

LÄHIRUOKAA JULKISIIN KEITTIÖIHIN



Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeen osaprojektin raportti

Tiivistelmä

Tässä Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeen osaprojektissa on pyritty mahdollistamaan paikallisten pk-elintarvikeyritysten, sekä tuottajien että pienten paikallisten tukkujen mahdollisuuksia osallistua julkisten keittiöiden kilpailutuksiin osana Pirkanmaalaisen lähiruoan logistiikan kehittämistä.

Lähiruoan saaminen julkisiin keittiöihin on ennen kaikkea tahtotila, jonka tulisi ilmetä jo organisaation strategioissa ja tavoitteissa. Tahtotilan lisäksi tarvitaan keinot, joita tässä osaprojektissa etsittiin. Projektin eri vaiheissa pyrittiin tavoittamaan kaikki osapuolet ja tavoitteena oli pyrkimys jakaa tietoa niistä tavoista, joilla julkisissa hankinnoissa päästään haluttuun lopputulokseen. Tämä raportti tarjoaa esimerkin menettelytavasta, jolla pienemmätkin tuottajat pystyvät osallistumaan tarjouskilpailuun. Pienillä tuottajilla on edelleen vaikeuksia osallistua julkisen sektorin tarjouspyyntöihin, mikäli elintarvikekilpailutukset toteutetaan laajoina kokonaisuuksina avoimella menettelyllä. Tuottajien osallistumista kilpailutukseen voikin rohkaista sallimalla osatarjoukset, puitejärjestelyin sekä neuvottelumenettelyllä. Tässä osaprojektissa päädyttiin lopulta paikallisen ruoan osuuden lisäämiseksi neuvottelumenettelyyn, josta saatiin hyviä kokemuksia sekä onnistunut ja rohkaiseva lopputulos. Neuvottelumenettely on joustava ja mahdollistaa keskustelun ja tarjoajiin tutustumisen, minkä avulla pystytään kartoittamaan eri osapuolten näkemyksiä ja mahdollisuuksia.

Osaprojektimme päättyessä Euroopan parlamentti on 15.1.2014 hyväksynyt uudet hankintadirektiivit, jäsenvaltioilla on kaksi vuotta aikaa saattaa säännöt osaksi kansallista lainsäädäntöä. Suomessa uuden hankintalain arvioidaan tulevan voimaan vuoden 2016 keväällä. Uudistuksessa tarkoituksena on ollut mm. hankintamenettelyn helpottaminen, jolloin pk-elintarvikeyritysten osallistumismahdollisuudet julkisiin elintarvikkeiden kilpailutuksiin helpottuu. Uudistamisen myötä erityisesti neuvottelumenettelyn avulla julkinen sektori voi hankkia tarpeitaan paremmin vastaavia ja laadukkaampia tavaroita ja palveluita (http://www.tem.fi/kuluttajat_ ja_ markkinat/tiedotteet_ kuluttajat_ ja_ markkinat?89512_m=113191). Julkisen sektorin hankinnat ovat askarruttaneet toimijoita valtakunnallisesti, joten uudistukselta odotetaan helpotusta hankintamenettelyihin ja mahdollisuuksia aluetalouden tukemiseen.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



AHLMAN



Sisällysluettelo

1	Johdanto	1
2	Parasta Pöytään Pirkanmaalta.....	3
3	Lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin – vaihe 1 (2012).....	3
	3.1 Työpaja 6.3.2012	3
	3.2 Työpaja 9.5.2012	4
	3.3 Työpaja 16.8.2012	5
	3.4 Yhteenveto ja johtopäätökset vaiheesta 1.....	5
4	Lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin – vaihe 2 (2013).....	6
	4.1 Osaprojektin yhteistyökumppaneiksi Hämeenkyrön kunta ja Ikaalisten kaupunki	6
	4.2 Neuvottelumenettelyyn päätyminen	8
	4.3 Neuvottelumenettely	8
	4.4 Tarjousten arviointi	10
	4.5 Hankintapäätös.....	11
	Peruna ja juurekset -tuoteryhmä:	11
	Vihannekset ja hedelmät:.....	12
	4.6 Vaiheen kaksi yhteenveto ja johtopäätökset	12
5.	Tuotetut materiaalit	13
6.	Lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin – Tulokset ja johtopäätökset koko projektista	14
	Hankintayksiköiden näkökulma:.....	14
	Tuottajien näkökulma:.....	14
	Tukkujen näkökulma:	15
	Yleistä:	15
	Lähteet:.....	16
	Liitteet:	17



1 Johdanto

Suomalaiset syövät n. 165 kertaa vuodessa julkisissa keittiöissä ja julkinen sektori käyttää vuosittain n. 350 miljoonaa euroa ruoan ja raaka-aineiden hankintaan (www.julkinenateria.fi). Valtioneuvosto teki vuonna 2009 periaatepäätöksen kestävien valintojen edistämiseksi julkisissa hankinnoissa. Voimassa olevassa hallitusohjelmassa Suomen maatalouspolitiikan strategisena tavoitteena on luomu- ja lähiruoan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun. [Hallituksen lähiruokaohjelma¹](#) on valmistunut ja valtioneuvosto tehnyt toukokuussa 2013 periaatepäätöksen ohjelmista ja kehittämisen tavoitteista vuoteen 2020. Ohjelman visiossa lähiruoka on kuluttajalähtöisesti tuotettua ja sitä käytetään koko ruokajärjestelmässä.

Jalostusasteen noston lisäksi ohjelman tavoitteena on kasvattaa lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä ([Lähiruokaa, totta kai! Maa- ja metsätalousministeriö²](#)). Periaatepäätöksen mukaan myös kestävien hankintojen osuus tulee julkisissa ruokapalveluissa olla 50 %. Elintarvikehankintojen osalta tämä tarkoittaa, että luonnonmukaisesti tuotettua tai kasvisruokaa tarjotaan julkisessa ruokahuollossa vähintään kaksi kertaa viikossa. Tätä raporttia kirjoittaessa julkaistiin hankintaosaamista lisäämään myös Ekocentrian [Lisää lähiruokaa -opas³](#).

Lähiruoalla on kasvava työllistävä sekä paikallistaloutta ja ruokakulttuuria kehittävä vaikutus. Lähiruoan käytöllä voidaan siis tukea alueen yrittäjyyttä ja taloutta, ja kuntien päättäjät vastaavat siitä, mihin kunnan verovarot käytetään. Jotta paikallista ruokaa saadaan paremmin kuntalaisten lautasille julkisissa ruokapalveluissa, tarvitaan strategisia päätöksiä ensin kuntatasolla. Asiaan vaikutetaan myös ammattikeittiöissä, joissa ruoka valmistetaan esimerkiksi ruokalistasuunnittelulla. Ruokalistasuunnittelussa tulisi huomioida myös sesonkien merkitys paikallisen ruoan saatavuuteen esimerkiksi kasvien ja juuresten käytössä. Myös elintarvikkeiden tuottajilta ja jatkojalostajilta odotetaan lisää jatkojalostettuja tuotteita. Esimerkiksi tilalle asti jäljitettävää lihan jatkojalostusta kaivattaisiin lisää, samoin Luomuvihannesten jalostusta suurkeittiöissä käytettäviksi jalosteiksi, raasteiksi yms. Sen sijaan Pirkanmaalla on runsaasti leipomoita, joiden tuotantoa julkiset keittiöt voivat hyödyntää.

	Henkilölukumäärä					Yht.
	< 5	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	
Teurastus ja lihanjalostus	22	2	4	2	2	32
Kalanjalostus	11	0	1	0	0	12
Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus	11	1	0	0	0	12
Maidon jatkojalostus	11	3	0	0	1	15
Viljatuotteiden jalostus	14	0	0	0	0	14
Leipomotoiminta	51	11	15	5	3	85
Juomien valmistus	5	0	0	0	0	5
Muiden elintarvikkeiden jalostus	27	2	0	0	1	30
Yhteensä	152	19	20	7	7	205

(Ruoka-Suomi tilasto 2013)

Lähiruokakäsite sekoitetaan edelleen luonnonmukaisesti tuotetun ruoan ts. Luomu-merkityn ruoan kanssa, vaikka ne eivät ole sama asia. Molempien osuutta julkisista hankinnoista kasvatetaan parantamalla ja vahvistamalla pienyritysten ja lähiruoan tuottajien osallistumista julkisten hankintojen kilpailutuksiin mm. parantamalla hankintaosaamista ja laadullisten kriteerien esilletuloa⁴.

