

1. Tilaaja

Pelkosenniemen kunta
Sodankyläntie 2
98500 Pelkosenniemi

Yhteyshenkilöt:
Sirpa Koskenlaine, vt. hyvinvointijohtaja
Mikko Merikanto, vt. kunnanjohtaja

2. Hankinta

2.1. Hankintamenettely

Avoin menettely. Hankinta ylittää hankintalain 25 §:n mukaisen kansallisen kynnysarvon. Hankinnan CPV-koodi on Ateriapalvelut 55520000-1, liite E.

2.2. Hankinnan kuvaus

Pelkosenniemen kunta pyytää tarjouksia sivistyspalveluiden ateriapalveluiden tuottamisesta kokonaispalveluna tämän tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukaisesti. Hankinnan kohteena on kunnan varhaiskasvatuksen, esiopetuksen sekä perusopetuksen ateriapalveluiden järjestäminen. Palveluun sisältyvät aterioiden suunnittelu, elintarvikkeiden hankinta, ruoan valmistus, tarjoilu, kuljetukset, erityisruokavaliot, omavalvonta sekä palvelun jatkuva kehittäminen tarjouspyynnön liitteissä määritellyllä tavalla.

Koulu-päiväkodissa ruokailee päivittäin noin 90-100 henkilöä. Tiloissa työskentelevien lisäksi tiloissa ruokailee vaihtelevasti myös muuta kunnan henkilöstöä, joiden kustannuksista vastaavat henkilöt itse. Pyhän päiväkodilla ruokailee noin 30 henkilöä. Erityisruokavalion tarvitsevia henkilöitä on n. kymmenen. Hankinnassa käytettävä arvio tarvittavien aterioiden (aamupala, lounas, välipala ja illallinen) määrästä on annettu tarjouksenantolomakkeella (Liite 5)

Hankinnan ennakoitu arvo on n. 220 000 euroa / vuosi, yhteensä 880 000 euroa.

Ruoka voidaan valmistaa palveluntuottajan omissa tiloissa tai Pelkosenniemen kirkonkylän koulu-päiväkodin valmistuskeittiössä erikseen sovittavin ehdoin. Valmistetut ateriat tarjoillaan kirkonkylän koulu-päiväkodissa sekä kuljetetaan päivittäin Pyhän päiväkotiin. Tarjoaja vastaa koko palveluketjun toimivuudesta, laadusta ja toimitusvarmuudesta.

Hankintaan sisältyy:

- ruokalistasuunnittelu voimassa olevien ravitsemussuositusten mukaisesti
- elintarvikkeiden hankinta
- aterioiden valmistus ja tarjoilu

- aterioiden kuljetus Pyhän päiväkodille
- erityisruokavalioiden toteuttaminen
- välitystuotteiden toimittaminen tarjouspyynnössä määritellyssä laajuudessa
- omavalvonta ja laadunhallinta
- asiakaspalautteen kerääminen ja toiminnan jatkuva kehittäminen
- raportointi tilaajalle

Palvelun tulee täyttää voimassa olevan elintarvikelainsäädännön, ravitsemussuositusten sekä muiden viranomais määräysten vaatimukset. Palveluntuottajan tulee tuottaa palvelu siten, että ruokailu tukee lasten ja nuorten hyvinvointia, oppimista ja kasvua sekä vastaa varhaiskasvatuksen ja kouluruokailun tavoitteita.

Pelkosenniemen kunta tavoittelee pitkäjänteistä kumppanuutta palveluntuottajan kanssa. Palveluntuottajalta edellytetään aktiivista yhteistyötä tilaajan kanssa palvelun kehittämisessä, toiminnan laadun seurannassa sekä kustannustehokkuuden parantamisessa koko sopimuskauden ajan.

Palvelussa painotetaan erityisesti:

- korkeaa asiakastyytyväisyyttä
- laadukasta ja maistuvaa ruokaa
- ravitsemussuositusten mukaista toteutusta
- toimitusvarmuutta
- ruokahävikin vähentämistä
- vastuullisia hankintoja
- avointa yhteistyötä ja toiminnan jatkuvaa kehittämistä
- kumppanuutta sekä palvelun pitkäjänteistä kehittämistä yhteistyössä tilaajan kanssa

2.3. Sopimuskausi

Sopimuskausi on kaksi vuotta 1.1.2027 – 31.12.2028. Perussopimuskauden jälkeen Tilaajalla on oikeus jatkaa sopimuskautta 1+1 optiovuoden ajan. Tilaaja ilmoittaa Palveluntuottajalle viimeistään kuusi (6) kuukautta ennen optiovuoden alkua, aikooko Tilaaja ottaa optiovuoden käyttöön.

