

EU-hankintailmoitus TARJOUSPYyntö LAIDno-2021-917

Kaupunginviraston ruokapalvelun tuottaminen

I Kohta: Hankintaviranomainen

I.1) Nimi ja osoitteet

Virallinen nimi	Laitilan kaupunki
Kansallinen yritys- ja yhteisötunnus	0134480-9
Postiosoite	Keskuskatu 30
Postitoimipaikka	Laitila
Postinumero	23800
Maa	Suomi
Yhteyshenkilö	Heli Kiertokari - Laitinen
Puhelin	+358 505180588
Sähköpostiosoite	heli.kiertokari@laitila.fi
Faksi	+358 2856790
NUTS-koodi	Varsinais-Suomi FI1C1
Pääasiallinen osoite (URL)	http://www.laitila.fi

I.3) Viestintä

Hankinta-asiakirjat ovat suoraan saatavilla täydellisinä, rajoituksetta ja maksutta osoitteesta

<https://tarjouspalvelu.fi/laitila?id=355641&tpk=44c6170d-4eb6-48c5-ab16-0e3d52cee2b2>

Lisätietoja saa

Edellä mainittu osoite (Kohta I.1)

Tarjoukset tai osallistumishakemukset on tehtävä/jätettävä

Sähköisesti osoitteessa

<https://tarjouspalvelu.fi/laitila?id=355641&tpk=44c6170d-4eb6-48c5-ab16-0e3d52cee2b2>

I.4) Hankintaviranomaisen tyyppi

Alue- tai paikallistason viranomainen

I.5) Pääasiallinen toimiala

Yleinen julkishallinto

II Kohta: Hankinnan kohde

Hankinnan kohde

II.1 Hankinnan laajuus

II.1.1) Nimi

Kaupunginviraston ruokapalvelun tuottaminen

II.1.2) Pääasiallinen CPV-koodi

Päänimikkeistö

Henkilöstöruokaloiden ja muiden rajoitetulle asiakaskunnalle tarkoitettujen kahviloiden palvelut (55511000-5)

II.1.3) Sopimuksen tyyppi

Palvelut

II.1.4) Lyhyt kuvaus

Laitilan kaupungin hallintotoimi pyytää tarjoutua ravintolapalveluiden järjestämisestä kaupunginviraston (Laitilan kaupungintalo, Keskuskatu 30, 23800 Laitila) Haukkanimisessä henkilöstöruokalassa sekä erilaisissa kaupunginvirastossa järjestettävissä kokouksissa ja tilaisuuksissa.

Valittu yrittäjä vastaa ensisijaisesti myös erityistilaisuuksien tarjoiluista. Mikäli tämä ei jostakin syystä onnistu, Laitilan kaupunki pidättää itsellään oikeuden kilpailuttaa erikseen erityistilaisuuksien tarjoilut ja järjestelyt.

Kaupunginviraston ruokala toimii yhtenä kaupungin henkilöstöruokaloista. Henkilöstön määrä kaupungintalolla on tällä hetkellä n. 50, joista keskimäärin 30 henkilöä ruokailee henkilöstöruokalassa.

Valittavalla yrittäjällä on mahdollisuus pitää ravintolaa auki kaupunginviraston aukioloaikojen ja tilaresurssien puitteissa arkisin klo 8.30 - 15.00 ja halutessaan hankkia muita sopimusasiakkaita ko. ajalle tai markkinoida ruokapalveluja kuntalaisille. Lounasaika on klo 11.00 - 13.00. Yrittäjällä voi olla henkilöstöruokailun ohessa muutakin lisäpalvelua esim. take away - mahdollisuus. Myynti tulee järjestää siten, ettei varsinainen palvelun tuottaminen häiriinny. Ainakin lounasaikaan ruokalassa tulee olla ruokapalvelutyöntekijä läsnä.

II.1.5) Arvioitu kokonaisarvo

Arvo ilman alv:tä 375 000,00 €

II.1.6) Osia koskevat tiedot

Tätä sopimusta ei ole jaettu osiin

II.2.2) CPV-lisäkoodi(t)

Päänimikkeistö

Ruokalapalvelut (55510000-8)

II.2.3) Suorituspaikka

NUTS-koodi

Varsinais-Suomi FI1C1

Pääasiallinen suorituspaikka

Laitilan kaupungin virastotalo

II.2.4) Kuvaus hankinnasta

Laitilan kaupungin hallintotoimi pyytää tarjousta ravintolapalveluiden järjestämisestä kaupunginviraston (Laitilan kaupungintalo, Keskuskatu 30, 23800 Laitila) Haukka-nimisessä henkilöstöruokalassa sekä erilaisissa kaupunginvirastossa järjestettävissä kokouksissa ja tilaisuuksissa.

