



LAUREA
AMMATTIKORKEAKOULU
Yhdessä enemmän

BarLaurean elintarvikkeiden ja non-food- tuotteiden hankintaprosessi

Heinonen, Maiju

2016 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

BarLaurean elintarvikkeiden ja non-food-tuotteiden
hankintaprosessi

Heinonen, Maiju

Maiju Heinonen
Palvelujen tuottamisen ja johtami-
sen koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Joulukuu, 2016

Maiju Heinonen

BarLaurean elintarvikkeiden ja non-food-tuotteiden hankintaprosessi

Vuosi 2016 Sivumäärä 25

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli toteuttaa hankintaprosessi koskien elintarvikkeita sekä non-food-tuotteita Laurea-ammattikorkeakoulun alaisuudessa toimivalle ammattikeittö Bar-Laurealle. Työn tarkoitus oli tuottaa mahdollisimman paljon säästöjä tehtävän sopimuksen avulla.

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön viitekehys muodostui julkisten hankintayksikköjen hankintaprosessista, hankintalaista sekä korkeakouluruokailun periaatteista perustuen Kelan vaatimuksiin. Työssä on kerrottu yleisesti julkisista hankinnoista ja prosessin kulusta keskittyen kuitenkin hankintojen toteuttamiseen puitesopimuksen keinoin.

Työn toiminnallisessa osassa tutkittiin edellisen kilpailutuksen dokumentteja, joista kävi ilmi tuoteryhmät, sekä kilpailutuksen laatu. Prosessin aikana konsultoitiin useita asiantuntijoita, joiden pohjalta päädyttiin lopulta puitesopimukseen. Yleistä tietoa julkisesta hankintaprosessista haettiin kirjallisuudesta.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi sitoumus Kuntahankintojen puitesopimukseen liittymiseksi 1.11.2016 alkaen. Puitesopimuksesta valittiin BarLaurealle soveltuvat tuoteryhmät. Sitoumukseen kirjattiin myös ne asiat, jotka rajataan sopimuksen ulkopuolella. Sopimukseen päästiin molemminpuolisessa yhteisymmärryksessä. Työstä löytyy prosessin kuvaus vaihe vaiheelta ja tämän on tarkoituksena toimia jatkossa myös malliesimerkkinä tuleville hankintaprosesseille.

Maiju Heinonen

Public Procurement - Framework Agreement: Case BarLaurea

Year	2016	Pages	25
------	------	-------	----

The purpose of this thesis was to implement a public procurement process for BarLaurea, which is a part of Laurea University of Applied Sciences. The categories of the public procurement process were foodstuff and non-food items. The objective of the thesis was to save money.

The theoretical framework introduces the public procurement process, law of the public procurement process, the legislation on public procurements and the principles for university meals based on Kela's requirements. The theoretical section also covers general information about public procurements and the progress of the process.

The functional section was conducted by researching the documents of the previous public procurement, consulting experts and studying literature. With the help of the experts, the process ended with using a framework agreement with Kuntahankinnat.

The result of the thesis was a framework agreement which started on 1st -November 2016 and in the best case savings will be thousands of euros. The agreement dictates the subscribed categories and also the items outside the scope of the agreement. This thesis includes a project description step by step. This thesis sets an example for upcoming public procurements.

Keywords: public procurement, procurement law, framework agreement

Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Ammattikeittiö BarLaurea.....	7
3	Julkiset hankinnat	8
3.1	Juridinen viitekehys	8
3.2	Julkinen hankinta	10
3.3	Hankintaprosessi	10
3.3.1	Hankintojen suunnittelu	10
3.3.2	Menettelytavat hankinnoissa	12
3.4	Korkeakouluruokailun periaatteet	13
4	Hankekuvaus	14
4.1	BarLaurean hankintaprosessi puitesopimusta hyödyntämällä	15
4.2	Hankintojen suunnittelu ja toteutus.....	17
4.3	Hankintasopimuksen solmiminen ja seuranta	19
5	Prosessin tulokset ja arviointi	20
	Lähteet	22
	Kuviot..	24
	Taulukot	25

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli toteuttaa hankintaprosessi koskien elintarvikkeita, sekä non-food-tuotteita Laurea-ammattikorkeakoulun alaisuudessa toimivalle ammattikeittiö Bar-Laurealle. Hankintaprosessi koostui lukuisista eri vaiheista, joista suunnittelu vie suurimmat resurssit. Suunnitteluvaiheessa lasketaan hankinnan arvo ja määritetään hankintakokonaisuudet, kartoitetaan mahdolliset hankintayhteistyömuodot sekä vallitsevat markkinat. Työn tarkoituksena oli tuottaa mahdollisimman paljon säästöjä tehtävän sopimuksen avulla.

Tässä työssä toteutettiin hankintaprosessi suunnittelusta sopimuksen allekirjoittamiseen asti Laurea-ammattikorkeakoulun alaisuudessa toimivalle BarLaurealle. Koska Laurea on valtion tukea nauttiva julkinen hankintayksikkö, hankinnat tulee kartoittaa ja uusida aika ajoin. Edellisen kerran elintarvikehankintojen tilanne on kartoitettu vuonna 2012 silloisen ravintolapäällikön aikana. Työn aikana selvitettiin eri vaihtoehtoja, joiden pohjalta tämä prosessi toteutettiin ja solmittiin sopimus uuden yhteistyökumppanin kanssa. Tein tiivistä yhteistyötä toimeksiantajan ja alan asiantuntijoiden kanssa hankintojen uusimisen takaamiseksi.

Tässä opinnäytetyössä on käytetty toiminnallisen opinnäytetyön rakennetta, jossa ensimmäinen luku on johdanto, jossa esitetään työn kaksi pääkysymystä; opinnäytetyön tavoite ja tarkoitus. Luvussa kaksi esitellään toimintaympäristö, joka on Laurea-ammattikorkeakoulu, Leppävaaran yksikkö sekä sen toiminnallinen oppimisympäristö BarLaurea. Seuraavassa luvussa selvitetään työn teoreettinen viitekehys. Ensimmäiseksi käydään läpi hankintaprosessin juridista pohjaa, jonka jälkeen esitellään julkiset hankinnat yleisesti. Luvussa on kaavio havainnollistamassa projektia kokonaisuudessaan. Kolmannessa luvussa on selitetty Kelan ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan periaatteet korkeakouluruokailulle sekä edellytykset Kelan tukeen. Luku neljä keskittyy työn toiminnalliseen osuuteen eli hankintaprosessin toteutukseen. Luku viisi, eli viimeinen luku, koostuu yhteenvedosta ja johtopäätöksistä.

2 Ammattikeittiö BarLaurea

Laurea on Uudellamaalla seitsemässä eri yksikössä toimiva ammattikorkeakoulu. Nykyisellä nimellään korkeakoulua on kutsuttu vuodesta 2001. Opiskelijoita on noin 7500 ja henkilökuntaa 500. Leppävaaran kampuksen ruokatuotteesta vastaa opetuskeittiö BarLaurea. Ravintolapalveluilla on päivittäin noin tuhat asiakaskontaktia, asiakaskunta koostuu pääasiassa kampuksen henkilökunnasta ja opiskelijoista. BarLaurea on innovatiivinen oppimisympäristö, jossa restonomiopiskelijat tekevät harjoitteluvuoroja ensimmäisen ja toisen vuosikurssin aikana. Opiskelijat osallistuvat palvelujen kehittämiseen, tuottamiseen ja johtamiseen yhdessä keittiömestari Ilari Paanasen ja ravintolapäällikkö Teemu Siraisen kanssa. Laureassa toteutetaan Learning By Developing -metodia ja tavoitteena onkin tutustuttaa tulevat restonomit ravintola-alan eri sektoreihin aidossa ympäristössä. Lähiruoka ja luomu näyttelevät suurta roolia ravintolan päivittäisissä valinnoissa. (Laurea 2016.)

Kilpailutusvelvoite koskee julkisoikeudellisia laitoksia, joiden hallinnassa on julkisia varoja ja joiden hankinta-arvo ylittää EU:n säätelemät kynnyksarvot. Laurea-ammattikorkeakoulu on yleistä etua tavoitteleva oikeushenkilö ja näin ollen julkisoikeudellinen laitos. BarLaurean hankintojen yhteenlaskettu arvo ylittää kynnyksarvon 209000 € / vuosi. Avoin kilpailutus takaa varojen kustannustehokkaan käytön. Kilpailutus takaa, että ravintolan arvot (luomu) ja tuotteet kulkevat käsi kädessä. (Karinkanta, Kontio, Krakau, Lahtinen & With 2012, 24.)

