



Vastaanottaja
Padasjoen kunnanhallitus

Muutoksenhaunallinen päätös
Padasjoen kunnanhallitus 20.11.2023 § 327

Valittaja
Street food by Sofia

LAUSUNTOPYYNTÖ

Hämeenlinnan hallinto-oikeus kehottaa oheisen valituksen johdosta

1. antamaan lausunnon,
2. varaamaan esteelliseksi väitetylle henkilölle mahdollisuus lausua esteellisyysväitteen johdosta,
3. liittämään asiakirjoihin jäljennökset valituksenalaisen päätöksen perusteena olevista asiakirjoista ja
4. liittämään asiakirjoihin seuraava lisäselvitys:
 - selvitys käyttöoikeussopimuksen ennakoidusta arvosta ja siitä, miten se on määritetty.

Lausunnossa tulee antaa selostus asiasta, vastata oikeudenkäynnin osapuolten esittämiin vaatimuksiin ja niiden perusteluihin sekä lausua esitetystä selvityksestä.

Lausunto ja asiakirjat on toimitettava hallinto-oikeudelle **viimeistään 26.2.2024**.

Tätä lähetettä tai sen liitteitä ei tarvitse palauttaa. Mikäli mahdollista, pyydämme toimittamaan lausunnon ja pyydetyt asiakirjat sähköisesti virastopostiin hameenlinna.hao@oikeus.fi. Sähköisesti lähetettyjä asiakirjoja ei tarvitse lähettää lisäksi postitse.

Katja Rytilahti
hallinto-oikeuden esittelijä

Hämeenlinnan hallinto-oikeuden yhteystiedot

Postiosoite: Raatihuoneenkatu 1, 13100 HÄMEENLINNA

Käyntiosoite: Arvi Kariston katu 5, 13100 HÄMEENLINNA

Puhelinnumero: 029 56 42210

Faksi: 029 56 42269

Sähköposti: hameenlinna.hao@oikeus.fi

Sähköinen asiointipalvelu: <https://asiointi.oikeus.fi/hallintotuomioistuimet#/>

Puhelujen hintatiedot: 029 56 –alkuisiin numeroihin soitettaessa puheluista peritään vain soittajan oman operaattorin sopimuksen mukainen paikallisverkko- tai matkapuhelinmaksu.

Henkilötietojen käsittelyyn ja tietosuojaan liittyvät tiedot ovat saatavilla

<https://oikeus.fi/hallintooikeudet/hameenlinnanhallinto-oikeus/fi/>

Street food by Sofia

Pirjo Metiäinen

Vähäkirkkomäki 170

12310 Ryttylä

e-mail: pirjo.metiainen@gmail.com

KUNNALLISVALITUS

19.1.2024

Hämeenlinnan hallinto-oikeus

e-mail: hameenlinna.hao@oikeus.fi

HÄMEENLINNAN HALLINTO-OIKEUELLE**Päätös, johon haetaan muutosta**

Asia Julkista hankintaa koskeva Padasjoen kunnanhallituksen päätös.
Padasjoen Laivarannan sataman vuokra- ja palvelusopimus,
asiatunnus: PADDno-2022-249,

Oikaisuvaatimus satamayrittäjän valinnasta 25.10.2023.

Padasjoen kunnanhallituksen päätös 20.11.2023.

Valituksen kohteena oleva päätös valitusosoituksineen

LIITTEENÄ 1.

Selvitys siitä, milloin valittaja on saanut päätöksen tiedoksi, tai muu selvitys valitusajan alkamisen ajankohdasta

Julkisuuslain mukainen asiakirjapyyntö sähköpostilla 20.12.2023;
pöytäkirjan ote kunnanhallituksen kokouksen 20.11.2023
käsitteleykohdasta § 327, oikaisuvaatimus satamayrittäjän valintaa
koskevasta päätöksestä (PADDno-2022-249).

Lisäksi pyydetty tieto siitä, milloin ja miten kunnanhallituksen
päätös on lähetetty tiedoksi oikaisuvaatimuksen tekijälle, tietoa ei ole annettu, joten
oletettavasti sitä ei ole lähetetty lainkaan ennen kuin valittaja on sitä itse em. tavalla
pyytänyt (LIITE 2).

Vastauksena tiedusteluun on sähköpostitse lähetetty asiakirjat
20.12.2023 klo 15:12:57 Padasjoen kunnan
asianhallintajärjestelmästä (LIITE 3).

1. VAATIMUKSET

Viitaten alkuperäiseen oikaisuvaatimukseen, hakija toistaa vaatimuksensa; hakija vaatii tehdyn päätöksen kumoamista, hankintailmoituksen vastaisen, oikaisuvaatimusaikana tehdyn vuokra- ja palvelusopimuksen kumoamista sekä päätöksen muuttamista hakijan eduksi oikaisuvaatimuskirjelmässä (LIITE 4) sekä jäljempänä tässä kunnallisvalituksessa perustelluin syin.

Lisäksi valittaja pyytää asian selvittämiseksi Hämeenlinnan hallinto-oikeutta velvoittamaan Padasjoen kunnan toimittamaan valittajalle seuraavat asiakirjat taikka selityksen, miksi asiakirjaa ei ole, vaikka sen on virallisissa lausumissa, kuten markkinaoikeudelle on väitetty olevan olemassa:

- Hankintapäätös, johon on liitetty tarjousvertailu, tarjousvertailun pisteytys sekä lain mukaiset perustelut, jotka koskevat tarjousten vertailua, valitusosoitus ja oikaisuohje sekä hankintapäätöksen saateteksti.
Lisäksi pdf-asiakirjan metatiedot sen varmistamiseksi, ettei asiakirjaa ole tehty jälkeempään.
Mikäli tarjousvertailua ja hankintapäätöstä valitusosituksineen ei löydy, valittaja pyytää hallinto-oikeutta velvoittamaan Padasjoen kunnan teettämään ulkopuolisella asiantuntijalla pisteytetyn tarjousvertailun ja velvoittamaan Padasjoen kunnan toimimaan tarjousvertailun mukaisesti.
- Padasjoen kunnanhallituksen kokouksen tekemän päätöksen kohdan § 359 (päiv. 18.12.2023) allekirjoitetun vuokra- ja palvelusopimuksen kopion sekä pdf-asiakirjojen metatiedot sen varmistamiseksi, ettei asiakirjaa ole tehty jälkeempään.
- Padasjoen kunnanhallituksen kokouspöytäkirjassa 19.6.2023, § 198, mainittu kunnanhallituksen nimeämän työryhmän kokouspöytäkirja, josta ilmenee kokoukseen osallistujat sekä asiakirjan tekopäivä, päiv. 8.6.2023.
Lisäksi asiakirjan metatiedot sen varmistamiseksi, ettei asiakirjaa ole tehty jälkeempään.
- Tarjoajien haastattelun 20.9.2023 pöytäkirja, josta ilmenee, mitä haastatteluissa on puhuttu ja kirjattu (LIITE 6)
Lisäksi asiakirjan metatiedot sen varmistamiseksi, ettei asiakirjaa ole tehty jälkeempään.

2. VAATIMUSTEN PERUSTELUT

Päätöksen ja päätöksenteon laillisuusvirheet, tosiseikat, jotka perustellaan tässä valituskirjelmässä ja jotka seikat valittajan käsityksen mukaan ovat lainvastaisia, syntyneet virheellisessä järjestyksessä ja päätöksenteossa on tapahtunut useita laillisuusvirheitä.

Valittaja muistuttaa, että perustuslain (731/1999) oikeusvaltioperiaatteen mukaan kaiken julkisen vallankäytön tulee perustua lakiin ja kaikessa julkisessa toiminnassa on noudatettava tarkoin lakia.

Lakisidonnaisuus kuuluu hyvään hallintoon ja se on yksi hyvän hallinnon oikeusperiaatteista, joka tulee ottaa huomioon kaikessa viranomaistoiminnassa.

Padasjoen kunta on toiminut päätöksen valmistelussa, päätöksenteossa sekä sen jälkeisessä toiminnassaan tarjoajien tasapuolisen ja syrjimättömän kohtelun vaatimusten vastaisesti ja valittajalla olisikin virheettömässä menettelyssä ollut todellinen mahdollisuus voittaa tarjouskilpailu.

Oikaisuvaatimukseen vastauksen ja päätöksen 20.11.2023, § 327, tehnyt Padasjoen kunnanhallitus on laiminlyönyt hallintolain (434/2003) 49 g §:n 1 mom vaatimuksen, että oikaisuvaatimuspäätöksessä on annettava oikeudellisella perusteella perusteltu ratkaisu oikaisuvaatimuksessa esitettyihin vaatimuksiin.

Hallituksen esityksessä (HE 72/2002 vp, s 108) on lisäksi mainittu, että asian ratkaisuun vaikuttavina tosiseikkoina voidaan mainita ainoastaan ne, jotka välittömästi tukevat päätöksen lopputulosta ja että lisäksi perusteluissa on mainittava säännökset, joihin ratkaisu perustuu.

Myös hallintolain 45 §:n mukainen vaatimus päätöksen perustelemisesta on laiminlyöty. Kunnanhallituksen päätöstä ei ole perusteltu, vaikka säädöksen mukaan perusteluissa on ilmoitettava, mitkä seikat ja selvitykset ovat vaikuttaneet ratkaisuun sekä mainittava sovelletut säännökset.

2.1 EPÄSELVYYDET TYÖRYHMÄN TOIMINNASSA

Saatujen tarjoajien ja tarjousten vertailun työryhmän valinta, Padasjoen kunnanhallituksen päätös 22.5.2023, § 162 (LIITE 1, SIVU 1(9))

Kunnanhallitus on kokouksessaan 22.5.2023 yksimielisesti hyväksynyt päätöksessään "haku satamapalveluyrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle" ja nimennyt saatujen tarjoajien ja tarjousten vertailuun seuraavat henkilöt:

- Päijänteen rannan kehittämishankkeen ohjausryhmästä Lahti Regionin toimitusjohtajan Raija Forsmanin,
- Padasjoen kunnanvaltuutetun Antti Räsäsen,
- Padasjoen kunnan ympäristösihteeri Maria Virtasen,
- Padasjoen kunnan kehityspäällikkö Petri Jalkasen,
- Padasjoen kunnanjohtaja Kati Yrttiahon,

Koska Padasjoen kunnanjohtajan Kati Yrttiahon työsuhde on päättynyt, 1.6.2023 alkaen Yrttiahon tilalla työryhmässä olisi tullut olla hänen virkaansa väliaikaisesti valittu sivistysjohtaja Jouni Häkkinen ja Häkkisen puolestaan työryhmässä olisi korvannut 7.8.2023 alkaen vt. kunnanjohtaja Juha Rehula.

- sekä mahdollisesti asiantuntijoiksi sataman kehittämishankkeen ostopalveluasiantuntijoita (Eezy Flow ja Sweco Oy)

Edellä mainittujen lisäksi on työryhmään erikseen valittu kunnanhallituksen nimeämät kunnanhallituksen ja kunnanvaltuuston edustajat:

- Padasjoen kunnan ympäristösihteeri Maria Virtasen ryhmän kokoon kutsujaksi (jostain syystä valittu tässä kohdassa uudelleen),
- Padasjoen kunnanhallituksen jäsenen Mira Vilkmänin,
- Padasjoen kunnanhallituksen jäsenen Ari Rantasen,
- Padasjoen kunnanhallituksen jäsenen Janne Rajalan,
- Padasjoen kunnan kehityspäällikön Petri Jalkasen (jostain syystä valittu tässä kohdassa uudelleen)
- Padasjoen kunnanhallituksen jäsenen Heikki Toivosen.

Lisäksi päätöksessä on mainittu, että edellä mainittu työryhmä voi käyttää myös eri asiantuntijoita tarvittaessa.

Kunnanhallitus on kokouspöytäkirjassaan 19.6.2023, § 198 (LIITE 1, sivu 2(9)), maininnut kunnanhallituksen nimeämän työryhmän kokoontuneen 8.6.2023. Kunnanhallituksen kokouspöytäkirjassa ei kuitenkaan ole mainintaa, ovatko kunnanhallituksen jäsenet Vilkmán, Rantanen, Rajala ja Toivonen sekä kehitysjohtaja Jalkanen itse jostain syystä mieltäneet jo tuossa vaiheessa olevansa ainoastaan kyseinen valittu työryhmä.

Valittajan käsitys on, että edellä mainitut kunnanhallituksen jäsenet ja kunnan kehittämispäällikkö Petri Jalkanen ovat itse kokoontuneet ja päättäneet tarjoajan valinnasta tarjousten käsittelyn säännöksistä ja vaatimuksista piittaamatta ja ilman vaadittavaa osaamista ja ymmärrystä, ovat prosessin aikana jättäneet osan työryhmän jäsenistä kutsumatta ja jättäneet kokonaan käyttämättä asiantuntijoita tarjousten käsittelemiseen ja niiden vertailuun sekä laiminlyöneet kokonaan tarjousvertailun ja sen pisteytyksen tekemisen. Lisäksi heillä olisi päätöksen mukaan ollut mahdollisuus myös eri asiantuntijoiden käyttöön tarvittaessa.

Ainakin ympäristösihteeri Maria Virtanen on valittajan haastattelutilanteessa 20.9.2023 tuonut ilmi, että hän omasta mielestään toimi vain työryhmän kokoonkutsujana vailla puhe- ja päätäntävaltaa – siitäkin huolimatta, että hänet oli kunnanhallituksen päätöksellä valittu tasavertaiseksi valintatyöryhmän jäseneksi.

Tarjousten avaamistilaisuudessa 11.9.2023 (LIITE 5), eikä myöskään tarjoajien haastattelussa 20.9.2023 (LIITE 6) ei ole ollut edellä mainittujen henkilöiden lisäksi muita paikalla ja siitä huolimatta pöytäkirjaan on kirjattu työryhmän päätyneen esittämään Marko Huttusta sataman uudeksi yrittäjäksi.

Kyseisestä haastattelusta ja siellä keskustelluista asioista ei ole ilmeisesti minkäänlaista pöytäkirjaa.

2.2 EPÄSELVYYDET TARJOUSTEN VERTAILUSSA JA TEHDYSSÄ HANKINTAPÄÄTÖKSESSÄ

Perustuslain (731/1999) oikeusvaltioperiaatteen mukaan kaiken julkisen vallan käytön tulee perustua lakiin ja kaikessa julkisessa toiminnassa on noudatettava tarkoin lakia. Lakisidonnaisuus kuuluu hyvään hallintoon ja se on yksi hyvän hallinnon oikeusperiaatteista, joka tulee ottaa huomioon kaikessa viranomaistoiminnassa.

Hankintayksikön olisi ollut toimittava tasapuolisesti ja syrjimättömästi tarjousten käsittelyssä. Kaikkia tarjouksia on arvioitava objektiivisesti riippumatta siitä, kenen yritys on lähettänyt tarjouksen.

Tässä tapauksessa valintatyöryhmän jäsen/jäsenet on sen lisäksi, että valittajan henkilökohtaisia, hankintalain mukaiseen valintaan täysin vaikuttamattomia asioita on lähdetty tutkimaan ja myös salassapitovelvollisuudesta huolimatta ja lain vastaisesti on tuotu valittajan henkilöllisyys esiin myös ulkopuolisille henkilöille jo ennen kunnanhallituksen päätöstä 2.10.2023.

Tällaista toimintaa kunnanhallitukseen valitun luottamushenkilön toimesta voidaan pitää erittäin tuomittavana.

2.2.1 Hankintaprosessin historiasta

Edellisen yrittäjän, Kiuasniemi Oy:n kanssa 26.3.2015 kymmeneksi vuodeksi tehty vuokra- ja palvelusopimus purettiin päättymään kaksi vuotta etuajassa, 31.10.2023. Syynä olivat mm. jatkuvat ongelmat aukioloaikojen suppeudessa.

Lopulta vuodelle 2023 silloinen kunnanjohtaja Kati Yrttiaho on sopinut kesän aukioloajat seuraavasti (LIITE 7):

1.5.-14.6. ja 16.8.-15.9.2023	ma-to klo 12-16, pe-la klo 11-20, su klo 11-17.
15.6.-15.8.2023	ma-to klo 9-21, pe-la klo 9-22, su klo 11-20.
2.-15.9.2023	ma-to klo 12-16, pe-la klo 11-20, su klo 11-17.

Hilmassa 26.6.2023 julkaistussa "Haku satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle"-hankintailmoituksen kohdassa 4 on ilmoitettu, että tarjouksia vertaillaan alla, kohdassa 2.2.2, mainituin vertailuperustein (LIITE 8).

2.2.2 Vertailuperusteet

Vertailuperusteet tarkoittavat, että nimenomaan tarjouspyynnössä on määritelty mitä vertaillaan ja miten vertaillaan.

Valituksi on kuitenkin tullut tarjoaja, jonka liiketoimintasuunnitelma ei vastaa ilmoitettuja kriteereitä ja joka on tullut valituksi aivan toisin kriteerein.

Padasjoen kunnanhallituksen päätös 2.10.2023, § 275 (LIITE 9): "Haastattelujen jälkeen työryhmä päätyi esittämään Marko Huttusta uudeksi yrittäjäksi. Huttusen ja Ylinampan eduksi katsottiin laaja osaaminen ravintola- ja matkailutoiminnasta useiden vuosien ajalta, uusien toimintojen aloittaminen ja luominen sekä realistisena pidetty liiketoiminta- ja taloussuunnitelma".

Tässä tapauksessa tarjouspyynnössä on määritelty mitä vertaillaan ja miten, mutta Padasjoen kunnanhallituksen päätöksessä tehty valintapäätös ei ole lainkaan perustunut tarjouspyynnössä ilmoitettuihin seikkoihin.

Vertailuperusteissa ei erikseen ole ilmoitettu kunkin vertailuperusteen suhteellista painotusta, jolloin on katsottava, että vertailuperusteiden tärkeys on ilmoitettu alenevassa tärkeysjärjestyksessä (<https://www.hankinnat.fi/eu-hankinta/tarjousten-valinta/kokonaistaloudellisesti-edullisimman-tarjouksen-valinta>).

Vertailuperusteet alenevassa tärkeysjärjestyksessä hankintailmoituksen "Haku satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle" (LIITE 8, kohta 4., sivu 7)

4.1.1 Hinta, eli tarjoajan tarjouslomakkeella ilmoittama vuosivuokra.

Valittaja on ilmoittanut tarjouksessaan vuosivuokravaihtoehdoiksi joko 25.000 € TAI 5.000 € investointina satamaan ja 20.000 € vuokraa vuodessa.

On syytä epäillä, että "pöytäkirja tarjousten avaamistilaisuudesta" 11.9.2023 on jälkeinpäin tehty, koska mikäli tarjoukset olisi avattu tilaisuudessa, eivät valittajan tarjouksessaan esittämät kaksi vaihtoehtoa olisi jääneet huomioimatta.

On kuitenkin huomioitavaa, että tarjouksista on valittava kokonaistaloudellisesti edullisin tarjous. Kokonaistaloudellisesti edullisin on tarjous, joka on hankintayksikön kannalta hinnaltaan halvin, *kustannuksiltaan edullisin tai hintalaatusuhteeltaan paras*, mutta näin ei ole kuitenkaan toimittu.

4.1.2 Liiketoimintasuunnitelma sataman palveluista, jossa liiketoimintaa ilmoitetaan arvioitavan *liiketoimintasuunnitelman mukaan tärkeysjärjestyksessä seuraavasti:*

1. Tuotteisiin/palveluihin liittyvä kuvaus eli palvelu- ja tuotevalikoima sekä tapahtumat. Kuvauksen tarkkuus ja kattavuus ovat olleet tässä kohdassa annetut arvosteluperusteet.

Valittaja kuitenkin huomauttaa, että tarjousten vertailussa tarjoajien tasapuolinen kohtelu voi toteutua ainoastaan, mikäli tarjoukset ovat keskenään yhteismitallisia ja vertailukelpoisia ja tässä tapauksessa ne eivät ole (LIITTEET 10 ja 11). Valituksi tulleen tarjoajan palvelukuvauksesta puuttuvat kaikki veneilijöille suunnatut palvelut, vain pelkkää satamakahvila-ravintolarakennuksen toimintaa on kuvattu ja sekin vain pääosin, ylimalkaisesti, eikä uusia tapahtumia ole mainittu, vaan pelkkä vuosittain tapahtuva, Padasjoen kunnan järjestämä tapahtuma.

Voittaneen tarjoajan liiketoimintasuunnitelmassa on mainintana veneilykauden ulkopuolella olevista aukioloajoista "popup-tuotteita/-tapahtumia, kuten lokakuun uistelukilpailuissa grilli kuumana".

Tämä yllä mainittu tapahtuma kuitenkin sisältyy vuokrasopimuksen kohtaan 7; "SM-lohjuistelu järjestetään vasta lokakuussa ja vuokralainen on osaltaan velvollinen osallistumaan tapahtuman järjestelyihin".

Valittaja sen sijaan on kuvaillut tarjouksessaan koko satama-alueen ja kahvila-ravintolan toimintaa, satamamestarin palveluita sekä kehityssuunnitelmia kattavasti, sekä suunnitellut uusia tapahtumia ja erilaisia palveluita, kuten seikkailuminigolfrata, saunalautta, tunnusmajakka, siirtyminen lain mukaiseen jätehuoltoon, vuokrattavia myyntikioskeja, jäätelö-, lettu- ja vohvelikahvilakärky jne. sekä jäsenyyttä ympäristöystävällisten Roope-satamien ketjussa.

Lisäksi valittajalla on valmius mm. venekuljetuksiin.

Valittaja on myös nimennet tarjouksessaan itsensä lisäksi satamamestarin, kirjanpitäjän sekä yhteistyökumppaneita toisin kuin väitetty voittanut tarjoaja, joka on listannut vain henkilömäärän ja senkin valittajan käsityksen mukaan virheellisesti.

On siis selvää, että tarjoukset eivät ole edes olleet keskenään sillä tavoin yhteismitallisia, että niitä edes olisi voinut vertailla.

Valittajalle ei myöskään ole toimitettu voittaneen tarjoajan liiketoimintasuunnitelmaa useasta pyynnöstä huolimatta, vaikka voittanut tarjoaja ei ole ilmoittanut tarjouspyyntönsä sisältäneen liikesalaisuuksia.

Vasta markkinaoikeuden vastaselityspyynnön liitteenä 1.12.2023 valittaja on nähnyt voittaneen tarjoajan tarjouskirjelmän.

2. Kehitysnäkymät, joita arvioidaan kattavuuden ja tarkkuuden sekä hankintayksikön kehitysnäkymien valossa.

Arvosteluperusteeksi on mainittu suunnitelmaa, joka ulottuu myös optiovuosille.

Valittu tarjoaja on ilmoittanut kehitysnäkymikseen matkailuautojen matkaparkkia 5-10:lle autolle, vaikka sataman kaava ei ilman

kaavamuutosta edes mahdollista mainittua toimintaa, eikä toisaalta siihen ole vuokra-alueella tilaakaan.

Valittaja on kuvaillut monipuolisesti omassa liiketoimintasuunnitelmassaan satama-alueen kehittämistä.

3. Imago eli mielikuva yrityksestä ja sen tuotteista ja palveluista luodaan ja annetaan.

Arvosteluperusteeksi on määritelty kuvauksen tarkkuus ja vastaavuus hankintayksikön kehitysnäkymiin. Toisaalta on myös huomattava, että yllä mainittuja kuvauksien tarkkuutta, kattavuutta ja vastaavuutta hankintayksikön kehitysnäkymiin ei ole voittaneen tarjouksen liiketoimintasuunnitelmasta löydettävissä.

Virheettömässä menettelyssä hankintayksikön olisi tullut sulkea voittaneen tarjoajan tarjous tarjouskilpailusta tarjouspyyntöä vastaamattomana ja onkin selvää, että tarjoukset eivät ole edes olleet keskenään sillä tavoin yhteismitallisia, että niitä edes olisi voinut vertailla.

4.1.3 Yrittäjäkokemus ja osaaminen. On mainittu, että tässä arvostetaan osaamista ja sen vastaavuutta nyt kyseessä olevaan toimintaan nähden, yrittäjän matkailualan kokemusta ja osaamista arvostetaan ja että arvostetaan selkeää kuvaa organisoinnista sekä riittävää henkilöstöresursointia.

Valittajan liiketoimintasuunnitelmasta (LIITE 10, sivut 10-11) on tarkasti kuvattu henkilöstösuunnitelma, yrittäjäkuvaus, toteutussuunnitelma sekä omavalvonta.

Huomioitavaa on, että valitun tarjoajan 4 nimeltä mainitusta ”suosittelijasta” kolmen yhteystiedot eivät toimi.

4.1.4. hankintailmoituksen kohtaa ”aukioloajat”, on mainittu koskevan erillinen arviointiperuste, mutta hankintailmoituksessa ei ole kuvattu tämän erillisen arviointiperusteen tärkeysjärjestystä tai painoarvoa erikseen.

Liiketoimintaa on ilmoitettu arvioitavan liiketoimintasuunnitelman aukioloaikojen perusteella ja on toivottu mahdollisimman kattavia aukioloaikoja ja tietoja ruokatarjonnasta: Veneilykaudella touko-syyskuu ja veneilykauden ulkopuolella. Veneilykaudeksi tarjouspyynnössä on määritelty 1.5.-30.9.

