

## Varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen ateriapalveluiden järjestäminen 1.1.2027 alkaen

Kunnanhallitus 22.06.2026 § 227  
35/02.08.00/2026

Päätösesitys	<p>Kunnanhallitus päättää, että</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen ateriapalvelut kilpailutetaan</li><li>2) kilpailutus tapahtuu avoimella hankintamenettelyllä</li><li>3) valtuuttaa vt. hyvinvointijohtajan ja vt. kunnanjohtajan viimeistelemään kilpailutusasiakirjat</li><li>4) tekninen johtaja valmistelee koulun keittiön parantamisen</li></ol>
Päätös	<p>Kunnanhallitus hyväksyi kunnanjohtajan muutetun päätösesityksen ja päätti:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen ateriapalvelut kilpailutetaan</li><li>2) kilpailutus tapahtuu avoimella hankintamenettelyllä</li><li>3) valtuuttaa vt. hyvinvointijohtajan ja vt. kunnanjohtajan viimeistelemään kilpailutusasiakirjat</li></ol>
Käsittely	<p>Vt. hyvinvointijohtaja selosti asiaa keskeytetyn kokouksen aikana.</p> <p>Kunnanjohtaja toi kokoukseen muutetun päätösesityksen: Kunnanhallitus päättää, että</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen ateriapalvelut kilpailutetaan</li><li>2) kilpailutus tapahtuu avoimella hankintamenettelyllä</li><li>3) valtuuttaa vt. hyvinvointijohtajan ja vt. kunnanjohtajan viimeistelemään kilpailutusasiakirjat</li></ol>
Perustelut	<p>Kunnanhallitus palautti kokouksessaan 8.6.2026 § 206 asian valmisteluun.</p> <p>Ohjeistuksena oli selvittää hinta koulun keittiön parantamiselle valmistuskeittiöksi sekä täydentää valmistelua oman tuotannon ja sidosryhmäyksikköhankinnan kustannuksia. Ohjeistettiin myös valmistelemaan kilpailutusasiakirjoja.</p> <p>Ympäristöterveydenhuollosta on tarkastettu, että koulun keittiö on suurtalouskeittiö/valmistuskeittiö. Nykyisen keittiön muuttaminen ruokailupalvelun mahdollistamiseksi vaatii seuraavia investointeja: kippipannu 12 000 €, pata 20 000 € ja kylmälaitteita 10 000 €, yhteensä 42 000 €. Keittiö on näiden muutosten jälkeen tarkoitus vuokrata palveluntuottajalle mikäli tällä siihen tarve on. Keittiö mahdollistaa myös suurempien tilaisuuksien järjestämisen koululla ja palvelee myöhemmin mahdollisesti kunnan omana tuotantona toteutettavaa ateriapalvelun tuottamista.</p> <p>Aiemmassa valmistelussa oli ateriapalvelun tuottaminen kunnan omana tuotantona laskettu 190 koulupäivän mukaisesti, jolloin oman tuotannon hinta-arvioksi tuli 202 750 €.</p> <p>Tarkennetun laskennan mukaisesti oman tuotannon kulujen hinta-arvio 191 500 – 214 000 € muodostuu seuraavasti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1,5-2 HTV noin 52 500-70 000 € (tarvittavan henkilöstön määrän arvioissa on otettu huomioon se, päätoiminen työntekijä hoitaa tilaukset, suunnittelee listat, valmistaa ruoat sis. kirkonkylän</li></ul>

päiväkodin aamiaiset. Tämän lisäksi tarvittavan henkilöstön määrää lisää sijaistukset ja kuljetukset pyhälle)

- yleishallinnon kulut henkilöstön mukaisesti noin 15 000 – 20 000 €
- raaka-aineet n. 5 euroa / lapsi – 120 ruokailijaa keskimäärin, 114 000 €
  - aaminen, lounas, välipala ja iltapala
  - hinta ei sisällä mm. erityistilaisuuksia, retkiruokia, päivällisiä päiväkodissa
- kuljetukset Pyhälle n. 10 000 € (elintarvikekuljetuksiin soveltuvan auton kustannus)

Tarkennetun laskelman mukaan oman tuotannon käyttötalouskustannukset ovat noin 191 500–214 000 euroa vuodessa. Lisäksi toiminnan käynnistäminen edellyttäisi arviolta 42 000 euron kalustohankintoja, joita ei ole sisällytetty käyttötalouskustannuksiin. Kalustohankinnat käsiteltäisiin kunnan investointimenoina ja niiden vaikutus käyttötalouteen syntyisi vuosittaisten poistojen kautta.