¹ <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html>

² <http://www.mmm.fi/attachments/lahiruoka/6GeZ7N4oG/LahiruokaohjelmaFI.pdf>

³ <http://flash.kunnat.net/2013/lahiruoka/>

⁴ <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/luomu.html>



Hankintojen kynnyksarvot ja ilmoitusvelvollisuus

Kansallisen kynnyksarvon alittavat hankinnat	Hankintalain soveltamisalan ulkopuolella Hankintayksiköiden omat säännöt Ei valitusoikeutta markkinaoikeuteen Kunnallinen oikaisuvaatimus mahdollinen
Kansallisen kynnyksarvon ylittävät hankinnat 30 000 € tavarat ja palvelut 100 000 € SOTE, Liitteen B (ryhmä 25) 150 000 € SOTE, Liitteen B koulutuspalvelut 150 000 € rakennusurakat, käyttöoikeusurakat	Kilpailuttamisvelvoite, mutta menettelyt joustavampia kuin EU-hankinnoissa Kansallinen ilmoitusvelvoite Valitusoikeus markkinaoikeuteen
EU-kynnyksarvon ylittävät hankinnat 200 000 € / 130 000€ tavara- ja palveluhankinnat 5 M€ rakennusurakat	Direktiivien mukaiset kilpailuttamismenettelyt EU-laajuinen ilmoitusvelvoite Valitusoikeus markkinaoikeuteen

© Pro-hankinta Oy

Lähde: KTM – kolmipartainen malli Pro-hankinta oy

Hankinnat tulee pääsääntöisesti kilpailuttaa kansallisen kynnyksarvon ylittävissä hankinnoissa (kuva). Näihin hankintoihin sovelletaan hankintalakia ja hankinnat on ilmoitettava HILMAssa⁵.

Näillä hankinnoilla on valitusoikeus markkinaoikeuteen. Julkisessa kilpailutuksessa valvottu ja tarkkaan määritelty LUOMU voi olla hankinnan kriteeri, mutta ei lähellä tuotettu. **Tarjouspyynnössä voidaan määritellä kriteereiksi esimerkiksi tuoreus tai ympäristövaikutukset. Huomiota voidaan kiinnittää laadullisiin näkökohtiin, käyttökustannuksiin, toimitusvarmuuteen ja muihin hankkijan määrittämiin ehtoihin, kuten kokonaistaloudellisuuteen.** (Vänttinen ja Korpi-Vartiainen 2010).

Kokonaistaloudellisuus voi sisältää mm. seuraavien asioiden huomioimista:

- Hankintakustannukset
- Palvelun tai tuotteiden vaikuttavuus
- Vastaanotto- ja käsittelykustannukset
- Reklamaatiot: myöhästyminen, virheellinen tai puutteellinen toimitus, sopimusrikkomukset
- Ympäristökuormitus
- Jätteenkäsittely (esim. kierrätys, ongelmajätteet...)
- Varastointi
- Hallinto
- Laskujen käsittely, tilausprosessin sujuvuus

Hilmasta yrittäjä voi löytää uusia asiakkaita.

⁵ HILMA on työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä maksuton, sähköinen ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoistaan. HILMAssa ilmoitetaan kansallisen ja EU-kynnyksarvon ylittävät hankinnat.

2 Parasta Pöytään Pirkanmaalta

Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeessa on toteutettu osaprojektia, jossa pyritään lisäämään pirkanmaalaisten elintarviketuottajien ja julkisten keittiöiden välistä yhteistyötä ja alueen tuotteiden raaka-aineiden käyttöä julkisissa keittiöissä. Osaprojekti aloitettiin vuoden 2012 alussa nimellä ”Toimintamallin kehittäminen lähiruoan tuottajien ja julkisten keittiöiden välille Pirkanmaalla”. Osaprojektissa julkaistaisiin tarjouspyyntömalli julkisten keittiöiden käyttöön. Osaprojektissa sparrattiin myös halukkaita toimijoita elintarvikkeiden jatkojalostuksesta ja tilaus-toimitusketjusta. Logistiikkaan ja tuotekehitykseen panostavia ohjattiin työpajoissa, joita ensimmäisessä vaiheessa vuonna 2012 järjestettiin yhteensä kolme, sekä hankkeen päätöspäivä helmikuussa 2013. Työpajojen esitykset ja tuotokset löytyvät hankkeen nettisivujen materiaalipankista www.parastapoytaan.fi

3 Lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin – vaihe 1 (2012)

Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hanke kilpailutti hankkeen asiantuntijat vuonna 2011 ja tarjouskilpailun voitti kolmen asiantuntijan työyhteisö; Kati Myllyniemi (julkiset hankinnat), Heljä Mantere (elintarvikeala) sekä Petri Huitti, (logistiikka).

Vuonna 2012 perehdyttiin aiheesta julkaistuun materiaaliin sekä osallistuttiin erilaisiin yhteistyöfoorumien tilaisuuksiin ja keskusteluihin. Näin taustoitettiin tehtäviä toimenpiteitä julkisten keittiöiden mahdollisuuksia ja toimintaa silmällä pitäen:

- Osallistuminen 1.12.2011 Pirkanmaan pk-elintarvikealan yhteistyöfoorumiin
- Perustiedon keräys, puhelinhaastattelut, tapaamiset ja kyselyt internetin kautta – jouluihelmikuu 2011
- 19.12.11 vierailu Hämeenkyrön Mahnalan koululla - malliesimerkki lähiruoan käytössä
- Projektin sisäinen aloituspalaveri 13.1.2012 Ahlmanilla
- Osallistuminen ProAgrian luomuseminaariin 9.2.2012
- 10.2.2012 sisäinen projektipalaveri Ahlmanilla ja vierailu Tampereen Ateria: Tuija Silvan, Eeva Teuho sekä vierailu Tampereen Logistiikka
- 17.2.2012 tapaaminen Kuntien Hankintapalvelut KuHa Oy / Petri Mäkinen

Keväällä 2012 oli saatu melko kattava kuva nykyisistä ongelmista ja niiden syistä, lähiruoan käytön lisäämisen rajoitteista sekä kehitysideoista ja -mahdollisuuksista julkisissa keittiöissä.

3.1 Työpaja 6.3.2012

Maaliskuussa 2012 kutsuttiin työpajoihin tukkuja, tuottajia ja julkisia keittiöitä otsikolla ”**Miten lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin?**” Tällöin Tampereen kaupunki oli juuri julkaissut ennakoilmoituksen elintarvikkeiden hankinnasta. Tarkoitus oli auttaa pieniä tuottajia osallistumaan tarjouskilpailuun ja toisaalta luoda ilmapiiriä myönteisemmäksi paikallisten tuotteiden saamiseksi mm. Tampereen Aterialle.

Päivän aikana pohjustettiin tarjoajien ja hankintayksiköiden perustietoa julkisista hankinnoista ja niihin liittyvistä erityispiirteistä mm. hankintalaista. Lähiruoan kilpailuttamiseen liittyvän tarjouspyynnön eri vaatimusten (esim. toimituskoko, logistiikka, jalostusaste, reseptiikka, laatu, hinta) käsittely ja määrittely tehtiin ryhmittäin. Yhtenä työpajan ryhmätehtävänä oli listata koetut ongelmat julkisen sektorin kanssa toimiessa. Toimittajat kertoivat haasteistaan julkisten keittiöiden kanssa ja vastaavasti ruokahuollon edustajat kertoivat haasteistaan toimittajakentän kanssa.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



AHLMAN



Annetut kommentit voitiin jakaa seuraavien otsikoiden alle:

- Keittiön toiminta
- Tiedon kulku
- Kilpailutus ja julkiset hankinnat
- Asenne ja epäluulot
- Hinta

Kooste: Kerätyssä palautteessa esteiksi tarjouskilpailuun mukaan lähtemiselle koettiin tarjoajien osalta mm. yrittäjän aikapula, tarjouspyyntöjen tulkinta, liian suuret tarjouspyyntökokonaisuudet, tarjouspyynnön vaatimukset, aikatauluvaatimukset, kilpailu ”jättien” kanssa, osatarjouksien hylkääminen, liian laajat tuoteryhmät tarjouspyynnössä, puutteet osaamisessa tarjouksen jättämiseksi ja jälleen logistiset haasteet.