Voittanut tarjoaja on tarjouspyynnössään ilmoittanut minimiaukioloajoiksi:

1.5.-31.5.2024 pe 11-20, la-su 11-18	(supistettu lista, pizza, kahvilatuotteet)
1.6.-19.6.2024 ma-to ja su 11-18, pe-la 11-21	(à la carte-lista, pizza, kahvilatuotteet)
20.6.-22.6.2024 juhannus 11-24	
23.6.-11.8.2024 ma-to, su 11-18, pe-la 11-22	(à la carte-lista, pizza, kahvilatuotteet)
12.8.-1.9.2024 ma-to, su 11-18, pe-la 11-21	(supistettu lista, pizza, kahvilatuotteet)
2.9.-30.9.2024 pe-la 11-18	(supistettu lista, pizza, kahvilatuotteet)

Lisäksi voittaneen tarjoajan liiketoimintasuunnitelmassa on mainittu aukioloaikojen olevan minimiaukioloajat, ”joita toiminnan vakiintuessa ja maineen kasvaessa tulevat laajentumaan”. Tarjouksessa ei kuitenkaan ole määritelty raja-arvoja näille aukioloajoille eli mikä on toiminnan vakiintuminen 15 vuotta toimineessa ravintolassa ja milloin maine on kasvanut niin, että aukioloaikoja laajennetaan?

Valittaja muistuttaa myös, että hankintayksikön on pidettävä kiinni asettamistaan vaatimuksista ja vertailuperusteista, eikä hankintayksikkö saa tarjousten jättämisen jälkeen myöskään lisätä tai poistaa hankinnan kohteen vähimmäisvaatimuksia. Myöskään uusia vertailuperusteita ei saa lisätä tai jättää ilmoitettuja vertailuperusteita noudattamatta.

Padasjoen kunnan markkinaoikeudelle toimittamassa vastineessa on väitetty, että tarjouksissa ei olisi merkittäviä eroja ilmoitettujen minimiaukioloaikojen suhteen ja että molemmat tarjoajat olisivat haastattelussa 20.9.2023 sitoutuneet pidempiin aukioloaikoihin.

Valittaja on liiketoimintasuunnitelmassaan ilmoittanut vähimmäisaukioloajoiksi:

Vapusta syyskuun loppuun (1.5.-30.9.)

ma-to	6.30	aamiainen, lounas, iltaisin ja viikonloppuisin salaattibowleja,
pe-la	6.30-22.00	uuniperuna-annoksia, hampurilaisia, pizzeria, jälkiruokia,
su	10.00-21.00	keittiön sulkeuduttua pikkusuolaista.

Tässä tapauksessa hankintailmoituksessa on määritelty mitä vertaillaan ja miten, mutta Padasjoen kunnanhallituksen päätöksessä tehty valintapäätös ei ole lainkaan perustunut hankintailmoituksessa ilmoitettuihin seikkoihin.

Ei myöskään ole valinnan perustelu, että tarjouslomakeliitteessä mainittu taloussuunnitelma olisi realistisempi tai taloudellisesti toteuttamiskelpoisempi, koska realismia tai taloussuunnitelmaa yleensäkin ei mainita lainkaan yllä mainituissa arvosteluperusteissa.

3. OIKAISUVAATIMUKSEN KÄSITTELY JA TEHTY PÄÄTÖS

Hankinta-oikaisuvaatimus 25.10.2023 (LIITE 4)

Padasjoen kunnanhallituksen päätös 20.11.2023, § 327 (LIITE 1, sivu (9))

Tämän valituskirjelmän kohdissa 3.1-3.8 mainitaan ja yksilöidään ne Padasjoen kunnanhallituksen päätökseen liittyvät tosiseikat, valitusperustelut, joihin perustuen tehty päätös on valittajan käsityksen mukaan lain vastainen ja päätöksenteossa on lisäksi tapahtunut useita menettelyvirheitä.

3.1 Laillisuus- ja tarkoituksenmukaisuus

Padasjoen kunnanhallitus on päätöksessään hylännyt aloittajan oikaisuvaatimuksen väittäen, että valittaja ei olisi esittänyt sellaisia laillisuus- tai tarkoituksenmukaisuusperusteluja, joiden mukaan kunnanhallituksen tehty päätös olisi tullut kumota.

Hallinnon lakisidonnaisuus perustuu perustuslain säännökseen ja hallinnossa lähtökohtana on, että kaiken julkisen vallan käytön tulee aina perustua lakiin. Kyseisten menettelytapojen tarkoituksena on, että oikeusohjeet tarjoavat tarjouskilpailuun osallistuneille mahdollisuuden varmistua siitä, että tarjoajia on kohdeltu oikein.

Valittaja on oikaisuvaatimuskirjelmässään perustellut asiaa sekä lain rikkomisen, että muun kuin lain eli tarkoituksenmukaisuusperiaatteiden laiminlyömiseen viitaten; valintaprosessissa tehtyihin virheellisten menettelyjen, kuten viranomaisten huolimattomuuteen sekä tehtyjen virheiden salailuun sekä suoranaiseen valehteluun perustuen.

Kuten hyvän hallinnon oikeusperiaatteiden (HL 2:6 §), valintatyöryhmän jäsenen esteellisyyden (HL 28 §), epäselvyyksien vuokra- ja palvelusopimuksessa, Padasjoen kunnan itse luomien hankinnan sääntöjen laiminlyömiseen, pyydettyjen asiakirjojen toimittamisen puutteeseen, julkisuuslain (JulKL 621/1999) säännösten rikkomiseen sekä tarjousvertailun tekemättä ja toimittamatta jättämiseen.

Kunnallisvalituksen tekijä ei kuitenkaan ole sidottu oikaisuvaatimuksessa esittämiinsä valitusperusteisiin, koska oikaisuvaatimuksen tekemisen perusteet ovat vapaamuotoiset (KHO 29.9.2000/2433; Kuntaliitto: Muutoksenhaku 2020 (2020), s. 18).

Lisäksi on tullut oikaisuvaatimuksen jälkeen esiin valintatyöryhmän vajavaisuus sekä hankintaprosessin taustalla valintatyöryhmän ja Padasjoen kunnanjohtajan hankintaprosessin vastainen, jopa rikollinen toiminta, jossa valittajan hankintaprosessin ulkopuolista, henkilökohtaista ja asiaan kuulumatonta taustaa on käytetty perusteena koko tälle toiminnalle, jossa selkeästi todellisuudessa hävinnyttä tarjoajaa ajetaan jopa asianajajaa käyttäen ”voittaneeksi” tarjoajaksi, vaikka asianajajan käytölle ei ole kunnanhallituksen lupaa tai edes viranhaltijapäätöstä (LIITE 12).

Valittajan oikeusrekisterikeskuksen toimittama rikosrekisteriote todistaa, että valittajalla ei ole sellaista menneisyyttä, että se olisi vaikuttanut hankintamenettelyyn millään tavalla. Hankintamenettelyote liitteenä (LIITE 13).

3.2 Esteellisyys

Padasjoen kunnanhallitus on päätöksessään väittänyt, että kunnanhallituksen puheenjohtaja Heikki Toivonen ei olisi ollut jäävi käsittelemään asiaa, koska hänellä tai hänen lähisukulaisillaan ei ole ollut odotettavissa erityistä hyötyä tai haittaa.

Esteellisyydellä eli jääviydellä tarkoitetaan henkilön sellaista suhdetta asiaan (tai asianosaisiin) joka vaarantaa hänen puolueettomuutensa yksittäisen tapauksen käsittelyssä. *Muun kuin virkamiehen, eli luottamushenkilön, tilintarkastajan sekä kunnan viranhaltijan ja työntekijän esteellisyydestä säädetään hallintolain (434/2003) 27–30 §:ssä.*

Kunnanhallituksen puheenjohtajan Heikki Toivosen esteellisyys valintatyöryhmään ja sen päätöksentekoon on ollut selvää ja Toivosen olisi tullut jäädä itsensä hallintolain 28 §:n 3- ja 7-kohtien esteellisyyssperusteilla.

Päätöksestä valittajan hyväksi on Toivoselle ollut selkeästi odotettavissa erityistä vahinkoa sekä hänen läheiselleen eli vaimolleen.

On huomattava, että esteellisyyden arviointi, ratkaisu ja ilmoittaminen kuuluvat ensisijaisesti henkilölle itselleen. Tulkinnanvaraisissa tilanteissa on suositeltavaa ilmoittaa esteellisyydestä ja vetäytyä asian käsittelystä. Näin ei kuitenkaan ole toimittu vaikka esteellisyyssäännöksillä pyritään nimenomaan turvaamaan asioiden käsittelyn puolueettomuutta ja luottamusta päätöksenteon moitteettomuuteen.

Heikki Toivonen on vuoden 2022 lopussa Padasjoen kunnalle antamassaan sidonnaisuusilmoituksessa ilmoittanut olevansa vaimonsa omistaman Karabi Oy:n hallituksen jäsen.

Huomioitavaa on myös se, että Heikki Toivonen, puolisonsa lisäksi, myös itse työskentelee Karabi Oy:n ravintoloissa Modetissa, ravintola Pitokärjessä sekä kahvila-ravintola Kelossissa.

Toivonen on haastattelussaan Etelä-Suomen Sanomissa 28.4.2023 (päiv. 29.4.2023) otsikolla ”Ravintolayrittäjä johdattaa Padasjokea irti riidoista” kertonut olevansa 66-vuotias yrittäjä, *joka pyörittää yhdessä vaimonsa kanssa ravintola Modettia Keskustiellä ja kahvila-ravintola Kelossia Kellosalmen siltapuistossa.* (LIITE 14).

Toivosten yrityksen toimialana on ravintolatoiminta ja kahvila-ravintola Modetin toiminta perustuu mm. arkisin myytävään lounasruokaan ja Laivasatamaan on välimatkaa 1.8 km.

Kahvila-ravintola Kelossi puolestaan on kesäravintola, joka toimii samaan aikaan Laivasataman kanssa ja joilla on välimatkaa 9.5 km.

Valittajan toimiminen Laivasatamassa, olisi ollut omiaan tuottamaan Toivosten perheyriksen, Karabi Oy:n, toimintaan erityistä vahinkoa, joten Toivosen toiminta tapauksen käsittelyssä on vaarantanut hänen puolueettomuutensa, eikä valintatyöryhmän ja kunnanhallituksen päätöksenteko ole noudattanut hyvää hallintotapaa ja siten asian käsittelyssä *onkin selkeästi tapahtunut päätöksenteon laillisuusvirhe*, joten valittajan vaatimukset on jo tällä perusteella katsottava oikeiksi ja tehdyt päätökset kumottava valittajan vaatimalla tavalla.

Toivonen on myös toiminut edellä mainitulla tavalla esteellisenä toimiessaan Padasjoen kunnanhallituksen puheenjohtajana 2.10.2023 kunnanhallituksen tehdessä päätöstä satamayrittäjän valinnasta.

3.3 Valittajan eriarvoisuus

Kunnanhallituksen päätöksessä on väitetty, että valittajaa ei olisi asetettu eriarvoiseen asiaan muiden hakijoiden kanssa

Tietyn tarjoajan suora suosiminen tai syrjiminen vertailuperusteissa on kiellettyä. Vuoden 2017 hankintalain (1397/2016) 93 §:n mukaan vertailuperusteiden on liityttävä hankinnan kohteeseen, ne eivät saa antaa hankintayksikölle rajoittamatonta valinnanvapautta ja niiden on oltava syrjimättömiä ja varmistettava todellisen kilpailun mahdollisuus. (KHO:2017:152:vertailuperusteiden asettaminen.)

Toiminnan tarkoituksena on siis turvata verovarojen tehokasta käyttöä ja ehkäistä korruptiota varmistamalla, että julkiset hankinnat kilpailutetaan avoimesti, syrjimättömästi ja tasapuolisesti sekä markkinoiden kilpailullisuutta hyödyntäen.

Valinta on kuitenkin tapahtunut eri kriteerein kuin tarjouspyynnössä on ilmoitettu, eikä valituksi tulleen yrittäjän liiketoiminta vastaa kyseisiä kriteereitä.

3.4 Päätöksen perusteluineen ja tarjousvertailun puuttuminen

Kunnanhallituksen päätöksessä on suorastaan valheellisesti väitetty, että päätös perusteluineen sekä tarjousvertailu olisi toimitettu valittajalle.

Otteesta pöytäkirjasta (LIITE 1), sivulla 3(9) on nähtävissä, että valittajalle on toimitettu vain pöytäkirja haastatteluista 20.9.2023. Pöytäkirjan tekoaikaa ei ole päivätty, valittaja on saanut sen vasta sitä erikseen pyytämällä.

Pöytäkirjassa oleva päätös ja sen perustelut eivät täytä säädösten vaatimuksia ja valinnan perusteet poikkeavat kokonaan hankintailmoituksessa ilmoitetuista valintakriteereistä.

Tarjousvertailu on saatujen tarjousten vertailua sen selvittämiseksi, mikä tarjouksista vastaa eniten hankintayksikön tarjouspyynnössään edellyttämiä kriteereitä. Tarjouksia on kohdeltava siten, että mm. tasapuolisuuden ja syrjimättömyyden periaatteet toteutuvat.

Hankintamenettelyn päättävästä ratkaisusta on aina tehtävä kirjallinen hankintapäätös. Hankintayksikön tulee joko hankintapäätöksessä tai siihen liittyvissä muissa asiakirjoissa kertoa ratkaisuun vaikuttaneet seikat sellaisella tarkkuudella, että ehdokas tai tarjoaja voi päätöksen ja sen perustelujen nojalla arvioida, onko hankintamenettelyssä noudatettu lain velvoitteita.

Vertailuperusteiden soveltamisesta saatu pistemäärä tulisi perustella ja vertailusta tulisi ilmetä myös, miten kutakin tarjousta on arvioitu kunkin vertailuperusteen osalta (<https://www.hankinnat.fi/yhteiset-saannokset/hankintapaatos> (JHNY, julkisten alojen neuvontakeskus; <https://www.hankinnat.fi/yhteiset-saannokset/hankintapaatos>).

Varsinaista hankintapäätöstä ei ole valittajalle toimitettu ja todennäköisesti sellaista ei myöskään ole tehty, eikä tehty valintakaan ole perustunut tarjouspyynnössä ilmoitettuihin seikkoihin.

Hankintapäätös lähetetään aina kaikille tarjoajille samansisältöisenä. Hankintapäätökseen liitetään aina seuraavat asiakirjat:

- vertailutaulukko ilman liikesalaisuustietoja, nk. tarjousvertailu
- valitusosoitus ja oikaisuohje
- mahdolliset perustelut, jotka koskevat tarjousten vertailua (subjektiivinen arviointi osana vertailua)
- tarjoajia on lisäksi hyvä muistuttaa hankintapäätöksen saatetekstissä siitä, mistä päivästä lukien heidän katsotaan saaneen päätöksen tiedoksi (<https://www.kideve.fi/hankintaopas/kilpailutuksen-toteuttaja/tarjousten-kasittely-vertailu-ja-hankintapaatos/miten-laadin-hankintapaatos/>)

Vertailuperusteiden on lisäksi liityttävä hankinnan kohteeseen, ne eivät saa antaa hankintayksikölle rajoittamatonta valinnanvapautta ja niiden on oltava syrjimättömiä ja varmistettava todellisen kilpailun mahdollisuus.

Valittajan tarjous on sijoittunut tarjouskilpailussa toiseksi, mutta on katsottava, että valittajalla olisi virheettömässä menettelyssä ollut todellinen mahdollisuus voittaa tarjouskilpailu.

3.5 Tarjousten käsittelyn virheet valittajan tarjouksessa

Padasjoen kunnanhallituksen pöytäkirjan mukaan tarjousten käsittelyssä ei olisi tapahtunut sellaista virhettä, jolla olisi ollut merkitystä lopputulokseen.

Edelleen valittaja viittaa siihen, että kyseessä näyttää hyvin vahvasti olevan lakien ja niiden noudattamisen vastainen toiminta ja enemmän hyvävelisysteemiin taikka poliittiseen päätökseen liittyvä toiminta, joka ei ole sallittua.

3.6 Tarjousten käsittelyn virheet muiden tarjousten osalta

Padasjoen kunnanhallitus on pöytäkirjassaan väittänyt, ettei sillä, että yksi tarjouksista on saapunut myöhästyneenä, ei vaikuttanut lopputulokseen, koska kyseinen tarjoaja ei tullut valituksi.

Padasjoen kunnanhallituksen 5 jäsentä sisältänyt ”osatyöryhmä” on käsitellyt yhden tarjouksen siten kuin se olisi toimitettu ajoissa, vaikka tarjous olisi tullut hylätä myöhässä jätettynä.

Myös KHO on vahvistanut ratkaisussaan tulkinnan siitä, että myös kansallisissa hankinnoissa hankintayksikkö voi pyytää selvitystä tarjouksen poikkeuksellisen alhaisesta hinnasta. Kansallisissa hankinnoissa korostuu tällöin hankintayksikön harkintavalta käytettävästä menettelystä ja sen kuvauksesta. (KHO:2020:147: poikkeuksellisen alhaiset tarjoukset kansallisissa hankinnoissa).

Tämäkin osoittaa, että ”osatyöryhmällä” ei ole ollut sellaista osaamista ja käsitystä hankinnoista jota olisi vaadittu ja heidän – tai jonkun muun olisi tullut ymmärtää käyttää asiassa koko työryhmän asiantuntijuutta sekä ulkopuolista apua.

3.7 Lykkäävä lainvoimaisuusehto

Kunnanhallitus on lisäksi ilmoittanut, että voittaneen tarjoajan ja Padasjoen kunnan välillä 16.10.2023 eri päätöksellä hyväksytty sopimus sisältäisi lykkäävän lainvoimaisuusehdon.

Valituksenalaisen, 17.10.2023 allekirjoitetun vuokrasopimuksen kohdassa 3 on mainittu: "Sopimus astuu voimaan, kun molemmat osapuolet ovat sen allekirjoittaneet ja kunnanhallituksen asiaa koskeva päätös on saanut lainvoiman, kuitenkin vasta 1.3.2024".

Ainoastaan maakaaren (540/1995) 2:2 § tuntee purkavan ja lykkäävän ehdon; kauppakirjassa voidaan sopia, että kauppa saadaan purkaa jollakin muulla kuin tässä laissa tarkoitettulla perusteella taikka että myyjä pidättää omistusoikeuden kiinteistöön, kunnes kauppahinta on maksettu tai muu ehto on toteutunut.

Hankintalain (1397/2016) 150 § säättää muutoksenhaun vaikutuksesta hankintasopimuksen tekemiseen: "Hankinnassa, jossa on noudatettava odotusaikaa tai 131 §:n 1 momentissa tarkoitettua määräaikaa, *hankintayksikkö ei saa tehdä hankintasopimusta, jos asia on saatettu valituksella markkinaoikeuden käsiteltäväksi.*

Valittaja on hankintalain 148 §:n vaatimusten mukaan ilmoittanut Padasjoen kunnanhallitukselle osoittamassaan hankintaoikaisuvaatimuksessa, että valitusasia on jätetty myös markkinaoikeuden käsiteltäväksi 25.10.2023.

Vuokra- ja palvelusopimus on allekirjoitettu 17.10.2023.

Padasjoen kunnan voidaan katsoa toimineen asiassa myös vastoin itse määrittelemiään hankintailmoituksen ehtoa 10, jossa todetaan, että: "Padasjoki solmii sopimuksen tarjouskilpailun voittaneen tarjoajan kanssa hankintapäätöksen tultua lainvoimaiseksi".

Padasjoen kunnanhallituksen päätös on annettu tiedoksi valittajalle sähköpostitse 11.10.2023 kello 10.42, joten tehty sopimus on laiton ja silläkin perusteella kumottava.

Edellä mainitusta huolimatta kunnanhallitus on lisäksi lähtenyt valmistelemaan kokouksessaan 18.12.2023 (§ 359, satamahankkeen jatkovalmistelu) vuokra- ja palvelusopimus päätöstä voittaneen tarjoajan, Lomilla Oy:n kanssa.

Koska kyseessä edelleen näyttää olevan enemmän hyväveli-systeemiin perustuva toiminta, todennäköisesti hankinnan väliaikaisessa järjestämisessä ei ole arvioitu, onko hankinnan tarve välitön. Valittajan mielestä ei ole, koska joka tapauksessa ravintolatoiminta on aukeamassa aikaisintaan 30.4.2024, rakennus on talvikauden Padasjoen kunnan järjestämässä remontissa, eikä hankintayksiköllä myöskään ole lakisääteistä velvollisuutta kyseisen palvelun järjestämiseen.

3.8 Hankintaoikaisuvaatimuksen suhde markkinaoikeudelle tehtyyn valitukseen

Viimeiseksi Padasjoen kunnanhallitus on päätöksensä perusteluissa viitannut markkinaoikeudelle annettavassa vastineessa esiin tuotaviin seikkoihin.

Kunnanhallituksessa on jätetty huomioimatta hankintaoikaisuvaatimuksen suhde markkinaoikeudelle tehtävään valitukseen; muutoksenhakekeinot ovat rinnakkaiset, eivätkä ne sulje pois toisiaan.

Toisaalta oikaisuvaatimusta ei voi perustella vetoamalla markkinaoikeudelle annettuun lausumaan perustuen, koska oikaisuvaatimus tulee hallintolain 45 §:n ja 49 g §:n mukaisesti perustella oikeudellisella perusteella ja vain oikaisuvaatimuksessa esitettyihin vaatimuksiin.

LIITTEET

Asiakirjat, joihin valittaja vetoaa vaatimuksensa tueksi.

1. Valituksen kohteena oleva päätös 20.11.2023 valitusosoituksineen (9 sivua).
2. Julkisuuslain mukainen asiakirjapyyntö 20.12.2023 klo 10.02 (2 sivua); päätöstä ei ole ilman erillistä pyyntöä toimitettu oikaisuvaatimuksen tekijälle.
3. Padasjoen kunnan tiedoksianto 20.12.2023 klo 15:12.57, pöytäkirjan ote (1 sivu).
4. Oikaisuvaatimuskirjelmä Padasjoen kunnalle 25.10.2023 (7 sivua).
5. Pöytäkirja tarjousten avaamistilaisuudesta 11.9.2023 (2 sivua), pöytäkirjan päiväys puuttuu; pöytäkirja on tehty jälkeinpäin markkinaoikeudelle.
6. Pöytäkirja tarjoajien haastattelusta 20.9.2023 (1 sivu), pöytäkirjan päiväys puuttuu; haastattelujen sisällöstä ei ole pöytäkirjaa.
7. Vuodelle 2023 sovitut aukioloajat (2 sivua); aukioloajat olivat laajemmat kuin voittajaksi valitun tarjoajan tarjouksessaan ilmoittamat minimiaukioloajat, vaikka edellisen vuokralaisen sopimus päätettiin juuri vähäisten aukioloaikojan vuoksi.
8. Hilmassa 26.6.2023 julkaistu hankintailmoitus ”Haku satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle (15 sivua); tarjouspyynnön sivun 7 vertailuperusteita ei ole noudatettu tehdystä päätöksessä.
9. Padasjoen kunnanhallituksen päätös 2.10.2023, § 275 (1 sivu), liite sama kuin tässä kirjelmässä liite 6; kunnanhallituksen päätöstä ei ole perusteltu.
10. Valittajan liiketoimintasuunnitelma ”Padasjoen satama” Street food by Sofia (23 sivua).
11. Liiketoimintasuunnitelma/Lomilla Oy (11 sivua)
12. Padasjoen kunnan viranhaltijapäätökset 2023 – kunnanjohtaja (1 sivu); asianajaja Aarne Kumlinin Padasjoen kunnan edustajaksi antamaan lausuntoja ei ole viranhaltijapäätöstä.
13. Oikeusrekisterikeskuksen rikosrekisteriote 9.12.2023, hankintamenettelyote (1 sivu).
14. Etelä-Suomen sanomat 28.4.2023 (1 sivu); Toivonen on ollut esteellinen toimiessaan sekä valintatyöryhmässä, että päätöstä tehdessä Padasjoen kunnanhallituksen puheenjohtajana.



LIITE 1

Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Kunnanhallitus, § 162, 22.05.2023
Kunnanhallitus, § 198, 19.06.2023
Kunnanhallitus, § 275, 02.10.2023
Kunnanhallitus, § 290, 16.10.2023
Kunnanhallitus, § 327, 20.11.2023



§ 327

Oikaisuvaatimus satamayrittäjän valintaa koskevasta päätöksestä

PADDno-2022-249

Kunnanhallitus, 22.05.2023, § 162

Valmistelijat / lisätiedot:

Kati Yrttiaho

kati.yrttiaho@padasjoki.fi

kunnanjohtaja

Nykyisen satamapalveluyrittäjän kanssa tehty sopimus päättyy tämän vuoden lokakuun lopussa. Satama-alueen kehittämishanke on käynnissä ja sen ensimmäinen innovointivaihe edennyt tarkempiin taloudellisiin selvityksiin. Satamapalvelujen toimivuus on keskeistä Padasjoen matkailun ja vapaa-ajanpalveluiden tarjonnan osalta, sen lisäksi, että laivaranta toimii monen veneilijän ns. kotisatamana ja veneiden pidon vuokrauspaikkana.

Päijänteen rannan kehittämishankkeen myötä alue voi kehittyä merkittävästi, mutta kehittyminen tapahtuu useamman vuoden aikana. Kunnan olisikin tärkeää löytää vähintäänkin kahden seuraavan vuoden ajalle satamapalveluiden tarjoaja, joka voisi myötävaikuttaa omalla toiminnallaan alueen matkailun ja palveluiden kehittymiseen.

Ehdotus

Esittelijä: Kati Yrttiaho, kunnanjohtaja

Kunta julkaisee avoimen haun Satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle. (Luonnos tarjouspyynnöstä toimitetaan kokoukseen)

Saatujen tarjoajien ja tarjousten vertailuun kunnanhallitus nimeää seuraavat henkilöt: Päijänteen rannan kehittämishankkeen ohjausryhmästä Lahti Regionin toimitusjohtaja Raija Forsman, valtuutettu Antti Räsänen, ympäristösihteeri Maria Virtanen, kehityspäällikkö Petri Jalkanen, kunnanjohtaja Kati Yrttiaho sekä mahdollisesti asiantuntijoiksi sataman kehittämishankkeen ostopalveluasiantuntijoita (Eezy Flow ja Sweco Oy) sekä erikseen kunnanhallituksen nimeämät kunnanhallituksen ja kunnanvaltuuston edustajat.

