

Palvelukuvaus Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy:n tuottamista
RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUISTA

Pirkanmaan sairaanhoitopiirin kuntayhtymälle



TAYS SASTAMALA

v. 2021



Sisällysluettelo

YLEISTÄ.....	2
Termien määrittely.....	2
Muutokset palvelun tuottamisessa	2
Palautteen antaminen	2
Asiakaslehti	2
Laadun seuranta	3
Henkilökunnan ruokailu	3
RUOKAPALVELUT.....	4
Ruokapalvelun tavoite	4
Ruokalistat.....	4
Palvelun sisältö	5
Annoskoot	5
Erityis- ja rakennemuunnellut sekä eettiset ruokavaliot	5
Asiakkaan tilaustapa	6
Palvelutapa.....	7
Lisäpalvelut	7
Laskutus	7
SAIRAALAHUOLTOPALVELUT	8
Sairaalahuoltopalvelut	8
Puhtauspalvelun tavoite	8
Puhtauspalveluiden sisältö.....	8
Ylläpitosiivous.....	8
Jaksottainen siivous	9
Perussiivous	10
Siivottavat tilat ja siivoustaajuudet.....	10
Vuodehuolto potilasvaihdon yhteydessä	10
Ateriapalvelut.....	11
Tekstiilihuolto.....	11
Potilaskuljetukset.....	11
Palveluun kuuluvat muut tehtävät osastoilla	11
Palveluun kuuluvat muut tehtävät poliklinikoilla	12
Lisäpalvelut	12
Laskutus	12
KOHDEKOHTAISET PALVELUKUVAUKSET	13



YLEISTÄ

Tässä palvelukuvauksessa kuvataan Tays Sastamalan ruoka- ja puhtauspalveluiden toteutus ja Tilaajan ja Palveluntuottajan työn rajapinnat.

Termien määrittely

Tilaaja – sopimusasiakas

Palveluntuottaja – Sastamalan Ruoka ja Puhtauspalvelut Oy, tekstissä käytetään myös nimikettä Servi

Asiakas – loppuasiakas, potilas

Aivo – tuotannonohjausjärjestelmä, järjestelmä, jonka kautta asiakkaat tekevät ruokapalveluiden tilaukset ja jonka kautta tilaus muodostuu laskuksi.

Välitystuote – Tilaaja tilaa Aivo–tuotannonohjausjärjestelmän kautta ateriat sekä aterian lisänä olevat tuotteet, kuten juomat, leivät, leivitteet, leikkeleet, aamupuuron.

Muutokset palvelun tuottamisessa

Palvelukuvaus päivitetään kalenterivuosittain. Marraskuun aikana kirjataan palvelukuvaukseen vuoden aikana palvelussa toteutuneet muutokset.

Vuoden aikana toiminnoissa tapahtuvat muutokset voidaan tehdä Tilaajan ja Palveluntuottajan yhteisestä sopimuksesta. Tilaajan on ilmoitettava muutoksesta vähintään kahta kuukautta aikaisemmin, jonka jälkeen muutokset huomioidaan niiden voimaan tultua laskutuksessa.

Palautteen antaminen

Tilaajan edustajat voivat antaa palautetta Palveluntuottajan palautejärjestelmään:

www.servi.fi / ota yhteyttä

Palautteen hyödyntämisen ja kehittämisen kannalta on toivottavaa, että palautteet annetaan nimellisellä, jolloin tarvittaessa saadaan lisäselvitystä palautteen antajalta. Palautteet käsitellään heti niiden tultua, ja palautteenantajalle annetaan vastaus yleensä 1-2 työpäivän aikana ja selvitystä vaativatkin palautteet viiden työpäivän aikana.

Palautetta voi aina antaa myös kaikille Servin työntekijöille, esimiehille, asiantuntijoille tai päälliköille sähköpostin välityksellä, puhelimitse, palavereissa ja arkipäivän kohtaamisissa.

Mikään palaute ei ole turhaa. Palautetta on hyvä antaa niin hyvistä kuin huonoista havaituista asioista.

Asiakaspalautteiden käsittelystä vastaa asiakkuuspäällikkö.

Asiakaslehti

Servi toimittaa neljä kertaa vuodessa ilmestyvää asiakaslehteä, jonka voi lukea: www.servi.fi / yritys.



Laadun seuranta

Asiakastyytyväisyyttä arvioidaan joka toinen vuosi suoritettavilla asiakastyytyväisyyskyselyillä, asiakaspalautteilla ja säännöllisten yhteistyötapaamisten avulla.

Palveluntuottajalla on ISO 9001:2015 laatujärjestelmä, joka ohjaa palveluntuottajan tekemään omia auditointeja. Kaikki kohteet auditoidaan kolmen vuoden välein.

Palveluntuottaja valvoo oman toiminnan turvallisuutta ja riskien hallintaa omavalvontasuunnitelman avulla. Palveluntuottajalla on vastuu omavalvonnan toiminnasta sovittuun toimituspisteeseen saakka tai asiakkaan lautaselle, mikäli Palveluntuottaja vastaa ruuan jakelusta. Tämän jälkeen Tilaaja vastaa omavalvonnan toteutumisesta.

