

Punkalaitumen kunnan ruokapalvelut 1.11.2024 – 30.6.2027 + optio 2 x 12 kk / Palveluntuottajan valinta

Kunnanhallitus 22.04.2024 § 49
109/02.08.00/2022

Kunnanhallitus on 29.1.2024 § 12 hyväksynyt ruokapalvelujen tarjouspyyntöaineiston kilpailuttamista varten.

Punkalaitumen kunta on pyytänyt tarjouksia koulujen ja päiväkodin sekä henkilökunnan ruokapalveluista, ajalle 1.11.2024 – 30.6.2027, jonka jälkeen sopimusta voidaan jatkaa 2 x 12 kk (tilaajan optio).

Hankinnan tavoitteena on saada ruokapalveluihin luotettavaa, kokenutta ja ympäristöasiat huomioivaa sopimuskumppania.

Ruokapalveluiden tavoitteena on toimintavarmasti ja joustavasti toteutettu päiväkodin, koululaisten ja henkilöstön ateriapalvelut, joka vastaa kaikkien asiakasryhmien tarpeisiin, huomioiden myös erityisruokavaliot ja etniset ruokavaliot sekä eettisiin valintoihin liittyvät ruokavaliot.

Ruokailuympäristön viihtyisyys ja palveluhenkilökunnan ammattitaito, palveluvalttius ja ystävällisyys sekä laadukas ja terveellinen ruoka, joka on valmistettu ensiluokkaisista, tuoreista raaka-aineista sekä asetettu tarjolle houkuttelevasti ja siististi, ovat ehdottomia vaatimuksia.

Palvelu tuotetaan olemassa olevissa keittiö- ja ruokasalitiloissa nykyisine linjastoineen. Uudishankinnat ja laitteistojen päivitykset valittava palveluntuottaja kustantaa itse.

Ruokapalveluiden tulee täyttää Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (Ruoka-virasto) ruokailusuositukset:

- Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus 2017
- Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus 2018.

Hankinnassa valitaan yksi palveluntuottaja.

Kyseessä on EU-kynnysarvon ylittävä hankintalain liitteen E mukainen palveluhankinta. CPV-koodi 55524000 ja 55523100 kouluruokailupalvelut, 55511000 henkilöstöruokaloiden ja muiden rajoitetulle asiakaskunnalle tarkoitettujen kahviloiden palvelut.

Hankintamuotona käytettiin avointa menettelyä. Hankinta toteutettiin käänteisenä kilpailutuksena ja tarjoaja ei voinut esittää muita hintoja.

Tarjousten tuli olla tarjoushinnoiltaan:

Koululaisen lounas:

- Yhteiskoulu-lukio 3,90 € (alv 0 %) / oppilas,
- Keskuskoulu 3,90 € (alv 0 %) / oppilas,
- Pohjoisseudun koulu 4,90 € (alv 0 %) / oppilas

Päiväkotilapsen hoitopäivän ateriat:

- Aamupala, lounas ja välipala: 8,30 € (alv 0 %) / lapsi
- Vuorohoitolapsen hoitopäivän päivällinen ja iltapala: 5,00 € (alv 0 %) / lapsi

Koululaisen ap/ip-toiminta:

- Aamupala tai välipala: 2,00 € (alv 0 %) / lapsi

Henkilökunnan lounas verotusarvon mukainen.

Aterioiden hinnat sisältävät kaikki tarvittavat työt ja raaka-aineet, kuljetukset Pohjoisseudun koululle ja päiväkotiin sekä kaikki kokonaisprosessissa tarvittavat palvelut kouluissa ja päiväkodissa.

Hankintailmoitus julkaistiin 30.1.2024 (ilmoitus No 493926) www.tarjouspalvelu.fi sivuilla julkaistavaksi Hilma-ilmoituskanavalla. Hankinnassa julkaistiin korjausilmoitus 1.2.2024, jossa täsmennettiin referenssivaatimusta.

Hankinnasta sai esittää kysymyksiä 19.2.2024 klo 13:00 mennessä. Määräaikaan mennessä saapui 71 kysymystä. Vastaukset aiheuttivat pieniä tarkennuksia tarjouspyyntöaineistoon. Vastausten yhteydessä julkaistiin päivitettyt asiakirjat ja hankinnasta julkaistiin korjausilmoitus 23.2.2024.

Määräaikaan 12.3.2024 klo 12:00 mennessä saatiin kaksi tarjousta.

Tarjouksen toimittivat:

- Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy
- Fodbar Oy (Fodbar-Feelia-ryhmittymä)

Tarjoukset tarkastettiin ja vertailtiin osa-alueittain tarjouspyynnössä ilmoitetun mukaisesti kolmessa (3) vaiheessa.