Kommenteissa esitettyihin haasteisiin pyrittiin vastaamaan myöhemmissä työpajoissa ja kehitettävässä tarjouspyyntömallissa. Työpajassa 6.3.2012 julkistettiin pilottiorganisaation haku.

3.2 Työpaja 9.5.2012

Työpajan teemana oli **”Lähiruoan hankinta julkisiin keittiöihin – konkreettiset toimet”** ja kohderyhmänä olivat ruokapalvelussa päättävät ja toimivat henkilöt. Työpajapäivässä käsiteltiin esimerkkejä lähiruoan lisäämisestä julkisissa keittiöissä, mm. caset Turku, Kiuruvesi, Mikkeli. Päivän aikana käytiin läpi yhdessä osallistujien kanssa kaavailtua tarjouspyyntömallia ja tehtiin ryhmätyö erilaisista keinoista lähiruoan lisäämiseksi julkisessa ruokapalvelussa.

Työpajassa mukana olivat Ekocentrian Kestävät Hankinnat -hankkeen Irma Ikkäheimo, Portaat Luomuun -hankkeen projektipäällikkö Anu Arolaakso ja MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi, joiden kanssa yhteistyössä luotiin työpajapäivään osallistuvien kanssa terveiset kuntajohdolle. **”Oma maa mansikka”** -nimen alla lähetettiin lähiruokateesit Pirkanmaalaisille kuntapäätäjille (Liite 1).

Työpajaan terveisensä toi Turun kaupungin ruokapalvelujohtaja Paula Juvonen, joka kertoi kokemuksensa elintarvikekilpailutuksista. Turussa on tehty luomu- ja lähiruoan käytöstä linjaus, jonka mukaan luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä pyritään vähitellen lisäämään kustannusvaikutusten ja saatavuuden mukaan.

Turun esimerkki oli rohkaiseva. Paula Juvonen myös muistutti, että luomu- ja lähiruoka ovat arvokysymyksiä, muutosprosessi vie aikaa ja vaatii toimintatapojen muutosta. Turun seudulla hankintailmoitus jaettiin kahteen osaan, esimerkiksi hevi-tuotteiden tai ruokaleivän osalta olisi voinut jättäytyä seudullisen yhteistyön ulkopuolelle ja näin kilpailuttaa paikallisia tuottajia. Lisäksi Turussa kilpailutuksessa laatuvaatimukset olivat korkealla. Myös keittiöiden prosesseja on tarkastettu ja esimerkiksi raa’an lihan käyttöön on palattu joissain tapauksissa. Lähi- ja luomuruoan osuutta aiotaan Turun seudullakin lisätä suurkeittiöön sopivin tuottein, kuten paikallisesti tuotetuilla pakastevihanneksilla.

Tässä vaiheessa haastateltiin myös Hämeenkyrön kunnan Pirjo Keskistä. Hämeenkyrössä toteutettiin lähiruokaviikko ja sen myötä arvioitiin pienten toimittajien mahdollisuuksia toimia julkisen sektorin toimittajina. Vierailulla ja haastattelun avulla käytiin julkisen ruokapalvelun toimintaprosessi läpi käytännön tasolla asiakkailta toimittajille; tunnistettiin ongelmat, parannustarpeet sekä lähiruokatuottajien mahdollisuudet sekä lähiruokateemaviikon kokemukset ja opit.

3.3 Työpaja 16.8.2012

Viimeisessä työpajassa vuonna 2012 otsikolla ”**Elintarvikkeiden tarjoaminen julkisille keittiöille**” kohderyhmänä olivat tukut ja tuottajat. Tässä vaiheessa oli selvää, että pienempien tuottajien ja tukkujen osallistuminen Tampereen Aterian kilpailutukseen tulisi olemaan hyvin vaikeaa ja resurssit riittämättömiä mm. asetettujen määrä- ja laatuvaatimusten, mutta myös hankintasopimuksen sanktioiden vuoksi.

Osaprojektissa tarkoitus oli toteuttaa hankintakilpailutus pilottiorganisaatiolle ja kokeilla käytännössä lähiruoan käyttöön tähtäävä kilpailutus. Yhteistyötahoa etsittiin avoimesti ja huolella, kaikki julkista ruokapalvelua tarjoavat tahot tai hankintaorganisaatiot olivat tervetulleita mukaan. Monilla kunnilla, kuten mm. KUHA Oy:llä (Kangasalan, Lempäälän, Nokian, Oriveden, Pirkkalan, Vesilahden ja Ylöjärven yhteishankintayksikkö), oli kuitenkin vielä useiden vuosien ajan voimassa elintarvikkeiden hankintasopimukset. Yhteistyö Tampereen Aterian kanssa olisi ollut luontevaa, koska heillä oli elintarviketilpailutus kesällä 2013. Tampereen Aterialla oli kuitenkin lukuisia muita vaatimuksia eikä ko. tapaus soveltunut kokeilutapaukseksi.

Koska yhteistyöorganisaatiota ei ensimmäisen vaiheen alussa löytynyt, päätettiin 3. teemapäivä toteuttaa Tampereen Aterian tarjouspyyntöä esimerkkinä käyttäen. Työpajan näkökulmana oli, millaisilla toimilla osallistujat voisivat päästä esimerkiksi Tampereen Aterian toimittajiksi. Kävimme läpi peruspelissäännöt julkisten keittiöiden kanssa toimimisesta (perustuen mm. Kyröskosken koulun lähiruokateemaviikkoon, koulujen ruokapalvelusta vastaavien haastatteluihin sekä yleisiin lain ja alan asettamiin vaatimuksiin) erityisesti tavarantoimittajien ja elintarvikeyritysten näkökulmasta.

Saimme palautetta mm. Tampereen Aterian erittäin tiukoista rangaistussanktioista, joiden johdosta osa toimittajista saattaa jättää tarjouksen tekemättä. **Yhtenä tämän projektin löydöksenä voidaan pitää tätä ristiriitaa ns. kumppanuuden tavoittelemisen ja tiukkojen sopimussakkojen välillä.** Ostaja-toimittaja -kumppanuus edellyttäisi luottamusta ja win-win tilanteen tavoittelua, jolloin kumppanuudessa pyrittäisiin optimoimaan molempien osapuolien toiminta molempia hyödyttävällä tavalla. Tiukat sopimusehdot voivat yksipuolisuudessaan ajaa tarjoajat sitoutumaan ehtoihin, joita eivät pysty sopimuskaudella kuitenkaan täyttämään, mistä aiheutuu sopimusrikkomuksia ja -riitoja. Julkisen sektorin laatu- ja toimitusvaatimukset ovat lakiin tai asetuksiin perustuvia. Julkisissa keittiöissä on määrättyinä aikoina satoja tai tuhansia ihmisiä, toiminta on pitkälle suunniteltua ja poikkeamat toimituksissa aiheuttavat viivästyksiä esimerkiksi ruoanvalmistumisessa.

Esille tuli myös muita syitä, joiden takia pienet tuottajat eivät pystyneet tarjoamaan Tampereen Aterialle elintarvikkeita:

- Liian suuri tuotantovaatimus (kapasiteetti ei riitä tai jakaudu riittävän tasaisesti).
- Liian suuri kokonaisuus. Tuotevalikoima ei kata kaikkea sitä mitä pitäisi tarjota.
- Sopimusehdot ovat riskinä liiketoiminnalle. Tiukat sanktiot, oletus vaadittavasta hintatasosta ja palvelun laadusta saivat epäroimään että yrityksen resurssit eivät riitä.

3.4 Yhteenveto ja johtopäätökset vaiheesta 1.

Projektin aikana kerättyjen kokemusten ja aiemmin mainittujen tapaamisten ja haastattelujen perusteella todettiin, että näin laaja osaprojekti on vaikeasti hallittava. Huolimatta siitä, että mukana oli maan parasta asiantuntemusta, vaikutti selvältä, että kaikkien elintarvikkeiden kilpailuttaminen lähiruoan käyttöä edistävällä tavalla (alueen tuotantokyky huomioiden) on liian laaja kokonaisuus.

Tuottajien näkökulmasta julkisen sektorin kanssa asioitaessa tarvitaan merkittävästi enemmän tietotekniikkaa tavarankuljetusta (tilaus-toimitusprosessia), taloushallintoa (tilaus-laskutus -prosessia) ja raportointia varten. Moni julkinen organisaatio edellyttää keskitettyä tilausmenettelyä (sähköiset tilaukset ja tilausvahvistukset) ja sähköistä laskutusta.