Valittu yrittäjä vastaa ensisijaisesti myös erityistilaisuuksien tarjoiluista. Mikäli tämä ei jostakin syystä onnistu, Laitilan kaupunki pidättää itsellään oikeuden kilpailuttaa erikseen erityistilaisuuksien tarjoilut ja järjestelyt.

Kaupunginviraston ruokala toimii yhtenä kaupungin henkilöstöruokaloista. Henkilöstön määrä kaupunginvirastossa on tällä hetkellä n. 50, joista keskimäärin 30 henkilöä ruokailee henkilöstöruokalassa.

Valittavalla yrittäjällä on mahdollisuus pitää ravintolaa auki kaupungintalon aukioloaikojen ja tilaresurssien puitteissa arkisin klo 8.30 - 15.00 ja halutessaan hankkia muita sopimusasiakkaita ko. ajalle. Lounasaika on n. klo 11.00 - 13.00. Yrittäjällä voi olla henkilöstöruokailun ohessa muutakin lisäpalvelua esim. take away - mahdollisuus. Myynti tulee järjestää siten, ettei varsinainen palvelun tuottaminen häiriinny. Itsepalvelukassan käyttömahdollisuus on suotavaa, jotta asioiminen ravintolassa on joustavaa.

Ravintolan toimitiloissa on valmistuskeittiö, jonka laitteet ovat tilaajan omaisuutta.

Keittiön koneet ja laitteet:

- yhdistelmäuuni (1kpl 6 – johteinen)
- astianpesukone (WD-6 – kupukone)
- keittopata 60L (1 kpl)
- pakastekaappi (1 kpl)
- jääkaappi 70L (1 kpl)
- jääkaappi 50L (2 kpl)
- yleiskone
- liesi (4 keittolevyä)
- mikroaaltouuni
- pakastinkaappi (kotitalous)

Ravintolasalissa on ruokapöytien ja – tuolien lisäksi kiinteä tarjoilulinjasto jossa on:

- tarjotinpäätty
- kuppiteline
- kylmäallas 1600 (3 x 1/1 gn)
- kylmäallas 450 (1kpl)
- lämpöhaude 800 (2kpl 2 x 1/1 gn)
- pöytälasikko
- lautasjakelin (lämmin 2 x 270)
- neutraali tarjoilupöytä
- kassakone
- säiliökeitin 2 x 5L

Laitila on HINKU- kunta.

Yrityksen on mahdollista tehostaa ja järkevöittää toimintaansa energiansäästön, uusiutuvan energian ja materiaalitehokkuuden avulla. Lisäksi yritys voi tarjota asiakkaille ympäristöystävällisiä tuotteita. Päästöjen vähentäminen tarkoittaa yleensä myös kustannussäästöjä.

Ruokala on suljettuna kaupunginviraston ollessa suljettuna kesällä 4 viikkoa (heinäkuussa) sekä jouluna yhden viikon.

Keittiön tiloissa tehdään remonttia kesällä 2023. Remontin keston ajan (n. 2 kk) ruokala on suljettu.

Tarjoajan tulee sisällyttää hintoihin mahdollisista kuljetuksista aiheutuvat kustannukset.

Kaupunki perii keittiöstä 350 euron kuukausivuokran (alv 0%) sisältäen lämmön, sähkön ja veden.

Kaupunki pidättää itsellään oikeuden olla hyväksymättä mitään tehdyistä tarjouksista.

II.2.5) Hankintasopimuksen tekoperusteet

Hinta

II.2.6) Arvioitu arvo

Arvo ilman alv:tä (puitesopimuksissa tai dynaamisissa hankintajärjestelmissä – arvioitu kokonaisarvon enimmäismäärä koko tämän osan kestoajalta)

375 000,00 €

II.2.7) Sopimuksen, puitejärjestelyn tai dynaamisen hankintajärjestelmän kesto

01.09.2022 - 31.08.2025

Tätä sopimusta voidaan jatkaa

Kyllä

Sopimusten jatkamisen kuvaus

Optiomahdollisuus on kaksi (1+1) vuotta. Tilaaja päättää optiokauden käyttämisestä erikseen.

