

KUVAUS HANKINTATARPEESTA

Hyväksytty 14052018

Hankinnan nimi:	Henkilöstöstön vuokraus
Toimiala/yksikkö:	Sito, ammatillisen koulutuksen palvelualue, Liiketoiminta ja yhteiset palvelut
Hankinnan ennakoitu arvo (alv 0%) per vuosi ja per sopimuskausi	65 000€
Toimialan yhteyshenkilö:	Piia Elo
Toimialan asiantuntijat (työryhmään osallistuvat ja heidän osaamis-/vastuualueensa hankinnassa):	Titta Kärnä ravintolapalvelut, Piia Elo yhteiset palvelut, ruokapalveluesimiehet Kati Heina ja Teija Eivola
IT-asiantuntija tai työryhmä:	
Tilaaaja:	Titta Kärnä, Teija Eivola, Kati Heina
Tilauksen hyväksyjä:	Piia Elo
Laskutuksen yhteyshenkilö:	Esa Turunen
Tarjouspyynnön allekirjoittaja:	
Päättäjä:	
Sopimuksen allekirjoittaja:	
Sopimuksen yhdyshenkilö:	
Kustannuspaikka:	34233/408124
Sopimuskauden toivottu alkamis- ja loppumispäivä sekä mahdolliset optiot:	

Ohje täyttäjälle: Apukysymykset ovat ohjaavia eivätkä oleellisia kaikkien hankintojen osalta. Sovella niitä tarvittaessa omaan hankintatarpeeseesi. Täytetty lomake tulee toimittaa Strategiseen hankintaan servicedesk.hankinnat@turku.fi. Jos Strategisessa hankinnassa on jo nimetty kilpailuttaja hankinnalle, tulee täytetty lomake toimittaa ko. kilpailuttajalle.

Tarkemmat täyttöohjeet löytyvät seuraavalta sivulta.

1. Tausta, perustelu ja strategiakytkös

- *Kuvaa nykytilanne. Miten toimitaan tällä hetkellä?*

Laivahostel s/s Borella yksityistilaisuuksia ravintolan puolella ja näissä käytetään tarpeen mukaan vuokrahenkilökuntaa. Lisäksi lyhytaikaisiin tarpeisiin myös opiskelijaruokaloissa.

- *Kuvaa tarve, ongelma tai haaste, joka halutaan ratkaista*

Toiminta vaihtelee viikoittain ja päivittäin, jolloin oman henkilökunnan riittävyys on haastavaa. Lisäksi erilaisiin tilaisuuksiin ja sairaslomien ajoille tarvitaan nopeasti lyhytaikaista henkilökuntaa.

- *Mitä muutoksia tavoitellaan nykytilanteeseen nähden? Miksi?*

Voimiassaolevaa sopimusta.

- *Kuvaa hankinnan tavoitteet. Mikä on keskeisin tavoite?*

Tavoite pystyä järjestämään tilaisuuksia Borella, niin että henkilökuntaa on oikeaan aikaan ja oikeassa paikassa sekä oikea määrä. Ja turvaamaan opiskelijaravintoloiden toiminta myös poissaolojen aikana.

- *Kytkeytyykö hankinta kaupunkistrategiaan? Miten?*

- *Onko kyseessä innovatiivinen, prosessimuutos, uushankinta vai korvaava hankinta?*

Jos kyseessä on uushankinta kuka palvelua tuottaa tällä hetkellä

Tällä hetkellä vuokratyövoima on tullut Baronan kautta.

2. Hankintaan liittyvät päätökset

- *Mitkä ovat hankintaan liittyviä aiempia lautakuntien tai viranhaltijoiden päätökset (diaari)? diaari 2816-2016 henkilöstövuokraus*

• *Onko hankinta huomioitu vuosisuunnittelussa?* Ei, sopimuksen päättymisen huomattiin liian myöhään. Aiemmin koko kaupungin kilpailutuksena, mutta ilmeisesti muilla tarve on loppunut ja instituutin tarpeita ei ollut huomattu.

- *Mitkä lait, asetukset ja vaatimukset ohjaavat tämän palvelun hankinnan sisältöä ja tavoitteita?*

Käsitelläänkö hankittavassa palvelussa henkilötietoja?

