

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

Monipalvelukuvaus Oulun Hiironen Palvelukeskuksen yksiköt

Tilaaaja:	Pohjois-Pohjanmaan hyvinvointialue, Pohde
Valmistuskeittio:	Oulun Tuotantokeittio Lööki Oy
Palveluntuottaja:	On tarjouskilpailussa hyväksytyn tarjouksen jättänyt yritys, joka tuottaa tilaajalle tässä kuvatut ja Tilaaajan kanssa sovitut palvelut sekä vastaa Tilaajalle palvelujensa tuotantoprosessin hallinnasta ja palvelujensa laadusta.
Yhteyshenkilö:	Tilaaajan ja Palveluntuottajan yhteyshenkilöt, joiden tehtäviin kuuluu toimia yhteyshenkilöinä tuotettavaa palvelua koskevissa asioissa ja joka voi vastaanottaa palvelusopimusta koskevia ilmoituksia. Tilaaajan yhteyshenkilö arvioi palvelutarpeen ja sen kehityksen sekä vastaa palveluiden hankinnasta.
Asiakas:	On yksikössä asuva tai kuntoutusta saava henkilö

Toiminnan kuvaus

Pohjois-Pohjanmaan hyvinvointialue (myöhemmin Pohde) tilaa monipalveluja eli puhtauspalveluja ja ateriapalvelutyötä Hiironen palvelukeskuksen ikäihmisten yksiköihin (ikäihmisten palvelukodit, kuntoutusyksiköt, lyhytaikaishoidon yksiköt ja ikäihmisten päivätoiminta) tämän palvelukuvauksen mukaisesti. Palveluntuottaja hoitaa kohteessa myös muita tekstiili- ja jätehuollon tehtäviä sekä vastaa Hiironen sisäisen logistiikan toteuttamisesta liitteen 30, Sisäinen logistiikka Hiironen palvelukeskus, mukaisesti.

Palvelukeskus Hiironen

Palvelukeskus Hiironen tarjoaa asumispalveluja ikäihmisille ympärivuorokautisen palveluasumisen- ja lyhytaikaishoidon yksiköissä sekä kuntoutusyksiköissä. Palvelukeskuksessa on myös ikäihmisten päivätoimintaa tarjoava yksikkö. Palvelukeskus Hiironen sijaitsee Oulun Hiironessa, osoitteessa Merikotkantie 5.

Palvelukeskuksessa on 2 kuntoutusyksikköä, Caroliina ja Eelis, 2 lyhytaikaishoidon yksikköä Daalia ja Elviira sekä 1 palveluasumisen yksikkö Herttakoti. Caroliina, Daalia ja Hertta on jaettu 2 osastoon, joista Caroliina 1, Daalia 1 ja Hertta 1 sijaitsevat 1.kerroksessa ja Caroliina 2, Daalia 2 ja

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

Hertta 2 sijaitsevat 2.kerroksessa. Kuntoutusyksiköiden ja lyhytaikaishoidon yksiköiden asiakasvaihtelu on suurta. Palvelukotien asiakasmäärä on varsin vakiintunut. Hiironen päivätoiminta kokoontuu arkipäivisin, tarjoten kuntouttavaa päivätoimintaa ikäihmisille. Päivätoiminnassa on jokaisena viikonpäivänä eri ryhmä. Tuotantokeittiö tarjoaa päivätoiminnan aamupalan ja lounaan Hiironenkodin ruokasalissa, ja päiväkahvin hoitajat keittävät päivätoiminnan tiloissa.

Asiakasmäärät

Lyhytaikaishoidon, kuntoutusyksiköiden ja palvelukotien asiakasmäärät tarjouspyynnön aikaisen toiminnan mukaan on kuvattu alla olevassa taulukossa.