Luomutuotteita käytetään lisääntyvässä määrin ammattikeittiöissä, tästäkin huolimatta vain noin 11 %:ssa suurkeittiöistä luomu on päivittäisessä käytössä (Portaat Luomuun 2016.) Tässä BarLaurea on tunnustettu edelläkävijä. Ravintola nousi ohjelmassa 'Portaat luomuun' tasolle viisi vuonna 2015. Ohjelman edellytyksenä on, että luomutuotteita on ravintolan pysyvässä käytössä vähintään 20 kappaletta ja muut luomutuotteet mahdollisuuksien mukaan. (Portaat Luomuun 2016). Parhaimmillaan yli 60 % BarLaurean tuotannosta toteutetaan luomulaatuisilla raaka-aineilla. Kestävä kehitys on ohjenuorana BarLaurean toiminnassa ja opiskelijoitakin ohjeistetaan vastuulliseen toimintaan jokapäiväisissä valinnoissa. Pitkäjänteinen työ tuotti tulosta ja BarLaurea ylsikin voittoon kirkkaasti Luomu SM-kisassa keskisuurten toimijoiden sarjassa jo toistamiseen peräkkäin. (Laurea 2015.)

Kela on luonut suositukset yhdessä valtion ravitsemusneuvottelulautakunnan kanssa korkeakoulu-ruokailun periaatteiksi. Valtio tukee opiskelijaruokailua, mikäli tietyt kriteerit täyttyvät. Tuettu ateria tulee tarjoilla työpäivinä aikavälillä 10 - 20, tuen määrä on 1,94 € yhtä ateriaa kohden. (Kela 2015). BarLaurean noin 500 päivittäistä lounastajaa nauttivat kelan tukemasta ruokailusta. Kokonaiskustannuksiltaan aterian on 2,60 € ja se sisältää pääruoan lisäksi maidon, levitteen ja leivän.

3 Julkiset hankinnat

Julkiset hankinnat perustuvat pääsääntöisesti hankintalakiin, muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta. Hankintalaki elää murrosvaihetta tällä hetkellä ja uusi laki oli tarkoitus saattaa käyttöön vuoden 2016 lopussa. Uudistuksen tavoitteena on yksinkertaistaa menettelyjä ja osallistaa aikaisempaa enemmän myös pk-yrityksiä. (Eduskunta 2016.) Laurean hankinnoissa ohjaavina tekijöinä ovat tämän lisäksi Kelan ja ravitsemusneuvottelulautakunnan vaatimukset sekä Bar-Laurean tapa toimia.

3.1 Juridinen viitekehys

Laki julkisista hankinnoista määrittelee kilpailutuksen periaatteen ja soveltamisalat. Kilpailutuksen luonne muuttuu hankintayksiköittäin. Lain ensimmäisen luvun toisessa pykälässä määritellään hankinnoissa noudatettavat periaatteet. Kilpailutuksessa tulee ottaa huomioon vallitsevat olosuhteet ja noudatettava Euroopan Unionin syrjimättömyyden, yhdenvertaisuuden, avoimuuden ja suhteellisuuden periaatteita. (Laki julkisista hankinnoista 348 / 2007) Hyvönen, Kess, Piisi, Tuomela & Uotila (2007, 21 - 22) toteavat, että tarjouskilpailuun osallistuva yritys on kohdeltava tasapuolisesti läpi tarjouskilpailun. Hankintailmoituksen julkistaminen työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämässä ilmoituskanavassa (HILMA) toteuttaa syrjimättömyyden periaatetta (Hankinnat 2012). EU:n laajuinen tietokanta on nimeltään TED (Karinkanta ym. 22). On sallittua hankkia tietoa tuotteista ennen hankintailmoituksen tekoa, mutta sillä ei saa olla poissulkevaa vaikutusta valintakriteereihin tai päätöksentekoon. Epäselvissä tilanteissa voidaan hyödyntää neuvottelumenettelyä. Kaikkia tarjoajia on kohdeltava alueellisesta sijoittumisesta riippumatta samalla tavalla. Julkishallinto on Suomessa avointa, joten julkisia hankintoja koskevat asiakirjat eivät ole salassa pidettäviä (lukuun ottamatta tarjoajien ammattisalaisuuksia). Avoimuusperiaatteen nimissä hankintapäätöksessä on perusteltava, miten arviointiperusteita on sovellettu. Suhteellisuusperiaatteen mukaisesti vaatimukset tulee sovittaa tavoiteltuun päämäärään. (Hyvönen ym. 2007, 23 - 24.)

Lakia julkisista hankinnoista sovelletaan siinä määriteltyihin hankintayksiköihin, joita ovat valtion, kuntien ja kuntayhtymien viranomaiset, evankelis-luterilainen sekä ortodoksinen kirkko, niiden seurakunnat ja muut viranomaiset, valtion liikelaitokset ja julkisoikeudelliset laitokset, joilla ei ole kaupallista luonnetta. Julkiseksi hankintayksiköksi luetaan myös mikä tahansa toimija, kun jokin edellä mainituista yksiköistä on rahoittanut hankintaa yli puolella hankinnan arvosta. Hankinnat voidaan toteuttaa myös yhteishankintayksikön kautta. (Laki julkisista hankinnoista 348 / 2007.) Erityisalojen hankintalakia sovelletaan vesi- ja energiahuoltoon-, sekä liikenteen ja postipalveluiden kynnysarvojen ylittäviin hankintoihin. Se vastaa lähestulkoon hankintalakia sisällöltään. Noudatettavat kynnysarvot ovat samat sekä hankinta- että erityishankintalaissa. (Hankinnat 2012.)

Kynnysarvot voidaan jakaa kolmeen eri ryhmään: EU:n kynnysarvon ylittäviin hankintoihin, kansallisen kynnysarvon ylittäviin, mutta EU:n arvojen alittaviin hankintoihin sekä kansallisten kynnysarvojen alittaviin hankintoihin (Hyvönen ym. 2007, 90). Tässä vaiheessa on syytä huomioida, että hankintalakia sovelletaan vain EU:n kynnysarvojen ylittäviin hankintoihin. Kansallinen kynnysarvo tavara- ja palveluhankinnoissa on 30 000 euroa 1.6.2010 alkaen. EU:n kynnysarvo on ollut voimassa 1.1.2016 alkaen ja tavara- sekä palveluhankinnoissa kynnysarvona on 209 000 euroa. Kynnysarvoja tarkistetaan aina kahden vuoden välein Euroopan yhteisöjen komission toimesta. (Hankinnat 2016.) Koska kansallisten kynnysarvojen alittaviin hankintoihin ei sovelleta hankintalakia, pienhankinnoissa menettelytavat jäävät hankintayksikön oman harkinnan vaaraan, yksikön omia ohjeistuksia noudattaen. Tällä on pyritty helpottamaan hankintamenettelyä sekä vähentämään hallinnollisia kustannuksia. (Hankinnat 2012.)

Suomen liittyttyä EU:n vuonna 1994 sovellettavaksi tuli hankintadirektiivien lisäksi myös GPA-sopimus. Maailman kauppajärjestön (WTO) julkisten hankintojen sopimuksessa osallisena on maita ympäri maailmaa mm. Yhdysvallat, Kanada, Kiina. Sopimuksen kynnysarvot ovat EU:n arvoja vastaavia ja sopimuksen tavoitteena on vapauttaa maiden välisiä julkisia hankintoja. Käytännössä se tarkoittaa, että EU:n ulkopuolelta tulevia tarjouksia on käsiteltävä syrjimättömyysperiaatteen nojalla samalla tavalla, kuin EU:n jäsenmaista tulevia. Tämä palvelee toisaalta myös suomalaisten mielenkiintoa osallistua muiden maiden tarjouskilpailuihin. (Eskola & Ruohoniemi 2011, 25 - 26.)