Päätös

Mira Vilkmán esitti työryhmään Suvi Aholan kannattamana seuraavat henkilöt:

Maria Virtanen ryhmän kokoonkutsuja

Mira Vilkmán



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Ari Rantanen
Janne Rajala
Heikki Toivonen
Petri Jalkanen

Työryhmä voi käyttää myös eri asiantuntijoita tarvittaessa.

Työryhmä kokoontuu valmistelemaan avoimen haun "Satamapalveluiden Yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle" ja suorittaa saatujen tarjousten vertailun.

Kunnanhallitus hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

Kunnanhallitus, 19.06.2023, § 198

Valmistelijat / lisätiedot:

Maria Virtanen, Jouni Häkkinen
maria.virtanen@padasjoki.fi, jouni.hakkinen@padasjoki.fi
ympäristösihteeri, sivistysjohtaja

Kunnanhallituksen nimeämä työryhmä kokoontui 8.6.2023 ja työsti kokouksessaan julkaistavaa tarjouspyyntöä. Valmistellun tarjouspyynnön mukaan sopimus olisi voimassa 3 vuotta ja siihen olisi mahdollista saada 3 optiovuotta vuosi kerrallaan. Päätös uudesta yrittäjästä tehdään tarjottavan hinnan, liiketoimintasuunnitelman, palveluhenkilöstön ja aukioloaikojen perusteella. Tarjouspyynnön mukaan kausivenepaikkamaksuista saatavista tuloista tulisi tilittää puolet kunnalle sataman laitureiden ja rakenteiden ylläpitoon ja korjaukseen. Tarjouspyyntöluonnos on oheismateriaalina.

Ehdotus

Esittelijä: Jouni Häkkinen, sivistysjohtaja

Kunta julkaisee tarjouspyynnön 26.6.2023 kunnan verkkosivuilla ja Hilmassa. Lisäksi tarjouspyyntö julkaistaan Padasjoen Sanomissa ja kunnan sosiaalisen median kanavissa. Tarjoukset pyydetään 25.8.2023 mennessä, jonka jälkeen työryhmä tutustuu tarjouksiin ja kutsuu tarjoajia vielä neuvotteluun. Lopuksi työryhmä tekee hankintaesityksen kunnanhallitukselle valittavasta yrityksestä.

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Sähkönkulutustiedot ja asiakaspaikkamäärä täydentyy nykyiseltä yrittäjältä saatujen tietojen mukaan.

Kunnanhallitus, 02.10.2023, § 275



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Valmistelijat / lisätiedot:
Jyri Mäntylä
jyri.mantyla@padasjoki.fi

Liitteet

1 pöytäkirja haastatteluista 20.9.2023.pdf

Kunnanhallitus on kokouksessaan 22.5.2023 § 162 päättänyt työryhmän perustamisesta valmistelemaan hakua satamapalveluiden yrittäjäksi. Hakuilmoitus on julkaistu 26.6.2023 ja tarjousaikana, 25.8.2023 mennessä kuntaan saapui 4 hakemusta, joista työryhmä haastatteli 2 toimijaa.

Työryhmä päätti kokouksessaan 20.9.2023 esittää haastattelujen jälkeen uudeksi yrittäjäksi Marko Huttusta (Lomilla Oy). Työryhmä työstää tulevan toimijan kanssa vielä sopimusta. Uuden toimijan on tarkoitus aloittaa sataman yrittäjänä mahdollisimman pian edellisen yrittäjän ja kunnan välisen sopimuksen päätyttyä. Kunnan edustajat ja uusi yrittäjä neuvottelevat vielä pintaremontin tekemisestä ravintolassa ennen toiminnan alkamista keväällä 2024.

Ehdotus

Esittelijä: Juha Rehula, Kunnanjohtaja

Sataman uudeksi yrittäjäksi valitaan Marko Huttunen (Lomilla Oy).

Päätös

Kunnanhallitukselle esiteltiin yrittäjien haastattelupöytäkirja (liite).

Hyväksyttiin.

Kunnanhallitus, 16.10.2023, § 290

Valmistelijat / lisätiedot:
Jyri Mäntylä
jyri.mantyla@padasjoki.fi

Liitteet

1 Vuokra- ja palvelusopimus Lomilla Oy.pdf

Kunnanhallitus on valinnut satama-alueen uudeksi yrittäjäksi Marko Huttusen. Yrittäjän kanssa on neuvoteltu yksityiskohtaisesta sopimuksesta, joka olisi tarkoitus allekirjoittaa jo tiistaina 17.10.2023. Päätösehdotuksen mukaan sopimus tulee voimaan vasta kun kunnanhallituksen asiaa koskeva päätös on saanut lainvoiman ja aikaisintaan 1.3.2024. Sopimusluonnos on liitteenä.

Ehdotus

Esittelijä: Juha Rehula, Kunnanjohtaja

Kunnanhallitus hyväksyy liitteenä olevan sopimusluonnoksen ja oikeuttaa kunnanjohtajan tekemään siihen tarvittaessa teknisuontoisia muutoksia.



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Kunnanhallitus tarkastaa pöytäkirjan tämän pykälän osalta kokouksessa.

Päätös

Hyväksyttiin.

Kunnanhallitus, 20.11.2023, § 327

Valmistelija / lisätiedot:
Jyri Mäntylä
jyri.mantyla@padasjoki.fi

Liitteet

1 Oikaisuvaatimus satamayrittäjän valinnasta 25-10-2023_KHlle.pdf

Kunnanhallituksen päätöksestä 16.10.2023 § 290 (Vuokra- ja palvelusopimuksen tekeminen satama-alueen kiinteistöistä ja venepaikoista) on tehty oikaisuvaatimus ja valitus markkinaoikeuteen.

Muutoksenhakijana on kilpailevan tarjouksen jättänyt Street food by Sofia, joka vaatii päätöksen kumoamista ja muuttamista hakijan eduksi sekä vuokra- ja palvelusopimuksen kumoamista. Vaatimus on tehty sekä laillisuus- että tarkoituksenmukaisuusperusteluin. Oikaisuvaatimus liitteineen lähetetään kokonaisuudessaan kokouksen osanottajille oheismateriaalina.

Asiaa jatkovalmistellaan esityslistan lähettämisen jälkeen.

Ehdotus

Esittelijä: Juha Rehula, Kunnanjohtaja

Päätösehdotus annetaan kokouksessa.

Päätös

Puheenjohtaja ilmoitti, että ei katso olleensa oikaisuvaatimuksessa esitetyin perusteluin jäävi, mutta haluaa ns. yleisklausuulin perusteella jäävätä itsensä oikaisuvaatimuksen käsittelystä jotta luottamus kunnanhallituksen oikaisuvaatimuksen käsittelyn puolueettomuuteen ei vaarantuisi. Puheenjohtaja Heikki Toivonen ei osallistunut asian käsittelyyn ja päätöksentekoon (yleislausekejäävi). Puheenjohtajana toimi Mira Vilkmán.

Asian käsittelyn yhteydessä esittelijä teki seuraavan päätösehdotuksen:

Kunnanhallitus hylkää oikaisuvaatimuksen seuraavin perustein:

Oikaisuvaatimuksessa ei ole esitetty sellaisia laillisuus- tai tarkoituksenmukaisuusperusteluita, joiden perusteella päätös tulisi kumota.

Kunnanhallituksen puheenjohtaja ei ole ollut jäävi käsittelemään asiaa, koska hänellä tai hänen lähisukulaisillaan ei ole ollut odotettavissa erityistä hyötyä tai haittaa päätöksestä.



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Oikaisuvaatimuksen tekijää ei ole asetettu eriarvoiseen asemaan muiden hakijoiden kanssa. Päätös perusteluineen sekä tarjousvertailu on toimitettu oikaisuvaatimuksen tekijälle.

Tarjousten käsittelyssä ei ole tapahtunut sellaista virhettä, jolla olisi ollut merkitystä lopputulokseen. Oikaisuvaatimuksen tekijän väite siitä, että yksi tarjouksista olisi saapunut myöhästyneenä ei ole vaikuttanut lopputulokseen, koska ao. tarjoaja ei tullut valituksi.

Kunnanhallituksen 16.10.2023 eri päätöksellä hyväksymä sopimus sisältää lykkäävän lainvoimaisuusehdon. Sopimus ei ole tullut voimaan, koska asiasta on tehty oikaisuvaatimus ja valitus markkinaoikeuteen.

Lisäksi kunnanhallitus viittaa perusteluissaan Markkinaoikeudelle annettavassa vastineessa esiin tuotaviin seikkoihin.

Asian käsittelyn yhteydessä tehty päätösehdotus hyväksyttiin.



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Nähtävillä kunnan www-sivuilla

Otteen oikeaksi todistaa

Padasjoki
20.12.2023

Minna Siljander-Salo

Tiedoksianto asianosaiselle

Lähetetty tiedoksi sähköpostitse



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Kunnallisvalitus

§327

Kunnallisvalitusohje

VALITUSOSOITUS

Tähän päätökseen haetaan muutosta kunnallisvalituksella.

Valitusoikeus

Oikaisuvaatimuksen johdosta annettuun päätökseen saa hakea muutosta kunnallisvalituksella vain se, joka on tehnyt alkuperäistä päätöstä koskevan oikaisuvaatimuksen.

Mikäli alkuperäinen päätös on oikaisuvaatimuksen johdosta muuttunut, saa tähän päätökseen hakea muutosta kunnallisvalituksella myös:

- se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (*asianosainen*), sekä
- kunnan jäsen.

Valitusaika

Kunnallisvalitus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista.

Valitus on toimitettava valitusviranomaiselle viimeistään valitusajan viimeisenä päivänä ennen valitusviranomaisen aukioloajan päättymistä.

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä. Käytettäessä tavallista sähköistä tiedoksiantoa *asianosaisen* katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on nähtävänä yleisessä tietoverkossa.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta valitusaikaan. Jos valitusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa valituksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Valitusperusteet

Kunnallisvalituksen saa tehdä sillä perusteella, että

- päätös on syntynyt virheellisessä järjestyksessä,
- päätöksen tehnyt viranomais on ylittänyt toimivaltansa tai
- päätös on muuten lainvastainen.

Valittajan tulee esittää valituksen perusteet ennen valitusajan päättymistä.

Valitusviranomais



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Kunnallisvalitus tehdään Hämeenlinnan hallinto-oikeudelle.

Postiosoite: Raatihuoneenkatu 1, 13100 Hämeenlinna

Käyntiosoite: Hämeenlinnan oikeustalo, Arvi Kariston katu 5, Hallinto-oikeuden istuntosali on oikeustalon pohjakerroksessa ja asiakaspalvelu 1. kerroksessa., Hämeenlinna

Sähköpostiosoite: hameenlinna.hao(at)oikeus.fi Sähköpostia lähetettäessä (at)-merkintä korvataan @-merkillä.

Faksinumero: 029 56 42269

Puhelinnumero: 029 56 42210 (asiakaspalvelu), tietoliikennekatkon sattuessa 050 407 3429 (lisämaksuton)

Puhelinvaihte: 029 56 42200

Valituksen voi tehdä myös hallinto- ja erityistuomioistuinten asiointipalvelussa osoitteessa <https://asiointi.oikeus.fi/hallintotuomioistuimet/#/>

Valituksen muoto ja sisältö

Valitus on tehtävä kirjallisesti. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Valitus on tehtävä kirjallisesti. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta.

Valituksessa on ilmoitettava:

1. päätös, johon haetaan muutosta (valituksen kohteena oleva päätös)
2. miltä kohdin päätökseen haetaan muutosta ja mitä muutoksia siihen vaaditaan tehtäväksi (vaatimukset)
3. vaatimusten perustelut
4. mihin valitusoikeus perustuu, jos valituksen kohteena oleva päätös ei kohdistu valittajaan.

Valituksessa on lisäksi ilmoitettava valittajan nimi ja yhteystiedot. Jos puhevaltaa käyttää valittajan laillinen edustaja tai asiamies, myös tämän yhteystiedot on ilmoitettava. Yhteystietojen muutoksesta on valituksen vireillä ollessa ilmoitettava viipymättä hallintotuomioistuimelle.

Valituksessa on ilmoitettava myös se postiosoite ja mahdollinen muu osoite, johon oikeudenkäyntiin liittyvät asiakirjat voidaan lähettää (prosessiosoite). Mikäli valittaja on ilmoittanut enemmän kuin yhden prosessiosoitteen, voi hallintotuomioistuin valita, mihin ilmoitetuista osoitteista se toimittaa oikeudenkäyntiin liittyvät asiakirjat.

Valitukseen on liitettävä:

1. valituksen kohteena oleva päätös valitusosoituksineen
2. selvitys siitä, milloin valittaja on saanut päätöksen tiedoksi, tai muu selvitys valitusajan alkamisen ajankohdasta
3. asiakirjat, joihin valittaja vetoaa vaatimuksensa tueksi, jollei niitä ole jo aikaisemmin toimitettu viranomaiselle.



Tämä asiakirja on sähköisesti hyväksytty Padasjoen asianhallintajärjestelmässä

Oikeudenkäyntimaksu

Muutoksenhakuasian vireille panijalta peritään oikeudenkäyntimaksu sen mukaan kuin tuomioistuinmaksulaissa (1455/2015) säädetään. Ajantasainen tieto oikeudenkäyntimaksuista löytyy Tuomioistuinlaitoksen sivustolta

Pöytäkirja

Päätöstä koskevia pöytäkirjan otteita ja liitteitä voi pyytää Padasjoen kunnan kirjaamosta.

Postiosoite: PL 35, 17501 Padasjoki

Käyntiosoite: Kellosalmentie 20, Padasjoki

Sähköpostiosoite: kirjaamo@padasjoki.fi

Faksinumero: 03-551 3345

Puhelinnumero: +358 44 595 9902

Kirjaamon aukioloaika on maanantaista perjantaihin klo 9.00 - 15.00.



-pirjo- <mehilaistarhaaja@gmail.com>

Fwd: Julkisuuslain mukainen asiakirjapyyntö

1 viesti

Pirjo Metiäinen <pirjo.metiainen@gmail.com>
Vast. ott.: mehilaistarhaaja <Mehilaistarhaaja@gmail.com>

19. tammikuuta 2024 klo 6.45

----- Forwarded message -----

Lähtettäjä: **Minna Siljander-Salo** <minna.siljander-salo@padasjoki.fi>
Date: pe 22. jouluk. 2023 klo 10.12
Subject: Julkisuuslain mukainen asiakirjapyyntö
To: Pirjo Metiäinen <pirjo.metiainen@gmail.com>
Cc: Jyri Mäntylä <jyri.mantyla@padasjoki.fi>

Hei,

Liitteessä pyytämäsi asiakirjat:

1. Pöytäkirjan ote
2. Tiedoksianto
3. Liite 1

Yst.terv.

Minna Siljander-Salo

hankesihteeri

Padasjoen kunta

PL 35, 17500 Padasjoki

[Kellosalmentie 20, Padasjoki](#)

Puhelin: 044 753 3591

minna.siljander-salo@padasjoki.fi

 Padasjoki

Lähtettäjä: Pirjo Metiäinen <pirjo.metiainen@gmail.com>
Lähetetty: keskiviikko 20. joulukuuta 2023 10.03
Vastaanottaja: Kirjaamo <kirjaamo@padasjoki.fi>
Aihe: Julkisuuslain mukainen asiakirjapyyntö

1. Pöytäkirjan ote kunnanhallituksen kokouksen 20.11.2023 käsittelykohdasta § 327, oikaisuvaatimus satamayrittäjän valintaa koskevasta päätöksestä (PADDno-2022-249).
2. Tieto siitä, milloin ja miten kunnanhallituksen päätös on lähetetty tiedoksi oikaisuvaatimuksen tekijälle.
3. Kunnanhallituksen kokouksen 18.12.2023 kohdan § 359, satamahankkeen jatkovalmistelu, liitteenä olleen sopimusluonnoksen liite 1.

Ystävällisin terveisin,

Pirjo Metiäinen

Street food by Sofia

5 liitettä



LIITE 3

Lähetäjä Minna Siljander-Salo (minna.siljander-salo@padasjoki.fi)
Jakelun tyyppi Extract
Määräaika
Tiedoksi pirjo.metiainen@gmail.com
Toimeksi
Aihe Pöytäkirjan ote
Viesti Tiedoksenne Padasjoen kunnanhallituksen ote pöytäkirjasta
Lähetyspäivä 20.12.2023 15:12:56

Lähetetyt asiakirjat:

Otsikko	Tunnus	Versio	Tiedostomuoto	Asian tunnus
Pöytäkirjan ote-Kunnanhallitus - 20.11.2023, klo 15:15	PAD233535	1.0	pdf	PADDno-2022-249
Oikaisuvaatimus satamayrittäjän valinnasta 25-10-2023_KHlle.pdf	PAD232952	1.0	pdf	PADDno-2022-249

Street food by Sofia

Pirjo Metiäinen
Vähäkirkkomäki 170
12310 Ryttylä

e-mail: pirjo.metiäinen@gmail.com

OIKAISUVAATIMUS

25.10.2023

Padasjoen kunnanhallitus

PL 35, Kellosalmentie 20
17501 Padasjoki

e-mail: kirjaamo@padasjoki.fi

Oikaisuvaatimus koskien Padasjoen Laivarannan sataman vuokra- ja palvelusopimusta

Asiatunnus: PADDno-2022-249

1. Päätös, jota oikaisuvaatimus koskee

Asianosaisena, johon päätös on kohdistettu ja jonka oikeuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa, Street food by Sofia/Pirjo Metiäinen esittää oikaisuvaatimuksen perusteluineen ja vaatimuksineen koskien Padasjoen kunnanhallituksen kokouksessaan 2.10.2023 tekemää § 275 päätöstä satamayrittäjän valinnasta; työryhmä on päätöksessään 20.9.2023 esittänyt uudeksi yrittäjäksi Marko Huttusta (Lomilla Oy).

2. Hakijan vaatimukset

Päätökseen vaaditaan oikaisua sekä laillisuusperusteella eli perusteilla, jotka pohjautuvat lakiin ja lain rikkomiseen sekä tarkoituksenmukaisuusperusteella silloin, kun oikaisuvaatimuskohta perustuu muuhun kuin lakiin eli tehtyihin virheellisiin menettelyihin, kuten jäljempänä on osoitettu eli viranomaisten huolimattomuuteen ja tehtyjen virheiden salailuun.

Hakija vaatii tehdyn päätöksen kumoamista, tarjouspyyntösääntöjen vastaisen ja oikaisuvaatimusaikana tehdyn vuokra- ja palvelusopimuksen kumoamista sekä päätöksen muuttamista hakijan eduksi tässä oikaisuvaatimuskirjelmässä perustelluin syin.

Oikaisuvaatimuskirjelmä osoittaa, että tosiasiallisesti Street food by Sofia/Pirjo Metiäinen tarjous oli kaikin puolin voittanut, eikä muita tarjoustyöryhmän hyväksymiä hakijoita ole ollut.

Hyvän hallinnon oikeusperiaatteet (HL 2:6 §).

Viranomaisen on kohdeltava hallinnossa asioivia tasapuolisesti sekä käytettävä toimivaltaansa yksinomaan lain mukaan hyväksyttäviin tarkoituksiin. Viranomaisen toimien on oltava puolueettomia ja oikeassa suhteessa tavoiteltuun päämäärään nähden.

On syytä olettaa, että kyseessä olevassa valintapäätöksessä on sivuutettu hyvän hallinnon periaatteet ja valinta on perustunut enemmän joko poliittiseen valintaan tai hyväveli-toimintaan tai kokonaan valintatyöryhmän taitamattomuuteen tai ymmärtämättömyyteen.

3. Oikaisuvaatimuksen perustelut

Käsittelytiedot

Kunnanhallituksen kokouksessa 22.5.2023 (§ 162) Mira Vilkmán on esittänyt ja kunnanhallitus yksimielisesti hyväksynyt työryhmään esittelijän itsensä lisäksi Ari Rantasen, Janne Rajalan, Heikki Toivosen ja Petri Jalkasen sekä ryhmän kokoonkutsujaksi Maria Virtasen.

Esteellisyys (HL 28 §)

Sidonnaisuusilmoituksessaan Heikki Toivonen on vuonna 2022 (<https://padasjoki.fi/media/sidonnaisuusilmoitukset-2022.pdf>) kohdassa "johto- ja luottamustehtävät elinkeinotoimintaa harjoittavissa yhteisöissä" ilmoittanut olevansa Karabi Oy:n hallituksen jäsen. Karabi Oy:n varsinainen jäsen on Heikki Toivosen vaimo, Birgitta Heino-Toivonen ja Karabi Oy harjoittaa ravintolatoimintaa Padasjoella osoitteessa Keskustie 14 nimellä Ravintola Modetti.

Ravintolapalveluun kuuluu mm. lounas sekä anniskelu.

Yllä olevilla tiedoilla oikaisuvaatimuksen tekijä katsoo, että Heikki Toivosen olisi muutenkin ja varsinkin Padasjoen kunnanhallituksen puheenjohtajana pitänyt tietää ja hallintolain 28 § perusteella pitänyt jäädä itse itsensä sekä intressi- että yhteisöjäävyyden perusteella sataman vuokraamista käsittelevästä työryhmästä, sillä on katsottava, että hallintolain 28 §:n 3-kohdan perusteella asian ratkaisusta on odotettavissa erityistä hyötyä tai vahinkoa hänelle tai hänen 28 §:n lain 2 momentin 1 kohdassa tarkoitetulle läheiselleen. Kyseisessä lainkohdassa läheisellä tarkoitetaan mm. virkamiehen puolisoa.

Lisäksi on huomioitava, että pääasiassa kyse tarjouspyynnössä on valitun yrityksen tehtävästä ylläpitää jo olemassa olevaa ravintolatoimintaa muine velvoitteineen.

Jo edellä esitetyin jääviysperustein on katsottava, että hallintolain tarkoitusta toteuttaa hyvää hallintoa sekä oikeusturvaa hallintoasioissa on rikottu ja tehty päätös on oikaistava tämän oikaisuvaatimuksen mukaisesti.

Vuokra- ja palvelusopimuksen allekirjoittamisaika

Hilma-palvelussa 26.6.2023 julkaistussa tarjouspyynnössä "haku satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle", kohdassa 2.3.3 kohta 10. on ehtona, että "Padasjoki solmii sopimuksen tarjouskilpailun voittaneen tarjoajan kanssa hankintapäätöksen tultua lainvoimaiseksi.

Padasjoen kunnanhallituksen päätöksen ote on lähetetty asianosaiselle sähköisesti 11.10.2023, josta on alkanut oikaisuvaatimusaika. Vasta oikaisuvaatimusajan päätyttyä hankintapäätös on lainvoimainen.

Tarjouskilpailun ehtoista poiketen vuokra- ja palvelusopimus on allekirjoitettu oikaisuvaatimusaikana, tiistaina 17.10.2023 (Padasjoen Sanomat 19.10.2023) ja toimi on tarjouspyynnön vastainen, joten jo sillä perusteella tehty vuokra- ja palvelusopimus tulee purkaa.

Epäselvyydet tarjousten määräajoissa ja pyydettyjen asiakirjojen toimittamisessa asianosaiselle (ISO 8601; laki viranomaisten toiminnan julkisuudesta, julkisuuslaki 621/1999, 11 §; hankintalaki 1397/2016)

Työryhmä on valmistellut ja 26.6.2023 julkaissut Hilmassa kansallisen hankintailmoituksen nro 2023-131930 nimikkeellä "Haku satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle".

Tietojen, tarjousten tai osallistumishakemusten lähettämisen määräaika on ollut 25.8.2023 klo 00.00 osoitteeseen kirjaamo@padasjoki.fi tai kirjallisesti kunnan virastoon sen aukioloaikana.

Työryhmällä itsellään ei ilmeisesti ole ollut selkeää käsitystä antamastaan määräajasta, sillä työryhmä on käsitellyt myös hakemuksen *tai hakemuksia*, jotka on jätetty ilmeisesti myöhässä.

ISO 8601 on kansainvälisen standardisointijärjestön (ISO) päivämäärän ja ajan esittämistavasta antama standardi, jonka mukaan aika merkitään siten, että keskiyölle on kaksi merkintää, 00:00 ja 24:00, joista ensimmäinen tarkoittaa vuorokauden alkua ja jälkimmäinen loppua.

Siten tarjousten jättämisen määräaika on tosiasiallisesti päättynyt 24.8. ja 25.8. välisenä yönä viimeistään puolilta öin.

Oikaisuvaatimuksen tekijä on pyytänyt, vastausta saamatta, kolmelta eri virkamieheltä, yhteensä kuusi eri kertaa, todisteet jätettyjen tarjousten ajankohdasta; kaksi kertaa kirjallisesti Padasjoen kunnan kirjaamo toimittamaan sekä jätettyjen sähköpostien kopiot, että niiden liitetiedostot, joita ei erikseen ole merkitty salattavaksi.

Lisäksi samaa asiaa on pyydetty sekä satamatyöryhmän kokoonkutsujalta, ympäristösihteeri Maria Virtaselta sekä kunnan kehittämisspääliköltä Petri Jalkaselta, mutta heiltä saatuja tietoja ei voida pitää luotettavina, koska annetut tiedot poikkeavat huomattavasti toisistaan, eivätkä ne perustu kirjallisiin todisteisiin.

Laissa julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista 3 §:n mukaan on noudatettava yleisiä periaatteita; hankintayksikön on kohdeltava hankintamenettelyn osallistujia ja muita toimittajia tasapuolisesti ja syrjimättömästi *sekä toimittava avoimesti* ja suhteellisuuden vaatimukset huomioon ottaen.

