PALVELUSOPIMUS SISÄISISTÄ ATERIAPALVELUISTA

1. SOPIMUSOSAPUOLET

Tilaaja	Kasvatus - ja opetuskeskus/Varhaiskasvatus
Tuottaja	Tekninen keskus/Ruokapalvelut

2. TAVOITTEET

Tavoitteena on tarjota lasten ravitsemussuositusten mukaisia (Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisu 2004:11), monipuolisia ja täysipainoisia ateriapalveluja. Päivittäin tarjottavien aterioiden tulee vastata ikäkauden ravinnon tarvetta. Tarjottavien aterioiden tulee olla ikäkauden ruokamieltymyksiä vastaavaa, jotta ruoka maittaa ja siten edistää lapsen kehitystä. Ruokailun ja muun ruokiin liittyvän toiminnan tulee opettaa lasta säännöllisiin, yhteisiin ruokailuhetkiin, hyviin ruokailutapoihin ja korostaa ruokailun merkitystä sosiaalisena tilanteena.
Kulttuuriperinteet/juhlapyhät huomioidaan ruokalistassa.

3. PALVELUN MUODOT

Päiväkotien perusateriapalvelut

Päivähoidossa oleville lapsille tarjotaan aamupala, lounas ja välipala hoitosuunnitelman mukaan.
Vuoropäiväkodeissa tarjotaan myös päivällinen ja iltapala.
Ateria voidaan korvata retkieväillä.

Henkilöstöruokailu

Henkilöstöruokailu noudattaa päiväkotien ruokalistaa. Ruokaa ei kateta erikseen.

Iltapäiväkerhojen välipala

Välipala tarjotaan kerholaisille päiväkotien välipalalistan mukaan. Välipala ei kuulu ohjaajille ilmaisena, voivat ostaa halutessaan.

Erityisruokavaliot

Päiväkodeissa saa erityisruokavalion mukaiset ateriat, jos erityisruoka-valioon on lääketieteelliset tai eettiset syyt. Luomuruokavaliota ei pystytä toteuttamaan.
Keittiöön tulee toimittaa terveydenhoitajan, lääkärin tai ravitsemusterapeutin selvitys erityisruokavalion tarpeesta.
Ruoka-allergioihin perustuvat ruokavaliot tarkistetaan vuosittain.

Erilaisten tapahtumien tarjoilut

Päiväkotien tapahtumien ja juhlien tarjoilut suunnitellaan ja hoidetaan tilaisuuskohtaisesti. Mikäli tarjoilut ovat perustoiminnan lisänä eivätkä ne korvaa mitään ateriaa tai aterian osaa, ne laskutetaan erikseen.

Muut ruokailijat kirjaavat ylös ruokailunsa ja lista lähetetään kuukausittain palkanlaskijalle. Ruokailut veloitetaan suoraan palkasta.

Ulkopuolisista ruokailijoista, esim. opiskelijat, lähetetään tiedot ruokailujen määristä ja laskutusosoite ruokapalveluun. Mikäli ruokailija maksaa itse, pitää laskutusta varten ilmoittaa myös henkilötunnus. Aterian hinta määräytyy verohallinnon ohjeen mukaisesti.

6. KUSTANNUSVASTUUT

Kustannusvastuut on kuvattu liitteessä 4.

7. ASIAKASTILAISUUDET JA PALAUTTEET

Asiakaspalaverit 1 – 2 kertaa/vuosi. Palautelomakkeen käyttö tarvittaessa/vuosittain.

8. PALVELUSOPIMUKSEN KESTO JA LAAJUUS

Sopimus on voimassa 1.1. – 31.12.2010. Vuoden 2011 sopimus käsitellään marraskuussa 2010.