Olennaista hankinnan suunnittelussa on ennakoidun arvon laskeminen käyttämällä suurinta mahdollista arvoa. Summat ovat aina arvonlisäverottomia. Samaa sovelletaan erityisalojen hankintalain alaisiin kilpailutuksiin. (Hyvönen ym. 2007, 83, 87.) Laskennassa on otettava huomioon hankintalain kolmannessa luvussa mainitut asiat: optio- ja pidennysehdot, mahdolliset palkkiot toimittajille, työvoimaviranomaisen rahoittama osuus, hankinta osana tavara- ja palveluhankintaa tai rakennusurakkaa, suunnittelukilpailut sekä jakamiskielto lain sovellettavuuden välttämiseksi. (Laki julkisista hankinnoista 348 / 2007).

Tilaajavastuulain tarkoituksena on ”Edistää yritysten välistä tasavertaista kilpailua ja työehtojen noudattamista sekä luoda yrityksille ja julkisoikeudellisille yhteisöille edellytyksiä varmistaa, että niiden kanssa vuokratyöstä tai alihankinnoista sopimuksia tekevät yritykset täyttävät sopimuspuolina ja työnantajina lakisääteiset velvoitteensa” (Laki tilaajan selvitysvelvollisuudesta ja vastuusta ulkopuolista työvoimaa käytettäessä 1233 / 2006). Valtiovarainministeriön yleisillä tavarahankintojen sopimusehdoilla on pyrkimys kehittää ja selkeyttää käsitteitä sekä määritelmiä (Valtiovarainministeriö 2014).

3.2 Julkinen hankinta

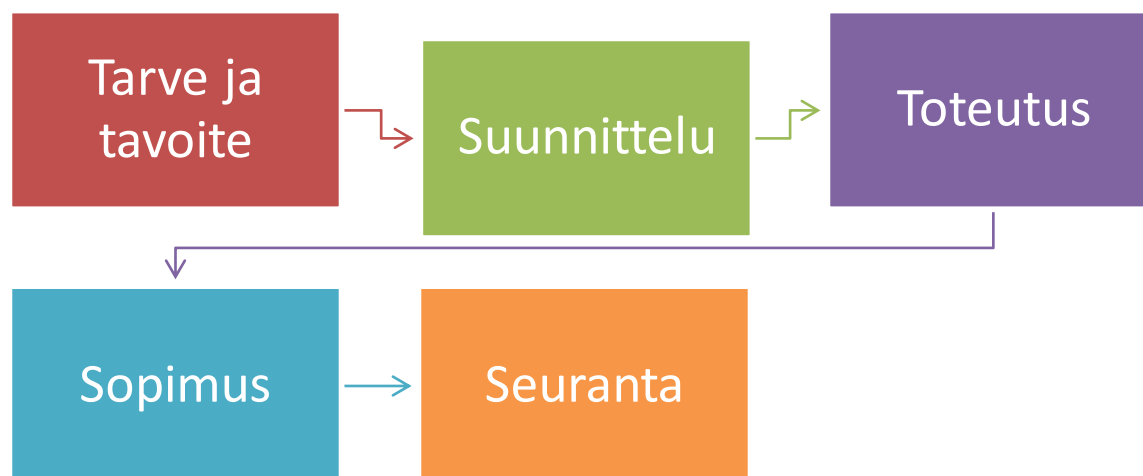
Julkiset hankinnat ovat valtion, kuntien, kuntayhtymien, valtion liikelaitosten ja muiden lainsäädännössä määriteltyjen yksiköiden oman organisaation ulkopuolelta hankittuja tavaroita, palveluita ja rakennusurakoita (Työ- ja elinkeinoministeriö 2016). Julkisten hankintojen määrä on noin 20 % Suomen bruttokansantuotteesta, joka tarkoittaa noin 30 miljardia euroa (Motiva 2016). Julkisten hankintojen juridisesta viitekehyksestä vastaa työ- ja elinkeinoministeriö. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015). Laurea-ammattikorkeakoulu on julkisoikeudellinen laitos ja julkisoikeudelliset laitokset ovat hankintayksiköitä, joita koskee hankintalaki. Jotta laitos voidaan lukea julkisoikeudelliseksi yksiköksi, tulee sen olla oikeushenkilö sekä tyydyttää yleistä etua. Oikeushenkilö voi olla yritys tai organisaatio, jonka oikeuskelpoisuus on hieman oikeussubjektia suppeampi, mutta on kuitenkin oikeustoimikelpoinen (eli laista johtuvia oikeuksia ja velvollisuuksia). (Helsingin yliopiston avoin yliopisto 2016) Laurea-ammattikorkeakoulu on hankintalaissa tunnustettu hankintayksikkö, johon sovelletaan hankintalakia EU:n kynnysarvojen ylittyessä.

Kaikki hankintalaissa määritellyt yksiköt ovat kilpailutusvelvollisia, kaikki muu paitsi oma työ on kilpailutuksen alaista toimintaa. EU:n kynnysarvot ohjaavat toimintaa ja näiden arvojen alle jäävissä summissa ei tarvitse noudattaa hankintalainsäädännön menettelyä. Näin ollen ne jäävät myös vaille markkinaoikeuden muutoksenhakumahdollisuutta. Hankintalaki soveltuu palvelu-, tavara-, rakennusurakka- ja käyttöoikeushankintoihin. (Hyvönen ym. 2007, 49 - 50, 54.)

3.3 Hankintaprosessi

3.3.1 Hankintojen suunnittelu

Hankintaprosessi on monivaiheinen projekti, joka alkaa suunnittelusta ja etenee aina muutoksenhakuun asti. Julkisten hankintojen toteuttamistapoja on useita ja ne kaikki perustuvat lakiin. Hankintaprosessin tavoitteena on aina hankintasopimus. (Hankinnat 2016.) Hankintojen suunnittelu ja valmistelu tapahtuvat hankintayksiköissä, eikä siitä ole laissa erikseen määräyksiä. Hankintalaissa on kuitenkin määritelty, että hankinnat tulee toteuttaa kustannustehokkaasti ja suunnitelmallisesti - hankintaprosessin suurin työ tapahtuu juurikin valmisteluvaiheessa, sillä näin saadaan parhaat mahdolliset tulokset. (Ptc Services 2016.)



Kuvio 1: Hankintaprosessin eteneminen

Hankintojen suunnittelu on syytä aloittaa hankintastrategian laadinnalla, sille on aina tarve ja tavoite. Laadukkaana hankinnan toteuttaminen vaatii tarkkaa taloudellista suunnittelua ja toteuttamismahdollisuuksien kartoittamista. Valituissa tapauksissa järkevin tapa on yhteishankintayksiköiden hyödyntäminen. Hankinnoille tukee laskea ennakoitu arvo. Hankinnan arvon laskemiseen on olemassa kaavio ja sen pohjalta määritellään hankintaan soveltuvat säännöt (muun muassa pienhankinta vai ei). Arvon laskemisessa on kyse ennakoidusta arvosta - hinnanmuutokset ovat aina mahdollisia ja ne tulee ottaa huomioon parhaalla mahdollisella tavalla. Lähtökohta kuitenkin on, että hankintamenettelyn alkaessa hankinnan ennakoidun arvon on päätävä. Menettelyä ei tarvitse keskeyttää hinnanmuutoksista johtuen. Laskennassa lukuna käytetään mukaan ”suurinta maksettavaa kokonaiskorvausta ilman arvonlisäveroä”. Edellä mainittu kokonaiskorvaus sisältää optio- ja pidennysehdot sekä ehdokkaiden ja tarjoajien mahdolliset korvaukset. Määräaikaisiin sopimukseen ja yhteishankintojen hankintarenkaisiin pätevät omat laskukaavat. Hankintarenkaissa pottiin lasketaan mukaan kaikkien sopimuskokonaisuuksien arvo ja nämä yhteensä muodostavat hankinnan ennakoidun arvon. (Hankinnat 2012.)

Hankinnoista vastaavan tahon on tunnettava vallitsevat markkinat, jotta tarkoituksenmukainen tarjouspyyntö saadaan aikaiseksi. Näin ostaja saa käsityksen, mitä hän on hankkimassa ja toisaalta taas tarjoajat osaavat tarjota tuotteita ostajan tarpeiden ja odotusten mukaisesti. Selkeällä kohteen määrittelyllä vältetään molemmin puolisilta epäselvyyksiltä. (Hankinnat 2012.)