Kaikilla Palveluntuottajan työntekijöillä on hygieniaosaamistodistus ja jokainen työntekijä on perehdytetty toimipisteensä omavalvontaohjeisiin. Omavalvontasuunnitelma on elintarvikeviranomaisten hyväksymä. Elintarvikeviranomaisen valvoo elintarviketurvallisuutta suunnitelman mukaisesti ja antaa tarkastuksen tuloksena Oiva-raportin. Palveluntuottajan Oiva-raportit löytyvät: www.servi.fi / ruokapalvelut.

Henkilökunnan ruokailu

Tilaaajan henkilöstö voi ruokailla Hopunkallion ravintolassa maanantaista sunnuntaihin. Tarjolla on lämmin lounas, keittoruoka (arkisin) tai salaattibuffet. Linjastossa on tarjolla päivittäin gluteeniton vaihtoehto. Muut ruokavaliot tulee tilata etukäteen edellisenä päivänä.

Päivän ruokalista löytyy intranetistä www.servi.fi / ruokapalvelut.



RUOKAPALVELUT

- *Sisätautien osasto os 4, toimialue 1*
- *Kuntoutumisosasto K5, toimialue 1*
- *Dialyysi, toimialue 1*

Ruokapalvelun tavoite

Ravitsemuksella on keskeinen merkitys sairaalan potilaiden terveyden, toimintakyvyn ja elämänlaadun tukemisessa. Sairaalahoidossa oleva henkilön ruokahalun mahdollisen heikkenemisen ja sen myötä syödyn ruuan määrän vähentyessä on ruokavalion laadun ylläpitäminen entistä tärkeämpää.

Ruokapalveluiden osalta yhteistyö Tilaajan ja Palveluntuottajan henkilökunnan välillä on ensiarvoisen tärkeää. Tavoitteena on tarjota maukkaita, hoidon ja terveydentilan edellyttämiä sekä asiakasryhmän makumieltymyksiä vastaavia aterioita. Tilaajalla on mahdollisuus tilata Palveluntuottajalta ravitsemusterapeutin palveluita varmistamaan jokaiselle asiakkaalle terveyttä edistävä ruokavalio. Ruokailutilanteesta järjestetään vuorovaikutteinen, miellyttävä ja rauhallinen tilanne.

Ravitsemushoito: Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin löytyy alapuolella olevasta linkistä:

https://www.evira.fi/globalassets/vrn/pdf/ravitsemushoito_netti_2.painos.pdf

Ruokalistat

Ruokalistojen suunnittelussa huomioidaan ohjaavana tekijänä Valtion ravitsemusneuvottelukunnan asiakasryhmälle suunnattu ravitsemussuositus. Vaihtelevat, asiakasryhmän makumieltymykset huomioivat ateriakokonaisuudet on suunniteltu ruokalistalle siten, että tarvittava päivittäinen ravintoaineiden ja energiansaanti varmistuu kuvattujen aterioiden ateriakokonaisuuksien mukaisesti. Saannin toteutuminen edellyttää kaikkien ateriaosien tarjoamista ja nauttimista ruokalistan mukaisesti.

Ruokalistasuunnittelua ohjaavat tietyt etukäteen määritellyt linjaukset:

- Ruoka valmistetaan vähäsuolaisena.
- Kasviksia, marjoja tai hedelmiä on joka aterialla jossain muodossa.
- Aamupalalla tarjottu (Servin valmistama) puuro on vaihdellen veteen tai maitoon keitettyä.
- Lähiruokaa tarjotaan viikoittain (mm. liha- ja viljat tuotteita).

Palvelu sisältää ympärivuorokautiset päivittäiset ateriakokonaisuudet - aamupala, lounas, päiväkahvi, päivällinen, iltapala - tilauksen mukaisesti. Käytössä on kuuden viikon kiertävä ruokalista ja sen sisältöä kehitetään huomioiden asiakaspalautteet.

Palveluntuottajan vuosittain tekemä teemakalenteri ohjaa huomioimaan juhlapäivät, vuoden kausivaihtelut ja erilaiset teemat ruokalistasuunnittelussa.

Ruokalistat ovat esillä:

www.servi.fi.

Selitys ruokalistalla käytettäville merkeille ja lyhenteille:



= pääraaka-aine on lähellä tuotettu

= sydänystävällinen valinta

L = laktoositon, Servin ruoka valmistetaan laktoosittomana

G = gluteeniton

M = maidoton



Palvelun sisältö

Aamupala koostetaan suositusten mukaisesti monipuolisesti alla olevista tuotteista. Tuotteet tilataan välitystuotteina.