3. Hankinnan volyyymi ja ennakoitu arvo (alv 0 %)

• *Mikä on hankittavan tavaran tai hankittavan palvelun volyymitarve (esim. kappaleet, asiakaspaikat, käyntimäärä)? Huomioi tarvittaessa aiemmat volyymit. vuonna 2019 työtunteja 1897h (Bore), lisäksi muita.*

• *Mikä on hankinnan ennakoitu arvo (alv 0%)* Hankinnan arvo on noin 65 000 euroa per vuosi.

• *Onko arvossa huomioitu koko tulevalla sopimuskaudella aiheutuvat kustannukset (esim. optiot, elinkaarikustannukset kuten lisenssimaksut, palvelumaksut, huolto jne.)?*

3. Kohderyhmät ja konkreettiset muutokset

• *Kuvaa hankinnan tärkeimmät kohderyhmät (sisäiset ja ulkoiset)? juhla- ja kokousasiakkaat Borella ja opiskelijaruokaloitten asiakkaita*

• *Mikä on loppukäyttäjien tai asiakkaiden määrä?* riippuu tilaisuuksista, tarjouskyselyistä yms.

• *Millä kielillä palvelua tulisi tuottaa?*

• *Tavoitellaanko hankinnan osalta konkreettisia muutoksia eri kohderyhmille? Millaisia?*

• *Vaikuttaako hankinta muihin sidosryhmiin (esim. muut viranomaiset, muut toimialat, seutukunnat jne.)? ei*

4. Hankinnan päätuotokset, hyötytavoitteet ja niiden todentaminen

• *Kuvaa hankinnan tavoiteltavat lopputulokset tilaisuuksien hoitaminen-> myynnin lisääminen ja toiminnan turvaaminen.*

• *Mitä hyötyä ja vaikuttavuutta edellä kuvatuilla muutoksilla tavoitellaan? Kustannussäästöt, prosessin ja resursoinnin tehostaminen ja osaamisen lisääminen?* kustannussäästöjä siitä, että henkilökuntaa on oikea ja tarvittava määrä paikalla, oikeaan aikaan.

• *Miten hyötyjä ja vaikuttavuutta voidaan arvioida ja/tai mitata loppukäyttäjän, toimialan, kaupungin ja yhteiskunnan näkökulmasta?*

Oppimisympäristöt pysyvät avoinna ja houkuttelevina asiakkaille, jolloin ne pysyvät elävinä ja aitoina oppimisympäristöinä ja pystyvät myös kattamaan syntyvät kulut.

5. Osakokonaisuudet, puitejärjestelyt ja valittavien sopimuskumppaneitten määrä

- *Mihin osakokonaisuuksiin hankinta jaetaan?*
- *Onko jokaisen osakokonaisuuden hankinnan tavoitteena puitejärjestely?*
- *Kuinka monta sopimuskumppania halutaan valittavaksi osakokonaisuuksittain? 1-2*

6. Vähimmäis- ja laatuvaatimukset

- *Mitkä ovat tarjoajalle ja henkilöstölle asetettavat vähimmäisvaatimukset (koulutus, pätevyys, referenssit, laatusertifikaatit)?*
- *Mitkä ovat palvelulle/tavaralle asetettavat ehdottomat vähimmäisvaatimukset? (esim. tavara-hankinnoissa tyyppi, mitat ja niiden vaihteluväli, materiaali, kestävyys jne.). Huomioi etteivät vaatimukset saa suosia yhtä toimittajaa! ravintola-alan ammattilainen*
- *Millaisilla laatuksiteereillä ja asteikolla vähimmäisvaatimukset ylittäviä ominaisuuksia voidaan arvioida? ravintola-alan osaaminen, hygieniapassi, anniskelupassi sekä tutkintotodistus*
- *Miten hinta ja laatu tulisi vertailussa suhteuttaa? eri osaamistasoin(saliapulainen, tilaustarjoilija, tarjoilija, baarimestari, kokki, keittiöapulainen, tiskaaja yms.)*
- *Miten kestävä kehitys tulisi huomioida (sosiaaliset, yhteiskunnalliset ja ympäristövaikutukset)?*
- *Tarvitaanko lisäpalveluja kuten suunnittelu, asennus, koulutus, käyttötuki, huolto jne.?*
- *Tarvitaanko tuotenäytteitä, tuoteluetteloita, työportfolioita, tuotetestausta tai koekäyttöä laadun vertailua varten ennen lopullista hankintaa? jonkinlainen toimintavarmuus, vuokratyövoima-resurssit, minkä verran henkilökuntaa on saatavilla.*
- *Millainen takuu tarvitaan (takuu-aika, sisältö jne)?*
- *Mitä tulisi sopia tilauskäytännöstä, toimituksen sisällöstä ja toimitusajasta? pitäisi pystyä vastaamaan nopeaankin tarpeeseen.*
- *Minkälaiset vasteajat toimittajalle tulisi asettaa (esim. tilaukset, reklamaatiot)*

