



# Lähiruoka ja paikallisuus julkisissa hankinnoissa

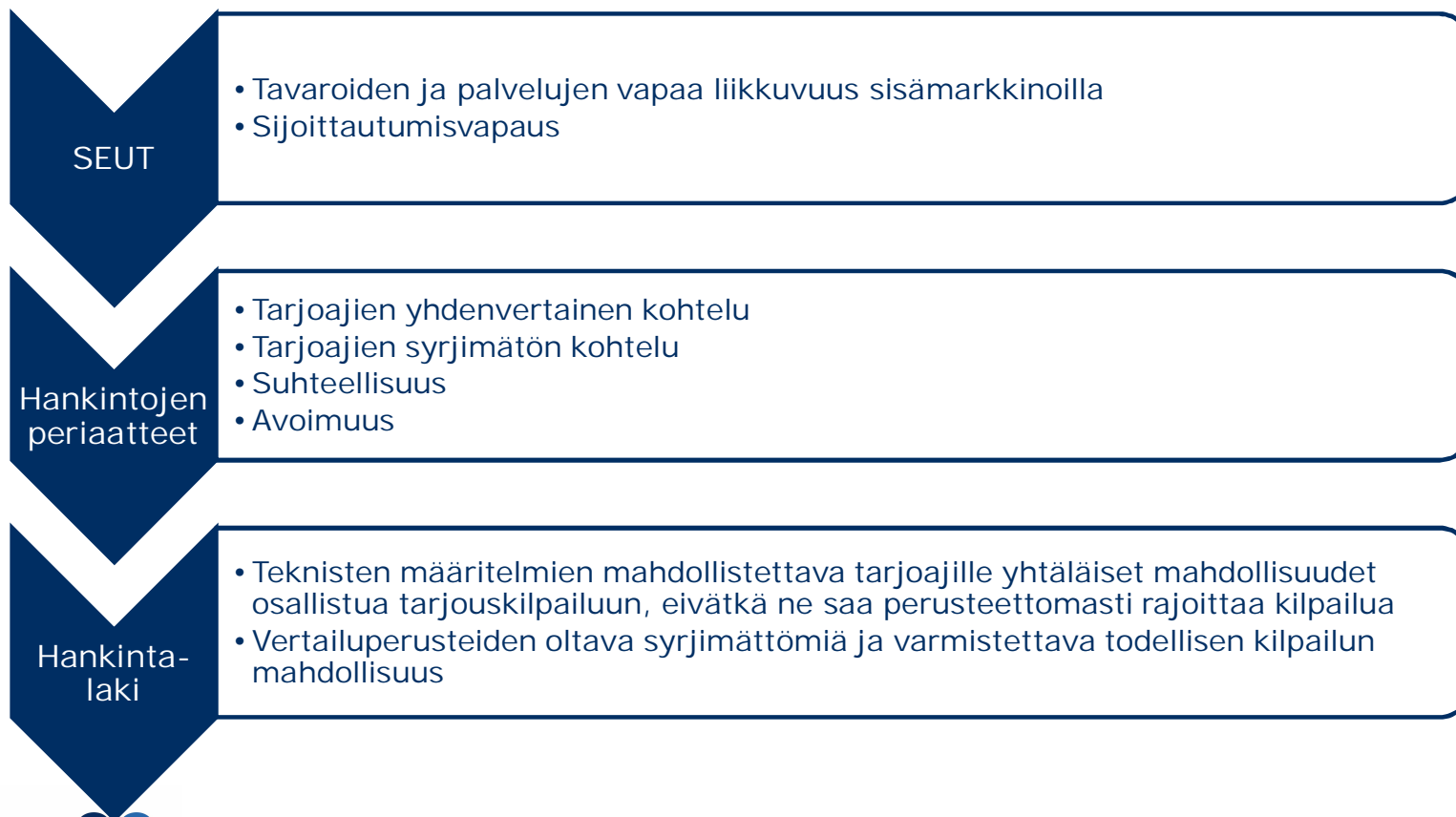
Kuntamarkkinat 13.-14.9.2017

lakimies Jonna Törnroos

# Hankintasopimuksen tarkoitus



# Paikallisen yrityksen suosiminen vain sen paikallisuuden vuoksi kiellettyä



# Lähiruoan tie julkisiin keittiöihin



- Elintarvikkeen tulee olla kunnassa/ maakunnassa X tuotettu

- Tarjoajan myyntipiste sijaittava kunnassa Y

- Tarjoajalla tulee olla paikallistuntemusta

- Elintarvikkeen kuljetusmatkan pituuden rajoittaminen



Paranna pk-yritysten mahdollisuuksia menestyä

Aseta tuotteelle laatuvaatimuksia ja – kriteerejä, jotka eivät perusteettomasti rajoita kilpailua