3.3.2 Menettelytavat hankinnoissa

Hankintamenettelyitä on useita ja valintaan vaikuttavat ratkaisevasti hankinnan laatu ja luonne sekä sisältö. Yksikön tulee valita hankintaan parhaiten soveltuva menetelmä. Menettelyn valintaan vaikuttavaa olennaisesti myös ylittävätkö hankinnat EU:n kynnyksarvot vai ei. Ehdottomasti eniten käytetään avointa menettelyä. Muita vaihtoehtoja ovat dynaaminen hankintajärjestelmä ja sähköinen huutokauppa, kilpailullinen neuvottelumenettely, optioehto, puitejärjestely, rajoitettu menettely, suora hankinta sekä suunnittelukilpailu ja muut suunnitteluhankinnoissa käytettävät menettelyt. (Hankinnat 2012.) Alla tarkempi selostus puitejärjestelystä, joka lopulta valikoitui tämän työn menettelytavaksi.

Organisaation tahtotilasta ja tarpeesta riippuen, kilpailutus on mahdollista toteuttaa myös liittymällä yhteishankintasopimukseen, jota kutsutaan nimellä puitejärjestely. Puitejärjestelyn avulla julkisoikeudelliset organisaatiot voivat hankkia tuotteita ja palveluita ilman varsinaista kilpailutusta ja näin ollen myös varmistua hankinnan lainmukaisuudesta. (Hansel 2016.) Etenkin pienempien yksiköiden kompastuskiveksi saattaa tulla juridiikan tuntemisen heikkous sekä toimintatavat, joka saattavat aiheuttaa vakavia seuraamuksia jo sopimuskauden alettua.

Puitejärjestely nojaa hankintalakiin, jossa sille on määritelty rajoitukset ja toimintatavat. Se on määritelty valmiiksi kilpailutetuksi kokonaisuudeksi, jossa toimittajia ja hankintayksiköitä voi olla useampia. Kuten julkisissa hankinnoissa ylipäänsä, myös tässä tavoitteena on ensisijaisesti tuottaa säästöjä valtiolle. Puitejärjestelyiden kilpailutuksen hankintamäärät ovat valtavat, mikä on osaltaan vaikuttamassa tuotteiden ja palveluiden lopullisiin kustannuksiin. Tässä vaiheessa on hyvä ottaa huomioon, että kilpailutuksen kohteena eivät ole yksittäiset tuotteet, vaan pikemminkin tuoteryhmät ja palvelukokonaisuudet. (Hansel 2016.) Laurea-ammattikorkeakoulun opetuskeittiön on lisäksi noudatettava Kansaneläkelaitoksen ravitsemusmääräyksiä, joiden on toteuduttava päivittäin, jotta opiskelijoille voidaan edelleen tarjota opiskelijahintaista lounasta.

Puitejärjestelyjä tarjoavat esimerkiksi Hansel ja Kuntahankinnat. Nämä ja muut puitejärjestelyitä suorittavat tahot määrittelevät raamit sopimukselle, kuten hinnat ja osapuolten vastuut sekä velvoitteet. Ajan ja rahan säästö on kiistatonta. Pitkät ja kankeat kilpailutusprosessit saattavat viedä pahimmillaan jopa vuosia. Kaikkiin hankintoihin tämäkään ei toki ole parhain mahdollinen vaihtoehto. (Hansel 2016.) BarLaurea toimii vahvasti opiskelijat edellä-mentaliteetilla ja opiskelijat ovat suuri voimavara toiminnan jatkuvuutta ajatellen ja opiskelijanäkökulmasta katsottuna oppimisympäristönä ainutlaatuinen. BarLaureassa luomu löytää lautaselle joka päivä ja se tulee huomioida toimittajien valinnassa.

Miten puitejärjestelyyn liittyminen tapahtuu käytännössä? Asiakkaan on tehtävä liittymisilmoitus, jota pidetään tahdonilmaisuna käyttää kyseistä palvelua. Tällä ilmoituksella suojaudutaan

suorahankintaepäilyksiltä. (Hansel 2016.) Hankintalaissa on pykälä, jonka mukaan kaikki julki-
set hankinnat pääsääntöisesti kilpailutetaan. Suorahankinnassa hankintayksikkö jättää hankin-
tailmoituksen julkaisematta ja neuvottelee valittujen toimittajien kanssa järjestämättä eril-
listä tarjouskilpailua. Suorahankintoja voi tehdä muutamissa poikkeustapauksissa, tarve siihen
on kuitenkin aina todettava ennalta. Hyväksyttäviä syitä voivat olla esimerkiksi: mikäli vain
tietyllä toimittajalla on tarvittavat valmiudet urakkaan, hankintailmoituksen perusteella ei ole
saatu lainkaan osallistumishakemuksia tai tarjouksia tai äärimmäisissä kiiretapauksissa. (Han-
kinnat 2012.)

Kuntahankinnat on maanlaajuinen yhteishankintayksikkö, joita voi hyödyntää puitesopimuksen
muodossa tehdyissä hankinnoissa. Kuntahankintojen bisnesidea on kilpailuttaa ja hallita puite-
sopimuksia asiakkaiden puolesta. He ovat keskittyneet suuriin volyymeihin ja sen myötä mitta-
viin säästöihin. Asiakkaita heillä on tällä hetkellä 1600 ja puitesopimuksia noin 60, sopimukseen
voi liittyä haluamaan ajankohtana. (Kuntahankinnat 2015).

3.4 Korkeakouluruokailun periaatteet

Kela on yhdessä Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kanssa antanut ohjeistukset koskien elin-
tarvikkeiden hankintaa ravintoloihin, joissa tarjoillaan Kansaneläkelaitoksen tukemaa ruokaa.
Valtioneuvosto määrää, että ateriakokonaisuuden tulee täyttää yleiset terveydelliset kriteerit.
Käytännössä ruoan tason on yletyttävä henkilöstöravintoloiden ruoan tasolle. Kenelle kuuluu
vastuu kriteereiden toteutumisesta? Vastuu on ruokapalveluiden tuottajalla, BarLaurean ta-
pauksessa ravintolapäälliköllä yhdessä keittiömestarin kanssa. (Kelan ja valtion ravitsemusneu-
vottelukunta 2016, 18.)

Korkeakouluruokailun avustuksen saamisen edellytykset on säädetty valtionavustuslaissa. Val-
tioneuvoston asettamassa asetuksessa on määritelty tuen perusteet. (Kela 2012.) Jotta edelly-
tykset täyttyvät, tulee ravintolatoiminnan olla järjestetty tarkoituksenmukaisesti. Kilpailutetut
tuotteet tulevat vaikuttamaan merkittävästi aterian ravitsemukselliseen laatuun ja annetun
asetuksen mukaan tuetun aterian tulee täyttää yleiset ravitsemukselliset vaatimukset. Mikäli
BarLaurea aikoo pysyä Portaat luomuun -ohjelmassa tasolla viisi, myös luomutuotteita on oltava
vaadittava määrä. Ravintoloitsijan tulee noudattaa asetuksessa mainittua hinnoittelua. Ravin-
tolatoiminnan tulee olla tarpeellista opiskelijoiden ruokailun järjestämiseksi, jotta tuen edel-
lytykset täyttyvät. (Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tulemisen pe-
rusteista 54 / 2012.)

Ateriaan on kuuluttava pääruoka, leipä, salaatti ja levite. Ateriovaihtoehtoja tulee olla vähin-
tään kaksi, muut vaihtoehdot ovat ravintoloitsijan oman harkinnan varassa. Näiden kahden Ke-
lan tukeman ateriakokonaisuuden on oltava suola- ja rasvapitoisuuksiltaan suositusten mukai-
sia, muiden vaihtoehtojen ei tarvitse noudattaa näitä määräyksiä. (Kela 2012.)

Arvokkaampien raaka-aineiden käyttö ei saa vaikuttaa kelatuetun aterian hintaan. Lounas saa maksaa enintään 5,69 €, ateriatuki vähennetään tästä ravintolan päättämästä hinnasta. Tuettu ateriakokonaisuus tulee tarjoilla aikavälillä klo 10 - 20. Yksittäistapauksissa aika-arvoissa voidaan joustaa. Aterioita voi ostaa yhden päivässä. (Kela 2015.)

