset sekä muut hankintayksiköt, jotka on hankintalainsäädännössä määritelty. (Pekkala & Pohjonen 2012; Kuusniemi-Laine & Takala 2008.) Kuntien elintarvikehankinnat ovat julkisia hankintoja, joihin sovelletaan hankintalaissa määriteltyjä kynnysarvoja, mikäli ne volyymiltaan ylittävät määritellyt kynnysarvot, joko kansalliset tai EU-kynnysarvot. Kynnysarvot alittaviin hankintoihin ei lakia sovelleta, mutta lain periaatteiden on kuitenkin myös näissä tapauksissa täytyttävä. (Pekkala & Pohjonen 2012.) Suomen hallitus on tehnyt periaatepäätöksen (2013) lähiruoan lisäämisestä julkisiin ruokapalveluihin. Tämän myötä on tehty ohjeistus julkisen sektorin hankintaorganisaatioille laatukriteereiden laatimista varten, joilla saataisiin lain puitteissa lisättyä lähituottajien mahdollisuuksia osallistua julkisiin elintarvikehankintoihin. (Lähiruokaa - totta kai, 2013.)

Tämän työn tarkoituksena oli tarkastella Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatukriteerejä ja mahdollisesti päivittää sekä kehittää niitä. Toisena tavoitteena oli kehittää kriteereitä niin, että kilpailutukseen saataisiin mukaan yhä enemmän lähitoimittajia. Kolmantena tavoitteena oli tarkastella tarjousten vertailuperusteiden mittaamista ja pisteytystä: onko käytössä oleva keino riittävä vai vaatiiko se kehittämistä?

Hankintojen laatukriteereitä ei suuremmin ollut tarvetta kehittää. Nykyiset viime kilpailutuksessa käytetyt kriteerit huomioivat jo lain ja säädösten sallimat laatuvaatimukset sekä niissä oli jo entuudestaan huomioitu lähiruoan saaminen mukaan kilpailutukseen. Kehittämissuhteita annettiin tuotteiden pakkauskokojen soveltuvuuteen ja -merkintöjen päivittämiseen uusitun lainsäädännön mukaisiksi. Pakastemarjat olisi voitava käyttää keittämättä ja leivän osalta uusiksi ehdotuksiksi annettiin raaka-aineiden kotimaisuus- ja raakapakasteiden käyttöaste leivonnaisissa. Vertailuperusteiden ehdotukset liittyivät toimitusmatkojen ja -aikojen pituuksiin sekä toimittajan valmius tuotekehitykseen. Vertailuperusteiden mittareihin, ei tehty ehdotuksia.

Asiasanat: elintarvikkeet, julkiset hankinnat, hankintalaki, lähiruoka

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## **Thesis abstract**

Faculty: Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author/s: Tiina Asikainen

Title of thesis: Updating and Development of the Quality Criteria of the Food Supply in the Municipality of Eurajoki

Supervisor(s): Eija Putula-Hautala

Year: 2015

Number of pages: 38

Number of appendices: 2

---

Public procurements are guided by the law of procurements (30.3.2007/348). Public procurements refer to goods or services bought by using public funds. These kinds of procurements are made by states, municipalities, joint municipal boards et cetera. Municipal food stuff acquisitions are public procurements and the law of procurements determines the threshold values for purchases of a different kind. If the volume of the procurement exceeds the threshold value, the tendering should be public. When the procurement undercuts the threshold value it is not necessary to open it to public inspection. The government of Finland has made a decision in principle to add the amount of local food in public food services. Guidance material has been compiled for the public sector organizations regarding to the local producers' opportunities to attend the public food supply.

The purpose of the study was to examine the quality criteria of the food supply in Eurajoki and to develop and update them. The second goal was to develop the criteria to get more local producers in the tendering process. The third objective was to examine the measurement and scoring of the comparison criteria of the offers to find out whether the old methods were satisfying

Any great demand for the development of the quality criteria was not found. The existing criteria take into account the law and other recommendations concerning the quality criteria and local food purchases. The development proposals were given mainly for updating the packaging sizes and markings. It was also suggested that frozen berries should be ready to use without boiling. Bread should be made of domestic ingredients and the use of raw frozen products should be informed. The proposals related to the comparison criteria considered the way and time of delivery and the suppliers' preparedness to product development.

Keywords: food stuff, acquisition, procurement, local food

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Käytetyt termit ja lyhenteet.....	6
1 JOHDANTO.....	7
1.1 Työn tausta.....	7
1.2 Työn tavoitteet ja rajaukset.....	8
1.3 Eurajoen kunta.....	8
2 HANKINNAT.....	10
2.1 Julkiset hankinnat.....	10
2.2 Hankintalaki.....	10
2.2.1 Keskeiset periaatteet.....	11
2.2.2 Hankintalain soveltaminen.....	11
2.3 Hankintaprosessi.....	12
2.3.1 Hankinnan valmistelu.....	12
2.3.2 Hankintamenettelyn valinta ja tarjouspyyntöjen tekeminen.....	13
2.3.3 Tarjousten käsittely ja sopimusten tekeminen.....	15
2.4 Elintarvikehankintojen erityispiirteitä.....	17
3 HANKINTOJEN LAATU.....	19
3.1 Laatu hankinnoissa.....	19
3.2 Ravitsemuslaatu elintarvikehankinnoissa.....	20
3.3 Vastuullisuus elintarvikehankinnoissa.....	22
3.3.1 Kestävät hankinnat.....	24
3.3.2 Lähiruoka.....	25
3.4 Laatuksiteerit.....	26
3.4.1 Vähimmäisvaatimukset.....	27
3.4.2 Vertailuperusteet.....	28
4 KEHITTÄMISEHDOTUKSET.....	30
4.1 Ehdotuksia yleisiin laatuvaatimuksiin.....	30
4.2 Ehdotuksia tuotekohtaisiin laatuvaatimuksiin.....	31

4.3 Ehdotuksia vertailuperusteisiin.....	32
4.4 Pisteytys ja mittaaminen .....	32
5 POHDINTA .....	33
LÄHTEET .....	36
LIITTEET .....	38

## Käytetyt termit ja lyhenteet

<b>Laatukriteeri</b>	Tarkoittaa terminä laatuvaatimusta, joita esimerkiksi elintarvikehankintojen laadun varmistamisessa käytetään.
<b>Lähiruoka</b>	Tarkoittaa omalla asuinalueella tai sen lähialueella tuotettua ruokaa tai raaka-aineita.
<b>Kynnysarvo</b>	Tarkoittaa yksittäisen hankinnan suurinta mahdollista ennakoitua arvoa. Ennakoitu arvo määrittelee osaltaan myös sen, sovelletaanko hankintaan kansallista menettelyä vai EU-menettelyä.

# 1 JOHDANTO

Tässä opinnäytetyössä on tarkasteltu julkisten hankintojen lainsäädäntöä erityisesti elintarvikehankintoja silmällä pitäen. Työtä lähestyttiin tutustumalla ensin siihen, mitä julkinen hankinta käsitteenä tarkoittaa, minkälainen on hankintaprosessi ja mitä hankintojen toteutuksesta on laissa määrätty.

Työn varsinainen aihe oli Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatukriteerit ja niiden mahdollinen päivittäminen ja kehittäminen toimeksiantajan tarpeisiin tulevaa elintarvikehankintojen kilpailutusta varten. Työn lähtökohtana oli tarkastella kunnan viimeisimmän elintarvikehankintojen kilpailutuksen tarjouspyyntöasiakirjaa ja sen liitteenä ollutta laatuvaatimusasiakirjaa. Tältä pohjalta lähdettiin etsimään materiaalia julkiselle sektorille suunnatuista ohjeistuksista ja säädännöissä laatukriteereihin liittyen. Tärkeimpänä ohjenuorana työlle oli lähiruoka, joka on toimeksiantajan yksi hankintojen pääpainopisteistä. Toimeksiantajan tahtotilana on lisätä entisestään lähiruokaa alueensa julkisiin ruokapalveluihin. Aiheeseen liittyvää materiaalia ja esimerkkejä mahdollisista laatuun liittyvistä kriteereistä ja muista laadullisista vaatimuksista verrattiin jo edellisessä tarjouspyynnössä olemassa oleviin kriteereihin.

Työ on luonteeltaan toiminnallinen opinnäytetyö, jossa olemassa olevien tarjouspyyntöasiakirjojen mukaan elintarvikehankintojen laatuvaatimuksia pyrittiin päivittämään, mikäli siihen löytyy tarvetta.

## 1.1 Työn tausta

Opinnäytetyön taustalla oli tarve tarkastella nykyisiä Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatukriteerejä ja päivittää sekä mahdollisesti myös kehittää niitä paremmin tarpeita vastaaviksi. Eurajoen kunnan hankinnoissa on yhtenä arvona, että ruoka on lähellä tuotettua ja tukee näin oman alueen elinkeinoelämää ja yrittäjiä. Haasteensa tämän toteuttamiseen tuo hankintalaki, jossa lähiruokaa ja oman alueen suosimista ei saa käyttää hankintakriteerinä. Eurajoen kunnan elintarvikkeiden toimittajista osa on jo oman asuinalueen tuottajia, mutta lisää haluttaisiin mahdollisuuksien mukaan kilpailuun. Tarve laatukriteerien päivittämiseen oli ajankohtai-

nen, koska seuraava suurempi elintarvikehankintojen kilpailutus tehdään vuonna 2016. Toimeksiannon antoi ruokapalvelu- ja toimitilapäällikkö Anja Hakamaa Eurajoen kunnan teknisestä toimesta. (Hakamaa 2015.)

## **1.2 Työn tavoitteet ja rajaukset**

Opinnäytetyön yhtenä tavoitteena oli päivittää ja kehittää Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatukriteerit hankintojen kilpailutusta varten.

Työn toisena tavoitteena oli saada elintarvikehankintojen laatukriteereistä sellaisia, että mahdollisimman monella lähituottajalla olisi mahdollista antaa tarjouksensa elintarvikehankintojen kilpailutuksessa.

Kolmas tavoite oli miettiä, millaisia mittareita voidaan käyttää kriteereiden pisteytyksessä, eli onko nykyinen pisteytys menettely riittävä vai kaipaako myös se päivittämistä ja kehittämistä.

Laatukriteerejä mietittiin tulevan kilpailutuksen tuoteryhmille, joita olivat maito- ja maitotaloustuotteet, liha, leipä ja ns. tukku tuotteet (esim. kuivat elintarvikkeet, pastat).

## **1.3 Eurajoen kunta**

Työn toimeksiantajana on Eurajoen kunta, joka sijaitsee Satakunnassa. Eurajoen kunnassa on n. 6000 asukasta. (Eurajoki-info 2014.)

Kunnan talous on vakaalla pohjalla, joten kunnan on ollut mahdollista pysyä itsenäisenä myös maan vaikean taloustilanteen aikana. Kunnan talouden kannalta tärkeässä roolissa on kunnassa sijaitseva ydinvoimalaitos, joka suurella työntekijämäärällään tuo Eurajoelle verovaroja. Ydinvoimalaitoksen kolmannen reaktorin rakentamisen alkaessa kuntaan muutti runsas joukko ulkomaalaisia työmiehiä, jotka omalta osaltaan vaikuttavat myönteisesti kunnan talouteen verotulojen kautta, lisäksi he käyttävät kunnassa sijaitsevien yritysten esim. kauppojen palveluja.



Eurajoen kunnan strategiassa on (Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma 2010–2013.) kirjattu tavoitteeksi, että Eurajoki olisi tulevaisuudessa seutukunnan ”paras paikka olla ja elää”. Kunnan perustehtävänä on edistää asukkaidensa hyvinvointia ja kestävästä kehitystä alueellaan kuntatalouden tasapainosta huolehtien. Kunnan tärkeimpiä arvoja ovat tuloksellisuus, vastuunkanto, oikeudenmukaisuus, jatkuva kehittyminen ja avoimuus. Kunnan vakaa talous mahdollistaa myös sen, että palveluja pystytään parantamaan esimerkiksi rakentamalla pyöräteitä sivukyille sekä muutaman vuoden sisällä on voitu rakentaa kaksi uutta päiväkotia ja peruskorjata kyläkouluja. Eurajoella on kahdeksan koulua, joista kuusi on pienempiä sivukylien alakouluja. Keskustassa on kaksi suurempaa koulua, ala-aste ja yhteiskoulu, jossa on yläaste sekä lukio. Lisäksi Eurajoella toimii palvelukeskus, jossa sijaitsee vanhustentalo sekä terveystakeskus. Jokaisessa kunnan koulussa, molemmissa päiväkodeissa sekä palvelukeskuksessa toimii omat valmistuskeittiöt. Tällä hetkellä kuntaan on rakenteilla myös uusi kirjastorakennus. (Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma, 2010–2013; Eurajoki-info, kunnanjohtajan tervehdys, 2014.)

