

Ravintopalveluiden vastuunjakotaulukko Tampere Kaupungintalo

1 TILAT	TOIMITTAJA	TILAAJA	LISÄTIETOJA
1.1 Kiinteistön huolto ja kunnossapito		X	Aiheutumisperiaatteen mukaisesti: mikäli toimittajasta johtuvaa (esim. ikkunan rikkoutuminen, viemäritukos, laitteiden tai kalusteiden rikkoutuminen), toimittaja vastaa kustannuksista.
1.2 Ravintolasalin ja keittiön lattia ja seinäpinnoitteiden uusiminen ja korjaaminen (maalaukset, tapetointi, tms.)		X	
1.3 Ravintolasalin ja keittiön sisärappaukset, tasoitepinnat ja puu- tms. verhoukset, alaslasketut katot.		X	
1.4 Kiinteistön kulunvalvonta, vartiointi ja järjestyksenvalvonta		X	Kiinteistössä kuorisuojaus, joka on kiinteistön vastuulla. Vikahälytykset laskutetaan toimittajalta.
1.5 Ravintolan toiminnan edellyttämät viranomaisluvat ja tarkistukset sekä ravintolatoimintaa koskevien lakien, asetusten ja viranomaismääräysten noudattaminen.	X		
1.6 Ravintolan toimintaan liittyvät pakolliset vakuutukset	X		
1.7 Keittiön, ravintolan linjastoalueen sekä kahvilan laitteiden sähkö	X		Ravintolalle ja kahvilalle on omat sähkömittarit, jonka perusteella toimijalta laskutetaan sähkönkulutuksen mukaan.
1.8 Keittiön valaisimien huolto ja lamppujen uusiminen		X	
1.9 Ravintolan ja kahvilan asiakastilojen valaisimien huolto ja lamppujen uusiminen		X	
1.10 Muiden tilojen valaisimien huolto ja lamppujen uusiminen		X	
1.11 Lämmitys, ilmastointi ja jäähdytys ja niihin kuluva sähkö		X	
1.12 Ravintolatoiminnan vesi	X		Ravintolatoiminnan veden kulutuksen seurantaan on omat mittarit.
1.13 Kiinteistön jätehuolto, sopimukset		X	
1.14 Ravintolatoiminnan jäte, kustannukset	X		Jätekuksannusten jako arvioperusteisesti ravintolan ja toimiston välillä.
1.15 Keittiön ilmanvaihtohormien huolto ja puhdistus (sis.rasvakanavan nuohouksen)		X	Rasvakanavat: tilaaja tilaa ja maksaa kustannukset.
1.16 Keittiön rasvanerotuskaivon tyhjennys		X	
1.17 Keittiöviemärin painehuuhtelu tarvittaessa		X	
1.18 Toimittajan toimintaan liittyvien laitteiden (mm. kahvilalaitteet tai -automaatit) asennus ja niihin liittyvät sähkö- ja putkityöt sekä huolto		X	Mahdolliset muutokset sovittava tilaajan kanssa.
1.19 Tietoliikennekaapelointi (LAN) ja verkkoyhteys ravintolan toimistotilaan ja mahdollisiin kassapisteisiin		X	
1.20 Tietoliikenneyhteys (netti)	X		
1.21 4G tai 5G yhteys omille mobiilipäätelaitteille	X		Omien tukiasemien asentaminen sovittava tilaajan kanssa.
1.22 Ravintola- ja keittiötilojen paloturvallisuuden ylläpito paloviranomaisten edellyttämällä tavalla.	X		Vikahälytykset laskutetaan toimittajalta.
1.23 Paloturvallisuudesta annettujen säännösten ja määräysten noudattaminen ravintola- ja keittiötilojen sekä ravintolatoiminnan osalta.	X		
1.24 Yleinen vikailmoitusvastuu	X		Kiinteistön tarkkailu: havatuista vaaranpaikoista, vuodoista, vaurioista ja ongelmista ilmoittaminen.
1.25 Lukitus ja kulunvalvonta	X		Lisäavaimet, ovenavaukset ja kadonneiden avainten korvaus. Avaintilausten vastuuhenkilö nimettävä.

