

10.2. KLO 12:15-15

📍 KUOPIO

# Elinvoimaa paikallisilla elintarvikehankinnoilla

Servica tukemassa alueen kestävyyttä

# Ohjelma

**12:15 Tervetuloa**  
Agri-Food Cluster Pohjois-Savo

## **Servica ja paikallisten raaka-aineiden hankinta**

- Paikalliset raaka-aineet Servican ruokalistalla – miltä tilanne näyttää ja mitä haluttaisiin lisää?
- Huoltovarmuus ja omavaraisuus: Servican rooli alueen varautumisessa
- Joustavuutta julkisiin hankintoihin dynaamisella hankintajärjestelmällä (DPS) – mitä se mahdollistaa lähialueen tuottajille?

## **Lähituotetukun ja tuottajan kokemuksia**

- Jaakkolan tukku toimittaa Servican tuorevihannekset – miten yhteistyö viljelijöiden kanssa toimii ja minkä kasvien viljelijöitä tarvitaan lisää?
- Tuottajan kokemuksia yhteistyöstä

**13:45 Päiväkahvit, pientä purtavaa ja lähituotteiden esittelyä**

**14:00 Yhteistä keskustelua elinvoiman lisäämisestä paikallisilla hankinnoilla**

**15:00 Tilaisuus päättyy**

# Pohjois-Savon Agri-Food klusteri

*Rakennamme kestävää  
ruokajärjestelmää*



Euroopan unionin  
osarahoittama



Pohjois-Savon liitto

SAVONIA

ammattikorkeakoulu



ysao



MKN Itä-Suomi

ProAgria

Itä-Suomi



Pohjois-Savo, Finland  
Kuva: TasteSavo



**MANSIKKA:**  
3 milj. kg

Puoli kg jokaiselle suomalaiselle

**NAUDANLIHA:**  
12 milj. kg

20 hampurilaispihviä jokaiselle suomalaiselle vuosittain

**MAITO:**  
Yli 300 milj. l

Juustona 20% suomalaisten vuosikulutuksesta

23 ruoka- ja juomayritystä tekee vientiä

Viennin arvo 110 milj. €\*

8,8 % maapinta-alasta maatalouskäytössä

**Yritykset**  
7000 maatalous- ja puutarha-alan yritystä  
150 elintarviketaloustajaa  
1100 ravintolaa



**Top 3**

Työtä ja toimeentuloa:

maito 150 milj. €  
naudanliha 43 milj. €  
mansikka 25 milj. €

Ruoka-ala työllistää **12.3%** maakunnan työllisistä

**Lähiruokaa Pohjois-Savosta**



Pohjois-Savon liitto



Euroopan unionin  
osarahoittama

Agri  
Food  
Pohjois-Savo, Finland



**VISIO:**

**Alueemme on kestävän  
ruoantuotannon suunnannäyttäjä  
ja ruokainnovaatioiden kotipesä**

**Kokoamme**  
alan toimijat  
ja palvelut

**Yhdistämme**  
kehittymishaluiset  
toimijat

**Rakennamme**  
tukea yritysten  
kehittymiselle

**Tiedotamme**  
tapahtumista ja  
ajankohtaisista aiheista

**Luomme**  
kontakteja kansallisesti  
ja kansainvälisesti

**MISSIO:**

**Rakennamme  
kestävää ruokajärjestelmää**

**ARVOT:**

12.2.2026



Perustana tieto



Tapana yhteistyö



Kohteena huominen



Välissä luottamus



Tuloksena laatu ja puhtaus

# 52 jäsentä pellolta pöytään

Liikevaihto yht.  
2,8 miljardia euroa

Yritykset työllistävät  
lähes 8000 henkilöä

Puutarha- ja vihannestuotanto  
sekä jalostus

Maidon- ja lihantuotanto  
sekä jalostus

Kalantuotanto ja jalostus

Asiantuntijapalvelut

Agritech

Ravintolat ja ruokapalvelut

Myllyt ja leipomot

Tuotantopanokset ja tarvikkeet

Tutkimusorganisaatiot

Kehittämisenorganisaatiot

Koulutusorganisaatiot

Kunnat ja  
kuntapalvelut

Rahoittajat ja  
vakuutukset



## +48

jäsentä verkostojen  
kautta:



Tutkimus ja  
kehitys



Ruokakulttuuri  
ja -matkailu



Maatalous ja  
luonnonvara-ala



SERVICA

**Elinvoimaa paikallisilla elintarvikehankinnoilla  
– Servica tukemassa alueen kestävyyttä**

# Ajankohtaiset asiat

SERVICA

- Vastuulliset ruokapalvelut
  - Ilmastoystävälliset valinnat
  - Elintarvikehankinta
- Ruokalistasuunnittelu
  - Ruokalistasuunnittelun palapeli
  - Ravitsemuslaatu
  - Super voimaa ja maistuvaa arkea
- Huoltovarmuus ja omavaraisuus, Servican rooli alueen varautumisessa
- Joustavuutta julkisiin hankintoihin, Servican dynaamisella hankintajärjestelmällä (DPS)



# Elintarvikehankintojen vastuullisuustavoitteet

**Lisäämme kasvisten ja kalan osuutta, vähennämme punaisen lihan osuutta ruokalistoilta sekä suosimme sesonki-, lähi- ja luomutuotteita**

## Ilmastotavoitteet:

- Elintarvikkeissa ylläpidetään korkeaa kotimaisuusastetta ja sitä pyritään aktiivisesti nostamaan valitsemalla kotimaisia raaka-aineita aina kun mahdollista
- Tuontiraaka-aineita korvataan kotimaisilla vaihtoehdoilla (esim. riisin korvaaminen terveellisemmällä ja vähäpäästöisemmällä kauralla tai kuitupitoisella ohralla)
- Lisätään kotimaisen kalan käyttöä ruokapalveluissa, eikä käytetä WWF:n punaisen listan kalaa
- Kehitetään ruokapalveluntuottajien ja elintarvikeyritysverkostojen yhteistyötä paikallisen lähiruoan käytön edistämiseksi

## Keskeiset mittarit:

- Lähiruoan osuus (%) kaikista elintarvikeostoista
- Luomuruoan osuus (%)
- Elintarvikeostojen raaka-aineiden kotimaisuusaste (kg, %)

# Ruokapalvelujen vastuullisuusmittarit

Koonti 2025 tuloksista

SERVICA

## Mittari 1

Koulujen ja päiväkotien ruokalistan ateriakokonaisuuden hiilijalanjälki viiden viikon kiertävällä ruokalistalla sisältäen ruokajuoman ja leivän (kgCO<sub>2</sub>e/ateria)

**2025:** 20,77 kgCO<sub>2</sub>e/ 5 viikon ruokalista ka  
**-7,4 % vs. 2022** (3,4 % parempi kuin vuosittavoite)



## Mittari 2

Syntyneen ruokahävikin määrä kouluissa ja päiväkodeissa, tarjoilu- ja lautashävikki yhteensä (g/hävikki per asiakas)

**Koulut, 2025 toteuma: 52,48 g/asiakas**  
**Jäljessä 2025 vuosittavoitteesta: +3,52 g (+7,2 %)**  
(Lautashävikki edellä, tarjoiluhävikki selvästi jäljessä.)