II.2.10) Tietoa eri vaihtoehtoista

Eri vaihtoehdot hyväksytään

Ei

II.2.11) Tietoa lisähankintamahdollisuuksista

Lisähankintamahdollisuudet

Kyllä

Kuvaus mahdollisuuksista

Optiomahdollisuus on kaksi (1+1) vuotta. Tilaaja päättää optiokauden käyttämisestä erikseen.

II.2.12) Tietoa sähköisistä luetteloista

Tarjoukset on esitettävä sähköisinä luetteloina tai niihin on sisällyttävä sähköinen luettelo

Ei

II.2.13) Tietoa Euroopan unionin rahastoista

Hankinta liittyy Euroopan unionin varoin rahoitettavaan hankkeeseen ja/tai ohjelmaan

Ei

III Kohta: Oikeudelliset, taloudelliset, rahoitukselliset ja tekniset tiedot

III.1) Osallistumisvaatimukset

III.1.3) Vaatimukset tekniselle ja ammatilliselle pätevyydelle

Valintaperusteet hankintaa koskevissa asiakirjoissa määritetyn mukaisesti

III.2) Sopimukseen liittyvät ehdot

III.2.2) Sopimuksen toteuttamista koskevat ehdot

Sopimus ei synny vielä hankintapäätöksestä ilmoitettaessa, vaan vasta, kun odotusaika on kulunut (14 pv) ja kirjallinen sopimus on molempien osapuolten allekirjoittama.

IV Kohta: Menettely

IV.1) Kuvaus

IV.1.1) Menettelyn luonne

Avoin menettely

IV.1.8) Tietoa WTO:n julkisia hankintoja koskevasta sopimuksesta (GPA)

Hankintaan sovelletaan julkisia hankintoja koskevaa sopimusta

Kyllä

IV.2) Hallinnolliset tiedot

IV.2.2) Tarjousten tai osallistumishakemusten vastaanottamisen määräaika

31.05.2022 12:00 (UTC +03:00)

IV.2.4) Kielet, joilla tarjoukset tai osallistumishakemukset voidaan toimittaa

suomi

IV.2.6) Vähimmäisaika, joka tarjoajan on pidettävä tarjouksensa voimassa

kuukautta (tarjouksen ilmoitetusta vastaanottopäivästä)

4

IV.2.7) Tarjousten avaamista koskevat ehdot

Päivämäärä

31.05.2022 14:00

Paikka

Tarjousten avaustilaisuus ei ole julkinen. Tarjoukset voidaan avata yllä ilmoitettua myöhemmin.

VI Kohta: Täydentävät tiedot

VI.1) Toistuvia hankintoja koskevat tiedot

Kyse on toistuvasta hankinnasta

Kyllä

Myöhempien ilmoitusten arvioitu julkaisuajankohta

Optiomahdollisuus on kaksi (1+1) vuotta. Tilaaja päättää optiokauden käyttämisestä erikseen.

VI.2) Tietoa sähköisistä työnkuluista

Sähköinen laskutus hyväksytään

VI.4) Muutoksenhakumenettelyt

VI.4.1) Muutoksenhakuelin

Virallinen nimi	Markkinaoikeus
Postiosoite	Radanrakentajantie 5
Postitoimipaikka	Helsinki
Postinumero	00520
Maa	Suomi
Puhelin	+358 295643300
Sähköpostiosoite	markkinaoikeus@oikeus.fi
Faksi	+358 295643314
Pääasiallinen osoite (URL)	http://www.oikeus.fi/markkinaoikeus

Tarjouspalvelun tiedot

Hankinnan tunniste

LAIDno-2021-917

Vertailuperusteiden määrittely järjestelmässä

Kokonaistaloudellinen edullisuus, pisteytys

Kuinka toimittajan tulee Tarjouspalvelussa ilmoittaa hankinnan kohteen tiedot

Syöttölomakkeella

Hankintamenettely

Osatarjoukset hyväksytään

Ei

Lisätietokysymykset

Lisätietokysymykset on lähetettävä 19.05.2022 12:00 mennessä

Lisätiedot

Kysymykset tulee lähettää Tarjouspalvelu-toimittajaportaalista. Samasta paikasta löytyvät myös kysymyksiin annetut vastaukset.

