



VIDEOIDEN JA VIDEOKIRJASTON TUOTANTOPALVELUT

Pro Kala ry (jäljempänä "tilaaja") pyytää tarjousta Hilma-ilmoituskanavassa 21.9.2021 julkaistavaksi lähetetyn hankintailmoituksen sekä tämän tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukaisesti videotuotantopalveluista (jäljempänä "palvelu").

1. HANKINNAN TAVOITE JA KOHDE

Hankinnan kohteena on videokirjaston toteuttaminen Pro Kala ry:lle (tilaaja) sisältäen videoiden käsikirjoituksen ja tuotannon valmiiksi YouTubeen ladatuiksi videoiksi. YouTubeen ohella videoita tullaan julkaisemaan Pro Kala ry:n omilla kotisivuilla (www.prokala.fi) ja Facebookissa sekä muissa sosiaalisen median kanavissa ns. tiisereinä, kuten Instagramissa, LinkedInissä, Twitterissä ja TikTokissa. Hankinnan kohteena olevien videoiden tuotantoprosessin on tarkoitus alkaa marraskuussa 2021 siten, että koko hankkeen tulee olla valmis kokonaisuudessaan viimeistään 15.11.2022.

Hankinnan kohde kattaa kaikki seuraavat tuotantovaiheet:

- videokirjaston tuotannon suunnittelu
- käsikirjoitukset kaikkiin videoihin
- kuvauspaikkojen hankkiminen ja niistä aiheutuvat kustannukset (tilaaja avustaa kala-alan laitosten ja yhteistyötahojen hankkimisessa)
- videotuotannon toteutus eli kuvaus DCI 4K (resoluutio 4096 x 2160) laatusina videoina ja videoiden jälkituotanto yhdessä laadittavan lopullisen tuotantosunnitelman ja käsikirjoitusten mukaisiksi valmiiksi videoiksi ja tiisereiksi
- selostukset ja tekstitykset kaikkiin videoihin
- valmiiden videoiden lataaminen YouTubeen (tilaaja vastaa itse videoiden ja tiisereiden lataamisesta muihin sosiaalisen median kanaviin)

Videotuotanto toteutetaan Suomessa ja tuotantokieli on suomi. Kuvauksia tullaan tekemään sekä studiossa että kala-alan tuotantolaitoksissa maalla sekä meri- ja sisävesialueella. Maantieteelliset kuvauspaikat sijaitsevat eri puolilla Suomea ja tarkat paikat sovietaan valitun toteuttajan kanssa lopullisen tuotantosunnitelman valmistuttua.

Tavoitteena on löytää kumppani, joka yhteistyössä tilaajan kanssa toteuttaa videotuotantohankkeen tämän tarjouspyynnön ja sen liitteiden mukaisten vaatimusten mukaisesti. Videokirjasto koostuu yhteensä noin 50-60 informatiivisesta videosta. Varsinaisten videoiden lisäksi tarjoajan tulee suunnitella, toteuttaa ja tuottaa tiisereitä edellä mainittuihin sosiaalisen median kanaviin jaettavaksi kustakin jäljempänä kuvatusta viidestä videotuotannon osakokonaisuudesta 3 kpl / osa eli yhteensä 15 erilaista tiiseriä. Hankinta koostuu viidestä (5) seuraavasta videotuotannon osakokonaisuudesta/pääkategorista:

1. Mistä kala tulee (n. 5 erilaista videota)
 - Osakokonaisuus sisältää sarjan videoita, joissa kuvataan kasvatettujen kalojen kasvu mädistä kalaksi erilaisissa elinympäristöissä.
 - Alustavat suunnitelmat osakokonaisuuden yksittäisille videoille:
 - "Alussa kaikki kalat ovat mätiä": Kasvatetun kalan matka mädistä ruokapöytään. Kirjolohen/siian 2-3 vuotta kestävä taival emokalan mädistä lopulta kaupan kalatiskiini. Videon suunniteltu kesto n. 2-3 min.
 - "Kalankasvatuksen eri tavat": Lyhyt yleiskatsaus erilaisiin kalankasvatuksen tapoihin. Istutuskasvatus, kiertovesikasvatus, meriallaskasvatus, maa-allaskasvatus, ruokakalakasvatus. Videon suunniteltu kesto n. 2-3 min.