Pienten tuottajien ollessa kyseessä edellä mainitut tukiprosessit voitaisiin saada hoidettua tuottajien yhteenliittymällä, jossa useampi samaa tuotetta tai artikkelia tuottava yritys vastaisi näistä toimista yhdessä. Se on todennäköisesti kuitenkin liian kallis ja hyötyjen oletetaan olevan liian pienet nähtyyn vaivaan nähden. Toinen ratkaisu voisi olla yhteistoiminta tukkujen (esim. pienempien elintarviketukkujen) kanssa, jolloin logistiikkaketju voi olla eriytetty ”tiedon logistiikasta”. Tällä esimerkillä tarkoitetaan toimintatapaa, jolla tukkuri vastaa sähköisestä tilaamisesta, tilausten välittämisestä tuottajalle sekä laskutuksesta, mutta tuottaja toimittaakin tuotteet suoraan omalta tilalta ilman, että tavara kiertää tukun kautta (kuluttamatta esim. tuoretuotteissa käyttöpäiviä). Näin esimerkiksi salaattitilaajalle saataisiin tilaajalle suoraan, eikä 1-3 päivän päästä tukun varaston kautta kierrätettynä.

Hankintojen jakaminen kilpailutusta varten pienempiin osiin (pienempien toimijoiden osallistumisen mahdollistamiseksi) oli yksi pohdintojen aihe. Huolena oli, että mikäli hankintaa rajataan pienempiin osiin (tuoteryhmiin, joihin hyväksytään esim. osatarjouksia), säilyykö hankinta edelleen tarjoajille kiinnostavana kokonaisuutena, jotta kilpailutukseen saadaan vertailtavia tarjouksia.

Ensimmäisen vaiheen kokemusten pohjalta todettiin, että osaprojektia on toisaalta jatkettava, mutta myös aihealuetta supistettava tarvittavan konkretian saavuttamiseksi. **Tähdellisimmäksi kehittämiskohteeksi todettiin kuntien hankintaosaamisen lisääminen ja siten lähiruoan pääsyn varmistaminen julkisiin keittiöihin.**

Toiseksi kehittämiskohteeksi todettiin jatkojalostuksen kehittäminen. Jatkojalostus on kuitenkin niin laaja kokonaisuus, että siihen on keskityttävä omana projektina tai hankkeena. Tätä voidaan havainnollistaa esimerkin avulla: Vaikka lähialueilla tuotettaisiin juureksia, kuten porkkanaa ja lanttua, tarvitsee terveyskeskuksen keittiö tämän raaka-aineen esimerkiksi salaattia varten vähintään pestynä, mutta keittiöresurssit huomioiden tuotteiden tulisi olla käyttövalmiita (raastettuna tarvittavalla karkeudella). Joissakin tapauksissa jatkojalostuksen aste ei tarvitse olla ”käyttövalmis”, mutta esimerkiksi multaisia tuotteita ei keittiöille voida enää nykyisten säädösten puitteissa vastaanottaa. Yksittäisellä tuottajalla tuotantokapasiteetti ei riitä vuotuisen tarpeen tyydyttämiseen vaan pientuottajia tarvitaan useampia.

Tämän johdosta tarvitaan kumppanuuden kaltaista yhteistyötä, jolla kartoitetaan potentiaalisten tuottajien resursseja ja etsitään aktiivisesti lähiruoan mahdollistavia toimintaprosesseja, sekä keittiöiden osalta valmistukseen että toimittajalla tuottamiseen, jatkojalostamiseen tai toimittamiseen liittyen.

4 Lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin – vaihe 2 (2013)

4.1 Osaprojektin yhteistyökumppaneiksi Hämeenkyrön kunta ja Ikaalisten kaupunki

Vaihe kahden tavoitteeksi muokkautui kuntien hankintaosaamisen lisääminen ja tarjouspyyntömallin luominen. Tämä tuli tehdä yhteistyössä kuntien kanssa, sillä tarjouspyyntömallin on huomioitava sekä julkisten keittiöiden että tuottajien tarpeet. Mukana oli edelleen julkisten hankintojen asiantuntijana Kati Myllyniemi. Tavoitteena oli lisätä hankintaosaamista tukemalla käytännön prosessia, joka voitaisiin samalla kirjoittaa auki tueksi muille kunnille.

Hämeenkyrön ruokapalvelupäällikkö Jennileena Lähteenmäki oli mukana jo ykkösvaiheen työpajoissa ja hän otti yhteyttä hankehenkilöstöön. Ikaalisten kaupunki tuli mukaan myöhemmin keuhällä 2013. Hankinnat



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



AHLMAN



Parasta
Pöytäan
Pirkanmaalta

koskevat näiden kahden kunnan koulujen, päiväkotien, vanhusten palvelutalojen ja terveyskeskusten keittiöitä. Ikaalisilla oli Hämeenkyrön kanssa yhteneväiset intressit löytää ympäristön, talouden ja käytännön toiminnan kannalta parhaat toimittajat ja toimintatavat, ja saada siten pienten tuottajien antimia kuntalaisten lautasille. Molempien kuntien strategioissa⁶ huomioidaan lähiruoan käyttö. Nämä ovat hyvä esimerkkejä siitä, että kuntajohdon linjaamat tavoitteet toimivat ohjenuorana käytännön toteutuksessa.

Hämeenkyrön kunnan kanssa määriteltiin tuotteisto, jota harkittiin kilpailutettavaksi. Tarkoituksena oli kilpailuttaa kaikki elintarvikkeet puitejärjestelyllä, jolloin eri tuoteryhmiin olisi voitu saada useita toimittajia.

16.1.2013 toteutettiin pilottiprojektin esittely ja tekninen vuoropuhelu⁷ toimittajien kanssa Ahlmanilla, Tampereella. Tällöin oli vielä ajatuksena toteuttaa kilpailutus avoimella menettelyllä ja päätyä puitesopimukseen. Tuottajilta ja pientukkureilta saatiin kuitenkin palautetta, että hankinta pirstaloituu liikaa ts. jos kokonaisuus jaettaisiin niin monelle toimittajalle kuin tässä vaiheessa oli tarkoitus, tulisi liian pieniä kokonaisuuksia per toimittaja.

Tekninen vuoropuhelu on virallinen julkisten hankintojen vaihe, jolloin tilaisuuden keskusteluita voitiin käyttää hankinnan jatkotoimenpiteiden suunnittelussa. Tilaisuudessa oli runsas osanotto paikallisia toimittajia, tukkureita, tuottajia sekä julkisen ruokapalvelun edustajia. Saadun palautteen perusteella tässä vaiheessa kaavailtu puitejärjestely olisi voinut tuottaa tuottajille kannattamattomia sopimusehtoja, jolloin hinnoittelussa ei pystyttäisi varautumaan tilaajan arvioimiin määriin.

Keskustelujen ja palautteen perusteella tuotekokonaisuus otettiin uudelleen harkintaan. Kevään 2013 aikana pidettiin Hämeenkyrön kunnan kolme palaveria, joissa määriteltiin kilpailutettava kokonaisuutta. Lisäksi sähköpostitse käytiin keskustelua tuotteistosta. Kati Myllyniemi toimi tapaamisten koordinaattorina ja kirjurina.

Samoihin aikoihin Ikaalisten kaupungin ruokapalvelupäällikkö Kaija Rönni otti yhteyttä ja kertoi, että heillä voisi sittenkin olla mahdollisuus osallistua yhteiseen kilpailutukseen. Ikaalinen oli luonteva yhteistyökumppani, kaupungissa oli tehty päättäjien taholta rohkaiseva linjaus paikallisen- ja Luomuruoan osuuden nostamiseksi julkisissa ruokahankinnoissa.