2.4. Tutustuminen kohteeseen

Tarjoajille annetaan mahdollisuus osallistua ennen tarjousten jättämistä yhteiseen tilojen tutustumiskierrokseen 14.7.2026 kello 13:00-15:00. Kierros on Pelkosenniemen koulu-päiväkodilla osoitteessa Koulutie 9. Ilmoittautuminen tutustumiskierrokselle 10.7.2026 mennessä sähköpostitse Mikko Merikannolle mikko.merikanto@pelkosenniemi.fi.

3. Tarjoajan kelpoisuus

Tarjoajan tulee täyttää seuraavat soveltuvuus- ja kelpoisuusvaatimukset. Mikäli tarjoaja ei täytä vaatimuksia tai laiminlyö pyydettyjen selvitysten toimittamisen, tarjoaja voidaan sulkea tarjouskilpailun ulkopuolelle.

- Rekisteröityminen: Tarjoajan (yrityksen) tulee olla merkittynä ennakkoperintärekisteriin, kaupparekisteriin sekä arvonnalisäverovelvollisten rekisteriin, mikäli laki sitä edellyttää. Tarjoajan tulee olla myös tarvittaessa merkittynä työnantajarekisteriin (jos yrityksellä on työntekijöitä).
- Lakisääteiset velvoitteet: Tarjoajalla ei saa olla hankintahetkellä verovelkaa tai sosiaalivakuutusmaksuvelkaa, ellei niistä ole verottajan tai muun viranomaisen kanssa erikseen hyväksyttyä maksusuunnitelmaa. Tarjoajalla tulee olla työntekijöidensä eläkevakuutusmaksut maksettuna vaaditusti. Näiden velvoitteiden täyttyminen osoitetaan tilaajavastuuraportilla tai vastaavilla todistuksilla (verovelkatodistus, todistus eläkemaksuista, vakuutusyhtiön todistus tapaturmavakuutuksesta ym.). Tarjoaja voi liittää tarjoukseensa esimerkiksi tilaajavastuu.fi-palvelusta tulostetun Tilaajavastuuraportin, josta ilmenevät kaikki tilaajavastuulain edellyttämät tiedot.
 - *Huom:* Selvitysten (todistusten/raportin) tulee olla ajantasaisia – ei yli yhtä (1) kuukautta vanhempia tarjouksen jättöhetkellä. Tarjouksen jättämisen jälkeenkin, hankintapäätöstä ja sopimuksen allekirjoitusta varten, tarjoajan tulee toimittaa tarvittaessa päivitetty todistukset, jotka eivät saa olla yhtä (1) kuukautta vanhempia sopimusta allekirjoitettaessa.
- Henkilökunnan ammattitaito: Tarjoaja vastaa siitä, että ruokapalvelut tuotetaan riittävällä ja ammattitaitoisella henkilökunnalla. Palvelun tuottamisesta vastuussa olevalla henkilöllä on ravintola-alan koulutus ja vähintään kahden vuoden kokemus ammattimaisesta ateriat- ja ravintolapalvelutoiminnasta sekä hygieniapassi. Muiden palvelun tuottamiseen osallistuvien henkilöiden osalta Tarjoaja vastaa siitä, että heillä on sopimusaikana tehtäviin nähden riittävä koulutus ja ammattitaito. Lisäksi henkilökunnalla on oltava työn vaatima riittävän hyvä suomen kielen taito esim. Opetushallituksen taitotasokuvaus; esimies – erinomainen, kokki - hyvä, työntekijä - tyydyttävä.
- Referenssi: Tarjoajalla tulee olla vähintään yksi referenssi ammattimaisesta ateriat- tai ravintolapalvelutoiminnasta. Referenssivaatimuksen tarkempi sisältö on kuvattu referenssilomakkeella (Liite 6).

Mikäli jokin vaatimuksista ei täyty, tarjousta ei voida ottaa mukaan

tarjousvertailuun. Tilaajalla on oikeus pyytää tarjoajalta tarkentavia tietoja tai täydennyksiä kelpoisuuteen liittyen hankintalain sallimissa puitteissa, jos jokin yksittäinen asiakirja puuttuu tai on epäselvä.