- puuro / velli
- tuoreannos (kurkku, tomaatti, paprika, tuoremehu tai vastaava)
- leipä ja levite
- leikkele / juusto
- juomat

Lounas sisältää ruokalistan mukaan:

- pääruoka (keitto, pata, kastike, vuokaruoka tai kpl -tuote)
- energialisäke (perunaa / pasta / ohra tai vastaava) ruokalistalla merkityillä aterioilla
- lämmin lisäke ruokalistalla merkityillä aterioilla
- tuoreannos

Päiväkahvin tuotteet tilataan välitystuotteina.

- makea leivonnainen keittiön toimittamana vaihtelevasti

Päivällinen sisältää ruokalistan mukaan:

- pääruoka (keitto, pata, laatikko, puuro)
- karjalanpiirakka / lihapiirakka / kotijuusto / lihahyytelö tai vastaava ruokalistalla mainittuina päivinä
- kasvislisäke ruokalistalla mainittuina päivinä
- jälkiruoka

Iltapala koostetaan suositusten mukaisesti monipuolisesti alla olevista tuotteista. Tuotteet tilataan välitystuotteina.

- leipä, sämpylä, karjalanpiirakka
- kiisseli, jogurtti, viili
- kahvi / tee / kaakao / mehu
- leipä ja levite
- leikkele / juusto
- tuoreannos (kurkku, tomaatti, paprika tai vastaava)

Annoskoot

Ateriatilaus perustuu Aivon kautta tehtäviin S, M ja L-kokoisiin annoksiin. Annoskoot **ovat** määriteltynä Ravitsemuskäsikirjassa:

- S sopii pienikokoiselle tai vuodepotilaana olevalle naiselle
- M sopii liikkuvalla tai isompikokoiselle naispotilaalle sekä pienikokoiselle tai vuodepotilaana olevalle miehelle
- L sopii liikkuvalla tai isompikokoiselle miespotilaalle.

Tilauksessa huomioidaan potilaan toiveet, ruokahalu ja vajaaravitsemuksen riski!

Erityis- ja rakennemuunnellut sekä eettiset ruokavaliot

Erityisruokavalioiden noudattaminen toimii osana sairauden hoitoa ja sen tarkoituksena on tukea yksilön kokonaisvaltaista terveyttä. Erityisruokavaliolla voidaan myös ehkäistä tai hoitaa vajaaravitsemusta. Erityisruokavalioiden jakamisessa asiakkaalle tulee olla erityisen huolellinen, jotta ruokavalioiden kokonaisuus säilyy monipuolisena ja tasapainoisena.

Ravitsemusohjauksen tukena on ravitsemuskäsikirja. Käsikirjan tarkoitus on helpottaa aterioiden tilaamista ja antaa vinkkejä eri potilasryhmien hyvään ravitsemukseen. Laadukkaan ravitsemushoidon takaamiseksi Tilaja huolehtii siitä, että asiakkaalla on tarvittava ravitsemusterapeutin, lääkärin tai muun terveydenhuollon ammattihenkilön laatima ravitsemushoitosuunnitelma ja että ateriatilaukset tehdään Ravitsemuskäsikirjan mukaisesti.

Erityisruokavaliot toteutetaan Aivo -ohjelman kautta tehtyjen tilausten mukaan. Ruoka valmistetaan laktoosittomana. Luomuruokavaliota tai erilaisia trendiruokavaliota ei toteuteta.



Esimerkkejä erityisruokavalioista:

- gluteeniton
- allergiat ja yliherkkyydet
- maidoton
- munuaispotilas
- Fodmap-rajoitettu ruokavalio ärtyvän suolen oireyhtymään
- Tilaaja tilaa sappiruokavalion rajaamalla pois sopimattomat ruoka-aineet
- Tilaaja tilaa kihti -ruokavalion rajaamalla pois sopimattomat ruoka-aineet

Rakennemuunnellut ruokavaliot:

- pehmeä
- karkea sosemainen
- sileä sosemainen
- nestemäinen

Tehostettu ruokavalio eli runsasenerginen ruokavalio

- sisältää saman määrän energiaa pienemmässä annoskoossa ja sopii siksi etenkin ruokahaluttomalle
- on proteiinipitoisuudeltaan ravitsemussuosituksen sisällä, tavoitteena suosituksen yläraja
- saatavana pehmeänä tai sileänä sosemaisena
- voidaan täydentää proteiinipitoisilla välipalatuotteilla (tilataan erikseen välitystuotteena) tai kliinisillä täydennysravintovalmisteilla (tilataan erikseen apteekista)

Uskonnolliset ja eettiset vakaumukset toteutetaan tilausten mukaisesti.

- Tilaaja tekee ruokatilauksen rajaamalla pois sopimattomat ruoka-aineet.

Asiakkaan tilaustapa

Aterioiden tilaaminen

Tilaaja tekee ateria- ja tuotetilaukset tuotannonohjausjärjestelmä Aivon kautta klo 12.30 mennessä saman päivän päivällinen ja seuraavan päivän ateriat päiväkahviin saakka. Tuotetilauksina tilataan aamupala, päiväkahvi ja iltapala ruokalistan mukaisesti. Lounaat ja päivälliset tilataan kappaleina (kpl) huomioidaan sovitut erityis- ja rakennemuunnellut ruokavaliot sekä annoskoko.

