



Pohitullin koulu, Uusikaupunki

Käyttökustannusten huomiointi takasi onnistuneen laitehankinnan

Kokonaistaloudellisuus toteutui Pohitullin koulun uuden astianpesukoneen hankinnassa, koska tarjoajilta vaadittiin tietoja laitteiden energiankulutuksesta.

Pohitullin koulun hankinta on hyvä esimerkki siitä, että laitetoimittajilla on tarjota tietoa ammattikeittiöjärjestelmien energiankulutuksesta, jos niitä vain osataan vaatia. Energiankulutus kannattaa ilman muuta valita yhdeksi tarjouksen arviointiperusteeksi.

Uuden astianpesuosaston toteuttajaksi valittiin Dieta Oy. – Pesukone on tehokas ja suunniteltu hyvin tarpeisiimme sopivaksi, toteaa ruokapalveluesimies **Leena Heikkilä**.

Käyttökustannuslaskelmat ratkaisivat

Tarjousten pisteytyksessä noudatettiin seuraavia arviointiperusteita ja enimmäispisteitä: hinta (50 p), laitteiden tekniset ja toiminnalliset ominaisuudet (20 p) ja käyttökustannuslaskelmat (30 p).

Uudenkaupungin hankinta-asiantuntija **Outi Laineen** mukaan tarjouspyynnössä vaaditut käyttökustannuslaskelmat olivat tarkoin harkittuja. Jo ennen tarjouspyynnön jättämistä oli selvitetty, että kyseisiä tietoja on saatavilla mahdollisilta tarjoajilta. Vastaavaa tarjouspyyntöä on käytetty Pohitullin lisäksi myös Viikaisten koulun astianpesuosaston hankinnassa.

Käyttökustannuslaskelmiin vaikuttivat energian- ja vedenkulutus, energiansäästämahdollisuudet sekä pesuaineen menekki. Kahdella tarjoajalla oli antaa tietoa lämmöntalteenotosta, energiansäästöstä, pesuaineensäästöjärjestelmästä ja vedenkulutuksesta. Merkittävin pisteytysero perustuikin käyttökustannuslaskelmiin, joista voittaja sai täydet pisteet.

Palveluiden tuotanto aiheuttaa yli neljänneksen Suomen kansantalouden elinkaarista kasvihuonekaasupäästöistä. Ympäristövaikutukset voidaan huomioida sekä palveluiden ostotoiminnassa että itse palveluiden tuottamisessa.





Ympäristökuormituksen vähentäminen ammattikeittiöissä

Suomalaisten kulutuksen ympäristövaikutuksista noin kolmannes aiheutuu ruokailusta. Ammattikeittiöissä valmistetaan vuosittain yli 810 miljoonaa annosta vuodessa ja energiankulutus on myös sen mukainen: ammattikeittiöt kuluttavat sähköä ja lämpöä vuoden aikana arviolta 2,4 terawattituntia, josta sähkön osuus on noin 641 GWh (35 %).

Ammattikeittiön suunnittelu ja laitevalinnat ovat tärkeitä, koska ne vaikuttavat myös palveluiden tuottamiseen kuluvaan energian määrään ja hiilidioksidipäästöihin – siten myös energiakustannuksiin.

Myös julkiset hankkijat voivat vaikuttaa ammattikeittiöiden ympäristökuormituksen vähentämiseen asettamalla palvelun tarjoajille siihen liittyviä vaatimuksia.

Ammattikeittiöissä voidaan vähentää ympäristön kuormitusta

- käyttämällä raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat pienempiä,
- työtapojen ja aikataulujen kehittämisellä,
- vähentämällä keittiössä energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia ja
- asettamalla energianäkökulmat ja elinkaarikustannukset laitehankintojen kriteereiksi.

Energiatehokas ammattikeittiö

www.motiva.fi/julkaisut/kiinteisto-ja_palveluala

Uusikaupunki on sitoutunut päästövähennyksiin

Kohti hiilineutraalia kuntaa (HINKU) -hanke käynnistyi vuonna 2008 viidessä kunnassa. Uusikaupunki kuuluu näihin edelläkävijöihin, jotka ovat sitoutuneet 80 prosentin päästövähennykseen vuoteen 2030 mennessä vuoden 2007 tasosta.

– Meillä ei ole erillistä strategiaa hankintaprosessia varten, mutta energiatehokkuus ja ympäristön etu pyritään silti ottamaan huomioon varsinkin kunnan teknisten laitteiden hankinnoissa, Outi Laine kertoo.

Laineen mukaan Pohitulli on HINKU-toimintaa edistävä koulu, jossa päästövähennyksiin suhtaudutaan vakavasti.

Julkisten hankintojen parhaita käytäntöjä

Motivan hankintapalvelusta saat neuvot kokonaistaloudellisten ja kestävien hankintojen tekemiseen. Palvelemme hankintaprosessin kaikissa vaiheissa.

www.motivanhankintapalvelu.fi

Motiva

Urho Kekkosen katu 4-6 A
PL 489
00101 Helsinki

Puhelin 0424 2811
Faksi 0424 281 299
www.motiva.fi