Liikesalaisuustiedot

Toimittajat voivat ehdottaa tietoja liikesalaisuuksiksi Tarjouspalvelussa Kelpoisuusvaatimus- ja Hankinnan kohteet -lomakkeilla (hankintayksikkö voi molemmissa tapauksissa edelleen hallita liikesalaisuustietoja vertailutaulukkovaiheessa)

Kyllä

Hankinnan kohteen kriteerit

Kokonaishinnan maksimipisteet: 100.00

Hinnan pisteiden laskentakaava:
$$\frac{\text{pienin annettu arvo}}{\text{tarjottu arvo}} * \text{maksimipisteet}$$

Lounas, - kahvila - ja kokoustarjoilut				
Lounasbuffet: lounasruokaa vaihdellen liha, kala, kasvis sekä kasvisruokavaihtoehto (arvio 4 500/ v.)				
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan				
	Minimi- vaatimus	Maksimi- vaatimus	Maksimi- pisteet	Pisteiden laskentatapa
	€ / € / ateria			
Lounas sisältää salaattipöydän, leipävalikoiman ja levitteet	Kyllä			
Jos kyllä				
Lämmin lounasruoka, yksivaihtoehto: liha, kala, kana	Kyllä			

Salaattipöytä raikkaista ja tuoreista aineksista	Kyllä
Vähintään kaksi salaattia lounasruoan lisäksi	Kyllä
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja vegaaninen)	Kyllä
Kasvisruokavaihtoehto päivittäin	Kyllä
Ruokajuomat (vesi, maito, piimä, kotikalja)	Kyllä
Jos kyllä	
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja vegaaninen)	Kyllä
Lounas sisältää kahvi / tee ja jälkiruoan	Kyllä
Jos kyllä	
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja gluteeniton)	Kyllä
Lounasaikaan läsnä ravitemistryöntekijä	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä
Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä

Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyvyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Keittolounas (arvio 1 800/ v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / ateria
Keittolounas sisältää salaattipöydän, leipävalikoiman ja levitteet Jos kyllä	Kyllä
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja vegaaninen)	Kyllä
Ruokajuomat (vesi, maito, piimä, kotikalja) Jos kyllä	Kyllä
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja vegaaninen)	Kyllä
Keittolounas sisältää kahvi / tee ja jälkiruoan Jos kyllä	Kyllä
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja gluteeniton)	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä
Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä

Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyväisyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Salaattilounas (arvio 1120/ v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / ateria
Huomioitu riittävä proteiinin saatavuus	Kyllä
Salaatti voidaan toteuttaa siten , että ruokailija kerää itse tuotteet salaattipöydästä	Kyllä
Sisältää leipävalikoiman ja levitteet Jos kyllä	Kyllä
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja gluteeniton)	Kyllä
Sisältää kahvi / tee ja jälkiruoan Jos kyllä	Kyllä
Erikoisruokavaliot on huomioitu (laktoositon, maidoton ja gluteeniton)	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä

Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyväsyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Aamu - ja iltapäiväkahvi tai tee (arvio 9 000/ v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / ateria
Kahvin tai teen pitää olla tuoretta	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä

Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyväisyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Makea kahvileipä (arvio 100 v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / ateria
Erikoisruokavaliot on huomioitu tarvittaessa	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä

Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyväisyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Täytetty sämpylä tai voileipä (arvio 450/ v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / ateria
Sämpylä tai voileipä sisältää esim. jääsalaattia, vihanneksia, leikkeleitä ja juustoa	Kyllä
Jos kyllä	
Erikoisruokavaliot on huomioitu tarvittaessa	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä

Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyväisyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Kokoustarjoilun kahvi tai tee ja makea kahvileipä (arvio 1000/ v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / henkilö
Kahvia ja teetä kaksi kupillista / henkilö	
Valikoima kahvileivistä	Ladattava
Hinnat sisältävät toimituksen kaupunginvirastossa sijaitseviin kokoustiloihin.	Kyllä
Palveluntuottajan vastuulla on myös astioiden noutaminen kokoushuoneista.	Kyllä
Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä

Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastytyväisyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Kokoustarjoilun kahvi tai tee ja voileipä, esim. lohi, -kinkku- ja riista (arvio 1000/ v.)	
Kohteen hinta kysytään ja se vaikuttaa vertailuhintaan	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet Pisteiden laskentatapa
	€ / € / henkilö
Kahvia tai teetä kaksi kupillista / henkilö	Kyllä
Voileivät sisältävät jääsalaattia tai muuta vastaavaa tuotetta, runsaasti esim. lohta, vihanneksia ja koristeita	Kyllä
Valikoima leivistä ja muista vaihtoehtoista	Ladattava
Hinnat sisältävät toimituksen kaupunginvirastossa sijaitseviin kokoustiloihin.	Kyllä
Palveluntuottajan vastuulla on myös astioiden noutaminen kokoushuoneista.	Kyllä

Tavoitteena on, että lounaskahvilassa on tasalaatuinen, terveellinen, maukas ja riittävästi vaihtoehtoja tarjoava lounasruokailu. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita, oikein varastoituja ja niissä tulee suosia kauden tuotteita. Aterioiden tuottamisessa on noudatettava uusimpia yleisiä ravitsemussuosituksia.	Kyllä
Palveluntuottajalla on oltava palvelutuotannon omavalvontasuunnitelma. Palveluntuottajan on esitettävä toiminnastaan elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä siivoussuunnitelma ennen sopimuksen allekirjoittamista. Palveluntuottaja vastaa suunnitelman toteutumisesta ja elintarviketutkimuksista aiheutuvista kuluista.	Kyllä
Palveluntuottajan on laadittava vuosittain asiakaspalautekysely. Palautejärjestelmä voidaan laatia sähköiseen muotoon tai se voi olla paperilla ja sen on oltava kaikkien asiakkaiden käytettävissä. Lisäksi palveluntuottaja voi kerätä päivittäistä palautetta erilaisin menetelmin. Asiakaspalautekyselyitä seurataan sekä tilaajan ja palveluntuottajan kokouksissa, joita pidetään vähintään kerran vuodessa tilaajan kokoon kutsumana.	Kyllä
Palveluntuottajan on lisäksi toimitettava tilaajalle vuosittain arviointiraportti asiakastyytyväisyydestä.	Kyllä
Asiakkaalla on päivittäin nähtävissä ruokalista, tuotetiedot ja hinnat	Ladattava
Yleiset kriteerit/tiedot	
	Minimi-vaatimus Maksimi-vaatimus Maksimi-pisteet
Palveluntuottajan toiminnan on täytettävä toiminnalle asetetut viranomaismääräykset. Palveluntuottajan edellytetään toiminnassaan huolehtivan alaa koskevien elintarvike- ja työturvallisuussäännösten noudattamisesta ja voimassaolevan työehtosopimuksen määräysten huomioon ottamisesta sekä niiden asianmukaisesta valvonnasta.	Kyllä
Tarjoajan henkilöstöllä on riittävä ammattipätevyys toiminnan hoitamiseen	Ladattava

Varahenkilöjärjestelmä: Tarjoajalla on varahenkilöjärjestelmä, jolla turvataan palvelutaso ja varmistetaan henkilöstön riittävä määrä ravintolassa myös poissaolijoiden aikana	Ladattava
Palveluntarjoaja hoitaa kohteen ravintolapalveluja omana liiketoimintana omaan lukuunsa	Kyllä
Tilaajavastuulain mukaiset selvitykset	Ladattava
Vaaditut todistukset ja selvitykset eivät saa olla kolmea (3) kuukautta vanhempia tarjouksen viimeisestä jättöpäivästä laskettuna. Todistukset ja selvitykset voi korvata Tilaajavastuu.fi -yritysraportilla	
Tarjoaja on rekisteröitynyt ennakkoperintälain mukaiseen ennakkoperintärekisteriin ja työnantajarekisteriin sekä arvonlisäverolain mukaiseen arvonlisäverovelvollisten rekisteriin, jos lainsäädäntö edellyttää rekisteröitymistä.	Kyllä
Hankintayksikkö itse tarkistaa tarjoajan rekisteröitymisen yritys- ja yhteisötietojärjestelmästä tai tarjoaja toimittaa tarvittavat tiedot. Jos tarjoaja ei ole rekisteröitynyt edellä mainittuihin rekistereihin, on tämän toimitettava selvitys rekisteröitymättömyyden perusteista lataamalla selvitys "Muut dokumentit" -kohtaan.	
Kaupparekisteriote tai selvitys rekisteröimättömyyden perusteista	Ladattava
Tarjoaja on suorittanut veronsa tai tarjoajalla on veronsaajan hyväksymä maksusuunnitelma.	Kyllä
Todistus verojen maksamisesta tai verovelkatodistus ja selvitys siitä, että verovelkaa koskeva veronsaajan hyväksymä maksusuunnitelma on hyväksytty.	Ladattava
Tarjoaja on suorittanut eläkevakuutusmaksunsa ja muut lakisääteiset maksunsa taikka erääntyneitä eläkevakuutusmaksuja koskeva maksunsaajan hyväksymä maksusuunnitelma on tehty.	Kyllä