Kela julkaisi yhdessä Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kanssa uudet suositukset 1.2.2016 korkeakouluruokailun periaatteiksi, jotka tuli ottaa käyttöön viimeistään 1.8.2016 (Kela 2016). Suositusten mukaan yhden annoksen energiamäärä tulisi olla 700 - 800 kcal, rasvan määrä enintään 40 % ateriatesta ja kovaa rasvaa enintään 1 / 3 rasvan määrästä. Tämä on noin kolmannes päivittäisestä energian tarpeesta. Rasvan, proteiinin, hiilihydraattien ja suolan määrä tarkkailaan ja ravitsemuskriteereiden toteutumista valvotaan. (Kelan ja valtion ravitsemusneuvottelukunta 2016, 19, 22.)

Ateriatuki koskee Suomessa suomalaisessa korkeakoulussa alempaa tai ylempää tutkintoa suorittavaa henkilöä. Tuki koskee myös henkilöitä, jotka opiskelevat muissa opintotukeen oikeutavissa ohjelmissa. Ateriatuki koskee myös Suomessa opiskelevia vaihto-opiskelijoita. (Kela 2012.) Laurea-ammattikorkeakoulussa avoimen yliopiston opiskelijat eivät nauti tuettua lounasta, koska opiskelu ei ole päätoimista.

4 Hankekuvaus

Suomen talous on ollut ahdingossa jo jonkun aikaa ja keinoja sen tervehtymiseksi etsitään. Kodin ulkopuolella syödään satoja miljoonia aterioita vuodessa ja lähes puolet tästä määrästä julkisissa ruokapalveluissa. Keskimäärin suomalainen syö noin 100 aterioita julkisin varoin rahoitettuja aterioita. Näin ollen kaikilla julkisilla keittiöillä on mahdollisuus vaikuttaa talouden tilaan tekemällä strategisia päätöksiä elintarvikkeiden hankinnoissa. Julkiset tahot vaikuttavat loppujen lopuksi suurilta määrin, mitä kuntalaisten lautasilta löytyy - päätös kotimaisten raaka-aineiden suosimisesta lepää virkamiesten harteilla. Taloustutkimuksen teettämän kyselyn mukaan 60 % suomalaisista tarkistaa tuotteen alkuperämaan, maito- ja lihatuotteissa luku on selkeästi korkeampi, noin 75 %. (MTK 2015.) Parhaimmassa tapauksessa kestävä elintarvikehankinnat on sisällytetty jo kuntien strategiaan. Maa- ja metsätalousministeriö tiedotti kesäkuun 2016 uudesta periaatepäätöksestään; kotimaisen ruoan käyttöä halutaan tehostaa ja tästä eteenpäin julkisissa elintarvike- ja ruokahankinnoissa käytetään enenemissä määrin vain vastuullisesti tuotettuja tuotteita. Päätös on merkittävä talouden kasvun kannalta, sillä ruokahankintojen osuus on 350 miljoonaa euroa vuositasona. (Maa- ja metsätalousministeriö 2016.)

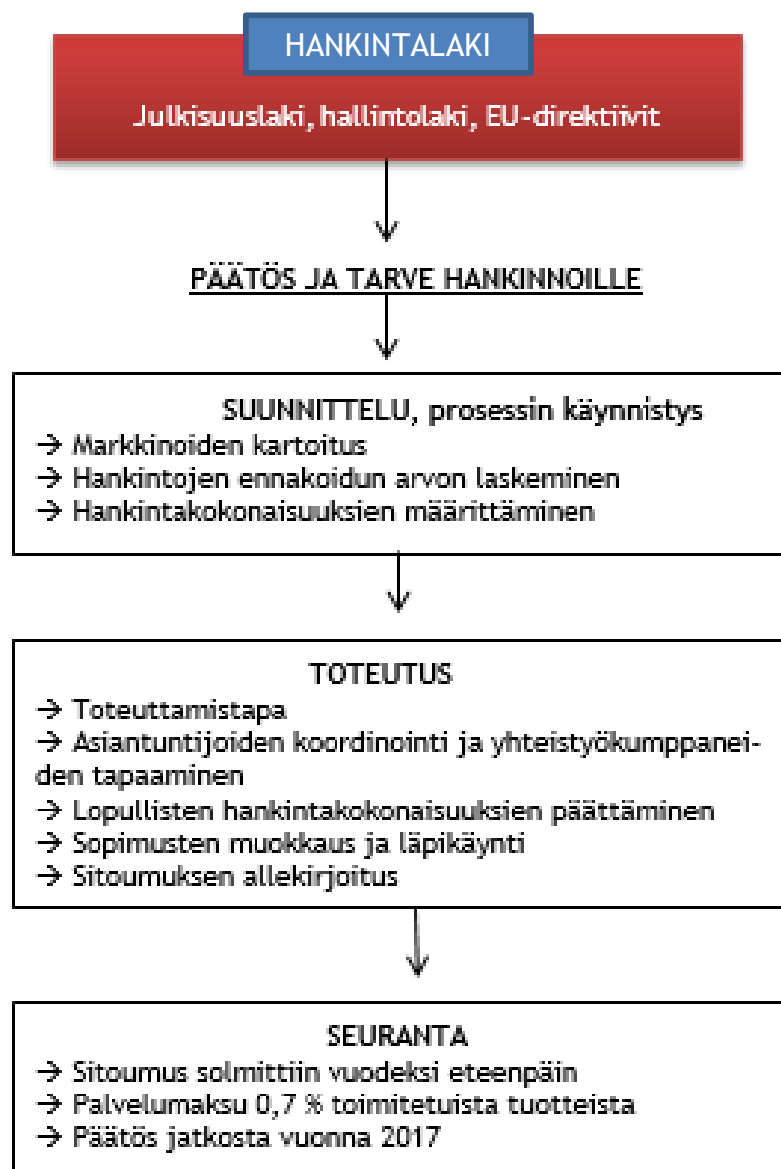
4.1 BarLaurean hankintaprosessi puitesopimusta hyödyntämällä

Julkisten yhteisöjen on kilpailutettava hankintansa säännöllisin väliajoin, jotta julkisten varojen käyttö olisi mahdollisimman tehokasta. Usein hankinnoista vastaa hankintaosasto, BarLaureassa tämän osaston muodostavat keittiömestari Ilari Paananen ja ravintolapäällikkö Teemu Sirainen. Asiantuntijana on hyödynnetty Laurean palvelusuunnittelijan tietämystä ja hankintoihin liittyvistä opintojaksoista vastaavan lehtorin osaamista. Kuntahankintojen asiantuntija liittyi projektiin kesäkuussa 2016 esitellen heidän toimintojaan ja tuoden esille mahdollisuudet, mitä kuntahankinnoilla oli tarjota. Juridista konsultaatiota sain perheeni oikeustieteiden opiskelijalta sekä ystävältäni, joka toimi lakimiehenä arvostetussa asianajotoimistossa. Hän oli suurena apuna lain tulkitsemisessa ja dokumenttien tarkastelussa. Projekti on hyväksytetty Laurea Leppävaaran yksikön johtajalla ja Laurean kehittämispäälliköllä. Asiantuntijoiden avustuksella oli pyrkimys päästä mahdollisimman hyvään lopputulokseen ja näin tuottaa huomattavia vuotuisia säästöjä elintarvikkeiden saralla.

Tässä opinnäytetyössä toteutettiin elintarvike- sekä non-food-hankinnat puitesopimusta hyödyntäen. Elintarvikehankintoja ei ole aikaisemmin toteutettu Leppävaaran yksikössä opiskelijayhteistyönä. Tämä työ tulee toimimaan ennakkotapauksena tulevia hankintoja työstettäessä. Työ aloitettiin joulukuussa 2015 ja oli luonnollinen valinta, että ryhdyin tähän projektiin, sillä tein molemmat harjoitteluni esimiehenä BarLaureassa syksyllä 2015. Harjoitteluni aikana opin tuntemaan BarLaurean tuotteet ja toimintaympäristön. Opinnäytetyön työstämisen aikana tapasimme säännöllisin väliajoin ravintolapäällikkö Siraisen ja keittiömestari Paanasen kanssa. Hyödynsin projektissa harjoitteluni aikana hankkimaani tuote- ja toimintaympäristön tunteista, ilman sitä hankintojen koordinointi olisi ollut jokseenkin haastavaa.