Eurajoki on aina tehnyt yhteistyötä muiden kuntien kanssa mm. terveystalvelujen osalta. Nyt kuitenkin lähitulevaisuudessa kuntayhteistyö saa uuden merkityksen Eurajoen kunnan solmiessa kuntaliitoksen toisen kunnan kanssa. Kuntaliitoskeskustelut ovat lähteneet liikkeelle Luvian kunnan pyynnöstä saada liittyä Eurajokeen. Eurajoen kunta on hyväksynyt pyynnön ja neuvotteluissa on päätetty, että kuntaliitos toteutuu vuonna 2017, mikäli valtioneuvosto sen hyväksyy. Mahdollinen kuntaliitos tuo mukanaan uusia haasteita ja kuntien sisäisten hallintokuntien yhteensovittamista sekä uudelleen järjestelyjä. (Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma, 2010–2013; Eurajoki-info, kunnanjohtajan tervehdys, 2014.)

## **2 HANKINNAT**

### **2.1 Julkiset hankinnat**

Julkiset hankinnat tarkoittavat julkisilla varoilla ostettavia tavaroita tai palveluja sekä rakennusurakoiden teettämistä. Kun ostajana on hankintayksikkö ja myyjänä yritys tai muu toimittaja, joiden välillä on kirjallinen sopimus tavarahan tai palvelun tuottamisesta taloudellista vastiketta vastaan, on kyseessä hankinta. Julkiseksi hankinnaksi katsotaan hankinnat ja palvelut, jotka ylittävät hankintalaissa määritelty EU- tai kansallisen kynnyksarvon. Kansalliset kynnyksarvot on määritelty hankintalaissa niin, että tavara- ja palveluhankinnoissa kynnyksarvona on 30 000 €, rakennusurakoissa 150 000 € sekä sosiaali- ja terveydenhuolto palveluissa 100 000 €. EU-kynnyksarvoissa noudatetaan yksityiskohtaisempaa menettelyä, joka on säädetty EU-direktiiveillä. EU- kynnyksarvoja ovat tavarahan ja palveluhankintojen osalta 200 000€ ja urakoiden osalta 5 000 000€. (Pekkala & Pohjonen 2012, s.21.)

Julkisia hankintoja tekevät mm. valtio, kunnat, kuntayhtymät, kuntien ja valtion liikelaitokset sekä muut hankintayksiköt, jotka on hankintalainsäädännössä määritelty. Julkiseksi hankinnoiksi katsotaan myös hankinnat, jotka on tehty omassa organisaatiossa, mutta ne on tullut valituksi kilpailutuksen seurauksena. Julkisia hankintoja tehtäessä on noudatettava hankintalainsäädännössä säädettyjä menettelytapoja. (Kuusniemi-Laine & Takala 2008, s.1.)

### **2.2 Hankintalaki**

Julkisia hankintoja ohjaa hankintalaki (30.3.2007/348 laki julkisista hankinnoista). Lain taustalla ovat Euroopan yhteisön perustamissopimukseen pohjautuvat oikeudelliset perusperiaatteet ja direktiivit sekä Maailman Kauppajärjestön GPA-sopimus (Kuusniemi-Laine & Takala 2008,s.1).

Keskeisenä periaatteena lain perustamiselle on poistaa esteitä jäsenvaltioiden välisistä kaupoista ja luoda toimivia sisämarkkinoita (Kuusniemi-Laine & Takala 2008,s.1)

Julkisille hankinnoille asetetulla kilpailutusvelvoitteella on pohjimmiltaan tarkoitus edistää tavaroiden ja palveluiden vapaata liikkuvuutta. Pyrkimyksenä on parantaa eurooppalaisten yritysten kilpailukykyä ja mahdollisuuksia tarjota myös julkiselle sektorille tavaroita ja palveluja tasapuolisen kilpailutuksen kautta. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.21.)

### **2.2.1 Keskeiset periaatteet**

Julkisten hankintojen lain periaatteet on määritelty hankintalain (30.3.2007/348 § 2 laki julkisista hankinnoista). Julkisten hankintojen sääntelyn periaatteita ovat *syrimättömyys, ehdokkaiden tasapuolinen kohtelu, kansallinen oikeuskäytäntö, avoimuus, suhteellisuus, kilpailumahdollisuudet ja periaatteiden noudattaminen.* (Eskola & Ruohoniemi, Julkiset hankinnat 2011,s.21.)

Keskeisin periaate hankintalainsäädännön kannalta on Euroopan yhteisön perustamissopimuksen 12 artiklan syrjäntäkielto, jonka ympärille on laadittu muut kilpailutuksen periaatteet. Syrjäntäntömyysperiaate sisältää kaiken mahdollisen syrjäntän hankintojen kilpailutuksessa. Kaikkia ehdokkaita tulee samassa tilanteessa kohdella tasapuolisesti ja kilpailutuksen on oltava avointa ja sen tulee noudattaa säädettyjä periaatteita. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.21.)

### **2.2.2 Hankintalain soveltaminen**

Hankintalakia sovelletaan pääsääntöisesti kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa. Mikäli hankinta alittaa kynnysarvot, ei hankintalakia tarvitse silloin soveltaa hankintaan. Kuitenkin myös kynnysarvojen alapuolelle jäävissä hankinnoissa on noudatettava lain yleisiä periaatteita, kuten avoimuutta, syrjäntäntömyyttä ja oikeudenmukaisuutta. (Pekkala & Pohjonen 2012,s.85.)

Eurajoen kunnan elintarvikehankinnat on hajautettu. Volyymiltaan suuremmat hankinnat tehdään HILMAN kautta EU:n kynnysarvojen mukaisesti. Osa hankinnoista alittaa kansalliset kynnysarvot, jolloin ne ovat hankintalain soveltamisalan

ulkopuolella. Kuitenkin myös näissä hankinnoissa noudatetaan lain määrittelemiä syrjimättömyyden periaatteita.

## 2.3 Hankintaprosessi

Hankintaprosessi voidaan tiivistää pääsääntöisesti viiteen vaiheeseen, jotka toistuvat enemmän ja vähemmän samankaltaisina kaikissa hankinnoissa. Näitä vaiheita ovat *hankinnan valmistelu, tarjouspyyntöjen tekeminen, tarjousten käsittely, sopimusten tekeminen ja täytäntöön pano sekä toimittajien hallinta*. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

### 2.3.1 Hankinnan valmistelu

Hankinnan valmistelussa tärkeintä on varmistaa hankintaorganisaation osaaminen hankintoja tehdessä. Mikäli omasta organisaatiosta ei löydy riittävää esim. juridista osaamista hankintojen tekemiseen, on syytä käyttää ulkopuolisia asiantuntijoita apuna hankintojen suunnittelussa. Osaavalla organisaatiolla varmistetaan, että tuotteen tai palvelun määrittely on tehty oikein ja lain vaatimalla tavalla, jolloin vältytään toimimasta vastoin laissa määrättyjä periaatteita. Osaamisen varmistaminen on tehtävä hyvissä ajoin ennen hankintaprosessiin ryhtymistä. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Vaikka hankintalaissa ei ole hankinnan suunnittelusta erityisiä säännöksiä, kiinnitetään kuitenkin lain 2 §:ssä hankintayksiköiden huomiota hankintatoimen organisoimiseen, hankintojen suunnitteluun ja hankintojen tekemiseen mahdollisimman taloudellisesti. Hankinnan suunnittelu on käytännössä hankintaprosessin yksi olennaisimmista osista. Hankinnan hyvällä suunnittelulla on suuri vaikutus koko hankintaprosessin onnistumiseen, jonka merkitys korostuu erityisesti monimutkaisemmissa ja ainutlaatuisemmissa hankinnoissa. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.123.)

Jotta hankintayksiköt osaavat järjestää hankintatoimensa mahdollisimman järkevästi, edellyttää se, että hankintatoimesta laaditaan *hankintastrategia*. Strategian

tulisi sisältää suunnitelman hankintatoimen organisoinnista sekä hankintojen toteuttamisesta. On myös syytä kartoittaa pidemmällä aikavälillä hankintayksikön tarpeet ja niiden toteuttamismahdollisuudet. Laadittaessa hankintastrategiaa on arvioitava toimintaympäristö sekä kartoitettava mm. hankintojen tarve, hankintojen tekemiseen käytössä olevat resurssit, menettelytavat, lain vaatimukset ja mahdollisten uusien toimintatapojen käyttöönotto. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.125–126.)

Eurajoen kunnan tekninen toimi on lähes kokonaan hankintaorganisaatio, mikä johtuu siitä, että nykyään kunnat ovat enemmän siirtyneet palvelujen tuottajista palvelujen järjestäjiksi, näin ollen myös yksityisen sektorin osuus julkisissa palvelumarkkinoissa kasvaa. (Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma 2010–2013.)

Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen suunnittelusta ja kilpailutuksesta vastaa pääsääntöisesti yksin ruokapalvelu- ja toimitilapääällikkö Anja Hakamaa. Toimeksiannon opinnäytetyölle hän antoi saadakseen apua tulevien hankintojen suunnitteluun. Varsinaista kirjattua suunnitelmaa elintarvikehankintojen osalta ei ole, vaan hankinnat on suunniteltu saatavilla olevien ohjeistusten ja hankintalain säädösten pohjalta sekä edellisten hankintojen tietoja hyväksi käyttäen. Myös teknistä vuoropuhelua käydään mahdollisten toimittajien kanssa, jotta saadaan heidän näkökulmansa kilpailutukseen, näin lisätään kilpailutuksen läpinäkyvyyttä ja avoimuutta osapuolten kesken. Lisäksi tulevaa elintarvikehankintojen kilpailutusta varten on Hakamaalla tarkoituksena muodostaa työryhmä kunnan keittiöillä työskentelevistä henkilöistä. Työryhmän tarkoituksena on saada enemmän tekijöitä hankintojen suunnitteluun ja kehittää niitä edelleen enemmän hankintayksikön tarpeita vastaaviksi. (Hakamaa 2015.)

### **2.3.2 Hankintamenettelyn valinta ja tarjouspyyntöjen tekeminen**

Hankintamenettelyn valintaan vaikuttavia tekijöitä ovat yleensä hankinnan kohde, arvo sekä hankinnan laatu ja monimutkaisuus. Tavallisimpia hankintamenettelyjä ovat avoin menettely tai rajoitettu menettely. Mikäli hankinnan kohteen tai hankintasopimuksen ehtojen määrittely on liian monimutkaista ja vaikeaa, voidaan poik-

keuksellisesti turvautua neuvottelumenettelyyn tai kilpailulliseen neuvottelumenettelyyn. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.145.)

Kun valitaan hankintamenettelyä, on hyvä selvittää hankinnan taustatiedot, kohteen kuvaamisen valmiusaste, vaihtoehtoiset toteutustavat, potentiaalisten toimittajien määrä, tieto potentiaalisista toimittajista, hankinnan arvo, toimittajien määrä, hankintasopimuksen sisältö sekä käytössä olevien sopimusehtojen valmiusaste. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.145.)

Elintarvikehankintojen pääasiallinen hankintamenettely on avoin menettely. Avoinessa hankintamenettelyssä julkaisee hankintayksikkö hankintailmoituksen hankinnastaan ja lähettää kaikille tarjoajille tarjouspyynnön. Vaihtoehtona voi myös olla käytäntö, jossa tarjouspyyntö on sähköisesti yritysten saatavilla. Hankintayksiköllä on myös mahdollisuus lähettää tarjouspyyntöjä suoraan toimittajille, jotka ennestään on todettu luotettaviksi ja toimiviksi valinnoiksi. Tätä ei silti katsota syrjiväksi toiminnaksi kilpailutuksessa. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Eurajoen kunnan elintarvikehankinnat kilpailutetaan avoimella menettelyllä. Kilpailutuksessa hankintayksiköllä on ollut käytössä sähköinen Kilport Juha-kilpailutuspalvelu. Tämä kilpailutusjärjestelmä mahdollistaa kilpailutusprosessin toteuttamisen suljetussa järjestelmässä. Kilpailutukseen osallistuvalla yrityksellä on mahdollisuus ladata tarjouspyyntöasiakirjat itselleen Kilport Juha-järjestelmän kautta. (Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen tarjouspyyntö 2012.) Tulevassa kilpailutuksessa sähköinen järjestelmä vaihtuu Cludia kilpailutusjärjestelmään. (Hakamaa 2015.)

Tarjouspyyntöä laadittaessa tulee yksilöidä tarkasti, minkälainen tuote tai palvelu on kyseessä ja millaisia laatu- ym. muita ominaisuuksia tuotteen tulee täyttää. Lisäksi myös ominaisuusvaatimusten painotus ja mittaaminen on määriteltävä tarjouspyynnössä. Laissa on määriteltävä vähimmäissisältö, joka tarjouspyynnöissä tulee käydä ilmi. On tavallista, että myös tarjoajien kelpoisuudelle esitetään vähimmäisedellytyksiä, jotka koskevat tarjoajien yleistä luotettavuutta, taloudellista luottokelpoisuutta, teknisiä edellytyksiä tai muita resursseihin liittyviä asioita. Tarjouspyyntö on laadittava huolellisesti, jotta tarjouspyynnön epäselvyyksiltä ja mah-

dolliselta tulkinnanvaraisuudelta vältytään. Tarjouspyyntöä voidaankin pitää hankintaprosessin tärkeimpänä asiakirjana. (Pekkala & Pohjonen 2012,s.24.)

