

ELINTARVIKKEET JA RAVINTOLAPALVELUT
YHTEISHANKINNAT SINUN TARPEISIISI

Ravintolapalvelut 2021–2025 Dynaaminen hankintajärjestelmä

Ravintolapalvelut kilpailutustiimi 11.9.2020

HANSEL 

Yhteishankinnan kohde

- Ravintolapalvelut 2021–2025 on dynaaminen hankintajärjestelmä, jolla **kaikki julkisen sektorin Hansel-asiakkaat** voivat hankkia ravintola-, ruoka- ravitsemis- ja kahvilapalveluja sekä edellisiin liittyviä ateriankuljetuspalveluja ja lisäpalveluja haluamassaan laajuudessa.
- Voit kilpailuttaa myös kahviautomaatteja täyspalveluna.
- Ravintolapalveluilla tarkoitetaan palvelua, johon kuuluu seuraavaa:
 - Aamupala-, lounas-, välipala-, päivällisruokailun ja/tai yöpalan järjestäminen sekä muiden asiakkaan tilaamien ruokailujen ja tarjoilujen järjestäminen
 - Kahvilapalvelut ja/tai palveluannokset (mm. annosruoka, grillitoiminta)
 - Kokous- ja edustus-/tilaustarjoilut (kahvitukset ja tapahtumaruokailut)
 - Välipala- ja ateriapalvelut
 - Asiakkaan tilaaman ruoan kuljetukset asiakkaan määrittelemään kohteeseen (esimerkiksi kotiateriapalvelu)
- Kun asiakas kilpailuttaa valitsemiaan ravintolapalveluja, ravintolapalvelujen lisäksi asiakas voi vähäisessä määrin kilpailuttaa edellisten yhteyteen lisäpalveluja.

Sopimuskausi ja sopimustoimittajat

Sopimuskausi

- Dynaamisen hankintajärjestelmän kesto on 1.1.2021-31.12.2025
- Asiakaskohtaiset hankintasopimukset voivat alkaa aikaisintaan arviolta 1.2.2021, mutta sen kokonaiskesto ei voi olla enempää kuin kuusi vuotta. Asiakaskohtainen hankintasopimus päättyy viimeistään 31.12.2028.

Sopimustoimittajat

- Dynaamisessa hankintajärjestelmässä toimittajat liittyvät sopimukselle joko perustamisvaiheessa tai sopimuskauden aikana.

Hintataso

- Dynaamisessa hankintajärjestelmässä asiakaskohtaiset hinnat määräytyvät asiakkaan tekemien DPS:n sisäisissä kilpailutuksissa.
- Lounasruokailussa voidaan hyödyntää verottajan asettamia hintarajoja. Opiskelijaruokailussa opiskelijaruokailun hintarajat määräytyvät Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista 375/2020.

Hyödyt ja edut 1/3

Uusi Ravintolapalvelut-sopimus joustaa edellistä paremmin, ja voit hankkia tarpeitasi vastaavat palvelut haluamassasi laajuudessa. Ravintolapalveluiden sopimuksessa ei ole maantieteellistä aluejakoa, valitset itse oman aluejakosi.

Sopimushallinta ja kilpailutuksen tuki on asiakkaallemme veloitusetonta toimintaa.

Hansel vastaa sopimushallinnasta sinun puolestasi

- Sopimusehtomme ja enimmäishinnankorotusrajat suojaavat asiakkaan asemaa, ja pääset hyötymään suuren hankintavolyymin mukanaan tuomista eduista. Neuvotteluvoimamme on hyvä esimerkiksi hinnankorotuspaineiden hallitsemisessa. Hansel tarkistaa hinnanmuutosesitykset keskitetysti.
- Hansel varmentaa dynaamiseen hankintajärjestelmään osallistuvat toimittajat ja valvoo heitä koko sopimuskauden ajan. Valvonta ulottuu myös alihankkijoihin.
 - Hankintalaista tulevat vaatimukset: (rekisteröityminen ammatti- ja elinkeinorekisteriin, verojen ja eläkevakuutusmaksujen maksaminen, rahoituksellinen ja taloudellinen tilanne: riskiluokitus vähintään 1-3).
 - Liikevaihtovaatimuksen, vastuuvakuutuksen ja teknisen osaamisen vaatimusten toteutuminen koko sopimuskauden ajan.
 - Tilaajavastuu on Hanselin jatkuvassa seurannassa.