Olin viimeistelemässä harjoitteluani BarLaureassa joulussa 2015, kun Ilari Paananen ehdotti opinnäytetyöni aiheeksi BarLaurean elintarvike- ja pesuainehankintojen kilpailuttamista. Vuonna 2012 BarLaureassa kilpailutettiin keittiön laitehankinnat avoimena kilpailutuksena edellisen ravintolapäällikön johdolla. Keittiömestarin ehdotettua aihetta kävimme aivan ensimmäiseksi läpi edellisen kilpailutuksen materiaaleja ja laitoimme ajatuksen sopimusten uusimisesta hautumaan. Tässä vaiheessa oli vielä kysymysmerkkinä, minkälainen aikataulu tuli olemaan, millä tavalla hankintaprosessi suoritetaan ja mitkä tulevat olemaan lopulliset tuotteet. Selvää oli kuitenkin alusta alkaen, että marginaaliset elintarvikkeet (kuten raakalihdat ja -kalat), jotka pääosin hankintaan lähituottajilta, tulevat jäämään hankintakokonaisuuksien ulkopuolelle siltä osin, kuin se on sopimusehtojen puitteissa mahdollista. Tässä tullaan volyyymikysymykseen, määrät ovat A la Carten -puolella verraten pieniä. BarLaurean ainutlaatuisesta opiskelijayhteistyöstä johtuen, tuotteita tilataan myös opiskelijoiden projekteihin ja muiden kursien tarpeisiin.

Hankinnat toteutettiin hankintalain mukaisesti ja Laurean omia hankintaohjeistuksia noudattaen. Prosessi toteutettiin yhdessä toimeksiantajan kanssa, joka määräsi hankintalain puitteissa raamit prosessille. Näiden lisäksi Laurean kaikissa hankinnoissa noudatetaan tilaajavastuulakia sekä julkisten hankintojen yleisiä tavarahankintojen sopimusehtoja (Laurea 2016). Hankintaprosessi voidaan käytännössä jakaa kolmeen osaan, jotka on havainnollistettu alla olevassa kuviossa. Koko prosessin yläpuolella on hankintalaki sekä EU-direktiivit, jotka määrittelevät pitkälle prosessin kulun ja muotovaatimukset.



Kuvio 2: Hankintaprosessi

Tämän monivaiheisen prosessin suunnitteluun oli syytä paneutua kunnolla, jotta mahdollisilta tulevilta ongelmilta vältytään. Lain tulkitseminen ja hankintalain uudistuminen olivat keskeisessä roolissa vuoden aikana. Suunnittelu alkoi joulukuussa 2015 ja saatiin päätökseen onnistuneesti kaikkien osapuolten kannalta syksyllä 2016. Seuraavissa luvuissa käyn läpi koko prosessin mahdollisimman yksityiskohtaisesti; mitä tehtiin, milloin ja mihin lopputulokseen päädyttiin.

4.2 Hankintojen suunnittelu ja toteutus

Kuten luvussa kolme on mainittu, mikäli hankinnat tulevat ylittämään kynnsarvot, julkisen hankintayksikkönä Laurean on toteutettava hankintaprosessi lain edellyttämällä tavalla. Suunnittelu aloitettiin palaverilla BarLaurean ravintolapäällikön ja keittiömestarin kanssa torstaina 18.2.2016. Palaverin agenda oli tutustua aiheeseen, keskustella aikataulusta ja ylipäänsä kilpailutettavista tuotteista. Toimeksiantajan toiveena oli tuottaa merkittäviä säästöjä, kuitenkin säilyttäen hedelmällinen ja arvokas oppilasyhteistyö sekä luomu- ja lähiruoka tuotannossa. Keskustelussa nousi ilmi mahdollisuus, että luomutuotteet jäisivät kokonaan kilpailutuksen ulkopuolelle toimittajien rajallisuuden vuoksi. Elintarvikkeiden lisäksi myös pesuainetoimittajan sopimukset oli tarkoituksena päivittää. Ongelmalliseksi asian teki se, että ko. tuotteet ovat opilaiden aktiivisessa käytössä ja niiden käyttöön tulee saada asianmukainen koulutus toimittajalta. Kysymykseksi nousikin, onko tällaista toimittajaa saatavilla tämänhetkisinä markkinoilla. Palaverin aikana hahmoteltiin suuntaa antava aikataulu ja toimintasuunnitelma, joka tuki strategisia tavoitteita sekä hankinnan tarpeita ja tavoitteita. Hintoihin ja budjettiin ei tartuttu - olihan ensin saatava tietoon elintarvike- ja pesuainehankintojen todellinen vuotuinen arvo.

Edellisessä luvussa selvitettiin arvonlaskennan perusteet, joita myös tässä työssä noudatettiin. Helmikuussa keittiömestari luovutti sähköisesti yksityiskohtaista tietoa sen hetkisistä toimittajista, tilatuista tuotteista ja niiden määristä sekä hinnoista. Tässä vaiheessa ei ollut epäselvyyksiä, etteivätkö Laurean elintarvikehankinnat ylittäisi reippaasti kynnsarvoja. Ongelmaksi muodostuivat vähäiset määrät, onko kilpailutus mahdollista toteuttaa kaikkia tahoja hyödyttävällä tavalla taloudellisesti?

Markkinakatsaus toteutettiin opinnäytetyön kirjoittajan toimesta tutkimalla mahdollisten toimittajien valikoimaa sekä hintoja, kontaktoimalla jo olemassa olevia yhteistyökumppaneita, käymällä alan tapahtumissa sekä tutustumalla muiden ammattikeittiöiden toimittajiin. Tämän lisäksi saatavilla oli lukuisia alan oppaita ja muuta materiaalia sekä sähköisessä, että perinteisessä muodossa. Keskustelin ammattilaisten kanssa sekä perehdyin aiheeseen liittyvään juridiikkaan yhdessä lakimiehen avustuksella. Hankintojen onnistuminen edellyttää mahdollisten tarjoajien, eli markkinoiden tuntemista. Dokumentit edellisestä kilpailutuksesta auttoivat oleellisen tiedon hankinnassa.

Prosessin työläin vaihe oli liitteiden laadinta. Koska BarLaurea nauttii Kelan tukea, oli myös ravitsemussuositusten oltava näiden suositusten mukaisia, jotta tukeen on myös jatkossa mahdollisuus, tästä on kerrottu lisää luvussa kolme. Elintarvikkeiden ravitsemukselliset vaatimukset-, ja hankinnan tuotteet koostettiin erilliseen excel-tauluktoon. Liitteiden tuli olla mahdollisimman helposti ymmärrettävissä ilman tulkinnanvaraisuutta. Näin hankintayksikön vertailu on helppoa ja parhaimmassa tapauksessa tarkennuspyyntöjä ei tarvitse tehdä. Tämä mahdollistaa mahdollisimman kustannustehokkaan ja tarkoitusta ajavan lopputuloksen. Kela ja Valtion ravitsemuslautakunta päivittivät vuonna 2016 elintarvikkeiden ravitsemuksellisia vaatimuksia ja tietyn siirtymäajan kuluttua niiden oli oltava mukana jokaisen yksikön toiminnassa. Tähän tauluktoon luotiin kuusi muuta välilehteä, jotka sisälsivät seuraavat tuoteryhmät: einekset, kala, leipä, liha ja lihavalmisteet, maito ja maitovalmisteet sekä teolliset elintarvikkeet (sisältäen pesuaineet). Laissa ei ole varsinaisia muotovaatimuksia taulukon muodosta, mutta vaaditut liitteet on selvitetty erikseen ESPD-lomakkeessa. Mikäli liitteenä on Excel-tiedostoja, kaavat tulee syöttää järjestelmään valmiiksi. Tauluktoon sijoitettiin hankintaprosessissa mukana olevat tuotteet ja hankintaryhmät. Tuotteet määräytyivät tilauslistojen perusteella tehtyihin selvityksiin; mitkä olivat tuotteet, joita ammattikeittiö on käyttänyt ja minkä kokoisissa pakkauksissa. Tämä listaus toimi hyvänä työkaluna hankinnan toteuttajille.

