

Polkka

Innovatiivinen hankintakumppanuus uuden lähiruokatuotteen takana

Sinikka Pussinen
palvelusuunnittelija
4.11.2020

Toimimme Pohjois-Karjalassa

Joensuu

- Siun soten ja Joensuun kaupungin aterial- ja puhtauspalvelut

Lieksa

- Sote-ateriapalvelut

Liperi

- Honkalampi-keskus, kotipalveluateriat

Nurmes (ja Valtimo)

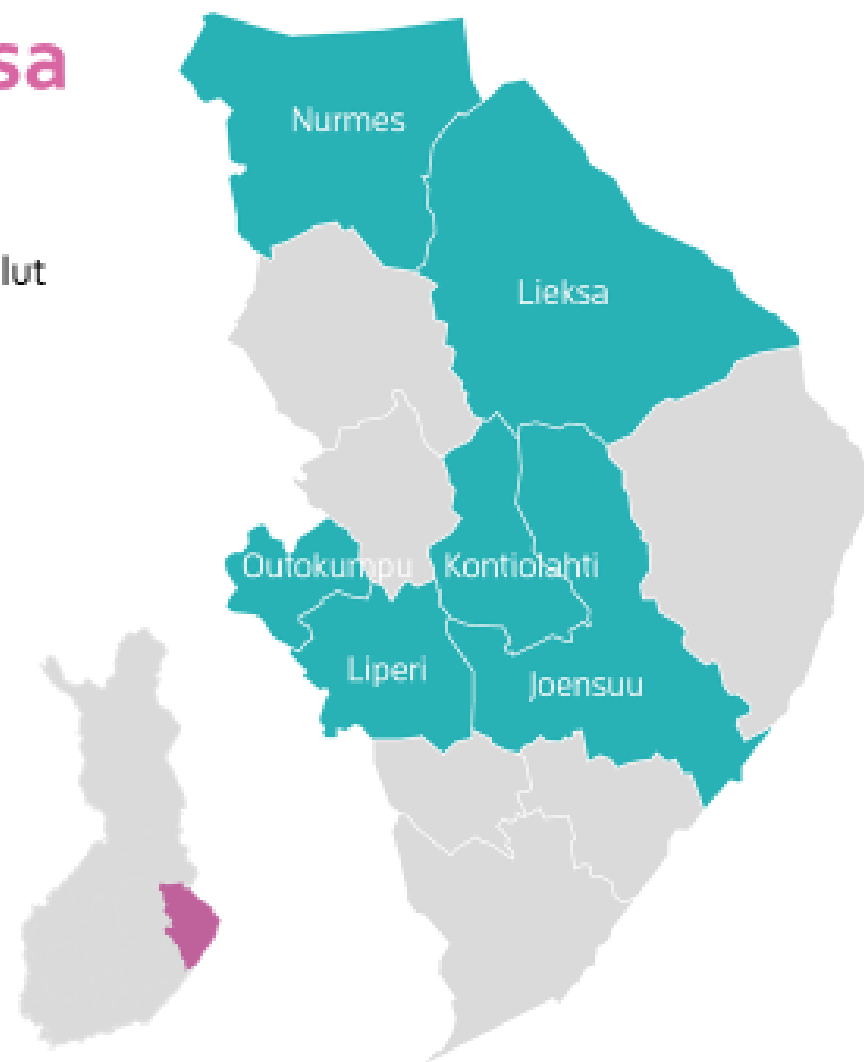
- Osa soten puhtauspalveluista

Kontiolahti

- Osa soten ateriapalveluista

Outokumpu

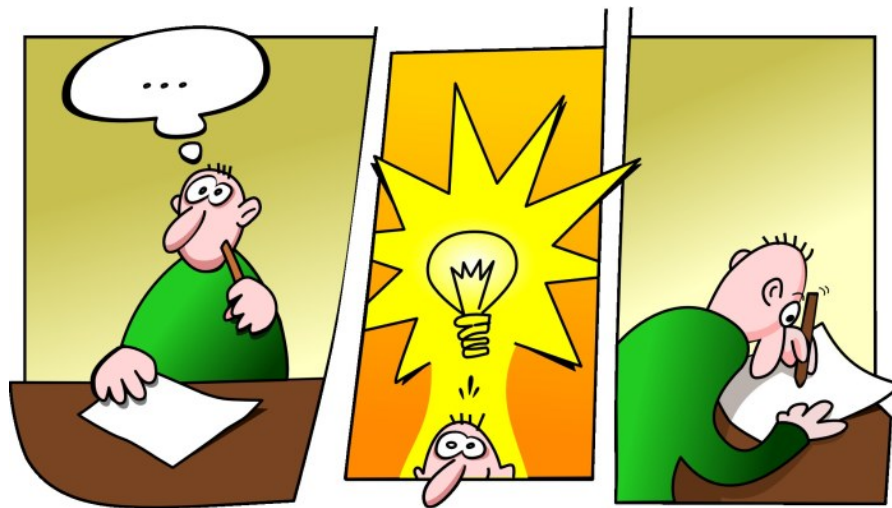
- Kotipalveluateriat



Innovatiivinen hankintakumppanuus

Taustaa hankinnalle

- Polkan tahtotilana oli lisätä lähialueella tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä, joiden valmistuksessa on käytetty maakunnan raaka-aineita ja tuote valmistetaan maakunnan alueella



Taustaa hankinnalle

- Kansallisen kynnysarvon ylittävä hankinta, jossa sovelletaan EU-hankintojen mukaista innovaatiokumppanuus-hankintamenettelyä
 - Sis. Tuotekehitystyötä
 - Lopputuote ei tiedossa
 - Lopuksi sopimus, jolla tuotetta voi hankkia
- Yhteistyö Pohjois-Karjalan hankintatoimen kanssa



Eteneminen

- Markkinavuoropuhelu 10/2018
- Osallistumispyyntö tuotekehityskumppaniksi Hilmassa 1/2019
- Neuvottelupäivät 2/2019, (valittiin 3 jatkoon)
- Tuotekehitys 3-5/2019 (sis. väliarvioinnin)
- Tuotteen testaus oikeassa toimintaympäristössä 5/2019
- Lopullinen tarjouspyyntö 6/2019
- Valinta, hankintapäätös ja sopimus 8/ 2019
- Tuote ruokalistalla 10/2019

NEUVOTTELU, pisteytettiin

- Tätä ennen oli ollut markkinavuoropuhelu, tarjouspyyntö Hilmassa
- Tuoteidea, tuotekehitysprosessia
- Valmistusprosessi (volyymi, ravintosuositusten huomioiminen, tuotantotilat tai suunnitelma mahdollisesta tuotannon ja kuljetuksen yhteistyöstä ml. henkilöresurssit, tuotteen tasalaatuisuuden ja laadun varmistus)
- Myynti ja toimitus (myyntierä, tuotetiedot)
- yhteistyövalmiudet muiden toimijoiden kanssa (valmistus, raaka-aineet, kuljetus)
- Valittiin 3 yritystä/idea tuotekehitykseen

Tarjouspyynnön tekstejä, joilla ”ohjattiin hankintaa” kohti lähiruokaa

- Polkan ateriapalvelut haluaa tarjota puhdasta, mahdollisimman vähän aikaa säilöttyä ja säilytettyä (valmistus, tarjoilu, kuljetus) elintarviketta
- Tuotekehitys edellyttää tiivistä yhteistyötä Joensuun alueella mm. Polkan testikeittiössä
- Tuotekehityksen raaka-ainekustannuksista vastaa tarjoaja
- Tuotekehitykseen osallistuvan Polkan edustajan matka- ja majoituskustannukset korvaa tarjoaja

ALUSTAVA IDEA JA SISÄLTÖ, pisteytettiin

- idean uutuusarvo
- soveltuvuus ammattikeittiökäyttöön
- raaka-aineiden kotimaisuusaste ja alkuperä
- raaka-aineiden jäljitettävyys
- toimitusvarmuus, ml. kuvaus ketjusta, miten toimitetaan valmistuksesta keittiöille
- kuvaus, miten tarjoaja toteuttaa yhteistyön tässä kehitysprosessissa Polkan, mahdollisesti muiden yrittäjien ja logistiikkapalveluiden osalta (arvostetaan: yhteistyökykyisyyttä- ja halukkuutta eri toimijoiden kanssa)

LOPULLINEN TARJOUSPYYNTÖ

- Tuotteen lopulliset ominaisuudet ja käytettävyys, max 40 p.
 - hinta
 - koostumus
 - raaka-aine (lisäaineettomuus, jalostusaste)
 - valmistus
 - tuotanto
 - toimitukset, toimitettavuus ja logistiikka
 - pakkaukset (ml. ympäristönäkökulma)
 - annoskoot, annoserät
 - tuotteen valmistus; valmiudet tehdä tuote ravintosuositusten mukaiseksi
 - käyttölaajuus: kuinka eri asiakaskunnat voidaan huomioida tuotteen valmistuksessa (muunneltavuus)
- Tuotetestaus max 60 p
 - Keittiöhenkilökunta
 - loppuasiakas

Kokemuksia

- Uusi, hyvä ja toimiva tapa tehdä hankintaa
- Vaatii mukaan hankinta-asiantuntijan sekä aikaa ja tahtoa
- Älä tee liian tiukkaa aikataulua
- Suosittelen lämpimästi 😊



Kiitos!

www.polkkaoy.fi