

ATERIAPALVELUIDEN HANKINTA

Case Päijät-Sote

Minna Lappalainen

30.08.2023



Päijät-Hämeen
hyvinvointialue

Päijät-Hämeen hyvinvointialue



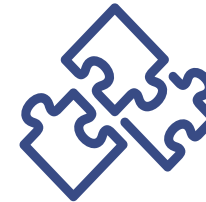
Palvelee yli
200 000:ta asukasta



Vastaa alueen sote- ja pelastustoimen palveluiden järjestämisestä



Työllistää noin
7 600 työntekijää



Yhdistää alueen nykyiset sote- ja pelastustoimen palvelut yhdeksi kokonaisuudeksi



Asukasosallisuus aluevaalien, neuvostojen ja muun osallisuustoiminnan kautta



Ylimmässä johdossa vaaleilla valittu aluevaltuusto



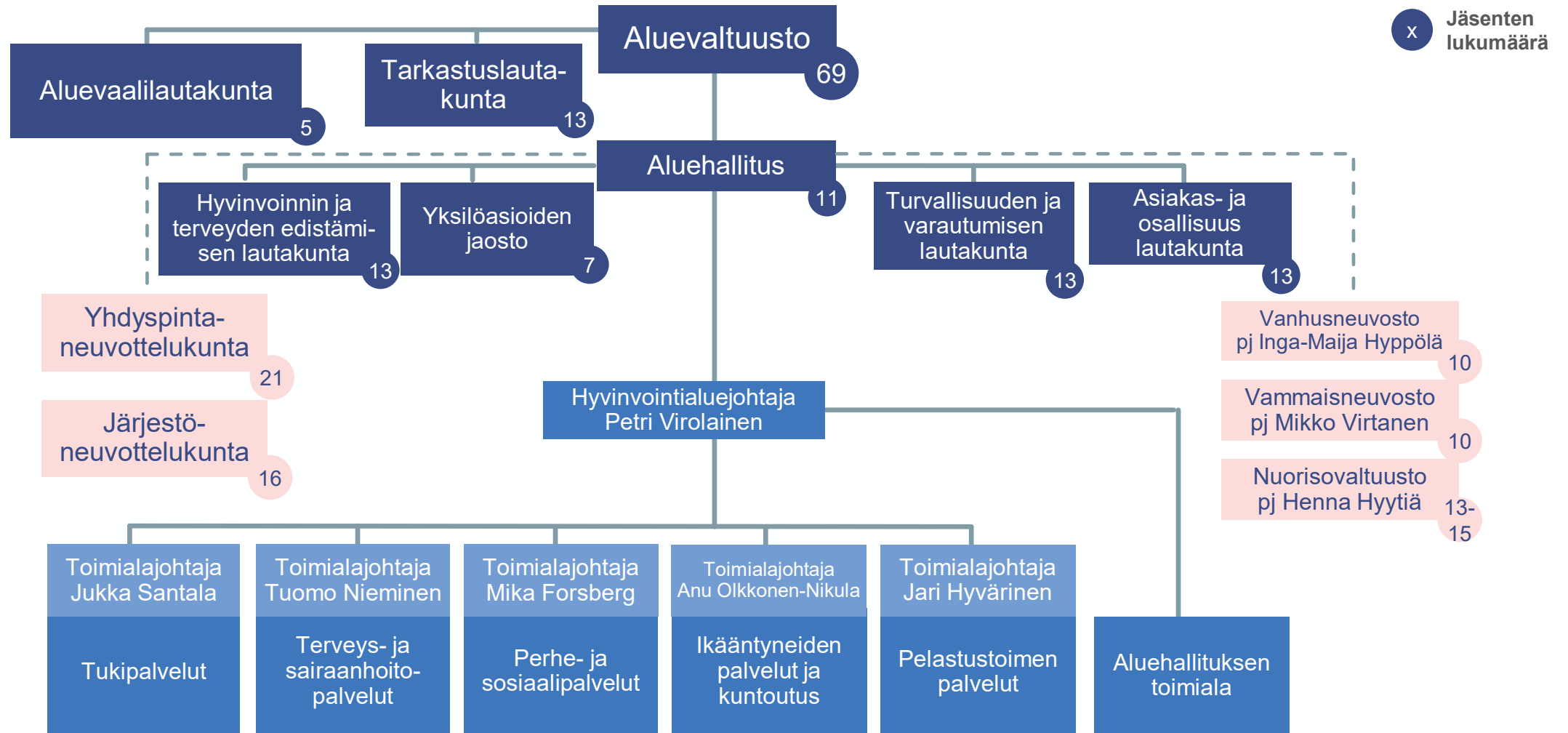
Järjestämisvastuu
1.1.2023 alkaen



Oma budjetti, rahoitus suurelta osin valtiolta



Päijät-Hämeen hyvinvointialue



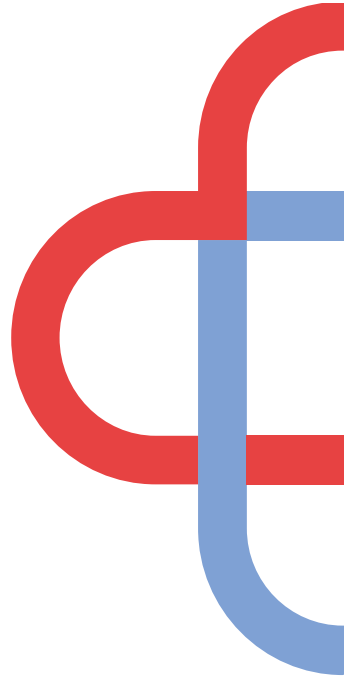
Päijät-Soten ateriapalvelutuottaja ja hankinnan kohde

- **Päijät-Soten ateriapalvelutuottaja Attendo Oy:n (Vireko)-ISS Palvelut Oy:n ryhmittymä 1.1.2022 alkaen**
- Potilas-, asumispalvelu- ja toimintakeskousyksiköiden **aterioiden tuottaminen ja kuljettaminen** yksiköihin Päijät-Soten alueella vauvoista ikäihmisiin
 - Lisäksi hankinnan kohteena henkilöstöaterioiden ja tilaustarjoilujen tuottaminen
 - n. 3,4 milj. ateriaa/vuosi (kaikki päivän ateriat)
 - Hankinnan ulkopuolella mm. ikääntyvien kotiateriapalvelut ja yksittäiset perhesosiaalityön- ja lastensuojelun yksiköt
 - Hyvinvointialueen mahdollinen aloitus 1.1.2023 ja mm. uuden keskussairaalan rakennusosan valmistuminen syksyllä 2022 huomioitiin hankinnassa