On siis oletettavaa, että saapuneiden tarjousten vastaanottamisen ajoissa on huomattavaa epäselvyyttä, jonka vuoksi tehty päätös on hylättävä oikaisuvaatimuksen mukaiseksi taikka oikaisuvaatimuksen esittäjälle on esitettävä luotettava selvitys tarjousten vastaanottoajoista sekä siitä, miksi myöhässä jätetty/jätetyt tarjoukset on käsitelty.

Epäselvyydet tarjouspyynnössä esitetyissä määräajoissa sataman tilojen esittelyssä

Kaikille tarjoajille on varattu mahdollisuus tutustua sataman tiloihin ja toimintoihin ennen tarjouksen jättämistä *vain esittelypäivinä*, jotka olivat ainoastaan 5.7.2023 klo 17–18 sekä 12.7.2023 klo 10–11 ja esittelyihin tuli ilmoittautua kaksi päivää ennen esittelyä ilmoittamalla asiasta sähköpostitse Maria Virtaselle.

Pirjo Metiäinen/Street food by Sofia on ollut paikalla tutustumassa molempina esittelypäivinä. Molempina päivinä esittelijänä on toiminut ympäristösihteeri ja työryhmän koollekutsuja Maria Virtanen.

Tarjoajille on annettu tarjouspyynnössä mahdollisuus esittää kysymyksiä Padasjoen kunnalle 31.7.2023 klo 00.00 saakka ja tarjouspyynnössä nimenomaan on mainittu, että *määräajan jälkeen esitettyihin kysymyksiin ei vastata* ja että 8.8.2023 Padasjoki julkaisee mahdollisiin kysymyksiin annetut vastaukset ja muut tarjouspyyntöön liittyvät mahdolliset tarkennukset [www-sivuillaan](http://www.sivuillaan).

Kuitenkin, vastoin työryhmän itse laatimia tarjoussääntöjä, on 20.9.2023 klo 15.40 Maria Virtanen ollut esittelemässä Lomilla Oy:n Marko Huttuselle ja Milla Ylinampalle sataman tiloja ja toimintoja.

Jo tämä on ollut omiaan asettamaan tarjoajat epätasapuoliseen asemaan ja toiminnalla on rikottu tarjouspyynnössä työryhmän itse asettamia sääntöjä.

”Kuitenkin tarjousten käsittelyssä ehdoton vaatimus on tarjoajien syrjimätön ja tasapuolinen kohtelu” (Kuntaliitto.fi, Julkisten hankintojen neuvontayksikkö JHNY).

Koska tässä vaiheessa tarjoukset on avattu ja luettu – myös Maria Virtasen toimesta – on syytä epäillä, että myös tarjousten osalta on saattanut tapahtua salassapitovelvollisuuden rikkomista.

Tarjousvertailun toimittamatta jättäminen

Tarjousvertailua ei ole useista pyynnöistä huolimatta joko pystytty tai haluttu toimittaa asianosaiselle.

Julkisuuslain 11 §:ssä on säädetty asianosaisen oikeudesta tiedonsaantiin eli saada asiaa käsittelevältä tai käsitteleeltä viranomaiselta tieto muunkin kuin julkisen asiakirjan sisällöstä, joka voi tai on voinut vaikuttaa hänen asiansa käsittelyyn. Tarjouskilpailuun osallistuneella tarjoajalla on siten oikeus saada tarjousasiakirjat nähtäväkseen käytännössä hankintapäätöksen tekemisen jälkeen.

Laissa viranomaisten toiminnan julkisuudesta ei määritellä kategorisesti tai säännönmukaisesti mitään tarjousvertailussa tai hankintamenettelyssä muutoin käytettyä tai huomioitua tietoa liikesalaisuudeksi. Jokaisen tiedon tai tekijän asema liikesalaisuutena ja siten lain suojan piirissä ratkaistaan jokaisessa yksittäistapauksessa erikseen hankintayksikön ja viime kädessä toimivaltaisen tuomioistuimen ratkaisulla.

Tarjousvertailun puuttuminen

Sähköpostiviestissään 26.9.2023 klo 15.87 otsikolla ”Padasjoen kunnan valintatyöryhmän ratkaisu” on Padasjoen kunnan kehittämispäällikkö Petri Jalkanen todennut, että: ”Jonkin aikaa otti *fasaväkisten tarjoajien kanssa miettiminen...*” ja ”eipä ollut paljosta kiinni”.

Kuitenkaan oikaisuvaatimuksen tekijälle ei ole haluttu tai pystytty toimittamaan tarjousvertailua, vaikka sitä on kirjallisesti pyydetty useamman kerran Maria Virtaselta ja lisäksi Petri Jalkaselta ja Minna Siljander-Salolta.

Tarjousvertailun epäselvyydet

Tarjousten vertailu on tehtävä hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä ilmoitettujen vertailuperusteiden mukaisesti (Kuntaliitto.fi, Julkisten hankintojen neuvontayksikkö JHNY).

Hilma-palvelussa 26.6.2023 julkaistussa tarjouspyynnössä "haku satamapalveluiden yrittäjäksi Päijänteen rantaan Padasjoelle", kohta 4.

4.1 Tarjousvertailussa sovelletaan seuraavia perusteita

4.1.1 Hinta

Molemmat tarjoajat ovat lehdestä saadun tiedon mukaan tarjonneet vuosivuokraksi 25.000 € (Padasjoen Sanomat 5.10.2023).

4.1.2 Liiketoimintasuunnitelma, jota arvioidaan seuraavin alakriteerein

- tuotteisiin ja palveluihin liittyvä kuvaus
- kehitysnäkymät
- imago eli mielikuva

Padasjoen kunta on pöytäkirjassaan haastatteluista perustellut valintaa seuraavasti: "Haastatteluiden jälkeen työryhmä päätyi esittämään Marko Huttusta sataman uudeksi yrittäjäksi.

Perusteluissa mainitaan "realistisena pidetty liiketoiminta- ja taloussuunnitelma".

"Realismi" eli valintatyöryhmälle luotu tai valintatyöryhmän itse luoma mielikuva ei kuitenkaan ole tarjouspyynnössä mainittu valintaperuste.

4.1.3 **Yrittäjän kokemus ja osaaminen, osaaminen ja kokemus yritystoiminnasta**

Valintatoimikunnan pöytäkirjasta: "Huttusen ja Ylinampan eduksi katsottiin laaja osaaminen ravintola- ja matkailutoiminnasta useiden vuosien ajalta".

*Kummallakaan ei kuitenkaan ole minkäänlaista osaamista **yrittäjänä** toimimisesta, joka oli tarjouspyynnössä edellytyksenä ja valintakriteerinä.*

Huttusen yritys, Lomilla Oy, on perustettu 25.1.2023, noin yhdeksän kuukautta sitten ja sen päätoimiala on muu liikkeenjohdon konsultointi, ei ravintolatoiminta.

Antamassaan haastattelussa Huttunen on maininnut hänellä olevan n. 30 vuoden kokemus *ravintolatyöskentelystä*, parikymmentä vuotta A&S-ravintoloiden *palveluksessa* (Padasjoen Sanomat 5.10.2023), *ei yrittäjänä*.

Oikaisuvaatimuksen tekijä on toiminut pitopalvelualan *yrittäjänä* 17 vuotta.

4.1.4 Aukioloajat veneilykaudella 1.5.-30.9. sekä veneilykauden ulkopuolella

Street food by Sofia on ilmoittanut aukioloaikansa vapusta syyskuun loppuun eli veneilykauden ajan seuraavasti:

- maanantaista torstaihin 6.30-21.00
- perjantaisin ja lauantaisin 6.30-22.00
- sunnuntaisin 10.00-21.00

Lisäksi haastattelussa 20.9.2023 Pirjo Metiäinen on ilmoittanut sen jälkeen, kun on valintatyöryhmältä saanut ilmoituksen, että yleinen hiljaisuus (iltaisoin klo 22.00) ei koske sataman aluetta, luvannut pitää tarvittaessa ravintolaa auki pidempään viikonloppuisin ja syksyllä kelien salliessa.

Padasjoen kunta on pöytäkirjassaan haastatteluista perustellut valintaa seuraavasti: "uusien toimintojen aloittaminen ja luominen".

On ilmeistä, että Lomilla Oy:n "uusien toimintoja" ei ole edes tarkoitus aloittaa, sillä Huttunen ja Ylinampa ovat haastattelussaan (PS 5.10.2023) kertoneet, että "ravintola edellä mennään nyt ainakin ensimmäinen vuosi".

Pöytäkirja työryhmän valintakriteereistä ositteessa:

<https://padasjoki.cloudnc.fi/download/noname/%7B62aafb14-ce21-4640-b733-c7ac553938a0%7D/40346>

Mitä Streert food by Sofia tarjoaa

Street food by Sofia on tarjouksessaan sitoutunut ensimmäisenä toimintavuonna mm. ehostamaan maalaamalla huoltorakennusta sekä omalla kustannuksellaan uudistamaan satamarakennusta, tuomaan paikalle viihtyisyyttä mm. kukka-altailla, penkeillä ja kunnostamalla satama-alueen yleistä siisteyttä ja esim. rakentamalla heti keväällä tankkauspisteelle katoksen.

Myös muille vuosille on valmiina suunnitelmia, kuten esim. tunnusmajakka ja myyntikioskeja halukkaiden vuokrattavaksi.

Koko kylän ongelma eli vuokraperäkärrien ja -trailereiden puute on luvattu korjata tuomalla niitä paikalle, samoin kuin yrittäjäpariskunnan oma vene. Pirjo Metiäisellä on saaristolaivurin tutkinto ja kansainvälisen huviveneenkuljettajan (CEVNI) pätevyys kuljettaa asiakkaita esim. Kelventeelle tai Metsähallituksen mökille.

Lisäksi tarkoituksena on toimittaa kaksi lasipaviljonkia aiemman jäätelökoskin paikalle yksityistilaisuuksia tai vaikka Päijännepurjehduksen tarvetta varten ja asentaa paviljonkien katoille aurinkosähköpaneelit ravintolan toimintaa tukemaan.

Satama-alueelle luvattiin heti keväällä toimittaa erillinen myyntivaunu, jossa tarjolla on mm. pehmis- ja irtojäätelöä, tuoreita donitseja suoraan donitsikoneesta, kahvia, virvoitusjuomia ym. sekä tehdä yhdessä ravintolan kanssa erilaisia teemapäiviä.

Edelleen viihtyisyyden vuoksi on tarkoituksena tuoda paikalle 18-ratainen seikkailuminigolf-rata ja saunalautta vuokrauskäyttöön, mikäli lautalle löytyy tilaa.

Erityisesti satamapalveluita veneilijöille sekä kaikille satamassa käyville vierailijoille tarkoituksena on sataman alueen kunnostamisen lisäksi liittyä ympäristöystävällisten Roope-satamien ketjuun ja samalla tehdä satamalle turvallisuusohjeet, järjestyssäännöt sekä laiturikartta (myös verkkoon).

Oikaisuvaatimuksen tekijä muistuttaa hankintalain (1397/2016) tavoitteista (2 §):

Lain tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden, innovatiivisten ja kestävien hankintojen tekemistä sekä turvata yritysten ja muiden yhteisöjen tasapuoliset mahdollisuudet tarjota tavaroita, palveluja ja rakennusurakoita julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa.

Hankintayksiköiden on pyrittävä järjestämään hankintatoimintansa siten, että hankintoja voidaan toteuttaa mahdollisimman taloudellisesti, laadukkaasti ja suunnitelmallisesti olemassa olevat kilpailuolosuhteet hyväksi käyttäen ja *ympäristö- ja sosiaaliset näkökohdat huomioon ottaen*.

Muuta huomioitavaa

Oikaisuvaatimus on käsiteltävä kiireellisenä (HL 49 e §).

Viranomaisen on päätöksessään annettava perusteltu ratkaisu oikaisuvaatimuksessa esitettyihin vaatimuksiin. Oikaisuvaatimus päätöksestä on siten käytävä ilmi ratkaisuun vaikuttaneet tosiasiat ja selvitykset sekä sovelletut oikeussäännöt ja oikeudellinen päättely.

Perustelut on aina esitettävä, sillä perusteluvollisuutta koskevia poikkeuksia ei sovelleta oikaisuvaatimus päätökseen.

Jos viranomaisen tai virkamiehen lainvastainen toiminta tai virheellinen menettely on aiheuttanut perusteetonta etua julkisyhteisölle, se voidaan hallintotuomioistuimessa velvoittaa suorittamaan hyvitystä edun tai oikeuden menetyksen kärsineelle.

Asia on jätetty myös markkinaoikeuden käsiteltäväksi.

Liite

Osa liiketoimintasuunnitelmasta haastattelussa luvatuin lisäyksin sekä alustava ruokalista liitteenä tässä oikaisuvaatimuksessa.

Oikaisuvaatimuksen tekijä varaa oikeuden toimittaa myös muita liitteitä.



PÖYTÄKIRJA TARJOUSTEN AVAAMISTILAISUUDESTA

Asia Haku satamapalveluiden yrittäjäksi

Aika 11.9.2023 klo 16-18

Paikka Kuntala

Läsnä Maria Virtanen, Petri Jalkanen, Mira Vilkman, Heikki Toivonen,
Janne Rajala ja Ari Rantanen

Määräaikana saapui neljä tarjousta, jotka käytiin työryhmän toimesta läpi.

Tarjouksen jättäjä	Kokonaishinta / €/		Huom!
	(alv 0 %)		
Lomilla Oy	25 000 €/vuosi		Matkailualan osaamista, selkeät aukioloajat joita pidennetään tarvittaessa, uusia tapahtumia ja toimintoja.
Street food by Sofia	25000 €/vuosi		Laajat aukioloajat: myös aikaiset aamut, hyvä palvelurakenne- ja ideat kehittämiseen
Jenni Heistola	2500 €/vuosi		Avoinna ympäri vuoden, suppea markkinointisuunnitelma, alhainen vuosivuokra, ei kokemusta matkailualalta
Assosin helmet oy ja Mallosjärvi oy	Vuosivuokra vaihtelee vuosittain: vuokrat ja venepaikkam		Kausipaikkamaksuista ei tilitetä esitettyä 50 % kunnalle, 2 eri yritystä: laituri- ja ravintolatoimintaan eri

	aksut kolmelta vuodelta yht. 99 000 €		yrietykset, esityksenä nostaa venepaikkamaksuja, ravintolassa laajat aukioloajat, osittain mielikuviin perustuva liiketoimintasuunnitelma

Työryhmä päätyi pyytämään haastatteluun Lomilla Oy:n ja Street food by Sofian edustajat. Ko. Yrietykset olisivat valmiita maksamaan kunnalle saman vuosivuokran ja tilittämään kausipaikkamaksuista puolet kunnalle sataman kehittämiseen. Molemmilla oli myös aikaisempaa kokemusta matkailu- ja/tai ravintola-alalta.

Työryhmän puolesta, Maria Virtanen

Viite: Sataman yrittäjäkilpailutus

Asia: Pöytäkirja haastatteluista

Aika: 20.9.2023 klo 16–18.20

Paikka: Padasjoen kunnanvirasto, neuvotteluhuone

Läsnä: Petri Jalkanen
Maria Virtanen
Janne Rajala
Mira Vilkmán
Heikki Toivonen
Ari Rantanen

Kutsutut: Pirjo Metiäinen klo 16.00–16.50
Marko Huttunen ja Milla Ylinampa klo 17.05–17.50

Kunnanhallituksen nimeämä työryhmä haastatteli kaksi jatkoon päässyttä yrittäjää ke 20.9. klo 16 alkaen. Haastatteluun kutsutut kertoivat aluksi tarjouksistaan ja kehitysideoistaan, ja tämän jälkeen työryhmällä oli vielä mahdollisuus kysellä tarjouksista.

Haastatteluiden jälkeen työryhmä päätyi esittämään Marko Huttusta sataman uudeksi yrittäjäksi. Huttusen ja Ylinampan eduksi katsottiin laaja osaaminen ravintola- ja matkailutoiminnasta useiden vuosien ajalta, uusien toimintojen aloittaminen ja luominen sekä realistisena pidetty liiketoiminta- ja taloussuunnitelma.

Maria Virtanen
Pöytäkirjanpitäjä



1. toukokuuta 2023



17.24



Pirjo Metiäinen Kati Yrttiaho eipä ollu...

Näytä 1 muu vastaus...



Kati Yrttiaho

Kiuasniemi Marina ravintola on sopimuksemme mukaan auki
1.5.-14.6 ajalla Ma-to klo 12-16
Pe-la klo 11-20 su 11-17
Aukioloajan ulkopuolisille ajoille otetaan vastaan myyjiä satama-alueelle ja rajoitetusti ulkoterasialueille. Asiasta kiinnostuneet voivat ottaa yhteyttä suoraan minuun.
15.6-15.8 ajalla ma-to 9-21 pe-la 9-22 su 11-20.
Sekä 16.8-15.9 kevätaikojen mukaan.... Näytä lisää

1 pv **Ihastu** Vastaa

5



Mira Vilkmán Kati Yrttiaho, ei pidä so...



Kalle Jaakkola Epäilen, että jos sopim...



Jani Runonen

Ei ollu eilen ainakaan auki

1 pv Tykkää Vastaa



Kati Yrttiaho Jani Runonen aukiolo s

Säännöt



Jaa



Aseta suosikiksi



Muokkaa



Poista



Lisää





Padasjokelaiset



Timo Lampinen · 31. elok. 2022 ·

Kati ilmeisesti neuvotellut:

Kiuasniemi Marinan kausiravintola palvelee syyskuun aikana 02-15.09 seuraavasti: ma-to 12-16, pe-la 11-20, su 11-17. Tervemenoa kaikki



Kati Yrttiaho ja 58 muuta

5 kommenttia



Tykkää



Komentoi



Lähetä

HAKU SATAMAPALVELUIDEN
YRITTÄJÄKSI PÄIJÄNTEEN RANTAAN
PADASJOELLE

26.6.2023

SISÄLLYS

1	Hankinnan kohdetta koskevat tiedot.....	2
1.1	Hankinnan kohde	2
1.1.1	Muuta tietoa.....	3
1.2	Sopimuskausi.....	4
2	Hankintamenettely	4
2.1	Asiakirjojen julkisuus	4
2.2	Muut hankintamenettelyä koskevat ehdot.....	5
2.3	Hankintamenettelyn kulku	5
2.3.1	Tarjouspyyntövaihe	5
2.3.2	Tarjousten käsittelyvaihe.....	6
2.3.3	Hankintapäätös- ja sopimuksentekovaihe.....	7
3	Tarjoukselle asetetut vähimmäisvaatimukset.....	7
4	Tarjousten vertailu ja voittavan tarjouksen valinta.....	7
4.1	Tarjousvertailussa sovelletaan seuraavia vertailuperusteita:	7
4.1.1	Hinta	7
4.1.2	Liiketoimintasuunnitelma sataman palveluista	7
4.1.3	Yrittäjän kokemus ja osaaminen.....	8
4.1.4	Aukioloajat.....	8

1 Hankinnan kohdetta koskevat tiedot

Padasjoen kunta hakee palveluhenkistä ja kehittämiskykyistä yrittäjää Päijänteen rannalle, Padasjoen satamaan.

Satamasta halutaan kehittää Päijänteen paras satama, joka sykkii kaikkina vuoden aikoina. Tämä edellyttää yrittäjältä innovatiivisuutta, vahvaa liiketoiminta- ja palvelu- ja kehittämisosaamista.

Nykyisen satamapalveluyrittäjän kanssa tehty sopimus päättyy vuoden 2023 lokakuun lopussa. Satama-alueen kehittämishanke on käynnissä ja sen ensimmäinen innovointivaihe edennyt tarkempiin taloudellisiin selvityksiin. Satamapalvelujen toimivuus on keskeistä Padasjoen matkailun ja vapaa-ajanpalveluiden tarjonnan osalta. Laivaranta toimii monen veneilijän ns. kotisatamana ja on lisäksi vilkas vierasvenesatama.

Päijänteen rannan kehittämishankkeen myötä alue voi kehittyä merkittävästi, mutta kehittyminen tapahtuu useamman vuoden aikana. Kunnan olisikin tärkeää löytää vähintäänkin kolmen seuraavan vuoden ajalle satamapalveluiden tarjoaja, joka voisi myötävaikuttaa omalla toiminnallaan alueen matkailun ja palveluiden kehittymiseen ja ylläpitää jo olemassa olevaa ravintolatoimintaa muine velvoitteineen.

1.1 Hankinnan kohde

Hankinnan kohteena palveluja koskeva käyttöoikeussopimus, jossa palveluntoimittaja saa rajoitetusti hallintaansa

- Tilan Laivaranta RN:o 12:2
- Tila sijaitsee Päijänteen rannalla satama-alueella ja sillä sijaitsee kokonaisalaltaan 261 m² suuruinen satamakahvila-ravintolana toimiva rakennus tämänhetkisine irtaimistoineen, jossa yht. 250 asiakaspaikkaa joista 120 terassipaikkoja. Rakennukseen on tehty 2008 laajennus, jossa sijaitsevat mm. wc-tilat, suihku ja pyykinpesumahdollisuus.
- Polttoaineenjakelepiste 24/7, jossa säiliöiden koot 5+5+7 m³
- n. 250 venepaikkaa
- Huoltorakennuksen, Päijänteenportti RN:o 12:35 tilalta.

Vastineeksi palveluntuottaja sitoutuu

- Suorittamaan Padasjoen kunnalle tarjouksessa ilmoitettua vuosivuokraa.
- Ylläpitämään ja kehittämään satamapalveluita kuten kahvila-ravintolaa satamakahvilarakennuksessa.

- Ylläpitämään polttoaineenjakehua 24/7 sekä sitä varten vuonna 2023 suomalaisilla pankkikorteilla + Visalla (ml siru) maksamisen mahdollistavaa automaattia.
- Ylläpitämään kaasun ja vedenhankintaa, septiä, jätehuoltoa, suihku- ja vaatehuolto mahdollisuutta nykyisissä tiloissa.
- Vuokraamaan kausivenepaikkoja ja vierasvenepaikkoja kunnan teknisen toimen hyväksymin vuosittain tarkastetuin hinnoin ja ehdoin. Kausipaikkojen vuokratuotosta 50 % tilitetään kunnalle ja kunta käyttää kausipaikkamaksut laitureiden ja satama alueen kunnostukseen kunnan teknisen toimen kanssa yhdessä korjauskohteista sopien. Vierasvenepaikoista saatavat tulot jäävät yrittäjälle.
 - Lähes 100 % täyttöasteella vuokratuotto on n. 70 000 euroa nykyisin taksoin. Lähes kaikki kausivenepaikat kesälle 2023 on jo varattu, lukuun ottamatta muutamaa pientä kausivenepaikkaa.
Vierasvenepaikkojen käyttöaste vaihtelee.
- Huolehtimaan vuokrattujen kiinteistöjen alueella olevien laitureiden, alueiden ja rakenteiden turvallisuudesta ja siisteydestä. Turvallisuuteen vaikuttavista epäkohdista tulee ilmoittaa välittömästi kunnan tekniseen toimeen.
- Huolehtimaan satamatoimintaan liittyvistä kuluista kuten yritystoiminnasta ja veneilystä syntyvän jätteen kuljetusmaksuista, ongelmajätekeräyksestä ja sataman sähkömaksuista (kunta vastaa kuitenkin omassa mittauksessa olevista sähkökuluista (ulkovalaistus).
 - Vuoden 2023 kulutuksen perusteella suuruusluokka-arviot mainituista vuosikuluista ovat seuraavat:
 - sähkönkulutus 85 000 kWh/a
 - vesi/jätevesi n. 900 euroa (alv 0)
 - jätehuolto n. 10 000–15000 euroa (alv 0) (hinta riippuu jäteastioiden tyhjennyskerroista)
- Huolehtimaan laitureilla olevien sähköpollarien ja valaisimien ylläpidosta (lamppujen vaihto) ja septipumpun häiriötarkastukset ja korjaukset. Mahdollisesta omavastuusta neuvotellaan erikseen sopimuksessa.
- Hyvään yhteistyöhön kunnan ja muiden toimijoiden kanssa.

Vuokrasopimuksessa muutoin noudatetaan liikehuoneiston vuokralakia.

1.1.1 Muuta tietoa

Keväisin ennen veneilykauden alkua (tarvittaessa useammin) yrittäjä ja kunnan edustajat tekevät yhdessä katselmuksen sataman alueella (yleiset alueet, laiturit ja rakennukset) ja katselmuksessa sovitaan tarvittavista korjaustoimenpiteistä ja niiden kustannuksista.

Padasjoen kunta ylläpitää satamassa kesäisin matkailijainfoa, josta saa lainata polkupyöriä ja soutuvenettä asiointia ja retkeilyä varten. Info on kunnan ylläpitämä erillinen rakennus sataman alueella. Satama-alueella voi toimia kesätori ja myyntikojuja. Satamasta Kelventeelle/Karisalmelle risteilee salonkilaiva Jenni-Maria III juhannuksen jälkeen elokuun alkupuolelle asti (muutama pvä/vko).

Muina aikoina laiva on tilausristeilykäytössä. Satamassa on myös venetaksipalveluita ja useita erilaisia tapahtumia.

Kunta on rakennuttamassa satamaan Padel-kentän ja keväällä 2023 rakennettiin uusi viranomaislaituri. Matkailuinfoa varten satamassa on merikontteja varastoina. Kunnan on tarkoituksena uusia laitureiden kansirakenteita ja veneilyinfraa vielä vuoden 2023 aikana. 2023 sataman tapahtumina on mm. höyrylaivaregatta ja street hockey -turnaus.

1.2 Sopimuskausi

Sopimus tulee voimaan, kun molemmat sopijapuolet ovat sen allekirjoittaneet. Sopimus on voimassa kolme vuotta ja enintään kolme optiovuotta, yksi vuosi kerrallaan.

