

Ateria ja puhtauspalvelut

7.5.2025

Oulun Tuotantokeittiöltä aterioita vastaanottava yksikkö

Oulun Tuotantokeittiö, myöhemmin Tuotantokeittiö on Pohjois-Pohjanmaan hyvinvointialueen (Pohde) ja Oulun kaupungin omistama yhtiö, joka tuottaa keskistetysti omistajilleen ateriapalveluja ja vastaa niiden kuljettamisesta yksiköihin. Yksiköissä noudatetaan Tuotantokeittiön laatimaa ruokalistaa, joka noudattaa kohderyhmälle laadittuja ravitsemussuosituksia. Yksiköiden hoitajat tai ohjaajat tilaavat ruoat yksikköön määriteltynä ateriapäivinä tai yksittäisinä aterioina Tuotantokeittiön sähköiseen järjestelmään (Aromi) sovittuja määräaikoja noudattaen. Aterioita täydentävät elintarvikkeet ja yksiköiden välitystuotelistalta (liite 41) tilaamat elintarvikkeet toimitetaan yksiköihin tukkutoimituksina. Niiden tilaamisesta vastaa Palveluntuottajan työntekijä. Elintarviketoimitusten aikataulut selviävät tavaratoimittajien kanssa käydyissä keskusteluissa. Palveluntuottajan tulee hoitaa elintarvikkeiden tilausprosessi Pohteen ohjeistusta noudattaen yhtä tehokkaasti ja laadukkaasti kuin se olisi omaa toiminta.

Ruoat tilataan Tuotantokeittiöltä pääsääntöisesti kylminä aterioina 10 arkipäivää ennen toimitusta. Asiakkaalla on oikeus tehdä vähäisiä muutoksia tai tarkennuksia tilauksiin vielä 3 arkipäivää ennen toimitusta. Kuumana toimitettavat ateriat tilataan ruokailupäivää edeltävänä päivänä klo 12 mennessä. Palveluntuottaja sitoutuu tekemään yhteistyötä Tilaajan (Pohteen ateria- ja puhtauspalvelut), Tuotantokeittiön ja asiakkaan kanssa ruokahävikin minimoimiseksi. Ruoka toimitetaan pakattuna pusseihin, muovirasioihin tai teräksisiin / muovisiin gn-astioihin. Ruoka kuljetetaan rullakoilla, kuljetusvaunuilla tai mustilla termolaatikoilla. Kohteen sisällä tapahtuvat ateriakuljetukset ovat Palveluntuottajan tai hoitohenkilökunnan vastuulla tehtäväerittely-liitteiden (28,29 ja 35) mukaisesti.

Tilaaja antaa jakelukeittiöt Palveluntuottajan käyttöön irtaimistoinen perusvarusteltuna sekä valmistus- ja tarjoilulaitteet ja – kalusteet siinä kunnossa kuin ne ovat luovutushetkellä. Tiloissa olevien laitteiden, kalusteiden ja irtaimiston inventointi tehdään Palveluntuottajan ottaessa vastaan ja luovuttaessa tilat käytöstään. Palveluntuottajalla on oikeus ottaa käyttöönsä keittiöissä oleva välineistö, kuten ruuanvalmistuksen pienvälineet sekä tarjoilu- ja ruokailuastiat siinä kunnossa kuin ne ovat luovutushetkellä. Palveluntuottaja vastaa luovutettujen tilojen, laitteiden ja irtaimiston asianmukaisesta käytöstä, keittiötilojen ja linjaston siivouksesta sekä puhdistusaineiden hankinnasta. Kiinteiden laitteiden huollosta vastaa Tilaaja. Palveluntuottaja on velvollinen

Ateria ja puhtauspalvelut

7.5.2025

päivittämään kalustoluettelo. Tarkemmat kustannusvastuut on eritelty liitteessä 24 Vastuunjakotaulukko. Keittiötiloja ei saa luovuttaa kolmannen osapuolen käyttöön. Tilaaja ja Palveluntuottaja sopivat erikseen keittiö- ja ruokailutilojen käytöstä muihin tilaisuuksiin.