 - Sopimuskausi 5 vuotta (optio 2+2 vuotta)



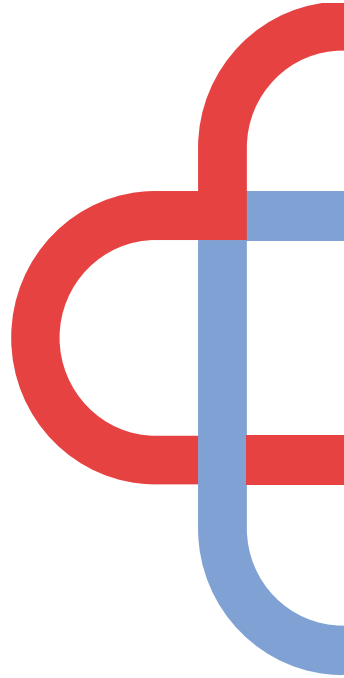
Hankinnan tavoitteet

- 1) Asiakkaiden kokonaisravitseemus on turvattu ja sen vaikuttavuus paranee
- 2) Ateriapalvelujen kokonaishallinta paranee tilaajan näkökulmasta ja palvelu on maakunnallisesti tasalaatuista
- 3) Kustannukset ovat läpinäkyviä ja kustannusten hallinta paranee sopimuskaudella
- 4) Kustannustehokkuus, tuottavuus sekä joustavuus paranevat optimaalisen tuotantotavan myötä
- 5) Asiakastyytyväisyys on erinomainen ja asiakkaan valinnanmahdollisuudet ovat kattavasti käytössä vuoden 2024 loppuun mennessä



Esimerkkejä hankinnan vähimmäisvaatimuksista

- Yksiköiden toiminta on pääasiallisesti ympärivuorokautista ja ateriapalveluita tarvitaan vuoden jokaisena päivä. Ateriapalveluihin kuuluvat ateriapalveluiden suunnittelu, tuottaminen ja aterioiden kuljettaminen hankintamenettelyn aikana täydennettyjen toimintatapojen sekä aikataulujen mukaisesti. Ruoanjakelujärjestelminä on keskitettyä ja hajautettua ruoanjakelua.
- Palveluntuottaja suunnittelee tilaajan määrittelemien ruokavalioiden toteutuksessa tarvittavat ruokalistat- ja ohjeet.
 - > **Tarkat laatuvaatimukset palvelukuvauksessa**
- Päijät-Hämeen keskussairaalan ja kuntoutussairaala Jalmarin potilasaterioiden uuden keskitetyn ruoanjakelun vaunujärjestelmän hankinta mahdollisine keittiömuutoksineen on valittavan palveluntuottajan vastuulla
- Sähköinen tilausjärjestelmä yksiköiden aterioiden tilausten tekemistä varten