Caroliina 1	14
Caroliina 2	15
Eelis	26
Daalia 1	14
Daalia 2	14
Elviira	26
Hertta 1	15
Hertta 2	15
Päivätoiminta	17

1 Ateriapalvelutyö Hiironen palvelukeskuksessa

Yksiköiden ruokatuotteet valmistetaan Oulun Tuotantokeittiö Löökissä, myöhemmin Tuotantokeittiö. Ateriapalvelut yksiköihin toteutetaan ateriapäivä-kokonaisuutena. Tarjottavat ateriat ovat aamupala, lounas, päiväkahvi/välipala, päivällinen, iltapala ja ne tarjotaan asiakkaille vuoden jokaisena päivänä. Ateriapäivän sisältöön kuuluu pääruokia, salaatteja, jälkiruokia ja ravitsemusta täydentäviä elintarvikkeita kuten ruokajuomia, viljatuotteita, ravintorasvoja, hedelmiä, marjoja, erilaisia proteiinilisäkeitä, mehukeittoja ja kiisseleitä. Lyhytaikaishoidon, kuntoutusyksiköiden ja palvelukotien yhteenlaskettu ateriapäivien määrä kuukaudessa on arviolta 5000 kpl. Tämän palvelukuvauksen lisäksi noudatetaan liitettä 7, kuvaus ateriapalvelujen tuottamisesta tilattavaan ateriapalvelutyöhön soveltuvin osin.

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

Yksiköiden hoitohenkilökunta tilaa tarvittavat ateriat ja ateriapäivä- kokonaisuudet Tuotantokeittiön Aromi- järjestelmällä tilausaikoja noudattaen. Palveluntuottajan työntekijä varmistaa ruokatuotteiden oikeat toimitusmäärät käyden yksikön hoitohenkilökunnan ja Tuotantokeittiön kanssa aktiivista vuoropuhelua. Ruokatuotteiden oikeiden toimitusmäärien seurannassa hävikkikirjanpito on ensisijaisen tärkeää. Ateriapäivää täydentävät elintarvikkeet tilataan Pohteen hankintakanavasta, Palveluntuottajan tulee hoitaa elintarvikkeiden tilausprosessi Pohteen ohjeistusta noudattaen yhtä tehokkaasti ja laadukkaasti kuin se olisi omaa toimintaa.

Yksiköissä noudatetaan hajautettua jakelua, jolloin Tuotantokeittiö toimittaa päivän ateriat ja valmistettavat väli- ja iltapalat (esim. marjapuurot ja rahkat) yksikköön lämpimänä tai kylmänä GN-astioissa. Yksiköissä Palveluntuottajan moniosaaja huolehtii ateriat esille linjastoon, kerää ruokailun jälkeen ateriat ja elintarvikkeet pois tarjolta sekä huolehtii niiden asianmukaisesta ja omavalvontalain mukaisesta säilyttämisestä. Hoitohenkilökunta jakaa ateriat asiakkaille ja kerää ne pois asiakkailta. Ateriapalvelut tavoitellaan toteutettavaksi kylmätoimituksina, mutta valmistaudumme myös lämmintoimituksessa pysymiseen.

Vaihtoehto 1 Lämmintoimitus

Tuotantokeittiö toimittaa aamupuuron, lounaan ja päivällisen yksikköön lämpimänä GN-astioissa. Ruokalistan mukainen valmistettava välipala ja iltapala (esim. rahka ja marjapuuro) toimitetaan yksikköön ateriatoimitusten yhteydessä kylmänä. Palveluntuottajan työntekijä tilaa Pohteen hankintakanavasta ateriapäivää täydentävät elintarvikkeet yksiköihin, ne toimitetaan tukkutoimituksina palvelukeskukseen. Siellä Palveluntuottajan työntekijät vastaanottavat elintarvikekuormat, varmistavat toimitusten omavalvonnan, purkavat kuormat varastoon ja huolehtivat elintarvikkeiden kuljetuksen yksiköiden kaappeihin.