1. Tarjoajien kelpoisuuden tarkastus

- Tarkastuksen yhteydessä Fodbar Oy:lle lähetettiin 12.3.2024 järjestelmässä täsmennyspyyntö koskien puuttuvaa luottoluokitus selvitystä. Fodbar Oy toimitti selvityksen määräaikaan mennessä.
- Todettiin molempien tarjoajien täyttävän tarjoajalle asetetut kelpoisuusvaatimukset.

2. Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkastus

- Tarkastuksen yhteydessä Fodbar Oy:lle ja Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy:lle lähetettiin 26.3.2024 järjestelmässä täsmennyspyyntö koskien ruokalistojen energiamäärien laskentaperusteita. Molemmat toimittivat selvityksen määräaikaan mennessä.
- Todettiin, että molempien tarjoajien tarjoukset ovat tarjouspyynnön mukaisia.

3. Tarjousten vertailu

Valintaperusteena on kokonaistaloudellinen edullisuus.

Koska hankinta toteutetaan käänteisenä kilpailutuksena, vertailuperusteena on laatu 100 % ja tarjoajat kilpailevat ainoastaan laatuun liittyvillä perusteilla. Laadun vertailu: Laadun vertailussa käytetään pisteytystä, jonka maksimipistemäärä on 100. Laatupisteiden jakautumis- ja painotusperiaatteet ovat:

Asiantuntijaraadin pisteet, maksimipisteet 75:

Asiantuntijaraatiin kuuluu hallinnon, opetustoimen ja päiväkodin henkilökuntaa sekä kaksi luottamushenkilöä, joista toinen on nuorisovaltuuston edustaja, yhteensä kuusi henkilöä.

Ruokalistan ja ravitsemuslaadun arviointi, maksimipisteet 25:

Tarjoajan tulee liittää tarjoukseen viiden (5) viikon ruokalista.

Jokaisen päivän kouluruokalounaan ja päiväkotilapsen lounaan osalta tulee ilmoittaa (per 100 g):

- energia

- aterian rasvat (tyyydyttynyt ja tyydyttämätön)
- hiilihydraatti
- suola
- proteiini
- kuidut

Ilmoitettuja ravintosisältöjä verrataan Valtion ravitsemusneuvot-telukunnan kouluruokasuositukseen (<https://www.julkari.fi/handle/10024/131834>)

Tilaajan raati arvioi ruokalistaa tarjouspyynnön liitteessä 4 ilmoitetuin kriteerein. Ruokalistasta arvioidaan monipuolisuutta, ravintosisältöä, houkuttelevuutta, vaihtelevuutta, vuodenaikojen, satokauden ja juhlakauden vaihteluita sekä teemaviikkoja ja makumatkoja maailmalle. Lisäksi annoksista ja välipalasta esitetyistä kuvista arvioidaan aterioiden houkuttelevuutta.

Lisäksi ruokalistasta arvioidaan allergiaruokavalioiden huomiointi, eettisten ja etnisten ruokavalioiden huomiointi, lisukkeiden ja salaattien monipuolisuus ja houkuttelevuus sekä ruokien selkeät ja kuvaat nimet. Jokainen raadin jäsen pisteyttää ruokalistan jokaisen ominaisuuden, 1–5 pistettä. Pisteet lasketaan yhteen ja parhaat yhteispisteet saanut tarjoaja saa 25 pistettä, seuraava 20 pistettä, seuraava 15 pistettä jne.

Arvioinnissa todettiin tarjoajien osalta seuraavaa:

Fodbar Oy

Ruokalistan ja ravitsemuslaadun arviointi, 20 pistettä.

Perustelut:

Ruokalistan monipuolisuus ja vaatimukset huomioitu tavoitteiden mukaan. Energiamäärät vastaavat tavoitteita.

Rasvat ok. Proteiinit hyvällä tasolla. Hiilihydraatit hyvällä tasolla. Suola maltillisempi, mikä on hyvä. Allergiamerkinnät hyvin. Teemaviikot kuvattu hyvin ja esimerkein palvelunkuvauksessa.

Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy

Ruokalistan ja ravitsemuslaadun arviointi, 25 pistettä.

Perustelut:

Ruokalistan monipuolisuus ja vaatimukset huomioitu tavoitteiden mukaan. Energiamäärät vastaavat tavoitteita.

Maltillisempi rasvaprosentti, myös tyydyttyneen rasvan määrä maltillisempi, mikä on hyvä. Proteiinit hyvällä tasolla. Hiilihydraatit hyvällä tasolla. Kuidut vähän paremmalla tasolla. Allergiamerkinnät hyvin. Teemaviikot kuvattu hyvin ja esimerkein palvelunkuvauksessa.

Aistinvarainen arviointi, maksimipisteet 30:

Aistinvaraista arviointia varten tarjoaja toimittaa esimerkkiateriat (1 liha-ateria, 1 kasvisateria) raadin arvioitavaksi.