- "Kalanviljely on ympäristöystävällistä.": Avoin kuvaus siitä, mitä kalanviljely on tänä päivänä. Videon suunniteltu kesto n. 2-3 min.
2. Kalan matka vedestä ruokapöytään (n. 10 erilaista videota)
- Osakokonaisuus sisältää sarjan videoita, joissa esitellään kala-alan ammattilaisia aidossa toimintaympäristössä arkisessa työssä viihdyttävänä tuokio- ja henkilökuvinä.
 - Alustavat suunnitelmat osakokonaisuuden yksittäisille videoille:
 - "Kala-ammattilaiset": Vauhdikkaasti etenevissä videoissa (n. 5-8 erilaista) tutustutaan rannikon, sisävesien ja avomeren ammattikalastajiin, kalanviljelijöihin ja jalostajiin. Verkot, rysät, troolit ja muut pyydykset tulevat videoissa tutuiksi. Videoiden suunniteltu kesto n. 1-2 min. / kpl. Tyylinä henkilökuvallinen minidokumentti.
 - "Mikä kalassa maksaa?": Realistinen ja kiinnostava kuvaus kalan hinnan muodostumisesta vedestä ruokapöytään. Videoilla esitetään kalan matkan ja samalla tapahtuvan hinnan kasvun alkutuotannosta logistiikan kautta kohti loppukäyttäjää (kauppaa / ravintolaa). Videon suunniteltu kesto n. 1 min.
 - "Elävä maaseutu mökkinaapurina": Kalaelinkeinot elävöittävät maaseutua ja rikastavat mökkiläisenkin elämää. Videon suunniteltu kesto n. 2-3 min.
3. Kalan käsittely (25-30 erilaista videota)
- Osakokonaisuus sisältää sarjan videoita, jotka esittelevät eri kalalajien käsittelyn keskeiset vaiheet ennen ruoaksi valmistamista. Pääosassa on kala ja sen käsittely.
 - Tämä tuotanto toteutetaan sisällä studio-olosuhteissa. Tarjoaja vastaa studiotalan hankkimisesta ja siitä aiheutuvista kustannuksista. Tilaaaja vastaa kalankäsittelijän osallistumisesta videoiden tuotantoon sekä tästä aiheutuvista kustannuksista ja kuvauksissa käytettävien raaka-aineiden kustannuksista.
 - Lyhyitä, max. 3 minuutin videoita
 - Alustavat suunnitelmat osakokonaisuuden yksittäisille videoille:
 - "Kalojen käsittelyn totuudet": Noin 15 erilaista lyhyttä ja napakkaa videota, joissa esitellään, miten eri kalat käsitellään ennen ruoanlaittoa. Katsoja oppii ymmärtämään, että jokaista kalalajia käsitellään eri tavoilla.
 - "Kala hyppäyksissä, mitä sille teen?": 5-10 lyhyttä ja selkeää videota esim. nahan ja ruotojen poistosta eri tavoilla ja medaljonkien leikkaamista.
 - "Muut meren herkut": Sarja selkeitä videoita, joissa kuvataan yleisimmin käytettävien äyriäisten, rapujen, simpukoiden käsittelyä, yhteensä noin 5 videota.
4. Ruokaa kalasta (n. 10 erilaista videota)
- Osakokonaisuus sisältää sarjan videoita, jotka esittelevät kalan valmistamista ruoaksi. Videoissa kuvataan kalaruokien valmistusta yleisellä tasolla.
 - Tämä tuotanto toteutetaan sisällä studio-olosuhteissa. Tarjoaja vastaa studiotalan hankkimisesta ja siitä aiheutuvista kustannuksista. Tilaaaja vastaa kokin/keittiömestarin osallistumisesta videoiden tuotantoon sekä tästä aiheutuvista kustannuksista ja kuvauksissa käytettävien raaka-aineiden kustannuksista.
 - Alustavat suunnitelmat osakokonaisuuden yksittäisille videoille:
 - Sisältää noin 10 erilaista lyhyttä kokkausvideota, joissa kuvataan erilaisten kalaruokien valmistusta.
5. Hyvinvointia kalasta (3-4 erilaista videota)
- Osakokonaisuus sisältää sarjan videoita, joissa esitellään syitä, miksi kalaa kannattaisi syödä.