Yksiköissä Palveluntuottajan moniosaaja huolehtii päivän kaikkien aterioiden esille laiton ruokalistan mukaisesti ja aterioiden pois keräämisen ruokailujen päätyttyä. Palveluntuottajan moniosaaja huolehtii yksiköiden asiakkaiden kahvin keittämisestä aamiaisen, päiväkahvin ja iltapalan yhteydessä. Hoitohenkilökunta vastaa aterioiden jakamisesta asiakkaille.

Tuotantokeittiö vastaa aamiaisen, lounaan ja päivällisen ruokailuastioiden ja ruuan tarjoiluastioiden astiahuollosta (tiskaaminen). Välipala- ja iltapala-astiat tiskataan yksiköiden astianpesukoneissa Palveluntuottajan moniosaajan toimesta. Ruokailuastioiden tilaamisesta ja kustannuksista vastaa

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

kukin yksikkö itsenäisesti. Aterioiden ja astioiden kuljettaminen toteutetaan Palveluntuottajan sisäisen logistiikan toimesta trukkikuljetuksina. Trukkikuljetuksia voi hyödyntää myös elintarviketoimitusten kuljettamisessa palvelukeskuksen sisällä.

Vaihtoehto 2 Kylmätoimitus

Tuotantokeittiö toimittaa kylmän lounaan ja kylmän päivällisen sekä valmistettavat välipala- ja iltapalatuotteet (esim. rahka ja marjapuuro) kylmänä palvelukeskuksen välivarastoon 3 kertaa viikossa. Palveluntuottajan työntekijä tilaa ateriapäivää täydentävät elintarvikkeet Pohteen hankintakanavista yksiköihin, ne toimitetaan tukkutoimituksina palvelukeskukseen. Siellä Palveluntuottajan työntekijät vastaanottavat elintarvikekuormat, varmistavat toimitusten omavalvonnan, purkavat kuormat varastoon ja huolehtivat elintarvikkeiden kuljetuksen yksiköiden kaappeihin.

Yksiköissä Palveluntuottajan moniosaaja huolehtii päivän kaikkien aterioiden esille laiton ruokailun mukaisesti ja aterioiden pois keräämisen ruokailujen päätyttyä. Hoitohenkilökunta vastaa aterioiden jakamisesta asiakkaille. Palveluntuottajan moniosaaja keittää aamupuuron, lämmittää lounas- ja päivällisruoan ja huolehtii yksiköiden asiakkaiden kahvin keittämisestä aamiaisen, päiväkahvin ja iltapalan yhteydessä.

Tuotantokeittiö vastaa aamiaisen, lounaan ja päivällisen ruokailuastioiden ja ruuan tarjoiluastioiden astiahuollosta (tiskaaminen). Välipala- ja iltapala-astiat tiskataan yksiköiden astianpesukoneissa Palveluntuottajan moniosaajan toimesta. Ruokailuastioiden tilaamisesta ja kustannuksista vastaa kukin yksikkö itsenäisesti. Aterioiden ja astioiden kuljettaminen toteutetaan Palveluntuottajan sisäisen logistiikan toimesta trukkikuljetuksina. Trukkikuljetuksia voi hyödyntää myös elintarviketoimitusten kuljettamisessa palvelukeskuksen sisällä.

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

Ruokailuajat

Yksiköiden ohjeelliset ruokailuajat ovat:

aamupala n. klo 7–9

lounas n. klo 11–12

päiväkahvi n. klo 14

päivällinen n. klo 16–17

iltapala n. klo 19–20

Ruokailuajat voivat muuttua yksiköiden toimintojen mukaisesti.

Ruokailan laadinta ja ravitsemukselliset vaatimukset

Ruokailan laatii Tuotantokeittiö voimassa olevien ravitsemussuositusten mukaisesti. Ikäihmisten yksiköissä noudatetaan Vireyttä seniorivuosiin- Ikääntyneiden ruokasuositusta vuodelta 2020 (VRN ja THL) sekä Ravitsemushoitosuositusta (VRN ja THL 2023). Aterioiden energiatasoina voidaan valita S, M tai L ja XL- koon ateriat. Ruokakalistasuunnittelussa huomioidaan kalenterivuoden teema- ja juhlapäivät. Ateriapäivien sisältö on kuvattu liitteessä Ateriapäivän sisältö.