Omaa tuotantoa voidaan verrata Savukoskeen, joka tuottaa ateriapalvelut itse. Päivittäin he valmistavat 150-160 aterialla, jonka kustannus on keskimäärin noin 6 euroa per aterialla. Päiväkodissa tarjotaan aamupala, lounas sekä välipala ja koulussa sekä lukiossa lounas. Aamupalan valmistaa päiväkotiapulainen päiväkodilla ja tarvittaessa päivällinen tarjotaan päivän lounasruoasta.

Savukoskella koulu ja päiväkotitoiminta toimivat samassa pihapiirissä kirkonkylällä eikä ruokaa tarvitse tehdä ja/tai kuljettaa muualle. Raaka-aineiden osalta Savukoskella on sopimus tukkuliikkeen kanssa. Pelkosenniemenstä poiketen, lähiruokaa Savukoskella tarjotaan lähinnä vain juhlapäivinä paikallisia marjoja lukuunottamatta.

Savukoskella omasta tuotannosta vastaa ruokapalveluvastaava, joka hoitaa itsenäisesti tilaukset, ruokalistasat, ruoan valmistuksen ym. Tämän lisäksi hän hoitaa poissaoloja paikkaamaan sijaistuksen. Savukoskelta todettiin, että oman tuotannon järjestämisen onnistuminen on suurelta osin kiinni oikeanlaisen työntekijän löytämisestä.

Oman tuotannon kokonaiskustannus Savukoskella on noin 190 000 euroa / vuosi. Tämä on linjassa yllä esitetyn Pelkosenniemen oman tuotannon hinta-arvion kanssa.

Pohjois-Lapin ruoka toimitti kunnalle uuden tarkennetun arvioin ateriapalvelun kustannuksesta. Arvion mukaan kustannukset eivät ylitä 270 000 euroa / vuosi. Tämä vaihtoehto ylittää huomattavasti oman tuotannon ja todennäköisimmin myös kilpailutuksella saavutettavan hintatason.

Kuntastrategian näkökulmasta kilpailutus mahdollistaa ateriapalvelujen järjestämisen tavalla, joka yhdistää taloudellisen vastuullisuuden, palvelun laadun ja toiminnan jatkuvuuden. Kilpailutus vähentää erityisesti kunnan henkilöstöriskiä. Samalla se tarjoaa mahdollisuuden saavuttaa sidosyksikköhankintaa edullisempi kustannustaso ilman, että palvelun järjestämismvastuu vaarantuu. Näin kilpailutus tukee erityisesti strategian elävällisen kunnan tavoitteita. Taloussuunnitelmassa (2027-2028) hyvinvointipalveluiden ravitsemuspalveluihin on varattu n. 220 000 euroa vuosi.

Ateriapalveluiden järjestäminen omalla tuotannolla voisi olla mahdollista järjestää Savukosken kokemuksen perusteella kilpailutusta mahdollisesti jonkin verran halvemmalla. Tämä tarkoittaisi kuitenkin sitä, että tehtävään tulisi löytää sellainen ruokapalveluvastaava, joka pystyisi kokonaisuuden hoitamaan täysin itsenäisesti. Tämä tarkoittaisi myös lisävastuita hyvinvoinnin toimialalle, jonka toimintoja ollaan kesän ja syksyn aikana järjestämässä uudelleen. Tämä kasvattaa oman tuotannon riskiä entisestään.

Valmistelija	vt. Hyvinvointijohtaja Sirpa Koskenlaine, puh. 0400 222 191 vt. kunnanjohtaja
Esittelijä	vt. kunnanjohtaja Mikko Merikanto
Tiedoksi	
Muutoksenhaku	Päätöksestä ei saa tehdä oikaisuvaatimusta, koska päätös koskee kuntalain 136 §:n mukaista valmistelua ja täytäntöönpanoa.