Yritykset tekevät tarjouksensa tarjouspyyntöjen pohjalta. Annetut tarjoukset käsitellään vaatimusten ja ehtojen mukaan, jonka jälkeen niitä vertaillaan esitettyjen perusteiden pohjalta. Onnistuneen hankintaprosessinedellytyksenä onkin, että tarjouspyyntö on selkeä ja sen pohjalta saadaan yhteismitallisia sekä vertailukelpoisia tarjouksia. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.246–247.)

Pääsääntöisesti tarjouspyynnöt on tehtävä kirjallisesti. Vain erittäin poikkeuksellisissa tapauksissa, voi tarjouspyyntö olla suullinen. Lomakkeistaminen ja selkeä rakenne tarjouspyynnössä helpottavat sekä tarjousten tekemistä että niiden käsittelyä olennaisesti. Tarjouspyynnön muodolla on mahdollisuus vaikuttaa tarjousten selkeyteen ja siihen, että tarjouspyynnössä edellytetyt asiat myös löytyvät tarjouksesta. Mitä selkeämpi tarjouspyyntö on, sitä helpompi tarjoajan on siihen vastata, näin ollen myös tarjousten käsittely nopeutuu. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.246–247.)

Eurajoen kunnan viimeisin elintarvikehankintojen kilpailutuksen tarjouspyyntö on laadittu vuonna 2012. Sen sisältö löytyy liitteestä 1.

### **2.3.3 Tarjousten käsittely ja sopimusten tekeminen**

Tarjousten käsittely on vaiheittainen menettely, joka tapahtuu, kun tarjousaika on päättynyt ja tarjoukset on toimitettu hankintayksikölle. Käsittelyn vaiheita ovat mm. ensimmäisenä tarjousten *vastaanottaminen ja avaaminen*, jossa on tärkeää käsitellä tarjouksia huolellisesti, jotta tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu toteutuu. Tästä käsittelyn ensimmäisestä vaiheesta on myös syytä tehdä pöytäkirja. Tarjouksia ei missään tapauksessa saa avata ennen tarjousajan päättymistä ja avaamistilaisuudessa tulee olla useampi henkilö, joista ainakin yhden olisi hyvä olla hankintamennettelyn suhteen puolueeton eikä tämän tulisi olla myöhemmin mukana tarjousten vertailussa tai hankintapäätöksen tekemisessä. Pöytäkirjaan tulisi kirjata avaamistilaisuuden aika ja paikka sekä läsnäolijat, tarjousten lukumäärä, lisäksi myös saa-

puneet tarjoukset tulee luetella pöytäkirjassa. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.311–312.)

*Tarjoajien kelpoisuuden ja soveltuvuuden arviointi* on toinen vaihe tarjousten käsittelyssä. Tässä vaiheessa tarkastellaan täyttääkö tarjoajat hankintayksikön määrittelemät vaatimukset, jotka voivat koskea tarjoajan taloudellista tilannetta tai teknistä suorituskykyä. Tarjoajilta voidaan edellyttää toimittamaan selvitykset kyseisistä vaatimuksista. Tarjoaja, joka ei täytä vaatimuksia, on suljettava pois vertailusta. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Seuraavana vaiheena on itse *tarjousten vertailu ja kelpoisuuden tarkastaminen*. Tarjousten vertailuun ei voida ottaa muita, kuin ne tarjoukset, jotka täyttävät kaikilta osin tarjouspyyntöön ja tarjoajan kelpoisuuden arvioinnissa määritellyt vaatimukset. Hankintayksikön tulee tarkastaa, että tarjous täyttää vaaditut ehdot ja, että tarjoaja on toimittanut tarjouspyynnössä liitteenä pyydettyt asiakirjat. Riippuen mitä tarjouspyynnössä on ennalta ilmoitettu, on tarjouksista valittava joko hinnaltaan halvin tai kokonaisedullisin vaihtoehto. Kokonaisedullisessa vaihtoehdossa on yleensä määritelty pelkän hinnan lisäksi myös muita esim. laatuun liittyviä vaatimuksia, joita vertaillaan pisteyttämällä niiden määriteltyjen painoarvojen mukaisesti. (Pekkala & Pohjonen 2012,s.25–26.)

Koska julkisia hankintoja koskevan tarjouskilpailun lähtökohtana on tarjousten lopullisuus, pitää puutteellisesti tehdyt tarjoukset aina hylätä. Mikäli näin ei toimita, vaarantaa se laissa määrätyn tasapuolisuuden ja syrjimättömyyden periaatteen. Hylkäämällä puutteelliset tarjoukset varmistetaan, että tarjoukset on käsitelty lain vaatimalla tavalla ja näin ollen mahdollisilta valituksilta vältytään. Ilmoitettuja arviointiperusteita on sovellettava tasapuolisesti kaikkiin tarjouksiin ja päätöksen hankinnasta on perustuttava kaikkiin ennalta ilmoitettuihin arviointiperusteisiin. Arviointiperusteiden soveltaminen pisteytyksessä, on myös pystyttävä perustelemaan. Kun vertaillaan tarjouksia toisiinsa, on tärkeää tämä myös dokumentoida. Kirjatuista dokumenteista on selvittävä mihin annetut pisteet perustuvat sekä miten vertailu on toteutettu. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Hankintapäätöksen jälkeen on hankintayksikön lain mukaan tehtävä hankintaa koskeva *hankintasopimus*. Hankintasopimus tehdään kirjallisena ja sopimus syn-



tyy, kun kirjallinen sopimus allekirjoitetaan. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.390, 392.)

Hankintasopimus on laadittava vähintään kahtena samansisältöisenä kappaleen, toinen jää hankintayksikölle ja toinen kappale toimittajalle. Sopimuksen sisällössä tulisi käydä ilmi mm. ketkä ovat sopimuksen sopijapuolet, sopimuksen kohde, mille aikavälille sopimus tehdään, sopijapuolten oikeudet ja velvollisuudet, hinta ja maksuehdot, tilausehdot, toimitusaikataulut, tarkastusoikeus/-velvollisuus, miten toimitaan viivästymisissä tai muissa sopimusrikkomus tapauksissa, vahingonkorvausvelvollisuus, miten ylivoimaisesta esteestä ilmoitetaan, tietojen luottamuksellisuus esim. vaitiolovelvollisuus, alihankkijoiden käyttö, sopimuksen siirtämiseen tai mahdolliseen purkamiseen liittyvät seikat, mitä vakuuksia annetaan, lain soveltamisala, erimielisyyksien ratkaisu mallit, sopimusasiakirjat ja laaditut sopimuskappaleet sekä päivitys ja allekirjoitukset. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.392.)

Laadittaessa sopimusta, voidaan myös käyttää valmiita sopimusmalleja. Valmiita malleja käytettäessä, on kuitenkin huolellisesti tarkastettava kyseisen mallin soveltuvuus kyseiseen hankintaan. (Eskola & Ruohoniemi 2011,s.392.)

## **2.4 Elintarvikehankintojen erityispiirteitä**

Elintarvikehankinnat eroavat muista hankinnoista, koska niihin tuoteryhmänä liittyy tiettyjä erityispiirteitä. Pääosin nämä erityispiirteet koskevat hinnanmuutoksia, toimituksia ja logistiikkaa.

Tuotteiden tilaamiselle on määritelty hintataso, jolla tilaajat voivat tuotteita ostaa, siksi sopimuskauden aikana tapahtuvat *hinnan muutokset* toimittajien osalta mietittävät tilaajia. Hinnan muutoksille tyypillisimpiä syitä ovat raaka-aineiden hintojen nousu, tuottajien hintatason nousu tai kausiluontoinen hintatason heiluminen. On tärkeää tilaajan kannalta määritellä jo sopimusehdoissa hyväksyttävät perusteet hinnan korottamiselle. Sitomalla hinnat pidemmäksi aikaa muutoksien välttämiseksi, voi ainoastaan pienentää hintojen muuttumisen riskiä. Kuitenkaan näin ei välttämättä saavuteta tuotteelle halvempaa hintaa, vaan toimittaja todennäköisesti laskisi tuotteen hintaan varmuuden vuoksi lisähintaa mahdollisten muutosten va-

ralle, vaikka ne eivät tulisi toteutumaankaan. Tyypillisimpiä muuttuva hintaisia tuotteita ovat tuoretuotteet. Näiden tuotteiden hintoja ohjaavat markkinat eli kysyntä ja tarjonta. Tuottajat voivatkin määritellä hintatasonsa markkinoilla vallitsevan tason mukaan tai sen alapuolelle. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Koska elintarvikkeita tilataan muista tuotteista poiketen useamman kerran viikossa, tarkoittaa se myös suuria määriä kilometrejä ja näin ollen *kuljetuskustannuksia*. Lisäksi suuret ajokilometrimäärät kuormittavat ympäristöä, silti ne saavat vielä tänäkin päivänä melko vähän huomiota hankinta päätöksiä tehdessä. Hyvin usein toimittajat sisällyttävät kuljetuskustannukset hintoihinsa, vaikka tilaajan kannalta olisi tärkeää, että ne tarjouksissa eriteltäisiin. Näin ollen tilaajan tulisikin tarjouspyynnössä pyytää erittelyä tuotteen hinnan ja kustannusten välillä. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Joillakin toimittajilla taas on käytäntönä, että kuljetus laskutetaan erillään tuotteiden laskutuksesta. Tällöin toimittaja määrittelee tarjouksessaan kilometrikorvauksen, jota se laskuttaa tilaajalta tuotteiden toimittamisesta. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

## 3 HANKINTOJEN LAATU

### 3.1 Laatu hankinnoissa

EU-parlamentin päätavoitteena vuonna 2014 valmistuneissa hankintadirektiiveissä, oli korostaa laatuun liittyviä näkökohtia. Uusien direktiivien mukaan olisi valintaperusteena jatkossa aina kokonaistaloudellisesti edullisin ratkaisu. Hankintojen ammattilaisille, on tämä aiheuttanut päänvaivaa, koska laatu ei tyhjene ainoastaan valintaperusteeseen. Kun puhutaan laadusta, on hyvä muistaa, että päämääränä hankintamenettelyllä on saada kilpailutuksella hankintayksikölle hyvä, luotettava ja laadukas yhteistyökumppani sekä toimiva sopimuskausi. Tavoitteen saavuttamiseen vaikuttaa oleellisesti laadulliset näkökohdat, jotka voidaankin esittää laadun ”neljänä portaana”. (Huikko, K.)

Laadun portaista ensimmäinen koskee *tarjoajan soveltuvuusehtoja* eli onko tarjoajalla edellytykset antaa hankintayksikölle tarjouta tarjouspyynnön mukaiseen kokonaisuuteen. Ehtoja ei aina mielletä laadullisiksi tekijöiksi, mutta ne ovat kuitenkin olennaisia tarjoajan luotettavuutta arvioitaessa. Soveltuvuusehtojen osalta tarkoitetaan laadulla, että tarjoaja on osaava, luotettava ja turvallinen sopimus-kumppani, joka noudattaa toiminnassaan säädetyjä lakeja. Vain laadullisesti hyvän sopimuskumppanin kanssa voidaan saavuttaa hyvä sopimus. (Huikko, K.)

Toinen laadun porras on hankinnan *kokonaisuuden vähimmäisvaatimukset*, jolla määritellään millainen hankinnan laatutason tulee minimissään olla. Vähimmäis-laadulla ei kuitenkaan tarkoiteta sitä, ettei hankintaan liitettäisi myös tasoltaan korkeita laatuvaatimuksia. Asetettaessa laatuvaatimuksia, on niiden oltava toteutettavissa hankintalainsäädännössä sisältöä koskevien vaatimusten mukaisesti. Kun vähimmäisvaatimuksia asetetaan, on huomioitava myös markkinoilla olevat toimijat, liian tiukat vaatimukset saattavat liiaksi karsia mahdollisia tarjouten toimittajia. (Huikko, K. )

*Hankinnan vertailuperusteet*, on ns. kolmantena portaana. Laadun yleisimmin tunnettuna mittarina, on ollut, että valinta hankinnan toimittajasta, on tehty käyttämällä hinnan ja laadun yhdistelmää eli kokonaistaloudellisesti edullisinta vaihtoehtoa.

Tämän valintaperusteen käyttö kuitenkin edellyttää, laadullisten vertailuperusteiden asettamista, jotka koskevat ns. lisälaatua eli laatua, joka ylittää asetetut vähimmäisvaatimukset. Näiden vertailuperusteiden tulee olla yksilöityjä ja selkeitä ja niiden on liityttävä hankinnan kohteeseen. Tarjousten pitää olla vertailtavissa näiden perusteiden perusteella, joten näin ollen hankintayksikön osaamisella ja hankinnan huolellisella valmistelulla on tärkeä rooli vertailuperusteiden käytössä. (Huikko, K.)