⁶ Hämeenkyrön elinkeinostrategia:

<http://hameenkyro-fi-bin.aldone.fi/@Bin/d060d379cbc9b107f1d26ba91e667e90/1389612876/application/pdf/362376/ELINKEINOSTRATEGIA.pdf>

Hämeenkyrön palvelustrategia:

<http://hameenkyro-fi-bin.aldone.fi/@Bin/d060d379cbc9b107f1d26ba91e667e90/1389612876/application/pdf/362376/ELINKEINOSTRATEGIA.pdf>

Ikaalisten hankintastrategia:

<http://ikaalinen.ktweb.fi/ktwebbin/ktproxy2.dll?doctype=2&filename=68620218.doc&pykno=99&elin=KHALL&lis=1&pvm=20%2e5%2e2013%2018%3a00>

⁷ EU:n hankintadirektiivin 2004/18/EY esipuhe: ”Hankintaviranomaiset saavat ennen hankintasopimusten tekomenettelyjen aloittamista pyytää tai vastaanottaa teknistä vuoropuhelua käyden lausuntoja, joita voidaan käyttää tarjouspyyntöasiakirjojen laatimiseen edellyttäen, ettei kilpailu tällaisen lausunnon vaikutuksesta esty.”

4.2 Neuvottelumenettelyyn päätyminen

Pienten tuottajien osallistumista kilpailutukseen voi rohkaista sallimalla osatarjoukset, puitejärjestelyn sekä neuvottelumenettelyllä, jonka käyttöön päädyttiin tässä pilottiprojektissa.

Neuvottelumenettelyyn päädyttiin mm. seuraavista syistä:

- Teknisen vuoropuhelun myötä saatujen tietojen perusteella
- Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeen tavoitteena on löytää uusia, totutusta poikkeavia keinoja lähירוan hankkimiseksi, joten tapa tuottaa uutta tietoa
- Ikaalisten kaupungin tultua mukaan yhteistyöhön
- Logististen haasteiden muuttuessa (toimitukset kahden kunnan laajahkolle maantieteellisesti hajautuneelle alueelle)
- Toimitusaikavaatimukset (vuorokauden aika)
- Hämeenkyrön ja Ikaalisten strategioiden asettamien vaatimusten täyttäminen
- Alueellisten lähituottajien kartoitus (Hämeenkyrö ja Ikaalinen ovat naapureita)
- Peruna, juurekset, vihannekset ja hedelmät -tuoteryhmän osalta supistettiin myös kilpailutettava ostoskorivalikoima ABC-kuluanalyyysiin perustuen vain keskeisimpiin tuotteisiin.

Koska oli epävarmaa, löytyisikö toimittajakunnasta toimittajia, jotka pystyisivät vastaamaan kaikkiin edellä mainittuihin tarpeisiin, päätettiin testata neuvottelumenettelyä. Mikäli kilpailutus olisi toteutettu avointa menettelyä käyttäen, olisi kilpailutuksessa ollut riskinä, ettei tarjouksia saada, tarjoajat eivät pysty sitoutumaan vaadittaviin asioihin, tai mikäli tarjouksia saadaan, olisi hinta merkittävästi korkeampi tiukoista logistisista vaatimuksista johtuen. Julkisissa hankinnoissa on melko tavallista, että kilpailutuksessa ei saada riittävää määrää tarjouksia tarjouspyynnön tiukoista vaatimuksista johtuen tai että tarjouksia saadaan vain yksi, eikä kilpailua siten synny halutulla tavalla.

4.3 Neuvottelumenettely

Osaprojektissamme Hämeenkyrön ja Ikaalisten kuntien hankinnan sopimuskausi on 1.1.2014–31.12.2016, ja optio on kahdelle seuraavalle vuodelle.

Neuvottelumenettelyn toteutus tiivistetysti:

1. Tekninen vuoropuhelu
2. Tarve hankinnan rajaamiselle konkretisoituu
3. Tuoteryhmävalinta ja sen perustelut
4. Laaja yksityiskohtainen vs. hyvin rajattu tuotemäärä vertailuun (ns. ostoskorimallina)
5. Vertailuun otettiin ainoastaan keskeisimmät raaka-aineet, joiden käyttömäärä on merkittävä
6. Kutsu neuvottelumenettelyyn, ilmoitus HILMAssa
7. Osallistumishakemusten vastaanottaminen, tarkistaminen ja toimittajien valinta jatkokon
8. Neuvotteluvaihe - kysymykset toimittajille etukäteen, jokaiselle tunti neuvotteluaikaa
9. Lopullisen tarjouspyynnön muotoilu hyödyntäen neuvotteluissa esille tulleita asioita
10. Tarjouspyynnön julkaisu jatkokon valituille toimittajille
11. Lopulliset tarjoukset vertailuun
12. Hankintapäätös

Neuvottelumenettelyyn liittyvät asiakirjat ovat tämän raportin liitteenä (Osallistumishakemuskehotus Liite 2, Neuvottelumenettely Liite 2.1, Tarjoajan kelpoisuus Liite 2.2 ja Referenssit Liite 2.3). Nämä asiakirjat toimitettuaan halukkaat tarjoajat saivat Osallistumishakemuskutsun (Liite 3). Kutsu liitteinen on käytännössä sama kuin lopullisessa tarjouspyynnössä, mutta esimerkiksi päivämäärät jätetään avoimiksi. Näin voidaan neuvotella lopullisen tarjouksen sisällöstä, jolloin tarjoaja voi kommentoida ehtoja.

Jo alun perin osaprojektin tarkoituksena oli, että tämän hankkeen tarjouspyyntömallin luomisessa voidaan miettiä uusia tapoja tehdä asioita. Puitejärjestely on hankintamenettely, jossa tavoitellaan isoon kokonaisuuteen yhtä, kolmea tai useampaa toimittajaa. Puitejärjestely mahdollistaa useamman pienemmän toimittajan mukaan tulon, mutta samalla saattaa aiheuttaa hankinnan jakautumisen taloudellisesti kannattamattoman pieniin toimituseriin, useampiin tilaus- ja laskutuseriin, sekä myös useampiin kuljetuksiin, jolloin mahdollinen ympäristöystävällisyys ja kustannustehokkuus kärsivät. Kilpailullisessa neuvottelumenettelyssä menettelyyn on kutsuttava vähintään kolme ehdokasta, jolle soveltuvia ehdokkaita ole vähemmän. **Neuvottelumenettelyä käytetään harvemmin, mutta se sallii etenemisen neuvottelemalla ja auttaa hahmottamaan parhaan mahdollisen toteutusvaihtoehdon.**

Kati Myllyniemi keskusteli menettelytavasta hankintalakimiehen (Kari Tossavainen/PTCS Oy) kanssa. Esimerkiksi logistiikan haasteena on löytää kustannustehokas toimittaja, joka kuljettaa molempien kuntien kaikkiin pisteisiin. Neuvottelumenettely on ollut hiukan työläämpi toteuttaa, mutta **neuvotteluissa on päästy mm. tutustumaan tuottajiin paremmin.** Toimittajille neuvottelumenettelystä on ollut selkeää hyötyä; he kuulevat miksi jotain asiaa pyydetään tai miksi se on kunnalle tärkeää.

Hankintailmoitus ja kutsu neuvottelumenettelyyn julkaistiin www.hankintailmoitukset.fi -portaalissa otsikolla "Elintarvikkeet 2013" (peruna, porkkana, muut juurekset, vihannekset ja muut hedelmät) Hämeenkyrön kunta ja Ikaalisten kaupunki". Ilmoitus julkaistiin 28.06.2013 EU-hankintailmoituksena: neuvottelumenettely ja ilmoituksen numero: 2013-017315. Osallistumishakemukset tuli toimittaa 5.8.2013 klo 12.00 mennessä Hämeenkyröön. Kati Myllyniemi nouti ja yhdessä toimistosihteerin kanssa piti avaustilaisuuden. Kaikki tarjoukset täyttivät kelpoisuusehdot ja pääsivät mukaan neuvottelukierrokselle.

Neuvottelumenettelyyn hakeneet ja hyväksytyt toimittajat olivat:

- Vihannespalvelu Harri Kankaansivu, tukku
- Elintarviketukku Rikainen Oy, tukku
- Ikaalisten Luomu Oy, tuottaja
- Juha Kierikka, elinkeinonharjoittaja
- Kanta-Hämeen Tuoretuote, tukku
- Kespro, tukku

Neuvottelut (1h/toimittaja) järjestettiin keskiviikkona 14.8. ja torstaina 15.8.2013. Jokaiselle toimittajalle varattiin 1 h aikaa ja jokaisen tapaamisen aikana käytiin läpi ennakolta neuvottelumenettelyyn hyväksytyille lähetetty kysymyslista (Liite 4). Tämän jälkeen käynnistettiin neuvotteluissa saatujen tietojen perusteella oman toiminnan ja vaatimusten uudelleen arviointi ja tarjouspyynnön sisällön tarkempi, lopullinen määrittely. Lopullinen tarjouspyyntö lähetettiin toimittajille 29.9.2013 ja tarjoukset tuli toimittaa 14.10.2013 mennessä.