Kunnanhallitus 08.06.2026 § 206

Päätösesitys	Kunnanhallitus päättää, että 1) Varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen ateriapalvelut kilpailutetaan 2) kilpailutus tapahtuu avoimella hankintamenettelyllä 3) kilpailutusasiakirjat valmistelee vt. hyvinvointijohtaja 4) kilpailutusasiakirjat tuodaan kunnanhallituksen hyväksyttäväksi ennen kilpailutuksen aloitusta
Päätös	Asia palautettiin valmisteluun ja puheenjohtaja veloitetaan kutsumaan ylimääräinen kunnanhallituksen kokous.
Käsittely	Hyvinvointijohtaja selosti asiaa keskeytetyn kokouksen aikana.  Annika Kostamo esitti, että asia palautetaan valmisteluun ja kesäkuussa järjestetään kunnanhallituksen kokous asian ratkaisemiseksi. Valmistelussa hyödynnetään asiantuntijoita ja vertaillaan aidosti hintoja ja eri vaihtoehtoja. Valmistelussa tulee selvittää hinta koulun keittiön parantamisesta valmistuskeittiöksi. Mahdollisessa kilpailutuksessa tulee ottaa huomioon valmistuskeittiön tarjoamisen mahdollisuus. Valmistelua tulee täydentää oman tuotannon ja sidosyksikköhankinnan kustannuksien osalta. Kilpailutusasiakirjoja tulee valmistella. Tarja Kallio ja Eeva Airas kannatti esitystä. Puheenjohtaja tiedusteli, että kannatetaanko esitystä yksimielisesti. Esitystä kannatettiin yksimielisesti ja asia palautetaan valmisteluun  Marko Poikela esitti, että puheenjohtaja tulee velvoittaa kutsumaan ylimääräinen kunnanhallituksen kokous asian ratkaisemiseksi. Puheenjohtaja tiedusteli, että kannatetaanko esitystä yksimielisesti. Esitystä kannatettiin yksimielisesti
Perustelut	Kunnanhallitus on 20.10.2025 (§ 341) päättänyt, ettei nykyisen palveluntuottajan sopimukseen sisältyviä optiovuosia oteta käyttöön. Samalla hallitus päätti, että ateriapalvelut kilpailutetaan kevään 2026 aikana.

Hankinnan kohteena on kunnan ateriapalvelut. Sopimuskausi on 1.1.2027–31.12.2029, minkä lisäksi sopimukseen sisältyy kaksi (1 + 1) optiovuotta.

Kunnalla on mahdollista tuottaa ateriapalvelu omana toimintana, ostaa ateriapalvelut sidosryhmäyksiköltään tai kilpailuttaa ateriapalveluiden tuottaja. Alla olevassa taulukossa on verrattu Pelkosenniemen ja Kemijärven ateriahintoja nykyisen hintatason mukaisesti. Taulukkoon ei ole voitu laittaa sidosryhmäyksikkö Pojois-Lapin Ruoka Oy:n ateriatierian hintoja, koska Pohjois-Lapin Ruoka Oy ei ole voinut kuntien kanssa tehtyjen sopimusten salassapitoon liittyvistä syistä antaa tarkkoja hintoja palveluiden tuotteista.). Pohjois-Lapin Ruoka Oy:n ateriahinta vaihtelee kunnittain, kunnan tekemien valintojen mukaan.

	Pelkosenniemi	Kemijärvi	
aamupala	2,20	1,90	päiväkoti
aamupala	4,50	-	tarjoiltu
lounas	6,90	4,10	päiväkoti
lounas	8,90	4,70	koulu
erityisruokalisä	2,00	0,20	päiväkoti
erityisruokalisä	2,00	0,60	koulu
välipala	2,20	1,40	päiväkoti
välipala	2,20	1,80	koulu
päivällinen	5,40	4,10	päiväkoti
erityisruokalisä	2,00	0,20	päiväkoti
iltapala	2,20	1,40	päiväkoti

Kemijärven kaupunki tuottaa ateriapalvelut omana tuotantona ja tuotannon hintaan vaikuttaa tuotettavien aterioiden määrä, joka on noin 960 aterialla / päivä. Pelkosenniemellä aterioita tuotetaan noin 120 aterialla / päivä. Oman tuotannon aloittaminen tuottaa kustannuksia henkilöstön rekrytoinnin, lisääntyvän hallinnon ja tavarahankintojen kautta. Haasteen aiheuttaa myös se, että sopivan henkilöstön löytäminen on haastavaa.

Pohjois-Lapin Ruoka Oy:n johto on puhelimitse antanut suuntaa-antavan hinta-arvion vertailun mahdollistamiseksi. Yhtiö arvio, että palvelun tuottaminen Pelkosenniemellä kustantaisi noin 169 000 € / vuosi. Laskennassa käytetty koulupäivien määrää eli 190 päivää.

Hinta-arvio, 169 000 € / vuosi muodostuu seuraavasti:

- 1 HTV noin 35 000 € (yksi työntekijä on jo työssä)
- raaka-aineet n. 5 euroa / lapsi – 120 lasta keskimäärin, 114 000 €
- aamiainen, lounas, välipala ja iltapala
- kuljetukset Pyhälle n. 20 000 €
- hinta ei sisällä mm. erityistilaisuuksia, retkiruokia, päivällisiä päiväkodissa

Kunnan omana tuotantona laskettuna koulupäiviltä eli 190 päivää hinta on arviolta 202 750 €.