Neljäs porras on *laatua koskevat sopimusehdot*, joilla tarjouspyynnössä vaaditun laadun toteutumien varmistetaan myös sopimuskauden aikana. Vaikka sopimus olisi hyvä, ei se kuitenkaan takaa laadun toteutumista, siksi toimittajan ja laadun seuranta sekä tarkkailu on olennaista sopimuskauden aikana. Toimittajan kannalta on tärkeää, että sopimusvelvoitteisiin voidaan ennalta varautua, tämän takia olisi-kin suotavaa, että velvoitteet olisi toimittajien nähtävissä jo mahdollisesti tarjouspyynnön liitteenä. Sopimuskauden aikana on myös hyvä kerätä palautetta, jota voidaan jatkossa hyödyntää seuraavassa kilpailutuksessa ja hankinnan suunnittelussa, näin varmistetaan hankinnan laatu jatkossakin. (Huikko, K.)

Hankintayksiköille alkaa laadun näkökulmien huomioiminen olla jo arkipäivää, silti haasteena suurelta osin on laadun läpinäkyvyys, ja miten se on toteutettu niin, että asiakaskin pystyy toteamaan, että laatu on otettu huomioon. Mikäli näin ei tapahdu, voi asiakas liian helposti todeta, että valintaperusteena on ollut pelkästään halvin hinta, tällöin voi syntyä ajatus, että halvin tarjous on myös laaduton, mikä ei tosin pidä paikkaansa. (Huikko, K.)

### **3.2 Ravitsemuslaatu elintarvikehankinnoissa**

Elintarvikehankintoja suunniteltaessa on mietittävä, mitä asioita hankintojen laatuvaatimuksissa tullaan painottamaan. Lisäksi on myös otettava huomioon, mitä ominaisuuksia elintarvikkeille tai tuoteryhmille on viranomaistaholta määritelty. Vaikka hankintayksikkö voi melko vapaasti määritellä itse tarjouspyynnössä annetut laatuvaatimukset, on elintarvikehankinnoissa kuitenkin myös viranomaistaholta määriteltyjä vähimmäisvaatimuksia sekä suosituksia, kuten elintarvikelakiin pohjautuvat vaatimukset ja ravitsemukseen liittyvät suositukset.

Sosiaali- ja terveysministeriön asettama joukkoruokailun seuranta- ja kehittämissuositusryhmä (2010), on laatinut toimenpidesuosituksen, jolla edistetään laadukkaita ruokapalveluita. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010.) Tavoite on lisätä ruokapalveluiden ravitsemuslaatua, saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta. Lisäksi joukkoruokailun seurantaa pyrittiin toimenpidesuosituksella parantamaan. (Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011,s.19.)

Toimenpidesuosituksen osana laadittiin myös suositus ravitsemuslaadun kriteereiksi ruokapalveluiden hankinnassa ja kilpailutuksessa. Suositelluissa ravitsemuslaadunkriteereissä on huomioitu tyypillisimmät virheet suomalaisten ravitsemuksessa, näin ollen kriteereissä on pyritty vähentämään tyydyttyneen rasvan ja suolan käyttöä sekä lisäämään tyydyttymättömän rasvan ja kuidun saantia. Laadittuja kriteereitä voidaan kunnissa käyttää hyödyksi hankintojen kilpailutuksessa tai arvioidessa kunnan omien keittiöiden tarjoamien aterioiden laatua. (Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011,s.19.)

Kun jo elintarvikehankinnoissa kiinnitetään huomiota raaka-aineiden ravitsemuslaatuun, helpottaa se ravitsemuksellisten kriteerien toteuttamista ammattikeittiöissä tarjottavissa aterioissa. Siksi työryhmä on antanut myös ohjeita suositeltavien elintarvikkeiden hankintaan, ravitsemuskriteerien lisäksi. (Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011,s.19.)

Olennaista elintarvikehankinnoissa, on kiinnittää huomioita elintarvikkeisiin ja niiden ravitsemukselliseen laatuun, jotka ovat ravitsemuksellisesti keskeisessä asemassa jokapäiväisessä ruokailussa, kuten maitotuotteet, liha ja lihavalmisteet, rasvat sekä leipä ja valmisruoat. (Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011,s.19.)

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on uusinnut suomalaiset ravitsemussuositukset vuonna 2014. Suomalaisista kolmasosa syö päivittäin erilaisten ruokapalvelujen tuottamia aterioita, joten ruokapalvelut ovat keskeinen osa suomalaista ruokakulttuuria. Ruokapalveluissa tarjottava ateria saattaa olla henkilön ainoa päivän lämmin ateria, joten siksi on myös tärkeää, että ruoan ravitsemukselliseen laatuun kiinnitetään huomiota. Tarvittavien ravintoaineiden saanti päivittäin, on tärkeää terveyden, työvireyden ja yleisen hyvinvoinnin kannalta. Ruokapalveluilla on mahdollisuus vaikuttaa myös henkilön ruoan valintaan sen esillepanon ja valikoiman

kautta. (Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset, Suositusten soveltaminen ruokapalveluissa 2014.)

Aterioille, joita tarjotaan ruokapalveluissa, on olemassa kriteerit jokaiselle aterian osalle, kuten pääruoalle, energialisäkkeelle sekä muille aterian osille. Nämä kriteerit on tehnyt joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmä toimenpidesuosituksessaan (2010) ja ne pohjautuvat Suomen sydänliiton Sydänmerkki-ateriassa määriteltyihin kriteereihin( [www.sydanmerkki.fi](http://www.sydanmerkki.fi) ). (Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset, Suositusten soveltaminen ruokapalveluissa 2014.)

### 3.3 Vastuullisuus elintarvikehankinnoissa

Hankintayksikön tulee hankintojen laatua miettiessä ottaa myös huomioon erilaisia vastuullisuuteen ja kestävään kehitykseen liittyviä näkökulmia. Kestävän kehityksen yhtenä osa-alueena ovat vastuullisuuden ulottuvuudet ruokaketjussa. Vastuullisuuden ulottuvuuksia on kokonaisuudessaan seitsemän. Jotta vastuullisuuden määritelmä toteutuu ulottuvuuksien osalta, on niiden ylitettävä lainsäädännön vaatimukset. Vastuullisuuden ulottuvuudet ovat: ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työ hyvinvointi, paikallinen hyvinvointi ja talous. Useat yritykset eivät ole määritelleet vastuullisuuden merkitystä toiminnassaan, koska sitä on vaikeaa mitata ja määritellä. (Vastuullisuus ruokaketjussa 2012.)

Hankintojen vastuullisuus näkökohtana ei ole pelkästään sarja yksittäisiä toimia, vaan se on otettava huomioon laajemmin jo organisaation toimintatavassa ja toiminnan linjauksissa esim. organisaation suhtautumisessa vastuullisuuteen ja miten se toiminnoissa toteutuu. Organisaation onkin hyvä ottaa vastuullisuus osaksi strategiaa, jonka tulee näkyä myös hankintastrategiassa linjauksina sekä ohjeistuksina, jotta se toteutuu hankinnoissa myös käytännön tasolla. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Vastuullinen toiminta voidaan jakaa kolmeen eri osa-alueeseen, joita ovat *sosiaalinen-, taloudellinen- ja ympäristövastuu*.

**Sosiaalinen vastuu** liittyy pääasiassa työelämään, työntekijöihin ja ylipäätään asioihin, joihin ovat osallisena ihmiset sekä yhteiskunnalliset asiat. Elintarvikehan-

kinnoissa sosiaalinen vastuu toteutuu parhaiten, kun tarjoajien työolot otetaan huomioon. Tavallisimmin sosiaalisen vastuun kriteerit halutaankin määritellä tarjouspyynnöissä vähimmäiskriteereiksi, koska pisteytyksessä ne jäisivät ehkä huomioimatta. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Julkisten **hankintojen taloudellisen vastuun** kriteerit täyttyvät organisaation ottaessa huomioon sen taloudellisen tilanteen ja, että päätökset tehdään pitkällä aikavälillä taloudellisesti järkevällä tavalla. Talouden ollessa vakaalla pohjalla on sosiaalisten ja ympäristövastuullisten hankintojen tekeminen helpompaa myös julkisella sektorilla. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Julkisella sektorilla taloudellinen vastuu voidaan myös ajatella niin, että se on vastuun kantamista veronmaksajien rahoista. Päätöksissä joudutaan aina myös huomioimaan kustannukset, vaikka yleinen mielipide tukisin ympäristön säästämistä ja sosiaalista vastuunkantoa. Mikäli pystytään löytämään ratkaisuja, joissa sekä ympäristön säästäminen ja hyvinvoinnin edistäminen on mahdollista, keventää se osaltaan veronmaksajien taakkaa. Turhien kuljetusten vähentäminen olisi esimerkiksi hyvä ratkaisu. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Ehkä eniten keskustelua vastuullisuuden osa-alueista on **ympäristövastuu**, joka lienee lisäksi tunnetuin näitä kolmesta. Ravinnon koko ketju muodostaa noin kolmanneksen kaikista kulutuksen ympäristövaikutuksista, tämä on käynyt ilmi sekä kotimaisissa sekä eurooppalaisissa tutkimuksissa. Ruoan kuljetukset, pakkaaminen ja pakastaminen ovat modernin elämän tavan myötä lisääntyneet. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

Vaikka ympäristövastuu tunnetaankin yleisesti hyvin, ei se kuitenkaan tarkoita, että hankinnoissa osattaisiin niitä vielä kovin hyvin huomioida. Keskustelua kestävästä hankinnoista on käyty jo pitkään ja ympäristöministeriö on tehnyt aiheesta toimintaohjelmaehdotuksen, jossa julkisista hankinnoista annettua lakia (30.3.2007/348 § 2 laki julkisista hankinnoista) pyritään konkretisoimaan. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus julkiselle sektorille.)

### 3.3.1 Kestävät hankinnat

Koska valtakunnalliset ja kunnalliset päättäjät vastaavat pääasiassa, missä ja miten suomalaiset syövät, on kestävien elintarvikehankintojen toteuttamisen kannalta strategisella päätöksenteolla merkittävä vaikutus. Kestävän kehityksen mukaiset elintarvikehankinnat on huomioitava ja ohjeistettava hankintastrategiassa. Käytännöllä yhä laajemmin paikallisten tuottajien raaka-aineita ruokapalveluissa, turvataan merkittävästi oman alueen maataloutta ja elintarvikkeiden jatkojalostusta sekä luodaan omalle alueelle työllisyyttä, kehitetään alueen elinkeinoelämää, lisäksi näin parannetaan myös ruokaturvallisuutta ja huoltovarmuutta. (Haluatko tulevaisuudessa kestävästi tuotettua, turvallista ruokaa? 2012.)

Valtioneuvoston ruokapoliittisessa selonteossa on kirjoitettu kestävästä elintarvikehankinnoista seuraavasti: ”Ammattikeittiöillä on merkittävä tehtävä kestävien elintarvikevalintojen edistämiseksi. Ruokalistasuunnittelulla ja elintarvikevalinnoilla voidaan tukea alueellista ja ympäristön hyvinvointia sekä maaseudun elinvoimaisuutta. Julkisen joukkoruokailun raaka-aineiden ja palveluiden kilpailuttamisessa voidaan painottaa kokonaistaloudellisuutta, tuotteiden laatua, turvallisuutta ja ympäristövaikutuksia. Tavoitteet luonnonmukaisesti tuotetun ruoan, kasvien ja sesonginmukaisen ruoan käytön lisäämisestä on asetettu valtioneuvoston periaatepäätöksessä.” (Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta, s.6.)

Kestävien hankintojen päämääränä on myös pienentää haitallisia päästöjä ja jätemääriä, lisäksi kestäville hankinnoille pyritään edistämään luonnonvarojen kestävä käyttöä, kiinnitetään huomiota tuotantoeläinten hyvinvointiin sekä edistetään sosiaalista kestävyttä tuotannossa. Oikein suunnatuilla valinnoilla on ammattikeittiöillä mahdollisuus merkittävästi tukea ympäristömyönteisiä toimintatapoja ja innovaatioita tuotannossa sekä toimia esimerkkinä kestävien hankintojen toteuttamisessa osana julkista sektoria. (Elintarvikehankinnat/kestävät hankinnat 2012.)

Eurajoen kunnan strategiaan on kirjattu arvoiksi kestävä kehitys ja oman seutukunnan elinkeinoelämän tukeminen. Elintarvikehankinnoissa tämä näkyy pyrkimyksenä ostaa elintarvikkeita mahdollisuuksien mukaan yhä enemmän lähituottajilta. (Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma 2010–2013.)



