

LIITE 2

Varhaiskasvatuksen aterioiden palvelukuvaus 2023

Tuottajan vastuut:

- noudatetaan ravitsemussuosituksia- Terveyttä ja iloa ruuasta
- viiden viikon ruokalista on luettavissa
<https://aromimenu.cgisaas.fi/RovaniemiAromieMenu/fi-FI/Default/rovaniemi/>
- lämmin ruoka jaetaan keittiössä osastoittain
- ruokasalissa ruuat laitetaan esille tarjoilulinjastoon ja pöydät pyyhitään ruokailun jälkeen / maito tarjoillaan suoraan maitoannostelijasta
- päivällinen ja viikonloppuruoka varataan keittiön kylmätiloihin
- astioiden ja välineiden hankinta ja huolto
- erityisruokavaliot lääkärintodistuksen perusteella
<https://www.rovaniemi.fi/loader.aspx?id=2b01d1f2-e187-4c83-8fce-38d21bc78a66>
- laktoositon ruokavalio ilman todistusta
- kalaton ja eettiset ruokavaliot kasvisruokalistan mukaisesti
- otetaan huomioon alle 3-vuotiaiden erityisvaatimukset
- retkipäivinä ateriat voidaan ottaa mukaan tai korvata erikseen sovittavilla eväillä tai ruokailla muissa ruokapalvelun toimipisteissä
- kuljetuskustannukset sisältyvät hintaan

Tilaajan vastuut

- yleinen siisteys ja järjestys ruokailutiloissa
- vastuu lautasjätteen seurannasta
- ruokailijamäärien muutoksista ilmoittaminen kaksi viikkoa aikaisemmin
- erityisruokavalioiden ilmoittaminen ja vastuu ruokavalion toteutumisesta ruokailutilanteessa
- alle 30 lapsen yksiköissä vastuu aamupalan valmistuksesta ja ruuan esillelaitosta sekä astioiden pesusta

Aamiainen

- puuro, velli, murot
- leipä, kasvirasvavälite, D-vitamiinoinen rasvaton maito
- hedelmä tai tuoremehu/juures- tai kasvispala/marja- tai hedelmäsose

Lounas ja päivällinen

- pääruoka ja lisäke ruokalistan mukaan
- salaatti, tuorepala tai marjasose
- D-vitamiinoinen rasvaton maito tai piimä
- leipä, kasvirasvavälite 60 % ra, josta korkeintaan 30 % tyydyttynyttä rasvaa, öljy, salaattikastike ja siemenet

Välipala

- kiisselit, keitot, puurot, rahkat, viilit, jogurtit, leipomotuotteet
- leipä ja kasvirasvavälite, D-vitamiinoinen maito
- alle 3-vuotiaille lisäksi mahdollista saada puuro

Koulujen aterioiden palvelukuvaus 2023

Tuottajan vastuut

- noudatetaan ravitsemussuosituksia -Syödään ja opitaan yhdessä
- viiden viikon ruokalista on luettavissa
<https://aromimenu.cgisaas.fi/RovaniemiAromieMenus/fi-FI/Default/rovaniemi/>
- ruoka asetetaan tarjolle kouluravintolaan
- erityisruokavaliot toteutetaan lääkärin todistuksen perusteella
<https://www.rovaniemi.fi/loader.aspx?id=2b01d1f2-e187-4c83-8fce-38d21bc78a66>
- kalaton ja eettiset ruokavaliot kasvisruokalistan mukaisesti
- laktoositon ruokavalio ilman todistusta
- retkipäivinä ateriat voidaan ottaa mukaan tai korvata erikseen sovittavilla eväillä tai ruokailla muissa ruokapalvelun toimipisteissä
- TET - jaksoilla on mahdollisuus ruokailla ruokapalvelun toimipaikoissa.
- rehtoreiden vieraat (alle 5) ei veloitusta, muut 6 € /ateria
- pääsääntöisesti suuria keittiöitä ei vuokrata ulkopuolisille
- kuljetuskustannukset sisältyvät hintaan
- astioiden, välineiden hankinta, huolto ja puhdistus

Tilaajan vastuut

- yleinen siisteys ja järjestys ruokailutiloissa
- vastuu lautasjätteen seurannasta
- ruokailijamäärien muutoksista ilmoittaminen kahta viikkoa aikaisemmin
- erityisruokavalioiden ilmoittaminen ja vastuu ruokavalion toteutumisesta ruokailutilanteessa
- TET -jaksoilla olevien oppilaiden ruokapaikoista ilmoittaminen, mikäli oppilaalle tulee maksaa korvausta, vastaa siitä koulutoimi
- alle 300-oppilaan koulujen keittiön vuokraamisesta ja laskutuksesta

Lounas

- pääruoka ja lisäke ruokalistan mukaan
- salaatti, tuorepala tai marjasose, salaatinkastike/öljy, erilaiset siemenet
- D-vitamiinoinen rasvaton maito, piimä
- vaihtelevasti erilaisia leipiä
- kasvivasvavalevite, 60 %, josta korkeintaan 30 % tyydyttynyttä rasvaa

Siivouksen yleinen palvelukuvaus 2023

Puhtaustasot määritellään kunkin tilan tarpeen mukaisesti.

Kaikissa tiloissa toteutetaan ylläpito- ja perussiivous.

Puhtaustaso 5/puhdas ja hygieeninen

Tilat ovat käytössä päivittäin tai toiminnan mukaan.

Tilatyyppejä: uimahalli, saunat, pesu- ja pukuhuoneet, toimenpidehuoneet, hammaslääkärin ja neuvolan vastaanottohuoneet.

Tilat siivotaan päivittäin tai toiminnan mukaan

- siivouksen jälkeen yleisvaikutelma on puhdas ja hygieeninen
- näkyvän lika poistetaan ja vaaditaan mitattua mikrobiologista puhtautta
- siivouksen jälkeen tiloissa voi esiintyä vain vähän epäkohtia
- kosketuspinnat ovat puhtaat ja hygieeniset
- kalusteilla ei ole roskia, irtolikaa eikä tahroja
- kalusteet ovat puhtaat ja järjestyksessä
- lattiapinnat ovat puhtaat ja hoidetun näköiset eikä niillä ole kiinnittynyttä likaa
- siivousten välillä tiloissa voi esiintyä silmin havaittavaa siivouskertojen välissä tullutta likaa

Puhtaustaso 4 puhdas/Tilat edustavat visuaalisesti hyvää puhtaustasoa

Tilat ovat käytössä päivittäin tai toiminnan mukaan.

Tilatyyppejä: Lääkärin, kouluterveydenhoitajan ja hoitajien vastaanottohuoneet, potilashuoneet, pesu- ja wc-tilat, suihkutilat, saunat, keittiöt, joissa käy ulkopuolisia vieraita.

Siivoustaajuus: päivittäin tai toiminnan mukaan harvemmin

- yleisvaikutelma on puhdas. Kosketuspinnat ovat puhtaat
- kalusteilla ei ole roskia, irtolikaa eikä tahroja. Tilassa ei saa olla näkyvää pölyä vapailla pinnoilla siivouksen jälkeen
- siivouksen jälkeen tiloissa voi esiintyä vähän epäkohtia
- lattiapinta on puhdas ja hoidetun näköinen
- siivouskertojen välillä tiloissa voi näkyä hiukan roskia ja likaa, mutta ei kuitenkaan toimintaa haittaavasti
- vuodenajat vaikuttavat etenkin sisäntulojen yleisilmeeseen
- lattioissa saattaa esiintyä kevyitä kulkujälkiä

Puhtaustaso 3 siisti/visuaalisesti siisti puhtaustaso

Tilat ovat käytössä päivittäin tai harvemmin.

Tilatyyppejä: Asukashuoneet palvelutaloissa, luokka- ja opetustilat ja monimuototilat, kotitalousluokat, auditoriot, leikki- ja lepotilat, sisäänkäynnit ja aulat, liikunta/juhlasali, käytävät, portaikot, asiakaspalvelutilat, toimistotilat, hissit, henkilökunnan tauko- ja sosiaalitilat, ruokailutilat, työterveyshuollon tilat.

Siivouksen jälkeinen yleisilme on siisti

- kosketuspinnat ovat puhtaat
- kalusteiden vapailla pinnoilla ei ole roskia, irtolikaa eikä vesiliukoisia tahroja
- lattioilla ei ole roskia, irtolikaa eikä vesiliukoisia tahroja
- siivouksen jälkeen tiloissa voi esiintyä jonkin verran epäkohtia
- lattiapinnat ovat siistit, kulumia voi olla jonkin verran/vähän
- tilassa ei saa olla näkyvää pölyä vapailla pinnoilla siivouksen jälkeen
- siivous kertojen välillä tiloissa voi esiintyä jonkin verran roskia ja likaa sekä pölyä
- lattioissa voi esiintyä kevyitä naarmuja ja kulkujälkiä

Puhtaustaso 2 tyydyttävä, riittävä/ puhtaus on riittävä

Tilat ovat käytössä harvemmin tai tilojen käyttäjiä on vähän.

Tilatyyppejä: Neuvottelu- ja kokoushuoneet, kuntosalit, kopiointi- ja tulostushuoneet, teknisen työn luokat, kellarin varasto- ja käytävätilat, varastot, arkistot, sivuportaikot

Siivoustaajuus: viikoittain tai kuukausittain tai useammin siivouksen jälkeen yleisvaikutelma on tyydyttävä

- kosketuspinoilla ei saa olla likaa
- kalusteilla voi olla vähän irtolikaa ja tahroja.
- siivouksen jälkeen tiloissa esiintyy epäkohtia
- lattioilla voi olla jonkin verran irtolikaa, tahroja ja pinttynyttä likaa
- lattiapintojen ei tarvitse olla hoidetun näköisiä
- siivouskertojen välillä tilan lika- tai pölymäärä ei saa haitata tilan käyttöä

Puhtaustaso 1 välttävä

Tilatyyppejä: ullakot, kellarit, autotallit

- pinnoilla voi olla erittäin runsaasti likaa ja kulkujälkiä
- tilankäyttö ei voi vaikeutua liian tai roskien takia
- siivous käyttötarkoituksen mukaan

Tuottajan vastuut

- siivouksen laatu määritellään kunkin tilan tarpeen mukaisesti
- ostopalvelujen hankinnasta ja toiminnan laadusta kuten omasta työstään
- vastuu henkilökunnan soveltuvuudesta kohteeseen
- pesuaine- ja paperien annostelijoiden täyttö
- puhdistusaineiden, siivousvälineiden ja -koneiden hankinnasta
- bio- ja sekajätteen kuljettamisesta keräyspisteeseen
- ICT-laitteiden pölyjen poisto ulkopinnoilta
- siivouskoneet ja -laitteet sekä välineet ja niiden huolto
- tarvittavat puhdistus- ja hoitoaineet

Tilaajan vastuut

- yleisen järjestyksen säilyttäminen
- toimitiloista poistetaan tarpeettomat tavarat ja ne pidetään asianmukaisena
- ICT- ja sähkölaitteiden johtojen niputus

- roskaamisen tai likaamisen tahallisesti aiheuttamista kuluista
- ilmoitus ulkopuolisille tilojen käyttäjille siivouksen tarpeellisuudesta
- saniteettitarvikkeiden hankinnasta ja varastoinnista
- puhdistusaineiden hankinnasta omiin käyttötarkoituksiin
- erikoisjätteen poistaminen ja lajittelu
- erikoistyövälineiden hankinnasta tai vuokrauksesta
- paperi- kangaspyyhe- ja saippua-annostelijoiden hankinta
- keräyspaperin ja tietosuojapaperin kuljettamisesta keräykseen
- lokerikkojen ja kaappien sisällön tyhjentäminen
- henkilökunnan jääkaappien tyhjennys, puhdistus ja astioiden pesu
- avainten huolto ja luovutus
- tiedossa olevien korjaus- ja huoltotöistä ilmoittaminen

Muita huomioitavia asioita

- tuulikaappimattojen ja oven ulkopuolella olevien mattojen hankinta kuuluu kiinteistön omistajalle
- kakkosmattojen ns. tuulikaapin jälkeisen eteis/aula tilojen mattojen hankinta sovitaan erikseen kohdekohtaisesti
- ilmastointilaitteiden huolto kuuluu kiinteistön omistajalle
- näyttämö- ja muiden verhojen huollot ja niihin liittyvä tekniikka eivät kuulu tämän sopimuksen piiriin
- viherkasvien hoito ei kuulu tämän sopimuksen piiriin.