Välitystuotteiden tilaaminen

Välitystuotteet tilataan tuotannonohjausjärjestelmä Aivon kautta. Järjestelmässä on valmis lista tilattavista tuotteista. Tilaajat voivat esittää lisättäväksi listalle tuotteita, joita käyttävät toiminnassa toistuvasti. Perustelluiden toiveiden mukaan listalle voidaan lisätä tuotteita.

Sesonkien ja juhlapyhien aikoina välitystuotelistoja rakennetaan ko. pyhän tuotteiden valikoimilla, ja lista sulkeutuu juhlan jälkeen. Juhlapyhät huomioidaan teemakalenterin mukaisesti.

Mikäli välitystuotelistalta ei löydy Tilaajan tarvitsemaa tuotetta, voi ko. tuotetta kysyä oman ruokapalvelukohteen keittiöltä. Haluttua tuotetta pyritään hankimaan mahdollisuuksien mukaan.

Välitystuotteina tilataan mm.:

- Ruokajuomat
- Levitteet
- Leivät
- Leikkeleet, juustot
- Kahvijauhe, kaakao, teepussit, suodatinpussit
- Sokeri, makeutusaine
- Tuoreannos
- Puuro / velli
- Kahvileivät



- Kk-tuotteet

Aamupalan, päiväkahvin ja iltapalan aterianosat tilataan tuotetilauksena. Lounaalle ja päivälliselle tilataan juomat, leivät ja levitteet.

Tilaaaja koostaa päivittäiset ateriat ruokalistan mukaisesti ravintoaineiden ja energiasaannin takaamiseksi. Ruokalista on suunniteltu vaihtelevaksi ja monipuoliseksi tukemaan hyvää ravitsemusta ja positiivista ruokailukokemusta.

Palvelutapa

Aamu- ja iltapala sekä päiväkahvi

Palvelutuottajan valmistama aamupuuro, lautaset, lusikat ja veitset kuljetetaan osastoille lämpövaunuilla tuotantokeittiöltä. Osastoilla valmistetaan kahvi / tee / kaakao. Kahvikupit ja / tai –mukit säilytetään ja pestään osastoilla. Osastoilla säilytettävien astioiden hankintavastuu on Tilaaajalla.

Lounas ja päivällinen

Ateriat toimitetaan ja tarjoillaan keskitettynä ruuanjakona, jolloin keittiöllä koostetaan Asiakkaan lounas ja päivällinen tarjottimen kuumalle puolelle aterian lämmin osuus ja kylmälle puolelle salaatti ja muut kylmät aterian osat. Juomalasit ovat ruuankuljetusvaunun päällä.

Tarjottimet likaisine astioineen mukaan lukien lasit ja ruokailuvälineet palautetaan tuotantokeittiölle. Osastoilla ei säilytetä keittiön astioita. Osastojen keittiöltä tuotantokeittiölle kulkeutuvia astioita voi tiedustella tuotantokeittiöltä.

Päiväkahvi

Päiväkahvi valmistetaan osastoilla.

Iltapala

Iltapala valmistetaan osastolla.

Palvelun Tilaaaja hankkii kuljetukset keittiön ja osastojen välille.

Lisäpalvelut

Tilaustarjoilu

Lisätarjoilusta, kuten kahvitukset ja erilaiset tapahtumat, tilataan omalta keittiöltä sähköpostilla. Tilaustarjoilun menu -vaihtoehtoja hintoineen löytyy: www.servi.fi/ruokapalvelut / tilaustarjoilu ja tilaisuudet. Mikäli valikoimista ei löydy sopivaa tuotetta, kannattaa kysyä omalta keittiöltä eri vaihtoehtoja.

Kokouskahvitukset tilataan kaksi päivää aikaisemmin klo 12.00 sähköpostilla. Laskutustiedot annetaan tilausta tehtäessä, ja laskutus tapahtuu erillisen hinnaston mukaisesti. Suurempiin tapahtumiin Tilaaaja voi pyytää Palveluntuottajalta tarjousta erillisellä tarjouspyynnöllä Marja-Riitta Tuomiselta, marja-riitta.tuominen@servi.fi, puh 040 194 7920.

Tilojen vuokraaminen

Hopunkallion salia voi tilata erilaisiin tilaisuuksiin, kuten juhliin ja kokouksiin. Tarjoiluun sisältyy tilavuokra. Tilaa voi kysyä: Marja-Riitta Tuomiselta, marja-riitta.tuominen@servi.fi, puh 040 194 7920.

Ravitsemusterapeutin asiantuntijapalvelut

Palveluntuottaja myy ravitsemusterapeutin palveluita, kuten koulututusta.