Todistus eläkevakuutusten ottamista ja eläkevakuutusmaksujen suorittamisesta tai selvitys siitä, että erääntyneitä eläkevakuutusmaksuja koskeva maksunsaajan hyväksymä maksusuunnitelma on tehty.	Ladattava
Tarjoaja huolehtii lakien mukaisten työehtosopimusten noudattamisesta. Tarjoajan on annettava lain 1233/2006 (Laki tilaajan selvitysvelvollisuudesta ja vastuusta ulkopuolista työvoimaa käytettäessä, jäljempänä tilaajavastuulaki) mukainen selvitys työhön sovellettavasta työehtosopimuksesta tai keskeisistä työehdoista.	Kyllä
Selvitys työhön sovellettavasta työehtosopimuksesta tai keskeisistä työehdoista	Ladattava
Tarjoajalla on voimassa oleva tapaturma- ja ammattitautilaisissa (459/2015) tarkoitettu vakuutus työsuhhteessa oleville työntekijöilleen.	Kyllä
Tapaturmavakuutustodistus	Ladattava
Tarjoaja huolehtii työterveyshuollon järjestämisestä työntekijöilleen, mikäli sillä on lain mukaan tähän velvollisuus.	Kyllä
Selvitys työterveyshuollon järjestämisestä	Ladattava

<p>Tarjoajalla on riittävä vakavaraisuus, taloudellinen kantokyky sekä maksukyky hankinnan kohteena olevien palvelujen tuottamiseen. Tämän arvioimiseksi tarjoajan taloudellisen tilanteen on oltava sellainen, että se Suomen Asiakastieto Oy:n ratingluokituksessa on vähintään A (tyytyttävä) taikka tilinpäätöstietojen tai muun vastaavan selvityksen perusteella riittävää tasoa.</p> <p>Tarjoajat, joiden luokitus ratingluokituksessa on C taikka joiden taloudellisen tilanteen arvioidaan vastaavan em. luokituksia, suljetaan hankintamenettelyn ulkopuolelle. Tarjoajat, joiden luokitus ratingluokituksessa on B tai joiden taloudellisen tilanteen arvioidaan vastaavan em. tasoa, voidaan sulkea tarjouskilpailusta, jos tarjoaja ei kykene esittämään luotettavaa selvitystä toimenpiteistä, joihin se ryhtyy tai on ryhtynyt taloudellisen tilanteensa parantamiseksi. Selvitys on tulee toimittaa tarjouksen liitteenä.</p>	Ladattava
<p>Suomen Asiakastieto Oy:n Rating alfa raportti tai vain, jos tietoja ei ole Suomen Asiakastieto Oy:n rekisterissä, tarjoaja toimittaa muun vastaavan selvityksen ja tilinpäätöstiedot kolmelta (3) viime vuodelta</p>	Ladattava
<p>Tarjoajalla on voimassa oleva toiminnan vastuuvakuutus ja tarjoaja on huolehtinut vakuutukseen kohdistuvien vakuutusmaksujen maksamisesta.</p>	Kyllä
<p>Todistus voimassaolevasta vastuuvakuutuksesta.</p>	Ladattava
<p>Yleinen vastuunjako on pääosin seuraava:</p>	
<p>-Tilaaajalta tulevat ravintolasali kalusteineen, keittiö-, varasto-, ja sosiaalitilat sekä näihin liittyvät koneet ja laitteet joiden kunnossapidosta vastaa tilaaja</p>	Kyllä
<p>-Tilaaaja vastaa ravintolasalin lattian siivouksesta ja kiinteistötekniikasta</p>	Kyllä
<p>-Palveluntuottajan vastuulle kuuluu keittiön, keittiön varasto- ja sosiaalitilojen sekä ruokasalin kalusteiden siivous</p>	Kyllä
<p>-Palveluntuottaja vastaa ruokahuollon aiheuttamista kustannuksista, kuten työvoima- ja raaka-ainekustannuksista</p>	Kyllä

Muut tiedot

Hankinnan taustaa

Tarjoajalla on mahdollisuus tutustua tiloihin. Yhteyshenkilönä toimii hallintojohtaja Heli Kiertokari - Laitinen.

