



TARJOUSPYYNTÖ Kotipalveluateriat kuljetettuina

Sisällys

1	Hankinnan kohde	2
2	Laatuvaatimukset	2
3	Sopimusaika.....	3
4	Hankintamenettely.....	4
5	Alihankinta.....	4
6	Tarjoajalle asetetut vähimmäisvaatimukset	4
7	Rahoitukselliseen ja taloudelliseen tilanteeseen liittyvät vaatimukset	4
8	Tekniseen suorituskyykyyn ja ammatilliseen pätevyyteen liittyvät vaatimukset.....	5
	8.1 Vaatimus 1.....	5
9	Tarjoukselle asetetut vähimmäisvaatimukset.....	5
10	Tarjoushinnat.....	6
11	Laskutus.....	6
12	Maksuehto.....	6
13	Palveluntuottajan omat ehdot	6
14	Tarjoajan ja tarjouksen kelpoisuus ja tarjousten vertailu	7
	14.1 Tarjousten käsittely.....	7
	14.2 Tarjoajien kelpoisuuden arviointi.....	7
	14.3 Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen.....	7
	14.4 Tarjousten kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailu.....	7
15	Päätöksestä ilmoittaminen.....	8
16	Hankinnassa noudatettavat asiakirjat	8
17	Asiakirjojen julkisuus	8
18	Sopimus	8
19	Hankintaan liittyvät kysymykset	9
20	Tarjouksen jättäminen	9

Liitteet

Liite 1	Sopimusluonnos
Liite 2	Tarjouslomake
Liite 3	Palvelukuvaus ja vähimmäisvaatimukset
Liite 4	Vastuunjakotaulukko



TARJOUSPYYNTÖ

Kotipalveluateriat kuljetettuina

Akaan kaupunki pyytää tarjouksia kotipalveluaterioista kotiin kuljetettuina ajalle 1.8.2019 – 31.8.2021 (tavoite) + optio ajalle 1.9.2021 – 31.5.2022.

1 Hankinnan kohde

Hankinnan kohteena ovat kylmät kotipalveluateriat, jotka toimitetaan asiakkaan kotiin kolme (3) kertaa viikossa, sosiaali- ja terveystoimen viranhaltijoiden osoittamille asiakkaille ja sotaveteraaneille, sotainvalideille sekä heidän puolisoilleen. Palvelu kuuluu kunnan lakisääteisiin tehtäviin.

Aterioita kuljetetaan noin 16-33 kappaletta kotiin, vaihdellen päivittäin. Välimatkat (kauimmainen toimituskohde tällä hetkellä) Toijalasta Kylmäkoskelle n.20km, Viialaan n.15km ja Toijalaan n.5km.

Tarjouksen kylmistä kotiaterioista tulee sisältää pääruoka, tuorelisäke + jälkiruoka, n. 750 aterialla / kuukaudessa, ja niiden kotiinkuljetuspalveluista asiakkaiden kotiin.

Tarjouksen tekemistä varten ilmoitetut ateriamäärät ovat arvioita ja lopullisten tilausten määrä voi olla suurempi tai pienempi. Tilaaja ei sitoudu mihinkään tiettyihin hankintamääriin, vaan annetut volyymitiedot ovat Tilaajaa sitomattomia arvioita.

Toimitettavien aterioiden tulee täyttää kansalliset ravitsemussuositukset viikko- tai kuukausitasolla. Ruuan hyvä maku on tärkeä tekijä taistelussa ikäihmisten aliravitsemusta vastaan.

Palvelun tuottajan tulee laatia kiertävä kuuden (6) viikon ruokalista (yhellä ruoka-annoksella per päivä), riittävän vaihtelun aikaansaamiseksi sekä tasapainoisen energian ja ravintoaineiden saannin turvaamiseksi.

Ateriat tulee pakata läpinäkyvään, mikron kestäväseen ja helposti avattavaan rasiaan, joka on valmistettu kierrätyskelpoisesta materiaalista.