Aterioista arvioidaan:

Makua – Onko maku maistuva ja makumaailma tasapainoinen?

Tuoksua – Onko tuoksu kutsuva ja ruokahalua herättävä?

Suutuntumaa – Onko suutuntuma miellyttävä ja helposti pureskeltava?

Ulkonäköä – Onko ulkonäkö miellyttävä, ruokahalua herättävä ja monipuolinen?

Tuoreutta – Tuntuvatko ainesosat tuoreilta ja raikkailta?

Jokainen raadin jäsen pisteyttää jokaisen kohdan molemmista aterioista asteikolla 1–5 pistettä. Pisteet lasketaan yhteen ja parhaat aistinvaraisen arvioinnin yhteispisteet saanut tarjoaja saa 30 pistettä, seuraava 25 pistettä, seuraava 20 pistettä jne.

Arvioinnissa todettiin tarjoajien osalta seuraavaa:

Fodbar Oy

Aistinvarainen arviointi, 25 pistettä.

Perustelut:

Fodbar oli toimittanut vain lämpimän aterian osuuden, eikä lisukkeita ollenkaan.

Arviointi tehty vain lämpimän ruoan osalta. Tuoreutta vaikea arvioida, koska salaattia ja leipää ei ollut.

Kasvisruokana vegelasagne, ei mitään muuta. Kasvilagne hyvän makuinen, mutta lisukkeita ei pystytty arvioimaan.

Liharuokana lihapullakastike ja perunasose, ei lainkaan lisukkeita. Liharuoka hyvän makuinen, mutta lisukkeita ei pystytty arvioimaan.

Fodbarin ruoka maullisesti hyvää, mutta tuoreutta ei pysty arvioimaan tarjolla olevista ruuista, tuoreus mietityttä.

Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy

Aistinvarainen arviointi, 30 pistettä.

Perustelut:

Liharuokana bolognesekastike+ spagetti sekä salaatti, salaattikastike, näkkileipä+levite. Ruoka hyvän makuinen, salaatti tuore ja raikas.

Kasvisruokana porkkanasosekeitto + raejuusto+kaurasämpylä + levite+omena. Keitto hyvä, sämpylä tuore ja maukas, omena tuore ja maukas.

Ateriat kokonaisuutena hyvät ja kattavat.

Palvelunkuvaus, maksimipisteet 20:

Tarjoaja liittää tarjoukseen max 3 A4- sivun pituisen palvelun-kuvauksen, jolla todentaa palveluiden toteutumisen kuvatulla laadulla ja kustannustasolla. Tilaajan raati arvioi suunnitelman tarjouspyynnön liitteessä 5 ilmoitetuin kriteerein.

Palvelunkuvauksesta arvioidaan:

Raati arvioi palvelunkuvauksen seuraavasti:

1. Kuvattu tarjoajan suunnittelema henkilöstörakenne on realistinen ja logistiset virrat suunnitelmalliset, max 4 pistettä
2. Kuvauksen mukaisesti palvelussa huomioidaan ympäristövastuu ja hiilijalanjälki tuotannossa, max 4 pistettä
3. Kuvauksen mukaisesti palvelussa huomioidaan ympäristövastuu ja hiilijalanjälki raaka-ainevalinnoissa esim luomu, max 4 pistettä
4. Miten kestävä kehitys huomioidaan, max 4 pistettä
5. Ruokahävikin minimoimiselle on esitetty toimiva suunnitelma, max 4 pistettä

Pisteet lasketaan yhteen ja parhaat yhteispisteet saanut tarjoaja saa 20 pistettä, seuraava 15 pistettä, seuraava 10 pistettä jne.

Fodbar Oy

Palvelunkuvauksen arviointi, 15 pistettä.

Perustelut:

Palvelunkuvaus, vastuut ja vastuullisuus sekä kestävä kehitys kuvattu hyvin. Ruokakasvatuksen osalta oppilaiden osallisuus ja vaikuttamismahdollisuus ruokapalveluihin vähäisempi, perustuu teemoihin ja tempauksiin (esim. osallistava ruokailu).

Aterioiden raaka-aineet ja ateriat tilataan 1-2 x viikko koululle. Koulun tuotantokeittiö valmistaa kaikki ateriat kouluille ja päiväkodille (ei aamupala, välipala).

Ateriat kuljetetaan kuumana ja/tai kylmänä päiväkodille ja Pohjoisseudun koululle.

Luomutuotteiden hyödyntäminen siltä osin kuin ne ovat hyvin saatavilla. Päiväkodin puurot tehdään kaikki luomutuotteista. Tavoitteena olla luomuportaiden tasolla 1 (asteikolla 1-5).