Sopimukseen sovelletaan liikehuoneiston vuokraamisesta annettua lakia (31.3.1995/482) purkuperusteiseen. Purkuperusteista sovitaan sopimuksessa erikseen.

2 Hankintamenettely

2.1 Asiakirjojen julkisuus

Hankinnassa noudatetaan julkisuuslain määräyksiä Hankintalaissa tarkoitetulla asianosaisella, kuten tarjouskilpailuun osallistuneella tarjoajalla, on oikeus saada tieto tarjouskilpailussa annetuista tarjouksista sen jälkeen, kun hankintapäätös on tehty.

Muilla kuin asianosaisilla on oikeus saada tieto tarjouskilpailussa annetuista tarjouksista vasta sen jälkeen, kun hankintasopimus on tehty.

Jos tarjoajan mielestä jokin osa tarjousta sisältää julkisuuslain tarkoittamia ammatti- tai liikesalaisuuksia, tarjoajan on ilmoitettava nämä tiedot erillisellä liitteellä ja perusteltava, miksi katsoo ko. tiedot liike- tai ammattisalaisuuksiksi.

Jollei liike- ja ammattisalaisuuksiksi katsottuja tietoja toimiteta em. tavalla, on hankintayksiköllä oikeus arvioida, että tarjous ei sisällä liike- tai ammattisalaisuuksia.

Mikäli liike- tai ammattisalaisuuksia sisältäviä asiakirjoja pyydetään hankintayksiköltä, harkitsee hankintayksikkö, ovatko liikesalaisuuksiksi esitetyt seikat lain mukaan salassa pidettäviä.

Tarjosten hintatieto ei voi olla liike- tai ammattisalaisuus.

2.2 Muut hankintamenettelyä koskevat ehdot

Hankintamenettely tapahtuu Suomen kielellä.

Tarjouksen ja kaikkien siihen liittyvien asiakirjojen on oltava suomenkielisiä.

Osatarjouksia ei hyväksytä.

Jättämällä tarjouksen tähän tarjouspyyntöön tarjoaja hyväksyy tarjouspyynnössä ja sen liitteenä olevissa asiakirjoissa olevat ehdot.

Tarjoajalla ei ole oikeutta saada korvausta tekemästään tarjouksesta.

2.3 Hankintamenettelyn kulku

2.3.1 Tarjouspyyntövaihe

1. 26.6.2023 Padasjoen kunta lähettää hankintailmoituksen ja tarjouspyynnön julkaistavaksi HILMAan. Lisäksi tarjouspyyntö julkaistaan muissa sovitussa kanavissa.
2. Tarjoajille varataan mahdollisuus tutustua sataman tiloihin ja toimintoihin ennen tarjouksen jättämistä. Esittelypäivät ovat 5.7.2023 klo 17–18 ja 12.7.2023 klo 10–11. Esittelyihin tulee ilmoittautua 2 päivää ennen esittelyä ilmoittamalla asiasta sähköpostitse Maria Virtaselle (maria.virtanen@padasjoki.fi).
3. Tarjoajat voivat esittää tarjouspyyntöä koskien kysymyksiä Padasjoen kunnalle. Kysymykset tulee toimittaa kehityspäällikkö Petri Jalkaselle sähköpostiosoitteeseen petri.jalkanen@padasjoki.fi. Kysymykset on esitettävä suomen kielellä.
31.7.2023 klo 00.00 jälkeen esitettyihin kysymyksiin ei kuitenkaan vastata, jotta tarjoajilla olisi riittävästi aikaa tarjoustensa tekemiseen.
4. 8.8.2023 Padasjoki julkaisee mahdollisiin kysymyksiin annetut vastaukset ja muut tarjouspyyntöön liittyvät mahdolliset tarkennukset [www-sivuillaan](http://www.padasjoki.fi) osoitteessa:
www.padasjoki.fi/ajankohtaista
Tarjoajalla on velvollisuus huomioida em. tarkennukset tarjouksessaan. Ne ovat osa tarjouspyyntöä.

5. Tarjousten on oltava perillä Padasjoen kunnassa 25.8.2023 klo 00.00 mennessä. Tarjoukset toimitetaan kirjaamoon sähköisesti (kirjaamo@padasjoki.fi) tai postitse osoitteella:
Padasjoen kunta
Hallinto/Satamatarjoukset
PL 35
17501 Padasjoki

Sähköpostin otsikkoon/Kuoreen tulee laittaa merkintä: "Satamatarjoukset". Tarjouksessa on ilmoitettava tarjoavan yrityksen nimi. Tarjouksessa on ilmoitettava yrityksen yhteyshenkilöt yhteystietoineen (osoite, puhelin, sähköposti).

Tarjoaja on vastuussa siitä, että sen tarjous saapuu ajoissa perille. Myöhästynyttä tarjousta ei hyväksytä mukaan tarjouskilpailuun.

2.3.2 Tarjousten käsittelyvaihe

6. Työryhmä tarkistaa, että tarjoaja on sitoutunut toimittamaan selvitykset, jotka kuvataan tarjouspyynnön liitteellä 1 *Tarjouslomake*. Jos tarjoaja ei täytä vaatimuksia, tarjous hylätään. Tarjoaja voidaan hylätä myös hankintalain poissulkuperusteiden nojalla.
7. Työryhmä tarkistaa tarjoajien tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden. Tarjouksen tarjouspyynnönmukaisuus edellyttää, että tarjous liitteineen on tehty tämän tarjouspyynnön sisällön vaatimusten mukaisessa muodossa ja tarjoukselle asetetut vähimmäisvaatimukset täyttyvät. Tarjousta koskevat vähimmäisvaatimukset ilmenevät liitteestä 1 *Tarjouslomake*. Jos tarjous ei ole tarjouspyynnön mukainen, se voidaan hylätä.
8. Työryhmä vertailee tarjouksia toisiinsa vertailuperusteiden mukaisesti ja kutsuu tarjoajia neuvotteluun. Työryhmä ja tarjoajat käyvät tarvittaessa sopimuksen sisältöä läpi jo neuvotteluissa.
9. Työryhmä tekee hankintaesityksen kunnanhallitukselle valittavasta toimijasta. Kunnanhallitukselle esitetään myös neuvoteltua sopimusta.

2.3.3 Hankintapäätös- ja sopimuksetekovaihe

10. Kunnanhallitus tekee asiasta päätöksen ja päätöksen jälkeen otetaan yhteyttä voittaneeseen tarjoajaan tai tarjoajiin sopimuksen solmimiseksi. Padasjoki solmii sopimuksen tarjouskilpailun voittaneen tarjoajan kanssa hankintapäätöksen tultua lainvoimaiseksi.
Sopimus tulee voimaan, kun molemmat osapuolet ovat sen allekirjoittaneet.

3 Tarjoukselle asetetut vähimmäisvaatimukset

Tarjouksen on täytettävä vähimmäisvaatimukset, jotta se tulisi hyväksytyksi mukaan tarjouskilpailuun. Vähimmäisvaatimukset ilmenevät tarjouslomakkeelta.

4 Tarjousten vertailu ja voittavan tarjouksen valinta

Tarjouksia vertaillaan neuvottelumenettelyssä mm. esitetyin vertailuperustein. Kunta pidättää oikeuden olla hyväksymättä yhtään saatua tarjousta.

4.1 Tarjousvertailussa sovelletaan seuraavia vertailuperusteita:

4.1.1 Hinta

Hinnalla tarkoitetaan tarjoajan tarjouslomakkeella ilmoittamaa vuosivuokraa.

4.1.2 Liiketoimintasuunnitelma sataman palveluista

Liiketoimintasuunnitelmaa arvioidaan seuraavin alakriteerein ja perustein:

Liikeidea toiminnasta

Liikeidean osalta arvioidaan liiketoimintasuunnitelman perusteella seuraavia seikkoja (ilmoitettu tärkeysjärjestyksessä)

- Tuotteisiin / palveluihin liittyvä kuvaus
 - Palvelu- ja tuotevalikoima sekä tapahtumat. Arvostetaan kuvauksen tarkkuutta ja kattavuutta.
- Kehitysnäkymät
 - Arvostetaan myös optiovuosille ulottuvaa suunnitelmaa. Arvioidaan kattavuuden ja tarkkuuden sekä hankintayksikön tässä tarjouspyynnössä esiin nostamien kehitysnäkymien valossa.
- Imago eli mielikuva

- Millainen kuva yrityksestä ja sen tuotteista ja palveluista halutaan luoda ja antaa? Arvostetaan kuvauksen tarkkuutta ja vastaavuutta alueen kuvaukseen ja hankintayksikön esittämiin kehitysnäkymiin (ks. tarjouspyynnön kohta 1 alakohtineen)

Arvioitavien kohtien tulee ilmetä selkeästi liiketoimintasuunnitelmasta.

Huom! Aukioloaikoja ei arvioida tässä yhteydessä, koska niitä koskee erillinen arviointiperuste. Aukioloaikojen raju ristiriita liiketoimintasuunnitelmaan nähden voi kuitenkin vaikuttaa liiketoimintasuunnitelman arviointiin

Liiketoimintasuunnitelman yhteydessä tulee myös kuvata tärkeimmät asiakasryhmät, eli se kenelle tuotteita/palveluita myydään? Lisäksi liiketoimintasuunnitelmassa tulee mainita miten yrityksen ja toiminnan viestintää hoidetaan.

4.1.3 Yrittäjän kokemus ja osaaminen

Osaaminen ja kokemus yritystoiminnasta

Arvostetaan osaamista ja sen vastaavuutta nyt kyseessä olevaan toimintaan nähden. Arvostetaan selkeää kuvaa organisoinnista sekä riittävää henkilöstöresursointia. Yrittäjän matkailualan kokemusta ja osaamista arvostetaan.

4.1.4 Aukioloajat

Arvioidaan tarjouksessa luvattuja aukioloaikoja. Kunnan toivomus on kesäkuun alusta elokuun loppuun päivittäiset, laajat aukioloajat. Touko- ja syyskuussa aukioloajat voivat olla suppeammat, mutta edellytyksenä on, että ennakkoon ilmoitetut aukioloajat pitävät paikkansa. Kunta toivoo mahdollisimman kattavia aukioloaikoja ja osallistumista sesongin ulkopuolella satama-alueella tapahtuviin tapahtumiin. Arvioitavat kohdat ilmoitettu tärkeysjärjestyksessä.

- veneilykaudella 1.5–30.9
 - aukioloajat, ruoka- ja elintarviketarjonta viikolla
 - aukioloajat ja ruoka- ja elintarviketarjonta viikonloppuisin
- sekä sen ulkopuolella

LIITEET

1. Tarjouslomake
2. Pohjapiirustus sataman rakennuksista
3. Alueen ja laiturienv karttoja

HAKU SATAMAPALVELUIDEN YRITTÄJÄKSI PÄIJÄNTEEN RANTAAN PADASJOELLE

Tämä tarjouslomake on palautettava tarjouksen yhteydessä täytettynä

Tarjoajan nimi: _____

Y-tunnus: _____

Lähiosoite: _____

Postinumero: _____

Postitoimipaikka: _____

Yhteyshenkilö: _____

Sähköpostiosoite, johon hankintapäätös annetaan tiedoksi:

Puhelinnumero: _____

Ohjeet:

- Vaatimuksiin pyydetään yksiselitteinen vastaus "Kyllä" tai "Ei".
- Hankintayksikkö varaa oikeuden tarkastaa tarjoajan soveltuvuuteen liittyvät asiakirjat kilpailutuksen ja sopimuskauden aikana / kestäessä.
- **Kaikkiin kohtiin on vastattava.**
- **"Ei" -vastaus pakollista vaatimusta tai tarjoajan soveltuvuutta koskevassa kohdassa voi johtaa tarjouksen hylkäämiseen**
- Tarjoaja voi täyttää lomakkeen sähköisesti tai käsin, mutta lomakkeen sisältöä ei saa muutoin muuttaa.

Tarjoajan soveltuvuus

Mikäli soveltuvuusehdot eivät täytyy, voidaan tarjoaja sulkea pois kilpailusta.

Vaatus

Tarjoajan vastaus

Ohje:

Tässä sarakkeessa on ilmoitettu Tilaajan asettamat tarjoajaa koskevat vaatimukset. **Kaikkiin kohtiin on vastattava, jotta tarjoaja voidaan ottaa mukaan tarjouskilpailuun.**

Ohje:

Tähän sarakkeeseen tarjoajaa pyydetään merkitsemään X Kyllä tai Ei - ruutuun, sekä ilmoittamaan mahdollisesti pyydyt tietojen oikeellisuuden osoittavat LIITTEET liitenumeroineen.

1. Tarjoajan on oltava rekisteröitynyt kaupparekisteriin, ennakkoperintälain mukaiseen ennakkoperintärekisteriin ja työnantajarekisteriin sekä arvonlisäverolain mukaiseen arvon- lisäverovelvollisten rekisteriin, jos lainsäädäntö edellyttää rekisteröitymistä.

Tarjoajan on sitouduttava toimittamaan pyynnöstä seuraavat selvitykset:

- kaupparekisteriote
- selvitys siitä, että yritys on merkitty ennako- perintärekisteriin ja työnantajarekisteriin
- rekisteröinti-ilmoitus arvonlisäverovelvolliseksi merkinnästä

Selvitykset eivät saa olla **kolmea (3) kuukautta** vanhempia laskettuna tarjouspyynnössä mainitusta tarjousajan viimeisestä päivästä.

Mikäli tarjoajalla ei ole laissa säädettyä veloitetta rekisteröityä em. rekistereihin, toimittaa tarjoaja pyynnöstä selvityksen rekisteröimättömyyden perusteista.

Tarjoaja täyttää vaatimukset ja toimittaa selvitykset pyynnöstä

Kyllä Ei

Kyllä Ei

Kyllä Ei

<p>2. Tarjoaja on suorittanut veronsa, eläkemaksunsa ja muut lakisääteiset maksut taikka tarjoajalla on veronsaajan hyväksymä maksu- suunnitelma tai muun maksunsaajan hyväksymä maksusuunnitelma.</p> <p>Tarjoajan sitoutuu toimittamaan pyynnöstä seuraavat selvitykset:</p> <ul style="list-style-type: none"> • todistus verojen maksamisesta tai verovelkatodistus taikka selvitys siitä, että verovelkaa koskeva veronsaajan hyväksymä maksusuunnitelma on tehty sekä • todistus eläkevakuutuksen ottamisesta ja eläkevakuutusmaksujen suorittamisesta tai selvitys siitä, että eräänntyneitä eläkevakuutusmaksuja koskeva maksunsaajan hyväksymä maksusuunnitelma on tehty. <p>Selvitykset eivät saa olla kolmea (3) kuukautta vanhempia laskettuna pyyntipäivästä</p>	<p>Tarjoaja täyttää vaatimukset ja toimittaa selvitykset pyynnöstä</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
<p>3. Tarjoajalla on häiriöttömät luottotiedot. Hankintayksikkö voi kuitenkin hyväksyä tarjoajan, mikäli sen luottotiedoissa oleva häiriömerkintä on vähäinen.</p> <p>Tarjoaja sitoutuu pyydettyessä toimittamaan luottolaitoksen lausunnon luottotiedoista.</p>	<p>Tarjoaja täyttää vaatimukset ja toimittaa selvitykset pyynnöstä</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
<p>4. Tarjoaja sitoutuu toimittamaan tilaajavastuulain edellyttämän selvityksen työhön sovellettavasta työehtosopimuksesta tai muista keskisistä työehdoista pyydettyessä.</p>	<p>Tarjoaja täyttää vaatimukset ja toimittaa selvitykset pyynnöstä</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>

Tarjouksen tarjouspyynnön mukaisuus

Mikäli tarjous ei ole tarjouspyynnön mukainen, tarjous voidaan hylätä.

Vaatus	Tarjoajan vastaus
<p><u>Ohje:</u> Tässä sarakkeessa on ilmoitettu Tilaajan asettamat tarjoustusta koskevat vaatimukset. Kaikkiin kohtiin on vastattava, jotta tarjous voidaan ottaa mukaan vertailuun.</p>	<p><u>Ohje:</u> Tähän sarakkeeseen tarjoajaa pyydetään merkitsemään X oikeaan ruutuun, sekä ilmoittamaan mahdollisesti pyydyt tietojen oikeellisuuden osoittavat LIITTEET liitenumeroineen.</p>
<p>5. Tarjoukseen sisältyy seuraavat asiakirjat:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liiketoimintasuunnitelma, sis.<ul style="list-style-type: none">a. Liikeidean kuvausb. markkinointisuunnitelmac. henkilöstösuunnitelmad. taloussuunnitelma• Yrittäjän/henkilöstön CV:t (pisteystystä varten, ei tarvitse kattaa koko henkilöstöä)	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
<p>6. Tarjoaja sitoutuu rekisteröimään polttoainejakelun yrityksen toiminnaksi. YSL liite 2</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
<p>7. Tarjoaja sitoutuu asettamaan 5000 euron arvoisen vakuuden. Tilaajan on hyväksyttävä vakuuden laatu.</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
<p>8. Tarjoaja sitoutuu tiliöimään kunnalle 50 % vuosittaisista kausipaikkamaksuista.</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
<p>9. Tarjoaja hyväksyy tarjouspyynnössä ilmoitetut sopimusehdot, sis. sopimuskauden vastuut.</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>

<p>10. Tarjoushinta:</p> <p>Tarjoushinta on vuosivuokra, jonka tarjoaja sitoutuu suorittamaan vuosittain Padasjoen kunnalle sopimuskaudella. Vuokra voidaan maksaa kahdessa erässä, maksupäivät määritellään sopimuksessa.</p> <p>Padasjoella on oikeus korottaa vuokraa elinkustannusindeksiä vastaavasti vuosittain.</p> <p>Hinta tulee ilmoittaa vuosivuokrana (alv 0 %)</p>	<p>_____ €/vuosi</p>
<p>11. Tarjouksen voimassaolo</p> <p>Tarjouksen on oltava voimassa vähintään 30.11.2023 saakka</p>	<p>Tarjous on voimassa 30.11.2023 saakka.</p>

Liike- ja ammattisalaisuudet

<p>12. Sisältävätkö tarjous tai sen liitteet liike tai ammattisalaisuuksia</p> <p>Mikäli tarjoajan mielestä jokin osa hänen tarjouksestaan sisältää liike- tai ammattisalaisuuksia, <u>on tarjoajan ilmoitettava nämä tiedot perusteluineen erillisellä liitteellä.</u></p> <p>Hankintayksikkö harkitsee, ovatko liikesalaisuuksiksi esitetyt asiat lain mukaan salassa pidettäviä.</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p> <p>Liite nro:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
---	--

Vakuutan antamani tiedot oikeiksi:

Päivämäärä: _____

Allekirjoitus: _____

Nimenselvennys: _____

Kunnanhallitus, kokous 2.10.2023

Pöytäkirja on tarkastettu

§ 275 Päätös satamayrittäjän valinnasta

PADDno-2022-249

Aikaisempi käsittely

[Kunnanhallitus, 3.10.2022](#)

[Kunnanhallitus, 22.5.2023](#)

[Kunnanhallitus, 19.6.2023](#)

Valmistelija

Jyri Mäntylä, [jyri.mantyla@padasjoki.fi](mailto: jyri.mantyla@padasjoki.fi)

Kuvaus

Kunnanhallitus on kokouksessaan 22.5.2023 § 162 päättänyt työryhmän perustamisesta valmistelevaan hakua satamapalveluiden yrittäjäksi. Hakuilmoitus on julkaistu 26.6.2023 ja tarjousaikana, 25.8.2023 mennessä kuntaan saapui 4 hakemusta, joista työryhmä haastatteli 2 toimijaa.

Työryhmä päätti kokouksessaan 20.9.2023 esittää haastattelujen jälkeen uudeksi yrittäjäksi Marko Huttusta (Lomilla Oy). Työryhmä työstää tulevan toimijan kanssa vielä sopimusta. Uuden toimijan on tarkoitus aloittaa sataman yrittäjänä mahdollisimman pian edellisen yrittäjän ja kunnan välisen sopimuksen päätyttyä. Kunnan edustajat ja uusi yrittäjä neuvottelevat vielä pintaremontin tekemisestä ravintolassa ennen toiminnan alkamista keväällä 2024.

Ehdotus

Esittelijä

Juha Rehula, Kunnanjohtaja, [juha.rehula@padasjoki.fi](mailto: juha.rehula@padasjoki.fi)

Sataman uudeksi yrittäjäksi valitaan Marko Huttunen (Lomilla Oy).

Päätös

Kunnanhallitukselle esiteltiin yrittäjien haastattelupöytäkirja (liite).

Hyväksyttiin.

Tiedoksi

Tarjouksen jättäneet yrittäjät

Liitteet

[pöytäkirja haastatteluista 20.9.2023.pdf.pdf](#) (pdf, 69 kt)

Pirjo Metiäinen
Vähäkirkkomäki 184
12400 Tervakoski
e-mail: pirjo.metiainen@gmail.com

TARJOUS

24.8.2023

Padasjoen kunta
kirjaamo@padasjoki.fi

"Satamatarjoukset"

TARJOUKSEN TEKIJÄ

Street food by Sofia, y-tunnus 1666474-1
Vähäkirkkomäki 170, 12400 Tervakoski

Yhteyshenkilö
Pirjo Metiäinen
p. 040 1644 605
e-mail: pirjo.metiainen@gmail.com

HINTA 25.000,00 € vuodessa TAI
20.000,00 € vuodessa ja investointi 5.000 € vuodessa satamarakennuksen
ja alueen viihtyvyyden kehittämiseen. Tehdyt investoinnit
kirjataan kirjanpidossa erilliselle tilille.

HUOMIOITAVAA

Tarjouksen liitteet numero 2-4 sisältävät julkisuuslain tarkoittamia ammatti- ja
liiketalousasioita. Kyseessä ovat elinkeinotoimintaa koskevat tiedot, jota
pidetään salassa ja jonka paljastuminen on omiaan aiheuttamaan
taloudellista vahinkoa.

LIITTEET

1. Tarjouslomake "tarjouksen liite.pdf", 5 sivua
2. Liiketoimintasuunnitelma sataman palveluista "LT-suunnitelma.pdf", 12 s.
3. Budjetti
4. Ruokalista



LIIKETOIMINTASUUNNITELMA PADASJOEN SATAMA



Street food by Sofia
Y-tunnus 1666474-1
sähköposti: pirjo.metiainen@gmail.com
p. 040 1644 605 / Pirjo Metiäinen
TOL 56210 PITOPALVELU

LIIKETOIMINTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ

	sivu
1. Liiketoimintasuunnitelma sataman palveluista	1
Huvivenesatama	1
Satamakahvila-ravintola	3
2. Muuta huomioitavaa	5
3. Tapahtumat	8
4. Markkinointisuunnitelma	9
5. Pää tavoitteet	9
6. Henkilöstösuunnitelma	10
7. Yrittäjäkuvaus	10
8. Toteutussuunnitelma ja omavalvonta	11
9. Riskien arviointi, SWOT-analyysi	12
10. Kilpailija-analyysi	12

Huvivenesatama ja satamakahvila-ravintola

Laivarannantie 14, 17500 Padasjoki

Laivaranta Rn:o 12:2, Päijänteenportti Rn:o 12:35

1. LIIKETOIMINTASUUNNITELMA SATAMAN PALVELUISTA

Padasjoen satamasta tulisi tehdä **THE SATAMA** – paikka jossa kaikki viihtyvät ja jonne kaikkien on mukava tulla. Tulija saattaa olla kausivenepaikan haltija tai ihan vain päivän käymässä veneellä, pistäytymässä autolla, seikkailu- tai elämysmatkalla yksin tai yhdessä, kesälomamatkalla, ulkomainen kesälomailija tai ihan läheltä, Padasjoelta.

Uudet lasipaviljongit aivan rannassa tarjoaisivat yksityisyyttä esim. yrityslounaalle, pienelle perhetapaamiselle, ehkä Päijännepurjehduksen toimitsijoillekin.

THE SATAMA. Imago pitäisi olla kaunis, raikas, toiminnallinen ja ystävällinen.

Satamassa tulisi viihtyä vaikka ei haluaisikaan ostaa satamaravintolasta tai ulkokioskista mitään. Voi olla vaan, istua, viihtyä, uida, katsella vettä, aaltoja tai vuokrata polkupyörän, veneen, SUP-laudan kunnan turisti-infosta ja palauttaa vuokran huolehtimatta infon aukioloajoista.

Sataman ravintolan tulisi olla merihenkinen, sisustettu nk. Hamptons Bay-tyylillä.

Rakennuksen vuorilautojen väri voisi olla sininen nykyisen ruskean sijaan ja rakennusta voisi somistaa tyyliin sopivin ikkunaluukuin.

THE SATAMA-BISTRO tarjoaisi laadukasta ruokaa ja olisi persoonallinen ravintola, joka poikkeaa tavanomaisista ketjuravintoloista hyvän ja laadukkaan ruuan, iloisen palvelun, nuorekkaan sisustuksen ja erityisesti sen siisteyden ansiosta.

THE SATAMA tarjoaisi alueen, joka on matkailunähtävyys ja samalla palvelukokonaisuus niin veneilijöille kuin muillekin satamassa vierailijoille ja sisältää monia vetovoimatekijöitä, kuten majoittumista, liikuntaa, elämyksiä ja kokemuksia – tehdään satamasta kaikkien olohuone.

HUVIVENESATAMA

Tarjoaja sitoutuu vuokraamaan kausi- ja vierasvenepaikkoja kunnan teknisen toimen hyväksymin vuosittain tarkastetuin hinnoin ja ehdoin sekä tilittämään kausipaikkojen vuokratuotoista puolet (50 %) Padasjoen kunnalle.

Vierasvenepaikoista saatavat tulot jäävät yrittäjälle.