### 3.3.2 Lähiruoka

Kun puhutaan vastuullisista ja kestävästä elintarvikehankinnoista, nousee esille lähiruoka ja sen lisääminen ruokapalveluihin. Lähiruoka tarkoittaa paikallista ruokaa, jolla pystytään edistämään oman seutukunnan työllisyyttä, ruokakulttuuria ja paikallistaloutta. Lisäksi ruoka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja se pyritään myös markkinoimaan oman alueen kuluttajille. Näin myös elintarvikeketju lyhenee ja ruokaturvallisuus paranee. Maa- ja metsätalousministeriö (2013) on julkaissut lähiruokaohjelman ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuodelle 2020 mennessä. (Lähiruokaa – totta kai! 2013.)

Lähiruokaohjelman (2013) tavoitteena on:

- monipuolistaa lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta
- parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin
- kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä
- parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia
- tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä
- lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta.

Kolmantena tavoitteista on lisätä lähiruokaa julkisissa ruokapalveluissa. Tähän voivat kuntapäätäjät olla vaikuttamassa oman seutukunnan alueella. Kunta voi ottaa lähiruoan osaksi kunnan hankintalinjauksia. Hankintastrategiaa tehdessä voi kunta tehdä päätöksen lähellä tuotetun ruoan lisäämisestä elintarvikehankintoihin. Elintarvikehankintoihin voidaan tehdä laadullisia vaatimuksia, jotka mahdollistavat lähituottajien osallistumisen tarjouskilpailuun. Oman haasteensa laatukriteereiden luomiselle tuo hankintalaki, jossa lähiruokaa ei saa käyttää suoranaisesti kriteerinä. Luonnonmukaisesti tuotettu eli luomuruoka taas voi olla sinällään hankintakriteeri, mutta se ei kuitenkaan takaa, että ruoka olisi lähellä tuotettua, koska luomuruokaa viljellään kuitenkin ympäri maailman. (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille, 2013.)

Eurajoen kunta on vahvasti lähiruoan kannalla ja osa elintarvikkeiden toimittajista on jo nyt lähialueen tuottajia esim. perunat, tuoretuotteet, kala, leipä sekä lihat ja lihavalmisteet tulevat oman seutukunnan alueelta. Lähiruoka ja paikallisuus näkyvät myös kunnan strategiassa. Eurajoen kunnan tarkempia tietoja lähiruokamenetelyistä löytyy yhtenä esimerkkitapauksena oppaasta: ”Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille”, jossa neuvotaan, miten lähiruokaa pystyttäisiin jatkossa lisäämään julkisten keittiöiden elintarvikehankintoihin. (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille, 2013.)

### **3.4 Laatuksiteerit**

Elintarvikehankintojen tarjouspyyntöihin tulee kirjata erillisenä liitteenä vaaditut laatuksiteerit, joita ovat yleiset elintarvikkeita koskevat laatuksiteerit sekä tuotekohdaiset kriteerit. Laatuksiteerien laatimisen helpottamiseksi on julkisille ruokapalveluille suunnattu ”Julkisten ruokapalvelujen laatuksiteerit”- opas (2010), jossa on annettu suuntaviivoja ja esimerkkejä laatuksiteereistä.

Kriteerien laadinnassa on otettava huomioon hankkijan määrittelemä strategia eli mikä on hankinnan kohde ja minkälaisia laadullisia painoarvoja hankinnalle halutaan asettaa. Mikäli lähiruoan lisääminen elintarvikehankinnoissa on hankkijan strategiassa, tulee kriteereitä tehdessä miettiä, miten päämäärä saadaan toteutumaan lain säädösten puitteissa. Lähiruoan saaminen osaksi julkisten ruokapalvelujen elintarvikehankintoja on vielä asia, johon tarvittaisiin koulutusta ja ohjeita niin päättäjätaholle, kuin alueen tuottajillekin. Ravitsemuslaadun rinnalle pitäisi pystyä ottamaan lähiruoan hankintaa mahdollistavia seikkoja, kuten tuotteiden laatu, tuoreus, sesongin mukaisuus, kestävä kuluttaminen ja ympäristöystävällisyys. Tätä varten pitäisi laatuksiteerejä sekä niihin liittyviä työkaluja kuten asiakirjamalleja kehittää hankintaorganisaatioita varten. (Lähiruokaa – totta kai! 2013.)

### 3.4.1 Vähimmäisvaatimukset

Tuoteryhmille voidaan laatia yksityiskohtaisia vähimmäisvaatimuksia lähiruoan saamiseksi mukaan tarjouskilpailuun. Elintarvikkeiden ominaisuuksille asetettavia vaatimuksia voivat olla mm.:

- tuoreus
- tasalaatuisuus
- tuotteen koko, muoto, paino ja pakkaus
- suola- ja rasvapitoisuus
- puhtaus (ei sisällä lisäaineita ja muuntogeenisiä aineksia)
- jäljitettävyys
- luomu
- laatu- ja kokoluokitus
- rakenne
- ravintoainepitoisuus
- bakteerien määrä
- turvallisuus
- jalostusaste. (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille 2013,s.37.)

On myös mahdollista käyttää muita vaatimuksia, joissa on kuitenkin huomioitava tarjoajien syrjimättömyys. Tällaisia tuotteille määriteltyjä lisävaatimuksia voivat olla esim.:

- prosessin liittyviä, esimerkiksi marjat ja kasvikset on voitava käyttää kuumentamatta
- toimitusaika (lyhyet toimitusajat tai yötoimitus)
- hävikin hallinta
- ympäristölaatu, esim. pakkaustapa, -materiaalin kierrätettävyys, kuljetusmatkat mahdollisimman lyhyet
- jalostettujen tuotteiden tuoteseloste ja niiden raaka-aineiden alkuperä tiedot
- tuotteiden tunnistetiedot
- lisäaineettomuus tai kriteerit hyväksyttävälle lisäaineille
- lakien, asetusten ja muiden viranomais määräysten täyttäminen

- pakkausmerkinnät määräysten mukaisia
- tarkoitukseen sopivat pakkauskoot löydyttävä valikoimasta
- ravitsemussuositukset elintarvikkeiden hankinnassa
- tuotteiden toimitukset osatoimituksina toimipisteisiin, toimitustiheys ja / aikaväli
- kuormat toimitetaan asianmukaisesti pakattuina (esim. maitolaatikat rullakoilla).

Vaatimuksista ei kuitenkaan ole hyvä tehdä liian tiukkoja, koska silloin ne voivat karsia mahdollisia oman alueen tarjoajia. (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille 2013,s.37–38.)

Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuksiteerit on määritelty viimeisimmän tarjouspyynnön liitteenä. Kriteerit löytyvät opinnäytetyön liitteestä 2. Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuvaatimukset.

### **3.4.2 Vertailuperusteet**

Tarjousten vertailua varten on tarjouspyynnössä määriteltävä vertailuperusteet, joiden perusteella tarjouksia arvioidaan ja vertaillaan. Vertailuperusteena voidaan käyttää joko halvinta hintaa tai tarjouksen kokonaisedullisuutta. Kun vertailussa käytetään perusteena kokonaisedullisuutta, voidaan hinnan rinnalla käyttää myös muita kriteereitä. Kriteerit ja niiden painotuksen määrittelee tilaaja. Tärkeintä kriteerien laatimisessa on, että hankinnan kilpailutukselle saadaan mahdollisimman hyvä lopputulos ja se, että kriteerit ovat mitattavissa ja perusteltuja, ei niinkään kriteerien lukumäärä. Jo hankinnan kuvauksessa on käytävä ilmi, miten laatua varmistetaan ja minkälaisia kriteerejä ja painoarvoja vertailussa käytetään. (Julkisten ruokapalvelujen laatuksiteerit 2010,s.28.)

Eurajoen kunnan elintarvikehankinnoissa vertailuperusteena on kokonaisedullisuus. Painoarvot tarjousten vertailussa jakautuvat niin, että laadullisilla kriteereillä on painoarvona 60 % ja halvimmalla hinnalla 40 %. Laadulliset painoarvot on vielä jaettu kahteen osa-alueeseen, joita ovat tuotevalikoiman soveltuvuus kestävä

kehitystä huomioiden (40 %) ja toimituksiin liittyviin kriteereihin (20 %). Laatu-kriteerit ja vertailuperusteiden painoarvot on määritelty tarjouspyynnössä (Liite1).

Tarjosten arviointi Eurajoen kunnan elintarvikehankinnoissa toteutetaan niin, että arviointikriteerien painoarvoprosentit muutetaan arviointipisteiksi. Halvimman tarjoushinnan maksimipistemäärä on 40 pistettä ja soveltuvuuden sekä toimintaku- vauksen pistemäärä on 60 pistettä. Arviointityöryhmä arvioi arviointikriteerien pai- noarvot asteikolla 4–10. Kun arviointityöryhmän antama keskiarvo kerrotaan ilmoi- tetulla painoarvoprosentilla, muuttuvat painoarvot pisteiksi. (Eurajoen kunnan elin- tarvikehankintojen tarjouspyyntö 2012. Liite 1.)

## 4 KEHITTÄMISEHDOTUKSET

Kehittämisehdotuksia mietittiin tarkastelemalla edellisessä tarjouspyyntöasiakirjassa määriteltyjä laatuvaatimuksia. (Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuvaatimukset 2012. Liite 2.) Laatuvaatimuksia verrattiin ohjeistuksiin ja malleihin, joita kriteereiden laatimisen helpottamiseksi on hankintaorganisaatioiden käyttöön tehty. (Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit 2010; Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille 2013.) Pääpainona oli miettiä kriteereitä lähiruoan lisäämisen kannalta. Edellisessä tarjouspyynnössä esitetyissä laatukriteereissä oli jo kuitenkin esitetty melko lailla samoja kriteerejä, mitä ohjeistuksissa oli esimerkkeinä annettu. (Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuvaatimukset 2012. Liite 2.) Joitakin kehittämisehdotuksia löydettiin.

### 4.1 Ehdotuksia yleisiin laatuvaatimuksiin

- *Pakkauskoot* suurtalouden tarpeita vastaaviksi eli ei yksittäispakkauksia eikä kotitalouteen tarkoitettuja pienpakkauksia.
- *Pakkausmerkinnöissä* on ilmoitettava allergeenit uusitun pakkausmerkintälainsäädännön mukaisesti esimerkiksi allergiaa aiheuttava ainesosa lihavoitu.

Ehdotuksia yleisten laatukriteereiden osalta annettiin elintarvikepakkausten osalta. Pakkauksissa tulisi kiinnittää huomiota pakkauskokoihin eli pakkausten tulee olla kooltaan suurtalouskeittiöön sopivia ja toimittajan olisi vältettävä pieniä yksittäispakkauksia, joita lähinnä kotitalouksissa käytetään. Suuremmilla pakkauksilla vähennetään pakkauksista aiheutuvaa jätemäärää.

Tämän lisäksi pitäisi pakkausmerkintöjen olla annettujen säädösten mukaisia, jotka on määritelty kauppaja teollisuusministeriön asetuksissa (1084/2004, muutokset 724/2007 ja 1224/2007). (Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät 2015.) Vuonna 2011 on annettu uusittu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011.) Tässä asetuksessa on määritelty mitkä

tiedot elintarvikepakkausten merkinnöistä tulee löytyä. (Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät 2015.) Tämän asetuksen mukaan huomiota tulee kiinnittää erityisesti allergiaa aiheuttavien ainesosien merkitsemiseen. Allergeenit pitäisikin merkitä lihavoidulla tekstillä, jotta ne erottuvat helposti ainesosaluettelosta. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011.)

#### 4.2 Ehdotuksia tuotekohtaisiin laatuvaatimuksiin

- *Leipä ja leivonnaiset*: raaka-aineiden kotimaisuusaste on ilmoitettava. Tuotteiden omavalmistusaste on ilmoitettava (raakapakasteiden käyttöosuus tarjotuissa tuotteissa).
- *Pakastemarjat*: Marjoja on voitava käyttää kuumentamatta.

Tuotekohtaisista laatuvaatimuksista annettiin ehdotuksia leipien ja leivonnaisten sekä pakastettujen marjojen osalta.

Leivissä käytettävien raaka-aineiden kotimaisuusaste tulisi ilmoittaa, jotta tilaaja tietää onko esim. leivissä käytetty jauho kotimaisesta vai ulkomaalaisesta viljasta valmistettuja. Näin pystyttäisiin pisteytyksessä huomioimaan tarjousten arviointia raaka-aineiden kotimaisuusasteen mukaan. Suurin kotimaisuusaste saisi eniten pisteitä. Tilaaja voi määritellä tavoiteltavan prosentin ja sen mukaan pisteyttää tarjoajat.

Leipomotuotteiden osalta ehdotettiin kriteeriksi myös raakapakasteiden käyttöasteen ilmoittamista eli kuinka paljon tarjoava yritys käyttää valikoimissaan raakapakasteita, ja mikä on tuotteiden omavalmistusaste. Suurimman omavalmistusasteen ilmoittava tarjoaja saisi arvioinnissa korkeimmat pisteet. Samoin kuin edellisessä tilaaja määrittelee tavoiteltava prosentin ja pisteyttää tarjoajat sen mukaisesti.

