



KÖTT OCH KÖTTPRODUKTER

1.1.2022 – 31.7.2024

| | |
|--|---|
| Upphandlande enhet | Svenska Österbottens förbund för utbildning och kultur skn (SÖFUK) |
| Bakgrund | Svenska Österbottens förbund för utbildning och kultur samkommun upprätthåller Yrkesakademien i Österbotten. |
| Företrädare för upphandlingsenheten | Yrkesakademien i Österbotten |
| Adress | Kungsgårdsvägen 30A FI – 65380 VASA |
| Kontaktperson | Handledare Jessica Berg |
| Telefon | +358 503029074 |
| E-postadress | jessica.berg@yrkesakademien.fi |
| Upphandlingsobjekt | KÖTT OCH KÖTTPRODUKTER |
| Upphandlingsförfarande | Öppet förfarande. Upphandlingen utförs i enlighet med lagen om offentlig upphandling och koncession (1397/2016) och de allmänna avtalsvillkoren för den offentliga upphandlingen (JYSE 2014, varor). Upphandlingen är publicerad på den elektroniska kanalen för offentlig upphandling HILMA under adress www.hankintailmoitukset.fi/sv , annons nr 2021-084553. Anbudsförfrågan finns på SÖFUK:s hemsida under adress: www.sofuk.fi (se upphandlingar). |
| Avtalstid | 1.1.2022 – 31.7.2024 |
| Delanbud | Delanbud godkänns inte. |
| Alternativa anbud | Alternativa anbud godkänns inte. |
| Upphandlingens mängd | Upphandlingsmängderna i bilagda förteckning är normgivande (ej fasta) för köparen. Årsförbrukningsmängderna är inte bindande. |
| Krav på produkterna | De offererade produkterna bör vara anpassade för storkök och produkterna bör följa i Finland gällande lagar, förordningar och övriga offentliga bestämmelser gällande livsmedel och övervakningen av dem. Produkterna bör vara försedda med produktbeskrivningar och uppgifter om produkternas näringsinnehåll på svenska och finska. Ursprungsland för huvudråvara bör anges i bilaga 1. |



Upphandlingsförfarande med minimikrav

Produkterna bör ha följande minimiantal förbrukningsdagar kvar efter att produkterna levererats till mottagaren:

- kött 6 dagar
- förädlade köttprodukter 7 dagar

Vid upphandlingsförfarandet gäller följande villkor:

- Anbudet motsvarar anbudsförfrågan
- SÖFUK är inte skyldigt att godkänna något anbud av särskild orsak
- Anbud förkastas som inte lämnats inom utsatt tid

Genom att lämna anbud enligt denna anbudsförfrågan godkänner anbudsgivaren villkoren i anbudsförfrågan och dess bilagor.

En utredning över hur kundservice, telefonservice och reklamation sköts bör ingå i anbudet:

- Kundbetjäning
Namngiven kontaktperson anges, som ansvarar för leverantörens verksamhet och handhar betjäning till kunden och beställaren. En utredning över kontaktpersonens kunskaper i svenska bör ges.
- Telefonbetjäning
Namngiven kontaktperson till kunden anges.
En utredning över telefonbetjäningens sakkännedom och kunskaper i svenska bör ges.
- Reklamationer
Handläggningsprocess vid reklamation; hur handläggs ärendet i organisationen, åtgärder, reaktion.

Skyltar på svenska med leverantörens namn och logo för ursprungsmärkningen av kött – skyltarna sätts upp i matserveringarna och Restaurang Kungsgården för att informera kunderna om köttets ursprungsland.

Kvalitets- och miljöaspekter

För SÖFUK och Yrkesakademien i Österbotten (YA) är hållbar utveckling viktig för studerande, personal, våra externa kunder och leverantörer. Vårt kvalitets- och miljöledningssystem följer de internationella standarderna ISO 9001 och ISO 14001.