**Päiväkoti, 2025 toteuma: 113,83 g/asiakas**  
**Jäljessä 2025 vuosittavoitteesta: +5,91 g (+5,5 %)**  
(Painottuu erityisesti lautashävikkiin)



## Elintarvikehankintoja koskevat mittarit

Lähiruoan osuus (%) kaikista elintarvikeostoista

**2025: 11,9 %**  
**+95,1 % vs. 2024**



Elintarvikeostojen raaka-aineiden kotimaisuusaste (kg, %)

**2025: ~80 % kaikista ostetuista elintarvikkeista**

Luomuruuan osuus (%)

**Luomutuotteiden osuus 2025: 0,85 %**  
**Kasvu: +0,35 %-yks. (+70 %) vs. 2024**



# Vastuullisten elintarvikehankintojen painopisteitä

- Alueellinen elinvoima
  - Turvaamme alueellista elinvoimaa ja huoltovarmuutta Itä-Suomessa hyödyntämällä alueen elintarviketoimittajia.
- Vastuulliset kumppanit
  - Teemme jatkossa hankintoja vain kumppaneiden kanssa, jotka sitoutuvat Servican vastuullisuusvaatimuksiin
- Ympäristövaikutusten pienentäminen
  - Hyödynnämme toimittajayhteistyötä, vastuullisuusvaatimuksia ja sopimuskäytäntöjä arvoketjun ympäristö- ja ilmastovaikutusten tunnistamisessa ja vähentämisessä. Elintarvikehankinnoilla on tässä merkittävä vaikutus, sillä 55 % arvoketjumme päästöistä koostuu hankituista elintarvikkeista.
- Ruokaturvallisuus
  - Tuotamme ravitsemussuositusten mukaista ruokaa, joka maistuu asiakasryhmillemme.
  - Hallitsemme myös erityisten asiakasryhmien tarpeet.



# Tavoitteet hankinnoissa

## Kuinka varmistamme vastuullisuuden elintarvikehankinnoissamme?

- Servica kilpailuttaa elintarvikkeet itse omaan palvelutuotantoon
- Pois lukien tukkusopimus, haemme jokaiseen sopimukseen täydentäviä alueellisia toimittajia, jotka voivat tarjota tuoteriveittäin ja toimipisteittäin.
- Hankintojen vähimmäisvaatimuksissa on huomioitu myös täydentävien toimittajien rajoitteet tarjoamiselle, emme siis halua vaatia sellaista, johon pienemmät toimijat ei pysty.
- Vaadimme tuote- ja tuoteryhmätasolla raaka-aineiden tuotantoon liittyviä kestäviä tuotantotapoja ja mm. liha- ja maitotuotteissa vaadimme tuotantoeläinten hyvinvoinnin varmistamisen.
- Julkaisemme jokaisesta hankinnasta teknisen vuoropuhelun, jossa kaikki tarjoajaksi haluavat saavat kommentoida tarjouspyynnön ehtoja.

### Hankinnat

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| Tuore leipä ja leipomotuotteet                   | 1.3.2025  |
| Maito ja maitotaloustuotteet                     | 1.5.2025  |
| Tuoreet vihannekset, hedelmät, perunat ja marjat | 1.5.2025  |
| Liha ja lihavalmisteen                           | 1.5.2025  |
| Tukku-elintarvikkeet                             | 1.10.2025 |

### Tavoitteet hankinnoissa:

Haluamme lisätä paikallisten toimijoiden käyttöä

Lisäämme vastuullisuuskriteereitä hankintoihin

Vaadimme kaikkia elintarviketoimittajia sitoutumaan vastuullisuusvaatimuksiimme

# Elintarvikeostot 2025 (Servica kaikki)

- Päätoimittajat

- Wihuri Oy Aarnio
- Valio Oy
- HK Foods
- Jaakkolan tukku (lähialueelta)
- Fazer Leipomot

- Ostoista yli 95 % on päätoimittajien ostoja
- Lähialueelle ostojen arvo yli 1,6 M€