Pakastetuotteista kiinnitettiin huomiota lähinnä marjoihin. Pakastetuille marjoille ehdotettiin kriteeriksi, että ne on voitava käyttää kuumentamatta. Tämä kriteeri mahdollistaisi kotimaisten marjojen käytön, koska ulkomaalaisia marjoja ei suositella käytettävän keittämättä, niistä löydettyjen epäpuhtauksien vuoksi. Silti kriteeri

ei ole tarjoajia syrjivä, koska siinä ei mainita erikseen tuottajamaata tai paikkakuntaa.

### **4.3 Ehdotuksia vertailuperusteisiin**

- toimitusaikojen lyhyys (määritellään tuotteen toimitusaika tuotteen valmistumisesta toimipisteeseen saapumiseen)
- toimitusmatkojen lyhyys (lyhyemmät toimitusmatkat kuormittavat vähemmän ympäristöä)
- tuotekehitysvalmius tilaajan muuttuviin tarpeisiin (ongelmana miten mitataan)

Määrittelemällä tuotteiden toimitusaikojen ja -matkojen voidaan ottaa huomioon lähiruoka ja kestävä kehityselintarvikehankinnoissa. Kun toimitusmatka on lyhyt, niin tuotteiden kuljetuksesta aiheutuvat ympäristövaikutukset pienenevät. Myös toimitusaika voidaan määritellä sellaiseksi, että aika tuotteen valmistumisesta sen saapumiseen toimitettavaan toimipisteeseen on mahdollisimman lyhyt. Näin varmistetaan tuotteen tuoreus.

Yhtenä vertailuperusteena ehdotettiin tarjoajan tuotekehityksen valmiutta. Tällä vertailuperusteella pyrittäisiin selvittämään, onko tarjoajalla valmiuksia tai ylipäätään halukkuutta lähteä tekemään tuotekehitystä tilaajan muuttuvien tarpeiden mukaan. Tässä vertailuperusteessa on kuitenkin ongelmana se, että miten sitä pystyttäisiin mittaamaan.

### **4.4 Pisteytys ja mittaaminen**

- Ei uusia ehdotuksia pisteytykseen.

Pisteytykseen ei tehty ehdotuksia.



## 5 POHDINTA

Työn tarkoituksena oli päivittää ja kehittää Eurajoen kunnan laatukriteerejä, niin, että lähituottajia saataisiin kilpailutukseen mukaan enemmän. Tahtotila Eurajoella lähiruoan lisäämiselle kunnan ruokapalveluihin ja elintarvikehankintoihin on jo olemassa ja osa toimittajista onkin jo lähialueelta. (Hakamaa 2015.) Kunnan strategiassa on mainittu Eurajoen kunnan tahto kehittää ja tukea oman asuinalueen elinkeinoelämää, johon nimenomaan liittyy myös kestävä kehityksen ja vastuullisuuden näkökulmat, jotka elintarvikehankintojen osalta näkyy lähiruoan kannattamisena. Kunnan vakaan talouden vuoksi Eurajoella on pystytty hankinnoissa painottamaan enemmän laatuun liittyviä tekijöitä, kuin halvinta hintaa. (Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma 2010–2013; Hakamaa 2015.)

Työn haasteiksi osoittautui kuitenkin toteutuksen ajankohta. Eurajoen kunnan seuraava suuremman volyymin kilpailutus on tarkoitus tehdä vuoden 2016 kevään aikana. Työn toteutuksessa piti tarkastella nykyisiä kriteerejä ja mahdollisesti päivittää sekä kehittää kriteerejä tämän hetkisen voimassa olevan hankintalain perusteella. Kriteerien tarkastelussa ei tullut juurikaan tarvetta suurille muutoksille, koska melko pitkälti nykyiset kriteerit olivat jo esimerkkien ja ohjeistusten mukaisia. Lisäksi osa Eurajoen kunnan elintarviketoimittajista on jo lähialueelta, joten siksi näitä seikkoja on jo edellisissä kilpailutuksissa huomioitu. Kunnan ruokapalvelupäällikkö käy keskustelua lähialueiden yritysten ja kartoittaa aika-ajoin mahdollisten toimittajien kiinnostusta osallistua tarjouskilpailuun. Varsinkin lihatuotteiden toimittajan kanssa yhteistyö on ollut hedelmällistä ja yritys on ollut innokas tekemään tuotekehitystä kunnan elintarvikehankintojen tarpeiden mukaan. Eurajoen kunta on kyseisen yrityksen ainoa julkisen sektorin asiakas, joten tämä on luonut hyvän kehittymismahdollisuuden myös yritykselle. Yritys on myös järjestänyt palautteenantotilaisuuksia kunnan keittiöiden henkilöstölle parantaakseen tuotteitaan ja palvelujaan entisestään. Leivän osalta on ollut haasteellista saada mukaan uusia toimittajia, lähinnä logististen ja suhteellisen pienen ostovolyymien vuoksi. Tämän työn kirjoitusprosessin aikana on kuitenkin leipä kilpailutettu, koska edellinen sopimuskausi oli umpeutumassa. Leivän kilpailutuksessa oli saatu mukaan yksi uusi toimittaja jakamalla kunnan toimipisteet eri kuljetusvyöhykkeisiin. Toimittajan

pystyvät antamaan tarjouksensa osatarjouksina vain tiettyihin toimipisteisiin. (Hakamaa 2015.)

Tämän hetkisen lain mukaan lähiruoka ei saa suoranaisesti olla laatukriteerinä, koska se olisi toimittajia poissulkevaa ja syrjivää. Nykyisen lain mukaan kaikilla alan toimijoilla on oltava samat mahdollisuudet osallistua tarjouskilpailuun kansalliset kynnsarvot ylittävissä hankinnoissa maantieteellisestä sijainnista huolimatta. Suomen valtioneuvosto on tehnyt periaatepäätöksen (2013) lähiruoan lisäämisestä julkisiin keittiöihin ja niiden elintarvikehankintoihin. (Lähiruokaa – totta kai! 2013.) Tätä varten on tehty opas julkisista elintarvikehankinnoista vastaaville tahoille laatukriteerien luomiseen lähiruoan lisäämisen näkökulmasta, kuitenkin lainsäädäntöä rikkomatta. (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille 2013.) Eurajoen kunta on yhtenä esimerkkitapauksena kyseisessä oppaassa. Suomessa ollaan uusimassa hankintalainsäädäntöä ja tulevasta laintulkinnasta riippuu, miten tulevaisuudessa voidaan saada lähiruoka mukaan hankintakriteereihin. Laki uudistuksen olisi määrä valmistua vuonna 2016. (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – perusteluja ja ohjeita hankintoihin 2013.)

Eurajoen kunnassa puhaltavat muutenkin muutoksen tuulet. Kunta on valmistelussa kuntaliitosta toisen lähikunnan Luvian kanssa, jonka pitäisi tapahtua vuonna 2017, mikäli valtioneuvosto antaa liitokselle siunauksensa. Tämä tarkoittaa sitä, että vuonna 2017 kunnan ruokahuollon piiriin tulee uusia toimipisteitä. Se tuo myös tulevaisuudessa muutoksia elintarvikehankintoihin, varsinkin tällä hetkellä olevia hajautettuja ja kynnsarvot alittavia hankintoja koskien. Suuremman volyymin hankinnat on tosin nyt jo tehty kansallisten kynnsarvojen mukaisesti Eurajoen kunnassa. Kuntaliitoksen myötä kunnan sisäiset hallintokunnat tulevat muuttumaan, vaikuttaako se jotenkin kunnan nykyisiin strategisiin arvoihin ja tavoitteisiin, jää nähtäväksi. (Hakamaa 2015.)

Elintarvikehankintoja suunniteltaessa nyt ja tulevaisuudessa olisikin hyvä tehdä kirjattu hankintastrategia. Hyvin suunnitellulla hankintastrategialla päästään hankkijan kannalta parhaaseen mahdolliseen lopputulokseen, kun linjaukset ja ohjeistukset ovat selkeitä ja realistisia, niin talouden näkökulmasta kuin hankintalinjausten näkökulmastakin. Oman alueen toimintaympäristön tunteminen ja potentiaalisten toimittajien tunnistaminen on erityisen tärkeää varsinkin, kun yhtenä strategian

linjana on lähiruokaa. Siksi onkin tärkeää, että hankinnan suunnittelija ei jäisi yksin vaan saisi tukea hankintojen suunnitteluun esimerkiksi kasaamalla tätä varten oman selvitystyöryhmän. (Eskola & Ruohoniemi 2011.)

## LÄHTEET

Elintarvikehankinnat/kestävät hankinnat 2012. Ekocentria. [verkkosivusto] [viitattu 28.10.2015] Saatavana: <http://www.ekocentria.fi/fi/page/94>

Elintarvikkeiden hankintaohjeistus. [verkkosivusto] [viitattu 6.10.2015, 15.10.2015, 28.10.2015] Saatavana: <http://www.hankintaohjeistus.fi/>

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät, 2015. [Verkkójulkaisu] Julkaisija: Evira. [Viitattu 30.11.2015.] Saatavana:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/>

Eskola, S. & Ruohoniemi, E., 2011. Julkiset hankinnat. Helsinki: WSOYpro.

Eurajoen kunnan elinkeinopoliittinen ohjelma 2010 – 2013. [Viitattu 7.10.2015.]

Saatavana:

[http://www.eurajoki.fi/attachments/gallery/Elinkeinopoliittinen\\_ohjelma\\_2010-2013.pdf](http://www.eurajoki.fi/attachments/gallery/Elinkeinopoliittinen_ohjelma_2010-2013.pdf)

Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen tarjouspyyntö, 2012. Liite 1.

Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuvaatimukset, 2012. Liite2.

Eurajoki- info, kunnanjohtajan tervehdys.2014. [Viitattu 7.10.2015.] Saatavana:

<http://www.eurajoki.fi/html/fi/Eurajoki-info.html>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011. [Viitattu

30.11.2015.] Saatavana: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FI:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FI:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FI:PDF)

Haluatko tulevaisuudessa kestävästi tuotettua, turvallista ruokaa? Siitä on päätettävä tänään! 2012. Ekocentria. [Verkkosivusto] [Viitattu 27.10.2015]. Saatavana:

<http://www.ekocentria.fi/fi/page/91>

Hakamaa, A. 2015. ruokapalvelu- ja toimitilapäällikkö. Eurajoen kunta. Sähköpostikeskustelu 7.10.2015.

Huikko, K. Laatu hankinnoissa, Laatua laatua, mutta millä hinnalla? [Verkkoartik-

keli] [Viitattu 14.10.2015] Saatavana: [http://www.hankinnat.fi/fi/malleja-ja-](http://www.hankinnat.fi/fi/malleja-ja-lainsaadantoa/laatu-hankinnoissa/laadun-portaat/Sivut/default.aspx)

[lainsaadantoa/laatu-hankinnoissa/laadun-portaat/Sivut/default.aspx](http://www.hankinnat.fi/fi/malleja-ja-lainsaadantoa/laatu-hankinnoissa/laadun-portaat/Sivut/default.aspx)

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa, Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämisyöryhmän toimenpidesuositus, 2010. [Verkkajulkaisu] Julkaisija: Sosiaali- ja Terveysministeriö [Viitattu 27.10.2015] Saatavana:

<https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/111913/URN%3ANBN%3Afi-fe201504225018.pdf?sequence=1>

Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit, 2010, [verkkajulkaisu] Julkaisija: Maa- ja metsätalousministeriö, Helsinki, Saatavana:

[http://www.ruokasuomi.fi/oppaat/oppaat\\_julkisten\\_ruokapalvelujen\\_laatukriteerit\\_2010.pdf](http://www.ruokasuomi.fi/oppaat/oppaat_julkisten_ruokapalvelujen_laatukriteerit_2010.pdf)

Kuusniemi-Laine, A. & Takala, P. 2008. Julkiset hankinnat käsikirja. Helsinki: Edita.

30.3.2007/348. Laki julkisista hankinnoista.

Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – perusteluja ja ohjeita hankintoihin. 2013, [Verkkajulkaisu] Toimittanut: Tossavainen, H. & Väänänen, S. [Viitattu 13.11.2015.] Saatavana: <http://flash.kunnat.net/2013/lahiruoka/#37/z>

Lähiruokaa – totta kai! 2013 Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö [verkkajulkaisu] [viitattu 28.10.2015]. Saatavana:

<http://www.mmm.fi/attachments/lahiruoka/6GeZ7N4oG/LahiruokaohjelmaFI.pdf>

Pekkala, E. & Pohjonen, M. 2012, Hankintojen kilpailuttaminen ja sopimusehdot, Latvia: Jelgava Printing House.

Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset, Suositusten soveltaminen ruokapalveluissa 2014. [verkkajulkaisu] Valtion ravitsemusneuvottelulautakunta. [Viitattu 27.10.2015] Saatavana:

[http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/images/vrn/2014/ravitsemussuositukset\\_2014\\_fi\\_web.pdf](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/images/vrn/2014/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.pdf)

Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta, s. 6 [Verkkajulkaisu] Maa- ja metsätalousministeriö. [Viitattu 27.10.2015] Saatavana:

[http://www.mmm.fi/attachments/maatalous/maatalouspolitiikka/newfolder\\_14/5tTDQgjLk/selontekosuomi.pdf](http://www.mmm.fi/attachments/maatalous/maatalouspolitiikka/newfolder_14/5tTDQgjLk/selontekosuomi.pdf)

Vastuullisuus ruokaketjussa, eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään, 2012 [Verkkajulkaisu] Julkaisija: MTT, Jokioinen. [Viitattu 27.11.2015.] Saatavana: <http://www.mtt.fi/julkaisut/vastuullisuusruokaketjussa.pdf>

Vikstedt, T., Raulio, S. & Prättälä, R. 2011. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu, [Verkkajulkaisu] THL raportti. s.19. [Viitattu 27.10.2015] Saatavana:

<https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/80002/c8026e63-d99b-45cb-a96f-fac90d7c3681.pdf?sequence=1>

## **LIITTEET**

Liite 1. Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen tarjouspyyntö 2012

Liite 2. Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuvaatimukset 2012

## **LIITE 1 Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen tarjouspyyntö 2012**

### EURAJOEN KUNTA TARJOUSPYYNTÖ 1(6)

Elintarvikkeet 13.6.2012.

#### 1. YLEISTÄ

Eurajoen kunta on noin 6000 asukkaan kunta Satakunnassa. Elintarvikehankintaan liittyen kunnassa toimii päiväkotia, palvelukeskus sekä kahdeksan koulua, joissa kaikissa on valmistuskeittiö. Vuositasolla suoritemäärä on reilut 320 000.

##### 1.1 Kilport Juha- kilpailutuspalvelu

Hankintayksikkö käyttää tässä kilpailutuksessa sähköistä Kilport Juha-kilpailutuspalvelua. Kilport Juha mahdollistaa kilpailutusprosessin toteuttamisen suljetussa järjestelmässä. Kilpailutukseen osallistuva yritys saa avoimesti ladata tarjouspyyntöasiakirjat itselleen Kilport Juha-kilpailutuspalvelun kautta. Tarjousten jättäminen Kilport Juha-järjestelmään opastetaan myöhemmin kohdassa "tarjousten jättäminen".

#### 2. HANKINNAN KUVAUS

##### 2.1 Hankinnan sisältö

Hankinta koskee elintarvikkeiden hankintaa Eurajoen kunnan tarpeisiin. Hankinta määritellään tarvetta vastaavaksi sekä tarjouspyynnössä että sitä täydentävissä liitteissä. Tuotemäärät ovat arvioituja vuosikulutusmääriä, jotka eivät kuitenkaan sellaisenaan sido ostajaa.

##### 2.2 Hankinta-aika

Hankintasopimus tehdään ajalle 1.1.2013–31.12.2014. Hankintaan sisältyy sopimusajan lisäksi 1 + 1 optiovuosi. Optiovuosista sovitaan aina erikseen neljä (4) kuukautta ennen varsinaisen sopimuskauden päättymistä.

##### 2.3 Hankintamenettely

Hankinta kilpailutetaan avoimella menettelyllä EU-kynnysarvojen mukaisesti. Osatarjoukset huomioidaan tuoteryhmittäin (tarjousliitteen välilehdittäin), mutta vaihtoehtoisia tarjouksia ei huomioida. Tarjous annetaan suomen kielellä. Tarjouksen tulee olla voimassa 3 kk.

### 3. HANKINNAN VAATIMUKSET

#### 3.1 Tarjottavat tuotteet

Kilpailutuksen perusteena olevien elintarvikkeiden tuotteet ovat mainittuina tarjouspyynnön (tarjousliite.xls) liitteessä, jossa on 4 välilehteä. Tarjous annetaan tarjousliitteellä. Tarjousliitteen tuotevalikoiman lisäksi hankitaan käyttöön soveltuvia muita tuotteita tarpeen mukaan valituista ostopaikoista. Erityisesti tulee huomioida, että tarjouspyynnön nimikkeille tarjotaan oikeaa, käyttöön soveltuvaa tuotetta.

#### 3.2 Laatuvaatimukset tarjotuille tuotteille

Elintarvikkeiden yleiset ja tuoteryhmäkohtaiset laatuvaatimukset on esitetty liitteessä (laatuvaatimukset.pdf). Vaatimusten tulee tarjouksessa täyttyä. Tarjouksesta tulee erikseen ilmetä, täyttyvätkö laatuvaatimuksissa esitetyt kaikki vaatimukset. Tarjouksessa tulee myös olla selvitys tuotetuesta, neuvonnasta ja koulutuksesta käyttökohteille.

#### 3.3 Tilauksia ja toimituksia koskevat vaatimukset

Keittiöt tekevät itse tilauksensa ja ottavat vastaan kohteensa laskut. Elintarviketoimitusten toimitusten tulee tapahtua suunnitellusti ja yhteisesti asiakkaan kanssa sopien. Sopimustuotteen vaihtaminen korvaavaan tuotteeseen tulee hyväksyttäväksi asiakkaalla ennen toimitusta eikä korvaavan tuotteen hinta saa nousta sopimustuotteiden hinnoittelusta.

Tarjouksessa tulee selvittää ainakin ohjeelliset aikataulut ja toimitusrytmi. Kuljetusliikkeen omavalvontasuunnitelma tulee toimittaa erikseen pyydettyäessä. Kuljetusveloitukset tulee tarjouksessa esittää selkeästi. Tarjouksessa tulee selvittää myös toimitukset normaalista poikkeavissa tilanteissa.



Tuotteiden pakkaamisen osalta on huomioitava asiakkaan omavalvontasäännöt ja toimittava vähintään seuraavasti:

- pakkausten tuotetiedot on merkittävä asiallisesti ja selkeästi suomen kielellä
- säilytysohjeet ja säilyvyysaika on merkittävä näkyvästi

### 3.4 Koulumaitotuen hallinnointi

Hankintayksikkö mahdollistaa EU-koulumaitotuen hallinnoinnin toimittavalle yritykselle. Tarjoajan tulee ilmoittaa mahdollisuutensa koulumaitotuen hallinnointiin.

### 3.5 Tarjoajan soveltuvuus

Toimittajan tulee kuulua ennakkoperintärekisteriin eikä toimittajalla saa olla hoitamattomia lakisääteisiä velvoitteita. Tarjoajan tulee erikseen pyydettyä todentaa asian toteutuminen. Tarjouspyyntöä vastaamattomat tarjoukset hylätään.

## 4. TARJOUKSEN HINNOITTELU

Tarjotut tuotteet tulee tarjota SK- laatutasona sekä mainittuina pakkauskokoina ja myyntierinä. Tarjousliitteessä olevat määrät ovat hankinnan vuotuisia kg//kpl-määriä. Tarjousliitteeseen ei saa lisätä rivejä.

Tarjoushinnat on hintaliitteellä ilmoitettava kahden desimaalin tarkkuudella arvonlisäverottomina nettohintoina. Ellei tarjoajalla ole pyydettyyn tuotteeseen tarjota kyseistä tai samankaltaista tuotetta, tarjousvertailun toteutumiseksi puuttuville tuoteriveille tarjousten vertailussa merkitään tuoteriville tarjottu kallein hinta.

Muista kuin tarjouspyynnössä mainituista nettohintaisista tuotteista tarjoajan tulee ilmoittaa alennusehto voimassaolevasta hinnastosta. Tarjoushintojen tulee sisältää kaikki mahdolliset alennukset.

Tarjouksessa tulee ilmoittaa toimituskulut (€/toimitus/toimituspiste). Laskutuslisää ei hyväksytä ja viivästyskorko on ilmoitettava.

### 4.1 Hinnanmuutokset

Hintojen tulee olla kiinteänä voimassa 31.12.2013 saakka. Sen jälkeen hintoja on

mahdollista tarkistaa kerran vuodessa - 1.1 alkaen. Hinnanmuutosperusteet tulee esittää ja määritellä tarjouksessa (esim. palkka-, tai materiaalikulujen muutokset). Tuoretuotteiden (hedelmät ja vihannekset) hinnat tulee tarjouksessa määritellä 16.7. hintatasossa, mutta muuttumismenettely ja menettelytapa tarkennetaan hankintasopimuksessa.

Hintojen muutos esitetään asiakkaalle ja muutokset voidaan toteuttaa vain yhteisen neuvottelupäätöksen perusteella. Hinnanmuutosesitys tulee tehdä 2 kk ennen mahdollista voimaanastumista.

## 5. TARJOUKSEN HYVÄKSYMINEEN

Tarjouksista hyväksytään kokonaistaloudellisesti edullisimmat tarjoukset. Kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen arviointikriteereinä ovat tarjoushinnan lisäksi valikoiman soveltuvuus käyttöön, kestävä kehitys ja toimitusvarmuus.

Valintaperusteet sekä niiden tarkemmat perustelut ja painoarvot ovat:

Tuotevalikoiman soveltuvuus kestävästä kehitystä huomioiden 40 %

- valikoiman soveltuvuus ja laajuus käyttöön
- tarjonnan laadukkuus (lähiruoka, kestävästi tuotettu ruoka)
- turhan pakkaamisen välttäminen
- kuljetusten optimointi
- sähköiset toimet (tilaukset, laskutus)

Toimitusvarmuus 20 %

- toimitusaikojen soveltuvuus
- toimitusaikojen pitävyys
- tilausten toimitusvarmuus

Tarjoushinta 40 %

- tarjoushintojen edullisuus

## 5.1 Arvioinnin toteutus

Arviointikriteerien painoarvoprosentit muutetaan tarjousten arvioinnissa pisteiksi. Hankinnan arvioinnissa tuotteiden käyttöön soveltuvuuden ja toimintakuvauksen maksimipistemäärä on 60 ja tarjoushinnan 40 pistettä.

Hinnan painoarvot pisteytetään siten, että halvin tarjoushinta saa 40 pistettä ja muut tarjoushinnat suhteutetaan halvimpaan tarjoushintaan kaavalla  $\text{halvin tarjous} / \text{tarjous} * 40$ .

Laadullisten arviointikriteerien painoarvot arvioidaan tarjousten arviointityöryhmässä käyttäen asteikkoa 4–10. Painoarvot muuttuvat pisteiksi, kun arviointityöryhmän antama keskiarvo kerrotaan ilmoitetulla painoarvoprosentilla.

Eniten pisteitä saanut tarjous tai tarjoukset tuoteryhmittäin valitaan toimittajiksi. Pisteytyksen tulos perusteluineen ilmoitetaan päätöksenteon yhteydessä.

## 6. TOIMITUS- JA MAKSUEHDOT

Maksuehdon tulee olla vähintään 21 päivää. Maksuehto tulee mainita tarjouksessa. Tarjoukset tulee olla suoria laskutuksia.

Toimittajan tulee tarjota käytössään oleva sähköinen tilausjärjestelmä ja määritellään toimivuuden, Toimittajilta tulee pyydettyä saada myös vuosittain toteutunutta ostotietoa.

### 6.1. Toimituspaikat ja tilattujen tuotteiden toimitukset

Maitotaloustuotteiden toimitukset laajimmillaan tulee toteutua 3 kertaa viikossa ja muiden tuotteiden 2 kertaa viikossa. Toimitusrytmi tulee määritellä tarjouksessa.

#### 6.1.1 maito- ja maitotaloustuotteet

- maanantaina klo 8.00 mennessä. Pienten kyläkoulujen (Linnamaa, Kuivalahti, Rikantila ja Sydänmaa) toimitukset Yhteiskoululle
- muina jakelupäivinä klo 13.00 mennessä

### 6.1.2 lihat ja lihajalostustuotteet

- maanantaisin klo 8.00 mennessä, muulloin klo 13.00 mennessä

### 6.1.3. tukkutoimitukset

- klo 13.00 mennessä

Toimitusajat ovat tarjoajaa sitovia, mutta toimitusrytmi voi vaihdella.

## 6.2 Hankintasopimus ja reklamoinnit

Hankinnasta tehdään osapuolten kesken täsmennetty hankintasopimus. Mahdollisista reklamoinneista ilmoitetaan toimittajille välittömästi myös kirjallisesti.

Tavarantoimittajan tulee selvittää mahdollisimman nopeasti reklamoinnin syyt ja niiden korjaamiseen liittyvät toimenpiteet.

Tarjouspyyntöä täydentäen hankintaan sovelletaan JYSE 2009 Tavarat - sopimusehtoja.

## 7. TARJOUSPYYNNÖN LISÄTIEDOT

Mahdolliset hankintaa koskevat lisätiedot tulee pyytää Kilport Juha-hankintajärjestelmässä osoitteessa <https://juha.kilport.fi/ilmoitus>. Ennen kysymysten jättämistä yrityksen tulee rekisteröityä Kilport Juha-palvelun käyttäjäksi. Rekisteröityminen on maksutonta.