Pakkauksessa on oltava selkeällä tekstillä tuoteseloste sekä viimeinen käyttöpäivä. Aterioiden on säilyttävä toimituspäivästä laskettuna vähintään viisi (5) päivää, mikä edellyttää suojakaasupakkaamista. Säilyvyys tulee olla testattu laboratoriotestein.

Palvelun tuottajan omavalvonnan tulee kattaa koko prosessi valmistuksesta toimitukseen saakka.

2 Laatuvaatimukset

Ruoka-annosten tulee olla vaihtelevia lajityypiltään esim. 2 x viikossa keittoruoka, 2 x viikossa kastikeruoka, 2 x viikossa vuokaruoka, kerran viikossa kappaleruoka.



Aterioista tulee vähintään yhden (1) kerran viikossa olla kalaruokaa ja korkeintaan yhden (1) kerran viikossa makkararuokaa.

Hankittavat ateriat eivät sisällä leipiä, ravintorasvoja ja juomia, mutta ne sisältävät tuorelisäkkeen ja jälkiruoan jokaisessa ateriasa.

Koostumukseltaan kaikki ruoka tulee olla helposti syötävää.

Tilaaaja ja tuottaja pyrkivät siihen, että jokainen asiakas voi niin pitkään kuin suinkin syödä aterioita ilman tuotteiden soseuttamista.

Perusruokavaliolla tarkoitetaan kotihoidon asiakkaille soveltuvaa ikäihmisten ravitsemussuositusten mukaista, tavanomaisista, pääosin tuoreista perusraaka-aineista valmistettuja aterioita.

Annoskoko

Yhden lounasaterian tulee painaa keskimäärin 380 g, tuorelisäkkeen 80 - 100 g ja jälkiruoka tuotteesta riippuen 100-150 g. Leivonnaiset voivat painaa vähemmän, 50-70 g.

Erytisruokavali

Ruokavalioiden tarve määräytyy kullakin hetkellä hoidossa olevien asiakkaiden mukaan. Tilaaaja ja tuottaja toimivat yhteistyössä siten, että erityisruokavalioiden tilausmäärä pysyy pienenä.

Erytisruokavaliomaksun, joka ilmoitetaan erikseen tarjouslomakkeella, voidaan periä erikseen tehtävistä yksilöllisistä erityisruokavalioidista (esim. kihti-potilas) ja rakennemuunnetuista aterioista (esim. sose) tai tehostetun ruokavalioiden asiakas.

Tilaaaja voi halutessaan myös tilata asiakkaille ylimääräisiä jälkiruokia välipaloiksi tehostetun ruokavalioiden sijasta.

Ateriatilaukset

Tilaukset tehdään kaupungin kotihoidon toimesta viimeistään seitsemän (7) työpäivää ennen toimituspäivää ja tilaukset lähetetään sähköisesti, joko tilausjärjestelmällä tai sähköpostilla. palveluntuottajalla tulee olla mahdollisuus sähköisten tilausten vastaanottoon ja salattuun sähköpostiin.

Palveluntarjoajalla tulee olla selkeät ohjeet mahdollisten asiakaspalautteiden ja reklamaatioiden käsittelyyn.

Palvelunkuvaus ja laatuvaatimukset tarkemmin liitteessä 3, johon tarjoajan tulee sitoutua koko sopimusajalle.

3 Sopimusaika

Sopimusaika on 1.8.2019 (tavoite) – 31.8.2021 minkä jälkeen sopimusta voidaan Tilaaajan päätöksellä jatkaa alkuperäisin ehdoin ajalle 1.9.2021 – 31.5.2022 (optio).

Toimitusehdot ja laatuvaatimukset pysyvät muuttumattomina koko sopimuskauden.

4 Hankintamenettely

Hankinta on Hankintalain luvun 12 soveltamisalaan kuuluva palvelu ja kansallisen kynnyksarvon alittava ns. E-liitteen mukainen palveluhankinta. Hankintamenettelynä käytetään avointa menettelyä.