Huvivenesataman kehitysnäkymiä

Palvellaan veneilijöiden lisäksi myös kaikkia Padasjoen kuntalaisia mm. harjoittamalla peräkärryjen ja venetrailerin vuokraustoimintaa jo olemassa olevalla kalustolla.

Ulkoalueiden kehittäminen; siirrettävä 18-ratainen seikkailuminigolf ja corn hole-pelit, kukkaistutukset ja -ruukut, ulkopenkit vapaaseen oleskeluun.

Katettu tanssi-/tapahtuma-/oleskelualue vuonna 2022 rakennettujen portaiden yläpäähän (kunnan puolella).

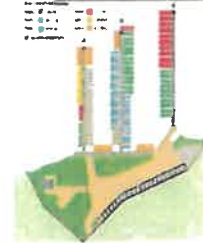
Pyritään saamaan ympäristöystävällisen Roope- sataman ympäristöleima (www.pidäsaaristosiistinä.fi)

2

Tunnusmajakka viranomaislaiturin päähän. Rakennus voi toimia esim. istuinpaikkana, grillipaikkana, valokuvauspaikkana jne.

"Tunnusmajakat ovat puusta (tai kivistä) rakennettuja huomattavan kokoisia, majakanomaisia rakennuksia, joiden tehtävänä on auttaa sijainnin hahmottamisessa. Tunnusmajakassa ei ole valaistusta ja siten ne eroavatkin merikortilla majakoista ja muista loistoista."

Suunnitellaan ja toteutetaan opastaulut kalastukselle, sataman turvallisuusohjeet ja järjestysäännöt sekä selkeä laiturikartta opastauluna sekä huvivenesataman perustettaville verkkosivuille (kuva Mainiemi).



Sataman palvelut veneilijöille

Satamassa jatketaan nykyisten palveluiden (ravintola, laiturit ja venepaikkavuokraus, huoltorakennuksen palvelut, kaasun, juomaveden ja sähkön jakelu, jätehuolto) kehittämistä sekä kehitetään sataman palveluita ja koko alueen viihtyisyyttä.

Laaditaan ja toteutetaan satamalle verkkosivut, joissa selkeä kartta erikokoisten laituripaikkojen sijainnista (vrt. Mainiemi), hinnastot, lähestymiskartta sekä tietoa kausi- ja päiväpaikoista ja niiden varaamisesta.

Turvallisuusohje ja järjestysäännöt, jotka ovat sataman ilmoitustaululla kävijöiden nähtävissä. Näistä tulee ilmetä mm. missä pelastusvälineet sijaitsevat, miten apua saa hälytettyä paikalle ja miten satamassa tulee toimia vaaratilanteiden välttämiseksi (Roope-satama).

Satamamestari on kaikkien veneilijöiden yleismies Jantunen.

Yleismies Jantunen tai vara-Jantunen ovat aina paikalla valmiina auttamaan ongelmassa. Jantuset tavoittaa ensihätään puhelimitse.

Veneiden nosto- ja säilytyspalvelut voi tilata satamamestarilta, palvelu hoidetaan yhteistyössä Matti Rantti Ky:n kanssa, pienemmät veneet voidaan nostaa asiakkaan omalla trailerilla tai yrityksen venetrailerilla sopimuksen mukaan.

Veneiden pikahuolto (öljyn ja suodattimien vaihto, vikojen etsintä).

Venekuljetukset Kelvenne, Kalainsaaren mökki (bistrosta tilattavissa picnic-eväät mukaan).

Ensiapuvälineet ja peruslääkkeet saatavilla, kuten reseptivapaat kuume- ja kipulääkkeet, yskänlääke jne. esimerkiksi venepaikkalaisen/matkailijan äkillistä sairastumista varten.

Rannassa oleva vanha "kesämyyntikoski" puretaan pois ja siivotaan yleisilme siistiksi laitureilta päin tuleville. Mietitään uutta paikkaa ja toteutusta kaikille avoimiin myyntipaikkoihin.



Septi sekä septipumpun häiriötarkastukset ja korjaukset

Septin sekä pilssivesien tyhjennykseen.

Tarjoaja sitoutuu palkkaamaan asiantuntevan, korjaustaitoisen satamamestarin, joka hoitaa septin, häiriötarkastukset ja korjaukset.

Laiturialueet

3

Tarjoaja sitoutuu hoitamaan kiinteistöjen alueella olevien laitureiden, sähköpollarien, valaisimien ja pelastusvälineiden ylläpidosta.

Huomioidaan myös laitureille selkeä numerointi ja opasteet, verkkopalveluun (Padasjoensatama.fi) selkeä kartta sekä varattu-merkintä vierasvenepaikkoja etukäteen varanneille.

Huolehditaan laiturirakenteiden turvallisuudesta ja siisteydestä, myös siivoamalla pois laitureille/rannoille kasvaneet rikkaruohot ja pensaat. Niitetään soutuvenepaikkojen kaislat ja huolehditaan heinän leikkaamisesta vesirajaan saakka.

SATAMAKAHVILA-RAVINTOLA

Tarjoaja sitoutuu ylläpitämään ja kehittämään satamapalveluita sekä kahvila-ravintolaa satamakahvilarakennuksessa.

Satamapalvelujen hyvä ja laadukas toimivuus yhteistyössä kunnan ja muiden toimijoiden kanssa on keskeistä Padasjoen matkailun ja vapaa-ajanpalveluiden kehittämisessä.

BISTRO "Padasjoen satama"

Aukioloaika vapusta syyskuun loppuun (1.5.-30.9.)
sekä erikseen ilmoitettavin ajoin teemapäivisin.

Avoinna	ma-to	6.30-21.00
	pe-la	6.30-22.00
	su	10.00-21.00

Ravintolan kassajärjestelmä ja maksupäätteet/sopimukset ovat olemassa.
Maksutavat käteinen, yleisimmät pankki- ja luottokortit, E-passi, MobilePay, Edenred, Smartum.

Jatkossa myös maksaminen QR-koodilla.

Ruokalistat saatavana paperisena sekä Street food by Sofian blogisivustolta QR-koodilla suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

Aamiainen kello 6.30 alkaen, hinta 0.00 €

Tarjolla kahvin/teen lisäksi täytetty leipä tai lämmin toast.
Tuoremehu, smoothie tai tuorepuuro sekä pieni makea.

Aamiaista voi täydentää lisähintaan esimerkiksi, jogurtilla, viiillillä, täytetyllä croissantilla jne.

Lounas kello 10.30-14.00, hinta 0.00 €

Padasjoen sataman Bistro A-oikeuksin tarjoaa paikan päällä suurella sydämellä tehtyä rehelistä kotiruokaa tuoreista aineksista, Päijänteen kalasta ja kauden satotuotteista buffet-linjastolta joka päivä kello 10.30-14.00.

Lounaan lämmin ruoka tarjoillaan ruokahävikin vähentämiseksi lautasannoksina.
Valittavana on lisämaksusta (0.00 €) myös isompi lämmin annos.

Lounaan hintaan sisältyy runsas salaattipöytä, jälkiruoka sekä kahvi.

Ruokajuomavaihtoehtoina ovat vesi, kotikalja, sima, alkoholiton sangria sekä aurinkotee.

Ruokatarjonta iltaisin ja viikonloppuisin (keittiö sulkeutuu tunnin ennen sulkemisaikaa).

Valikoima salaattibowleja, uuniperuna-annoksia, hampurilaisia, pizzoja, sekä jälkiruokia. Lapsille on oma lista.

Ennakkoon tilattavissa picnic-koreja kylmälaukussa mukaan Kelventeelle tai vaikka omaan veneeseen nautittavaksi.

Picnic-koreja ja muita tilausruokia tullaan toimittamaan myös Kullasvuori Resortin mökeille.

Keittiön sulkeuduttua tarjolla pikkusuolaista ja isompaankin nälkään, kuten tortilloja, täytettyjä lettuja suolaisella tai makealla täytteellä, Shepherds pie-annoksia sekä toasteja erilaisin täyttein.

Myös take away-mahdollisuus ja veneilijöille myytävänä jääpaloja.

Juomatarjonta (A-oikeudet)

- x Erikoiskahvit (kone valmiina).
- x Kaakao (kone valmiina).
- x Virvoitusjuomat
- x Alkoholilliset miedot juomat
- x Coctailit
- x Mocktailit eli alkoholittomat coctailit

Street food by Sofian lettu-, jäätelö- ja kahvilavaunu

Vaunusta myytävänä lettuannoksia, pehmistä, irtojäätelöä, popcornia, virvoitusjuomia, kahvia ja vastapaistettuja kaneli-sokeridonitsea suoraan donitsikoneesta. Purkkapallokone

Lasipaviljonkien kokousmahdollisuudet

Kokouslounas (max. 2 tuntia) hinta 0,00 €/henkilö.

Kokouslounas sisältää jää- ja makuedet kokoustilaan, buffetlounas kokousvälineet (fläppitaulu ja tussit, valkokangas ja dataprojektori, paperit/kynät)

Puolipäiväkokous (max. 4 tuntia) hinta 0,00 €/henkilö.

Puolipäiväkokous sisältää edellisten lisäksi kokoustilaan tarjoillun aamu- tai iltapäiväkahvin/teen/kaakaon ja suolaisen tai makean leivoksen.

Päiväkokous (max. 8 tuntia), hinta 0,00 €/henkilö.

Päiväkokous sisältää edellisten lisäksi kokoustilaan tarjoillun aamukahvin/teen/kaakaon pikkusuolaisella ja iltapäiväkahvin/teen/kaakaon makealla leivonnaisella.

Tilavuokra ilman tarjoiluja:

Puolipäiväveloitus (max. 4 tuntia) 0,00 €/hlö (sis.alv 24%)

Kokopäiväveloitus (max. 8 tuntia) 30,00 eur/hlö (sis.alv 24%)

TAVARAMYYNTI

Matkamuistomyymälä

Postikortit padasjokelaisen valokuvaajan Kati Asplundin kortteja ja tilataan ilmakuvia

satamasta.

Postimerkkejä ja kirjekuoria myytäväksi yksittäin.

Muita mahdollisia tuotteita, kuten **Padasjoen satamalle** brändättyjä tuotteita

Roope-satamaohjelman tuotteita (asusteita, pyyhkeitä, veneen käyttötavaroita, kuten ympäristöystävällisiä pesuaineita).

Pikkukauppa/herkkupuoti

Nykyisen inva-wc:n eteiseen perustetaan kauppa peruselintarvikkeille ja paikallisten tuottajien elintarviketuotteille.

Suljetaan nykyistä aukkoa pienemmäksi hyllyköllä, josta lainattavissa erilaisia seurapelejä ja leluja asiakkaiden käyttöön.

PALVELUT JA MUUTA KIVAA

Saunalautta (60 m²). Saunalautassa on puulämmitteinen sauna, pesuhuone, oleskelutila sekä järven puolelle sijoittuva terassi. Sijoittamisesta vanhan leirintäalueen/Luontokeskus Aarnin alueelle voidaan myös neuvotella Olli Porholan kanssa, mikäli saunalautalle ei sataman alueelta löydy sijoituspaikkaa (neuvottelu Porhola/Metiäinen 29.6.2023)

Kokoustilojen (lasipaviljongit 2 kpl, n. 16 m²/kpl) rakentaminen yritys- ja yksityistilaisuuksia varten sekä lasipaviljonkien katoille aurinkosähköjärjestelmä.

Yhteistyö kunnan infopisteen kanssa. Kunnan matkailuinfo on avoinna (2023) 9.6.-28.7. arkisin klo 9.00-17.00 ja la-su klo 10.00-14.00. Vuokrattavien välineiden vuokra-aika on 2 tuntia.



Tehdään yhteistyötä kunnan kanssa ottamalla vastaan vuokrattuja välineitä infopisteen aukioloajan jälkeen ja toimittamalla välineet kontteihin. Myös mahdollista sopia kunnan matkailuinfon hoitamisesta vapusta infopisteen aukeamiseen ja sen jälkeen, kun se on heinäkuun lopussa sulkeutunut.

Lisätään vesiharrastusmahdollisuuksia, kuten hankkimalla kunnostettavaan uimarantaan vesitrampoliini ja pelastusvälineet (ei ainakaan näkynyt?).

Uimarannan ja pukukoppirakennuksen kunnostaminen yhteistyössä kunnan kanssa.

Perustetaan oma geokätkö (www.geocaching.com)

Perustetaan bookcrossingille paikka (www.bookcrossing.com)

Kun myydään postimerkkejä, hankitaan "postilaatikko", jonne voi tarvitessaan jättää postia ja joka viedään joka 2. päivä Postin laatikkoon tai sovitaan postinkantajan kanssa, että hän kuljettaa postin eteenpäin.

Järjestetään tulostusmahdollisuus tabletin/kannettavan tietokoneen avulla kausipaikkalaisten (ja muidenkin käyttöön).

Grillipaikka, jos ei majakkaan.

2. MUUTA HUOMIOITAVAA

Sähkömaksut

Sähkönkulutus on ollut noin 85 000 kWh vuodessa, joka tarkoittaa noin 20 000 euron sähkölaskua, joka on huikean paljon.

Keskusteluissa 5.7.2023 ja 12.7.2023 Marko Nummelan ja Marissa Anttilaisen kanssa on tullut esille yhtenä syynä suureen sähkönkäyttömäärään se, että yrittäjä on lämmittänyt koko ravintolarakennusta talvisin ja tehnyt siellä catering-palveluihin ruokaa.

Keskusteluissa on käynyt selville myös, että koska ravintoalarakennus ei ole alunperin lainkaan tarkoitettu talvikäyttöön ja se on sähkölämmitteinen, ei erillisiä tapahtumia lukuun ottamatta ole järkevää lämmittää ravintolarakennusta esim. catering-palvelua varten.

Harkitaan Padasjoen keskustasta liiketilan vuokraamista toimistoksi sekä tarvittaessa keittiöksi.

Selvitetään vesimittarin sijainti ja mahdollisuudet katkaista vesi kokonaan talviajaksi putkistot tyhjentämällä tai vaihtoehtoisesti selvitetään mahdollisuutta jättää vesi esim. siivouskaappiin, jota pidetään lämpimänä pakkasvahdilla tai infrapunalämmittimellä.

Tarjoaja on valmis rakentamaan lasipaviljonkien katoille aurinkosähköjärjestelmän sen tuottamisen puhtauden ja sähkön säästämisen vuoksi.

Vaihdetaan iso pizzauuni pienempään 1-2 -uuniseen, pizzan paistaminen kestää n. 3 minuuttia, joten isolle pizzauunille ei ole käyttöä ja toisaalta sähkön säästö on huomattava.

Ravintolarakennuksessa on noin 20 erilaista kylmälaitetta (jää- ja juomakaappeja, pakastimia, jäätelöalaita). Suunnitellaan kylmäsäilytys järkevämmiin ja poistetaan tarpeettomat kylmälaitteet varastoon.

Tarkastetaan kaikki valaisimet ja vaihdetaan LED-polttimot.

Siivotaan sähkökaappi sinne säilötystä ylimääräisestä tavarasta vaatimusten mukaiseksi.

Selvitetään, mihin kunnan omistamaa ylimääräistä kalustoa voi säilöä.

Tarkastetaan kaikki laitteet, myyntitiskin lasivetriini ei toimi, eikä kahvikonetta (?) löydy, annettu tietoa asiakkaille useamman vuoden ajan, että kahvikone on rikki.

Jätehuolto, yritystoiminnasta ja veneilystä syntyvä jäte

Tarjoaja ehdottaa, että nykyiset molokit poistetaan niiden kalliin tyhjennyshinnan sekä muuttuneiden jätemääräysten vuoksi.

Viimeistään heinäkuussa 2022 ravintoloiden ja muiden food service-alan toimijoille on tullut ottaa käyttöön asetetut vaatimukset mm. käyttämättömien elintarvikkeiden (=ruokahävikki) kierrättämisestä sekä kirjanpidosta, eri jätelajien lajittelun vaatimuksista sekä niiden kirjanpitovelvollisuudesta ja jäteasioiden pesusta.

Jätelain (646/2011) muutoksella ja jäteasetuksella (978/2021) pantiin täytäntöön EU:n jättesäädöspaketti, jonka tavoitteena on lisätä jätteiden kierrätystä ja vahvistaa Suomen kiertotaloutta.

Jäteasetuksen 10 § määrittää, että jätehuollon järjestämisvelvollisuus on jätteen haltijalla. Yritys taas on jätteen haltijana/tuottajana vastuussa siitä, että yritys lajittelee ja kierrättää jätteensä.

Jäteasetus 21 §: "Jätteen haltijan on järjestettävä jokaiselta taajamassa tai asema- tai yleiskaavoitetulla palvelu-, matkailu- tai työpaikka-alueella sijaitsevalta kiinteistöltä yhdyskuntajätteen erilliskeräys vähintään seuraavasti:

- 1) muu biojäte kuin puutarha- tai puistojäte, jos sitä syntyy viikossa vähintään kymmenen kilogrammaa;
- 2) muovipakkausjäte sekä paperi- ja kartonkipakkausjäte, jos sitä syntyy viikossa vähintään viisi kilogrammaa;
- 3) lasipakkausjäte, jos sitä syntyy viikossa vähintään kaksi kilogrammaa;
- 4) metallipakkausjäte ja muu pienikokoinen metallijäte, jos niitä syntyy viikossa yhteensä vähintään kaksi kilogrammaa;

5) mahdollisuuksien mukaan muu kuin 2–4 kohdassa tarkoitettu muovi-, paperi-, kartonki-, lasi- ja metallijäte, puutarha- ja puistojäte, tekstiilijäte ja suurikokoiset käytöstä poistetut esineet.

Kunnan hallinto- ja palvelutoiminnassa syntyvän 1 momentissa tarkoitettun jätteen erilliskeräyksen järjestää jätelain 32 §:ssä säädetyn mukaisesti kunta.

Jätteen haltijan on noudatettava edellä tässä pykälässä tarkoitettuja vaatimuksia myös muun jätteen kuin yhdyskuntajätteen erilliskeräyksessä.”

Lisäksi tarjoajan käsityksen mukaan satamassa on tarve mm. **ongelmajätteen, elektroniikkaromun ja paristojen keräykselle sekä nestemäisten ravintolarasvojen erilliskeräysastialle että sekajäteastioille.**

Lisäksi tarve on **pantillisten pullojen palautusastialle.**

Vuoden 2024 loppuun mennessä kaavillaan **muovisten kalastusvälineiden keräysvelvoitetta.**

Jätekirjanpito on säilytettävä 6 vuotta.

Tällä hetkellä jätehuollon tilanne on, että Padasjoen kunta on hankkinut sekajäteastiat (molokit) satamaan ja hankkinut säiliöiden tyhjennyksen, mutta vuokralaisen on vastattava kustannuksista ilman, että hän on pystynyt vaikuttamaan kustannuksiin, jotka ovat hyvin korkeat.

Tarjoaja ehdottaa, että *vuokrasopimuksessa tulisikin sopia* joko niin, että jätehuollon järjestäminen sisältyy vuokraan ja että vuokranantajan tulisi sopimuksen perusteella järjestää tarvittavat keräysastiat ja vastata jätteen keräyksestä aiheutuvista kustannuksista TAI että vuokralainen järjestää tarvittavat keräysastiat sekä vastaa jätteiden keräyksen sopimuksista sekä keräyksestä aiheutuvista kustannuksista.

Polttoaineen jakelu

Tarjoaja sitoutuu ylläpitämään polttoaineen jakelua sekä maksamisen mahdollistavaa maksuautomaattia *koko veneilykauden 24/7* eli jäiden lähdöstä Päijänteen jäätymiseen.

Tai, kunnan kanssa erikseen niin sovittaessa, tarjoaja on valmis neuvottelemaan ja tekemään alihankintasopimuksen polttoainejakelun hoitamisesta yhteistyössä esim. Osuuskauppa Hämeenmaan kanssa.

Huoltorakennus, vessat, suihkutilat ja vaatehuolto, ravintolarakennuksen kaiteet

Wc- ja suihkutilat ovat hyvässä kunnossa, joskin esim. käsipyyhe- ja saippuatelineet puuttuvat ainakin wc-tiloista. Tarjoajalla on varastossaan uusia saippua-, käsipyyhe- ja saippuatelineitä asennettavaksi tarkoitukseen veloituksetta.

Tarjoaja haluaa yhteistyössä kunnan kanssa kunnostaa huoltorakennuksen nuhuista kuntoa mm. rakentamalla porrasaskelmat (korkeat nousut), huoltomaalaamalla kaiteita, koristelautoja ja ovia sekä purkamalla tai uusimalla ”pyykinkuivatusaitauksen” sekä lisäämällä huoltorakennuksen ympärille mursketta.

Tarjoaja haluaa neuvotella ja kartoittaa yhdessä kunnan kanssa tilannetta *laituri- ja roskasäiliöiden avaimista.*

On tullut esiin, että avaimia on vuosien mittaan jäänyt palautumatta venepaikkasopimuksen loputtua huomattava määrä, joka taas aiheuttaa



omalta osaltaan riskin esim. varkaus- tai vahingonteoille. Ilmeisesti myös alueen mökkiläisillä on hallussaan avaimia, joilla käytetään jätesäiliöitä, joka selittää osaltaan jätteen suurta määrää.

Ravintolarakennuksen kaiteiden korjaus. Selvitetään myös, onko ilman kaiteita koottavia ulkokalusteita mahdollista pitää laiturilla.

Kaasun hankinta- ja vaihtopalvelut

Tarjoaja on valmis hankkimaan ja tuottamaan asiakkaille nestekaasupullojen vaihtopalvelua.

Tuotteina 5- ja 10-kiloiset teräs- ja komposiittipullot, elintarvikehiilidioksidipullot Soda Stream-laitteisiin sekä varastoon myytäväksi tuotteeksi joitakin kaasua- ja säädinpaketteja.

Veden hankinta

Tarjoaja tekee sopimuksen Padasjoen Vesihuolto Oy:n kanssa veden toimituksesta. Selvitetään vesimittarin sijainti ja mahdollisuudet katkaista vesi kokonaan talviajaksi putkistot tyhjentämällä tai vaihtoehtoisesti selvitetään mahdollisuutta jättää vesi esim. siivouskaappiin, jota pidetään lämpimänä pakkasvahdilla.

3. TAPAHTUMAT

Vapputapahtuma 1.5. vuosittain aloittaa veneilykauden ja BISTRO "Padasjoen satama" aukeaa.

Satamapäivä (kun Padel-kenttä on valmistunut).

Ohjelma: päivän avaus ja alkujumppa, letunpaistoa, meripelastusseuran esittelyä (vene paikalla?), liikuntapalveluiden tms. infoteltta Padelkentällä, kehittä satamaa kanssamme-kilpailu/kysely.

Kesätapahtumia paikallisten toimijoiden kanssa Rannassa oleva vanha "kesämyyntikoski" puretaan pois ja siivotaan yleisilme siistiksi laitureilta päin tuleville. Mietitään uutta paikkaa ja toteutusta kaikille avoimiin myyntipaikkoihin/alueisiin.

Motoristitapaamiset, vanhojen autojen kokoontumisajot

Food festivals, esimerkiksi pizzeriapaistajat, paikalliset toimijat (savustaja, Aholan tila, Kainuhongan tila, muut ruokatuottajat).

Juhannusjuhla juhannuskokkoineen.

Rapujuhlat, ravustusaikaan. Laitetaan "pöytä koreaksi" rapujuhlien merkeissä.

Venetsialaiset, elokuun viimeisenä viikonloppuna.

Hiihtoloma- ja syyslomaviikot, syyslomaviikolla ainakin mahdollisuus järjestää tapahtumia ja ravintola on edelleen avoinna.

Nuku yö ulkona-tapahtuma, Suomen luonnon päivänä. "Elokuun pimenevä ilta, unikaverinasi raikas ilma, kattona ääretön tähtitaivas. Nuku teltassa, nuku trampalla, nuku riippumatossa, nuku käpy selän alla tai pää mättäällä. Nuku yö ulkona. Ota kainaloon oma perhe, kaverit – tai kokeile rajojasi yöpymällä yksin."

Tanssi- ja esiintymislavan ohjelma sekä ravintolan ohjelmalliset illat ja ulkotapahtumat (karaoke, open mic, pubivisat, musiikkiesitykset/tanssit, sinkkutapaamiset jne.).

Päijänne-purjehdus 2024 – aikataulu ja paikka vielä avoinna.

4. MARKKINOINTISUUNNITELMA

9

Liikennemerkki/opastetaulut Nelostien varrelle. Haetaan luvat laittaa opastetaulut samaan tai eri paikkaan kuin Mainiemen opasteet ovat. Jämsän suunnasta tullessa oikealla on mainoslakana – selvitetään sen käyttöä/vaihtamista sekä risukon raivaamista.

Markkinoidaan omilla markkinointikanavilla myös kyläyhdistyksen rantasaunan ja grillikodan vuokrausmahdollisuutta

Tehdään yhteistyötä venetaksipalveluiden sekä salonkilaiva Jenni-Maria III kanssa.

Padasjoen keskustorilla kesätori perjantaisin ajalla 9.6-28.7.(2023) kello 15.00- 18.00. Viedään torille sataman mainosstandit.

Käytetään hyväksi kunnan sivua:

www.padasjoki.fi/fi/ajankohtaiset/tapahtumat sekä Facebook-ryhmää.

Padasjoen sanomat ja Padasjoen sanomien kesälehti. Ostettuja mainoksia, juttuehdotuksia.



Mainontaa lähikuntien FB-ryhmissä.

Markkinointikanavina pääasiasassa sähköiset mediat: FB, ig, X, oma blogi, verkkosivut.

Henkilökunnan vaatetus yhtenäistä (keittiön ja salin puolen vaatetus).

Mainosteippaukset paketti- ja omiin autoihin (myös läheisten/kavereiden takaikkunat).

Logot myös läheteisiin, pakkauslistoihin, laskulomakkeisiin (tietokoneelle) sekä näkymään saliin (tapetti) ja ruokalistoihin.

Hankitaan lounasravintolan valmiiseen valomainokseen uusi nimikyltti.

Ennakkomarkkinointi aloitetaan heti, kun sopimus on tehty.

Avajaismarkkinointilaisuuteen kutsutaan paikallismediaa puffetlounaan merkeissä.

5. PÄÄTAVOITTEET

Yritys on viimeistään neljän vuoden päästä vakiinnuttanut markkina-asemansa Padasjoella ja on saavuttanut tunnettuutta. **BISTRO "Padasjoen satama"** on tunnettu hyvästä palvelusta ja laadukkaasta ruuasta sekä toimii erilaisten tilaisuuksien että tapahtumien järjestäjänä.

Liikevaihdon toivotaan kasvavan noin 5-10% vuosivauhdilla.

Työntekijämäärä on yli 10 henkilötyövuotta.

6. HENKILÖSTÖSUUNNITELMA

10

Henkilöstösuunnitelmaan kuuluu työvoiman (kokit, salityöntekijät, kylmäkkö/siistijä, vastaava hoitaja) palkkaaminen, yhteensä 5-6 henkilötyövuotta satamamestarin (100 %) ja satamamestarin apulaisen (50 %) sekä yrittäjän lisäksi sekä mahdolliset ekstraajat kiireaikoihin sekä sairasloman sijaisiksi. Käytetään hyväksi hankittavaa vuorolistasuunnitteluohjelmaa.

Käytetään mahdollisuuksien mukaan hyväksi myös oppisopimuskoulutusta, työkokeilua ja työllistämistukea työntekijöiden palkkaamisessa.

Palkkaus ja vuoro- sekä viikonloppulisäkorvaukset perustuvat työehtosopimukseen.

Työntekijöiden hyvinvointia ajatellen pyritään välttämään ylittöitä ja huomioimaan työntekijöiden toivomukset oman työn ja työvuorojen suhteen sekä toivomukset loma- ja vapaapäivistä.

Työnantaja järjestää työsuhteessa oleville työntekijöille työturvallisuuslain mukaisen *työterveyshuollon* sekä *lain mukaiset sosiaalililat (jotka tällä hetkellä toimivat varastona)*.

Järjestetään toimintaa, jolla edistetään työhön liittyvien sairauksien ja tapaturmien ehkäisyä, työn ja työympäristön terveellisyyttä ja turvallisuutta, työyhteisön toimintaa sekä työntekijöiden terveyttä ja työ- ja toimintakykyä, esim. TyHy-päivä, virkistystoimintaa, liikunnan tukemista.

Pätevyyksiä töissä tarvitaan mm. hygieniapassi, anniskelupassi, järjestysmieskortti ja alkoholimyynnin vastaavan henkilön lupa.

Satamamestari, ympäristövastaava "yleismies Jantunen".

Harri Jantunen, Pirjo Metiäisen puoliso.

Maatalous- ja metsäkonealan yrittäjänä vuodesta 1977 (46 vuotta).

Hallitsee satamamestarilta vaadittavat työt aina sähkö- ja hitsaustöistä alkaen.

Vastaava hoitaja

Asiasta on alustavasti keskusteltu Marissa Anttilaisen kanssa. Hän on toiminut vastaavana Kiuasniemi Oy:llä kahdeksan vuoden ajan ja on halukas jatkamaan, mikäli sopimukseen päästään.

7. YRITTÄJÄKUVAUS

Yritys Street food by Sofia, y-tunnus 1666474-1

Liikkeenharjoittaja

Metiäinen, Pirjo Helena

Koulutus ja kurssit

Pohjakoulutus

Ylioppilas (1994)

Ammattikoulutus

Rakennussuunnittelija (1995)

Liiketalouden ammattikorkeakoulututkinto, tradenomi AMK, Satakunnan ammattikorkeakoulu (2023)

Työkokemus ravintola-alalta

Oma pitopalvelualan yritys vuodesta 2006, yhteensä 17 vuotta.

Ravintola-alan suoritukset

Hygieniaosaamiskorttikoulutus (2017)
Anniskelupassikoulutus (2018)
Järjestyksenvalvojakoulutus (2017)
EA1-ensiapukoulutus suoritettu (uusittava)

Veneilykokemus

Rannikkolaivuritukinto (2019)
CEVNI, kansainvälisen huviveneen kuljettajan pätevyyskirja (2023).
Miehen kanssa yhteinen Bayliner Capri-vene vuodesta 2005.

Ammattitaidon riittävyys ja sen kehittäminen

Ammattitaitoa on tarkoitus kehittää koko ajan työn ohella sekä yrittäjätoiminnassa että ruokaosaamisessa.

Yrittäjällä ei juurikaan ole matkailualan kokemusta.

8. TOTEUTUSSUUNNITELMA JA OMAVALVONTA

Taloushallinto hoidetaan siten, että tarjoukset, laskutus, palkat ja perintä sekä osto- ja myyntireskontran kirjaukset hoidetaan itse käyttäen apuna taloushallinto- ohjelmistoa ja kirjanpitäjä tekee muun kirjanpidon sekä tilinpäätöksen ja taseen taloushallinto-ohjelmiston avulla.

Asiasta on keskusteltu alustavasti 30.6.2023 Padasjoen Tilitoimisto Oy:n Tommi Koskelan kanssa, että hänellä on resurssit hoitaa yrityksen kirjanpito.

Tuotannon ja myynnin tehokkuutta, työn hinta/tehokkuus, ainekuluja, hävikkiä ja työmenekkiä seurataan päivittäisellä tarkastelemisella laskemalla asiakasmäärä, hävikki (biojäte, lasi, metalli, muovi, pahvi, paperi, sekajäte jne.).

Sähkön ja veden käytön tarkka kontrolloiminen.
Katteen laskeminen.

TARVITTAVAT LUVAT JA SUUNNITELMAT

Omavalvontasuunnitelma

Turvallisuussuunnitelma

Pelastussuunnitelma

Alkoholiluvat (A-oikeudet)

Musiikkiluvat

9. RISKIEN ARVIOINTI, SWOT-ANALYYSI

12

Vahvuudet

- laaja ruokavalikoima ja A-oikeudet
- auki myös viikonloppuisin ja iltaisin
- kokoustilavuokraus
- kodikas sisustus ja tunnelma
- hyvät pysäköintitilat
- loistava some- ja markkinointiosaaminen
- vahva ruoka- ja hygieniaosaaminen
- vakiintunut asiakaskunta
- ”portti Päijänteelle”
- loistava mahdollisuus turistien saamiseen paikalle hyvällä soma-markkinoinnilla.

Heikkoudet

- ei tyytyväistä asiakaskuntaa
- ei edellistä asiakaskuntaa lounaalla

Mahdollisuudet

- tunnettu paikka
- sosiaalinen media markkinointivälineenä
- mahdollisuus aloittaa uutta ja tuoretta mm. tuotevalikoimalla (smash-pihvit, pehmis, mocktailit).

Uhat

- hyvän, luotettavan ja osaavan henkilökunnan löytäminen

10. KILPAILIJA-ANALYYSI

LOUNASRAVINTOLAT / TÄRKEIMMÄT KILPAILIJAT

Kahvila-ravintola Modetti, Keskustie 14, 17500 Padasjoki

Aukioloajat: ma-to	6.30-19.00
pe	6.30-02.00
la	11.00-02.00
su	12.00-18.00

Lounas arkisin klo 10.30-14.00, hinta 12.00 €.

Muina aikoina ei ruokaa saatavana, kahvilassa oli tarjolla 3 pullaa.

Laakeri Thai ravintola, Keskustie 12, 17500 Padasjoki

Aukioloajat: ma	suljettu
ti-to	10.00-22.00
pe-la	10.00-02.00
su	10.00-21.00

Lounas aukioloaikoina klo 11.00-16.00, hinta 12.00 €

Muina aikoina ei ruokaa saatavana.

Ravintola Mörkö, Keskustie 25, 17500 Padasjoki

13

Aukioloajat touko-heinäkuu		Aukioloajat elo-huhtikuu	
ma-to	11.00-21.00	ma	suljettu
pe-la	11.00-22.00	ti-to	11.00-21.00
su	11.00-21.00	la	12.00-21.00
		su	12.00-20.00

Lounas arkisin klo 11.00-15.00

Muina aikoina myös ruokaa saatavana

Muita toimijoita Padasjoella

ABC Padasjoki

Aholan tila, toimii kesäisin Vesijaolla sekä Padasjoen torikahvilana.

Aijakka, Auttoinen. Erinomainen ruokapaikka, joskin "kantäväki" saattaa outoa hämmästyttää.

Keinuhongan tila, Auttoinen. Toimii kesäisin, järjestää erilaisia tapahtumia. Potentiaalinen yhteistyökumppani.



RUOKALISTA

ALUSTAVAI MUUTOKSIA/TÄSMENNYKSIÄ TULEE

LOUNAS

KOTIRUOKALOUNAS ARKISIN KELLO 10.30-14.00

Lounaan ja keittolounaan hintaan sisältyy runsas salaattipöytä, leivät, jälkiruoka ja kahvi. Ruokajuomavaihtoehtoina vesi, mehu, kotikalja, sima sekä aurinkotee.

| Isompi lämmin annos + 0.00 €

Keittolounas.

Sataman kermainen lohikeitto tai päivittäin vaihtuva keitto



KAUDEN RUOKA

MUIKUT JA MUUSI

Ruispaneroidut, voissa paistetut rapeakuoriset Päijänteen tuoreet muikut, perunamuusi ja vihersalaatti (salaatti, rucola, persilja, kurkku, herne, pikkelöity fenkoli ja siemensekoitus), sataman salaattikastike sekä valinnainen leipä.

| Valinnainen leipä: patonki, foccaccia, valkosipulileipä.

| Aasialainen höyrysämpylä (L, Ma, Mu, kasvis) +0.00 €

UUNIPERUNAT

Kaikkiin uuniperuna-annoksiin sisältyy valitun täytteen lisäksi vihersalaatti (salaatti, rucola, persilja, kurkku, herne, pikkelöity fenkoli ja siemensekoitus), sataman salaattikastike sekä valinnainen leipä.

| Valinnainen leipä: patonki, foccaccia, valkosipulileipä.

| Aasialainen höyrysämpylä (L, Ma, Mu, kasvis) +0.00 €

| Lisäperuna + 2.00 €

Savukinkkutäytteellä	0.00 €
Sloppy Joe-jauhelihakastikkeella	0.00 €
Kanatäytteellä	0.00 €
Lohitäytteellä	0.00 €
Katkaraputäytteellä	0.00 €
Kasvistäytteellä	0.00 €
Anjovis-juustotäytteellä	0.00 €
Aurajuustotäytteellä	0.00 €

SANDWICHIT ELI KYLMÄT LEIVÄT

Kaikkiin sandwicheihin on saatavana lisäkkeenä myös vihersalaatti (salaatti, rucola, persilja, kurkku, herne, pikkelöity fenkoli ja siemensekoitus) ja sataman salaattikastike +
0.00 €

SKAGENRÖRA

Katkarapusalaatti saaristolais- tai paahdetulla moniviljapaahtoleivällä.

GUBBRÖRA ELI SILLIPÖPERÖ

Kananmuna-anjovissalaatti saaristolais- tai paahdetulla moniviljapaahtoleivällä

KATKARAPUSANDWICH

Moniviljapaahtoleivästä kerrosleipä, katkarapu-kylmäsavuloहितuorejuustotäyte

BLT

Moniviljapaahtoleipäkerrosten välissä keitettyä kananmunaa, salaattia, rapeaa pekonia ja tomaattia.

KLUBILEIPÄ SANDWICH

Paahdettua vaaleaa paahtoleipää, täytteenä broilerleikettä, rapeaksi paistettua pekonia, paistettua kananmunaa sekä salaattia ja tomaattia.

MUNASALAATTISANDWICH

Moniviljapaahtoleipäkerrosten välissä keitettyä kananmunaa ja salaattia.

TOASTIT ELI LÄMPIMÄT LEIVÄT

Kaikkiin lämpimiin leipiin on saatavana lisäkkeenä myös vihersalaatti (salaatti, rucola, persilja, kurkku, herne, pikkelöity fenkoli ja siemensekoitus) ja sataman salaattikastike +
0.00 €

TOMAATTI-MOZZARELLABRUSCHETTA

Paahdettua maalaisleipää, jonka päällä runsaasti lämmintä mozzarellaa ja päällä tomaatti-sipuliseosta

KINKKU-JUUSTO TOAST

Paahdettu kinkku-juusto -kerrosleipä

MONTE CRISTO TOAST

Munassa paistettu paahdettu kinkku-juusto -kerrosleipä

CROQUE MADAME TOAST

Paahdettu kinkku-juusto -kerrosleipä, päällä juustokastiketta ja paistettu muna löysällä keltuaisella

MUMBAI SANDWICH

Paahdettu kinkku-juustovoileipä, jonka välissä kurkkua, tomaattia, marinoitua punasipulia sekä mausteinen vihreä chutney (makea, mausteinen ja aavistuksen etikkainen hilloke, jota käytetään suolaisten ruokien lisukkeena)

KLUBILEIPÄ TOAST

Paahdettu 15 cm patonki, jonka grillattua broileria, rapeaksi paahdettua pekonia, tomaattia, maustekurkkua, jääsalaattia sekä päällä paistettu kananmuna löysällä keltuaisella

LÄMMIN KYLMÄSAVULOHIPOILEIPÄ

Paahdettua maalaisleipää, lämmintä kylmäsavulohta ja mozzarellaa, päällä Grana padano-parmesania ja rucolaa.

SALAATIT

|Valinnainen leipä: patonki, foccaccia, valkosipulileipä.

|Aasialainen höyrysämpylä (L, Ma, Mu, kasvis) +0.00 €

|Valinnaiset salaattikastikkeet: talon salaattikastike

|Leipäkori ja aioli + 3.50 €

|Extratäyte + 0.00 €

KREIKKALAINEN SALAATTI

Salaatti, pinaatti, tomaatti, kurkku, marinoitu paprika ja punasipuli, oliivit, fetajuusto, siemenseos ja yrttikrutongit.

KANA-CAESARSALAATTI

Salaatti, pinaatti, paistettua broilerin filettä, Grana padano-parmesania ja yrttikrutongit.

Salaatinkastike sisältää anjovisfilettä, Worcestershirekastiketta, valkosipulia ja Dijon-sinappia.

KANA-HALLOUMISALAATTI

Salaatti, pinaatti, rapeapintaista broileria, paistettua halloumi-juustoa, ilmakeittä kinkkua, tomaatti, kurkku, tillikreemi, siemenseos ja yrttikrutongit

KATKARAPU-CAESARSALAATTI

Salaatti, pinaatti, katkarapuja, Grana padano-parmesania ja yrttikrutongit.

Salaatinkastike sisältää anjovisfilettä, Worcestershirekastiketta, valkosipulia ja Dijon-sinappia.

LOHISALAATTI

Salaatti, pinaatti, lämminsavulohta, keitettyä kananmunaa, tomaatti, kurkku, marinoitu paprika ja punasipuli, mozzarellaraaste ja yrttikrutongit.

TONNIKALASALAATTI

Salaatti, pinaatti, tonnikalaa, keitettyä kananmunaa ja tillikreemi, tomaatti, kurkku, marinoitu paprika ja punasipuli, raejuusto, siemenseos ja yrttikrutongit.

NAUDANLIHA-MUNASALAATTI

Salaatti, pinaatti, naudanlihaleikkelettä, tomaatti, kurkku, marinoitu paprika ja punasipuli, siemenseos ja yrttikrutongit.

PIZZAT

Kaikki pizzat sisältävät Sataman tomaattikastiketta ja mozzarellajuustoa.

| Valkosipulimurska + 0,00

MARGHERITA,

Itse tehtyä tomaattikastiketta ja mozzarellaa

| rucolaa ja parmesania + 1,50 €

BOLOGNESE

Itse tehtyä tomaattikastiketta, jauhelihaa ja mozzarellaa

| rucolaa ja parmesania + 1,50 €

QUATTRO FORMAGGI

Neljän juuston pizza, sinihomejuustoa, savujuustoa ja italialaista kovaa juustoa (Grana Padano)

| tulista italialaista Njuda-makkaratahnaa + 1,50 €

VEGETARIANA

Marinoitua tofua, marinoitu punasipuli, ananas, herkkusieni, paprika, oliivi.

Päällä kirsikkatomaatteja, rucolaa ja balsamicoa.

AMERICANA

Kinkkua, ananasta ja Aurajuustoa

POLLO

Kanaa, ananas, Aurajuusto, oliivi

DIABOLO

Tulinen salamipizza: pepperoni, Njuda-salamilevite, oliivi, mozzarella, Grana padano-parmesania ja hunaja.

SALMONE

Lämminsavulohta, katkarapua, marinoitua punasipulia ja tillikreemiä.

| Tomaattikastikeen tilalle saatavana myös ranskankerma

HAMPURILAISPIZZA

Mozzarella- ja cheddarjuustoa, paistettua jauhelihaa, rapeaa pekonia, marinoitua punasipulia, maustekurkkua. Päällä rucolaa ja big mac-kastiketta.

TALON SPECIAL

Pizzasuikaletta, salami, oliivi, herkkusieni, suolakurkku, paprika.

SATAMA

Kinkkua, katkarapua, salami, sipuli, oliivi, mustapippuri ja chilikastike

DAGEN EFTER

Tupla-annos mozzarellaa, tuplasalami, tuplapekoni ja tuplapalvikinkku

HAMPURILAISET

Kaikkiin hampurilaisiin sisältyy briossisämpylän lisäksi jääsalaatti, tomaatti, marinoitu punasipuli, maustekurkku, paprika-sipuli-jalapenohilloke sekä sataman oma hampurilaiskastike.

Pippuri-koururanskanperunat annokseen ja dippi	+ 0.00 €
Maalaisranskalaiset annokseen ja dippi	+ 0.00 €
Maalaisranskalaiset tai pippuri-koururanskanperunat parmesanilla ja jalapenosilpulla ja dippi	+ 0.00 €
Vihersalaatti: salaatti, rucola, persilja, kurkku, herne, pikkelöity fenkoli ja siemensekoitus	
Coleslaw eli amerikkalainen kaalisalaatti	+ 0.00 €

DIPPIKASTIKKEET

- * kurkkumajoneesi
- * valkosipuli-
majoneesi
- * chilimajoneesi
- * sour cream-
majoneesi
- * viskimajoneesi

HAMPURILAINEN

75 gramman 100 % naudanlihasta valmistettu smash-täyslihapihvi ja cheddarsiivu

paistettu muna, pekoni tai grillattu chiliananas	+ 0.00 €
--	----------

- * currymajoneesi
- * paprikamajoneesi

KERROSHAMPURILAINEN

Kaksi 75 gramman 100 % naudanlihasta valmistettua smash-täyslihapihviä, 2 siivua cheddaria,

paistettu muna, pekoni tai grillattu chiliananas	+ 0.00 €
--	----------

- * Poppamiehen
BBQ-kastike

- * hummus

TALON BURGER

Kolme 75 gramman 100 % naudanlihasta valmistettua smash-täyslihapihviä, 3 siivua cheddaria, paistettu kanamuna ja grillattu chiliananas

- * ketsuppi

NEXT LEVEL BURGER

Neljä 75 gramman 100 % naudanlihasta valmistettua smash-täyslihapihviä, 2 siivua cheddaria, 2 paistettua kanamunaa, 2 kinkkusiivua, grillattu chiliananas ja 3 hampurilaissämpylää

SPECIAL BURGERIT

Halloumi	Grillattu halloumi-juusto, hummus tai talon oma salaattikastike
Tofu	Grillattu tofupihvi padasjokelaisesta Tofumoon-tofusta.
Falafel	(vähälektiininen, vegaaninen)
Kalaburger	Sitruuna-kalapihvi
Kanaburger	

JÄLKIRUOKA

VAAHTOKARKKI-HEDELMÄVARRAS

Hedelmävarras vahtokarkeista, ananaksesta ja banaanista, suklaa-, kinuski- tai mansikkakastikeraidoilla

SUKLAATA

Suussa sulava annos Rocky road-suklaata tai suklaasalamia mansikkakastikkeella.

SATAMAN KÖYHÄT RITARIT

Köyhät ritarit mansikkahillolla ja kermavaahdolla.

LETTU

Lettu mansikkahillolla ja kermavaahdolla

IRISH CREAM TRIFLE (K-18)

Mutakakua, kermavaahtoa, maustettua rahkaa, suklaakastiketta ja Irish creamia

TYHJÄ

I

TYHJÄ

I

LAPSILLE

TYHJÄ LAUTANEN

Joskus vain on kiva maistella muiden annoksista 0.00 €

KINKKUHYRRÄT

Voitaikinahyriä tuorejuusto-kinkku-paprikatäytteellä
Kappalehinta 0.00 €

PIENI KINKKU- TAI JAUHELIHAPIZZA

Sataman tomaattikastiketta ja mozzarellajuustoa, kinkkua tai paistettua jauhelihaa,

SLIDER ELI MINIHAMPURILAINEN

Talon minihampurilaiset sisältävät pizzakastikkeen, cheddar-juustoa, Helmann's majoneesia, salaattia, tomaattia. Lisukkeena kurkkutikut ja big mac-dippi

| Toinen slider samaan annokseen + 0.00 €

| Lisukkeeksi coleslaw- tai salaattiannos (salaatti, tomaatti, kurkku) + 0.00 €

Lihapullilla

Makkaralla

Kasvispihvillä

LASTEN HAMPURILAINEN

Briosisämpylän välissä jauhelihipihvi, salaattia, ketsuppia, majoneesia, kurkkua, cheddarjuustokastiketta ja kouru- tai maalaisranskalaiset.

KANALAUTANEN

Kulhollinen kouru- tai maalaisranskalaisia, paneroitua broileria, kurkkutikkuja, valittu dippikastike ja ketsuppia.

LOHILAUTANEN

Pannulla voissa paistettua lohta, tartarkastiketta, kouru- tai maalaisranskalaisia, kurkkutikkuja, valittu dippikastike ja ketsuppia.

| Paistetut perunat + 0.00



JUOMALISTA

JUOMAT

MOCTAILIT

Alkoholittomat coctailit

GT

|

MOJITO

|

MOSCOW MULE

|

COSMOPOLITAN

|

ALKOHOLITON SPRITZ

|

PINA COLADA

|

TROPICAL DAYDREAM

|

SWEET & BERRIES

|

GARDEN & APPLE

|

MANGOMIMOSA

|

MUUT ALKOHOLITTOMAT JUOMAT

21117 11

HAKU SATAMAPALVELUIDEN YRITTÄJÄKSI PADASJOELLE

Padasjoen kunta / Satamatarjoukset

Liiketoimintasuunnitelma

Tarjoaja:

Marko Poolo Huttunen
Lomilla Oy (3339394-7)
Itälahdenkatu 22 B
00210 Helsinki
puh: 040-540 2596
poolo.huttunen@gmail.com

1. Tausta

Olemme rovaniemeläinen pariskunta Poolo Huttunen ja Milla Ylinampa. Yhdessä omaamme erittäin pitkän majoitus- ja ravintola-alan työkokemuksen.

Poolo

Olen toiminut Rovaniemellä yli kymmenen vuotta Nams Oy:n toimitusjohtajana ja osakkaana, vastaten yritysten ravintoloiden (Nili, HIMO ja Tsar) menestyksellisestä toiminnasta. Työskentelin myös 20 vuotta Helsingissä toimivassa perheyrietyksessä, A&S Ravintoloissa, ravintolapäällikkönä, elämysjohtajana sekä varatoimitusjohtajana. A&S Ravintoloiden kautta minulla on pitkä kokemus merellisten kausiravintoloiden pyörittämisestä. Esimerkiksi Ravintola Saari toimii tiiviissä yhteistyössä Suomalaisen Pursiseuran kanssa, ja ravintolan satamatoiminta sekä yhteysveneliikenne olivat vastuualueitani. Pitkän työurani aikana olen ollut mukana avaamassa kymmeniä eri ravintolakonsepteja. Lisäksi minulla on laaja osaaminen erilaisten ja kokoisten tapahtumien järjestämisestä.

Milla

Työskentelin yli 20 vuotta Lapland Hotels & Safaris myyntipäällikkönä, vastaten ketjun valtakunnallisesta myynnistä. Viimeiset seitsemän vuotta vastuullani oli Lapland Hotels Oulun kaupunkihotellin tuotteistaminen, asiakashankinta ja myynti. Lapland Safaris ohjelmalveluiden kautta minulla on pitkä osaaminen erilaisten palveluiden tuotteistamisesta ja paketoimisesta. Olen toiminut vuosikausia yhteistyössä monien, sekä kunnallisten että yksityisten, matkailuverkostojen kanssa ja vastannut tärkeistä avainasiakkuuksista.

Olemme toimineet tiiviissä yhteistyössä mm. Helsingin kaupungin, Visit Rovaniemen ja Visit Oulun kanssa. Kokemusta löytyy myös yritysten yhteiskuntasuhteista.

Vuonna 2022 irtisanouduimme silloisista työsuhteistamme ja lähdimme yhdessä asuntoautolla kiertämään Eurooppaa etsien sopivaa ravintolaa, hotellia, bed & breakfastia tai muuta vastaavaa alan kohdetta, jossa voisimme aloittaa yritystoiminnan. Tätä varten perustimme vuoden 2023 alussa Lomilla Oy:n. Nyt, vuoden ulkomailla kiertelyn jälkeen, kohde löytyikin Päijänteen rannalta. Joskus täytyy mennä kauas, että näkee lähelle.

