



22.2.2023

Avoin tarjouspyyntö

1. Tilaaaja

Hankinnan tekee hankintarengas, jonka muodostavat Kestävää nostetta matkailuyrityksiin: Etelä-Suomi-hanke (Helsingin kaupunginkanslia, elinkeino-osasto, matkailu ja kohdepalvelut -yksikkö) ja Tiedolla johtamisen osaamisesta kilpailukykyä matkailualalle -hanke (Haaga-Helian Ammattikorkeakoulu). Kumpikin hanke tekee erillisen päätöksen ja sopimuksen hankinnasta.

2. Hankinnan tausta

Tiedolla johtaminen on Suomen kansallisessa matkailustrategiassa esiin nostettu painopiste. Tiedolla johtamisen osaamisen lisäämiselle ja yhteistyötä lisäämällä voidaan lisätä matkailutoimialan eri sektoreiden kilpailukykyä. Tämän pilotin toteuttavat yhteistyössä kaksi hanketta, joiden tavoitteena on tukea matkailuyritysten kilpailukykyä poikkeuksellisessa markkinatilanteessa Covid-19 kriisin jälkeen kehittämällä tiedolla johtamista erityisesti digitaalisia ratkaisuja hyödyntämällä.

Tämän pilottihankkeen tavoitteena on tukea pääkaupunkiseudun ravintoloiden toimintaan tiedolla johtamisessa ja datan hyödyntämisessä. Keskeisiä toimenpiteitä ovat päiväkohtaisen myynti- ja markkinadatan kerääminen, datan muokkaaminen liiketoiminnan ohjaavaksi tiedoksi ja tehokkaalla viestinnällä ja tiedon jakamisella lisätä ymmärrystä ravintola-alan tilanteesta. Samalla lisätään erityisesti ravintolasektorin pk-yritysten osaamista ja tietoisuutta tiedolla johtamisen mahdollisuuksista ja hyödyistä.

Kestävää nostetta matkailuyrityksiin: Etelä-Suomi

Kestävää nostetta-hankkeen ydintavoite on tukea Etelä-Suomen pandemiasta kärsivien matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-alojen pk-yritysten toipumista ja kilpailukykyä kehittämällä uusia matkailutuotteita kansainvälisille markkinoille. Samalla kehitetään yritysten tiedolla johtamisen osaamista, kyberturvallisuutta ja kestävyyttä sekä huomioidaan eri kohderyhmien tarpeita matkailupalveluissa. Hanke saa rahoituksensa Uudenmaan liiton ja Varsinais-Suomen liiton kautta Euroopan aluekehitysrahastosta osana Euroopan unionin Covid-19 Pandemian johdosta toteuttamia toimia vuosina 2021–2023. Hankkeen toteuttavat yhdessä Helsingin Kaupunki (koordinoija), Enter Espoo Oy, Forum Virium Helsinki ja Turku Science Park Oy.

Lisätietoja:

<https://www.kestavaanostetta.fi/>

Tiedolla johtamisen osaamisesta kilpailukykyä matkailualalle

Hankkeen tavoitteena on tukea koronapandemiasta kärsivien matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-alojen työntekijöiden osaamisen lisäämistä tiedolla johtamisessa. Henkilökunnan ja sitä kautta alan yritysten kilpailukykyä kehittämällä tuetaan yritysten mahdollisuuksia luoda uusia, kansainvälisiä kohderyhmiä kiinnostavia matkailutuotteita ja tuetaan niiden vientiä markkinoille hyödyntäen digitaalisia työkaluja, ja samalla kehitetään yritysten kestävyyttä ja hiilijalanjäljen pienentämistä ja luodaan niistä kilpailuetua.

Lisätietoja:

<https://www.haaga-helia.fi/fi/hankkeet/tiedolla-johtamisen-osaamisesta-kilpailukyky-matkailualalle>

3. Hankinnan kuvaus

Pilotin tavoitteena on tukea pääkaupunkiseudun ravintoloiden toimintaan tiedolla johtamisessa ja datan hyödyntämisessä.

1. Digitaalinen työkalu ravintoloiden tiedolla johtamisen tueksi
Hankinnassa ostetaan digitaalinen työkalu ravintoloiden ja alueorganisaatioille käyttöön määräajaksi 1.5-31.8.2023. Digitaalisen työkalun keskeisiä mittareita (KPI) ovat päivä-, viikko- ja kuukausikohtaisen tiedon yhteen kerääminen esimerkiksi myynti, asiakasmäärät, keskiostos, ruoka / alkoholimyynti suhde sekä tieto kotimainen / ulkomaalainen matkailija. Työkalun on mahdollistettava datan kokoaminen ja yhdistäminen käytettävään muotoon sekä mahdollistaa datan vertailtavuus ainakin aluetasolla mahdollisesti myös muilla tasoille esim. yrityksen koon mukaisesti.