Hankintaan eteneminen

09/2019

Hyvinvointikuntayhtymän hallituksen päätös ateriapalveluiden kilpailuttamisesta

06/2020

Hyvinvointikuntayhtymän hallituksen päätös kilpailutuksen käynnistämisestä

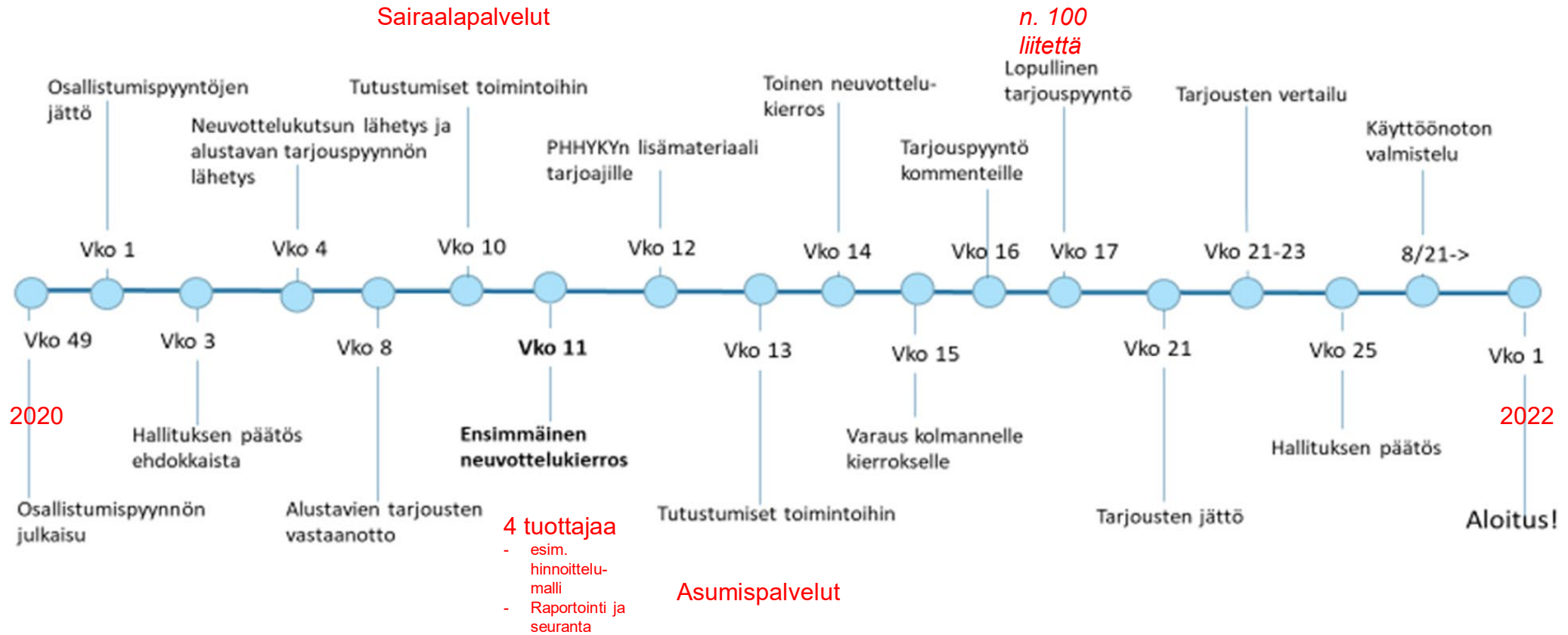
11/2020

Hankintaprosessi alkaa

- Tuottajana:
 - In-House yhtiö
 - Alueen kuntia ja yrittäjiä
 - Kuntayhtymän omat kokit ja yksiköiden ohjaajat
- Ateriapalveluiden logistiikkasopimukset osittain kuntayhtymän järjestämiä
- Palvelumallit yksiköissä erilaisia
- Hankinnan valmistelu mm.
 - Hankinnan resursointi
 - Yksiköt
 - Ateria- ja erityisruokavaliomäärät
 - Alustava ajatus palvelumalleista ja ateriakuvaukset- **tiivis yhteistyö toimialojen kanssa**
 - Ravitsemuskäsikirjan valmistelu
 - mm. Ikääntyneen ruokavalio
 - Vuokrattavat tilat ja laitteet – kartoitus ja tietojen koonti
- Markkinavuoropuhelu **kahdeksan** yrityksen kanssa
- Päätös hankinnan tavasta-> **NEUVOTTELUMENETTELY**



Hankinnan aikataulu



Viestinnästä

Säännöllinen viestintä

- ❖ Projektiryhmä

(Ostopalvelupäällikkö, sopimusohjaus, ravintohuoltokoordinaattori, hankinta-asiantuntijat, kiinteistöpalvelut, tekniikka, talous, viestintä, toimialojen ja talojen edustajat, laitoshuollon edustaja, ict, ravitsemus)

