

Ruokapalvelun laatuvaatimukset

Päiväkotien ja koulujen ruokapalveluissa täyspainoisen ja ravitsemuksellisesti hyvän ruokapalvelun vastuu on palveluntuottajalla. Tämä tarkoittaa, että aterian tulee olla houkuttelevaa, hyvän makuista ja myös ruokakasvatuksen kannalta vaihteleva ja ruokakulttuuria esille tuovaa. Kyse on myös siitä, että vain syöty ruoka ravitsee.

Ruokalistasuunnittelussa tulee huomioida vuodenaikojen, satokauden ja juhla-aikojen vaihtelut.

Ruokapalveluiden tulee täyttää Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (Ruokavirasto) ruokailusuositukset:

Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus 2017

Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus 2018.

Vähimmäisvaatimukset:

Ruokalistan vaihtelevuus ja houkuttelevuus:

- Vähintään viiden viikon kiertävä ruokalista
- Sydänmerkki-ateriajärjestelmää tai laadullisesti vastaavat ateriat
- Päivittäin tulee olla tarjolla kasvisruokavaihtoehto. Kasvisruokaa tulee olla tarjolla päivittäin vapaasti valittavana vaihtoehtona.
- Kokolihaa tai jauhelihaa tulee olla tarjolla kerran viikossa
- Siipikarjatuotteita tulee olla tarjolla kerran viikossa
- Kalaa tai kalatuotteita tulee olla tarjolla kerran viikossa
- Makkaraa saa olla korkeintaan kerran kahdessa viikossa
- Puuropäivä kahdesti ruokalistakierron aikana
- Sesonkiruokapäiviä ja /tai sadonkorjuuviikko kahdesti lukuvuoden aikana

Raaka-aineiden vastuullisuus ja laatu:

- Käytettävä naudanliha tulee olla jäljitettävissä tiloille, joista vähintään 95 % kuuluu Naseva- Nautatilojen terveydenhuollon seurantarjestelmään
- Käytettävä sianliha tulee olla jäljitettävissä tiloille, joilla sianlihan tuotantoa valvotaan Sikavalla tai vastaavalla järjestelmällä tai muulla luotettavalla dokumentoinnilla, joka vastaa Sikavan vaatimuksia (toimittaja toimittaa pyynnöstä todistuksen kuulumisesta Sikavaan tai muu vastaava todentaminen, joka täyttää kriteerin vaatimukset). Lisäksi sianlihan tulee olla tilalta, jolla sioilta otetaan salmonellanäytteet vuosittain; sikojen saparoita ei saa leikata käyttäytymishäiriöiden vuoksi; eläimiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi ja mikrobilääkkeistä on pidettävä kirjanpitoa, joka on saatavilla pyynnöstä.
- Siipikarjanlihassa/siipikarjanlihatuotteessa ei ole mitään salmonellaserotyypppejä. Tuonti-elintarvike testataan komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I-III mukaisesti tai vastaavasti.
- Tarjottavan kalan/kalatuotteeseen käytetyn kalan tulee olla WWF:n Kalaoppaan vihreän tai harkiten keltaisen listan mukaista.
- Ruokalistalla olevista marjoista tulee olla vähintään 40 % marjoja, jotka voidaan käyttää ilman kuumentamista tai keittämistä.
- Käytetyistä viljatuotteista vähintään 90 % on kotimaista viljaa (vaatimus ei koske riisiä)
- Käytetyistä juureksista (peruna, porkkana, sipuli ym.) vähintään 80 % on kotimaisia

- Pääasiallisesti käytetään kasvipohjaisia rasvoja
- Juomana vesi, maito sekä piimä, sekä laktoositon vaihtoehto
- Kaikkien valmistettujen aterioiden tulee olla GMO-vapaita
- Keinotekoisten makeutusaineiden ja palmuöljyn käyttöä tulee välttää

Tuotannon henkilökunnan ammattitaito ja sen ylläpito:

- Henkilökunnan ammattitaito ja suunnitelma sen ylläpidosta täydennyskoulutuksella
- Ravitsemuspassi
- Hygieniapassi
- Ympäristöpassi
- Hyvä ravitsemus (mm Sydänliitto)
- Ravitsemussitoumus

Tuotannon toiminnan kriteereinä ovat:

- hävikin ja biojätteen hallinta
- kestävä kehitys ja kiertotalous, jättekustannukset (mm. pakkaukset ja pakkausjäte)
- hiilineutraalisuustavoitteet
- vastuullisuus hankinnoissa (mm. raaka-aineiden jäljitettävyyys ja kotimaisuusaste)
- ruokakuljetuksen ympäristökriteerit täyttyvät (euro 6-luokitus), ajoneuvokaluston vähäpäästöisyys ja kuljettajan taloudellinen ajotapa
- ruokapalvelujen toimintakyky normaaliolojen häiriötilanteissa tai poikkeusoloissa kunnan valmiussuunnitelman mukaisten toimintojen turvaamiseksi

Päiväkodin ja AP- ja IP-toiminnan välipalat:

Päiväkodin lapsille ja koulun aamu- ja iltapäivätoimintaan osallistuville lapsille tulee tarjota aamu- ja välipala. Välipalan tulee sisältää tuorepala, täysjyväleipä leikkeleellä tai juustolla ja vaihtoehtoisesti jugurtti, viili tai kiisseli sekä vettä, maitoa ja/tai piimää.

- Välipalan tulee olla ruokasuositusten mukainen
- Välipalan ei tule sisältää makeutettuja ja keinomakeutettuja tuotteita

Vastuu toimintaympäristöstä:

- Keittiöhenkilökunta hoitaa ruokailutilojen pöytien ja tuolien pyyhinnän
- Palveluntuottaja voi käyttää harjoittelijoita, työssä oppijoita tai tukityöllistettyjä vain vakituisen ruokapalveluhenkilön ohjauksessa.
- Työyhteisö on savuton. Palveluntuottajan henkilöstön tulee huomioida vaatimus työskennellessään tiloissa.

Tarjouksen tulee sisältää:

1. Tarjouslomake liite 3 täytettynä
2. Kiertävä ruokalista viiden (5) viikon ajalta ravintoainelaskelmineen
 - Ravintoainelaskelmissa tulee olla vähintään: energian (kcal ja MJ), rasvan (tydyttynyt ja tyydyttämätön), proteiinin, hiilihydraatin, kuidun ja suolapitoisuuden laskelmat (per 100 g).
 - Ravintoainelaskelmat tehdään suunnitellusta ateriakokonaisuudesta.

- Kuvaus siitä, millaisia ovat satokausiin tai vuodenaikoihin ja juhlapyhiin liittyvät ruokalistamuutokset
- Kuvaus siitä, miten ruokakasvatusta ja eri ruokakulttuureja huomioidaan

Tilaajan nimeämä raati (6 henkeä) arvioi ruokalistan ja ravitsemuslaadun, josta maksimipisteet 25 pistettä. Ruokalista ja ravitsemuslaatu arvioidaan liitteessä 4 kuvatusti.

3. Tarjoukseen tulee liittää viiden (5) ruokalistalle sisältyvän aterian sekä päiväkodin ja AP/IP-toiminnan välipalan realistiset kuvat. Aterioiden tulee sisältyä suunniteltuun kiertävään ruokalistaan. Kuvissa tulee olla esillä koko ateria:
- kuva liha-ateria
 - kuva kala-ateriasta
 - kuva keittoateriasta
 - kuva kasvisateriasta
 - kuva päiväkodin ja AP/IP-toiminnan välipalasta

4. Palvelukuvaus
- Palvelukuvaus max 3 A4-sivua
 - Kuvauksesta tulee selvittää tarjoajan suunnittelema henkilöstörakenne ja logistiset virrat.
 - Kuvauksesta tulee ilmetä, miten palvelussa huomioidaan ympäristövastuu ja hiilijalanjälki sekä miten nämä huomioidaan tuotannossa ja raaka-ainevalinnoissa.
 - Miten toiminnassa huomioidaan kestävä kehitys? Miten esim. ruokahävikin minimoiminen on huomioitu suunnittelussa?

Tilaajan nimeämä raati (6 henkeä) arvioi palvelunkuvauksen, josta maksimipisteet 20 pistettä. Palvelunkuvaus arvioidaan liitteessä 5 kuvatusti.

5. Aistinvarainen arviointi
- Osana tarjousten laadullista vertailua, tilaaja tekee kahden (2) aterian aistinvaraisen arvioinnin. Tilaajan nimeämä raati (6 henkeä) suorittaa aistinvaraisen arvioinnin, josta maksimipisteet 30 pistettä.

Tarjoaja toimittaa arviointia varten:

- liha-aterian
- kasvisaterian

Näyteateriat tulee toimittaa **14.3.2024 klo 12.00** mennessä osoitteeseen Punkalaitumen kunta / Kunnantalo, os. Vesilahdentie 5, 31900 Punkalaidun.

Näyteateriat arvioidaan liitteessä 4 kuvatusti.