Tavoitteena on, että työkalun avulla voidaan muokata dataa liiketoimintaa ohjaavaksi tiedoksi sekä yrityksille että alueorganisaatioille. Lisäksi sen avulla halutaan lisätä ymmärrystä ravintola-alan liiketoiminnan kehittymisestä sekä antaa mukana oleville ravintoloille vertailudataa toimialan tilanteesta oman toiminnan kehittämiseksi.

2. Pilotissa mukana oleville ravintoloille työkalun käyttökoulutus ja tuki
Mukaan lähtevien yritysten kanssa pilottistartti sekä opastus työkalun käyttöön
Mukaan lähtevien yritysten sparraus pilotin aikana (mahdollista toteuttaa etänä)
3. Koulutusta kerätyn datan hyödyntämismahdollisuuksista ravintoloille ja alueorganisaatiolle
Koulutukset voidaan järjestää live- tai etäkoulutuksina. Koulutuksia pidetään pilotin aikana 2–4.
4. Loppuraportti ja sen esitys
Suomenkielinen saavutettava loppuraportti pilotin toteutuksesta ja tuloksista sekä jatkokehitysehdotuksista. Tulosten esittely erikseen sovittavassa tilaisuudessa.

4.1. Huomioitavaa hankinnassa

- Ravintolayritysten aktivointi tiedolla johtamiseen ja datayhteistyöhön yhdessä hankkeiden kanssa
- Tavoitteena on saada mukaan pilottiin 30–50 ravintolaa hankealueelta
- Mahdollisuus viedä pilotissa saatava data (rajapinta/ CSV / excel tiedostolla) mukana olevien alueorganisaatioiden tiedolla johtamisen työkaluihin. Jos CSV tai excel tiedosto niin sen täytyy olla koneluettavassa muodossa ilman erillisiä muokkauksia.
- Valittu palveluntarjoaja hoitaa tiedon jakelun ja viestinnän pilotti ravintoloille ja alueorganisaatiolle

- Toivotaan palveluntarjoajan järjestelmän mahdollistavan datan keräämisen ravintoloilta rajapintojen kautta (esimerkiksi suoraan kassajärjestelmästä, jotta ravintoloille tulisi mahdollisimman vähän manuaalista työtä mittareiden syöttämissä työkaluun)
- Pilotissa täytyy noudattaa Helsingin kaupungin tietoturvasäädöksiä, lisätietoja <https://www.hel.fi/helsinki/fi/kaupunki-ja-hallinto/tietoa-helsingista/tietosuoja/tietosuojakasikirja>
- Projektissa täytyy noudattaa Helsingin kaupungin saavutettavuuskriteerit liittyen projektissa tuotettaviin aineistoihin, lisätietoja <https://saavutettavuusmalli.hel.fi/>

3.3. Pilotin kohderyhmä

Kohderymänä on Helsingin, Espoon ja Turun seudun ravintolayritykset, erityisesti matkailutoimijoiden kanssa yhteistyössä toimivat ravintolat.

Pilotin toteutuksessa on hyvä huomioida kohderyhmän heterogeenisyys. Kohdealueella toimii isoja, keskikoisia sekä pieniä ravintoloita, joten heillä on erilaiset resurssit lähteä mukaan pilotointiin.

3.4. Hankinnan toteutuksen aikataulutus

Pilotit tullaan toteuttamaan 1.5-31.8.2023 välisenä aikana. Tarkempi aikataulu sovitaan tilaajan ja palveluntarjoajan kesken.

4. Hankinnan arvo ja hankintamenettelyn kuvaus

Hankinnan arvo alittaa kansallisen kynnysarvon rajan, eikä hankintamenettelyyn sovelleta hankintalakia. Hankinnan ennakoitu arvo tulee jäämään alle 25 000 euroa, joten kyseessä on pienhankinta.

Palvelu rahoitetaan hankerahoituksella. Kustannukset jaetaan hankintarenkaan toimijoiden kesken seuraavasti:

- Kestävää nostetta matkailuyrityksiin: Etelä-Suomi-hanke maksaa kuluista maksimissaan 15 000 € + alv.
- Tiedolla johtamisen osaamisesta kilpailukykyä matkailualalle – hanke maksaa kuluista maksimissaan 10 000 € + alv.

