



**TARJOUSPYYNTÖ
VUOSIHANKINTA**

Sivu 1(5)

L45-09-4

Tarjouspyyntö

VUOSIHANKINTA TAVARA- JA PALVELUHANKINNAT (arvioidut vuosihankinnat yli 60.000 €)

TAO, Turun Ammattiopistosäätiö

Teijonkatu 5 20750 Turku

Yhteyshenkilö

Jarmo Kumpula

Puhelinnumero

020 747 5666

Sähköpostiosoite:

jarmo.kumpula@taos.fi

Toimitusosoite (vapaasti toimitettuna ostajan ilmoittamaan toimitusosoitteeseen)

ks. liite

Hankinta voidaan jakaa osiin

ei

kyllä

Vaihtoehtoiset tarjoukset

vaihtoehtoiset tarjoukset hyväksytään

vaihtoehtoisia tarjouksia ei hyväksytä

Tärkeimmät sopimusehdot

Toimitusehto (myyjän varastosta toimitettuna toimitusosoitteeseen)

Opiskelijaruokailu maalarikahvilassa ja /tai Zufelassa. Maalarikahvilassa ruoan valmistus ja jakelu. Lisäksi TAO, Turun Ammattiopistosäätiön edustustarjoilut

Maksuehto (laskulla myyjän esittämien ehtojen mukaan)

Opiskelijaruokalan laskutus kuukausittain. Edustustarjoilujen kulut neljännesvuosittain

Takuuehdot

--

Sopimuksen voimassa oloaika 1.8.2018 – 31.7.2020

Tarjouspyyntöasiakirjat postitetaan/ ilmoitus Hilmassa: **23.4.2018**

Hankintapäätöksen pvm **8.6.2018**

Hankittavien tuotteiden/tuoteryhmien/palveluiden oletettu vuosiosaston suuruus

Hankinnan yleinen kuvaus **TAO, Turun Ammattiopistosäätiön opiskelija-, henkilöstö- ja edustusruokailut**

Tuote/tuoteryhmä/palvelu

Määrä arvioitu

Yksikkö

Ruokailupalvelut

n. 140 annosta per pv(n.200 pv:n ajan vuodessa)

kahvilapalvelut

n. 30 ostosta per pv (n. 200 pv:n ajan vuodessa)

edustustarjoilut: ruokailut

n. 20 henkilöä kuukaudessa

kahvitukset

n. 50 henkilöä kuukaudessa

Yksilöinti on liitteenä



TARJOUSPYYNTÖ VUOSIHANKINTA

Sivu 2(5)

L45-09-4

Tekniset eritelmät (yksilöinti liitteenä)

Tarjouspyyntöasiakirjan maksullisuus:

hinta: ----- €

Tarjouksiin liitettävät liitteet ja selvitykset

- kaupparekisteriote
 referenssiluettelo
 selvitys käytettävistä alihankkijoista
 todistus maksetuista sosiaaliturva – ja työeläkemaksuista

Muu selvitys

1. Selvitys ruokalapalvelun toteuttamisesta: Valittu tarjoaja valmistaa kaiken ruoan ja kaiken siihen liittyvän TAO:n ruokalan keittiössä olevilla keittiökalusteilla ja välineillä. Selvityksessä tarjota vakuuttaa, että kykenee toimimaan edellä kuvatulla tavalla.
2. Selvitys esimiesten vaihtuvuudesta vastaaventyypisessä ruokala- ja kahvilatoiminnassa
3. Yhdeksän viikon malliruokalista kahdelle ruokalajille ruokavalioselvityksellä (perushintainen ja erikoishintainen)
4. Referenssiluettelo oppilaitos- ja kouluruokailusta
5. Selvitys asiakastytyväisyydestä vastaavan hintaisessa ruokalatoiminnassa
6. Selvitys valmisteiden ja puolivalmisteiden käytöstä
7. Selvitys tuotteiden terveellisyydestä ja turvallisuudesta
8. Selvitys toimitusvarmuudesta (varahenkilöjärjestelmä)
9. Selvitys tarjoajan taloudellisista edellytyksistä suhteessa hankinnan kokoon

Tarjouksen valintaperusteet ja niiden painoarvot * peruspisteitys tilannekohtainen

Tarjouksista valitaan hinnaltaan halvin

Tarjouksista valitaan seuraavien arviointiperusteiden mukaan kokonaistaloudellisesti edullisin:

Arviointiperuste

TAO:n yleiset painoarvot

Erityiset painoarvot

Arviointiperuste	Painoarvo	Arviointiperuste	Painoarvo	%
hinta, hintavaikutus	60%	Hinta	60	%
laatu, ominaisuus, turvallisuus	10%	Laatu	20	%
toimitusaika ja -varmuus	5%	Toimitusvarmuus	10	%
käyttökustannukset, käyttövaikutus	5%	Tarjoajan ammattitaito,	10	%
Tarjoajan ammattitaito, referenssit	20%			

Tarjousten jättöaika

Tarjoukset tulee jättää 28.5.2018 klo 14.00 mennessä.

Hankinnan tunnus: TAO/2018/JK/02

Osoite: TAO, Turun Ammattiopistosäätiö Teijonkatu 5 20750 Turku

Sähköpostiosoite: hermann.kossi@taos.fi



TARJOUSPYYNTÖ VUOSIHANKINTA

Sivu 3(5)

L45-09-4

Sitovat tarjoukset tulee jättää suljetussa kirjekuoressa, jonka päälle on merkitty hankinnan tunnus. Sähköpostitse toimitettavien tarjousten sähköpostiviestin aiheeksi on myös merkittävä hankinnan tunnus. Tarjous on annettava Suomen kielellä.

Tarjousten tulee olla voimassa 31.8.2018 saakka.