6.6.2016 tapasimme yhdessä toimeksiantajan kanssa Laurean palvelusuunnittelijan. Tapaamisen tarkoituksena oli saada näkemys organisaation sisältä hankintojen toteuttamisesta ja asiakirjojen oikeellisuudesta. Keskustelua käytiin ja eri vaihtoehtoja hankintojen toteuttamiseksi punnittiin - kuinka Laurea pärjäisi kilpailutuksessa, sillä toimittajien volyymit ovat suuret ja Laurean hankinnat verrattaen pieniä. Keskustelua käytiin mahdollisuudesta toteuttaa minikilpailutus avoimen kilpailutusprosessin sijasta. Euroopan Komission täytäntöönpanoasetus olisi koitunut jokseenkin raskaaksi pienet volyymit huomioon ottaen. Asetus astui voimaan 19.4.2016 ja sitä tuli noudattaa ko. ajankohdan jälkeen. Palvelusuunnittelijan ehdotuksesta sovittiin tapaaminen Kuntahankintojen edustajan kanssa. Kuntahankinnat on yhteishankintayksikkö. Heidän toimenkuvaansa kuuluu puitesopimusten kilpailuttaminen ja niiden sopimushallinta. Sopimuksia ja sopimustoimittajia on lukuisia ja niiden yhteenlaskettu arvo oli edellisenä vuonna satoja miljoonia euroja. Kuntahankintojen edustaja selvitti tapaamisessa heidän tapaansa toimia ja tuotevalikoimaa. Volyymit olivat suuria ja tästä syystä hinnat olivat BarLaureaa ajatellen erittäin kustannustehokkaita. Parhaimmillaan säästöjä kertyisi kymmeniä tuhansia euroja vuodessa - riippuen tietenkin tilausmääristä sekä tilattavista tuotteista. Tapaaminen oli hyvin hedelmällinen ja Kuntahankinnat oli potentiaalinen yhteistyökumppani. Tavoitteena oli palata asiaan uudestaan syksyn alussa.

4.3 Hankintasopimuksen solmiminen ja seuranta

4.10.2016 BarLaurean keittiömestari ehdotti Laurean palvelusuunnittelijalle liittymistä Kuntahankintojen puitesopimukseen. Palvelusuunnittelija näytti vihreää valoa ja seuraavaksi oli käytävä läpi sopimukset ja niiden ehdot. BarLaurea halusi säilyttää edelleen oppilasyhteistyön mahdollisimman hedelmällisenä ja oppilaita palvelevana. BarLaurea pyrkii tekemään eettisiä valintoja ja luomu on suuressa roolissa ammattilaisten arjessa - myös tulevaisuudessa. Oli löydettävä tapa päästä sopimukseen luopumatta näistä avainperiaatteista. Ei ollut BarLaurean etujen mukaista hyväksyä sopimusta sellaisenaan. Liitteistä kävi ilmi, että sopimuksen ohjot olivat sopimusrikkomuksen arvoisia. BarLaurealla on lukuisia pientoimittajia, jotka eivät kuulu Kuntahankintojen puitesopimuksen piiriin. Lopulliseen sitoumuslomakkeeseen oli merkittävä selkeästi tuotteet, jotka luetellaan pois tästä sitoumuksesta noudattaen hyvää hallintotapaa sekä julkisuuslakia. Miksi näin? Toimittajilla on halutessaan oikeus nähdä sopimukset ja niiden on kestettävä tarkastelua. Oli siis rajattava mahdollisimman tarkasti pois tuotteet, joita ei tulla hankkimaan hankinnan kautta syystä tai toisesta.

Lopulliset tuotteet muodostuivat keittiömestarin monen vuoden ammattitaitoon pohjautuen. Alla olevassa taulukossa puitesopimuksesta hankittavat tuotteet, oikeassa sarakkeessa selitys mahdollisista ohjotoista, joita on sallittua ostaa seuraavan vuoden aikana sitoumuksen ulkopuolelta. BarLaurea otti käyttöön sitoumuksesta vain alla mainitut osa-alueet ja tuotteet.

Tuote	Tuotteet / tuoteryhmät, jotka on rajattu sopimuksen ulkopuolelle
Maitovalmisteet	Valio luomu kevyt maitojuoma 1,5l, Valio luomu maito rasvaton 10l novobox
Kala ja kalavalmisteet	Pieniä määriä opetustarkoitukseen hankittavia kala- ja kalavalmisteita, joita ei löydy kilpailutukseen osallistuneiden sopimustuottajien valikoimista
Leipä- ja leipomotuotteet	<u>Tuoreita</u> alle 24h leivottuja leipä- ja leipomotuotteita
Lihan, lihavalmisteet ja valmisruoat	Luomuvalmisruokia ja -lihatuotteita, siltä osin, kun niitä ei sopimustuotteista löydy
Hedelmät, vihannekset ja juurekset	Luomutuotteita siltä osin, kun niitä ei sopimustuotteista löydy
Viljatuotteet	
Kuivat tuotteet ja pakasteet	
Non-food tarvikkeet	

Taulukko 1: Puitesopimuksen tuotteet

Yhteenvedon voitiin sanoa, että luomulaatuista tuotteita löytyy vähäisessä määrin puitesopimuksesta. Suurin osa ko. tuotteista tullaan hankkimaan sitoumuksen ulkopuolelta. Yllä mainittujen tuotteiden ja tuoteryhmien lisäksi BarLaurealla on oikeus sopimukseen pohjautuen ostaa erikoistuotteita sopimuksen ulkopuolelta. Tämä viittaa erityisesti ammattikeittiön pedagogiseen näkökulmaan - ”juhlatuotteita”, kuten esimerkiksi riista, tuore kala, alkoholi sekä erityisruokavaliotuotteet, mutta vain, mikäli toimittajalla ei ole niitä tarjota. Tällöin asiakas, tässä tapauksessa BarLaurea, voi hankkia ne haluamaltaan taholta. Sitoumukseen määriteltiin tuotteiden lisäksi myös asiakkaan käyttämä tilausjärjestelmä, ja BarLaurealla se on Kespro.

Kuntahankintojen puitesopimus on voimassa vuoteen 2020. BarLaurean kannalta katsottuna sopimus on äärimmäisen joustava ja palvelee pienen ammattikeittiön tarpeita hyvin. Puitesopimukseen oli mahdollista liittyä joko koko loppuajaksi tai erikseen määritellyksi ajankohdaksi. Keskustelun pohjalta päädyttiin ratkaisuun, jossa Laurea-ammattikorkeakoulu sitoutui Kuntahankintojen puitesopimukseen vuodeksi, aikavälille 1.11.2016 - 31.10.2017. Tämän jälkeen tilanne otetaan uudelleen tarkasteluun ja katsotaan, onko BarLaurean edun mukaista jatkaa Kuntahankintojen asiakkaana. Laurean vararehtori allekirjoitti sitoumuksen 13.10.2016.

Puitesopimus on seurannan osalta avaimet käteen -paketti. Organisaatio veloittaa palvelumaksua 0,7 % toimitetuista tuotteista. Projektin vaativuuteen ja työtuntien määrään nähden, summa on kohtuullinen. Kuntahankinnat vastaavat myös kilpailutuksen riskeistä ja he ovat varautuneet mahdollisten valitusten taloudellisiin riskeihin.

5 Prosessin tulokset ja arviointi

Tässä opinnäytetyössä toteutettiin elintarvikkeiden, ja non-food-tuotteiden hankintaprosessi hyödyntäen Kuntahankintojen puitesopimusta, ja näin saatiin mahdollisimman kustannustehokkaat hinnat. Projekti toteutettiin yhdessä Laurea-ammattikorkeakoulun hankinnoista vastaavien, BarLaurean vakituisen henkilökunnan ja allekirjoittaneen yhteistyönä. Tämä toteutui onnistuneesti ja sitoumus allekirjoitettiin seuraavaksi vuodeksi eteenpäin.

Julkisena hankintayksikkönä Laurean on kilpailutettava hankintansa säännöllisin väliajoin, jotta yhteiskunnan toiminta säilyy elinvoimaisena taloudellisesti. Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta vaativat Kelan tukea nauttivat yksiköt noudattamaan niiden yhteistyönä määrittelmiä ravitsemussuosituksia, jotta tukea voidaan myös jatkossa saada. Tämä on BarLaurean toiminnan kannalta elinehto, niin opiskelijoiden ammatillisen kehittymisen, kuin ylipäänsä päivittäisen ruokailun vuoksi. Viime vuosina luomuruoan merkitys on kasvanut ja kysyntä moninkertaistunut. BarLaurealla on lukuisia lähituottajia yhteistyökumppaneita ja yhteistyö heidän kanssaan on ollut hedelmällistä ja palkitsevaa - tämä näkyy myös opintojaksojen sisällössä, sekä yksikön päivittäisessä toiminnassa. Lain (hankintalaki, julkisuuslaki ja hallintolaki) tuntemus ja

sen soveltaminen on ollut projektin punainen lanka ja se on sanellut viimeisen sanan prosessin kaikissa käännteissä. Hankinnat toteutettiin yllä mainittuihin reunaehtoihin nojautuen.