Tarjouspyyntö lähetetään sähköpostilla vähintään kolmelle toimijalle.

Hankintarinki voi keskeyttää hankintamenettelyn osittain tai kokonaan. Mikäli sopivia ratkaisun tarjoajia ei löydy tarjouskierroksella, pidätämme oikeuden jatkaa tarjouskilpailua.

Tarjoushinnan tulee olla voimassa koko toimeksiannon keston ajan. Toimeksianto tulee olla laskutettu kokonaisuudessaan vuoden 2023 heinäkuun aikana.

Lopullinen tarkennettu toimintasuunnitelma sovitaan valitun toimittajan kanssa sopimuksen teon yhteydessä.

5. Tarjoajan valinta ja tarjousten vertailu

Tarjoajalla tulee olla y-tunnus ja se tulee olla rekisteröity asianmukaisella tavalla.

Alihankinnat ovat sallittuja. Tällaisessa tilanteessa tarjouksen tekijä vastaa alihankkijana käyttämien työstään kuten omastaan. Alihankkijoina käytettävät yritykset on ilmoitettava tarjouksessa. Alihankkijoita koskevat samat vaatimukset kuin tarjoajaa.

Tässä hankinnassa ei hyväksytä osatarjouksia.

Tarjouksen tekemisestä, esittelystä tai muuhun menettelyyn osallistumisesta ei makseta korvausta.

5.1 Tarjoajan tiedot

Tarjoajan tulee olla täyttänyt lakisääteiset velvoitteensa lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Hankintayksikkö pyytää alla mainitut todistukset ja selvitykset vain siltä tarjoajalta, joka näyttää alustavan tarjousvertailun perusteella voittavan tarjouskilpailun.

Valittujen toteuttajien tulee toimittaa tilaajalle seuraavat todistukset:

- kaupparekisteriote (ammatti- ja elinkeinorekisteriote)
- Verottajan todistus, että verot on maksettu (enintään 3 kk vanha)
- Vakuutusyhtiön tai työeläkekassan todistus maksetuista eläkevakuutusmaksuista (TEL/LEL, enintään 3 kk vanha)
- Lakisääteiset ja muut palvelutuottamisen kannalta tarpeelliset vakuutukset (työttömyysturva-, tapaturma- ja vastuuvakuutus) (enintään 3 kk vanha)

→ Tiedot voi antaa myös Tilajavastuu.fi -todistuksella

5.2 Tarjoushinnan ilmoittaminen

Tarjoushinta tulee ilmoittaa kiinteänä kokonaishintana sekä ilman arvonlisäveroa että arvonlisäveron kanssa sisältäen kaikki hankintakuvauksessa (3) mainitut tiedot. Tarjouksessa tulee ilmoittaa valmistuksen kokonaishinta siten, että hinta pitää sisällään kaikki kulut. Tilaja ei maksa erikseen matkustus-, majoitus tai muita kuluja.

Mahdollisten lisätöiden hinta tulee ilmoittaa erikseen (euroa/tunti). Hinta ilmoitetaan ilman arvonlisäveroa sekä arvonlisäveron kanssa.

Hankintarinki sopii laskutuksesta palveluntarjoajan kanssa erikseen.

5.3 Tarjouspyynnössä tarjoajalta edellytetyt tiedot ja dokumentit

1. Hinta

Tarjoushinnan ilmoittaminen on kuvattu tarjouspyynnön kohdassa 5.2.

2. Kuvaus pilotin toteutuksesta ja sisällöstä

- Lyhyt kuvaus pilotin toteutuksesta ja sisällöstä
- Lyhyt kuvaus käytettävistä järjestelmistä datan keräämiseen ja visualisointiin sekä mahdolliset rajapinnat
- Luonnosehdotus mukaan otettavista KPI:stä
- Lyhyt kuvaus pilotin käyttökoulutuksesta ja tuesta

- Alustava aikataulu pilotin toteutukselle

3. Lyhyt kuvaus koulutuksien pääsisällöstä

4. Tarjoajan pätevyys ja referenssit

- Tarjoajan referenssit. Esitelkää enintään kolme (3) tämän tarjouspyynnön näkökulmasta parhaiten vastaavaa valmistunutta referenssiä, viimeisen kolmen (3) vuoden ajalta.

Tarjousasiakirjojen pituus (liitteinen) saa olla yhteensä korkeintaan 8 sivua liitteinen.