Kotimaiset raaka-aineet noin 80 % kaikista ostetuista elintarvikkeista

Lähialueen toimittajien ostot 12 %



Luomu 0,85 %

- Lähialueen toimittajat

|                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| Savo Karjalan liha                 | kypsä liha                     |
| Liinakoski Keijo ja Päivi          | perunat                        |
| Pielispakari Oy                    | tuore leipä ja leipomotuotteet |
| Joroisen leipomo Oy                | tuore leipä ja leipomotuotteet |
| Sinikasvis ky                      | marjat                         |
| MTY Partanen Leevi ja Viljami      | perunat                        |
| Pohjolan Hedelmä Oy                | smoothie, omenasose            |
| Mujuselän Marja                    | marjat                         |
| Tikka Maarit Hannele               | perunat                        |
| Konditorio Malmberg Oy             | leipomotuotteet                |
| Remeskylän palvi ky                | makkara, palvileikkeleet       |
| Eväsmiehet Oy                      | lihamureke, pörykät            |
| Miettinen Jussi Antero             | perunat                        |
| Kalakukkoleipomo Hanna Partanen Oy | kalakukot                      |
| Väisäsen kotiliha                  | myky                           |
| Rautavaaran leipomo Oy             | tuore leipä ja leipomotuotteet |
| Kuopion hallikahvila               | leipomotuotteet                |
| Väisänen Petri                     | perunat                        |
| Kuopion Perinnetuote Oy            | lohituotteet                   |
| Aholan peruna- ja marjatila        | perunat, tuoreet marjat        |
| Pitkähöskosen mylly                | ohrasuurimo                    |
| Kalaliike Heikin kala              | kalakukot                      |
| Vehviläinen                        | sipuli                         |

# Super voimaa ja maistuvaa arkea

- Teema **Arjen supervoimaa** kertoo Servican vahvasta roolista arjessa. Olemme avainasemassa tukemassa lasten ja nuorten hyvinvointia ja oppimista maistuvan sekä terveellisen koulu- ja päiväkotiruokailun kautta.
- **Maistuvaa arkea** –teemalla haluamme tukea ja vahvistaa ikääntyneiden sekä sairaalapalveluiden asiakkaiden hyvinvointia elämän eri tilanteissa.
- Lautaselle tuodaan lähiruokia ja vastuullisuutta, toiveita, makua ja ravitsemuksellisuutta sekä asiakasta unohtamatta.



SERVICA

kuntatalous  
ravitsemus hyvinvointi

mielikuva

# Lähiruoka

turvallisuus maistuvuus

kotimaisuus

ilmastoviisaus

osallistaminen



# Ruokalistasuunnittelu

- Tuotehallinta ja tuotteistaminen perustuu Servican ja asiakkaan väliseen palvelusopimukseen
- Eri asiakkaiden sopimuksiin on kirjattu ruokalistasuunnittelun perusteet, joista 5 viikon ruokalista koostuu
- Sopimuslaadun yksi tärkein mittari on ravitsemuslaadun seuranta ja tätä ohjaa eri ikäryhmien ravitsemussuositukset
  - Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokasuositus (VRN 2017)
  - Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2025)
  - Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositus (VRN 2020)
  - Ravitsemushoitosisuositus (VRN 2023)
- Suunnittelussa huomioidaan
  - Vähäsuolaisuus
  - Runsaskuituisuus
  - Rasva on laadultaan pehmeää
  - Vähän lisättyä sokeria enintään 10 %
  - Sydänmerkki –aterioiden kriteerit

Ravitsemuskriteerit ovat elintarvikekilpailutuksissa laatuvaatimuksina



# Tuotteistus ja tuotekehitys

SERVICA

- Uusien sopimuksien tuotteet testataan ja vakioidaan reseptiikkaan.
  - Esimerkiksi perunasosereseptien vakiointia tehdään aina kun uusi sato valmistuu tai kun lajike vaihtuu
- Yhteistyötä tehdään lähialueen toimittajien ja tuottajien kanssa. Hyvä idea testataan ja samalla mietitään, voisiko olla meille sopiva vai vieläkö jää kehitysvaiheeseen odottamaan parempaa hetkeä.
- Testataan raaka-aineita eri resepteihin ja tuotantomenetelmiin ja kehitetään uutta reseptiikkaa
- Tuotekehitys tekee testauksia useissa eri määrissä, joissa huomioidaan mm.
  - Tuotteen rakenne, kestäkö tuotteen rakenne isojen massojen sekoitukset
  - Soveltuuko tuote eri tuotantotapojen valmistukseen: lämmintuotanto, kylmävalmistus tai C-C
  - Maku ja maustaminen
  - Ulkonäkö kuten väri
  - Säilyvyys
  - Viimeinen tarkastus resepteihin tehdään, kun ruoka on ensimmäisen kerran valmistuksessa ja tuotekehittäjä valvoo jokaista valmistuserää