# Uusi Lähis –opas

Kuntaliiton verkkokauppa:

[http://shop.kunnat.net/product\\_details.php?p=3331](http://shop.kunnat.net/product_details.php?p=3331)

LÄHIS-OPAS

Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

5 13.-14.9.2011

## Elintarvikkeiden hankintaopas

Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi

Elintarvikehankintojen kilpailutuksen lähestyessä ruokapalvelussa ja hankintayksiköissä eniten päänsivaa aiheuttaa tarjouspyynnön sisällön määrittely: hankittavien tuotteiden tarkat määrittelyt, pisteytys ja vertailu. Miten tehdä tarjouspyyntö siten, että myös alueelliset yritykset pääsisivät ja halusivat mukaan?

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomioimaan tarjouspyynnöissä koko elintarviketarjonta: erityisesti kotimaiset raaka-aineet, paikallinen tarjonta, lähiruoka ja luomutuotanto sekä niistä tehdyt jalosteet.

Oppaaseen koottuissa tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekohdissa vertailukriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää, laitatko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksiin vai pisteytettävien kriteereihin.

### Sisällysluettelo

Hankinnan elinkaari .....	2
Yleistä hankinnoista .....	4
Vähimmäisvaatimukset/ehdottomat vaatimukset .....	6
Tuotekohtaisia kriteeriehdotuksia .....	8
Vijatuotteet .....	8
Leipomatuotteet .....	8
Peruna .....	10
Juurekset ja vihannekset .....	11
Paikokasvit .....	12
Kala ja kalatuotteet .....	12
Marjat ja hedelmät .....	13
Mehut .....	14
Maito ja maitotuotteet .....	15
Liha ja lihatuotteet .....	16
Kananmuna ja munatuotteet .....	18
Ravintorasvat .....	18
Valmisruoka .....	19
Muut pienemmät tuoteryhmät .....	19

Hankintayksiköt ovat erilaisia. Poimikaa tästä oppaasta teille soveltuvat ideat!

hankinnat  
upphandling

LÄHIRUOKA-  
OHJELMA

ekoCentria  
Savon ammatti- ja aikuisopisto

Kuntaliitto  
Kommunförbundet

mmm.fi  
ruokaa ja luonnonvaroja

## Esimerkkejä oppaasta vuoropuhelun tueksi

Vähimmäisvaatimus	Vertailuperuste
<p>Raaka-ainepitoisuus</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kalamurekepihvissä kalaa vähintään 60 %</li><li>- Kauraleivässä kauraa vähintään 60 % viljasta</li><li>- Mansikkapyreessä 100 % mansikkaa</li></ul>	<p>Ravitsemuksen laatu</p> <p>Leivässä suolapitoisuus 100 g:ssa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- &lt; 0,7 g 5 pistettä</li><li>- <math>\geq 0,7</math> g ja <math>\leq 1,1</math> g 2,5 pistettä</li><li>- &gt; 1,1 g 0 pistettä</li></ul>
<p>Tuoreus</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pilkotut vihannekset tulee toimittaa 24 tunnin kuluessa</li><li>- Sämpylät toimitetaan 6 tunnin sisällä paistamisesta ja ne eivät saa olla raakapakasteita.</li></ul>	<p>Aistinvarainen arviointi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sokkona tehtävät maku-, rakenne- ja ulkonäkötestit</li></ul>

# Uuden hankintalain lähiruokareseptit

- Markkinakartoitus ja vuoropuhelu ennen hankinnan käynnistämistä
- Pienhankintojen rooli
  - » Kansallinen kynnyсарvo 30 000 € => 60 000 €
- Itsenäisten erillisten toiminnallisten yksikköjen hankinnat voidaan arvioida erikseen
  - » Huom. suppea tulkinta
- Hankintojen jakaminen osiin
- Joustavat kansalliset hankintamenettelyt
- EU-hankinnoissa neuvottelumenettelyjen käyttöedellytysten väljentyminen

# Roolit selviksi!

- Päättäjät
  - » Strategia
  - » Hankinnan valmistelu
- Substanssi-asiantuntijat
  - » Vaihtoehtoisten toimintatapojen kehittäminen
- Hankinta-asiantuntijat
  - » Hankintaosaaminen- ja tekniikka haltuun, mm. viestintä
- Toimittajat
  - » Osallistuminen vuoropuheluun kunnan kanssa
  - » Oman toiminnan kehittäminen



# Muista myös:

