

# Aistinvarainen arviointi elintarvikekilpailutuksissa

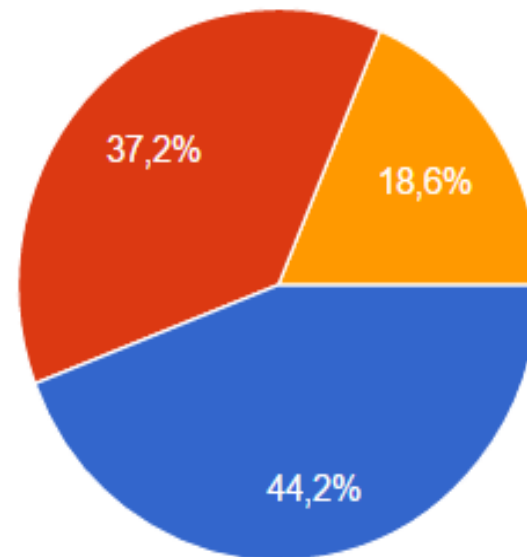
Vastuulliset elintarvikehankinnat

Liperissä 6.2.2018

# Laadullista painoarvoa strategisesti merkittäviin hankintoihin

- Julkinen kilpailuttaminen tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden, innovatiivisten ja kestävien hankintojen tekemistä.
- Hankintojen yleiset periaatteet: kilpailuttaminen oltava avointa, kaikkia tarjoajia on kohdeltava tasapuolisesti ja syrjimättömästi sekä vaatimukset tulee asettaa hankinnan arvoon nähden kohtuullisiksi.
- Hankittavien tuotteiden arviointitapaa ei säädellä lainsäädännössä.

# Aistinvaraisten menetelmien yleisyys julkisissa elintarvikehankinnoissa



- Kyllä, olemme käyttäneet jotain aistinvaraista arviointitapaa ainakin kerran.
- Ei, emme ole käyttäneet, mutta voisimme kokeilla menetelmää tarjousten vertailussa.
- Ei, emme ole käyttäneet emmekä käytä jatkossakaan.

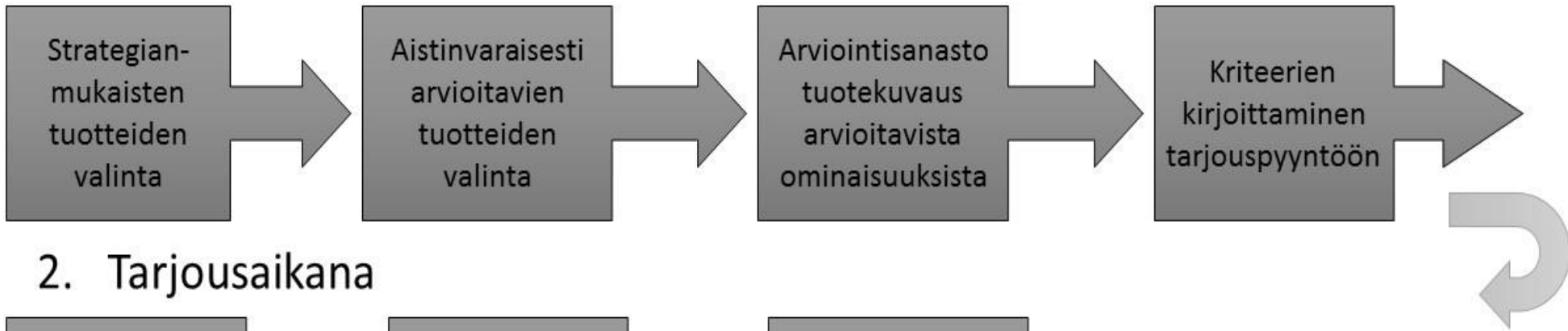
Aistinvaraisten menetelmien käyttäminen (n = 43) elintarvikekilpailutuksissa ajalla 2007 – 2015 (opinnäytetyö Savonia amk 2017)

# Aistinvaraisen menetelmän yleisyys

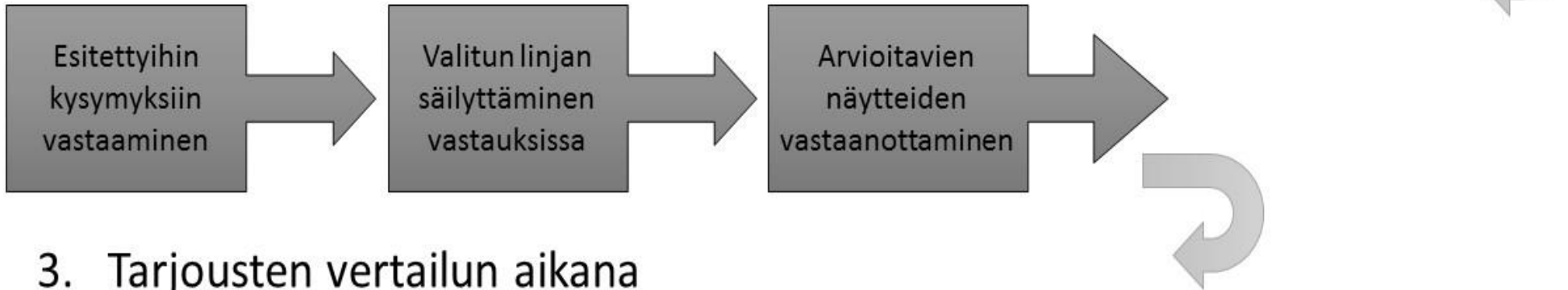
- Tarkasteluajalla (v. 2007-2015) elintarvikkeiden kilpailutuksia oli julkaistu 369 kappaletta, joista 56 kpl:ssa oli käytetty aistinvaraista arviointia jollain tavalla.
- Markkinaoikeuteen näistä oli valitettu 20 kertaa, joista vain yksi valitus koski elintarvikkeiden aistinvaraista arviointia.
- Vastaajista 56 % kaipasi lisäkoulutusta tai ohjeistusta aistinvaraisen arvioinnin suorittamiseen.
- Opinnäytetyönä valmistui malli aistinvaraisen laadun arvioinnin käyttämisestä. Tästä tehtiin yhden sivun pikaohje ja muistilista.

# Aistinvarainen laadun arviointi kilpailutuksessa

## 1. Kilpailutuksen valmistelun aikana



## 2. Tarjousaikana



## 3. Tarjousten vertailun aikana



# Monikäyttöinen vertailumenetelmä

- Aistinvarainen arviointi soveltuu eri alojen hankintoihin mm. terveydenhuolto tai siivousala, tuotteissa arvostetaan mietaa tuoksua tai tuoksuttomuutta.
- Tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet, vertailtavat havainnot ja arviointiasteikko on ilmoitettava tarjouspyynnössä etukäteen.
- On kuvattava ennakkoon käytettävä arviointimenetelmä ja arviointiprosessi kohtuullisella tarkkuudella.
- Kaikki tarjotut tuotteet arvioidaan vertaamalla niitä halutun tuotteen profiiliin ja havaitut erot kirjataan hankintapäätöksen liitteeksi.

# Esimerkki aistinvaraisesti arvioitavista vaatimuksista

## **Pulla, viipaloitu pitko**

- Maku: makeus havaittavissa, hiiva ei korostu, neutraali, ei vetisen makuinen
- Lisäpisteet (max 3p): perinteisen kotipullan makuinen, hiiva ei maistu; kardemumma, pintasokerointi tai vehnä maistuu
- Suutuntuma: viipale/pala hiutaloituu suuhun, ei sitkeä tai liisteröityvä, paistopinta pehmeä
- Rakenne: tiivis, pienikoloinen, tasainen ja pehmeä sisus, viipaleet kokonaan leikkautuneita ja ehjiä myös irrotettaessa, kaunis paistopinta
- Lisäpisteet (max 2p): viipaleet irtonaisia, viipale pienikoloinen ja kuohkea ”kupsakka” ei isoja koloja, viipalletta revittäessä/murrettaessa sitko nähtävissä, kastuu helposti veteen laitettaessa

Rakenne: tasainen ja pehmeä sisältä, murenematon ja pehmeä päällyspinta painettaessa sormella	<b>Arviointi:</b>	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK
Lisäpisteet (max 2p): pienikoloinen ja kuohkea "kupsakka" ei isoja koloja, leikkaantuu hyvin halkaistaessa leikkuuveitsellä	<b>Pisteet:</b>	Lisäpistekuvauksen mukainen 2 p	Lisäpistekuvauksen mukainen 2 p	Lisäpistekuvauksen mukainen 2 p
<b>1.5 Pitkopulla, viipaloitu</b>				
Maku: makeus havaittavissa, hiiva ei korostu, neutraali, ei vetisen makuinen	<b>Arviointi:</b>	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK
Lisäpisteet (max 3p): perinteisen kotipullan makuinen, hiiva ei maistu; kardemumma, pintasokerointi tai vehnä maistuu	<b>Pisteet:</b>	Lisäpistekuvauksen mukainen, kardemumma erottuu 3 p	Lisäpistekuvauksen mukainen, sokerinen 3 p	Laitospullan makuinen, neutraali 2 p
Suutuntuma: viipale/pala hiutaloituu suuhun, ei sitkeää tai liisteröityvää, paistopinta pehmeä	<b>Arviointi:</b>	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, hieman kuivahko, OK
Rakenne: tiivis, pienikoloinen, tasainen ja pehmeä sisus, viipaleet kokonaan leikkautuneita ja ehjiä myös irrotettaessa, kaunis paistopinta	<b>Arviointi:</b>	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK	Vähimmäisvaatimukset täyttyvät, OK
Lisäpisteet (max 2p): viipaleet irtonaisia, viipale pienikoloinen ja kuohkea "kupsakka" ei isoja koloja, viipaletta revittäessä/murrettaessa sitko nähtävissä, kastuu helposti veteen laittaessa	<b>Pisteet:</b>	Hyvät viipaleet, iso kantapala, sitko ei havaittavissa, kastuu hyvin, kuohkea 1 p	Lisäpistekuvauksen mukainen, pieni kantaviipale, ei hajoa kastuneena 2 p	Kaunis, hyvä sitko ja rakenne, pieni kantaviipale; kastuu hitaasti ja kuivahko ilman kastelua 1 p

**Vertailuasteikko:**

- Tuotteen lisäpisteet vähimmäisvaatimusten ylittyessä ja ominaisuuksien täytyessä
  - Maku: 1 - 3 p
  - Suutuntuma: vain vähimmäisvaatimukset huomioidaan
  - Rakenne: 1 - 2 p
- Tuote aistinvaraisesti arvioituna ilmoitettujen vähimmäisvaatimusten mukainen 0 p
- Tuote ei täytä vähimmäisvaatimuksia, tarjous hylätään



# Kiitos mielenkiinnosta!

Salla Kokko

hankinta-asiantuntija

Riveria