

Pasaasin päiväkoti (8 ryhmää)

Porin Palveluliikelaitos: Ateria, keittiö ja ruokasali

Yleinen periaate:	Tarjota päiväkodin lapsille, sekä henkilökunnalle laadukkaita ja kustannustehokkaita ateriapalveluita sekä hyvää asiakaspalvelua.
Ateriat, joita tuotetaan:	Päiväkotilapsille aamupala, lounas ja välipala ja henkilökunnalle lounas
Toimintamalli:	Palvelukeittiö
Toimintamallin tarkennus:	Kohteeseen tulee pääruoka keskuskeittiöstä, mutta kohde valmistaa itse osan aterian lisukkeista (mm. keittää perunat/pastan/riisin, kuumentaa kappaletavarat) sekä valmistaa väli- ja aamupalat
Keittiöhenkilökunnan määrä:	1,5-2hlö
Ruokasalin paikkamäärä:	n. 60hlö (ruokailu joustavasti muutamassa erässä) vähintään 5 ryhmää ruokailisi ruokasalissa, mahd. 3 pienten ryhmää osastoilla?
Ruokasalin linjastojen määrä:	1 linjasto, otto kahta puolta + mahdollisesti erillinen pieni dieettipiste
Ruokasali yleistä:	Ruokasalin linjaston ja astiapalautuksen sijoittelu tulee tehdä niin, että ruokailuun tulo- ja poislähteminen ovat käyttäjille sujuvia, eikä ristikkäisliikennettä synny.
Astiahuolto:	Ruokasaliin vaunu, johon lapset ja henkilökunta itse palauttavat astiat. Keittiössä tulee erityisesti huomioida riittävä ilmanvaihto varsinkin tiskiosassa, sekä astioiden säilytystilat.
Keittiö, yleistä:	Toimintaan nähden riittävä tila ja laitteet, selkeät tilajärjestelyt, erillinen kuiva-ainevarasto sekä pieni kylmiö/useampi kylmäkaappi, riittävästi työpöytä ja säilytystilaa, pieni toimistonurkkaus tai tila ja pieni siivous huone/siivouskaappi, asianmukainen jätehuolto ja tavaroiden vastaanotto-tila lastauslaitureineen ja varastoineen.

PORIN KAUPUNKI **Porin Palveluliikelaitos**

Käyntiosoite:
Tiedepuisto 4 B
28600 Pori

Postiosoite:
PL 10
28101 Pori

Puhelin:
(02) 621 6100

Faksi:
(02) 635 3968

Internet osoite:
www.pori.fi

Sähköposti:
etunimi.sukunimi@pori.fi

Sosiaali- ja taukotilat:

Yhteiset kohteen muun henkilökunnan kanssa (sosiaalitila voi olla aterian ja puhtauden yhteinenkin oma)

Tarkempaa alustavaa tietoa keittiön vaatimuksista:

- Tilatarpeen arvio n.60m² (koko keittiötila yhteensä)
- pieni tukkukuormien purkualue/tila
- pieni oma siivoushuone (2-3m²), jossa tila siivousvaunulle, allas vesipisteellä, sekä hyllytilaa. Häätätilassa siivouskaappi riittää, mutta sitten pitää olla rakennuksessa isompi siivouksen kanssa yhteinen siivoushuone/siivouskeskus.
- Kuiva-ainevarasto, jossa olisi myös erillistä varastotilaa astioille ja muille varastoitaville tavaroille (n.4m² yhteensä) U-mallisesti hyllyt tilaan.
- 1 erillinen kylmiötila (n.2,5-3m²) + 1 jääkaappi tai 3kpl suurtalouskäyttöinen kylmäkaappi (á n. 700l)
- Pakastinkaappi 2kpl á n. 700l tai n. 1,5m² pakastetila.
Riittävä lastauslaituri ja linnuilta suojattu varastotila laatikoille ja rullakoille, huom. riittävä valaistus, ovikello oveen.
- Keittiötila tulee olla mahdollista erikseen lukita
- Erillinen toimistotila/piste ICT-yhteyksillä, sekä sen yhteyteen kaappi- ja hyllytilaa sekä toimistotyötuoli ja pieni ilmoitustaulu
- Riittävästi tilaa hankittaville vaunuille
- Riittävästi työpöytätilaa, sekä kaappeja ja laatikostoja työpöytätilan alle. Seinille hyllytilaa useita metrejä
- Lattia ja pintamateriaalit helposti puhdistettavia, kestäviä ja tilaan soveltuvia
- Lattiakaivojen puhdistaminen tulee onnistua ilman laitteiden siirtoa
- Riittävä ilmanvaihto ja asianmukaiset huuvat, varsinkin astianpesuosastossa
- erillinen käsienpesuallas
- vähintään 1 tasoon sijoitettu allas ja vesipiste
- 4 kpl 2-tasovaunu (normaali korkeus), 2kpl korkea korijohdevaunu, 2-3kpl lautasvaunu, 1kpl GN-johdevaunu ja 1kpl varastovaunu (4 tasoa)
- 2kpl 6-10gn yhdistelmäuunia (päällekkäin) (uuneissa höyry, paisto ja yhdistelmäohjelmat, sekä erillinen pesuohjelma)
- n. 40l sekoittava ja jäähdyttävä pata
- Yleiskone n.30l kulholla
- paikka 2 Scanbox–vaunulle ja sähkö niille
- Pieni tunnelipesukone (ns. minitunnelipesukone) tarvittavine ratoineen ja esipesusuihkuineen
- Astianpesukoneen kuivaan ja märkään päähän pienet seinähyllyt
- 2 levyinen induktiotaso, jalallinen
- tiskikoneen lähetyville erillinen vaahdotuslaite astianpesukoneen pesua varten
- mikroaaltouuni (voi olla ruokasalissa tai erikseen eroteltavissa olevassa tilassa)
- Roska-astiat ja käsipyyhelineet, sekä saippua ja käsidesiannostelijat keittiöön ja ruokasaliin

Tarkempaa tietoa ruokasalin vaatimuksista:

- Noin 60 paikkainen ruokasali
- 1 linjasto, otto kahta puolta. kuuma- ja kylmähauteet väh. 3x gn 1/1 kokoisia (huom. vesi, sähkö ja viemärointi) ns. päiväkotimallia, eli matala korkeus.
- mielellään erillinen vesipiste linjastoon ja sähköt sekä viemäroinnit lattian kautta.
- 80-120cm neutraalitaso linjastoon (johon vesipiste) ja lisäksi 120cm neutraalitaso maitojakoelimelle ja leivälle, joka voidaan sijoittaa myös erikseen linjastosta esim. seinän viereen.
- Novobox -maitojakelin 2x10l malli linjaston päähän tai seinän viereen sijoitettavaksi.
- Tarjotin ja ruokailuvälinevaunu, matala lasikorivaunu
- Astioiden palautusvaunu 1-2kpl
- Mahdollisesti erillinen pieni dieettipiste (neutraalibuffettaso vähintään 120cm tai tasovaunu), johon lämpö- ja kylmälevyt (ainakin optiona pieni tilavaraus, jos kaikki dieetit ei mahdu linjastoon)
- käsienpesupaikat ruokasalin läheisyyteen

Muita yleisiä huomioita:

- Ruokasalissa mahdollisuus nostaa tuolit pidikkeisiin (lattian siivottavuus)