4. Palvelun sisältö ja vaatimukset

Palvelun sisältö ja vähimmäisvaatimukset on esitetty liitteenä olevassa ateriapalvelun palvelukuvauksessa (Liite 1 – ateriapalvelun palvelukuvaus). Palvelukuvausta täydentää

tilaajan ja tarjoajan vastuita määrittävä vastuunjakotaulukko (Liite 2 – vastuunjakotaulukko). Lisäksi palvelun sisältöä ja vaatimuksia on esitetty sopimusliitteissä (Liitteet 2-4).

Keskeiset alihankkijat tulee ilmoittaa tarjouksessa (näitä ovat em. tehtäviin liittyvät alihankkijat) ja alihankkijoita koskevat samat soveltuvuusvaatimukset (pl. referenssivaatimus) kuin Tarjoajaa. Palveluntuottaja vastaa alihankkijoidensa työstä ja suorituksista, kuten omastaan. Alihankkijan käyttö ei vähennä palveluntuottajan vastuuta sopimusvelvoitteiden täyttämisestä.

Palveluntuottaja voi ottaa käyttöönsä koulun valmistuskeittiön erikseen sovittavin ehdoin ilman erillistä vuokraa (Liite 4). Tilojen käyttö ei ole pakollista, vaan palvelu voidaan tuottaa myös palveluntuottajan omista tuotantotiloista. Keittiötilojen käytöstä laaditaan erillinen vuokrasopimus (Liite 4).

5. Tarjous

Tarjouspyyntö on julkaistu Hilma-ilmoituskanavassa ja kunnan sähköisessä **hankintajärjestelmässä 2.7.2026 klo 15.00. Tarjouskilpailussa noudatetaan seuraavaa aikataulua:**

- Kysymysten esittäminen: Tarjouspyyntöön liittyviä kysymyksiä voi esittää kirjallisesti 16.7. klo 10.00 saakka kunnan sähköisen hankintaportaalin kautta (**TÄHÄN PORTAALIN OSOITE**). Kaikki kysymykset ja niihin annetut vastaukset toimitetaan samanaikaisesti ja yhtäläisesti kaikille tarjouskilpailuun osallistuville viimeistään 20.7.2026 klo 16.00. Muita kuin kirjallisesti annettuja tietoja tai ohjeita ei katsota tilaajaa sitoviksi.
- Tarjousten määräaika: Tarjousten on oltava perillä sähköisessä hankintajärjestelmässä 3.8.2026 klo 23:59 mennessä. Myöhästyneitä tarjouksia ei oteta huomioon.
- Tarjouksen voimassaolo: Tarjouksen tulee olla sitovasti voimassa vähintään 31.10.2026 saakka, kuitenkin enintään siihen asti, kunnes hankintasopimus on allekirjoitettu.

Hankintayksikkö pidättää oikeuden perustellusta syystä keskeyttää hankinta tai olla hyväksymättä mitään annetuista tarjouksista, mikäli tarjoukset ylittävät hankintaan varatun määrärahan tai hankinnan edellytykset muuttuvat olennaisesti.

Osatarjouksia tai vaihtoehtoisia tarjouksia ei hyväksytä. Tarjoajan tulee antaa tarjous kokonaisuudessaan tarjouksenantolomakkeella (Liite 5 – tarjouksenantolomake).

6. Tarjouksen sisältö ja muodolliset vaatimukset

Tarjous on laadittava huolellisesti ja täsmällisesti tämän tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukaisesti.

Tarjoaja vastaa siitä, että tarjousta jättäessään se on selvittänyt ja ymmärtänyt tarjouspyynnössä esitetyt vaatimukset ja taustat. Tarjoaja ei voi myöhemmin vedota tietämättömyyteen. Myöhästyneitä tarjouksia ei huomioida.

Tarjous on laadittava suomen kielellä ja tarjouksen tulee olla tämän tarjouspyynnön mukainen. Tarjoajan tulee vakuuttaa täyttävänsä tarjouspyynnössä esitetyt kelpoisuusehdot ja esittää niistä asiaankuuluvat asiakirjat.

Tarjottavat palvelut on hinnoiteltava tarjouspyynnön tarjouslomakkeeseen (Liite 5 – tarjouksenantolomake).