CPV-koodit-

55521000-8 Ateriapalvelut kotitalouksille

55521100-9 Aterioiden kotiinkuljetuspalvelu

55521200-0 Ateriakuljetuspalvelut

55520000-1 Ateriapalvelut

Hankinnasta on lähetetty ilmoitus www.hankintailmoitukset.fi sivulla julkaistavaksi.

Hankinnassa ei hyväksytä osatarjouksia.

Hankinnassa ei hyväksytä vaihtoehtoisia tarjouksia.

5 Alihankinta

Palveluntuottaja voi hankkia määrittämänsä osan palveluista alihankintana. Mikäli Palveluntuottaja aikoo käyttää alihankkijoita, on siitä ilmoitettava tarjouksessa. Palveluntuottaja vastaa alihankkijan työstä ja tuloksista kuin omastaan ja alihankkijoiden työn tulee olla tässä tarjouspyynnössä kuvatun laatutason mukaista.

Alihankkijoita koskevat samat tässä tarjouspyynnössä esitetyt vaatimukset kuin Palveluntuottajaa. Tarjoajien kelpoisuuden arviointi -kohdassa pyydetty selvitys tulee toimittaa myös mahdollisen alihankkijan osalta ja alihankkijat tulee hyväksyttäväksi Tilaaajalla. Tilaaaja voi perustellusta syystä kieltää palveluntuottajaa käyttämästä tiettyä alihankkijaa. Alihankkijoiden käyttö tulee kuvata tarjouksessa.

Ketjutuskielto, 1+1 on sallittua.

Uuden alihankkijan lisäyksestä sopimusaikana on neuvoteltava Tilaaajan kanssa ja siihen on saatava kirjallinen hyväksyntä.

6 Tarjoajalle asetetut vähimmäisvaatimukset

Tilaaajan tulee voida luottaa siihen, että tarjoajalla on sekä taloudelliset että tekniset valmiudet hankinnan hoitamiseen.

Palvelun ja sen toteuttajien tulee täyttää tässä tarjouspyynnössä liitteineen asetetut laatu- ja osaamisvaatimukset.

7 Rahoitukselliseen ja taloudelliseen tilanteeseen liittyvät vaatimukset

Tarjoajan on täytettävä tarjouspyynnölle asetetut rahoituksellista ja taloudellista tilannetta koskevat vaatimukset.

Tämän todentamiseksi tarjoajan tulee tarjouksessaan vakuuttaa seuraavat

asiat:

1. yritys on merkitty ennakkoperintälain (1118/1996) mukaiseen ennakkoperintärekisteriin ja työnantajarekisteriin sekä arvonlisäverolain (1501/1993) mukaiseen arvonlisävelvollisten rekisteriin
2. yrityksen verot on maksettu tai yrityksellä on verovelkatodistus ja sitä koskeva maksusuunnitelma on tehty
3. yrityksen eläkevakuutukset ja niiden maksut on suoritettu tai on selvitys siitä, että erääntyneitä eläkevakuutusmaksuja koskeva maksusopimus on tehty;
4. yritys on valmis antamaan selvityksen työhön sovellettavasta työehtosopimuksesta tai keskeisistä työehdoista;
5. yrityksellä on voimassa oleva tapaturmavakuutus työntekijöilleen;
6. yrityksellä on työntekijöilleen järjestetty lakisääteinen työterveyshuolto
7. yritys on merkitty kaupparekisteriin
8. yrityksellä on vastuuvakuutus, joka kattaa myös mahdolliset kolmannelle osapuolelle aiheutuneet vahingot

Ennen sopimuksen allekirjoittamista, tulee voittaneen tarjoajan esittää edellä mainituista seikoista todistukset ja selvitykset, ilman erillistä pyyntöä.

Hankintayksikkö pidättää itsellään oikeuden pyytää edellä mainittuja todistuksia ja selvityksiä myös ennen hankintapäätöksen tekemistä ilman erillistä perustelua.