Pro Kala

Tarjouspyyntö

21.9.2021

- "Terveudeksi kalaa": Tiivis ja viihdyttävä katsaus kalaruoan terveellisyyteen. Videolla käydään läpi kalan tärkeimmät terveysvaikutukset ihmiselle. Videon suunniteltu kesto n.1 min.
- "Ilmastoystävällinen kalaruoka": Videolla käydään läpi kalaruoan syömissen lisäämisen vaikutuksia ilmaston kuormitukseen. Videon suunniteltu kesto n. 1 min.
- "Kalan ravintosisältö": Videolla kerrotaan kalan ravintosisällöstä. Videon suunniteltu kesto n. 1 min.

Hankinnan kohdetta ja sitä koskevia vaatimuksia on kuvattu lisäksi seuraavissa liitteissä:

- Tilaaajan esittely ja hankinnan tavoitteet (Liite 1),
- Hankinnan kohteen vähimmäisvaatimukset ja laatuvertailu (Liite 2),
- Sopimusluonnos (Liite 5) ja
- Julkisten hankintojen yleiset sopimusehdot (Liite 6 JYSE 2014 Palvelut, huhtikuu 2017/päivitysversio)

Tarjoajan tulee antaa kiinteähintainen tarjous koskien koko videotuotantoa. Osatarjoukset eivät ole sallittuja, sillä tilaaja tarvitsee yhden yhteistyökumppanin, jonka kanssa koko videotuotantoprojekti toteutetaan tiiviissä yhteistyössä.

Vaihtoehtoiset tai rinnakkaiset tarjoukset eivät ole sallittuja.

Tilaaaja valitsee yhden (1) toimittajan, jonka kanssa se tekee sopimuksen.

Tarjouspyynnössä esitetyt hankintamäärät ovat arvioita, eikä sopimus muodosta tilaajalle määrästovelvoitetta tai palveluntuottajalle yksinoikeutta tuottaa palvelua.

2. SOPIMUSKAUSI

Sopimuskausi alkaa sopimuksen allekirjoittamisesta ja on voimassa, kunnes sopimusvelvoitteet on suoritettu.

Sopimuskauden arvioitu alkamisajankohta on 1.11.2021.

3. HANKINTAMENETTELY

Hankintamenettelynä käytetään avointa menettelyä. Hankinta on kansallisen kynnsarvon ylittävä hankinta.

Kyseessä on EU-kynnsarvon alittava kansallinen hankinta. Hankintalain (1397/2016) 100 §:n mukaisesti hankintayksikön on kuvattava kansallisessa hankinnassa käyttämänsä menettely.

Menettely on kuvattu alla:

Hankinnassa käytetään soveltuvasti hankintalain 32 §:n mukaista EU-kynnsarvon ylittävien hankintojen avointa menettelyä eli kaikki halukkaat toimittajat voivat tehdä tarjouksen.

Hankinnassa noudatetaan lakia julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista (1397/2016, hankintalaki).



Tilaaaja voi keskeyttää hankintamenettelyn osittain tai kokonaan todellisesta ja perustelusta syystä (hankintalain 125 §).

Tarjoukset, joiden kokonaishinta ylittää hankkeelle varatun budjetin 200.000 euroa (alv 0 %), hylätään.

Tarjouksen tekemisestä, esittelystä tai muusta menettelyyn osallistumisesta ei makseta tarjoajille korvausta.

Tarjousasiakirjat ovat saatavissa suomen kielellä.

4. YHTEYDENPITO JA LISÄTIEDOT KILPAILUN AIKANA

Tarjoaja voi tarjouskilpailun aikana pyytää tarjouspyyntöön liittyviä lisätietoja esittämällä kysymykset hankintailmoitukset.fi -sivuston kautta **3.10.2021 klo 18.00** mennessä.

Tarjoajien tasapuolisen kohtelun takaamiseksi muulla tavoin esitettyihin kysymyksiin ei vastata.

Kysyjän nimeä tai muita tarjoajaa koskevia tietoja ei ilmoiteta kysymysten ja vastaus-ten yhteydessä.

Vastaukset kysymyksiin julkaistaan hankintailmoitukset.fi -sivustolla tarjouspyynnön kohdassa Kysymykset ja vastaukset. Tarjoajan vastuulla on käydä katsomassa kysymykset ja niihin annetut vastaukset sivuilla sekä käyttää hyväkseen mahdollisesti täsmennettyjä tietoja tarjousta antaessaan.

5. TARJOUSTIETOJEN JA HANKINTA-ASIAKIRJOJEN JULKISUUS

Hankinta-asiakirjojen julkisuutta säätelee laki viranomaisen toiminnan julkisuudesta (621/1999). Merkitse tarjoukseen selkeästi liike- tai ammattisalaisuudet ja erota nämä tiedot selvästi muusta aineistosta tarjouksessa. Kirjaa lisäksi liike- ja ammattisalaisuudet tarjouspyynnön liitteeseen 3 Tarjoustiedot ja tarjoajan soveltuvuus, joka tarjoajan on ladattava täytettynä tarjouksensa liitteeksi.

Selvyyden vuoksi todetaan, että tarjouksen vertailuhinta ei voi olla liike- tai ammattisalaisuus ja tieto tarjousten vertailussa käytetystä kokonaishinnasta on aina annettava. Tarjousten avaustilaisuus ei ole julkinen.

6. TARJOUSTEN LAATIMINEN JA JÄTTÄMINEN

Laadi tarjous suomen kielellä sekä toimita pyydetyt selvitykset ja liitteet suomen kielellä.

Tarjous on toimitettava tilaajalle sähköisesti hankintailmoitukset.fi -sivuston kautta viimeistään **13.10.2021 klo 16.00**.

Tarjouksen jättäminen on lähettäjän vastuulla. Määräajan jälkeen saapuneita tarjouksia ei oteta huomioon.



7. TARJOUSTEN KÄSITTELY

Menettelyn vaiheet ovat seuraavat:

Tilaaja

1. Avaa tarjoukset
2. Tarkastaa tarjoajan soveltuvuutta koskevat vastaukset
3. Tarkastaa tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden
4. Vertailee tarjoukset
5. Valitsee parhaan tarjouksen
6. Pyytää ja tarkastaa parhaan tarjouksen antajalta soveltuvuutta koskevat todistukset ja selvitykset
7. Tekee hankintapäätöksen ja antaa päätöksen tiedoksi kaikille tarjoajille
8. Solmii hankintasopimuksen voittajan kanssa. Hankintasopimus syntyy vasta kirjallisen sopimuksen allekirjoittamisella.

Kansallisen kynnysarvon ylittävässä hankinnassa hankintasopimus voidaan tehdä heti, kun tarjoaja on saanut tai hänen katsotaan saaneen päätös perusteluineen tiedoksi.

8. TARJOUSTEN VALINTAPERUSTE JA VERTAILU

Tarjousten valintaperuste on hinta-laatu-suhde, jonka vertailuperusteet ja painoarvot ovat seuraavat:

1. HINTA 10 %

- Tilaaja vertailee ja pisteyttää hinnat tarjouspyynnön hintalomakkeen (Liite 4) perusteella.
- Vertailussa halvin tarjous saa 10 pistettä. Muut tarjoukset pisteytetään kaavalla: halvin hinta / vertailtava hinta x 10 pistettä.

2. LAATU 90 %

- Tilaaja vertailee tarjousten laatua ja tarjoaja voi saada laadusta enintään 90 pistettä. Laatuvertailussa arvioidaan vähimmäisvaatimukset ylittävää laatua siten, kuin liitteessä 2 on tarkemmin kuvattu. Laatuvertailu on jaettu seuraaviin osaluokkiin:
 - Alustava tuotantosuunnitelma (0-45 pistettä)
 - Käsikirjoitusnäyte (0-45 pistettä)

Lopuksi lasketaan yhteen hinnan vertailupisteet sekä laadun vertailupisteet.

Korkeimmat yhteenlasketut pisteet saanut tarjoaja voittaa tarjouskilpailun ja se valitaan sopimuskumppaniksi.

9. PÄIVÄYS JA ALLEKIRJOITUS

Helsingissä 21.9.2021



Pro Kala

Pro Kala ry
Katriina Partanen
toiminnanjohtaja

Tarjouspyyntö

21.9.2021

LIITTEET

- Liite 1 Tilaajan esittely ja hankinnan tavoitteet
- Liite 2 Hankinnan kohteen vähimmäisvaatimukset ja laatuvertailu (palautettava)
- Liite 3 Tarjoustiedot ja tarjoajan soveltuvuus (palautettava)
- Liite 4 Hintalomake (palautettava)
- Liite 5 Sopimusluonnos
- Liite 6 Julkisten hankintojen yleiset sopimusehdot (JYSE 2014 Palvelut, huhtikuu 2017/päivitysversio); <https://vm.fi/documents/10623/2291459/JYSE%20palvelut%20huhtikuu%202017.pdf/109174f0-f238-40aa-be5d-0b5bb9ddc440>