# Miten lähiruoka näkyy asiakkaalle

SERVICA

- Uusia ja lähiruokia korostetaan asiakkaille näkyväksi mm. teemaruokalistojen, sekä merkkien avulla



## Maistuvia ruokailuhetkiä lähiruuan äärellä

\*\*\*

Jauhelihakastiketta L  
Perunoita

Tuoresalaatteja

\*\*\*

servica.fi



Kiitos!



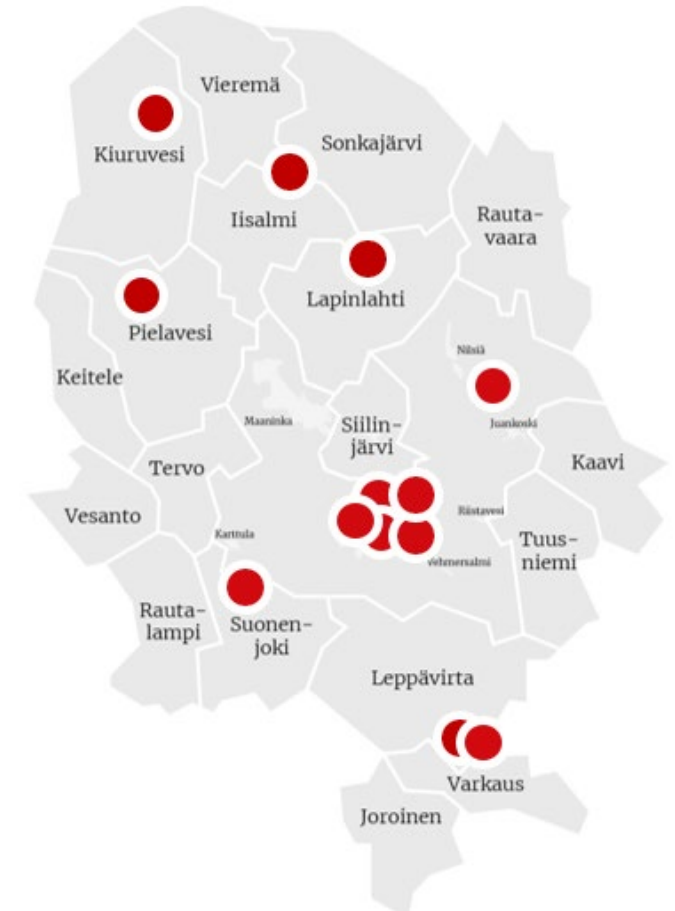
SERVICA

# Servican ruokapalvelun varautuminen ja huoltovarmuus

# Tavoitteena palvelun jatkuvuus

SERVICA

- Servican jatkuvuussuunnittelun tavoitteena on varmistaa ruokapalvelun kyky tuottaa turvallisia ja riittäviä aterioita kaikissa tilanteissa: normaaliolojen häiriöissä sekä poikkeusoloissa. Suunnitelman avulla pyritään minimoimaan häiriöiden vaikutukset asiakkaisiin, henkilöstöön ja muihin sidosryhmiin.
- Suunnitelma rakentuu riskiperusteisen varautumisen ja sopimusperusteisten järjestelyjen varaan. Se määrittää johtamismallit ruokapalvelun häiriötilanteissa sekä asiakasyhteistyön ja viestinnän keskeiset periaatteet.
- Jatkuvuussuunnittelua vahvistaa sopimusperusteinen varautuminen, jonka avulla varmistetaan, että myös kumppanit ja alihankkijat kykenevät jatkamaan toimintaansa normaaliolojen häiriö- sekä poikkeustilanteissa.
- Varautumista harjoitellaan säännöllisesti