Lopullinen tarjouspyyntö koostui seuraavista osista (osat raportin liitteinä):

Liite 5: Tarjouspyyntö

Liite 5.1: Hintaliite ja pudotusmaksut (*palautettava täytettynä tarjouksen liitteenä*)

Liite 5.2: Ehdottomat laatuvaatimukset (*palautettava täytettynä tarjouksen liitteenä*)

Liite 5.3: Pisteytettävät laatuvaatimukset (*palautettava täytettynä tarjouksen liitteenä*)

Liite 5.4: Hankintasopimus(luonnos)

Liite 5.5: Toimipaikat Hämeenkyrö (a.) ja Ikaalinen (b.) listoina ja kartoilla

Liite 5.6: Jyse 2009 tavarat (Julkisten hankintojen yleiset toimitusehdot tavarahankinnoissa)

Liite 5.7: Strategiamäärittelyt Hämeenkyrö (a.) ja Ikaalinen (b.)

4.4 Tarjosten arviointi

Neuvotteluvaiheen jälkeen lopulliseksi muotoutuneen tarjouspyynnön ja siihen vastaanotettujen tarjosten arvioinnin ja hankintapäätöksen perusteena oli kokonaistaloudellinen edullisuus. Koska logistiikan toteutus ja siitä aiheutuvat kustannukset olivat kokonaisuuden kannalta haasteelliset, haluttiin ne erottaa tuotehinnoittelusta kustannusten läpinäkyvyyden parantamiseksi:

- 1) Tuotehinnat 40%
- 2) Pudotusmaksu 20%
- 3) Laatuvaatimukset 40%

Hintavertailu tehtiin tuoteryhmittäin; eli ”Peruna ja juurekset” omana tuoteryhmänään ja ”Vihannekset ja hedelmät” omana tuoteryhmänään. Hinnoittelussa erotettiin toimipaikkakohtainen pudotusmaksu tuotehinnoista.

Vastaukset laatuksymyksiin tuli ilmoittaa lomakkeella ja se pisteytettiin erikseen, (Laatuvertailu liite 6). Laatuvaatimuksissa arvioitiin toimittajien selvitysten perusteella seuraavia asioita:

- Tuotelaatu
- Toiminnan haltuunotto ja sitoutuminen kuntien strategioihin
- Korvaavat tuotteet
- Sapere ja pienten yksiköiden pienet toimituserät
- Logistiikka
- Hiilijalanjälki
- Reklamaatioiden käsittely
- Laskutus
- Kuvaus tilaamisesta ja keittiöiden toimintaa helpottavista seikoista

Kaikki neuvottelumenettelyyn hyväksytyt jättivät tarjouksen tai osatarjouksen, mutta jokaista tarjoajaa pyydettiin tarkentamaan tarjoustaan, jotta tarjoukset saatiin vertailukelpoisiksi. Tuotehinnat tuli ilmoittaa ilman jakelukustannuksia. Pudotusmaksu (toimituskustannukset) pisteytettiin erikseen hintavertailutaulukolla (Liite 7), jolla tehtiin myös laatu- ja hintavertailut.

4.5 Hankintapäätös

Hankintapäätös jakautui eri toimittajille. Koska kyseessä oli aikaisemmasta poikennut tapa kilpailuttaa elintarvikkeita, kirjattiin hankintapäätösehdotukseen (Liite 8) kummassakin tuoteryhmässä ensimmäiseksi sijoittuneen lisäksi varatoimittaja. Tämä päätös syntyi luontevasti, sillä Kanta-Hämeen Tuoretukku sijoittui kolmanneksi ”Peruna ja juurekset” -tuoteryhmässä sekä toiseksi ”Vihannekset ja hedelmät” -tuoteryhmässä. Ns. varatoimittajan puoleen käännytään, mikäli reklamaatioiden määrä hankintakaudella nousee merkittäväksi. Hankintapäätöksen mukana tarjouksen jättäneille toimittajille tulee lähettää Oikaisuohje ja valitusosoitus (Liite 9).

Yleisesti merkittävin ero toimittajien välille syntyi pudotusmaksun hinnoittelussa; erot olivat tuhansia euroja hankintakokonaisuuden vuotuisen arvoon suhteutettuna. Haja-asutus, vaikeiden matkojen päässä olevat toimipisteet ja kokonaisuuden hallinta asettivat omia haasteitaan tähän projektiin. Koska julkisen sektorin kilpailutuksessa lähituotteille ei voida antaa eriarvoista asemaa, toimittajia pyydettiin perehtymään kuntien strategioihin, joissa on lukuisia erilaisia tavoitteita.

Menestyäkseen tässä kilpailutuksessa toimittajalla tuli olla valmiuksia:

- tarjota monipuolisesti suomalaisia tuotteita
- tarjota alueellisesti tuotettuja tuotteita
- tarjota kohtuullista tuotevalikoimaa
 - ketteryys myös pienten erien toimittamiseen (mm. päiväkotien ja koulujen kasvatuksellisen toiminnan tukeminen)
- kiinnittää erityistä huomiota tuoreuteen (mm. aika poiminnasta) ja asiakkaalle lähtevien tuotteiden laatuun
- poikkeamatilanteiden selkeään toimintamalliin
 - Esimerkiksi miten keittiöitä tiedotetaan, mikäli joku tuote on loppu tai lähetysvaiheessa ilmenee laatuongelmia?
 - Kuinka saadaan mahdollisimman hyvin alkuperäistä vastaava tuote keittiölle niin, ettei suunniteltu ruokalista muutu tai päivän ruoka viivästy.

Ikaalisten kunnan strategia on tiukka, tuotteiden tulisi olla omasta tai naapurikunnasta tai yhteistyökumppanin (tässä tapauksessa siis Hämeenkyrön) naapurikunnasta. Hämeenkyrön linjauksen mukaan tuotteiden pitäisi olla naapurikunnasta tai 100 km:n säteellä Hämeenkyröstä.

Peruna ja juurekset -tuoteryhmä:

Peruna ja juurekset -tuoteryhmässä parhaimman tarjouksen jätti perunantuottaja Juha Kierikka (elinkeinonharjoittaja), joka pystyi vastaamaan vaadittuun laatutasoon ja piti tuotehinnat lähes samalla tasolla kuin muillakin toimittajilla (niiden tuotteiden osalta, joita ko. toimittaja ei pysty toimittamaan, vertailuhinnaksi tuli kalleimman tarjoajan hinta). Juha Kierikka erottautui kokonaistaloudellisuuden näkökulmasta kaikista tarjoajista 0 € toimitusmaksulla. Koska kyseinen elinkeinonharjoittaja tuottaa ainoastaan perunaa, tarvitaan Peruna ja juurekset -tuoteryhmään muiden tuotteiden osalta täydentävä toimittaja. Toiselle sijalle valikoitui Pirkanmaalla ja lähiympäristössä toimiva perheyritys, elintarviketukku Rikainen, jolla oli hyvin maltillinen kuljetuskustannus ja hyvin kattavat lähituottajalistat kokonaisedullisten tuotehintojen lisäksi. Sopimustoimittajat:



1. Juha Kierikka (elinkeinonharjoittaja) (sopimustoimittaja, perunatuotteet)
2. Elintarviketukku Rikainen (sopimustoimittaja, muut kuin perunatuotteet)
3. Kanta-Hämeen Tuoretuote (varasija)

Vihannekset ja hedelmät:

Vihannekset ja hedelmät -tuoteryhmässä paras tarjous oli Elintarviketukku Rikaisella. Tuotehintojen vertailussa Kanta-Hämeen Tuoretuote oli hieman edullisempi kuin Elintarviketukku Rikainen. Myös laadun osalta kyseiset yritykset olivat tasaveroisia, mutta ero syntyi Rikaisten eduksi toimituskustannuksissa.

Sopimustoimittajat:

1. Elintarviketukku Rikainen (sopimustoimittaja)
2. Kanta-Hämeen Tuoretuote (varasija)

4.6 Vaiheen kaksi yhteenveto ja johtopäätökset

Tässä osaprojektissa keskityttiin nimenomaan kasviksiin, juureksiin ja perunoihin, koska niiden saatavuus on jossain määrin taattua niin määriltään kuin logistisestikin. Tuoteryhmä ”perunat, juurekset, vihannekset ja hedelmät” muodostavat keskeisen osan ruokahuollosta ja tällä tuoteryhmällä on myös selkeä laatumerkitys. Esim. perunan laadulla on iso merkitys julkisen sektorin ruokailussa ja laadukkaan aterian kokemuksessa.

Tästä hankkeesta saatujen hyvien kokemusten perusteella voidaan rohkaista muita kuntia kilpailuttamaan elintarvikkeita tuoteryhmittäin tai sallimaan osatarjousten tekeminen tuoteryhmittäin.

Kilpailutuksen tuotteistaminen (tuoteryhmien ja kilpailutettavien tuotteiden valinta sekä sallittavien osatarjouskokonaisuuksien määrittely) on tasapainoilua, jotta kilpailutus on tarjoajille kiinnostava, mutta hankintakokonaisuus ei jakaannu liian monelle toimittajalle. Mikäli toimittajien lukumäärä nousee suureksi, laskee se toimittajien kannattavuutta aiheuttaen samalla enemmän tilaukseen liittyviä toimenpiteitä ruokahuoltoyksiköiden päässä.

Merkittävänä positiivisena kokemuksena pidettiin neuvottelumenettelyn käyttöä kilpailutuksessa.

Neuvottelumenettelyn käyttö mahdollisti sen, että toimittajilta saatiin arvokasta palautetta. Tämän johdosta tarjouspyyntö oli sellainen, että se palveli hyvin hankintayksiköitä, mutta oli silti toimittajia kiinnostava. Neuvottelumenettelyssä pystyttiin selvittämään myös toimittajille, miksi joku kilpailutuksessa pyydetty asia on hankintayksikölle tärkeä - esimerkiksi tuotteen valmiusaste (porkkanaraasteen karkeus) - tai jonkun toimipisteen toiminnan luonne (ympäristökoulu).

Yllättävä havainto oli **logististen kustannusten suuri vaihtelu ja vaikutus kokonaiskustannuksiin.**

Tuotehintojen ja logististen kustannusten erottaminen toisistaan toi läpinäkyvyyttä tuotehintoihin. Lähellä toimiva tuottaja pystyy yhdistämään toimitukset muihin kuljetuksiin eikä peri toimituksesta käytännössä erillistä hintaa. Toisaalta tuottajalle, joka vastaa tuotteiden jakelusta mutta ei laskuta toimitusmaksua, kertyy myös kuluja vaikka niitä ei hankintayksiköltä laskutettaisikaan.

Nähtäväksi jää miten sopimuskaudella tuotteiden yleishinnoittelu toimii, ja pysyvätkö muiden tuotteiden hinnat ”kurissa”, sillä kilpailutus toteutettiin keskeisimmillä volyymituotteilla. Näin ollen **hankintayksiköiden on seurattava, ettei muiden kuin kilpailutuksessa nimettyjen tuotteiden hinta nouse yleistä hintatasoa korkeammaksi.** Hankintayksiköiden on tarkoitus myös kehittää omaa toimintaansa ja ohjata keittiöt tilaamaan erityisesti kilpailutettuja tuotteita ja pitäytymään keskitetysti ohjatussa reseptiikassa ja toimintaohjeissa, ja siten kotiuttaa kilpailutuksen myötä neuvotellut kustannussäästöt.



Voidaan todeta, että neuvottelumenettely sopi tähän kilpailutustarkoitukseen oikein hyvin. Hankintayksiköt pystyivät neuvottelumenettelyn edetessä muokkaamaan tarjouspyynnön sisältöä sallivammaksi, jotta kilpailutuksessa saataisiin enemmän tarjouksia. Toisaalta neuvottelumenettely mahdollisti kuitenkin hankintayksiköille tärkeistä asioista kiinni pitämisen ja niiden arvottamisen tarjousten vertailussa mm. strategiat huomioivalla tavalla.

Kaija Rönni Ikaalisista toteaa: *”Minulle kyseessä oli ensimmäinen neuvottelumenettelyllä tehty tarjouskierrros, joten se oli erittäin opettavaista. Neuvottelumenettely sopi mielestäni erinomaisesti tähän kilpailutukseen, joten voin suositella sitä myös muille. Lisäksi tämä prosessi antoi lisätyökaluja esim. laadun määrittäisiin ja uusiin tarjouspyyntöihin. Olenkin jo toteuttanut niitä muissa tarjouspyynnöissä. Yhteisen tarjouksen tekeminen niin, että tulostavoitteena on kahden kunnan yhteinen hyöty, on aina haastavaa, koska kunnat ovat erilaisia. Uskon kuitenkin, että saimme tehtyä hyvät hankintapäätökset kaikkien kannalta”.*

”Uuden toimittajan kanssa arkirutiinien käynnistäminen vaatii aina totuttelua ja vie hetken, että löydämme omaan toimintaamme soveltuvat lähituotteet sekä opimme tietämään mitä on saatavilla. Lisäksi uusi kuljetusrhythmi on tuonut oman haasteensa tilaamiselle. Aikaisemmin elintarviketoimitukset tapahtuivat aamulla, mutta uuden sopimuksen myötä toimitukset tulevat päivällä ja iltapäivällä. Tämä kuitenkin mahdollistaa aamun tarkennukset ja mahdolliset muutokset, mutta vaikuttaa keittiöiden toimintatapoihin.” summaa Jennileena Lähteenmäki Hämeenkyröstä.

5. Tuotetut materiaalit

Hankkeen tuloksena on julkaistu kaikkien teemapäivien esitykset sekä yleinen tarjouspyyntömalli (hankintayksiköille) sekä tarjouspohja (tuottajille ja toimittajille) hankkeen nettisivuilla.

- **6.3.2012 ”Miten lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin?” -työpajan materiaalit**
- **9.5.2012 ”Lähiruoan hankinta julkisiin keittiöihin” -tilaisuuden materiaalit**
- **16.1.2013 ”Lähi- ja luomuruoan mahdollisuudet elintarviketilpailutuksessa – Case Hämeenkyrö 2013” (luonnos tarjouspyynnön sisällöstä kun toteutusvaihtoehtona oli vielä avoin menettely)**
- **Case: Hämeenkyrö ja Ikaalinen; peruna, juurekset, vihannekset ja hedelmät – neuvottelumenettelyn aineisto.**

Lisäksi vaiheessa kaksi toteutetun kilpailutuksen aineisto (neuvottelukutsu, tarpeiden kuvaus, neuvottelumenettelyssä käytetty neuvottelupohja, lopullinen tarjouspyyntö sekä tarjousten vertailudokumentit sekä esitys hankintapäätöksestä) on saatavilla:

<http://www.parastapoytaan.fi/materiaalit.html>

6. Lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin – Tulokset ja johtopäätökset koko projektista

6.1 Hankintayksiköiden näkökulma

Julkisten keittiöiden paikallisten tuotteiden käytölle haasteita asettaa tuotteiden jatkojalostuksen aste: Kuten Luomutuotteissakin, pakkauskoot voivat olla pieniä, eivätkä nykyaikaisten keittiöiden hygieniasäännökset, omavalvonta ja prosessit taitu enää vastaanottamaan multaisia juureksia tai käsittelemättömiä lihoja. **Jatkojalostajia kaivataan kipeästi lisää.**

Yhteistoimintaa tuottajien ja keittiöhenkilökunnan välillä tulisi lisätä. Tuottajilla ei ole riittävästi tietoa siitä, mitä julkiset keittiöt tarvitsevat, eikä puolestaan julkisen sektorin edustajilla ole riittävästi tietoa saatavilla olevista tuotteista. Toimittajien ja tuottajien tulee ahkerasti pyrkiä kuulolle suurkeittiöiden tarpeista, sillä näistä työpajoista virisi useita tuotekehitysideoita.