Hyödyt ja edut 2/3

Sopimuksen käyttäjien sopimushallinnan tuki

- Sopimuksella on omat verkkosivut. Ne löydät www.hansel.fi-verkkopalvelusta kohdasta Yhteishankinta → Ravintolapalvelut 2021–2025. Materiaalit saat käyttöösi rekisteröitymällä ja kirjautumalla sisään verkkopalveluumme. Jos kaipaat pika-apua, verkkosivuiltamme löytyy chat-palvelu ja asiakaspalvelumme on arkisin käytössäsi.
- Sopimuskaudella substanssikysymyksissä ja asiakkaan sopimushallinnan pulmatilanteissa Hanselin asiantuntija-apu on koko sopimusajan käytettävissäsi. Tulemme apuun tarjoamalla vaihtoehtoja miten voisitte toimia. Ja jos oikein tiukka tilanne tulee, me osallistumme kolmikantapalaveriin, jossa toimittajanne on läsnä. Sopimuksessa on nimetty substanssin tunteva asiakkuuspäällikkö ETM Milja Virtanen ja lakimies Maarit Päivike. Kysy rohkeasti!
- Huom! Kohteen ruoan laadun valvonta ja käytännön toiminnan toteutumisen valvonta on asiakkaan vastuulla. Seurantalomakemallit ovat apunasi.

Hyödyt ja edut 3/3

Hansel-tuki asiakkaan apuna

- Dynaamisen hankintajärjestelmän sisäiset minikisat onnistuvat helposti asiakkaan käytössä olevien valmiiden esimerkkimateriaalien avulla. Hanselin minikisatiimi tukee asiakasta kilpailutusten tekemisessä.
- **Tuen lakimies ja asiantuntijat kommentoivat veloituksetta asiakkaan laatiman kilpailutusmateriaalin.** Anne Majalampi, anne.majalampi@hansel.fi, puh. 029 444 4253

Minikisaklinikat – tule mukaan!

- Asiantuntijamme järjestävät säännöllisesti veloitusettomia minikisaklinikoita, joissa saat asiakkaanamme parhaat vinkit ja voit kysyä – me vastaamme. Ennakkoilmoittautuminen.

MinikisaPlus palveluna

- Jos kilpailuttamiseen ei ole omia resursseja tai se on vielä vierasta, ota käyttöön MinikisaPlus-palvelumme, joka tarjoaa apua kilpailuttamisen tekniseen toteutukseen.
- Miten MinikisaPlus toimii? Tuntiveloitukseen perustuva palvelu sisältää tarjouspyyntö-materiaalin laatimisen yhteistyössä asiakkaan kanssa, koko kilpailutusprosessin teknisistä vuoropuheluista hankintapäätökseen ja sopimuksen allekirjoitusvaiheeseen saakka. Voit myös käyttää apuamme jonkin tietyn asian tekemiseen. Sinä valitset, kuinka laajasti apua hankit. Ota yhteyttä omaan asiakkuuspäällikköösi, jos olet kiinnostunut tästä lisäpalvelustamme.

Mikä on muuttunut?

- Aikaisempi yhteishankinta oli toteutettu puitejärjestelyinä, nyt valmistelussa on dynaaminen hankintajärjestelmä
- Tavoitteena on, että uusi yhteishankinta joustaa edellistä paremmin asiakkaan tarpeisiin ja asiakas voi hankkia entistä paremmin tarpeitaan vastaavat palvelut haluamassaan laajuudessa.
- Verrattuna edelliseen yhteishankintaan, tuleva yhteishankinta mahdollistaa paremmin pienten ja keskisuurten yritysten osallistumisen yhteishankintaan
- Asiakkaalle on tarjolla entistä laajempi tukimateriaali

Liity ja hanki

Yhteishankinnassa on kyse dynaamisesta hankintajärjestelmästä.

- Liittyminen ei ole pakollista dynaamisissa hankintajärjestelmissä, mutta suositeltavaa.
 - Liittymällä saat sähköpostiisi sopimusta koskevat ajankohtaiset uutiset, ja pysyt perillä esimerkiksi mahdollista toimittajamuutoksista. Saat myös tiedot järjestettävistä minikisaklinikoista, joissa voit työstiä omaa tarjouspyyntöäsi yhdessä asiantuntijoidemme kanssa.
 - Suositeltavaa on, että liityt sopimukseen hyvissä ajoin, ennen kuin kilpailutat oman asiakaskohtaisen sopimuksesi ja varaat kilpailutusmateriaalin työstämiseen riittävästi aikaa. Toimittajien kanssa on hyvä käydä vuoropuhelua ennen kilpailutustasi. Toimittajat voivat näin valmistautua tulevaan kilpailutukseen ja saat vuoropuhelusta hyvää tietoa kilpailutuksesi valmistelua varten.
- Tee liittymisilmoitus Hanselin verkkopalvelussa. Ravintolapalveluiden verkkosivut avataan syyskuussa 2020.