



# Salon kaupungin elintarvikkeiden kilpailutus

Info- ja keskustelutilaisuus 6.6.2017

6.6.2017

[www.salo.fi](http://www.salo.fi)

# Kilpailutuksen valmistelijat

- Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut
  - ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö Anu Sorvari-Happonen
  - ravitsemispalveluesimies Sari Männistö
  - ruokapalveluohjaaja Mari Portaala
- Hankintatoimi
  - ts. hankintasuunnittelija Maria Kulmala

# Vastuullisuus elintarvikehankinnassa

- Salon hankintapoliittisen ohjelman päämäärä on hankkia vastuullisia elintarvikkeita
- Valtioneuvosto julkaisi kesäkuussa 2016 periaatepäätöksen julkisten ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista.
- **Valtioneuvosto edellyttää**, että julkisissa elintarvikehankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä
  - > hankinnan kriteereitä eläinten hyvinvointi, ympäristön kannalta hyvät viljelytavat ja elintarviketurvallisuutta
- Maaliskuussa 2017 Motiva julkaisi avuksi kattavan oppaan vastuullisiin elintarvikehankintoihin
- Salossa keskitytään aluksi seuraaviin ryhmiin:
  - Lihat, lihavalmisteet ja einekset; broileri ja sianliha
  - Vihannes- ja marjapakasteet

# Tulevan kilpailutuksen tuoteryhmät:

- 1. Lihat, lihavalmisteet ja einekset
  - 2. Maito- ja maitotaloustuotteet
  - 3. Leipomotuotteet
  - 4. Kuivat elintarvikkeet ja pakasteleipomotuotteet
  - 5. Vihannes- ja marjapakasteet
  - 6. Pakastekala
  - 7. Pestyt ja tuoreet esikäsitellyt perunat
  - 8. Pesty, tuore esikäsitelty porkkana
  - 9. Esikäsitelty, kypsä peruna
  - 10. Muut tuoretuotteet
- 
- Tuotteita oltava vähintään 80% tuoteluettelosta

# Lihat, lihavalmisteet ja einekset; broileri ja sianliha



- Sianliha on peräisin eläimestä, jonka saparoa ei ole katkaistu puremisen ehkäisemiseksi
  - > todistus kriteerin täyttymisestä, esim. Sikava tai muu vastaava
- Broilerinliha on broileriparvesta, jonka jalkapistelukua seurataan
- Broilerinliha tulee broilerierästä, jonka nokkia ei ole käsitelty esim. typistämällä
- Liha on salmonellavapaata kaikista salmonellaserotyypeistä
- Mikrobilääkkeitä käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa

# Vihannes- ja marjapakasteet



- Käyttö kuumentamattomana
- Alkutuottajalla oltava kirjallinen maatilan omavalvontasuunnitelma
  - Esim. kasteluveden soveltuvuus
  - Kasvinsuojeluaineiden, lannoitteiden ja muiden valmisteiden käyttö ja varastointi
  - Tuotantotilojen puhtaanapito
- Kasvien tuotannossa, jossa käytetään kastelua, veden on täytettävä kansallisen terveydensuojelulain mukaiset vaatimukset
- Toimittaja sitoutuu antamaan kasviksen/marjan tuoteeräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä tilalle asti

# Arvioitu kilpailutusaikataulu:



- Tarjouspyyntöluonnos valmistuu elokuussa  
-> kommentoitavaksi yrittäjille, halukkaat voivat ilmoittautua **hankinnat@salon.fi**
- Lopullinen tarjouspyyntö valmis syys-lokakuussa  
-> tarjouspyyntöluonnos ltk -> kilpailutus käyntiin
- Hankintapäätös marraskuussa
- Sopimukset voimaan helmikuusta