Tarjouksen lähettäminen

Tarjoukset tai osallistumishakemukset on lähetettävä sähköisesti Tarjouspalvelu.fi -toimittajaportalista osoitteessa <https://tarjouspalvelu.fi/laitila>.

Hinta ja kaupalliset ehdot

Hinnat pyydetään antamaan arvonlisäverottomina (alv 0%).

Hintojen kiinteys ja hintamuutokset sopimuskaudella
Tarjouksella annetut hinnat ovat kiinteät 1.9.2023 asti, jonka jälkeen hintaa on mahdollista tarkistaa kerran vuodessa. Hintojen tarkistusperusteena käytetään Tilastokeskuksen julkaisemaa Palvelujen tuottajahintaindeksin kokonaisindeksiä ja hinnan muutosesitys hetkellä tuoreimpia saatavilla olevia 12 kk:n kehitystä kuvaavia lukuja.

Hinnantarkistus suoritetaan 2.9.2023 alkaen.

Esitys hinnan muutoksesta on ilmoitettava tilaajalle kirjallisesti vähintään kolme (3) kalenterikuukautta ennen aiottua tarkistusta. Mikäli hinnanmuutoksista ei päästä yksimielisyyteen, osapuolilla on omalta osaltaan oikeus irtisanoa sopimus päättymään neljän (4) kuukauden kuluttua kirjallisen irtisanomisilmoituksen lähettämisestä toiselle osapuolelle.

Laskutus ja maksuehto

Tilaaja käsittelee ostolaskuja sähköisesti. Tarjoajan valmiudet /edellytykset sähköiseen laskutukseen on selvitettävä tarjouksessa.

Maksuehto on laskun saapumisesta lukien väh. 21 päivää netto. Viivästyskorko on enintään korkolain mukainen.

Hylkäämisperusteet

Tarjous tulee antaa tarjouspyynnön mukaisesti sekä tarjoushinnat tulee ilmoittaa pyydetyllä tavalla.

Tarjous hylätään, jos tarjous myöhästyy tai jos tarjouspyynnössä esitetyt vaatimukset eivät täyty tai jos tarjous ei muilta osin vastaa tarjouspyyntöä.

Tarjouskilpailusta suljetaan pois ehdokas tai tarjoaja, jota koskee hankintalain 80 §:n tai hankintayksikön määrittelemä 81 §:n mukainen poissulkemisperuste.

Tarjoajan omien toimitusehtojen tai alan yleisten ehtojen liittäminen tarjoukseen saattaa johtaa tarjouksen hylkäämiseen niissä olevien tarjouspyynnön vastaisten ehtojen (esim. hintavaraumien ja poikkeavien maksuehtojen vuoksi). Mikäli tarjoaja ilmoittaa tarjouksessaan käyttävänsä omia toimitusehtoja, tarjouksesta on selkeästi käytävä ilmi, miltä osin niitä sovelletaan.

Sopimusmenettely

Valitun tarjoajan kanssa tehdään kirjallinen sopimus ja hankintasopimus syntyy vasta, kun sopimus on allekirjoitettu. Tarjouspyyntöä ja tarjousta käytetään sopimuksen teon pohjana.

Sopimuskauden alkaessa ja aikana tilaaja ja tarjoaja varmistavat yhteisen käsityksen siitä, mitä tarjousasiakirjojen mukainen hankinnan sisältö ja laatu käytännössä tarkoittavat sekä määritellään tarkemmin mm. toimintatapa, raportoinnin sisällöt ja asiakastietojen käsittely.

Toimeksiantoa voidaan tarvittaessa laajentaa tai tehdä jatkohankintoja.

Sopimuskauden aikana asiakkaan tai tilaajien toiminnassa saattaa tapahtua muutoksia, jotka vaikuttavat tämän sopimuksen kohteena olevan hankinnan järjestämiseen, laajentamiseen tai supistamiseen. Tällöin sopimusasiakirjoja tarkistetaan tarvittavin osin, eikä Tarjoajalla ole oikeutta vaatia vahingonkorvauksia ko. muutoksista johtuen.