Nokia ____.____.20

Tarja Latva vs. koulutoimenjohtaja	Pirjo Rannikko Ruokapalvelupäällikkö

Liitteet

Liite 1: Hinnasto
Liite 2: Palvelutuotekortti
Liite 3: Ateriasuoritteiden hinnat päiväkodeittain
Liite 4: Kustannusvastuutaulukko
Liite 5: Ruokalista 2010

Liite 2: Palvelutuotekortti

Päiväkotien ruokapalvelu

Hyväksytty: Sopimusneuvottelussa
Ruoan laatu: Noudatetaan suosituksia lasten ja nuorten ruoan ravitsemuksellisesta laadusta. Omavalvonnan avulla seurataan toiminnan ja ruoan hygieenistä laatua.
Ruokalista: 6 viikon kiertävä ruokalista.
Annoskoko: Palvelukortissa näkyvät keskimääräiset annoskoot.
Palvelutaso: Aamiainen, lounas, välipala, lisäksi päivällinen ja iltapala kaikkina viikonpäivinä vuoropäiväkodeissa.
Ateriatilaukset: Ateriat valmistetaan toimintakauden alussa ilmoitettujen lapsimäärien mukaan.
Laskutus: Kuukausittain lasten läsnäolopäivien mukaan.

Aamiainen	Aterian osa	Annoskoko	Tarjoamistiheys
Pääruoka	puuro / velli tee / kaakao	150 g	listan mukaan
Tuoreannos	täysmehut / hedelmät / nektarit hedelmä- / marjasose kasvikset	100 g 50 g	
Leipä	pehmeä / tumma näkkileipä	vapaasti	
Ravintorasva	kasvirasvalevite	vapaasti	
Proteiinilisä	leikkele / makkara/ juusto	15 g	listan mukaan
Ruokajuoma	maito, vesi	vapaasti	

Lounas	Aterian osa	Annoskoko	Tarjoamistiheys	
Pääruoka	pääruokakastike/	100 g	kokoliha	1 x vko
	kastike sileä	50 g	jauheliha	1 x vko
	kappaleruoat	60 g	siipikarja	1 x vko
	keitto / pata / ltk	150 g	kala	1 x vko
			kasvis / makkara	1 x vko
Energialisäke	peruna / -sose riisi / makaroni	100 g		
Tuoreannos	salaatti / tuoreraaste tuore kasvis / kastike	50 g		
Leipä	pehmeä / tumma näkkileipä	vapaasti		
Ravintorasva	kasvirasvalevite	vapaasti		
Ruokajuoma	maidot / piimät	vapaasti		

Välipala	Aterian osa	Annoskoko	Tarjoamistiheys

Liite 4.

KUSTANNUSVASTUUTAULUKKO

Tilaajan ja tuottajan vastuut käyttökustannuksista, toimitiloista ja investoinneista.

käyttökustannukset = tilojen ja laitteiden ylläpidosta, korjauksesta ja uusimisesta aiheutuvat kustannukset,
investoinnit = saneeraus- ja ensikertaisen rakentamisen kustannukset.

		KUSTANNUSVASTUUT			
		käyttökustannukset		investoinnit	
		tuottaja	tilaaja	tuottaja	tilaaja
keittiötilat	tilavuokra	x			
	puhtaana-ja kunnossapito	x			
ruokasali	tilavuokra		x		
	tuolien ja pöytien puhtaanpito		x		
	ruokasalin siivous		x		
	tuolit ja pöydät		x		x
	linjasto ja buffetit	x			x
koneet, välineet, kalusto	koneet ja laitteet	x			x
	ruuanvalm.astiat ja välineet	x			x
	ruokailuastiat- ja välineet	x			x
	ruuankuljetusastiat	x			x
	pöytä- ja lautasliinat	x			
	toimistokalusteet	x			x
IT-laitteet ja ohjelmat	puhelin	x			
	atk-laitteet	x			
	atk-ohjelmat	x			
hankinnat	elintarvikkeet	x			
	pesu-ja puhdistusaineet	x			
	ruuankuljetus	x			
	muut tarvikkeet	x			
henkilöstö	henkilöstökustannukset	x			