Ateriapalvelujen erityisruokavaliot ja rakennemuutokset

Tilattavat erityisruokavaliot ja rakennemuutokset on kuvattu liitteessä Ateriapalvelujen ruokavaliot 2025. Tuotantokeittiö vastaa asiakaskohtaisten erityisruokavalioiden oikeellisuudesta ja niiden merkitsemisestä selkeästi aterioiden tuoteselosteen yhteyteen.

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

2 Puhtauspalvelut Hiironen palvelukeskuksessa

Liitteessä 8, kuvaus puhtauspalvelujen tuottamisesta on kuvattu puhtauspalvelujen Tilaajan vaatimukset ja noudatettavat käytännöt, se toimii selkeänä yhteisenä käsikirjana. Kohdekohtaisissa puhtauspalvelukuvauksissa on selvitetty kunkin kohteen erityispiirteet ja niiden puhtauspalvelujen tuottaminen. Monipalvelujen puhtauspalvelua tuotetaan lyhytaikaishoidon yksiköissä ja kuntoutusyksiköissä (Caroliina-, Daalia-, Eelis- ja Elviirakoti) puhtauspalveluliitteen 10b Palvelukuvaus ylläpitosiivous kuntoutusyksiköt Hiironen ja lisäliitteen 10a Lisäliite kuntoutusyksikön palvelukuvaukseen mukaisesti. Ympäri vuorokautisen palveluasumisen Herttakodissa puhtauspalvelut tuotetaan liite 9a Palvelukuvaus ylläpitosiivous Hiironen, ikäihmisten ympärivuorokautinen asuminen mukaisesti. Monipalvelukohteissa siivotaan yksiköiden kaikki tilat ja lisäksi palvelukeskuksen yleiset tilat. Monipalvelun lisäksi kohteessa tuotetaan puhtauspalvelua Hiironen päivätoiminnalle liitteen 34, palvelukuvaus päivätoiminta Hiironen mukaisesti.

Puhtauspalvelut tuotetaan pääsääntöisesti alla olevan tiivistelmän mukaisesti, mutta tehtävät on tarkemmin yksilöity mainituissa palvelukuvauksissa. Siivous tulee jaksottaa siten, ettei tiloihin tule kahta peräkkäistä siivoamatonta päivää. Esimerkiksi keskiviikko ja sunnuntai voisivat olla yleisten tilojen siivoamattomuuspäiviä.

- Asukashuoneet siivotaan 1x viikossa
- Asukashuoneiden wc-tilat 5x viikossa
- Yhteiskäyttö- wc:t 7x viikossa (käytävillä ja joillain osastoilla suihkuhuoneissa)
- Taukotilat 5x viikko
- Oleskelu- ja ruokailutilat 5x vko
- Osastokeittiöt 7x vko
- Lääkehuoneet 3x vko
- Kansliat 5x vko
- Henkilökunnan pukutilat 2x vko (wc-tilat 5xvko)

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

Yksiköt	Asukas- huoneet krt/ vko	Käytä- vät ja yleiset alueet	Lääke- huone krt/vko	Osaston kahvi- /taukuhuone	Huolto- huoneet osastolla	Kansliat	Yhteis- käyttö wc:t
Hiirosenkoti:							
Caroliinakoti1 kuntoutusyksikkö	1 (WC 5)	5	3	5	5	5	7
Caroliinakoti 2 kuntoutusyksikkö	1 (WC 5)	5	3	5	5	5	7
Daaliakoti 1, lyhytaikaishoidon yksikkö	1 (WC 5)	5	3	5	5	5	7
Daaliakoti 2, lyhytaikaishoidon yksikkö	1 (WC 5)	5	3	5	5	5	7
Elviirakoti lyhytaikaishoidon yksikkö	1 (WC 5)	5	3	5	5	5	7
Eeliskoti kuntoutusyksikkö	1 (WC 5)	5	3	5	5	5	7
Herttakoti 1 palvelukoti	1 (WC 5)	5	3	5 (keittiö/ keittokomero, oleskeluauula)	5	5	7
Herttakoti 2 palvelukoti	1 (WC 5)	5	3	5 (keittiö/ keittokomero, oleskeluauula)	5	5	7