TAO, Turun Ammattiopistosäätiö pidättää itselleen oikeuden olla hyväksymättä mitään annetuista tarjouksista. TAO, Turun Ammattiopistosäätiöllä on oikeus myös hylätä tarjouspyyntöä vastaamattomat tarjoukset, puutteelliset tarjoukset sekä tarjoukset, joihin ei ole liitetty vaadittuja selvityksiä. Myöhästyneitä tarjouksia ei oteta huomioon.

Hankinta-asiakirjat ovat asiakirjojen julkisuutta koskevan lainsäädännön mukaan pääsääntöisesti julkisia. Tarjoukset on pyrittävä laatimaan siten, etteivät ne sisällä liikesalaisuuksia. Jos liikesalaisuuksien sisällyttäminen tarjoukseen on välttämätöntä, siitä on tarjouksessa erikseen mainittava. Julkisia hankintoja sekä asiakirjojen julkisuutta koskevan lainsäädännön mukaan tarjoushintaa koskevat tiedot ovat julkisia.

TAO, Turun Ammattiopistosäätiö pitää itsellään option kahteen yksittäiseen lisävuoteen tarjouskilpailun perusteella valitulle hankkijalle.

Allekirjoitus

Jarmo Kumpula Hallintojohtaja

Turku 23.4.2018

Liitteet:

Tarjouspyynnön yksilöinti ja tekniset eritelvät

* = on täytettävä

Valittu toimittaja sitoutuu noudattamaan TAO:n laatu- ja ympäristöjärjestelmää.



TARJOUSPYYNNÖN YKSILÖINTI ja TEKNISET ERITELMÄT

Ruokalatoimintaan tutustuminen

Tarjoajia kehoitetaan sopimaan tarjouksen pyytäjän kanssa tutustumisesta ruokalatoimintaan TAO, Turun Ammattiopistosäätiössä. Ajankohta on **8.5.2018 klo 11.00** (kesto noin 2 h). Tutustumiskäynnin varaaminen Hermann Kössi 041 549 8007 tai hermann.kossi@taos.fi viimeistään 7.5.2018

Ruokalatoiminta

TAO:ssa on pääkoululla Teijonkatu 5:ssa keittiö ja ruokalatilat (Maalarikahvila)

- Keittiössä on laitteet ruoan valmistukseen.
- TAO luovuttaa tilat vastikkeetta toimittajalle.
- TAO vastaa laitteista ja niiden huollosta.
- TAO vastaa sähköstä, vedestä jne.
- TAO vastaa kahvila/ruokala -alueen siivouksesta ja toimittaja vastaavasti keittiöalueen siivouksesta. TAO hoitaa kahvila/ruokala-alueen lattian ja pöytien siivouksen
- Toimittajalla on oltava astiat ja ruokailuvälineet omasta takaa.

- Ruokailijoita on noin 100 henkilöä
 - o joista noin **85** on ammatillisen koulutuksen ruokailijoita (opiskelijoita), joille TAO tarjoaa maksuttoman ruokailun
 - o loput ovat henkilökuntaa, jotka maksavat ruoan itse
 - o ruokalassa tarjotaan kahdenhintaista ruokaa perushintainen (=opiskelijoille maksuton, kaksi vaihtoehtoa perus ja kasvis). sekä lisähintaista kalliimpaa ruokaa (opiskelijoille osittain maksuton, opiskelija maksaa perushintaisen ja lisähintaisen erotuksen itse)

- Lisäksi taukojen aikana opiskelijoille myydään normaaleja kahvilapalveluja.
- Ruokala on avoinna opetuksellisena aikana noin 1.8. – 15.6. arkipäivisin noin klo 8.00 – 15.00.



TARJOUSPYYNTÖ VUOSIHANKINTA

Sivu 5(5)

L45-09-4

TAO:n Taalintehtaankatu 10:n kiinteistössä on jakelukeittiö nimeltään Zufela

- Keittiössä on laitteet ruoan jakeluun.
- TAO luovuttaa tilat vastikkeetta toimittajalle.
- TAO vastaa laitteista ja niiden huollosta.
- TAO vastaa sähköstä, vedestä jne.
- TAO vastaa kahvila/ruokala-alueen siivouksesta ja toimittaja vastaavasti keittiöalueen siivouksesta.
- Toimittajalla on oltava astiat ja ruokailuvälineet omasta takaa.

- Ruokailijoita on noin 40 henk.
 - o joista noin **35** on ammatillisen koulutuksen ruokailijoita (opiskelijoita), joille TAO tarjoaa maksuttoman ruokailun
 - o loput ovat henkilökuntaa, jotka maksavat ruoan itse
 - o saatavana vain perushintaista ruokaa

- Ruokala on auki vain lounasaikoina noin 1.8. – 15.6.

HUOM opiskelijaruokailijoiden määrä on yhteensä n. 120 henkilöä.

Edustuspalveluja ovat kahvitukset Teijonkadun kiinteistössä, vieraiden ruokailut Maalarikahvilassa tai Zufelassa ja iltatilaisuudet jossakin TAO:n kiinteistössä.

HINTA

Tarjouksessa ilmoitetaan:

- A) perushintaisen opiskelijalounaan hinta**
- B) perushintaisen opiskelijakasvislounaan hinta**
- C) erikoishintaisen lounaan hinta (lisähintainen lounas)**

Perus- ja erikoishintaisten lounaiden hintoihin sisältyy myös leipä, salaattipöytä ja kaksi lasia maitoa tai mehua sekä vettä

Ruokalassa tarjotaan ainoastaan kahta erihintaista lounasta (A lounas ja B lounas sama hinta sekä C lounas lisähinta)

Hintaesimerkki kahvitustarjoilusta kahvi per henkilö ja makea kahvileipä per henkilö.