Hinnat annetaan arvonlisäverottomina kahden desimaalin tarkkuudella.

Tarjouksessa on oltava seuraavat tiedot tässä esitetystä järjestyksessä:

- Liite 1: Tarjoajan yleisesittely (max. 2 A4), yhteystiedot
- Liite 2: Selvitys lakisääteisistä velvoitteista. Tilaa javastuuraportti tai vastaavat selvitykset
- Liite 3: Ateriapalvelun tarjouksenantolomake täytettynä (käytetään hintavertailussa)
- Liite 4: Palvelun toteuttamis- ja kehittämissuunnitelma (käytetään laatuvertailussa)
- Liite 5: Esimerkki 6 viikon ruokalistasta, josta selviää soveltuvien osien palvelukuvauksen kohdan 9 *'ruokapalvelun toteutus'* vähimmäisvaatimusten täyttyminen (käytetään myös laatuvertailussa vähimmäisvaatimuksen ylittäviltä osin)
- Liite 6: Selvitys palvelun tuottamisesta vastaavan henkilön kokemuksesta ja soveltuvasta koulutuksesta
- Liite 7: Referenssilomake täytettynä
- Liite 8: Vakuutus- ja vastuuseelvitys. Tarjoajan ei tarvitse liittää tarjoukseensa todistusta vastuuvakuutuksesta. Tarjoaja vakuuttaa tarjouksen jättämisellä, että sillä on tai se hankkii viimeistään ennen hankintasopimuksen allekirjoittamista toiminnan laatuun ja laajuuteen nähden riittävän voimassa olevan toiminnan vastuuvakuutuksen, joka on voimassa koko sopimusajan.

Tilaaaja voi muuttaa tai tarkistaa tarjouspyynnön sisältöä tarjouskilpailun aikana ennen tarjousten jättämiselle varatun määräajan päättymistä, jos tätä voidaan esille tulleiden seikkojen perusteella pitää perusteltuna. Mikäli tässä tarkoitetut muutokset ja tarkennukset sitä edellyttävät, voidaan tarjousten jättämiselle varattua määräaikaa pidentää.

7. Tarjousten käsittely ja vertailu

Tarjousten vertailun tekee hankintayksikön nimeämä arviointiryhmä, ja vertailusta laaditaan kirjallinen pöytäkirja.

7.1. Tarjousten avaaminen ja tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistus

Tilaaaja avaa tarjoukset tarjousajan päätyttyä. Ensivaiheessa tarkistetaan, että tarjoukset on jätetty määräajassa ja että ne seuraavat edellytykset täyttävät:

- tarjous on hankintailmoituksessa ja hankinta-asiakirjoissa asetettujen vaatimusten, ehtojen ja perusteiden mukainen
- tarjouksen on antanut tarjoaja, jota ei ole suljettu menettelyn ulkopuolelle 80 tai 81 §:n nojalla ja joka täyttää hankintayksikön asettamat 83 §:ssä tarkoitetut soveltuvuusvaatimukset

Tarjoukset, jotka eivät läpäise tätä vaihetta (tarjoaja ei kelpoinen tai tarjous ei sisällä vaadittuja tietoja), suljetaan pois ennen laadullista ja hinnallista vertailua.

Tarjoajille voidaan tarvittaessa ilmoittaa puutteellisista asiakirjoista ja pyytää täydennyksiä, mikäli hankintalaki sen sallii (esim. yksittäinen puuttuva todistus).

7.2. Vertailupisteet ja pisteytys

Hankinnan valintaperusteena on kokonaistaloudellinen edullisuus, joka arvioidaan hinnan ja laadun perusteella.

7.2.1. Hintavertailu (max 70 pistettä)

Tarjousten hintavertailussa muodostetaan tarjoajakohtainen vertailuhinta, joka perustuu tarjoajan tarjouksenantolomakkeella (Liite 5) ilmoittamiin tietoihin.

Vertailuhinta lasketaan seuraavasti:

Vertailuhinta = ateriapalvelun vuosihinta + (10 000 € × tarjoajan ilmoittama käsittely- ja toimituslisä prosenttina) + (250 × tarjoajan ilmoittama kuljetuksen yksikköhinta)

Vertailuhintaa käytetään tarjousten keskinäiseen vertailuun. Palveluntuottajalle maksettava korvaus määräytyy sopimuksen ja tarjouslomakkeella ilmoitettujen aterialuokkien (aamupala, lounas, välipala, päivällinen) hintojen ja volyymien mukaisesti.