**Tuotantokeittiöt**

# Toimintaa uhkaavat keskeiset riskit ruokapalvelussa

## Servica ruokapalvelu pähkinäkuoressa

**50 M€ / v**  
**38 000 aterialla päivässä**

**Kunta- ja soteasiakkaat**

**Henkilöstö 480**

**Toimintaa koko  
Pohjois-Savon alueella**

**12 tuotantokeittiötä**

**Elintarvikeostot  
14 M€/v, joista n. 12%  
Itä-Suomeen**

| Toimintaan uhkaava riski                                        | kuvaus                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Työvoiman saatavuuden häiriöt</b>                            | epidemia, lakot, osaavan henkilöstön saatavuus                        |
| <b>Sähkö</b>                                                    | sähkökatkot jakeluverkossa, varavoiman toimivuus                      |
| <b>Vesi</b>                                                     | veden laadun poikkeamat ja katkokset                                  |
| <b>Häiriö tietojärjestelmissä tai –<br/>yhteyksissä (Aromi)</b> | kyber- ja palvelunestohyökkäys, tietoliikennehäiriöt,<br>sähköhäiriöt |
| <b>Häiriö kriittisissä tuotantolaitteissa</b>                   | laiterikot, varaosien saantiongelmia                                  |
| <b>Häiriö kuljetuksissa</b>                                     | lakot, polttoaineen jakeluhäiriöt                                     |
| <b>Häiriö elintarvikkeiden saatavuudessa</b>                    | lakot, jakeluhäiriöt                                                  |
| <b>Tuotantokeittiö pois käytöstä</b>                            | vesivahinko, tulipalo, uhkatilanne, henkilöstöpula                    |
| <b>Asiakastarpeiden nopeat muutokset</b>                        | evakuoinnit                                                           |



# Varautumisen tuotetasot

## 1: Normaaliolojen raaka-ainehallinta

- Sopimusperusteinen varautuminen. Yhteistyö tavarantoimittajien kanssa ja kriittisten kohteiden priorisointi

## 2: Ruokalistakierron ruoat ja elintarvikkeet: aina varastossa, elintarvikkeilla 5 viikon kierto

## 3: Eväät: tilataan tukusta, ei varastoida

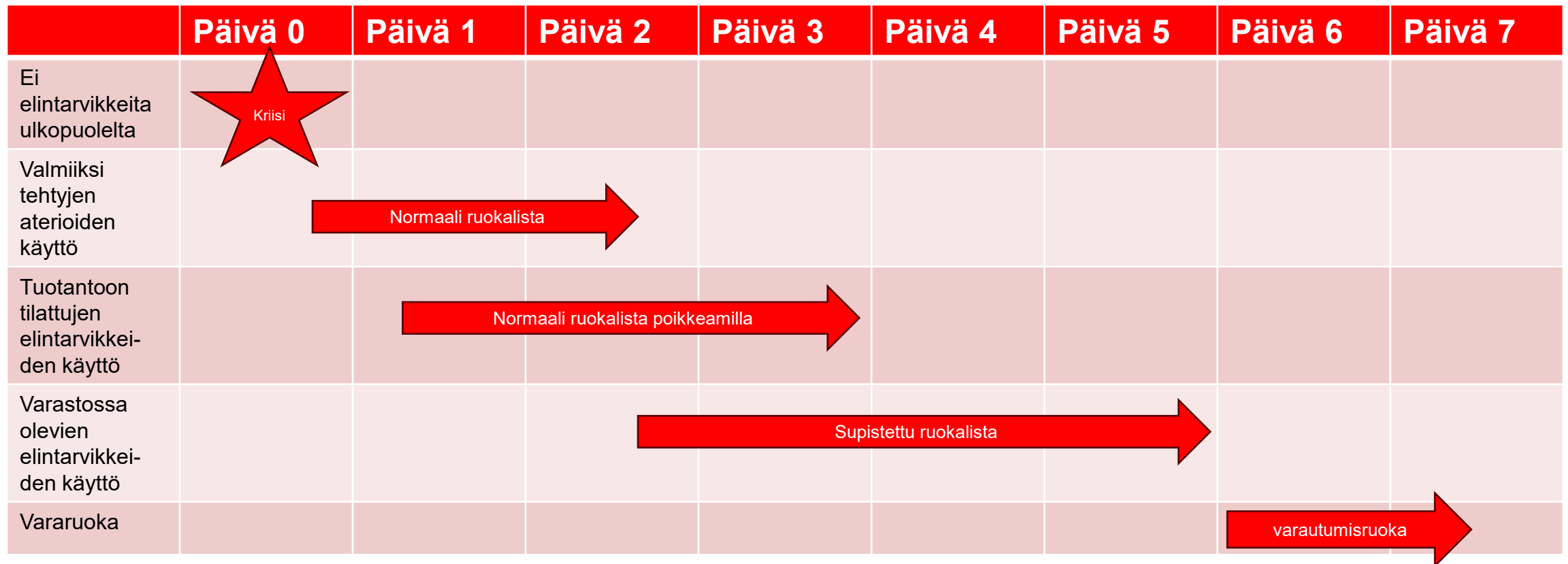
- 3 erilaista eväspussia: Aamupala, lounas ja välipala