Laskutus

Palveluntuottaja laskuttaa kuukausittain jälkikäteen toteutuneiden tilausten mukaan. Laskutusperusteina on Aivon kautta tehdyt ateriat- ja tuotetilaukset.



SAIRAALAHUOLTOPALVELUT

Sopimus sisältää säännöllisen ylläpitosiivouksen, perussiivouksen, ateriapalvelut, vuodehuoltopalvelut ja muut sairaalaosastolle sovitut palvelut seuraavissa kohteissa:

- **Toimialue 1**
 - Sisätautien osasto 4 (kp 722)
 - Sisätautien poliklinikka (kp 284)
 - Lääkehoitopoliklinikka (kp 716)
 - Uniyksikkö (kp 287)
 - Dialyysi, toimialue 1 (kp 212)
- **Toimialue 2**
 - Kirurgia / urologia (kp 197)
 - Gastroenterologian (GE) poliklinikka (kp 291)
- **Toimialue 3**
 - Korvatautien poliklinikka (kp 173)
 - Ortopedian poliklinikka (kp 175)
 - Silmätautien poliklinikka (kp 158)
- **Toimialue 4**
 - Naistentautien poliklinikka (kp 144)
 - Lastentautien poliklinikka (kp 246)
- **Toimialue HYLG**
 - Kuntoutumisosasto K5 (kp 684)
- Tays Sastamalan toimitilat
- Hallinnon tilat (kp 760)
- Vaatehuolto (suoja- ja potilasvaatteiden tilaus) toimialueet 1 ja HYLG (kp 583)

Sairaalahuoltopalvelut

Sairaalahuoltopalveluilla tarkoitetaan puhtauspalvelua, osastolla tapahtuvaa ruokapalvelua, vuodehuoltopalvelua lähteneen potilaan jälkeen ja vaatehuoltopalvelua sekä potilaan perushoitoa tukevia hoitoa avustavia palveluja. Niiden tavoitteena on edesauttaa potilaiden paranemista.

Puhtauspalvelun tavoite

Palvelulla varmistetaan Tilaajan toimipisteiden terveellisyys, turvallisuus ja hygieenisuus. Palveluntuottaja huolehtii siitä, että puhtauspalvelut tuotetaan Tilaajan päivittäiset prosessit ja toimintaympäristö huomioiden sekä täyttäen hyvän ja ystävällisen asiakaspalvelun tunnusmerkit.

Puhtauspalvelut toteutetaan ammattitaidolla asianmukaisilla aineilla, laitteilla ja koneilla.

Puhtauspalveluiden sisältö

Sopimus sisältää päivittäisen / viikoittaisen ja jaksoittaisen ylläpitosiivouksen ja suunnitelmallisen vuosittaisen perussiivouksen. Tilaajalla on lisäksi mahdollisuus tilata lisäpalveluita erillistä veloitusta vastaan. Palveluun sisältyy Palveluntuottajan tarvitsemat aineet, välineet, laitteet ja koneet. Palveluntuottaja voi hankkia Tilaajan laskuun tämän tarvitsemia tuotteita.

Asiakaspalveluun sisältyy asiakkaiden, henkilökunnan ja muiden tilojen käyttäjien ohjaaminen ja opastus.

Ylläpitosiivous

Ylläpitosiivous on säännöllistä päivittäin, viikoittain ja / tai kuukausittain tapahtuvaa puhtaanapitoa huomioiden tilojen käyttöaste ja tarkoitus. Siivoustaajuuksista sovitaan Tilaajan ja Palveluntuottajan kesken.



Palvelu sisältää seuraavat ylläpitosiivoustehtävät:**Tasopinnat**

- 180 cm korkeudella olevien vapaiden tasopintojen puhdistamine, kuten kalusteet ja ikkunalaudat
- yli 180 cm olevien yläpölyt vapailta tasopinnoilta

Laitteet

- laitteiden ulkopintojen ja päällisten puhdistus, esim. TV:t, atk-laitteet, tulostimet ja kopiokoneet, dvd laitteet ja ed. mainittujen telineet
- kuntosalilaitteet
- pritsit

Pystysuorat pinnat (esim. seinät, ovet, lasi- ja peilipinnat, väliseinät, sermit)

- likaantuneet kohdat ovista ja niiden pielistä
- kosketuspinnat, kuten valokatkaisijat, kaiteet
- lasi- ja peilipinnat
- tahrojen poisto seinä- ja patteripinnoilta

Kalusteet

- jääkaappien ulkopinnat
- likaantuneet kohdat kaapistojen ovista
- kalusteiden lasipintojen ulkopuolet esim. lasivitriinit
- kovapintaiset tuolit
- tekstiilipintaiset tuolit (ei pesua)
- vuoteet
- yöpöydät kauttaaltaan, ei laatikostoja, joissa on henkilökohtaisia tavaroita
- pesualtaat ympäristöineen (seinä, peli, pesualtaan alaosa)
- taulujen kehykset
- toimistotarvikkeet, kuten nitoja, reiittäjä, EI henkilökohtaisia esineitä
- roska-astiat
- wc- ja suihkutilojen kalusteet