Tarjoaja ilmoittaa tarjouslomakkeella kunkin ateriatyyppin verottoman aterialuokan hinnan, joka sitoo Tarjoajaa. Hinnankorotuksista sovitaan sopimuksessa erikseen.

Tarjouslomakkeella esitetyt arvioidut ateriamäärät ovat tilaajan arvioita, joita käytetään ainoastaan tarjousten vertailussa. Tarjouslomake laskee näiden arvioitujen määrien perusteella tarjoajakohtaisen ateriapalvelun vuosihinnan, jota käytetään vertailuhinnan laskennassa.

Aterialuokkien hintojen tulee sisältää kaikki tarjouspyynnössä ja sen liitteissä kuvattujen ateriapalvelun toteuttamisesta aiheutuvat kustannukset, ellei tarjouspyynnössä ole nimenomaisesti toisin todettu. Huom! Koulujen loma-aikaan tarjoaja vastaa aamupalan ja lounaan tarjoamisesta ja siitä, että päiväkodin henkilökunta voi asettaa tarjolle kulloinkin tarvittavan määrän välipaloja, päivällisiä ja iltapaloja.

Tarjouslomakkeella ilmoitetut ateriamäärät ovat arvioita eivätkä sido Tilaaajaa. Toteutuvat ateriamäärät voivat olla arvioitua suurempia tai pienempiä.

Tarjoaja ilmoittaa tarjouslomakkeella välitystuotteiden käsittely- ja toimituslisän prosentteina. Vertailussa välitystuotteiden arvioituna vuosihankintana käytetään 10 000 euroa (alv 0 %). Arvio perustuu tilaajan nykyiseen kulutukseen ja sitä käytetään ainoastaan tarjousten vertailussa. Arvio ei muodosta Tilaajalle hankintavelvoitetta.

Tarjoaja ilmoittaa tarjouslomakkeella kuljetuksen yksikköhinnan yhtä kuljetusta kohden. Vertailussa käytetään arviota 250 kuljetuksesta vuodessa. Arvio perustuu tilaajan arvioituun kuljetustarpeeseen ja sitä käytetään ainoastaan tarjousten vertailussa. Toteutunut kuljetusmäärä voi olla arvioitua suurempi tai pienempi.

Halvimman hyväksyttävän vertailuhinnan saanut tarjous saa 70 hintapistettä.

Muiden tarjoajien hintapisteet lasketaan kaavalla:

Hintapisteet = (halvin hyväksytty vertailuhinta / tarjoajan vertailuhinta) × 70

7.2.2. Laadun arviointi (max 30 pistettä)

Tarjoajan tulee laatia enintään neljän (4) A4-sivun mittainen (fontti väh. Calibri 11 tai vastaava, marginaalit väh. 2 cm) palvelun toteuttamis- ja kehittämissuunnitelma.

Palvelun toteuttamis- ja kehittämissuunnitelmassa tulee kuvata:

1. Arjen toimintavarmuus ja jatkuvuus (10 pistettä)

Tarjoajan tulee kuvata, miten palvelun päivittäinen toimintavarmuus varmistetaan normaalioloissa ja poikkeustilanteissa siten, että palvelun laatu ja jatkuvuus säilyvät.

2. Ruoan laatu, raaka-aineet ja toimitusketju (16 pistettä)

Tarjoajan tulee kuvata, miten palvelussa varmistetaan laadukkaat, turvalliset ja ravitsemussuositusten mukaiset ateriat. Kuvauksessa tulee käsitellä vähintään raaka-aineiden laatu ja soveltuvuus, toimitusketjun toteutus, toimitusrytmi, tuotteiden tuoreuden varmistaminen, paikallisten ja lähialueella tuotettujen raaka-aineiden hyödyntäminen, sesonkien hyödyntäminen sekä raaka-aineiden turvallisuuden, jäljitettävyyden ja vastuullisuuden varmistaminen. Tarjoajan toimittamaa ruokalistaa käytetään hyväksi arvioinnissa.

3. Palvelun kehittäminen sopimuskauden aikana (4 pistettä)

Tarjoajan tulee kuvata, miten palvelua kehitetään sopimuskauden aikana palvelukuvauksen vähimmäisvaatimukset ylittäen siten, että kehittämistoimenpiteet tuottavat todennettavaa lisäarvoa tilaajalle ja palvelun käyttäjille.