## 4: Kylmävapaa vara-ateria: aina varastossa, tuotteilla 12 kk kierto

Erillinen lista varautumisen tuotteista eri tasoilla.

# Saatavuusongelma elintarvikkeissa ja vaikutukset

SERVICA



## Priorisointijärjestys asiakkaat:

sote, varhaiskasvatus, koulut, henkilöstöravintolat

## Poikkeamien ilmaantumisen järjestys listoilla

Tuoretuotteet, leivät, maidot, erityisruokavaliot

## Vaikutusaikatauluun vaikuttaa

Kuinka paljon asiakkaita priorisoidaan, saadaanko yhtään/vähän/jonkin verran elintarvikkeita

# Varautumisen malleja kehitetään ja pilotoidaan yhdessä asiakkaiden kanssa



## Ruokahuollon varautumismallia pilotoitiin ensimmäistä kertaa

12.05.2025

Järjestimme tiistaina 29.4.2025 ruokahuollon varautumismallin ja kylmävapaan varautumisruoan ensimmäisen pilotin Snellmanin koululla Kuopiossa. Ruokahuollon varautumismalli on osa Servican kokonaisturvallisuutta, jolla varmistamme liiketoiminnan jatkuvuuden kaikissa olosuhteissa. Olemme kehittäneet toimintamallia yhdessä asiakkaidemme kanssa erilaisiin häiriötilanteisiin, joissa lounasta ei voida valmistaa normaalisti esimerkiksi sähkö- tai vesikatkon, lakon tai epidemian takia. Toimintamallin kehityksessä on huomioitu asiakkaidemme tavoitteet ja tarpeet.

**Kouluruokailu on jokaisen oppilaan etuoikeus kaikissa olosuhteissa**

Snellmanin koulun pilotissa oppilaat ja esikoululaiset söivät valmiit ateria-annokset tavallisen

## Ruokahuollon varautumismallia pilotoitiin Niiralan päiväkodilla

13.11.2025

Järjestimme keskiviikkona 12.11.2025 ruokahuollon varautumismallin ja kylmävapaan varautumisruoan pilotin Niiralan päiväkodilla Kuopiossa. Järjestimme ensimmäisen vastaavan pilotin viime keväänä Snellmannin koululla, jossa pilottiin osallistuvien alakoululaiset ja esikoululaiset. Niiralan päiväkodin pilotin tavoitteena oli nähdä, miten toimintamalli toimii pienempien lasten kanssa.





