

		Kotoruoka Oy
<b>MALLIRUOKALISTOJEN PISTEYTYYS (max. 50 p.)</b>		
Malliruokalistaissa on ilmoitettava kaikki aterianosat ja niiden keskimääräinen annoskoko. Malliruokalista alkaa aina ensimmäisen päivän aamupalasta ja päättyy viimeisen päivän illapalaan.		
Tarjoukseen on liitettävä malliruokalistat seuraavien tilaisuuksiin: 1) Ropplieritille nuorille, seitsemän (7) päivää 2) Lyhyt leiri nuorille, kahdesta neljään 2 - 4 päivää 3) Lyhyt lasten leiri, kolme (3) päivää		
Ruokalistojen suunnittelun osalta arvioidaan: aterioiden monipuolinen koostumus, ateriatyyppien vaihtelevuus, kohteensa oleville ruokailijoille soveltuvuus ruokajärjestyksensä ja raaka-aineden monipuolisuus.		
<b>PISTEYTYYS:</b>	<b>PISTEET:</b>	<b>PERUSTELUT:</b>
<b>50 pistettä:</b>  Erinomainen. Malliruokalistojen aterioissa on monipuolinen koostumus ja ateriatyyppit ovat vaihtelevia. Kohteensa oleville ruokailijoille ruokajärjestyksensä on soveltuvaa ja huomioida myös ruoka-aineallergiat sekä -rajoitteet. Raaka-aineita on käytetty monipuolisesti. Malliruokalistaissa on käytetty lähiruokaa ja -raaka-aineita.  Seuraavat pisteet suhteutetaan em. 50 pisteen kuvaukseen alla mainitulla pisteskaalalla (perustellaan vertailutaulukossa, miltä osin ei vastaa 50 pisteen arvosta kuvasta)		
<b>40 pistettä:</b>  Hyvä, pieniä puutteita. Perustelut:		
<b>30 pistettä:</b>  Tyydyttävä, joltakin puutteita. Perustelut:	30	Tyydyttävä kuvaus. Ateriatyyppiä ei ole käyty kovin vaihtelevasti, esim. saman päivän aikana kaksi makkaraa, kalat ja peräkkäisinä päivinä. Lähiruokaa tai -raaka-aineita ei ole mainintoja. Salaattikaaste puuttuu malliruokalistaista, vaikka tarjousohjelmassa liitteessä on ollut suomalaiset ravitsemussuositukset 2014-dokumentissa se mainitaan kuuluvaksi ravintorasvoihin.
<b>20 pistettä:</b>  Helkko, suuria puutteita. Perustelut:		
<b>0 pistettä:</b>  Täysin soveltumaton. Malliruokalistat ovat täysin soveltumattomia tai niitä ei ole esitetty ollenkaan. Mikäli malliruokalistaista saa 0 pistettä, tarjous hylätään. Perustelut:		

<b>Kuvaus toimintavarmuudesta (max. 15 p)</b>		
Kuvauksessa on käsiteltävä limi, kuinka tarjoaja järjestää katkeamattoman toimintavarmuuden sopimuksen aikana. Selvityksen on sisällettävä myös selonteke toiminnan mitoitus- ja henkilöstömitoituksen perusteista, kuvaus varustuskäytännön toimivuudesta sekä varustustoimenpiteet, jolla ateriapalvelun onnistuminen varmistetaan ja poikkeamatapauksissa korjataan. Ateriapalveluprosessi tulee kuvata käsitellen arki- ja vikoraportointiminnan sekä kohteeseen toimistujen aterioiden valmistuksen ja toimituksen osalta.		
<b>PISTEYTYYS:</b>	<b>PISTEET:</b>	<b>PERUSTELUT:</b>
<b>15 pistettä:</b>  Laaja, realistinen ja kattava kuvaus/selvitys, jossa on esitetty arvioitavat asiakohdat yksityiskohtaisesti ja uskottavasti. Toiminta sopii täysin kohteeseen ja tilaajan vaatimuksiin.  Seuraavat pisteet suhteutetaan em. 50 pisteen kuvaukseen alla mainitulla pisteskaalalla (perustellaan vertailutaulukossa, miltä osin ei vastaa 50 pisteen arvosta kuvasta)	15	Palvelutarjoaja pystyy esittämään kattavan selvityksen toiminnasta tilaajan vaatimusten mukaisesti.
<b>9 pistettä:</b>  Kuvauksessa/ selvityksessä on esitetty arvioitavat asiakohdat hyvin ja realistisesti ja siinä on tunnistettu palvelun kannalta olennaiset asiat. Kuvaus on laaja, mutta yhden tai useamman asiakohdan kuvaus on esitetty yleisemmällä tasolla. Toiminta on tilaajan vaatimusten ja kohteeseen sopiva. Perustelut:		
<b>4 pistettä:</b>  Kuvauksessa on tunnistettu vain osittain palvelun kannalta olennaiset asiat. Selvitys on melko suppea, ja yhden tai useamman asiakohdan kuvaus on osin puutteellista. Selvityksen perusteella palvelu soveltuu harkinnan kohteeseen kohtalaisesti. Perustelut:		
<b>0 pistettä:</b>  Asiakohden kuvaukset ovat merkittävästi puutteellisia tai niitä puuttuu kokonaan. Kuvauksen / selvityksen perusteella toiminta soveltuu kohteeseen ja/tai tilaajan vaatimuksiin huonosti tai ei ollenkaan. Mikäli toimintavarmuuden kuvauksesta saa 0 pistettä, tarjous hylätään. Perustelut:		

<b>Kuvaus palvelutarjoajan omavalvontasuunnitelmasta (max. 5p)</b>		
Tarjoaja laatii tarjoukseen kuvauksen omavalvontasuunnitelmasta, josta voi saada max. 5 pistettä. Kuvauksesta tulee käydä limi erityiset ruokatuotannon onnistumisen kannalta huomioitavat kohdat sekä varustustoimenpiteet, kuinka prosessin onnistuminen varmistetaan ja poikkeamatapauksissa korjataan.		
<b>PISTEYTYYS:</b>	<b>PISTEET:</b>	<b>PERUSTELUT:</b>
<b>5 pistettä:</b>  Laaja ja kattava kuvaus, jossa on esitetty asiakohdat yksityiskohtaisesti ja uskottavasti. Toiminta sopii täysin kohteeseen ja tilaajan vaatimuksiin.  Seuraavat pisteet suhteutetaan em. 50 pisteen kuvaukseen alla mainitulla pisteskaalalla (perustellaan vertailutaulukossa, miltä osin ei vastaa 50 pisteen arvosta kuvasta)		
<b>3 pistettä:</b>  Kuvauksessa on esitetty arvioitavat asiakohdat hyvin. Toiminta on tilaajan vaatimuksiin ja kohteeseen sopiva. Perustelut:	3	Hyvä kuvaus, omavalvontaa ei ole esitetty kuitenkaan yksityiskohtaisesti. Kuvauksessa ei ole esitetty esimerkiksi erityisruokavalioiden elintarvikkeiden käsitelyä ruuinnointitilanteen tai tarjoajan yhteydessä.
<b>0 pistettä:</b>  Asiakohden kuvaukset ovat merkittävästi puutteellisia tai niitä puuttuu kokonaan. Kuvauksen perusteella toiminta soveltuu kohteeseen ja/tai tilaajan vaatimuksiin huonosti tai ei ollenkaan. Perustelut:		