2 LAITTEET JA KALUSTO	TOIMITTAJA	TILAAJA	LISÄTIETOJA
2.1 Keittiön, ravintolan ja kahvilan koneet ja laitteet, myös uusiminen (myöh. koneet ja laitteet)	X	X	Tilaajan omistuksessa olevat koneet ja laitteet: Laiteluettelo. Toimittajan omistuksessa olevat koneet ja laitteet: muut toimittajan tiloihin sijoittamat laitteet. Toimittajan toimitettava tilaajalle kerran vuodessa xx.xx päivään mennessä ajantasainen laiteluettelo.
2.2 Koneisiin ja laitteisiin oleelliset liittyvät välineet sekä GN-vuoat, astiakorit ja vastaavat; hankinnat	X	X	Tilaajan omistuksessa olevat laitteet: Laiteluettelo. Toimittajan omistuksessa olevat koneet ja laitteet: muut toimittajan tiloihin sijoittamat laitteet.
2.3 Koneiden ja laitteiden huolto ja korjaukset	X	X	Omistussuhteen mukaisesti (tilaajan omistuksessa olevat koneet ja laitteet: laiteluettelo). Toimittajan tulee hoitaa käyttöönsä saamaa omaisuutta huolellisesti ja vastata oman henkilökuntansa toimitiloille, kalustolle tai koneille aiheuttamista välittömistä vahingoista, elleivät ne johdu raaka-aine- tai rakennevioloista tai luonnollisesta kulumisesta. Toimittajan omistuksessa olevat koneet ja laitteet: muut toimittajan tiloihin sijoittamat laitteet.
2.4 Ravintolatoiminnan koneiden ja laitteiden päivittäinen hoito ja puhdistus	X		
2.5 Kylmä- ja pakastinhuoneet, hankinta		X	
2.6 Kylmä- ja pakastinhuoneiden huolto ja korjaukset		X	
2.7 Kylmä- ja pakastinhuoneiden laitteiden päivittäinen hoito ja puhdistus	X		
2.8 Keittiön suurempien työvälineiden, esim. kattiloiden sekä pienempien koneiden (esim. bermix) täydentäminen ja hankinta	X		
2.9 Keittiön pientyövälineiden täydentäminen ja hankinta	x		

2.10	Ruoanvalmistuastioiden ja työvälineiden hankinta ja täydentäminen	X		
2.11	Ruoan kuljetusvaunut ja tarjoilukärryt sekä niiden korjaus sekä uusiminen.	X	X	Tilaajan omistuksessa olevat vaunut ja kärryt: Laiteluettelo. Toimittajan omistuksessa olevat vaunut ja kärryt: muut toimittajan tiloihin sijoittamat vaunut ja kärryt.
2.12	Keittiön ja ravintolasalin jätteasiat	X	X	Tilaajan omistuksessa olevat jätteasiat: Laiteluettelo. Toimittajan omistuksessa olevat jätteasiat: muut toimittajan tiloihin sijoittamat jätteasiat.
2.13	Siivousvälineiden puhdistukseen ja pesuun tarvittavat koneet, oman siivousvastuun osalta.	X		
2.14	Keittiön toimiston kalusteet	X		
2.15	Kassajärjestelmä ja siihen liittyvät työasemat sekä oheislaitteet ja niiden asennus sekä ylläpito	X		
2.16	Ravintolatoiminnan edellyttämät IT-laitteet, kopiokoneet, ym.	X		
2.17	Tilanvaraus- ja tarjoilutilausjärjestelmän hankinta ja ylläpito		X	Tilaajan järjestelmä toistaiseksi
2.18	Puhelin- ja matkapuhelinliittymät ja -laskut	X		
2.19	Ravintolatoiminnan (sis. terassi) asiakaskalusteet (tuolit ja pöydät) hankinta ja korjaus		X	
2.20	Kokoustilojen kalusteet (tuolit ja pöydät) sekä av-laitteet, hankinta, ylläpito ja korjaus.		X	
2.21	Ravintolatoiminnan (sis. terassi) asiakaskalusteet (tuolit ja pöydät) puhtaanapito.	X		
2.22	Ruokailu- ja tarjoiluastioiden, -välineiden ja -laitteiden hankinta ja täydentäminen ravintolatoimintaan sekä kokous- ja edustustarjoiluun	X		
2.23	Käyttökosteiksi, kuten keittiöpyyhkeet ja puhdistusliinat hankinta ja huolto	X		
2.24	Pöytäliinat, lautasliinat yms. kateliinoiden hankinta ja täydentäminen ravintolaan sekä kokous- ja edustustarjoiluun	X		
2.25	Käyttökosteiksi, pöytäliinoiden yms. kateliinoiden pesu ja huolto	X		
2.26	Ravintolatoimintaan liittyvät digitaaliset ja ei digitaaliset opasteet, markkinointi- ja mainostaulut, asiakatyytyväisyysmittausvälineet, ruokalistolaitteet ja -taulut	X		Omien opasteiden, taulujen ja näyttöjen asentaminen sovittava tilaajan kanssa.
2.27	TV-lupa, teosto- ja gramex-maksut (mikäli tarvitaan)	X		
2.28	Sosiaalitulojen varustus		X	
2.29	EA-kaappi sisältöineen	X	X	Keittiön osalta sisällön ajan tasalla pitäminen Toimittaja
2.30	Turvallisuusharjoituksiin osallistuminen ja vastuuhenkilöiden nimeäminen	X	X	
2.31	Alkusuodattimet (jauhesammutus, sammutuspeitto)		X	