Leveransvillkor

TOP till följande leveransadresser, FIN01:

- a) YA, Kungsgårdsvägen 30A, 65380 Vasa (storkök och restaurang Kungsgården)
- b) YA, Ängskullsvägen 1, 64230 Närpes (storkök)



Leveransen sker till utrymmen som anvisas av beställaren. Leverantören bör kunna leverera produkter minst 2 – 3 gånger per vecka till utbildningsenheterna. Beställaren bör ha möjlighet att öka eller ändra leveransdagar enligt behov.

Leveranstid

Anbudsgivaren bör ange leveranstiden och distributionsdagar. Leveranstiden får inte vara mera än tre (3) dygn från att beställningen kommit till leverantören såvida inte om annat överenskommes.

Pris

Priserna anges som nettopriser (moms 0%) för produkterna enligt den angivna enheten i bilaga 1. Om leverantören tillhandahåller samma varor, som beställaren har beställt, till nedsatt pris, ska det nedsatta priset gälla till dess att realisationen eller kampanjen är slut. Utöver i anbudet nämnda produkter kan ni även ange rabattprocent för produkter i ert övriga sortiment, bilaga 2. Anbudsgivarens rabattprocent räknas på ikraftvarande officiella prislista, som bör bifogas. Rabattprocenten bör vara fast under hela avtalstiden.

Tillägg och kostnader

Priser bör innehålla alla tillägg och kostnader såsom leverans-, fakturerings-, och förpackningskostnader samt småordertillägg.

Fakturering

Faktureringsperiodens längd 14 – 30 dagar. Fakturering då leveransen är mottagen och godkänd. Fakturan adresseras till Svenska Österbottens förbund för utbildning och kultur skn, PB 107, 65101 Vasa, märke enligt beställarkod.

Beställning elektroniskt och per telefon

Vi förutsätter att leverantören kan ta emot beställningar per telefon och även elektroniskt och att leverantörens produktinformation finns upptagen i elektronisk form på svenska.

Betalningsvillkor

21 dagar netto räknat från den dag fakturan anlänt till beställaren. Förseningsränta högst enligt gällande räntelag.

Produkter i anbudet

Kunden betonar att anbudsgivaren bör offerera endast och enbart de produkter, som anbudsgivaren med säkerhet och enligt denna anbudsförfrågan och enligt sitt anbud förmår leverera enligt överenskomna villkor. Detta förhindrar inte leverantören att göra innovativa lösningar, t.ex. genom att förbättra och utveckla produkter och service. Ifall leverantörens produktsortiment ändrar under avtalstiden, bör de nya produkternas kvalitet minst motsvara de produkter som offereras i anbudet. Priset på de nya produkterna kan vara högst priset för den ursprungliga produkten enligt avtal.



Urvalskriterier

Urvalsgrunden för anbud baseras på ekonomiskt mest fördelaktiga pris – bästa förhållande mellan pris och kvalitet. Vid jämförelsen av anbud tillämpas viktning enligt följande:

- Pris 85 %
- Kvalitets- och miljöprofiler 15%

En (1) procent motsvarar en (1) poäng. Det maximala antalet poäng vid utvärderingen är hundra (100). Det anbud som erhåller högsta poäng antas.

Pris (max 85 poäng)

Totalpriset uträknas så att produktmängder multipliceras med enhetspriser och summeras. Det lägsta totalpriset erhåller max 85 poäng. De övriga anbuden får poäng enligt följande:
Lägsta pris enligt anbud/av företaget erbjudet pris x 85 p.