Laatutasovaatimus ylläpitosiivoukselle

Siivouksen jälkeen kalusteet, tasopinnat ja lattiat ovat tahrattomat ja pölyttömät siivotuilta osin.

Roska-astiat ovat tyhjä ja puhtaat. Siivouskertojen välillä pinnoille kertyy jonkin verran pölyä ja / tai tahroja. Tilojen yleisilme on siisti ja hoidettu. Saniteettitiloissa on hyvä puhtaustaso ja hyvin hoidetut hygieeniset pinnat.

Kuntoutusyksikön toiminta on lyhytaikaista, ympärivuorokautista palveluasumista, jonka luonteeseen kuuluu nopea asiakasvaihto. Perustaajuus asiakashuoneiden ylläpitosiivouksessa on 1xvko.

Huoneet siivotaan kertaluonteinen asiakaspaikan siivous -ohjeen mukaisesti jokaisen hoitojakson päättyessä ja asiakasvaihdon yhteydessä. Mikäli osastolla on eristystapauksia, tilat siivotaan päivittäin. Asiakashuoneiden siivouksen ylittäessä ylläpitosiivoustaajuuden 1xvko, siivous laskutetaan kuun lopussa toteutuneiden siivousten määrän mukaisesti. Laskutus tehdään erikseen sovitun kertaluonteisen asiakaspaikan siivous -palveluhinnan mukaisesti.

Ateria- ja puhtauspalvelut

13.8.2025

Muut palvelut

Palveluntuottaja hoitaa kohteessa myös muita tekstiili- ja jätehuollon tehtäviä:

- muusta kuin hoivatyöstä syntyvän lajitellun jätteen kuljetus osastoilta sisätilojen jätehuoneeseen
- jääkaappien puhdistus
- ruokatarvikkeiden purkaminen kaappeihin
- Burlodge-vaunujen puhdistus
- huonekohtaisten apuvälineiden puhdistus
- eritetahrakorien täyttö (sisältö ja täydennys)
- Deko-koneen huolto ja puhdistus

Lisäpalvelut, erikseen tilattavat ja laskutettavat palvelut

- Lyhytaikaisen asukkaan huoneen siivous (mikäli tilan ylläpitosiivous tehdään useammin kuin 1xvko)
- Tehostettu siivous epidemian aikana, erillistilauksen mukaisesti
- Infektoituneen osaston eristyssiivous (työntekijät työskentelevät osastolla erillisen ohjeistuksen mukaan) ja eristyksen purku
- Kalusteiden irtopäällisten puhdistus

HUOM! Lisälaskutukset tulee todentaa lisäresurssien käytöllä, vain silloin ne ovat on lisälaskutuksen perusteena. Palvelua tuotettaessa huomioidaan päiväkohtainen asiakasvaihuvuus ja päällekkäisten työtehtävien välttäminen.

Hiironen palvelukeskuksen yksiköt	Huone-kohtaiset apuvälineet Puhdistus 1*vko Pesu 1*kk	Huuhdeltu-huoneen DECO-kone Puhdistus	Muusta kuin hoivatyöstä syntyneen jätteen poisvienti 1*pvä	Vaippajätteet	Osaston likapyykkien poisvienti ja puhtaiden pyykkien kuljetus yksiköihin	Asukashuoneiden ylläpitosiivous: asukasvaihdot, vainajan huone
Hiironenkoti:	*	1*vko	* roskakuilu	*	Sisäinen logistiikka	tarvittaessa