Selvitykset eivät saa olla kolmea (3) kuukautta vanhempia. Todistukset voi korvata yritystä koskevalla voimassa olevalla Tilaajavastuu.fi yritysraportilla.

8 Tekniseen suorituskyykyyn ja ammatilliseen pätevyyteen liittyvät vaatimukset

Tarjoajan on täytettävä hankintaan nähden riittävät suorituskyykyä ja ammatillista pätevyyttä koskevat vaatimukset.

Vastaavat tiedot, todistukset ja selvitykset on pyydetäessä toimitettava myös mahdollisten alihankkijoiden osalta.

8.1 Vaatimus 1

Tarjoajalla tulee olla kokemusta ja näyttöjä ateriapalveluiden hoitamisesta. Tarjoajan tulee tarjoukseensa liittää kuvaus vastaavan tyyppisten palveluiden tuottamisesta viimeisen kolmen (3) vuoden ajalta.

Tarjoajalla tulee olla vähintään kaksi (2) referenssiä kotipalveluaterioiden valmistuksesta ja toimituksesta. Tarjoukseen tulee liittää referensseistä seuraavat tiedot: sopimukseen sisältyvän palvelun kuvaus, tilaajan yhteystiedot sekä sopimuksen laajuus ja sopimusaika.

Tilaaja varaa itselleen oikeuden tarkastaa referenssin laatu ilmoitetulta tilaajalta.

9 Tarjoukselle asetetut vähimmäisvaatimukset

Tarjous liitteineen tulee laatia suomen kielellä.
Koko hankintamenettelyn kielenä on suomi.

Tarjouksen sisällön tulee täyttää tarjouspyynnön vaatimukset. Tarjoajan tulee sitoutua noudattamaan Julkisten palveluhankintojen yleisiä sopimusehtoja (JYSE 2014 PALVELUT muutoksineen) mikäli tarjouspyynnössä tai sopimuksessa ei muuta edellytetä.

Tarjous ei saa olla ehdollinen.

Jättämällä tarjouksen tähän tarjouspyyntöön tarjoaja hyväksyy tarjouspyynnössä ja sen liitteenä olevissa asiakirjoissa olevat ehdot.

Tarjouksen tulee olla voimassa vähintään kolme (3) kuukautta tarjouspyynnössä ilmoitetusta tarjousten viimeisestä vastaanottopäivästä lukien.

Tarjous hylätään, jos tarjouspyyntöasiakirjoissa esitetyt vaatimukset eivät täyty tai jos tarjous ei muilta osin vastaa tarjouspyyntöä tai jos tarjous saapuu myöhästyneenä.

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

10 Tarjoushinnat

Tarjoaja antaa tarjouksessaan hinnat ruoka-annokselle ja erityisruokavalion ruoka-annokselle. Hintojen tulee sisältää kuljetus asiakkaan kotiin, sisälle jääkaappiin toimitettuna.

Tarjoushinnat tulee ilmoittaa arvonlisäverottomina kiinteinä hintoina, kuten tarjouslomakkeella liite 2 on pyydetty.

Hinnan varauksia tai muita korvauksia yms. lisiä, ei hyväksytä.

11 Laskutus

Laskutus tapahtuu kuukausittain jälkikäteen. Laskuissa tulee eritellä ateriat asiakaskohtaisesti.

Akaan kaupunkiin lähetetyt laskut käsitellään pääsääntöisesti sähköisesti.

Lisätiedot verkkolaskutuksesta: https://www.aka.fi/kaupunki_ ja_hal- linto/laskutustiedot/

Laskut tulee laatia niin, etteivät ne sisällä lain mukaan salassa pidettäviä tietoja.

Laskutus- yms. lisiä ei hyväksytä.

12 Maksuehto

Maksuaika on 30 pv netto hyväksyttävän laskun saapumisesta tilaajalle. Viivästyskorko on enintään voimassaolevan korkolain mukainen.