7. Riippuvuudet ja rajaukset

- *Onko hankinnalla vaikutusta tai yhtymäkohtia muihin hankintasopimuksiin?*
- *Millaisia rajapintoja hankinnalla on nykyisiin tietojärjestelmiin?*
- *Onko hankinnasta jätetty jotain pois tulevaisuudessa kehitettäväksi?*

8. Hankinnan käyttöönotto ja sen päätyminen

- *Kuvaa käyttöönoton suunnitelma, jossa kerrotaan mitkä ovat tavarantoimittajan tai palveluntuottajan veloitteet, kun sopimus otetaan käyttöön organisaatiossa. Pystyä mahdollisimman hyvin täyttämään tilaustarpeet sekä toimittamaan alan ammattilaisia työvuorotarpeisiin.*
- *Mitkä ovat toimittajan veloitteet sopimuksen päättyessä?*

9. Organisointi, resursointi ja tiedottaminen

- *Tarkenna toimialan hankinnassa mukana olevan yllä nimetyn työryhmän roolit*
Piia Elo toimii palvelupäällikkönä vastaten koko liiketoimintasektorista Turun ammatti-instituutista. Titta Kärnä, opetusravintolapäällikkö, vastaa opetusravintolatoiminnasta ja tilaustoiminnasta ravintola Taidossa ja laivahostel Borella. Ruokapalveluesimiehet Heina ja Eivola vastaavat opiskelijaravintoloiden toiminnasta.
- *Onko tarvetta viestiä hankintaprojektin etenemisestä työryhmän ulkopuolisille? Kenelle? Tarvitaanko viestintäsuunnitelma?*

10. Hankinnan kustannukset ja maksuperusteet

- *Miten tuotteet tai palvelut tulisi hinnoitella? €/h*
- *Miten mahdolliset sopimuskauden aikaiset hinnantarkistukset tulisi huomioida?*
- *Onko palvelussa asiakas- tai potilasmaksuja?*
- *Miten hankinnalla voidaan saavuttaa kustannussäästöjä? Pystytään varaamaan henkilökuntaa paikalle oikeaan aikaan. Henkilökunnan työtunnit sisällytetään asiakkaalle myytäviin hintoihin.*
- *Voidaanko hankintasopimuksessa soveltaa bonus/sanktiomallia?*

11. Prosessien kuvaukset

- *Tarvitaanko nykyisten töiden tai prosessien tai toivottujen prosessien kuvauksia? Jos, niin tee prosessikuvaukset*

12. Riskit

- *Mitä tapahtuu, jos ei tehdä mitään?* Borelle ei pystytä ottamaan yksityistilaisuuksia kuin murto-osa nykyisestä-> myynnit pienenee merkittävästi
- *Kuvaa merkittävimmät riskit (laatuun, osaamiseen, avainhenkilöihin, innovatiivisuuteen, kustannuksiin, hyötyjen saavuttamiseen, toimintaympäristön muutoksiin, hankinnan siirtämisessä käytäntöön tai muut) ja keinot niiden hallintaan* Riski, että vuokrahenkilökunta ei olisi luotettavaa, jättäisi työvuoroihin tulematta tai etteivät olisi alan ammattilaisia.

13. Markkinakartoitus

- *Ketkä ovat alalla toimijoita tällä hetkellä?* Barona (tällä hetkellä käytössä), Staffpoint, Safftent, Eezy,
 - *Tarvitaanko hankinnan suunnitteluvaiheessa markkinakartoitusta (esim. markkinavuoropuhelu, esittelytilaisuudet, tietopyyntö, neuvottelut)?*
- *Miten kohderyhmää tullaan kuulemaan?*

14. Muuta huomioitavaa