

Elintarvikehankinnat
Uusikaupunki

Helvi Hyrynsalmi
ruokapalvelupäällikkö



ProHINKU

- ❖ Prosessit hiilineutraaleiksi pyrkivissä kunnissa (ProHINKU)
- ❖ Tavoitteena kehittää edelleen toimintamalleja, joilla kunnissa voidaan vähentää kasvihuonepäästöjä kustannustehokkaasti

Julkiset hankinnat

- ❖ Tavoitteena taata avoimuuden ja syrjimättömyyden periaatteen noudattaminen EU-alueella sekä lisätä kilpailua ja parantaa yritysten toimintakykyä
- ❖ Pääperiaatteena tehokas ja avoin kilpailuttaminen sekä tarjoajien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu

Lähiaruokaa lautaselle

- ❖ yhteinen tahto ja halu yhteistyössä kehittää toimivat mallit ja ratkaisut:
päättäjät, ruokapalvelusta vastaavat, elintarviketuottajat ja –yrittäjät, kuljetusyrittäjät, asiakkaiden edustajat, erilaiset kehittäjätahot ja ulkopuoliset asiantuntijat

Hankintastrategia

- ❖ hajautettu hankinta
- ❖ osatarjoukset hyväksytään
- ❖ vähimmäisvaatimukset ja vertailukriteerit
- ❖ kokonaistaloudellinen edullisuus (hinta ei se määräävin tekijä)

Uudenkaupungin ruokapalveluyksikkö

- ❖ Omavalmistuksena valmistetaan Pohitullin kekuskeittiöllä noin 2400 annosta päivässä, suoritteita 570 000 vuodessa
- ❖ Palvelukeittiöitä 13 kpl
- ❖ Henkilöstön määrä reilut 27 hlötyövuotta

Ruokapalvelun TA-tavoitteet 2012

- ❖ Lähiruoan osuuden lisääminen elintarvikekilpailutuksen yhteydessä: 5% elintarvikkeista on tuotettu Vakka-Suomen alueella (22 500€)
- ❖ Lisätään luomutuotteiden osuutta omavalmistuksen osalta kaikissa ruokapalvelun toimipisteissä: Koko ruokapalvelu ”Portaat luomuun” ohjelmassa tasolla 1

Elintarvikekilpailutuksen aikataulu

- ❖ Tarjouspyynnön valmistelu meneillään
- ❖ Kilpailutusprosessi valmis ennen lomien alkamista (juhannukseen mennessä)
- ❖ Uusi sopimus voimaan 1.8.2012 lähtien

Kiitos!