Teemapäivien keskusteluissa tuottajien ja ruokahuoltopäälliköiden kanssa syntyi ajatuksia mm. päiväkoteihin tarvittavista lapsille soveltuvista tuotteista, joiden pakkauskoko olisi optimoitu tähän tarkoitukseen. Toinen esimerkki on pienimuotoista esikäsittelyä tekevän tuottajan mahdollisuudet maustaa viipaloitua perunaa ja toimittaa se vakuumpakattuna keittiölle. Tämän kaltaiset yhteispohdinnat parantavat tarvittavan tuotteen ominaisuuksia ja pakkauskokoa, jolloin **yhteistyöllä tuotetun tuotteen käyttöä voidaan parantaa ja sen myötä jopa hävikin määrää pienentää.** Hyvänä ratkaisuna hankintayksiköt näkevät, että tukkujen valikoimassa olisi saatavissa lähiruokatuotteita.

6.2 Tuottajien näkökulma

Pienillä tuottajilla on jatkossakin vaikeuksia osallistua julkisen sektorin tarjouspyyntöihin, mikäli elintarvikekilpailutukset toteutetaan laajoina kokonaisuuksina avoimella menettelyllä. **Saadakseen tuotteita julkisten keittiöiden käyttöön, tulisi pienten tuottajien päästä mukaan tukkujen logistiikkaan ja/tai valikoimiin, koska tällä hetkellä paikallista kiinnostusta lähiruokaan keskittyvän tukun perustamiseen ei tunnu olevan.** Pohjois-Karjalassa lähiruokatukulla oli haasteita kannattavuudessa.

Pientuottajien verkostoituminen ja yhteistyö kannattaa. Erinomaisena esimerkkinä tästä voidaan pitää Lammasmaailma Oy:tä. Lammasmaailma Oy on monipuoliseen ja laadukkaaseen lammastalouteen pitkäjänteisesti sitoutunut toimija, jonka toimialue on tällä hetkellä Pirkanmaa, Satakunta, Varsinais-Suomi ja Keski-Pohjanmaa. Kumppanuuslampoloille yritys tarjoaa markkinointikanavan sekä laadukkaan ja suunnitelmallisen tuotannon tarvitsemia tukipalveluja. www.lammasmaailma.fi

Mikäli tuottajat eivät tavoittele samoja päämääriä, voi pienempiä hyötyjä tavoitella esim. pakkaus/tms. **tukitoimintokustannuksia yhdistämällä ja siten kiinteitä kustannuksia jakamalla,** kuten esim. Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeessa aiemmin toteutettujen lähiluomu-tuotepakkausten osalta tehtiin. Tämän kaltaista toimintaa varten voi kuitenkin olla haastavaa löytää juuri se kumppani(t), jonka kanssa näkemykset ovat yhtenevät. Viljelijöiden on myös saatava varmuus siitä, että yhteistyökumppanit sitoutuvat ostamaan tuotteen tai tuotteet pitkäjänteisesti.

6.3 Tukkujen näkökulma

Hankkeen yhtenä johtopäätöksenä voidaan pitää ongelmaa, että **tukut eivät voi sitoutua lähiruoan ostamiseen ja lukuisien pienten tuottajien pitämiseen tavarantoimittajien listoilla, koska myöskään julkinen sektori ei sitoudu tiettyihin lähiruoan tilausmääriin**. Mikäli määrärahaa on, saatetaan sitä käyttää lähiruoan ostamiseen mutta muoto ja kohde vaihtelevat, esim. tässä kuussa ostetaan lähiruokana tuoretuotteita (sesonki) mutta seuraavassa kuussa oston kohteena on kotimainen broileri. Tukkujen näkökulmasta tämä näyttää tilanteena, jossa lähiruokatuotteita pitäisi olla valikoimassa mutta niiden kiertonopeus ei ole riittävä. Yhteistyöllä tukkujen, tuottajien ja keittiöhenkilökunnan kanssa voisi löytyä sopimuskaudella tiettyjä tuotteita, joiden käyttöön keittiöt voisivat sitoutua pidempiaikaisesti.

6.4 Yleistä

Mikäli tavoitellaan pientuottajia suoraan julkisen ruokahuollon toimittajiksi, saa se todennäköisesti vastustusta keittiöiden suunnasta, sillä nykyresurssit keittiöillä eivät mahdollista usean tavarantoimittajan lähetysten vastaanottamista päivän aikana. Keittiöillä arvostetaan selkeitä ja mahdollisimman vähälukuisia toimituskokonaisuuksia (pienentynyt varastointikapasiteetti huomioiden). Tilaamisen ja raportoinnin helppous voi myös helposti rajata pientuottajia pois, koska suuremmat tukut ja toimijat pystyvät tarjoamaan sähköiset rajapinnat reseptiikkaan, taloushallintoon ja raportointiin.

Pirkanmaalla on asteltu muun Suomen kanssa samaa polkua. Paikallisten tuotteiden ja luomuruoan kiinnostaessa yhä enemmän kuluttajia ja sitä kautta aiheuttaen painetta myös julkisille ruokapalveluille, on kunnissa kipuilltu hankintalain ja siihen liittyvän osaamisen sekä soveltamisen kanssa.

On olemassa rohkaisevia esimerkkejä kunnista, joissa on pystytty nostamaan paikallisen ruoan käyttöastetta kuntien ruokahuollossa. Paikallisia tuotteita on voitu jopa hyödyntää ilman että ruokapalveluihin on tarvinnut osoittaa lisää rahaa. Tämä on vaatinut keittiöhenkilökunnalta viitseliäisyyttä ja kekseliäisyyttä, hyvää reseptiikkaa, asiakaspalautteen arvostamista ja palautteen välittämistä eteenpäin tavarantoimittajille ja tuottajille saakka. Näin on toimittu mm. Lahdessa ja Turussa. Saadun palautteen perusteella toimittajat ja tuottajat ovat voineet parantaa omaa toimintaansa.

Hyvistä raaka-aineista syntyy hyvää ruokaa. Myös tietoisuus raaka-aineiden alkuperästä nostaa ruoan arvostusta. Kun lähiruokaa on tarjolla, tulisi se saattaa myös ruokailijoiden tietoisuuteen.

Lisätietoja:

Anette Mellin	anette.mellin@ahlman.fi
Kati Myllyniemi	kati.myllyniemi@gmail.com
Jennileena Lähteenmäki	jennileena.lahtenmaki@hameenkyro.fi
Kaija Rönni	kaija.ronni@ikaalinen.fi



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



AHLMAN



Parasta
Pöytään
Pirkanmaalta

Lähteet:

Ansio, S., Lehtonen, M. ja Saalasto, P. 2011. Lähiruokaa, kiitos! Seuturuoka saatavaksi -hankkeen satoa www.loimaanseutu.fi/attachments/text_editor/373.pdf

Kari, K. 2011. Ruokahankintojen aluetaloudellisten vaikutusten selvittäminen. Opinnäytetyö.
http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/34079/Katri_Kari.pdf?sequence=1

Pärnänen, H. 2012. Lähiruokatuotteiden käyttö lappilaisissa ammattikeittiöissä. Opinnäytetyö.
http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/49031/Parnanen_Harri.pdf?sequence=1

Vänttinen, R. ja Korpi-Vartiainen, J-P. 2010. Lähiruokatuotteiden käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä, Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa. Sisä-Savon seutuyhtymän julkaisu 1/2010.

Liitteet:

Liite 1 Oma maa mansikka –vetoamus

Liite 2 Osallistumishakemuskehutus

Liite 2.1 Kilpailullinen neuvottemenettely hankekuvaus

Liite 2.2 Osallistumishakemus tarjoajan kelpoisuus

Liite 2.3 Referenssit

Liite 2.4 Toimitettavat tuotteet

Liite 3 Osallistumishakemuskutsu

Liite 4 Ennakolta lähetetty kysymyslista

Liite 5 Tarjouspyyntö

Liite 5.1 Hintaliite ja pudotusmaksut

Liite 5.2 Ehdottomat laatuvaatimukset

Liite 5.3 Pisteytettävät laatuvaatimukset

Liite 5.4 Hankintasopimusluonnos

Liite 5.5 Tarjouspyynnön toimipisteet ja kartat a) Hämeenkyrö ja b) Ikaalinen

Liite 5.6 JYSE tavarat 2009 Julkisten hankintojen sopimusehdot

Liite 5.7 a) Hämeenkyrö Elinkeinostrategia

Liite 5.7 b) Ikaalinen Elintarvikkeiden hankintastrategia

Liite 6 Hankintapäätös laatuvertailu

Liite 7 Hintavertailu

Liite 8 Hankintapäätösehdotus

Liite 9 Oikaisuohje ja valitusosoitus