Lattiat

- lattiapinnat käsi- ja konemenetelmin
- lattiakaivot

Annostelijat

- paperi- ja saippua-annostelijoiden puhdistaminen ja täyttö

Jätehuolto

- sekajäte roska-astioiden tyhjennys ja jätesäkkien kuljetus niille osoitettuun paikkaan kiinteistössä
- tauko- ja kahvihuoneista biojäteastian tyhjennys siivouksen yhteydessä ja bioroskien kuljetus niille osoitettuun paikkaan kiinteistössä

Eristyshuoneen siivous

- Tilaajan edustaja tyhjentää eristyshuoneesta hoito- ja tutkimusvälineet
- Palveluntuottaja siivoaa tilan hygieniaoikeuden mukaisesti

Välinehuolto

- Palveluntuottaja ja Tilaaja hoitavat yhteisvastuullisesti välinehuollon esidesinfektiosta, ja Palveluntuottaja vastaa välineiden pakkaamisesta kuljetuslaatikoihin.



Jaksottainen siivous

Jaksoittaisella siivouksella tarkoitetaan ylläpitosiivousta harvemmin (1 x kk – 2 x vuodessa), mutta säännöllisesti tehtävillä siivousta. Esimerkiksi vapaiden ylätasojen puhdistaminen voi olla kerran kuukaudessa tapahtuvaa jaksottaista työtä.

Palvelusopimukseen kuuluvat harvemmin tehtävät jaksotyöt:

- ilmastointiventtiilin ulkopintojen puhdistaminen

Perussiivous

Perussiivous on harvoin (1 x vuodessa tai harvemmin) ja perusteellisesti suoritettua siivousta ja tarvittaessa suojausta, jolla palautetaan haluttu siisteystaso. Toimipisteiden perussiivoukset voidaan suorittaa Tilaajan toiminnan sulkuaikoina tai normaalin toiminnan ohella. Perussiivoukset suoritetaan vuosittain Palveluntuottajan suunnitelman mukaisesti.

Ennen sovittua perussiivousta Tilaaja tyhjentää kaappien ylätasot ja tasopinnot, sekä tyhjentää lattioilta perussiivousta haittaavat, ylimääräiset tavarat. Lattioiden peruspesu tehdään pääsääntöisesti yhdistelmäkoneella kauttaaltaan siirtäen pois kevyet kalusteet pesualueelta.

Ikkunat pestään pääsääntöisesti kerran vuodessa. Tilaaja vastaa tarvittavien korkeiden tikkaiden, telineiden tai nostureiden hankintakustannuksista ikkunoiden tai muiden korkeiden tilojen perussiivouksessa. Palveluntuottaja vastaa hankinnasta.

Tilaajan vastuulla on, että ikkunalle on esteetön pääsy ja mm. tietokoneet ja pöydällä olevat muut tavarat on poistettu pöydiltä sovittuna ajankohtana.

Palveluntuottaja suosittelee vähintään joka toinen vuosi verhojen pesua hyvän sisäilman laadun takaamiseksi. Tilaaja ja Palveluntuottaja sopivat aikatauluista ja toteutuksesta yhteistyössä. Verhojen pesettäminen ei kuulu palvelusopimukseen, mutta se voidaan tilata Palveluntuottajalta lisäpalveluna.

Palvelusopimukseen kuuluvat perussiivoustyöt:

- kalusteet kauttaaltaan, esim. tuolit, pöydät (ei tekstiilituolien pesu)
- ovet, ovenpielet ja välilasiat
- yli 180 cm korkeudessa olevat vapaat tasot, putkistot ja kattovalaisimet, hankalasti puhdistettavat kohteet sovitaan erikseen
- patterit
- seinät
- sisäkatot
- wc-, pesuhuone- ja pukuhuonetilat kauttaaltaan
- sisäänkäynnit / tuulikaapit, lasipinnat (alle 250 cm)
- ikkunat ja sälekaihtimet vuosittain tai harvemmin
- lattiat valmistajan ohjeiden mukaan

Siivottavat tilat ja siivoustaajuudet

• potilashuoneet	7 x vko
• WC- ja suihkutilat	7 x vko
• osastokanslia	7 x vko
• lääkkeenjako huone	7 x vko
• toimistot	1 x vko
• henkilökunnan taukotila	7 x vko
• käytävät ja aulat	1 - 7 x vko
• pukuhuoneet	2 x vko
• toimistot ja kokoushuoneet	1 x vko
• varastot	1 x vko



Vuodehuolto potilasvaihdon yhteydessä

- Tilaajan edustaja tyhjentää yöpöydän kaapistot.
- Palveluntuottaja poistaa vuodevaatteet, pyyhkii potilasvyöhykkeen alueen ja petaa vuoteen.
- Palveluntuottaja hoitaa päivystävän lääkärin huoneen vuodehuollon.

