

SATAHADno-2025-10702**Omavalvontajärjestelmän laajentaminen****1. Hankinnan kohde ja kokonaishinta**

Hankinnan kohteena on CGI Chefstein omavalvontalaitteet Sata-alueen ateriapalveluiden kahden tuotantokeittiön kylmätilojen lämpötilaseurantaan, astiapesukoneiden lämpötilojen seurantaan, tavarantoimituksen vastaanoton ja aterioiden lämpötilavalvontaan sekä pintahygieniavalvontaan. CGI Chefstein omavalvontalaitteet tulevat Satasairaalan tuotantokeittiölle ja Rauman Steniuksen tuotantokeittiölle.

Kyseessä on CGI Chefstein omavalvontajärjestelmän laajentaminen. CGI Chefstein omavalvontajärjestelmä on tällä hetkellä käytössä Maantiekadun terveyskeskuskeittiössä, Merikarvian Kiilarinteen keittiössä, Karvian Iltaruskon keittiössä, Kankaanpään Tapalan keittiössä, Huittisten Kuninkaisten keskuskeittiössä sekä Euran keskuskeittiössä. Laajentamalla omavalvontajärjestelmän käyttöönottoa, saadaan yhtenäistettyä keittiöiden omavalvonnan seuranta sähköiseen muotoon. Omavalvontajärjestelmiä tarvitaan myös tulevassa yhden keittiön tuotantomallissa, joten näiden hankinta tässä vaiheessa palvelee myös tulevaa suunniteltua yhden tuotantokeittiön mallia.

Hankinta käsittää käyttöönottoprojektin, piikkimittarit 8 kpl, infrapunamittarit 2 kpl, kylmätilasensorit 22 kpl, APK-sensoripaketti 5 kpl, luminometri 2 kpl ja tukiasema 4 kpl.

Hankinnan kokonaishinta kaikkine kuluineen ilman arvonlisäveroa on 11 729 € (alv 0 %).

2. Hankintamenettely

Hankinta on toteutettu suorahankintana

Hankinnan arvo alittaa kansallisen kynnysarvon 60 000 €

Vastaavahankinta on kilpailutettu hiljattain, ja sen perusteella toimittajien hintataso on selvillä. Tarjoukset edellä mainittuihin keittiö kohteisiin pyydettiin sähköpostitse.

Hankinta koskee lainopillisia-taikka niihin rinnastettavia erityisasiantuntijapalveluita yksittäisessä toimeksiannossa, ja jää alle hankinta- ja sopimusohjeen kohdan 1.1 määritetyn erityispalvelunkansallisen kynnysarvon.

Hankinnan tarkoituksena on laajentaa hyväksi havaittua jo olemassa olevaa järjestelmää koskemaan kaikkia Sata-alueen tuotantokeittioita ja näin pystytään hyödyntämään järjestelmässä jo olevia omavalvonnan asetuksia sekä henkilöstön osaamista kyseisen järjestelmän käytössä.

Päätöksen peruste

Hyvinvointialueen hankinta- ja sopimusohjeen mukaan viranhaltijoiden päätösvalta hankintasuunnitelman ulkopuolissa hankinnoissa ovat seuraavat:

Vastuuyksikön päällikkö: Voi päättää omaa vastuuyksikköään koskevista hankinnoista seuraavasti: kansallisen kynnysarvon (60 000 €) alittavat tavara- tai palveluhankinnat.

Päätös

Päätän, että Satakunnan hyvinvointialue hankkii Chefstein omavalvontalaitteet Satasairaalan keittiölle sekä Rauman Steniuksen keittiölle. Laitteiden kokonaishankintahintaan 11 729 € (alv 0 %).

Tiedoksi

Katri Halme palvelupäällikkö, Tiina Uusitalo palvelupäällikkö, Tiia Porri palvelupäällikkö, Liisi Ritala hankinta-asiantuntija

Allekirjoitus

Kati Moisio, ateriapalvelupäällikkö

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu asianhallintajärjestelmässä. Satakunnan hyvinvointialue 07.10.2025 klo 15:02. Allekirjoituksen oikeellisuuden voi todentaa kirjaamosta.

Viranhaltijapäätöksen nähtävänäolo

Päätös on julkisilta osin nähtävillä Satakunnan hyvinvointialueen verkkosivuilla 06.10.2025 alkaen.

Oikaisuvaatimus

§ 9

Oikaisuvaatimusohje**HANKINTAOIKAISUOHJE (pienhankinnat)**

Julkista hankintaa koskevaan päätökseen tai muuhun hankintamenettelyssä tehtyyn ratkaisuun voidaan julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista annetun lain (hankintalaki, 1397/2016) mukaan hakea muutosta vaatimalla hankintayksiköltä oikaisua (hankintaoikaisu). Pienhankinnasta on mahdollista vaatia oikaisua myös hyvinvointialuelain (611/2021) mukaisella menettelyllä.

Hankintaoikaisun teko

Hankintayksikön päätökseen tai muuhun hankintamenettelyssä tehtyyn ratkaisuun tyytymätön voi vaatia hankintalain 132–135 §:n mukaan hankintaoikaisua. Hankintaoikaisua voi vaatia hankintayksiköltä kirjallisesti tarjouskilpailuun osallistunut tarjoaja tai osallistumishakemuksen tehnyt ehdokas eli se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen).

Asianosaisen on vaadittava hankintaoikaisua 14 päivän kuluessa siitä, kun asianosainen on saanut tiedon hankintayksikön päätöksestä tai muusta hankintamenettelyssä tehdystä ratkaisusta. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, 3 päivän kuluttua sähköpostin lähettämisestä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Sähköistä tiedoksiantoa käytettäessä hankintapäätös oheisasiakirjoineen katsotaan saaduksi tiedoksi sinä päivänä, jolloin päätöksen oheisasiakirjoineen sisältävä sähköinen viesti on vastaanottajan käytettävissä tämän vastaanottolaitteessa siten, että viestiä voidaan käsitellä. Tällaisena ajankohtana pidetään viestin lähettämispäivää, jollei asiassa esitetä luotettavaa selvitystä tietoliikenneyhteyksien toimimattomuudesta tai vastaavasta muusta seikasta, jonka johdosta sähköinen viesti on saapunut vastaanottajalle myöhemmin.

Jos tiedoksianto toimitetaan postitse kirjeellä vastaanottajalle, vastaanottajan katsotaan saaneen asiasta tiedon seitsemäntenä päivänä sen lähettämisestä, jollei tiedoksiannon näytetä tapahtuneen myöhemmin. Käytettäessä todisteellista tiedoksiantotapaa, tiedoksianto katsotaan tapahtuneeksi saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Hankintaoikaisua koskevan vaatimuksen sisältö

Hankintaoikaisuvaatimuksesta on käytävä ilmi vaatimukset perusteineen. Vaatimuksesta on käytävä ilmi oikaisua vaativan nimi sekä tarvittavat yhteystiedot asian hoitamiseksi.

Vaatimukseen on liitettävä asiakirjat, joihin vaatimuksen tekijä vetoaa, jolleivät ne jo ole hankintayksikön hallussa.

Toimitusosoite

Hankintaoikaisuvaatimus toimitetaan hankintayksikölle.

Hankintayksikön yhteystiedot:

hankintayksikkö: Satakunnan hyvinvointialue

Postiosoite: Sairaalantie 3, 28500 Pori

Sähköpostiosoite: kirjaamo@sata.fi

Puhelinnumero: 040 707 7781

Kirjaamon aukioloaika: ma-pe klo 9 - 15