Hinta-arvio, 202 750 €, muodostuu seuraavasti:

- 1,5-2 HTV noin 52 500-70 000 €
- hallinnon kulut noin 15 000 – 20 000 €
- raaka-aineet n. 5 euroa / lapsi – 120 lasta keskimäärin, 114 000 €
- aaminen, lounas, välipala ja iltapala
- kuljetukset Pyhälle n. 10 000 €

- hinta ei sisällä mm. erityistilaisuuksia, retkiruokia, päivällisiä päiväkodissa
- Hinta-arvion laskennassa käytetty vaihteluvälin keskiarvoa
- Hinnoissa on käytetty Lapin Ruoan raaka-ainehintoja eikä tässä vaiheessa ole tiedossa, millaisilla sopimuksilla kunta pystyisi raaka-aineet hankkimaan

Edellä oleviin arvioihin liittyen on syytä huomioida, että päiväkotitarjoaja varhaiskasvatusta 365 päivää vuodessa eikä tätä ole otettu huomioon laskennassa. Todettakoon, että päiväkodissa tulee koulujen loma-aikojen ulkopuolella n. 70-75 päivää, jolloin ruokaa tarjotaan. Satunnaisesti myös viikonloppuisin.

Paikallisten yrittäjien kanssa on käyty keskustelua, jossa on kartoitettu heidän halukkuuttaan osallistua ateriakilpailutukseen. Paikalliset yrittäjät ovat ilmaiseet halukkuutensa osallistua mahdolliseen kilpailutukseen ja ovat indikoineet, että he todennäköisimmin pystyisivät tuottamaan palvelun nykyistä edullisemmin.

Oman tuotanto tuotettuna ateriapalveluissa ei tule todennäköisesti riittävässä määrin toivottua säästöä. Lisäksi omaan tuotantoon liittyy huomattavat henkilöriski, joten vaihtoehdoiksi jää hankinta Pohjois-Lapin Ruoka Oy:ltä tai kilpailutus.

Epävarmuus hankintalaissa mahdollisesti tapahtuvasta muutoksesta osaomisteisten yritysten palvelun ostoon ja siihen liittyvä lisäosakkeiden hankinta tukevat kilpailutusta.

Ateriapalveluiden järjestäminen on strategisesti, toiminnallisesti ja taloudellisesti merkittävä kokonaisuus. Päätöksellä on suoria ja välillisiä vaikutuksia paikalliseen yritystoimintaan, palvelurakenteeseen ja kunnan vetovoimaisuuteen. Tämän vuoksi lopullisen päätöksen tueksi on laadittu liitteenä olevat yritysvaikutusten ennakoarviointi, Pelkosenniemen kunnanhallituksen 3.2.2022 päättämä ennakkovaikutustenarviointi ja kuntaliiton suosittama ennakkovaikutusten arviointi.

Hankintaan sovelletaan julkisista hankinnoista annettua lakia (hankintalaki). Hankinnan ennakoitu kokonaisarvo ylittää sekä kansallisen kynnysarvon (60 000 €) että palveluhankintojen EU-kynnysarvon (216 000 €). Kynnysarvojen ylittyessä hankinnassa noudatetaan hankintalain mukaista EU-ilmoitusmenettelyä. Tätä lakia ei sovelleta hankintaan, jonka hankintayksikkö tekee sidosyksiköltään.

Kilpailutus voidaan toteuttaa seuraavilla hankintamenettelyillä:

1. Avoin menettely: Hankintayksikkö julkaisee hankintailmoituksen ja kaikki halukkaat toimittajat voivat jättää tarjouksen.
2. Rajoitettu menettely: Hankintayksikkö julkaisee ilmoituksen hankintailmoituksen, johon halukkaat toimittajat vastaavat osallistumishakemuksella. Hankintayksikkö valitsee ehdokkaat, jotka kutsutaan jättämään tarjous.
3. Neuvottelumenettely: Hankintayksikkö julkaisee ilmoituksen, johon halukkaat toimittajat vastaavat osallistumishakemuksella. Hankintayksikkö neuvottelee sopimuksen ehdoista valittujen toimittajien kanssa.

Kunta voi keskeyttää hankintamenettelyn hankintalain § 125:n mukaisesti, hankintamenettely voidaan keskeyttää vain todellisesta ja perustellusta syystä.

Kilpailuttamisessa on syytä käyttää apuna ulkopuolista asiantuntijaa, josta aiheutuu korkeintaan noin 5000 euron kustannukset.

Valmistelija vt. Hyvinvointijohtaja Sirpa Koskenlaine, puh. 0400 222 191

Esittelijä vt. Kunnanjohtaja Mikko Merikanto

Tiedoksi

Muutoksenhaku Päätöksestä ei saa tehdä oikaisuvaatimusta, koska päätös koskee kuntalain 136 §:n mukaista valmistelua ja täytäntöönpanoa.