Hankintaprosessi muutti muotoaan puolessa välissä projektia avoimesta kilpailutuksesta yhteistyöhön Kuntahankintojen kanssa. Ilman ammattilaisten kuulemista, Laurea ei olisi todennäköisesti saanut kustannustehokkaita hintoja pienen volyymin takia. Haastavaksi avoimen kilpailutuksen teki myös sen ”rankkuus”. Prosessi on pitkä ja vaatii asiantuntemusta, muutenkin kuin tuotteisiin liittyen. Käytettävissä olevat resurssit eivät lopulta olisi mahdollistaneet onnistunutta kilpailutusta. Keskustelusta keittiömestarin kanssa pystyi vetämään johtopäätöksen, että moni mahdollinen toimittaja ei tarjousta laita juuri edellä mainitun asian takia. Näistä syistä avointa kilpailutusta ei järjestetty. Hyödynnettävissä ollut puitesopimus, vain 0,7 % palvelumaksulla toimitetuista tuotteista, palveli BarLaurean tarpeita huomattavasti paljon paremmin. Omat kokemukseni tuotteista, sekä ennen kaikkea keittiömestarin tuotetuntemus olivat kullarvoista tietoa tuotteita määriteltäessä. Toimeksiantaja sai toivomansa lopputuloksen projektista.

Julkisten hankintojen toteutus vaatii erityistä osaamista usealta alalta. Tulevaisuudessa opintojaksotarjontaan voisi hyvin lisätä hankintoihin keskittyneen opintojakson - asian osaavia leh-toreita talosta kuitenkin löytyy. Opintojakso palvelisi opiskelijoiden oppimista ja tutustuttaisi heidät myös juridiikan monimutkaiseen maailmaan. Mahdolliset tulevat hankintaprosessit olisi kenties mahdollista sitoa näihin opintojaksoihin.

Lähteet

Eskola, S. & Ruohonen, E. 2011. Julkiset hankinnat. Talentum Media.

Hyvönen, O., Kess, K., Piisi, T., Tuomela, H. & Uotila, J. 2007. Julkiset hankinnat hankintayksiköissä. Helsinki: Edita.

Karinkanta, p., Kontio, A., Krakau, T., Lahtinen, T. & With, S. 2012. Yrityksen hankintaopas. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino.

Laki julkisista hankinnoista 348 / 2007. Helsinki.

Laki tilaajan selvitysvelvollisuudesta ja vastuusta ulkopuolista työvoimaa käytettäessä 1233 / 2006. Helsinki. Työministeri Tarja Filatov. 1.1.2007.

Laurea 2016. BarLaurea. Viitattu 27.4.2016. <https://www.laurea.fi/opiskelu-ja-hakemisen/amk-tutkinnot/matkailu-ja-palveluliiketoiminta>

Eduskunta 2016. Hankintalain kokonaisuudistus. Viitattu 11.9.2016. https://www.eduskunta.fi/FI/tietoaeduskunnasta/kirjasto/aineistot/kotimainen_oikeus/LATI/Sivut/hankintalain-kokonaisuudistus.aspx

Hankinnat 2012. Erityisalat. Viitattu 1.3.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/erityisalat/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2012. Hankinnasta ilmoittaminen. Viitattu 28.4.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankinnasta-ilmoittaminen/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2012. Hankintamenettelyt. Viitattu 6.11.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankintamenettelyt/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2012. Hankinnan ennakoidun arvon laskeminen ja hankintakokonaisuuksien määrittäminen. Viitattu 6.11.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankinnan-suunnittelu/hankinnan-ennakoidun-arvon-laskeminen/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2012. Hankinnan suunnittelu. Viitattu 10.10.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankinnan-suunnittelu/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2016. Hankintaprosessi. Viitattu 6.11.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2016. Kynnysarvot. Viitattu 1.3.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/kynnysarvot/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2012. Pienhankinnat. Viitattu 28.4.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/pienhankinnat/Sivut/default.aspx>

Hankinnat 2012. Suorahankinta. Viitattu 9.9.2016. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankintamenettelyt/suorahankinta/Sivut/default.aspx>

Hansel 2016. Mikä on puitejärjestely? Viitattu 6.9.2016. <https://www.hansel.fi/hansel/yhteishankinnat/mika-puitejarjestely/>

Kela 2016. Korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus. Viitattu 25.2.2016. http://www.kela.fi/ateriatuen-ohje_suositus-ravintoloille

Kela 2015. Opiskelija- aterioiden hinnoittelu ja tarjoamisajankohdat. Viitattu 25.2.2016. http://www.kela.fi/ateriatuen-ohje_aterioiden-hinnoittelu

Kela 2012. Ateriatukeen oikeutetut opiskelijat. Viitattu 25.2.2016. http://www.kela.fi/ateriatuen-ohje_kenelle-ateriatukialennus

Kela 2012. Avustuksen saamisen edellytykset opiskelijaravintoloille. Viitattu 25.2.2016. http://www.kela.fi/ateriatuen-ohje_avustuksen-saaminen

Kelan ja valtion ravitsemusneuvottelukunta 2016. Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus. Viitattu 1.3.2016. http://www.kela.fi/documents/10180/2628102/Korkeakouluopiskelijoiden+ruokailusuositus_2016.pdf/c0f80b39-bee7-4bbc-beb1-a5efba60daf6

Kuntahankinnat 2016. Yritys, Kuntien yhteinen ostovoima. Viitattu 10.11.2016. kuntahankinnat info <http://kuntahankinnat.fi/fi/yritys>

Laurea 2015. Hankinnat ja tarjouskilpailut. Viitattu 23.10.2016. <https://www.laurea.fi/laurea/hankinnat-ja-tarjouskilpailut>

Laurea 2015. BarLaurea voittoon Luomu SM -kisassa. Viitattu 10.11.2016. <https://www.laurea.fi/tiedotteet/Sivut/BarLaurea-voittoon-Luomu-SM%E2%80%93kisassa.aspx>

Maa- ja metsätalousministeriö 2016. Periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen vastuullisuudesta hyväksytty. Viitattu 11.9.2016. http://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/periaatepaatos-julkisten-elintarvike-ja-ruokapalveluhankintojen-vastuullisuudesta-hyvakysyttiin

Motiva 2016. Julkiset hankinnat. Viitattu 28.4.2016. http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/julkiset_hankinnat

MTK 2016. Antti Sahi Kauhajoella: Julkiset ruoka-hankinnat syyniin ja Suomi nousuun. Viitattu 11.9.2016. https://www.mtk.fi/ajankohtaista/tiedotteet/tiedotteet_2015/syyskuu/fi_FI/julkiset_hankinnat/

Portaat Luomuun 2016. Luomu ammattikeittiöissä. Viitattu 19.4.2016. http://www.portaat-luomuun.fi/luomu_ammattikeittiöissa

Portaat Luomuun 2016. Tavoittele luomutähteä. Viitattu 19.4.2016. <http://www.portaat-luomuun.fi/luomutahti>

Ptc services 2016. Uutta tietoa siirtymäkauden hankintasääntelystä - mihin hankintayksiköihin kannattaa varautua ennen 18.4.2016? Viitattu 9.9.2016. <http://www.ptcs.fi/fi/blogi/uutta-tietoa-siirtymakauden-hankintasaaentelysta-mihin-hankintayksikoiden-kannattaa-varautua-ennen-18-4-2016>

Työ- ja elinkeinoministeriö 2016. Julkiset hankinnat- Viitattu 28.4.2016. https://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat/julkiset_hankinnat/hankintalakiesitys_eduskunnalle_viimeistaan_kesakuussa_2016.120082.news

Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista 54 / 2012. Helsinki. 1.3.2012.

Valtionvarainministeriö. 2014. Julkisten hankintojen yleiset sopimusehdot tavarahankinnoissa. Viitattu 23.10. http://www.metropolia.fi/fileadmin/user_upload/Hallinto/Tarjouspyyntot/Sopimusehdot/JYSE_2014_tavarat.pdf

Kuviot..

Kuvio 1: Hankintaprosessin eteneminen	11
Kuvio 2: Hankintaprosessi	16

Taulukot

Taulukko 1: Puitesopimuksen tuotteet.....	19
---	----