Ateriapalvelut

Aamu- ja iltapala sekä päiväkahvi

Palveluntuottaja valmistaa osastoilla kahvin / teen / kaakaon ja tarjoilee aamu- ja iltapalan sekä päiväkahvin Asiakkaille Tilaajan ohjeiden mukaan. Palveluntuottaja huolehtii osastolla säilytettävien astioiden pesusta. Osastoilla säilytetään kahvikupit ja / tai –mukit sekä ruokailuvälineitä ja tarjoiluastioita. Osastolla säilytettävien astioiden hankintavastuu on Tilaajalla.

Lounas ja päivällinen

Ateriat toimitetaan osastoille keskitettynä ruuanjakona tarjottimilla. Palveluntuottaja vastaa ruokatarjotinten jakelusta Tilaajan ohjeiden mukaan kullekin Asiakkaalle päiväsaliin / potilashuoneeseen. Tuotetilauksena osastoille tilatut leivät ja ruokajuomat sekä muut mahdolliset aterianosat jaetaan asiakkaan mieltymysten mukaan.

Tarjottimet likaisine astioineen mukaan lukien lasit ja ruokailuvälineet palautetaan tuotantokeittiölle astiahuoltoon.

Nestelistat

Palveluntuottaja vastaa Asiakkaalle juomien (vesi, mehu) jakamisesta ja sen yhteydessä tapahtuvan nestelistan täyttämisestä. Tilaaja ohjeistaa listan täyttämisen.

Dialyysin ateriapalvelut

Tekstiilihuolto

- Palveluntuottaja tilaa osastojen liinavaatteet ja potilastekstiilit Tilaajan määrittelemästä paikasta ja huolehtii, että liinavaatevarastossa on riittävästi Tilaajan määrittelemiä vaatteita.
- Palveluntuottaja hoitaa Tilaajan henkilökunnan työvaatteiden tilaamisen.
- Palveluntuottaja vastaa potilastossujen pesusta.
- Palveluntuottaja vastaa lepositeiden puhdistamisesta.
- Palveluntuottaja vastaa suihkuessujen konepesusta.
- Palveluntuottaja vastaa operatiiviselle ja kuntoutusosasotolle tulleiden potilaiden henkilökohtaisten vaatteiden pesu, mikäli niitä ei voi laittaa ilman pesua säilytykseen, eikä potilaan omaiset pysty hoitamaan pesua.

Potilaskuljetukset

- Potilaskuljetukset eivät sisälly palveluun.

Palveluun kuuluvat muut tehtävät osastoilla

- Palveluntuottaja vastaa henkilökohtaisten / osastokohtaisten apuvälineiden puhdistamisesta.
- Palveluntuottaja vastaa potilasvyöhykkeiden välisten sekä suihku- ja pesutiloissa olevien väliverhojen alas ottaminen, lähettäminen pesulaan ja verhojen laittamisesta takaisin paikalleen. Verhot vaihdetaan 3 kk välein.
- Palveluntuottaja vastaa patjan tarkistaminen ohjeen mukaan 2 x v.
- Palveluntuottaja vastaa yleisten tilojen viherkasvien kastelusta sekä kuihtuneiden potilaskohtaisten kukkien poistamisesta.
- Palveluntuottaja sulattaa taukotilojen ja osastokeittiöiden pakastimet kaksi kertaa vuodessa.



- Palveluntuottaja tiedottaa huuhtelu- ja desinfektiolaitteiden pesuainetarpeesta Tilaajaa, joka tilaa ja maksaa tuotteet. Palveluntuottaja tarkkailee aineen kulutusta ja suuttimien toimintaa, ja puhdistaa sihdin kaikissa Tilaajan kohteissa.
- Palveluntuottaja tiedottaa nestesaippua- ja saniteettipaperitarpeesta Tilaajaa, joka tilaa ja maksaa tuotteet. Palveluntuottaja puhdistaa ja täyttää annostelijat.
- Palveluntuottaja tiedottaa havaitsemistaan korjaustarpeista Tilaajalle. Tilaaja tekee korjauspyynnöt kiinteistöhuoltoon.
- Palveluntuottaja varaa välineet ja käyttöliuoksen eritetahradesinfektion tekemistä varten, Tilaaja maksaa aineet ja välineet. **Eritetahradesinfektion toteuttamien on jokaisen työntekijän vastuulla.**

Palveluun kuuluvat muut tehtävät poliklinikoilla

- Palveluntuottaja vastaa odotustiloissa olevien lelujen puhdistamisesta.
- Palveluntuottaja tiedottaa nestesaippua- ja saniteettipaperitarpeesta Tilaajaa, joka tilaa ja maksaa tuotteet. Palveluntuottaja puhdistaa ja täyttää annostelijat.
- Poliklinikan huoneissa MRSA:n tai muun vastustuskykyisen mikrobikantajuuden huoneet siivotaan välittömästi asiakkaan käynnin jälkeen hoitohenkilökunnan pyynnöstä.
- Palveluntuottaja puhdistaa / sulattaa jääkaapin ja pakastimen kaksi kertaa vuodessa.
- Palveluntuottaja tiedottaa havaitsemistaan korjaustarpeista Tilaajalle. Tilaaja tekee korjauspyynnöt kiinteistöhuoltoon.
- Poliklinikan lääkehuoneessa olevan laminaari-ilmavirtauskaapin puhdistaminen arkipäivisin (ma-pe). Tilaaja vastaa käytettävien pyyhkeiden ja puhdistusaineiden hankintakustannuksista.
- Kahvin keitto verisuoni- ja toimenpidepoliklinikoille (ti ja to)

Palveluun kuulumattomia tehtäviä ovat mm.