3 PÄIVITTÄISEN TOIMINNAN VASTUUT	TOIMITTAJA	TILAAJA	LISÄTIETOJA
3.1 Ravintolasalin ja kahvilan (asiakastilat) lattioiden päivittäinen siivous sekä asiakkaiden WC-tilojen puhtaanapito.		X	Toimittajan pitäessä ravintolaa avoimna ilta- ja/tai tilausravintolana kaupungintalon avoimnaoloaikojen ulkopuolella esim. asiakkaiden wc-tilojen siisteydestä huolehtiminen on toimittajan vastuulla.
3.2 Kahvilan terassitilan lattian päivittäinen siivous.	X	X	Peruspesu Tilaaja. Päivittäinen ylläpito ja roskien poisto Toimittaja.
3.3 Ravintolatoiminnan asiakastilojen (sis. terassi) päivittäinen puhtaanapito ravintolan aukioloaikana (pöytäpintojen pyyhkiminen ja roskien kerääminen). Pystypintojen puhdistus tarpeen mukaan.	X		
3.4 Ravintolatoiminnan asiakastilojen ikkunoiden pesu.		X	
3.5 Keittiön ikkunoiden pesu.		X	
3.6 Ravintolatiloiden (sis. terassi) asiakaskalusteiden (tuolit ja pöydät) päivittäinen puhtaanapito ja pesu	X		
3.7 Ravintolatiloiden verhoiltujen asiakaskalusteiden ja verhojen pesu kerran vuodessa tai tarpeen mukaan		X	
3.8 Ravintolatiloiden (asiakastilat) suursiivous (sis. lattian peruspesut sekä yläpölyt) kerran vuodessa.		X	Palvelutuottaja tilaa, Tilaaja maksaa
3.9 Keittiötilojen, varastotilojen ja ravintolatoiminnan tukitilojen sekä toimistotilan päivittäinen puhdistus ja siivous, sis. Lattiakaivojen puhdistus	X		Vesilukkojen ja lattiakaivojen puhdistus. Keittiön ikkunoiden pesu sisäpuolelta, mikäli niihin yletetään A-tikkaila.
3.10 Keittiötilojen, varastotilojen ja ravintolatoiminnan tukitilojen sekä toimistotilojen suursiivous (sis. kaikkien koneiden ja laitteiden, keittiön ikkunoiden sekä keittiöiden lattioiden peruspesun keittiöiden, kylmä- ja pakastehuoneiden sekä ravintolatoiminnan tukitilojen osalta) vähintään kerran vuodessa	X		
3.11 Rasvasuodattimien ja huuvien puhdistus	X		
3.12 Ravintolahenkilökunnan sos.tilojen päivittäinen siivous ja suursiivous vähintään kerran vuodessa		X	
3.13 Kokoustilojen päivittäinen siivous ja suursiivous		X	
3.14 Kokoustilojen päivittäinen puhtaanapito, ns. välisiivous (pintojen pyyhkiminen ja roskien kerääminen) tarjoiluiden poiskeräyksen yhteydessä (pöydät, tuolit, lattiat)	X		
3.15 Siivousvälineet ja aineet siivous- ja suursiivousvastuiden mukaisesti	X	X	
3.16 Keittiön ja ravintolan jätehuolto (lajittelu, astioiden tyhjennys, jätemäärän minimointi)	X		
3.17 Asiakastyytyväisyysmittaukset ja raportointi		X	