



## HANKINTASOPIMUKSEN LIITE 8 ATERIAPALVELUT

### PUUMALAN YHTENÄISKOULUN ATERIAPALVELUIDEN OSTOPALVELUSOPIMUS AJALLA 1.1. - 31.12.2025

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.

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.

#### Palvelun toteuttaminen ja palvelupaketti

Lounas on tarjolla yhtenäiskoululla klo. 10.20–11.15, koulun kanssa sovittavan aikataulun mukaisesti. Ruoka sisältää leivät, levitteet ja juomat (maito, piimä).

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 tarjoillaan koulun kanssa sovittavan aikataulun mukaisesti. Ateriat ovat tarjolla päiväkodilla.

Ateriapalvelut laskutetaan kerran kuukaudessa tasasummana (vuoden kokonaiskustannukset/12). Muutokset tilauksiin on ilmoitettava edellisenä päivänä klo 16.00 mennessä. Kuljetuskustannukset maksaa tilaaja.

Kesäajan ruokailuista sovitaan erikseen. Arvioidussa kokonaiskustannuksissa on kesäajan ruokailut huomioitu kesän 2024 toteuman mukaan.

Muista kuin sopimukseen liittyvistä palveluista veloitetään erikseen.

#### Palvelupaketti, palvelun laatuvaatimukset ja laadun valvonta (liite 1).

#### Palvelukuvaus (liite 2)

Muista kuin kouluruokailuun liittyvistä palveluista (kokouskahvitukset, vieraat, vanhempainillat, vesopäivät yms.) peritään toteutuneiden kustannusten mukaisesti. Oppilaiden valvonta ruokailun aikana kuuluu valvoville opettajille. Jos keittiön henkilökunta joutuu valvomaan ruokailua, joudutaan siihen palkkaamaan henkilö, jonka palkkakustannukset peritään koululta.

## VARHAISKASVATUKSEN ATERIAPALVELUSTA AJALLA 1.1.-31.12.2025

Sopimus koskee aterioiden valmistamista varhaiskasvatukselle. Sopimus sisältää aamupalan, lounaan ja välipalan. Lounas toimitetaan tarjoiluvalmiina, sisältäen leivät viipaloituna, levitteet ja juomat (maito, piimä). Aamupala ja välipala toimitetaan osittain tarvikkeina. Päivällinen sekä viikonloppujen ja arkipyhien ateriat toimitetaan jäädytettynä 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
- Aamu- ja välipalatarvikkeet toimitetaan lounaan yhteydessä.

Ateriapalvelut laskutetaan kerran kuukaudessa tasasummana (vuoden kokonaiskustannukset/12). Tilauksen muutokset on ilmoitettava keittiölle edellisenä päivänä klo 16.00 mennessä. Kuljetuskustannukset maksaa Puumalan kunta.

Muista kuin sopimukseen kuuluvista palveluista, esim. joulujuhlat, iltapalat, ylimääräiset juustot ja leikkeleet yms. laskutetaan erikseen.

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

### Palvelukuvaus (liite 3)

#### PALVELUPAKETTI, PALVELUN LAATU JA LAADUNVALVONTA

#### LIITE 1

##### Palvelupaketti

- ruokalistasuunnittelun noudattaen voimassa olevia ravitsemussuosituksia
  - Ruokalistat päivitetään kevään 2025 aikana. Päivityksen yhteydessä Järvi-Saimaan Palveluiden toiminta-alueen ruokalistoja ja ateriasisältöjä yhtenäistetään ja niiden laadinnassa huomioidaan uudistuneet ravitsemussuosituksiset. Päivitystyön yhteydessä liitteessä oleva palvelukuvaus päivittyy vastaamaan uutta tilannetta.
- raaka-aineiden tilauksen, tavaroiden vastaanottamisen ja lähetyslistojen tarkastamisen
- lounaan valmistamisen, sopimuksen mukainen tarjoilun, 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

- Laatu seurataan asiakaspalutteen pohjalta ja tarvittaessa tehdään asiakastytyväisyyskyselyjä. Ajoittain päiväkohtaista palautetta kerätään nettikyselyn avulla.
- Ravitsemissuositusten toteutumista seurataan ruokatuotanto-ohjelman avulla
- Lämpötilamittausten, näytteidenottamisen ja puhtausnäytteiden avulla seurataan omavalvonnan toteutumista.
- ~~Terveysvalvonta tarkastaa keittiöiden omavalvonnan ennalta määritellyn aikataulun mukaisesti ja antaa tarkastuskäynnistään Oiva raportin.~~ Terveysvalvonta valvoo ruokaturvallisuutta oman riskinarviointinsa perusteella
- Vuosittain pidettävien palvelujen laadun ja määrän arvioinnin yhteydessä käydään keskustelu myös toteutuneesta laadusta.

## PALVELUKUVAUS KOULULOUNAS JA AAMU- ILTAPÄIVÄTOIMINTA

## LIITE 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 / TOIMITUSTIHEYS	TOIMITUSTAPA ANNOSKOKO
AAMIAINEN Pääruoka	1 vaihtoehto / ruokailija  Puuro, vaihtoehtoisesti velli, mysli jne.	Toimintapäivän aamuina  Listan mukaan	Ruokailijoiden mukaan Annoskoko keskimäärin 2 dl / ruokailija
Leipä	Pehmeä leipä, näkkileipä		Tilauksen mukaan
Ravintorasva	Kasvisrasvavete		Tilauksen mukaan. Muut levitteet laskutetaan erikseen.
Juoma	Maito, kauramaito tms.		Tilauksen mukaan. Keskimääräinen annos 1,2 dl / ateria.
Leikkele	Lihaleikkele, juusto, kananmuna	Listan mukaan	Ruokailijoiden määrän mukaan
Tuorelisäke	Hedelmä, kasvis, vihannes, 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, Perunasose Riisi, Pasta	Listan mukaan	VAPAASTI OTETTAVISSA ka. 60-80 g /hlö 1–1,5 dl / hlö 1-1,5 dl /hlö
Tuoreannos	Salaatti+ salaatinkastike Keitetty vihannes	Listan mukaan	VAPASTI OTETTAVISSA 30–60 g /hlö ½ dl /hlö

Juoma	Maito, piimä, vesi, mehu		VAPAASTI OTETTAVISSA Keskimääräinen annos 1,2 dl / ateria.
Leipä	Näkkileipä Keittopäivinä sämpylä tai karjalanpiirakka	Listan mukaan	LEIPÄ VAPAASTI OTETTAVISSA Sämpylät ja piirakka ruokailijamäärän mukaan 1 kpl / ruokailija
Ravintorasva	Kasvisrasvavete		
Välipala	Viili, jogurtti, rahka Kiisseli, Jäätelö Hedelmäsalaatti, sämpylä Leikkeleleipä, puuro	Listan mukaan	Ruokailijamäärän mukaan Kiisseli, rahka, jogurtti, viili 1½ dl /hlö Jäätelö 1 dl /hlö Karjalanpiirakka, sämpylä 1 kpl/hlö

Erityisruokavaliot huomioidaan ravitsemusterapeutin- tai lääkärintodistuksen mukaisesti. Retkievää tilataan erillisellä kaavakkeella viikkoa aikaisemmin.

Tuoremehujen tilalla tarjoamme kotimaista sekamehua saatavuuden mukaan.

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

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	Ravitsemusneuvottelukunnan suositukset lasten päivähoitosta Maittava, monipuolinen, vaihteleva	Hajautettu. Kuljetuksista huolehtii tekninen toimi ja yksityinen kuljetusliike. Kuljetukset maksaa Puumalan sivistystoimi.
ATERIASISÄLLÖT	VAIHTOEHDOT	TILAUS / TOIMITUSTIHEYYS	TOIMITUSTAPA ANNOSKOKO
AAMIAINEN Pääruoka	1 vaihtoehto / ruokailija  Puuro, vaihtoehtoisesti velli, myslä jne.	Toimintapäivän aamuina  Listan mukaan	Ruokailijoiden mukaan Annoskoko 2 dl / ruokailija
Leipä	Pehmeä leipä, 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	Ruokailijoiden määrän mukaan
Tuorelisäke	Hedelmä, kasvis, juurespala, marjat	Listan mukaan	Tilauksen mukaan 10-30 g / hlö
<b>LOUNAS</b>			
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, 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	Kasvisrasvavete		Tilauksen mukaan. Muut levitteet laskutetaan erikseen
Välipala	Viili, jogurtti, rahka Kiisseli, Jäätelö Hedelmäsalaatti, sämpylä Leikkeleleipä	Listan mukaan Lounasta täydentävä	Ruokailijamäärän mukaan Kiisseli, rahka, jogurtti, viili 1½ dl /hlö Jäätelö 1 dl /hlö Karjalanpiirakka, sämpylä 1 kpl/hlö
<b>PÄIVÄLLINEN</b> Vastaava kuin lounas. Katso tarkemmat tiedot päivälliselle lounaan kohdalta.			

Lasten erityisruokavaliot huomioidaan ravitsemusterapeutin- tai lääkärintodistuksen mukaisesti. Lounaan muutokset ilmoitettava edellisenä päivänä klo 16.00 mennessä.

Päivällisen ja viikonlopun ateriat toimitetaan pääsääntöisesti etukäteen kylminä.

Tilaukset (leivät, maidot yms.) toimitetaan lounaan mukana.

Tuoremehujen tilalla tarjoamme kotimaista sekamehua saatavuuden mukaan.

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