13 Palveluntuottajan omat ehdot

Omia sopimusehtoja ei voi esittää tarjouksessa.

14 Tarjoajan ja tarjouksen kelpoisuus ja tarjousten vertailu

14.1 Tarjousten käsittely

Tarjousten avaamisen jälkeen määräajassa saapuneet tarjoukset tarkistetaan ja arvioidaan. Tarjouskilpailu ratkaistaan annettujen tarjousten perusteella.

Tarjousten arviointi ja vertailu toteutetaan kolmessa vaiheessa:

1. Tarjoajien kelpoisuuden arviointi
2. Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen
3. Tarjousten kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailu.

14.2 Tarjoajien kelpoisuuden arviointi

Arviointi- ja valintaprosessin ensimmäisen vaiheen tarkoituksena on selvittää tarjoajan edellytykset suoriutua palvelujen tuottamisesta tarjouspyynnössä esitettyjen kelpoisuusvaatimusten mukaisesti.

Tarjouskilpailusta suljetaan pois sellaiset tarjoajat, joita koskee hankintalain 80 §:n mukainen poissulkemisperuste. Tarjouskilpailusta voidaan sulkea pois tarjoajat, jotka ovat laiminlyöneet verojen tai lakisääteisten sosiaalimaksujen suorittamisen tai joita koskee muu hankintalain mukainen poissulkemisperuste.

14.3 Tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen

Arviointi- ja valintaprosessin toisessa vaiheessa arvioidaan ensimmäisen vaiheen läpäisseiden tarjoajien tarjoukset. Tarjouksia tarkistetaan suhteessa niihin vaatimuksiin, joita ostettavilta palveluilta edellytetään. Tarjouspyyntöä vastaamattomat tarjoukset hylätään.

14.4 Tarjousten kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailu

Valintaperusteena on kokonaistaloudellinen edullisuus. Hinnan painoarvo on 60 pistettä ja laadun painoarvo 40 pistettä.

Hinnan vertailu:

Tarjouslomakkeella pyydetyt hinnat lasketaan yhteen painottaen yksikköhintoja ilmoitetuilla volyyymeilla.

Halvin yhteishinta saa 60 pistettä, muut suhteessa siihen.

Laskentakaava halvin / tarjotulla x 60 = vertailupisteet.

Laadun vertailu:

Tarjoajan ruokalistan monipuolisuus, ravintosisältö, houkuttelevuus ja vaihtelevuus.

Tilaajan arviointiryhmä pisteyttää saadut ruokalistat.

20 pistettä

Tarjoajan tarjoukseen liittämän kestävä kehityksen toiminnan kuvaus yrityksen tuotanto prosessissa. Mikäli valmistusprosessissa on merkittävästi ja vaikutuksia tuottavasti huomioitu lähiruoka / kotimainen ruoka ja kuljetuskaluston päästöluokka on vähintään Euro 5 tai parempi.
20 pistettä

Lähiruoan käyttö:

Tarjoaja käyttää 100 % Suomalaista lihaa 5 pistettä

Tarjoaja käyttää 100 % Suomalaista kalaa 5 pistettä

Tarjoaja käyttää 100 % Suomalaista perunaa ja juureksia 5 pistettä

Kuljetuskalusto:

Päästöluokka kaikissa autoissa Euro 5 tai parempi – 5 pistettä

15 Päätöksestä ilmoittaminen

Päätös annetaan sähköisesti tiedoksi kaikille tarjoajille. Tarjoajan tulee ilmoittaa sähköpostiosoitte, johon päätös voidaan toimittaa.

Hankinta edellyttää päätöksen lisäksi erikseen tehtävää kirjallista sopimusta.

Päätös voi muuttua tehdyn valituksen, hankintaoikaisun tai ylemmän viranomaisen otto-oikeuden perusteella.