Kukin arviointikohde muodostuu alla esitetyistä alakohdista. Jokainen alakohta arvioidaan itsenäisesti asteikolla 0–2 pistettä.

Arjen toimintavarmuus ja jatkuvuus -kohdassa arvioidaan:

- henkilöstöpoissaolojen hallinta ja palvelun jatkuvuuden varmistaminen
- elintarviketoimitusten häiriötilanteiden hallinta
- kuljetushäiriöiden hallinta
- laite-, sähkö- ja muiden teknisten häiriöiden hallinta
- palvelun jatkuvuuden varmistaminen muissa poikkeustilanteissa

Ruoan laatu, raaka-aineet ja toimitusketju -kohdassa arvioidaan:

- raaka-aineiden laatu ja soveltuvuus koulu- ja varhaiskasvatusruokailuun
- raaka-aine- ja tuoteryhmävalintojen vaikutus aterioiden monipuolisuuteen ja maistuvuuteen
- toimitusketjun ja toimitusten järjestäminen palvelun toimitusvarmuuden varmistamiseksi
- toimitusrytmi ja tuotteiden tuoreuden varmistaminen
- paikallisten ja lähialueella tuotettujen raaka-aineiden hyödyntäminen palvelukuvauksen vähimmäisvaatimukset ylittäen
- raaka-aineiden turvallisuuden, jäljitettävyyden ja vastuullisuuden varmistaminen
- sesonkien hyödyntäminen tuotteiden laadun, tuoreuden ja kustannustehokkuuden tukemiseksi
- raaka-aineiden laadun, toimittajayhteistyön ja toimitusketjun toimivuuden seuranta

Palvelun kehittäminen sopimuskauden aikana -kohdassa arvioidaan:

- palvelun kehittämiseksi esitetyt konkreettiset toimenpiteet sekä niiden vaikutus palvelun laatuun, toiminnan sujuvuuteen, ruokailukokemukseen tai asiakastyytyväisyyteen.
- kehittämistoimenpiteiden seuranta, arviointi ja vaikuttavuuden todentaminen

Arviointi perustuu tarjoajan toimittamaan palvelun toteuttamis- ja kehittämissuunnitelmaan sekä ruokalistaan. Tarjouspyynnön vähimmäisvaatimusten tai palvelukuvauksen pelkkä toistaminen ei oikeuta laatupisteisiin. Korkeimmat pisteet edellyttävät konkreettisia, toteuttamiskelpoisia ja hankinnan kohteeseen soveltuvia ratkaisuja, joiden vaikutus palvelun laatuun on arvioitavissa.

Arviointi tehdään seuraavan asteikon mukaisesti:

Pisteet	Arviointiperuste
0 pistettä	Alakohtaa ei ole käsitelty tai kuvaus ei vastaa laatuvertailussa arvioitavaa asiaa
1 piste / alakohta	Alakohta on käsitelty yleisellä tasolla tai ratkaisu jää osittain epäselväksi Alakohta on kuvattu konkreettisena ratkaisuna. Kuvauksesta ilmenevät hankinnan kohteeseen soveltuvin osin käytännön toteutus, vaikutus palvelun laatuun sekä tarvittaessa käytettävät raaka-aineet, toimitusratkaisut, seuranta tai muut keinot, joiden perusteella ratkaisun toteuttamiskelpoisuus voidaan arvioida.
2 pistettä / alakohta	

8. Päätös

Tarjousten vertailun perusteella tilaaja tekee hankintalain mukaisen hankintapäätöksen. Hankintapäätöksessä esitetään perustelut valinnalle ja vertailutaulukko. Hankintapäätös annetaan tiedoksi kaikille tarjoajille kirjallisesti (sähköisesti sähköpostilla) samalla hetkellä. Päätökseen liitetään muutoksenhakuohje. Hankintasopimus allekirjoitetaan pakollisen odotusajan jälkeen, kun sopimuksen allekirjoituksen edellytykset ovat kunnossa.

9. Liitteet

1. Ateriapalvelun palvelukuvaus
2. Vastuunjakotaulukko
3. Sopimusluonnos
4. Vuokrasopimusluonnos
5. Ateriapalvelun tarjouksenantolomake (palautettava)
6. Referenssilomake (palautettava)