Henkilöstön osaamisen kehittäminen ja toimenpiteet henkilöstön hyvinvoinnin edistämiseksi kuvattu hyvin.

Teemaviikot ja satokausivaihtelut kuvattu hyvin.

Ruokahävikin minimointi huomioitu. Ruokaa lämmitetään vain tarvittava määrä.

Huomiona, tarjottimet tulee säilyttää, ilman tarjottimia pöydät ja lattiat likaantuvat-> siivouksen tarve lisääntyy.

Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy

Palvelunkuvauksen arviointi, 20 pistettä.

Perustelut:

Palvelunkuvaus, vastuut ja vastuullisuus sekä kestävä kehitys kuvattu laajasti ja yksityiskohtaisesti.

Ruokakasvatuksen osalta jatkuva tiimitoiminta, oppilaiden osallistaminen ja vaikuttamismahdollisuus ruokapalveluihin hyvä mm. oppilasfoorumit.

Lounaat tuotetaan yhteiskoulun tuotantokeittiöllä ja kuljetetaan päiväkodilla ja pohjoisseudun koululle päivittäin kuumina.

Yhteistyö paikallisten elintarviketuottajien kanssa, lähituotteita mm. naudan- ja sianlihan, leipä, puurosuurimot sekä omenat ja marjat.

Sopimustuotevalikoimassa myös luomutuotteita.

Henkilöstön osaamisen kehittäminen ja toimenpiteet henkilöstön hyvinvoinnin edistämiseksi sekä henkilöstön perehdyttämissuunnitelma kuvattu yksityiskohtaisesti ja perusteellisesti.

Teemaviikot ja satokausivaihtelut kuvattu hyvin.

Ruokahävikin minimointi huomioitu erittäin hyvin ja eri keinoin. Lisäksi hävikkimyynnin hyödyntäminen mahdollista.

Ravintoterapeutteja käytettävissä, mikä on hyvä.

Huomiona, tarjottimet tulee säilyttää, ilman tarjottimia pöydät ja lattiat likaantuvat-> siivouksen tarve lisääntyy.

Raaka-aineiden kotimaisuusaste, maksimipisteet 25:

- Lihatuotteiden ja -jalosteiden kotimaisuusaste yli 80 %, 5 pistettä
- Kalatuotteiden ja -jalosteiden kotimaisuusaste yli 80 %, 5 pistettä
- Juuresten kotimaisuusaste yli 80 %, 5 pistettä
- Viljatuotteiden (jauhot, hiutaleet ja ryynit, mm. leivissä ja puuroissa, pl. riisi) kotimaisuusaste yli 90 %, 5 pistettä
- Marjoista, yli 40 % kotimaisia ilman kuumennusta käytettäviä, 5 pistettä

Kotimaisuusastepisteet:

- Fodbar Oy, 25 pistettä
- Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy, 20 pistettä

Laatupisteet lasketaan yhteen ja parhaat vertailupisteet saanut tarjoaja valitaan palveluntuottajaksi.

Liitteenä on tarjousten tarkastus- ja vertailutaulukko.

Tarjoajien kokonaisvertailupisteet:

- Fodbar Oy (Fodbar-Feelia-ryhmittymä), 85 pistettä
- Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut, 95 pistettä

Kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen toimitti Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy, kokonaisvertailupisteet 95 pistettä.

Hankinta-asiakirjojen julkisuutta säätelee laki viranomaisten toiminnan julkisuudesta (621/1999). Päätösesitys perusteluineen tulee julkiseksi päätöksenteon jälkeen. Tarjoukset ja muut hankintaa koskevat asiakirjat tulevat julkisiksi asianosaisille hankintapäätöksen tekemisen jälkeen. Yleisesti julkisiksi tarjousasiakirjat tulevat, kun hankintaa koskeva sopimus on tehty.

Valmistelija	hallinto- ja talousjohtaja ja kunnanjohtaja
Lisätietoja	hallinto- ja talousjohtaja Timo Oravainen, puh. 050 363 5888
Esittelijä	kunnanjohtaja
Päätösehdotus	<p>Kunnanhallitus päättää, että:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Punkalaitumen kunnan ruokapalvelujen tuottajaksi ajalle 1.11.2024 - 30.12.2027 valitaan kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen tehnyt Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy, kokonaisvertailupisteillä 95 pistettä2. optioiden käytöstä tehdään erilliset päätökset3. sopimus ei synny tällä päätöksellä vaan vasta erikseen kummankin osapuolen allekirjoittamalla sopimuksella. Sopimus voidaan allekirjoittaa aikaisintaan 14 päivän kuluttua päätöksen tiedoksiannosta4. päätös voi muuttua valituksen, ylemmän viranomaisen otto-oikeuden tai oikaisuvaatimuksen johdosta.
Päätös	Kunnanhallitus hyväksyi esittelijän esityksen.