- Kahvin keittäminen henkilökunnalle
- henkilökunnan kahviastioiden tiskaus
- toimiston / kanslian kaapistojen ja hyllyköiden tyhjennys puhdistamisen yhteydessä
- taukotilojen koneiden ja laitteiden puhdistus (mm. mikroaaltouunit, kahvikeittimet, jääkaapit)
- teknisten tilojen (sähkö, ilmanvaihto jne.) puhtaanapito
- viherkasvien hoito
- atk-laitteiden näppäimistön, hiiren ja näytön puhdistaminen
- videotykin puhdistaminen yli 180 cm korkeudella
- lehtien yms. tavaroiden järjestely ja poistaminen
- kierrätyspaperin, tietoturvapaperin, pahvijätteen, lasijätteen ja patterien poistaminen.

Lisäpalvelut

Palveluntuottaja voi hankkia palvelusopimuksen kuulumattomia lisäpalveluita. Lisäpalvelua voi olla mm.:

- Epidemia-aikainen tehostettu siivous
- Verhojen alas ottaminen, sovittuun pesulaan lähettäminen ja paikalleen laittaminen
- Tietokoneiden näppäimistöjen puhdistaminen
- Pintahygienianäytteiden ottaminen ja analysointi
- Tekstiilikalusteiden pesu

Palvelu voi olla kerran tehtyä tai siitä voidaan tehdä toistuva palvelumuoto. Lisäpalveluiden tarpeesta tulee sopia erikseen Tilaajan yhteyshenkilön kanssa kahta viikkoa ennen tapahtumaa ja ne laskutetaan erikseen. Äkillisissä tilanteissa lisäpalvelun tuottamisesta sovitaan tapauskohtaisesti.

Laskutus

Palveluntuottaja laskuttaa Tilaajaa kuukausittain jälkikäteen vuosittain tehtävän palvelutilauksen perusteella huomioiden vuoden aikana tapahtuvat muutokset puhtauspalveluiden tuottamisesta. Laskutus tapahtuu tasalaskutuksena 12:lle kuukaudelle.



Muutoksista tulee ilmoittaa kahta (2) kuukautta aikaisemmin keskitetysti alueen palveluesimiehelle ja palvelupäällikölle.



KOHDEKOHTAISET PALVELUKUVAUKSET

PALVELUKUVAUS

Sisätautisosasto

<u>TILAT</u>	<u>TAAJUUS</u>
Potilashuoneet	7 x vko
Sisäntuloaula	7 x vko
Käytävät	7 x vko
Lääkkeenjako huone	7 x vko
Osastolla olevat wc:t	7 x vko
Osastokeittiö	7 x vko
Päiväsali	7 x vko
Henkilökunnan taukotila	7 x vko
Wc- ja pesutilat	7 x vko
Huuhtelu huone	7 x vko
Liinavaatevarasto	1 x vko
Kanslia	7 x vko
Toimistot	1 x vko
Varastot	1 x vko
Jätehuone	1 x vko

Erityisvaatimukset

Palvelusopimuksessa huomioitavaa:



PALVELUKUVAUS

Kuntoutumisosasto

<u>TILAT</u>	<u>TAAJUUS</u>
Potilashuoneet	7 x vko
Käytävät	7 x vko
Lääkkeenjako huone	7 x vko
Osastolla olevat wc:t	7 x vko
Osastokeittiö	7 x vko
Päiväsali	7 x vko
Henkilökunnan taukotila	7 x vko
Wc- ja pesutilat	7 x vko
Huuhtelu huone	7 x vko
Liinavaatevarasto	2 x vko
Kanslia	7 x vko
Toimistot	1 x vko
Varastot	1 x vko
Ruokahissi	1 x vko
Jätehuone	1 x vko

Erityisvaatimukset

Palvelusopimuksessa huomioitavaa:



PALVELUKUVAUS

Tays Sastamalan poliklinikat

<u>TILAT</u>	<u>TAAJUUS</u>
Vastaanottohuone	1 – 5 x vko
Toimistot	1 x vko
Kahvihuone	5 x vko
Sisääntuloaula	5 x vko
Käytävät, odotustilat	5 x vko
Wc	5 x vko
Varastot	1 x vko – 1 x kk

Erityisvaatimukset

Palvelusopimuksessa huomioitavaa:

