



HANKINTASOPIMUKSEN LIITE 3 ATERIAPALVELUT

PUUMALAN YHTENÄISKOULUN JA VARHAISKASVATUKSEN ATERIAPALVELUIDEN PALVELUKUVAUS AJALLA 1.1. - 31.12.2024

YHTENÄISKOULU:

Puumalan kunnan sivistystoimi ja Järvi-Saimaan Palvelut Oy ovat tehneet keskenään palvelunmyyntisopimuksen Puumalan esiopetuksen, perusopetuksen, henkilökunnan sekä aamu- ja iltapäivätoiminnan ateriapalveluiden järjestämisestä seuraavasti:

Palvelut

Sopimus koskee aterioiden valmistamista kunnan sivistystoimelle. Sopimus sisältää ateriat, aterioiden tarjoilun, astiahuollon sekä keittiötilojen ylläpito- ja perussiivouksen.

Palvelujen laajuus ja määrä määritellään palvelualueiden esimiesten kanssa seuraavaa kalenterivuotta koskien vuosittain elokuussa. Palvelua kehitetään yhdessä tilaajan kanssa.

Puumalan yhtenäiskoulun keittiön kiinteistön kiinteistöpalveluista ja muiden kuin keittiön tilojen siivouksesta vastaa erillinen toimija. Laitteiden hankinnoista ja huolloista vastaa tilaaja.

Ruoat tuotetaan Puumalan keskuskeittiössä. Palvelujen laajuus ja määrä määritellään rehtoreiden kanssa seuraavaa kalenterivuotta koskien vuosittain elokuussa.

Ylijäämäruokaa pyritään välttämään ja mahdollinen ylijäämäruoka pyritään hyödyntämään mahdollisimman tarkasti.

Muista kuin kouluruokailuun liittyvistä palveluista (kokouskahvitukset, vieraat, vanhempainillat, vesopäivät yms.) peritään toteutuneiden kustannusten mukaisesti.

Järvi-Saimaan Palvelun hoitaessa sopimuksen ulkopuolisia tarjoiluja veloitetaan tehdystä työstä tuntihinnaston mukaan. Erillislisät yö-, lauantai- ja sunnuntaitunneilta laskutetaan toteuman mukaisesti 1,5 kertaisella tuntiveloituksella.

Palvelun toteuttaminen ja palvelupaketti

Lounas on tarjolla yhtenäiskoululla klo. 10.20–11.15. Ruoka sisältää leivät, levitteen ja juomat (maito, piimä, kalsiumpitoinen kasvisjuoma, vesi).

Oppilaiden välipaloista sovitaan myöhemmin. Oppilaiden välipalat laskutetaan kunnalta.

Ateriapalvelut laskutetaan kerran kuukaudessa tasasummana (vuoden kokonaiskustannukset/12).

Kuljetuskustannukset maksaa tilaaja.

AAMU- JA ILTAPÄIVÄTOIMINTA (=APIP)

APIP toiminnalle tuotetaan aamu- ja välipalat päivittäin tapahtuvien tilausten mukaisesti. Aamupala tarjoillaan klo 7.30–8.00 ja välipala klo. 13.00–13.15. Ateriat ovat tarjolla päiväkodilla.

Ateriat laskutetaan tasauslaskutuksena kerran kuukaudessa (vuoden kokonaiskustannukset / 12).

Muutokset tilauksiin on ilmoitettava edellisenä päivänä klo 15.00 mennessä. Kuljetuskustannukset maksaa tilaaja.

Kesäajan ruokailuista sovitaan erikseen. Arvioidussa kokonaiskustannuksissa on kesäajan ruokailut huomioitu kesän 2023 toteuman mukaan.

Oppilaiden valvonta ruokailun aikana kuuluu valvoville opettajille. Jos keittiön henkilökunta joutuu valvomaan ruokailua, joudutaan siihen palkkaamaan henkilö, jonka palkkakustannukset peritään koululta.

VARHAISKASVATUS:

Sopimus koskee aterioiden valmistamista varhaiskasvatukselle. Sopimus sisältää aamupalan, lounaan ja välipalan. Lounas toimitetaan tarjoiluvalmiina, sisältäen leivät viipaloituna, levitteet ja juomat (maito, piimä, kalsiumpitoinen kasvisjuoma, vesi). Aamupala ja välipala toimitetaan osittain tarvikkeina. Päivällinen sekä viikonloppujen ja arkipyhien ateriat toimitetaan jäähdytettynä lounaan yhteydessä. Päiväkoti huolehtii lämmittämisestä ja tarjoilusta.

Ruoat tuotetaan Järvi-Saimaan Palvelut Oy:n keittiössä. Palvelujen laajuus ja määrä määritellään palvelualueiden esimiesten kanssa seuraavaa kalenterivuotta koskien vuosittain syys - lokakuussa.

Päiväkodeille tuotetaan ateriat päivittäin tapahtuvien tilausten mukaisesti. Aamu- ja välipalatarvikkeet toimitetaan lounaan yhteydessä. Ateriat tarjoillaan seuraavasti;

- aamupala 07.30–08.30
- lounas 11.00–12.00
- välipala 13.30–14.30
- Päivällinen 17.00–17.30

Ateriat laskutetaan tasauslaskutuksena kerran kuukaudessa (vuoden kokonaiskustannukset /12).

Tilauksen muutokset on ilmoitettava keittiölle edellisenä päivänä klo 15.00 mennessä. Kuljetuskustannukset maksaa Puumalan kunta.

Lisäksi varhaiskasvatukselle myydään laitoshoitajan työ, joka sisältää palkan sivukuluineen sekä vapaaehtoiset henkilöstökulut ja hallinnonkulut. Kulut laskutetaan kerran kuukaudessa tasasummana (vuoden kokonaiskustannukset 1/12).

Palvelupaketti

- ruokalistasuunnittelun noudattaen voimassa olevia ravitsemissuosituksia
- raaka-aineiden tilauksen, tavaroiden vastaanottamisen ja lähetyslistojen tarkastamisen
- lounaan valmistamisen, sopimuksen mukainen tarjoilu, tarvittavat välipalat ja ruokailijamäärän seurannan
- astiahuollon, keittiön päivittäisen ylläpitosiivouksen
- keittiön perussiivouksen kesäaikaan
- omavalvonnasta huolehtiminen
- koulumaitotukeen tarvittavat laskelmat
- muut mahdolliset erikseen sovittavat tehtävät

Palvelun laatuvaatimukset

- 6 viikon kiertävän ruokalistan suunnittelussa noudatetaan kunkin ikäryhmän voimassa olevia ravitsemissuosituksia.
- Erityisruokavaliot huomioidaan lääkärin tai ravitsemusterapeutin ohjeiden mukaisesti. Tarvittaessa huomioidaan asiakkaan ruoan rakenne esim. päiväkodin alle 1-vuotiaat.
- Ruokalista on nähtävillä ruokasalissa ja Wilmassa
- Toiminnassa noudatetaan elintarvike- ja terveydensuojelulakia.
- Palvelukuvaukset liitteenä
- Aterioiden kuljetuskustannuksista vastaa tilaaja.

Laadun valvonta

- Laatua seurataan asiakaspalautteen pohjalta. Kerran vuodessa tehdään asiakastyytyväisyyskyselyjä. Päiväkodissa käytetään ateriaraati-mielipidekyselyä. Ajoittain päiväkohtaista palautetta kerätään nettikyselyn avulla.
- Ravitsemissuositusten toteutumista seurataan ruokatuotanto-ohjelman avulla
- Lämpötilamittausten, näytteidenottamisen ja puhtausnäytteiden avulla seurataan omavalvonnan toteutumista.
- Terveystarkastaja käy vuosittain tekemässä Oiva-tarkastuksen omavalvonnan toteutumisesta
- Vuosittain pidettävien palvelujen laadun ja määrän arvioinnin yhteydessä käydään keskustelu myös toteutuneesta laadusta.

PALVELUKUVAUS KOULULOUNAS JA AAMU- ILTAPÄIVÄTOIMINTA

LIITE 3.2

| APIP RUOKAILU | RUOKAILUAJAT | RUOAN LAATUTASO | PALVELUTASO |
|---|---|---|---|
| ATERIAT: Aamiainen Lounas Välipala | Ap: 7.30–8.00 Lo: 10.20–11.15 Vp: 13.00–13.15 | Ravitsemusneuvottelu- kunnan suositukset kouluruokailussa Maittava, monipuolinen, vaihteleva | Hajautettu. Kuljetuksista huolehtii tekninen toimi ja yksityinen kuljetusliike. Kuljetukset maksaa Puumalan sivistystoimi. |
| ATERIASISÄLLÖT | VAIHTOEHDOT | TILAUS / TOIMITUSTIHEYD | TOIMITUSTAPA ANNOSKOKO |
| AAMIAINEN Pääruoka | 1 vaihtoehto / ruokailija Puuro, vaihtoehtoisesti velli, mysli jne. | Toimintapäivän aamuina Listan mukaan | Ruokailijoiden mukaan Annoskoko keskimäärin 2 dl / ruokailija |
| Leipä | Ruis- ja sekaleipä, näkkileipä | | Tilauksen mukaan |
| Ravintorasva | Kasvisrasvavete | | Tilauksen mukaan. Muut levitteet laskutetaan erikseen. |
| Juoma | Maito, kalsiumpitoinen kasvisjuoma tms. | | Tilauksen mukaan. Keskimääräinen annos 1,2 dl / ateria. |
| Leikkele | Lihaleikkele, juusto, kananmuna, vihannes | Listan mukaan Leikkele ½ -1 siivua /hlö. Neuvotellaan turvallisen käyttösuosituksen noudattamisesta = leikkele 1 kerta viikossa. | Ruokailijoiden määrän mukaan |
| Tuorelisäke | Hedelmä, kasvis, juurespala, marjat | Listan mukaan | Tilauksen mukaan 10–30 g / hlö |
| LOUNAS | | | KAPPALETUOTTEISSA ILMOITETAAN OTETTAVA MÄÄRÄ |
| Pääruoka Keitto | Liha, kala, juusto, makkara, kasvis | Toimintapäivinä 1-2 krt/ viikko | Annoskoot keskimäärin 2,5-3 dl / hlö |
| Laatikko | Liha, kaali, broileri, kala, kasvis | 1-2 krt/viikko | 150-250 g / hlö |
| Kastike | Koko- ja jauheliha, Siipikarja, makkara | 2-3 krt /6 viikkoa | 1,0-1,5 dl / hlö, sileä kastike 0,10 dl |
| Kalaruoka | Seiti, lohi, silakka, mureke | 1-2 krt / viikko | 60- 110 g kypsä/hlö |
| Kokoliharuoka | Siipikarja, porsas, nauta | 2-3 krt / 6 viikkoa | 60 - 100 g kypsä/hlö |
| Murekeruoat | Lihapullat, mureke, pihvi | 2-3 krt / 6 viikkoa | 60-120 g kypsä/hlö |
| Makkara | Uunimakkara | 1-2 krt / 6 viikkoa | 60-120 g / hlö |
| Kasvisruoka | Kasvispihvi, -laatikko, -pyörykkä | 1-3 krt / 6 viikkoa | 60-300 g /hlö |
| Sisäelinruoka, puuro | Laatikko, kastike, murekepihvi | 1–2 krt / 6 viikkoa | 60–300 g / hlö |
| Energialisäke | Peruna, | Listan mukaan | VAPAASTI OTETTAVISSA ka. 60–80 g /hlö |

| | | | |
|--------------|--|---------------|--|
| | Perunasose Riisi, Pasta | | 1–1,5 dl / hlö 1–1,5 dl /hlö |
| Tuoreannos | Salaatti, kasvis, juurespala, hedelmä vaihdellen Keitetty vihannes | Listan mukaan | VAPASTI OTETTAVISSA 30–60 g /hlö ½ dl /hlö |
| Juoma | Maito, piimä, kalsiumpitoinen kasvisjuoma, vesi, | | VAPAASTI OTETTAVISSA Keskimääräinen annos 1,2 dl / ateria. |
| Leipä | Näkkileipä. Välillä ruis- ja sekaleipä. Keittopäivinä sämpylä tai karjalanpiirakka | Listan mukaan | LEIPÄ VAPAASTI OTETTAVISSA Sämpylät ja piirakka ruokailijamäärän mukaan 1 kpl / ruokailija |
| Ravintorasva | Kasvisrasvavete salaatinkastike | | |
| Välipala | Vaihtoehtoisesti: Viili, jogurtti, rahka Kiisseli, Jäätelö Hedelmäsalaatti, sämpylä Leikkele, leipä, puuro | Listan mukaan | Ruokailijamäärän mukaan Kiisseli, rahka, jogurtti, viili 1½ dl /hlö Jäätelö 1 dl /hlö Karjalanpiirakka, sämpylä 1 kpl/hlö |

Erityisruokavaliot huomioidaan lääkärintodistuksen mukaisesti.
Retkievät tilataan erillisellä kaavakkeella viikkoa aikaisemmin.

Tuoremehujen tilalla tarjoamme sekamehua.

Vanhempainiltojen, juhlien yms. tarjoilut laskutetaan erikseen, samoin ylimääräisinä tilatut tuotteet.

Valvova henkilökunta valvoo ruokailun sujuvuudesta ja oppilaiden ruokailusta sekä tarvittaessa avustaa oppilaita ruokailussa

PALVELUKUVAUS PÄIVÄKOTI

LIITE 3.3

| PÄIVÄKOTI RUOKAILU | RUOKAILUAJAT | RUOAN LAATUTASO | PALVELUTASO |
|--|---|--|---|
| ATERIAT: Aamiainen Lounas Välipala Päivällinen | Ap: 7.30–8.30 Lo: 11.00–12.00 Vp: 13.30–14.30 Pä: 17.00 | Ravitsemusneuvottelu- kunnan suositukset lasten päivähoidosta Maittava, monipuolinen, vaihteleva | Hajautettu. Kuljetuksista huolehtii tekninen toimi ja yksityinen kuljetusliike. Kuljetukset maksaa Puumalan sivistystoimi. |
| ATERIASISÄLLÖT | VAIHTOEHDOT | TILAUS / TOIMITUSTIHEYS | TOIMITUSTAPA ANNOSKOKO |
| AAMIAINEN Pääruoka | 1 vaihtoehto / ruokailija Puuro, vaihtoehtoisesti velli, mysli jne. | Toimintapäivän aamuina Listan mukaan | Ruokailijoiden mukaan Annoskoko 2 dl / ruokailija |
| Leipä | Ruis- tai sekaleipä, näkkileipä | | Tilauksen mukaan |
| Ravintorasva | Kasvisrasvavete | | Tilauksen mukaan. Muut levitteet laskutetaan erikseen. |
| Juoma | Maito, kauramaito tms. | | Tilauksen mukaan. Keskimääräinen annos 1,2 dl / ateria. Ylimääräiset laskutetaan |
| Leikkele | Lihaleikkele, juusto, kananmuna, vihannes | Listan mukaan ½ siivua / hlö. Neuvotellaan turvallisen käyttösuosituksen noudattamisesta = leikkele 1 kerta viikossa. | Ruokailijoiden määrän mukaan |

| Tuorelisäke | Hedelmä, kasvis, juurespala, marjat | Listan mukaan | Tilauksen mukaan 10-30 g / hlö |
|--|---|--------------------------------------|---|
| LOUNAS | | | |
| Pääruoka Keitto | Liha, kala, juusto, makkara, kasvis | Toimintapäivinä 1-2 krt/ viikko | Annoskoot keskimäärin 2,0-3 dl / hlö |
| Laatikko | Liha, kaali, broileri, kala, kasvis | 1-2 krt/viikko | 150-250 g / hlö |
| Kastike | Koko-ja jauheliha, Siipikarja, makkara | 2-3 krt /6 viikkoa | 1,0-1,5 dl / hlö, sileä kastike 0,10 dl |
| Kalaruoka | Seiti, lohi, muikku, silakka | 1-2 krt / viikko | 60- 100 g kypsä/hlö |
| Kokoliharuoka | Siipikarja, porsas, nauta | 2-3 krt /6 viikkoa | 60 - 80 g kypsä/hlö |
| Murekeruoat | Lihapullat, mureke | 2-3 krt / 6 viikkoa | 60-90 g kypsä/hlö |
| Makkara | Uunimakkara | 2-3krt / 6 viikkoa | 60-100 g / hlö |
| Kasvisruoka | Kasvispihvi, -laatikko, -pyörykkä | 2-3 krt / 6 viikkoa | 60-100 g /hlö |
| Sisäelinruoka, puuro | Laatikko, kastike, murekepihvi | 1-2 krt / 6 viikkoa | 60–250 g / hlö |
| Energialisäke | Peruna, Perunasose Riisi, Pasta | Listan mukaan | Ruokailija määrän mukaan 60 -80 g /hlö 1,5 dl / hlö 1 dl /hlö |
| Tuoreannos | Salaatti+ salaatinkastike Keitetty vihannes | Listan mukaan | Ruokailija määrän ja salaatin mukaan 30–60 g /hlö ½ dl /hlö |
| Juoma | Maito, piimä, kalsiumpitoinen kasvisjuoma, vesi | | Tilauksen mukaan. Keskimääräinen annos 1,2 dl / ateria. Ylimääräiset laskutetaan |
| Leipä | Näkkileipä Keittopäivinä sämpylä tai karjalanpiirakka | Listan mukaan | Tilauksen mukaan Sämpylät ja piirakka ruokailijamäärän mukaan 1 kpl / ruokailija |
| Ravintorasva | Kasvisrasvaveite | | Tilauksen mukaan. Muut levitteet laskutetaan erikseen |
| Välipala | Viili, jogurtti, rahka Kiisseli, Jäätelö Hedelmäsalaatti Pulla, sämpylä Leikkeleleipä | Listan mukaan Lounasta täydentävä | Ruokailijamäärän mukaan Kiisseli, rahka, jogurtti, viili 1½ dl /hlö Jäätelö 1 dl /hlö Karjalanpiirakka, pulla, sämpylä 1 kpl/hlö |
| PÄIVÄLLINEN Vastaava kuin lounas. Katso tarkemmat tiedot päivälliselle lounaan kohdalta. | | | |

Lasten erityisruokavaliot huomioidaan lääkärintodistuksen mukaisesti.

Lounaan muutokset ilmoitettava edellisenä päivänä klo 15.00 mennessä.

Päivällisen ja viikonlopun ateriat toimitetaan pääsääntöisesti etukäteen kylminä.

Tilaukset (leivät, maidot yms.) toimitetaan aamupalan mukana

Tuoremehujen tilalla tarjoamme kotimaista sekamehua saatavuuden mukaan.

Vanhempainiltojen, juhlien yms. tarjoilut laskutetaan erikseen, samoin ylimääräisinä tilatut tuotteet kuten iltapalat, juustot, maidot yms.