Kvalitets- och miljöprofiler (max 15 poäng)

- Ursprungsmärkning i bilaga 1 (max 5 poäng)
 - Inhemska produkter
 - 12-15 produkter = 5 poäng
 - 8-11 produkter = 3 poäng
 - 5-7 produkter = 1 poäng
 - Under 5 produkter = 0 poäng
- Möjlighet att leverera ekologiska inhemska produkter (max 5 poäng)
 - Ekologiska och inhemska produkter i bilaga 1
 - 12-15 produkter = 5 poäng
 - 8-11 produkter = 3 poäng
 - 5-7 produkter = 1 poäng
 - Under 5 produkter = 0 poäng
- Utredning över företagets kvalitets- och miljöprofiler samt hur dessa beaktas i anskaffningen av råvaror, livsmedelsförsäljningen och hanteringen av livsmedel (max 5 poäng)

Poängsättning av kvalitets- och miljöprofiler baseras på anbudsgivarens utredningar.

Anbudets innehåll

Anbudet bör innehålla minst de uppgifter som krävs i denna anbudsförfrågan. Till anbudet fogas:

- uppgifter enligt bilaga 1 och bilaga 2
- utredning över kvalitets- och miljöprofiler för poängsättning
- leverantörens officiella prislista och produktkatalog bifogas anbudet



Språk Anbudet avfattas på svenska.

Anbudsgivarens lämplighet

Innan ett avtal ingås ska beställaren inhämta följande utredningar eller intyg som gäller avtalsparten:

- 1) Utredning om huruvida företaget är infört i förskottsuppbörsregistret, arbetsgivarregistret och registret över mervärdesskatteskyldiga
- 2) Handelsregisterutdrag
- 3) Utredning över betalda skatter
- 4) Intyg över tecknade pensionsförsäkringar för arbetstagare och över betalning av pensionsförsäkringsavgifter
- 5) Redogörelse för vilket kollektivavtal som ska tillämpas på arbetet eller de centrala anställningsvillkoren
- 6) Redogörelse för hur företagshälsovården är ordnad

Utredningarna ska inhämtas innan avtal ingås. Utredningarna får inte vara äldre än tre (3) månader.

Ett felfritt Vastuu Group – rapport kan ersätta punkterna 1 - 6

Ovannämnda intyg gäller även underleverantörer som anlitas.

Anbudsgivaren bör ha ett egenkontrollsystem godkänt av livsmedelsövervakningsmyndighet.

Upphandlingsbeslut

Anbudsgivaren bör uppge E-postadress i anbudet så att upphandlingsbeslutet med rättelseanvisningar kan sändas elektroniskt till anbudsgivaren.

Upphandlingsavtal

Ett skriftligt upphandlingsbeslut skickas för kännedom till alla anbudsgivare. Ett skriftligt upphandlingsavtal upprättas. Avtalet är bindande då båda parter har undertecknat det.

Anbudets giltighetstid

Anbudet ska gälla t.o.m. 20.2.2022.

Dokumentens offentlighet

Enligt offentlighetslagen (621/1999) är anbudshandlingarna i huvudsak offentliga. Anbudet blir offentliga för part efter att beslut om val av leverantör fattats. Anbudet blir offentliga för allmänheten efter att avtal med leverantören ingåtts.

Anbudet bör uppgöras så, att de inte innehåller affärshemligheter. Om affärshemlighet ingår i anbudet bör uppgifter om affärshemlighet anges i skild bilaga, som förses med märke "icke offentliga uppgifter".



Lämnande av anbud

Bindande anbud inlämnas elektroniskt senast 22.11.2021 kl.12.00.
Elektronisk inlämning av anbud sker via säker anslutning på
<https://upphandling.sofuk.fi>

Användare registrerar ett användarkonto. Kontoaktiveringar övervakas och samkommunen ger tillstånd att kontot aktiveras (vardagar inom 24 timmar). Dokumentinlämningen är skyddad för insyn.

Tilläggsuppgifter

Frågor gällande anbudsförfrågan skall ställas senast 4.11.2021 kl.12.00 till Jessica Berg under adress: jessica.berg@yrkesakademin.fi och svar publiceras senast 8.11.2021 på SÖFUK:s hemsida www.sofuk.fi

Vasa, 26.10.2021

Boris Ståhl, rektor
Yrkesakademin i Österbotten