2. Liiketoimintasuunnitelma

2.1. Tuotteet ja palvelut

Erään tarinan mukaan Padasjoen kunnan nimi juontaa juurensa saamenkielisestä sanasta Palas, joka tarkoittaa poronpolkua. Ravintolan nimeksi tulisikin *Padasjoen Satama – Ravintola Palas*, josta muutaman kesän kuluessa helposti vakiintuisi käyttönimeksi Helsingissä sijaitsevan, Suomen kuuluisimman, Palace-ravintolan vanavedessä *Padasjoen Palase!*

Ruokalistan yleisilme on casual-painotteinen. Herkullisista ja laadukkaista raaka-aineista loihditaan itse alusta alkaen valmistettuja puhtaita makuja. Emme käytä puolivalmisteita. Annoksista tulee hymy huulille ja vatsa täyteen.

Ravintola ja ruokatuote rakennetaan vahvasti paikallisuuden ympärille. Kalat suoraan Päijänteestä, paikallisilta kalastajilta. Suosimme myös mahdollisimman paljon alueen pientuottajia, olipa kyseessä sitten lähileipomon herkulliset korvapuustit tai Pirkon poimimat mustikat. Erikoisuutenamme on sataman oma leipä. Tuomme tarjolle myös Padasjoen ”palaset”, joka on tapas-tyylinen jaettava alkupala. Asiakkaiden valintaa helpottamaan rakennamme valmiita menukokonaisuuksia juomasuosituksineen.

À la carten lisäksi tarjolla on pizzalista. Ohuet ja rapeat pizzapohjat valmistamme itse. Myös pizzoissa raaka-aineiden laadukkuus on meille sydämen asia. Jo pelkästään pizzat ovat syy tulla meille takaisin.

Juomalistamme on tarkoin harkittu ja höystetty paikallisilla erikoisuuksilla kuten sahdilla ja pienpanimoiden tuotteilla esim. Kanavan Panimon Juureva-olut. Viinilistallemme valikoimme vain sellaiset viinit, joiden tiloilla olemme itse käyneet. Meillä molemmilla on taustalla vahva viiniosaaminen. Haluamme kertoa viinien tarinat asiakkaillemme. Nykytrendin mukaisesti panostamme myös laadukkaisiin alkoholittomiin vaihtoehtoihin.

Kahvilatuotteina ovat pikkusuolaiset ja makeat kahvileivät, piirakat ja leivonnaiset. Millalla on kokemusta myös kahvilakonditorian pyörittämisestä ja hänen näyttävät vitriininsä olivatkin Rovaniemen tunnetuimmat ja halutuimmat.

Palvelu ja myynti kulkevat aina käsikädessä. Henkilökunnan suositukset ja piristävät lisämyynnit jäävät asiakkaiden mieleen positiivisina tuulahduksina, jotka saavat hymyn huulille ja syyn tulla uudestaan. Olemme järjestäneet lukuisia palvelu- ja myyntikoulutuksia. Korkea palvelun taso on meille sydämen asia. Padasjoen uudet satamapalvelut tulevat olemaan valtakunnallisesti tunnettuja ystävällisyydestään.

Jäätelökioski on osana palveluntarjontaamme.

Haluamme tarjota oheispaketteja veneilijöille, muun muassa take away-aamiaispaketit, retkievää ja kylmät juomat (mukaan lukien 5,5-prosenttisten alkoholijuomien ulosmyynti). Venekokki-palvelu tulevaisuudessa.

Luomme omia tapahtumailtapäiviä ja -iltoja: pizzaperjantai, musiikki- & tietovisailut, stand up-esiintyjät, winemakersdinnerit, keittiömestarivierailut, vappubrunssit, rapuillat ja streetfood meetingit.

Padasjoen nykyisten tapahtumien (esim. Päijännepurjehdus, Höyrylaivaregatta, Street Hockey-turnaus, Venetsialaiset) kehittäminen yhteistyössä muiden toimijoiden ja sataman verkoston kanssa jatkuu aktiivisena.

Uusia tapahtumia ideoidaan:

Sataman kesätori (esim. jokaisena kesälauantaina) – Vetovastuussa on satamayrittäjä, mutta joka toimii tiiviissä yhteistyössä muiden paikallisten toimijoiden kanssa.

Cruising-illat (moottoripyörät ja autot) – Padasjoen satamasta kehitetään kohtaamispaikka ”ajelijoille”.

Sataman kirppis – Muutaman kerran kesässä järjestettävä koko kylän ja alueen ulkokirpputoritapahtuma.

Uuden Padel-kentän avajaisturnaus – Tästä voitaisiin saada vuosittainen mailapelipäivä.

2.2.Kehitysnäkymät

Sataman rantaremontin mahdollistettua nykyistäkin isompien sisävesialusten rantautumisen, avautuu meille hyviä tilaisuuksia markkinoida itsemme risteilytoiminnan vakituiseksi vierailukohteeksi.

Hyvä yhteistyö ja vuoropuhelu muiden satamien kanssa on tärkeää, esim. Kuhmoinen, Sysmä, Vääksy. On kaikkien toimijoiden ja kuntien etu, että veneilykansa on entistäkin tyytyväisempi koko Päijänteen palvelutarjontaan. Verkostoituessa voimme jakaa olemassa olevaa tietoa ja kehittää yhdessä uutta.

Padasjoen kunnan merkittävän panostuksen sataman kehitystyöhön sekä meidän yrittäjien ammattitaidon myötä uskomme että kohteesta saadaan Päijänteen ykkössatama. Tähän kehitystyöhön haluamme ehdottomasti ottaa mukaan myös venepaikkalaiset.

Joko jo ensimmäisenä tai toisena kesänä matkailuautojen matkaparkki. Hyödynnetään olemassa olevaa veneilijöiden infraa ja laajennetaan ne 5-10:lle matkailuautolle. Euroopassa on erittäin yleistä, että ravintolan tai venesataman yhteydessä toimii myös matkaparkkipalvelut. Nämä kasvattavat suosiotaan räjähdysmäisesti. Ei ole kilpailevaa toimintaa leirintäalueille, vaan vaihtoehtoinen palvelu. Meillä on viimeisin tietotaito ja vuoden henkilökohtainen kokemus näiden parhaista palveluista.

Matkailuauton vuokraus. Pienimuotoisena 1-2 auton palveluna. Kesäkaudella on varmasti iso kysyntä ja oiva lisäpalvelu sataman tarjontaan. Päijänteen ympäristö on ideaalinen karavaanimatkailuun. Tällä hetkellä olemassa olevana kalustona laadukas ja kattavasti varusteltu Mercedes Benz-alustainen Hymer MLT-580.

2025-2026 Elämyksellisten majoituspalvelujen tarjonta esim. asuntolautta / suositut kelluvat aurorahutit / Glamping luxury telta / riippumattomajoitus yms. mahdollisuudet. Tarkoitus ei ole kasvattaa laajamittaiseen lomakylä tai hotellitoimintaan vaan tuoda limited edition-tyylistä kannattavaa lisäpalvelua ja pöhinää Padasjoen satamaan.

Satamalla on jo kivasti olemassa olevia tapahtumia, mutta varmuudella sataman kehittyessä entisestään sinne mahtuu muutama uusi hyvin suunniteltu tapahtuma elävöittämään tulevia kesä.

Tärkeimpänä kehitysnäkymänä meillä kuitenkin on, että ravintola ja satama vakiinnuttaa paikkansa laadukkaana palvelun tarjoajana, jossa yhä useampi haluaa vieraila yhä uudelleen.

2.3. Imago

Yrittäjinä olemme sataman uudet Isäntä ja Emäntä, Poolo ja Milla. Tuomme vahvasti omat persoonamme mukaan koko sataman toimintaan. Olemme paikan kasvot.

Palakseen asiakkaat tulevat vieraina ja lähtevät ystävinä. Satamapalveluista huokuu iloisuus ja raikkaus. Meillä tervehditään aina niin tuttuja kuin tuntemattomiakin. Rentoon tunnelmaamme on helppo tulla piipahtamaan kahville, romanttisesti viinilasilliselle tai ruokailemaan perheen ja ystävien kanssa. Ravintolapöytien tuoreet kesäkukat vaihtuvat syysiltojen pimentyessä tunnelmallisiin kynttilöihin.

Päijänteen liplattavat laineet luovat estradin, henkilökunta luo käsikirjoituksen ja asiakas on pääosassa. Palasvierailu on aina elämys kaikille aisteille.

Tilojen ja toimintojen puhtaus sekä toimivuus on avainasemassa. Matkaillessa, matkaparkeissa ja satamissa on aina tärkeintä, että peruspalvelut toimivat moitteettomasti. Asiakkaat eivät useinkaan vaadi kuuta taivaalta, vaan ovat tyytyväisiä, kun etukäteen luvatut palvelut ovat kunnossa. Iloisuus on plussaa, jonka jättämän muistijäljen innoittamina palveluiden pariin palataan uudestaan.

3. Asiakasryhmät

Paikalliset: Kuten matkailutoiminnassa yleensäkin, on ensiarvoisen tärkeää huolehtia paikallisista. Pelkästään matkailijoille suunnattu toiminta näyttää teennäiseltä eikä kannata pitkässä juoksussa. Aikaisemmissakin ravintoloissamme paikalliset ovat saaneet meiltä pientä erityishuomiota. Kun paikalliset viihtyvät, niin matkailijat löytävät perässä. Paikallisiksi lasketaan tässä tapauksessa esimerkiksi kuntalaiset, venepaikkalaiset ja mökkiläiset.

Yritysassiakkaat: On tärkeää huomioida lähialueen yrittäjien edustustarpeet etenkin touko-syyskuussa.

Lahti-Hämeenlinna-Tampere-kehä ja muu lähialue: Lapissa ja Keski-Euroopassa on varsin tavanomaista, että tuntienkin ajomatkan päässä käydään ruokailemassa. Edellyttäen, että tuote on sen arvoinen. Joten koko pääkaupunkiseutukin on potentiaalinen kohderyhmä.

Veneilijät: Tiedottaminen koko Päijänteen veneilijöille Padasjoen sataman uusista tuulista.

Satunnaiset turistit: Vesialueiden lisäksi myös Päijänteen tiestö on tunnettu kauneudestaan. Maineen kasvaessa yhä useampi valitsee Padasjoen, kulkuvälineestä riippumatta.

Motoristit ja auto-cruisailijat: Haluamme hyödyntää enemmän sekä vakituksia, etukäteen sovittuja kesäkokootumisia, että satunnaisia ex-tempore ajeluja. Nämä tuovat tietenkin mukanaan myös monia kiinnostuneita katselijoita.

4. Viestintä

Viestinnässä ja markkinoinnissa pääpaino on ajankuvan mukaisesti sosiaalisen median kanavissa Instagram, TikTok, Facebook, X (entinen Twitter). Nykyään viestintä on yhä enemmän sitä, että itse nostetaan esille omaa toimintaa kaikissa olemassa olevissa kanavissa ja tuotetaan omaa sisältöä.

Eri matkailuorganisaatiot ja lehdistö ottavat mielellään koppeja heille valmiiksi kohdennetuista jutuista. Tähän vaaditaan omaa aktiivista otetta.

Aktiivinen verkostoituminen muiden yrittäjien ja yhteisöjen kanssa, sekä lähellä että kauempana.

Tarjouspyynnössäkkin mainitut vuosittaiset tarkastukset ja palaverit kunnan kanssa, mutta yhtä tärkeää on jatkuva ympärivuotinen vuoropuhelu.

Pitkien työurienne myötä meille on karttunut laaja matkailualan verkosto sekä Suomessa että ulkomailla. Kontaktimme kattavat tiiviisti koko Suomen MaRa-alan toimijat ja elinkeinoelämän. Padasjoen ainutlaatuisuus tarjoaa oivan markkinointikanavan yritysverkostollemme. Aktiivinen harrastus- ja yhdistystoimintamme (muun muassa Koripalloliitto & Susijengi, SF CRy) laventaa verkostoamme myös yrityselämän ulkopuolelle. Kirsikkana kakun päällä sosiaaliset persoonamme löytävät uusia potentiaalisia asiakkaita missä ikinä kuljemmekaan.

5. Yrittäjän kokemus ja osaaminen

Koemme, että palveluiden pyörittämisen osalta haku satamapalveluyrittäjiksi on matkailu- ja ravintolaosaamiseemme peilaten kuin meille räätälöity.

Yritystoiminnan osalta Poolon monien yritysten perustaminen, sijoittajana toimiminen, toimitusjohtajan vastuut (Nams Oy, 10 vuotta / LV, n. 2 ME) sekä A&S Ravintoloiden johtoryhmässä työskentely n. 10 v (LV, n. 8 ME) takaavat perusteellisen ammattitaidon myös tämän toiminnan kannattavaksi saattamiseen.

Yrittäjinä kannamme tietenkin kokonaisvastuun toiminnasta, mutta henkilökunnan riittävyys ja myyntihuippujen kohdalla eurojen kotiuttaminen on liiketoiminnan perusta.

Ruokatuotteissa olemme sopineet yhteistyöstä ja konsultoinnista, Suomen kokkimaajoukkueestakin tutun huippukokin, keittiömestari Juha Lehtosen kanssa.

7. Henkilöstöresurssit

Arvioitu henkilöstömitoitus:

- Yrittäjät 2
- Esihenkilöt 2
- Kokit 3
- Tarjoilijat 5
- Satamaisäntä/emäntä 1

Työterveys järjestetään ostopalveluna.

8. Aukioloajat

30.4. – 1.5.	kellonajat tarkentuvat lähempänä ajankohtaa (vappu)
1.5. – 31.5.	pe: 11–20 la-su: 11-18 supistettu à la carte + pizza + kahvilatuotteet
1.6. – 19.6.	ma-to, su: 11–18 pe-la: 11-21 à la carte lista + pizza + kahvilatuotteet
20.6. – 22.6.	juhannus 11-24
24.6. – 11.8.	ma-to, su: 11-20 pe-la: 11-22 à la carte + pizza + kahvilatuotteet
12.8. – 1.9.	ma-to, su: 11-18 pe-la: 11-21 supistettu à la carte + pizza + kahvilatuotteet
2.9. – 30.9.	pe-su: 11-18 supistettu à la carte + pizza + kahvilatuotteet

Juhlapyhien aukioloajat ja tarjonta tarkennetaan (vappu, äitienpäivä, juhannus, erikoismenut jne.) Anniskelulupa joka päivälle klo.01.30 saakka.

Veneilykauden ulkopuolella POP UP tuotteita/tapahtumia. Esimerkiksi lokakuun uistelukilpailuissa grilli kuumana.

Haluamme aukioloajoissa korostaa, että kysymyksessä ovat minimiaukioloajat. Toiminnan vakiintuessa ja maineen kasvaessa aukioloajat tulevat varmuudella laajentumaan. Kunhan asiakkaat ensin oppivat tiedostamaan, että ravintola on säännöllisesti auki.

9. Taloussuunnitelma

Ensimmäisen vuoden myyntibudjetti perustuu oletukseen keskiostos € 25,-/henkilö (kahvila- ja ravintolatuotteet).

Toukokuun budjetti 20K
Aukiolopäiviä 14 kpl
n.35 asiakasta/päivä

Kesäkuun budjetti 60K
Aukiolopäiviä 30
n.80 asiakasta/päivä

Heinäkuun budjetti 80K
Aukiolopäiviä 31
n. 100 asiakasta/päivä

Elokuun budjetti 40K
Aukiolopäiviä 31
n. 52 asiakasta/päivä

Syyskuun budjetti 10K
Aukiolopäiviä 14
n. 30 asiakasta/päivä

Ravintolamyynni yhteensä 220K
Kausivenepaikat 35K
Jäätelökioski + vierasvenepaikat 15K

Ensimmäisen vuosi 270K

10. Suositelijat

Jari Ahjoharju Visit Tampere, toimitusjohtaja
Puh: 040-638 696 / jari.ahjoharju@tampere.fi

Iiris Mäkinen Mäntän Klubi Oy & Hotelli Keuruselkä, yrittäjä
MaRa Ry:n hallituksen varapuheenjohtaja, EK:n yrittäjävaltuuskunnan jäsen.
Puh: 0400-729 020 / iiris.makinen@klubin.fi

Leena Turunen Lapland Hotels Oy, aluejohtaja
Puh: 044-545 0545 / leena.turunen@laplandhotels.com

Heidi Freundlich LAB-ammattikorkeakoulu, Lahti, tapahtuma- ja matkailutoimen lehtori
Useita Päijät-Hämeen matkailuprojekteja yhteistyössä Visit Lahden kanssa
Puh: 050-341 0174 / heidi.freundlich@lab.fi

Padasjoen satama on kiistatta Päijänteen kaunein. Tarjouspyynnön mukaisesti siitä on nyt aika tehdä myös koko Suomen paras ja toimivin sisävesisatama. Tähän uskomme myös itse. Olisikin kunnia olla mukana tiiviissä yhteistyössä Padasjoen kunnan kanssa toteuttamassa tätä visiota kannattavasti ja maaliin asti viimeistellen.

Tullessamme valituksi satamayrittäjiksi meistä tulee luonnollisesti padasjokelaisia.

Terveisin,

Poolo Huttunen

Poolo Huttunen

Milla Ylinampa

Milla Ylinampa



MILLA YLINAMPA



Henkilötiedot

- Osoite**
Karjavaarantie 486
97530 Ylinampa
- Puhelinnumero**
0405777849
- Sähköposti**
milla.ylinampa@luukku.com
- Syntymäpäivä**
03-03-1975
- Syntymäpaikka**
Rovaniemi
- Kansallisuus**
Suomi
- Ajokortti**
B
- LinkedIn**
<https://www.linkedin.com/in/milla-ylinampa-4a759ba/>

Kiinnostuksen kohteet

- Luonto, matkailu, hyvä ruoka, viinit.

Kielet

- Suomi ●●●●●
- Englanti ●●●●
- Ruotsi ●●●
- Ranska ●
- Espanja ●

Olen syntyperäinen lappilainen, poromiehen tytär. Matkailualan ammattilaisena rakastan puhdasta luontoa, hyvää ruokaa ja samppanjaa. Pohjoinen on kotini, mikä näkyy kaikessa tekemisessäni.

Työelämässä olen ylivertainen myynnissä ja markkinoinnissa sekä erilaisten konseptien luomisessa. Osaan paketoita tuotteen kuin tuotteen euroiksi! Olen tehnyt pitkän uran matkailualalla, viimeiset 20 vuotta Suomen suurimman yksityisen hotellitoimijan, Lapland Hotelsin, palveluksessa. Olin esimerkiksi luomassa Tampereella ja Oulussa ketjun ensimmäisiä kaupunkihoteleita. Osallistuin niin tuotekehitysprosesseihin kuin palvelukonseptin jalkauttamiseen.

Iloista elämänasennettani on kehuttu kovasti sekä työelämässä että siviilissä. Positiivisuuteni on avannut minulle monia ovia urani aikana, aina työpaikoista uusiin asiakkaisiin. Ymmärrän aidon ja lämminhenkisen palvelun merkityksen. Hymyilen maailmalle ja maailma hymyilee aina takaisin.

Nuorempana minulle ennustettiin, että jonakin päivänä pakkaan kimpsut & kampsut ja suuntaan etelään. Tällä matkalla olen nyt, hakemassa uusia haasteita.

Työkokemus

- Myyntipäällikkö** syys 2015 - syys 2022
Lapland Hotels, Oulu
Johtoryhmän jäsen, uuden hotellin avaus ja tuotteistaminen.
- Myyntipäällikkö** syys 2006 - elo 2015
Lapland Hotels & Safaris, Rovaniemi
Kotimaisten avainasiakkaiden hoito, ketjun kokouskonsepti.
- Myyntipäällikkö** syys 2002 - elo 2006
Lapland Safaris, Rovaniemi
Kotimaisten ja ulkomaalaisten asiakkuuksien hoitaminen, tuotekonseptit, DMC-palvelut.
- Myyntipäällikkö** syys 1999 - elo 2002
Scandic Hotels, Rovaniemi
Myyntipäällikön kokonaisvaltaiset tehtävät.

Koulutus ja pätevyudet

- Myynti- ja asiakaspalvelun perustutkinto** syys 1998 - heinä 2000
Rovaniemien Hotelli- ja Ravintolaoppilaitos, Rovaniemi
- Ylioppilastutkinto** syys 1995 - kesä 1998
Korkalonvaaran lukio, Rovaniemi

Suosittelijat

Suosituksia saatavilla pyydettäessä.

Taidot

- Varaus- ja kassajärjestelmät** ●●●●
- Microsoft Office** ●●●●
- Micros, Opera, MaRa-plan,** ●●●●
- Sales Force** ●●●●

MARKO POOLO HUTTUNEN



Olen viisikymppinen heittäytyjä, joka ei epäile laittaa itseään mukavuusalueen ulkopuolelle. Päävastoin, siellähän se oikea elämä on! Sporttisena herrana liikun mielelläni. Lempilajina hiihto. Illat sujuvat hyvän kirjan ja ristikon parissa. Matkustelu on intohimoni. Työelämässä olen tehnyt pitkän uran ravintoloiden ja tapahtumien parissa. Olen ollut mukana avaamassa kymmeniä erilaisia ravintolakonsepteja.

Työkokemus

Toimitusjohtaja, osakas syys 2010 - syys 2021

Nams Oy, Ravintolat: Nili, HIMO, Nest, Tsar, Rovaniemi

Yrityksen kokonaisvaltainen johtaminen. Liikevaihto n. 2,5 ME.

Varatoimitusjohtaja syys 1999 - elo 2019

A&S Ravintolat; Ravintolat: Saslik, Saari, Saaga, Savotta, Savu, Klippan, Samovar, Helsinki

Uran kulku; hovimestari (1 vuosi), ravintolapäällikkö (5 vuotta), elämysjohtaja (10 vuotta), varatoimitusjohtaja (4 vuotta). Johtoryhmässä 10 vuotta, johtoryhmän vetovastuu 2 vuotta. Liikevaihto n. 10 ME.

Baarimestari syys 1997 - elo 1999

Silja Line Oy, Tukholma

M/S Silja Symphony

Ravintolapäällikkö syys 1996 - elo 1997

Restel Oy, Kouvola

Ravintola Donna K avaus ja lanseeraus.

Koulutus ja pätevydet

Restonomi syys 1992 - heinä 1996

Vuoksenlaakson Hotelli- ja Ravintolaoppilaitos, Imatra

Ylioppilastutkinto syys 1987 - kesä 1990

Kouvolan lyseon lukio, Kouvola

Suosittelijat

Suosituksesi saatavilla pyydettyäsi.

Taidot

Johtaminen ●●●●●●

Tapahtumien järjestäminen ●●●●●

Markkinointi / Kampanjat ●●●●●

Kurssit

Maanpuolustuskurssi syys 2013 - loka 2013

Puolustusvoimat

Uudenmaan alueellinen maanpuolustuskurssi.

Johtajan polku syys 2009 - heinä 2010

Trainers' House

Jari Sarasvuon vetämä vuoden valmennus.

Henkilötiedot

- Osoite**
Karjavaarantie 486
97530 Ylinampa
- Puhelinnumero**
0405402596
- Sähköposti**
milla.ylinampa@luukku.com
- Syntymäpäivä**
21-03-1971
- Syntymäpaikka**
Helsinki
- Kansallisuus**
Suomi
- Ajokortti**
B
- LinkedIn**
<https://www.linkedin.com/in/poolo-huttunen-9b51344b/>

Kiinnostuksen kohteet

- Matkailu, urheilu kaikessa muodossa, hyvä ruoka, lukeminen.

Kielet

- Suomi ●●●●●●
- Englanti ●●●●●
- Ruotsi ●●●●
- Saksa ●

Etusivu > Viranhaltijat > Kunnanjohtaja

Hallintojohtaja

Hyvinvointijohtaja

Kirjastonjohtaja

Kunnanjohtaja

Rakennustarkastaja

Rehtori

Sivistysjohtaja

Tekninenjohtaja

Varhaiskasvatustjohtaja

Ympäristösihteerit

Viranhaltijapäätökset - Kunnanjohtaja

Rajaa otsikon osalla

Anna otsikon osa, esim. päätös tai diaarinumero

2024 (3 kpl)

tammikuu (3 kpl)

- § 3 Hallintojohtajan valinnan ja palkkauksen vahvistaminen
12.1.2024 PADDno-2023-46
- § 2 Sivistysjohtajan virkavapausanomus
2.1.2024 PADDno-2023-252
- § 1 Varhaiskasvatusjohtajan vuorotteluvapaa-anomus
2.1.2024 PADDno-2023-252

2023 (6 kpl)

joulukuu (2 kpl)

- § 26 Hankintapäätös/Liikelahjahankinta
29.12.2023 PADDno-2023-251
- § 25 Valokuitu selvitys
29.12.2023 PADDno-2023-225

lokakuu (1 kpl)

- § 24 Koha-Suomi Oy:n osakkeiden osto kirjastojärjestelmän hankintaa varten
26.10.2023 PADDno-2023-227

elokuu (1 kpl)

- § 23 Teknisenjohtajan vaalin ja palkkauksen vahvistaminen
16.8.2023 PADDno-2020-112

huhtikuu (1 kpl)

- § 12 Teknisen johtajan virkasuhteen jatko määräajaksi
18.4.2023 PADDno-2022-290

puheenjohtajan tehtävä vie aikaa huomattavasti enemmän kuin valtuuston puheenjohtajuus, Toivonen sanoo.

Toivonen on 66-vuotias yrittäjä, joka pyörittää yhdessä vaimonsa kanssa ravintoa Modettia Keskustiellä ja kahvila-ravintola Kelossia Kellosalmen silta-alueella.

– Minulla on myös kiinteistöhoitoa. Päivät venyvät vähintään 14-tuntiseksi, Toivonen kuvailee arkeaan.

Padasjoen valtuustossa Toivonen istuu kolmatta kauttaan.

– Varsin varttuneella iällä lähdin mukaan. Aika hyvin jo tunnen touhun.