5.4 Tarjouksen ja sen liitteiden arviointikriteerit

Tarjoukset arvioidaan yhteistyössä Kestävää nostetta matkailuyrityksiin: Etelä-Suomi hankepartnerien ja Tiedolla johtamisen osaamisesta kilpailukykyä matkailualalle – hankkeen hankehenkilöstön kanssa. Tarjoukset arvioidaan tässä dokumentissa esitettävän pisteytyksen mukaisesti. Hankintarinki varaa oikeuden olla valitsematta yhtään palveluntuottajaa.

1. Kokonaishinta (painoarvo 10 %)

Kokonaishinnan painoarvo on 10 % tarjouksen kokonaisuutta arvioitaessa.

Kokonaishinnalla tarkoitetaan kaikkien tarjouspyynnössä määriteltyjen työvaiheiden kokonaishintaa. Hinnan tulee sisältää kaikki hankintaan liittyvät kustannukset, mukaan lukien kaikki mahdolliset matkat, päivärahat ym. yleiskustannukset.

Tarjouspyyntöön sisältyvät mahdolliset lisätyötunnit. Mahdolliset lisätyötunnit eivät kuulu kokonaishintaan.

2. Kuvaus pilotin toteutuksesta ja sisällöstä (40 %)

Pilotin toteutusta ja sisältöä arvioidaan alla olevien osa-aluein. Kuvauksen painoarvo on 40 %.

- Lyhyt kuvaus pilotin toteutuksesta ja sisällöstä
- Lyhyt kuvaus käytettävistä järjestelmistä datan keräämiseen ja visualisointiin sekä mahdolliset rajapinnat
- Luonnosehdotus mukaan otettavista KPI:stä
- Lyhyt kuvaus pilotin käyttökoulutuksesta ja tuesta
- Alustava aikataulu pilotin toteutukselle

3. Lyhyt kuvaus koulutuksen sisällöistä (20 %)

4. Tarjoajan pätevyys ja referenssit (30 %)

Tarjoajan pätevyys ja referenssien painoarvo ovat yhteensä 30 % tarjouksen kokonaisuutta arvioitaessa, jota arvioidaan alla olevien osa-alueiden mukaan.

- Tarjoajan referenssit 30 % Esitelkää enintään kolme (3) tämän tarjouspyynnön näkökulmasta parhaiten vastaavaa valmistunutta referenssiä, viimeisen kolmen (3) vuoden ajalta.

5.5 Tarjousasiakirjojen julkisuus

Asiakirjojen julkisuus on julkisuuslain mukainen. Mikäli tarjoaja katsoo, että jokin osa tarjousta on liikesalaisuuden luonteinen ja sellaisenaan salassa pidettävä, tulee tästä erikseen mainita tarjouksessa. Tarjoajan tulee merkitä tarjouksessaan merkinnällä LUOTTAMUKSELLINEN sellaiset tiedot tai liitteet, jotka ovat liikesalaisuuksia. Vertailtava tieto, kuten hinta ei voi olla salainen.

5.6 Tarjouksen hylkäämisenperusteet

Tarjous hylätään, jos tarjouspyynnössä esitetyt vaatimukset eivät täyty, tarjous ei vastaa tarjouspyyntöä tai tarjous saapuu myöhästyneenä.

6. Hankinnassa noudatettavat sopimusehdot

Hankinnassa noudatetaan julkisten palveluhankintojen yleisiä sopimusehtoja, JYSE Palvelut 2014 (päivitysversio 4/2022).

7. Tarjouksen jättäminen

Määrämuotoinen tarjous liitteineen pyydetään jättämään sähköpostilla 10.3.2023 klo. 16.00 mennessä osoitteeseen jonna.pitkanen@hel.fi. Tarjouksen tulee olla voimassa 30.4.2023 saakka.

Tarjouksessa tulee olla tarjoajan nimi, yhteystiedot sekä sähköpostiosoite, johon päätös lähetetään tiedoksi. Tilaaaja voi tarvittaessa pyytää myös lisätietoja tarjoajalta.

Hankintapäätös ilmoitetaan sähköpostitse kaikille tarjouksen jättäneille.

8. Lisätietoja hankinnasta

Tarjouskilpailuun liittyvät mahdolliset lisäkysymykset voi jättää sähköpostilla osoitteeseen jonna.pitkanen@hel.fi 01.03.2023 mennessä. Kaikki kysymykset vastauksineen kootaan yhteen ja ilmoitetaan tarjouspyynnölle lähetetyille tahoille 02.03.2023.