- ❖ Hankintamenettelyssä olevat palveluntuottajat

- ❖ Kuntayhtymän työntekijät ja laitoshuolto

- ❖ Media

- ❖ Poliittiset päättäjät

- ✓ **Henkilöstön osallistaminen ja palautteiden hyödyntäminen**



Tarjousten vertailuperusteet ja painoarvot

- **Hinta 80 %**
- **Laatu 20 %**
 - Aterioiden demotilaisuus 5 %
 - Ravitsemusterapeutti, tilaajan edustaja, asiakas- ja hoitohenkilökunnan edustaja sekä puheterapeutti
 - Erikoissairaanhoidon ateriat ja asumispalveluiden ateriat
 - Kehityssuunnitelma 10 %
 - Asiakaspalautteen käsittelyn kuvaus 5 %



Tarjouspyynnössä pyydetyt muut selvitykset

1. Haltuunottosuunnitelma
2. Omavalvontasuunnitelma
3. Valmius- ja jatkuvuudenhallintasuunnitelma
4. Vastuullisuussuunnitelma



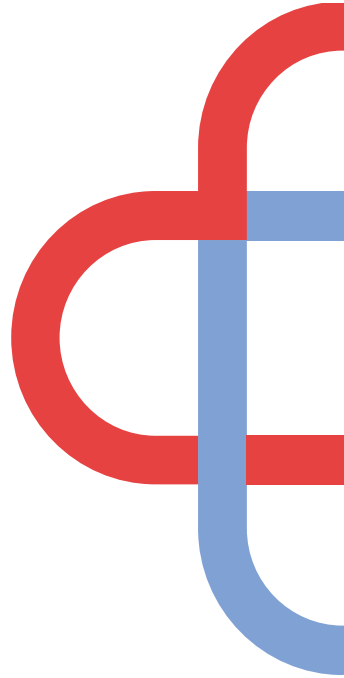
Haltuunottovaihe

✓ **Palvelun haltuunotto tuottajan päävastuulla- tiivis yhteistyö tilaajan kanssa**

- Varaa haltuunotolle riittävästi aikaa

✓ **Tilaajan näkökulma**

- Sopimusasiat – yhtenäinen näkemys asioista tuottajan ja tilaajan kesken
- Yksikkökierrokset tilaajan yksiköissä
- Tilaajayksiköiden henkilöstön (hoitohenkilökunnan ja laitoshuollon) koulutukset ja palvelumallin jalkauttaminen
 - Tilausjärjestelmä (koulutus ja toimivuuden testaus)
 - Palvelu- ja ateriakuvaukset
 - Ravitsemus ja ruokavaliot
- Tilaajayksiköihin tarvittavat investoinnit ja hankinnat (astiat, kylmälaitteet, astianpesukoneet, monitoimivaunut)
- Vuodenvaihteen vastinparit (Aloituspäivä 1.1.2022)
- Palvelun haltuunotto jatkui vuoden 2022



Hankintaprosessin aikana opittua mm.

- Nykytilan kuvauksen ajantasaisuus ja päivitys säännöllisesti
- Hankinta- ja sopimusasiakirjojen tarkkuus
 - mitään ei saa olettaa, pilkuilla - ja kauttaviivoilla on merkitys
 - mitä termeillä tarkoitetaan? esim. yksikkö?
 - palvelun vastuunjaot ja niiden määrittely
 - kaikki asiat jotka sovittu, tulee olla kirjattuna
- Sopimuskauden aloitusajankohta
- Välitystuotteiden määrän laajuus ja muutokset sopimuskauden aikana
- Asiakasryhmien erilaisten tarpeiden huomiointi tarkemmin sopimusasiakirjoissa
- Juhlapyhät huomioitu. Miten juhlapyhien aatot?
- Raportointi sopimuskauden aikana
 - esimerkiksi tilaajayksiköiden palautteiden seuranta



Tilanne tänäpäivänä

- Jatkuva laadun ja palvelun seuranta
 - tiivis sopimusyhteistyö tilaajan ja tuottajan välillä (1 yhteyshenkilö tilaajan puolella operatiivisessa toiminnassa)
 - kehittäminen jatkuvaa
- Vaunut hankittu molempiin sairaaloihin sopimuksenmukaisesti v. 2022 aikana
- Hyvinvointialue aloittanut 1.1.2023
- Päijät-Soten Ravitsemuskäsikirjan päivittäminen
- Vastuullisuus
 - Hävikin seuranta
- Aterioiden valinnan mahdollisuuden kehittäminen
- Tilaajayksiköiden henkilöstön ravitsemusosaamisen vahvistaminen





Päijät-Hämeen
hyvinvointialue

minna.lappalainen@paijatha.fi

p. 0447195275