16 Hankinnassa noudatettavat asiakirjat

Hankinnassa noudatettavat asiakirjat noudattamisjärjestyksessä:

1. Sopimus

2. Tarjouspyyntö liitteineen

3. Julkisten palveluhankintojen yleiset sopimusehdot (JYSE 2014 PALVELUT, muutoksineen)

4. Tarjous liitteineen.

17 Asiakirjojen julkisuus

Viranomaisten toiminnan julkisuudesta annetun lain perusteella tarjoukset ovat pääsääntöisesti yleisesti julkisia sopimuksenteon jälkeen, asianosaisille jo päätöksenteon jälkeen. Siksi tarjoukset on pyrittävä laatimaan siten, etteivät ne sisällä liike- tai ammattisalaisuuksia.

Jos liike- tai ammattisalaisuuksien sisällyttäminen tarjouslomakkeella tehtyyn tarjoukseen on välttämätöntä, on ne lueteltava erillisellä, salaiseksi ot-sikoidulla liitteellä. Hinta ei lähtökohtaisesti ole liikesalaisuus.

Hankintayksikkö harkitsee tapauskohtaisesti, ovatko liike- tai ammattisalaisuuksiksi ilmoitetut tiedot lain mukaan salassa pidettäviä.

18 Sopimus

Hankinnasta tehdään sopimus valitun palveluntuottajan kanssa.



Hankintapäätös voidaan panna täytäntöön aikaisintaan 14 päivän kuluttua siitä, kun tarjoaja on saanut tai hänen katsotaan saaneen tiedoksi päätöksen ja valitusosoituksen, sillä edellytyksellä että hankintapäätös on saanut lainvoiman.

Tilajaa sitova sopimus syntyy vasta, kun molemmat osapuolet ovat allekirjoittaneet sopimuksen.

Sopimuksen purkamisesta on määräykset julkisten hankintojen yleisissä sopimusehdoissa (JYSE 2014 PALVELUT, muutoksineen).

Mahdolliset erimielisyydet pyritään ratkaisemaan ensisijaisesti keskinäisin neuvotteluin. Mikäli neuvotteluissa ei päästä sopijapuolia tyydyttävään lopputulokseen, sopimuksesta aiheutuvat tai siihen liittyvät riitaisuudet ratkaistaan ensimmäisenä oikeusasteena Varsinais-Suomen kärjäoikeudessa.

19 Hankintaan liittyvät kysymykset

Mahdolliset hankintaan liittyvät tarkentavat kysymykset tulee toimittaa viimeistään **20.5.2019 klo 10:00** mennessä osoitteeseen: tarjoukset@juhaconsulting.fi

Kysymykset on esitettävä suomen kielellä.

Esitetyistä kysymyksistä ja niihin annetuista vastauksista laaditaan yhteenveto, joka julkaistaan viimeistään **24.5.2019** <https://www.aka.fi/ajankoh-taista/hankinnat-myydaan/> ja <https://juhaconsulting.fi/tarjouspyynnot/> Samassa yhteydessä ilmoitetaan myös mahdollisista muutoksista tarjouspyyntöön.

Vain kirjallisesti annetut täydennystiedot ovat tilajaa sitovia.

20 Tarjouksen jättäminen

Sitova suomenkielinen tarjous tehdään hankintajärjestelmään, viimeistään **31.5.2019 klo 10:00** osoitteeseen: tarjoukset@juhaconsulting.fi

Hallintolain (434/2003) 17 §:n mukaan lähettäjän on huolehdittava siitä, että tarjous tehdään määräaikaan mennessä.

Tarjous tulee tarjoajaa sitovaksi, kun tilaaja on ottanut tarjouksesta selon.

Hankintayksikkö pidättää oikeuden olla hyväksymättä mitään annetuista tarjouksista perustelluista syistä.

Hankintayksikkö voi perustellusta syystä keskeyttää hankintamenettelyn.

Tilajaa ei maksa korvausta tarjouksen tekemisestä.

Akaassa 8.5.2019

Jaana Koota
Tekninen johtaja