Osapuolilla on oikeus purkaa sopimus kokonaan tai osittain, jos toinen osapuoli olennaisesti rikkoo sopimusvelvoitteitaan eikä kohtuullisessa ajassa korjaa laiminlyöntiään kirjallisesta huomautuksesta huolimatta.

Kumpikaan osapuoli ei saa siirtää tehtyä sopimusta kolmannelle osapuolelle ilman toisen osapuolen kirjallista suostumusta. Mikäli tarjouspyynnössä, tarjouksessa ja ostopalvelusopimuksessa on keskenään ristiriitaisia tietoja, asiakirjojen noudattamisjärjestys on seuraava:

1. Ostopalvelusopimus
2. Tarjouspyyntö
3. JYSE 2014
4. Tarjous

Osapuolet sitoutuvat siihen, että sopimuskauden aikana tapahtuvista toiminnan oleellisista muutoksista (esimerkiksi olennaisten organisaatio- ym. muutosten johdosta) ilmoitetaan viipymättä toiselle sopijapuolelle.

Asiakirjojen julkisuus

Hankintaa koskevat asiakirjat katsotaan julkisiksi kun hankintaa koskeva sopimus on tehty. Tarjousasiakirjojen julkisuutta säätelee laki viranomaisten toiminnan julkisuudesta (621/1999) siten kuin julkisista hankinnoista annetun lain (1397/2016) 138 §:ssä säädetään. Tämän jälkeenkään eivät liikesalaisuuden piiriin kuuluvat tiedot ole julkisia. Tästä syystä palvelun tarjoajan tulee tarjouksessaan määritellä selkeästi liike- ja ammattisalaisuuden piiriin kuuluvat tiedot. Tarjotun palvelun kokonaishinta ei kuitenkaan ole liike- tai ammattisalaisuus. Asianosaisella on oikeus saada tieto asiakirjoista jo ennen niiden julkiseksi tuloa, jos on kyse asiasta, joka voi tai on voinut vaikuttaa hänen asiansa käsittelyyn.

Päätöksenteon perusteet

Päätöksen asiassa tekee Laitilan kaupunginhallitus. Palveluntuottajaksi valitaan kokonaistaloudellisesti edullisin palvelun tarjoaja. Hankinnan kelpoisuus ja vähimmäisvaatimukset täyttävien tarjousten kesken vertailukriteerinä on halvin hinta. Vertailuhintana käytetään arvioituilla vuosihankintavolyymeilla painotettuja kahvilatarjoiluhinnaston hinnoista muodostuvaa kokonaishintaa.

Tarjousten arviointi ja vertailu:

Tarjousten hintapisteet lasketaan siten, että halvin tarjoushinta saa enimmät hintapisteet ja muut tarjoushinnat suhteutetaan halvimpaan hintaan (kaavalla: maksimipisteet * halvin tarjottu hinta / ko. tarjouksen hinta).

Toimittajaksi valitaan eniten pisteitä saanut kokonaistarjous.

Hankintapäätös toimitetaan tiedoksi sähköpostilla tarjouksen lähettäjän tiedoissa olevaan sähköpostiosoitteeseen. Tätä varten tarjoajan lähetystiedoissa tulee olla sähköpostiosoite, johon hankintapäätös ja sen täytäntöönpanotiedot osoitetaan.

Katso tarkat hankinnan kohteen kriteerit kohdasta Hankinnan kohteen kriteerit.

Erimielisyyksien ratkaiseminen

Mahdolliset sopimuksenaikaiset erimielisyydet pyritään ratkaisemaan aina ensisijaisesti keskinäisin neuvotteluin. Mikäli neuvotteluissa ei päästä sopimukseen, jätetään asia Varsinais-Suomen käräjäoikeuden ratkaistavaksi.

Liitteet ja linkit

Liitetiedostot

liite 1 Sopimusluonnos 2022 - 2023.doc

espd_355641.pdf

Liite 2 Henkilötietojen käsittely.docx

Liite 3 Henkilötietolomake.docx

Liite 4 Tietoturvaohje.docx

Liite 5. Keittiö_pohjakuva.pdf

Liite 6. JYSE palvelut huhtikuu 2017.pdf

Allekirjoittajat

Nimi

Titteli

Heli Kiertokari - Laitinen

Hallintojohtaja

Juha Laiho

Keittiöpäällikkö