Kiitos!

**SERVICA**

Joustavuutta julkisiin  
hankintoihin Servican  
dynaamisella  
hankintajärjestelmällä (DPS)  
- mitä se mahdollistaa  
lähialueen tuottajille?

**Minna Kukkonen-Väänänen**

**Mika Parviainen**



# Lähiruokaa Servican uudella DPS:llä?

- Kaikki Servican elintarvikesopimukset ovat nykyisin Servican omia suoria sopimuksia toimittajien kanssa.
- Olemme käynnistämässä kevään 2026 aikana lähiruoka-DPS:n, joka mahdollistaa lähiruokatarpeiden kilpailuttamisen joustavasti.
  - Ratkaisu tukee Servican vuonna 2025 kilpailuttamia muita elintarvikesopimuksia
- Lähiruoan osuus nousi n. 6% → 12% vuodessa uusien hankintasopimusten myötä.
  - Vuodelle 2026 ennakoimme tähän kasvua entisestään



# Mikä on DPS ?

- Sähköinen hankintamenettely, joka mahdollistaa joustavampia sopimusmalleja erityisesti pienemmille tuotteille ja tarjoaa tuottajille joustavan tavan päästä mukaan julkisiin elintarvikehankintoihin.
  - Hankinnat kilpailutetaan järjestelmään hyväksytyjen toimittajien kesken.
  - Se on avoin kaikille soveltuvuusehdot täyttävälle toimittajille koko kestdnsa ajan.
  - Toimittajien määrää ei ole rajattu
  - DPS voidaan jakaa tavaroiden, palvelujen tai rakennusurakoiden luokkiin, jotka määritellään hankinnan eri ominaisuuksien perusteella.
    - Ominaisuuksiin voivat kuulua tehtävien yksittäisten hankintojen suurin sallittu koko tai tietty maantieteellinen alue, jolla yksittäiset hankinnat toteutetaan.
  - Osallistuminen on ilmainen.
-

# DPS:n hakeminen ja hankinnan kulku

## 1. DPS:ään hakeminen

- Kaikki kiinnostuneet toimittajat voivat pyytää osallistua järjestelmään sen keston ajan. Käytännössä tämä tarkoittaa osallistumishakemus-lomakkeen täyttämistä.
- Hankintayksikön on hyväksyttävä kaikki hankinta-asiakirjoissa asetetut soveltuvuusvaatimukset täyttävät ehdokkaat järjestelmään.
- Järjestelmään hyväksyttävien ehdokkaiden määrää ei saa rajoittaa.
- Päätös valinnasta tehdään 10pv kuluessa hakemuksen saapumisesta ja ilmoitettava valinnasta mahdollisimman pian.

## 2. Hankinnat DPS:n sisältä

- Lopullinen hankinta tehdään DPS:ssä mukana olevien toimittajien kesken minikilpailutuksen avulla, joka on avoimeen kilpailutukseen verrattuna nopea ja yksinkertaisempi toteuttaa.
- Yksittäiset hankinnat voiva olla pieniä, mutta myös laajempia kokonaisuuksia. Lähtökohtaisesti kaikki hankinnat minikilpailutetaan.
- Tarjousten vastaanottamisen vähimmäismääräaika on vähintään 10 päivää siitä päivästä, jona hankinta-asiakirjat on asetettu saataville.

# Hyödyt DPS:stä



- Joustavuus
  - Mahdollistaa joustavampia sopimusmalleja myös pienemmille tuoterille
- Saatavuus
  - Väylä, jonka kautta pienet yritykset ja julkinen sektori voivat löytää toisensa
- Mahdollisuus päästä mukaan julkisiin elintarvikehankintoihin
  - Soveltuu erityisesti pientuottajien tuotteiden, lähiruoan ja luomutuotteiden hankintaan.

# DPS – helppo ja turvallinen hankintatapa



- Mitä Servica on ”kilpailuttanut” asiakkaalle valmiiksi ?





Kiitos!