Kysymyksiä voi tehdä 27.6.2012 klo 14.00 saakka ja kysymyksiin vastataan mahdollisimman pian tai viimeistään 28.6.2012 klo 14.00. Kysymys näkyy rekisteröityneillä käyttäjillä kyseisen hankinnan kohdalla "Näytä-toiminnon" alla avoimesti ja anonyymina.

Hankintayksikkö vastaa kysymyksiin mahdollisimman pian tai viimeistään hankinnan perustiedoissa määrittelemänä aikana. Vastaukset näkyvät samassa paikassa. Muulla tavoin esitettyihin kysymyksiin ei vastata.

## 8. TARJOUSTEN JÄTTÄMINEN

Tarjoukset jätetään viimeistään 3.8.2012 klo 12.00.

Tarjoukset jätetään Kilport Juha-järjestelmään osoitteessa <https://juha.kilport.fi/>

**ilmoitus.** Jättääkseen tarjouksen sähköisesti, yrityksen tulee ensimmäisellä kerralla rekisteröityä Kilport Juhaan osoitteessa <https://juha.kilport.fi/ilmoitus>. Rekisteröinnistä yritys saa itselleen käyttäjätunnuksen ja salasanan, jolla pääsee kirjautumaan Kilport Juhaan. Rekisteröityminen ja tarjousten sähköinen jättäminen Kilport Juhaan on maksutonta.

Tarjous tulee antaa pyydettyssä formaatissa ja mahdollisimman vakioversioina. Tekstiasiakirjan yleisiä muotoja ovat word ja pdf. Vaadittu tarjousliite (excel-liite) tulee jättää xls-päätteisenä asiakirjana, jotta tarjousvertailu mahdollistuu.

### 8.1. Asiakirjojen julkisuus

Julkisuuslain mukaan hankinta-asiakirjat ovat julkisia, kun päätös on tehty ja päätöspöytäkirja allekirjoitettu. Hinta ei ole salainen. Mikäli hankinta-asiakirjoihin liittyy salassa pidettäviä asioita, tulee ne tarjouksessa selkeästi ilmoittaa erillisellä liitteellä. Hankintayksikkö harkitsee, ovatko liikesalaisiksi esitetyt asiakirjat lain mukaan salassa pidettäviksi.

### 8.2. Osoitetiedot täytäntöönpanoa varten

Hankintayksikkö toimittaa hankintapäätöksen tiedoksi sähköpostilla. Tätä varten tarjoajan tulee ilmoittaa tarjouksessa sähköpostiosoite, johon hankintapäätös ja sen täytäntöönpanotiedot osoitetaan.

Eurajoen kunta

Anja Hakamaa

Ruokapalvelu- ja toimitilapäällikkö

## 9. TARJOUSPYYNNÖN LIITTEET

Tarjouspyyntöä täydentävät seuraavat liitteet:

Yleiset ja tuoteryhmäkohtaiset laatuvaatimukset (*Laatuvaatimukset.pdf*)

Luettelo toimipisteistä (*Toimipisteet.pdf*)

## 10. TARJOUKSEN LIITTEET

Tarjouksen mukana on toimitettava alla olevat liitteet. Tarjoajan tulee huomioida, että Excel-liite on jätettävä samassa muodossa tai ainakin xls-päätteisenä asiakirjana. (*Tarjousliite.xls*)

## LIITE 2. Eurajoen kunnan elintarvikehankintojen laatuvaatimukset

### - ELINTARVIKKEIDEN LAATUVAATIMUKSET

Tässä liitteessä on mainittuna laadulliset ominaisuudet, **joiden tulee täytyä tarjottavien tuotteiden osalta**. Laatuksiteerit toimivat tarjouksen hyväksymisen edellytyksenä.

#### **Seuraavat laatuvaatimukset tulee täytyä kaikkien tarjottavien tuotteiden osalta.**

- tarjottavien tuotteiden tulee olla ammattikäyttöön soveltuvia ja täyttää elintarvikkeista sekä niiden valvonnasta Suomessa voimassa olevat lait, asetukset ja muut viranomais määräykset
- tuotteet eivät saa olla tai ne eivät saa sisältää muuntogeenisiä ainesosia
- tuotteiden raaka-aineiden tulee olla puhtaudeltaan korkeatasoisia
- tuotteiden alkuperän tulee olla jäljitettävissä (jäljitettävyyksivaatimus 178/2002)
- elintarvikealan toimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla voidaan lain tarkoituksen mukaisella riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa (elintarvikelaki 23/2006, 17§)
- tarjouksessa on mainittava tuotteiden valmistaja sekä valmistusmaa
- tuotteiden pakkausmateriaalien tulee olla kontaktimateriaaleja koskevan lainsäädännön mukaisia (turvallinen, ei aiheuta sopimattomia muutoksia tuotteen koostumukseen eikä aiheuta tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien heikentymistä)
- tuotteiden pakkausmateriaalien tulee olla kierrätettäviä tai uudelleen käytettäviä
- tuotteiden vierasainejäämien tulee pysyä sallittujen enimmäismäärien rajoissa
- tuotteista tulee olla saatavilla vähintään seuraavat ravintoarvotiedot/100g:
  - energia (kcal ja kJ)
  - rasva, proteiini, ravintokuitu, hiilihydraatit ja sokerit (myös laktoosi) grammoina
  - rasvahapot: tyydyttyt, tyydyttymättömät grammoina
  - suola %, natrium grammoina
- tuotteista tulee ilmoittaa niiden soveltuvuus erityisruokavalioihin

### - TUOTERYHMÄKOHTAISET LAATUKRITEERIT

#### - 1. MAIDOT JA MAITOTUOTTEET

Nestemäiset maitovalmisteet:

- laktoosittomien laktoosipitoisuus alle 0,01g/100g
- vähälaktoosisten tuotteiden laktoosipitoisuus alle 1g/100g
- rasvaisten tai vähärasvaisten tuotteiden rasvapitoisuus 0-1g/100g
- rasvattomien tai vähärasvaisten ruoanvalmistustuotteiden rasvapitoisuus 0 – 15g, joissa suurin osa tyydyttymättömiä rasvoja
- jogurteissa rasvapitoisuus enintään 2,5 %, lisätyn sokerin määrä enintään 8g/100G, ei saa käyttää keinotekoisia makeutusaineita
- toimituspäivän jälkeisiä käyttöpäiviä tulee olla vähintään 4 päivää maidoissa ja vähintään 7 päivää jogurteissa ja viileissä

**Kasvirasvasekoitteet:**

- laktoosittomia, rasvaa  $\leq 15\%$ , josta kovaa rasvaa  $\leq 33\%$

**Ravintorasvat:**

- suolaa  $\leq 1,0\%$
- levitettävät rasvat: kovaa rasvaa  $\leq 33\%$

**Juustot:** (ei koske laktoosittomia salaattijuustokuutioita)

- laktoosittomia
- rasvaa enintään  $\leq 17\%$ , ellei muuta mainita
- suolaa  $\leq 1,3\%$
- viipaleen paino ilmoitettava (mahdollista täsmennettävää kohtaan)

**2. LIHAT JA LIHAJALOSTEET**

Tarjotuista tuotteista tulee esittää pääraaka-aineen määrä/100g sekä alkuperämaa. Kaikissa lihoissa ehdoton hormoni- ja lääkejäämävapaus (0-taso) sekä ehdoton salmonella-, listeria-, yersinia-, ja norovirusvapaus (0-taso). Kaikkien vierasainejäämien tulee olla raja-arvojen puitteissa.

Tarjottavien tuotteiden tulee olla natriumglutamaattittomia.

Raakojen lihojen osalta toimituspäivän jälkeen tulee käyttöpäiviä olla vähintään 4 päivää.

Kypsien lihojen osalta toimituspäivän jälkeen tulee käyttöpäiviä olla vähintään 14 päivää. Kypsät lihat eivät saa olla pakastetuotteita.

**Naudanliha (raaka):**

E-LAJITELMA: NE on nuoren naudan, josta on poistettu jänteet, kalvot ja näkyvä rasva; ei sisällä vertymiä eikä leimoja, rasvaa enintään 5 %.

**Sianliha (raaka):**

E-LAJITELMA: täysin puhdas kamaraton, jänteetön, kalvoton ja silavaton lajitelma; ei sisällä näkyvää rasvaa eikä vertymiä, rasvaa alle 5 %.

**Jauheliha (raaka):**

Rasvaa enintään 12 % (nauta 50% - sika 50%).

Muut laatuvaatimukset elintarvikelainsäädännön ja EY N:o 853/2004 mukaiset.

**Marinoitu broileri (raaka):**

Lihan osuus ilmoitettava prosentteina, ilman pakkauksessa olevaa marinadia. Tarjousten vertailussa käytetään kilohintaa, joka tulee antaa nimenomaan broilerin osuudelle.

Suolaa enintään 0,8 %

**Kypsät lihat:**



Pakkauksessa olevan nesteen osuus ilmoitettava prosenteissa. Kypsien lihojen (naturel) suolapitoisuus ei saa olla yli 0,6 %, rasvaa enintään 10 %, E-lajitelmaa. Kypsissä broileri-tuotteissa suolapitoisuus enintään 0,6 %, rasvaa enintään 10 %.

Kypsä jauheliha ei saa sisältää kasvikuuituja, suolapitoisuus enintään 0,7 %, rasvaa enintään 12 %.

#### **Kokolihatuotteet ja -leikkeleet:**

Rasvaa enintään 4 %.

Leikkeleissä suolaa enintään 1,8 %.

#### **Leikkelemakkarat: (ei meetvursti, maksamakkara)**

Makkaran koostumuksesta sekä pakkausmerkinnöistä tulee mainita KTM:n antaman asetuksen (987/2002) mukaiset tiedot.

Rasvaa enintään 12 %, suolaa enintään 1,7 %.

Lihapitoisuus % ilmoitettava. Vaikuttaa pisteytykseen. (Hintataulukossa täsmennettävää kohtaan).

#### **Lenkki- ja uunimakkarat:**

Makkaroiden ja nakkien rasvapitoisuus enintään 22 %, suolapitoisuus enintään 1,7 %.

Lihapitoisuus ilmoitettava. Oltava vähintään 70 %. Vaikuttaa pisteytykseen. (Hintataulukossa täsmennettävää kohtaan).

### **3. VALMISRUOKATUOTTEET**

#### **Eines (kypsä)-, pakaste-, pakastepuolivalmisteet:**

Suolapitoisuus enintään 1,4 %. Rasvaa enintään 21 %.

Naudan-, sian- ja kananlihan lihapitoisuuksiin ei lasketa lihaan verrattavia ainesosia.

- Lihapitoisuus ilmoitettava. Vaikuttaa pisteytykseen. (Hintataulukossa täsmennettävää kohtaan)

### **4. KUIVATUOTTEET, PAKASTEET ns. tukkutuotteet**

#### **Suurusteet, mausteet, liemivalmisteet**

- natriumglutamaattomia, vähärasvaisia
- mausteet suolattomia, mausteseosten suolapitoisuus ilmoitettava
- liemen suolapitoisuus ja laimennussuhteet ilmoitettava 1l/valmista käyttöliuosta kohden, suolapitoisuus enintään 0,5% (hintataulukossa täsmennettävää kohtaan)
- laktoositon, gluteeniton, selleritön

#### **Viljatuotteet**

- suolaa enintään 1,3 %
- kuitupitoisuus vähintään 6 %

#### **Leipomotuotteet (kuiva esim. näkkileipä)**

- suolaa enintään 1,5 %
- kuitua vähintään 10 %

#### **Hedelmät**

- tarjouksessa annettava **2.7.2012** päivän hinta

#### **Soseet, säilykkeet, mehut**

- pääraaka-ainepitoisuus soseissa 100 %, ei keinotekoisia makeutusaineita
- kevyesti sokeroituja (esim. 5g/100g)
- säilykkeissä ilmoitettava pääraaka-aineen osuus nesteestä
  
- mehuissa ei keinotekoisia makeutusaineita
- mehujen osalta mehu -% määritelty säädösten mukaan - täysmehutiiviste, mehupitoisuus vähintään 200%, mehutiivisteissä hinta ilmoitettava 1l/valmista, laimennettua mehua kohden, laimennussuhde ilmoitettava (täsmennettävää kohdassa)

#### **Pakasteet**

- vihannespakasteiden tulee täyttää elintarvikelainsäädännön yleiset laatuvaatimukset
- raaka-aineen tulee olla kullekin lajikkeelle tyypillisen muotoista, mausta ja väristä (palakoko ilmoitettava)
- raaka-aineen tulee olla käyttötarkoitustaan varten oikeaan aikaan korjattua
- tuotteiden tulee olla irtopakastettuja
- kasvisseoksissa tulee ilmoittaa kasvisten suhde seoksessa
- pakaste kalan tulee olla ruodotonta, irtopakastettua tai muuten eroteltavista helposti esim. fileet tai kuutiot toisistaan
- kalojen tulee olla pyydettyjä ekologisesti kestäväällä tavalla eli kestävästä kalakannoista