



Kravspesifikasjon Middagslevering og kafedrift

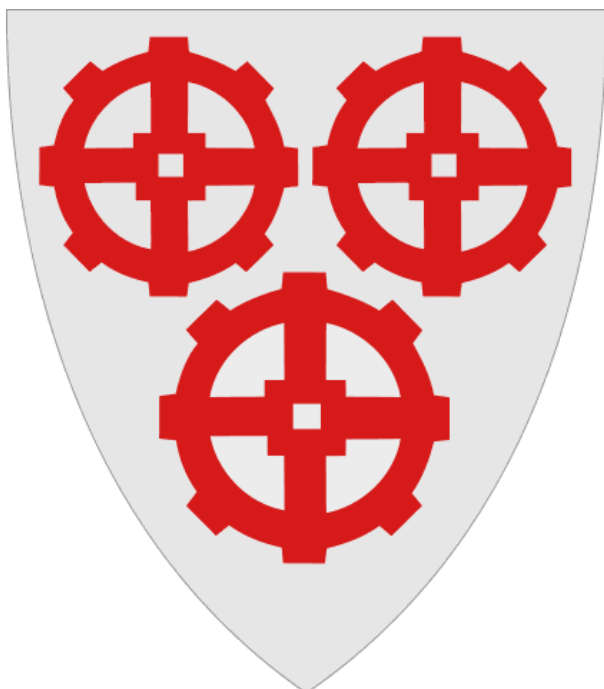




Table of contents

- 1 Krav middag
 - 1.1 Kvalitet og kvantitet
 - 1.1.1 Leve hele livet
 - 1.2 Tidspunkt
 - 1.3 Råvarer
 - 1.4 Menyer
- 2 Krav til leverandøren
 - 2.1 Personell
 - 2.2 Internkontroll
 - 2.3 Backup
- 3 Jonsokberget Bo- og aktivitetssenter
 - 3.1 Kafedrift
 - 3.2 Hjemlevering
- 4 Tautunet
- 5 Opsjon Møtemat



1 Krav middag

Ernæringsarbeid er en viktig del av omsorgen for pasienter i helseinstitusjoner. Oppdragsgiver legger stor vekt på riktig ernæring til beboerne i institusjoner og brukere av dagavdelingene. De varme måltidene skal være en viktig og positiv aktivitet i beboernes og dagsenterbrukernes hverdag og fremme trivsel og mental helse. Maten skal tilbys på en måte som bidrar til matglede og at pasientene opplever omsorg. Menyen skal være næringsberegnet for å sikre at maten har ernæringsmessig god kvalitet.

1.1 Kvalitet og kvantitet

Middagene skal fremstå fristende og delikate. Dette innebærer blant annet at maten gjennom fargevalg, konsistens og lukt skal være egnet til å fremme god matlyst. Maten skal være nøytralt krydret, men slik at en enkelt kan tilsette mer smak. Leverandøren skal i sitt datablad beskrive hvordan den enkelte rett kan tilsettes mer smak.

Dette kan være i form av salt/ pepper, krydder, friske urter eller saus/ dressing. Krydder, friske urter og saus/ dressing som foreslås brukt, må følge middagsleveransen, ferdig til bruk.

En middagsporsjon skal bestå av hovedrett og dessert. Det skal være en god variasjon i type desserter med tanke på sukkerinnhold og næring.

Antallet porsjoner i forpakningene skal være tilpasset institusjonenes/ avdelingenes behov. Maten skal være konsistenstilpasset for eldre og tilpasses ulike diagnoser.

Aldersfordelingen på beboerne ved institusjonene er stor, de yngste kan være fra ca 40 år. Det er derfor viktig at leverandøren kan produsere tradisjonelle middagsretter men også innslag av «nyere» retter.

Det skal tilbys mat til spesielle behov, vegetarmat og mat tilpasset allergi/intoleranse.

1.1.1 Leve hele livet

Maten som produseres skal bidra til å nå målene i Stortingsmeldingen Leve hele livet (Meld. St. 2017-2018), følge de råd som gis i Helsedirektoratets nasjonale og faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring (2013) og Kosthåndboken (2012).

I kapittelet om mat legger Stortingsmeldingen Leve hele livet (2018) vekt på «det gode måltid», «måltidstider», «valgfrihet og variasjon», «systematisk ernæringsarbeid» og «kjøkken og kompetanse lokalt». Alle disse områdene, kanskje med unntak av «måltidstider» berører leverandør og de krav som stilles til maten som leveres. Standardkosten som leveres skal ha porsjonsstørrelser og et energinivå som er i tråd med anbefalinger om energi- og næringstett kost (Kosthåndboken, s.124). For eldre anbefales det at standardkosten har et energinivå på 8,5 MJ (2000 kcal). Middagen skal dekke ca 25% av energibehovet pr dag og inneholde mellom 15 og 20 energiprosent protein. I tall, tilsvarer dette ca 2,1 MJ (500 kcal) og mellom 18 og 24 g protein.

Oppdragsgiver skal ha nødvendig kompetanse om spesialkost og ernæring. Det forutsettes at leverandøren har kunnskapen til å iverksette nødvendige tiltak basert på informasjonen som fremlegges av Oppdragsgiver.

Det skal være et tett samarbeid mellom leverandør og institusjonenes matkontakter underveis i kontrakten for erfaringsutveksling rundt meny/ variasjon, porsjonsstørrelser, opplevd kvalitet og eventuell justering av dette. Hver av institusjonene vil utnevne en kontaktperson som vil ha den overordnede dialogen med tilbyder.



1.2 Tidspunkt

Middag skal leveres varm til hver avdeling i tidsrommet kl 12.30-13.00.

Strand kommune forbeholder seg retten til å endre tidspunkt for servering i samarbeid med valgt leverandør. Tilbyder skal kunne endre dette uten ekstra kostnad i løpet av 3 måneder.

Mandag, tirsdag, onsdag, torsdag, fredag og søndag skal det leveres middag.

Lørdag skal det leveres grøt, lapskaus eller suppe.

Middager skal leveres avdelinger i store fat/boller/bakker.

1.3 Råvarer

Råvarene som benyttes skal være av god kvalitet og egnet til å beholde god kvalitet. Valg av råvarer og menyer skal gjenspeile de ulike årstider og høytider.

Det er ønskelig at tilbyder legge til rette for menyen har en lokal tilhørighet - eksempelvis "Blomkålsuppe fra Idse" eller "Jordbær fra Randøy".

1.4 Menyer

Leverandøren skal utarbeide 6-ukers meny. Oppdragsgiver skal kunne hente ut oppdaterte menyer til enhver tid. Denne menyen skal vise type mat, fordeling kjøtt/fisk, andel farseprodukter, og næringsinnhold av den enkelte porsjon.

I tillegg til den ordinære menyen, skal leverandør tilby en alternativ/valgfri meny.

Omtrent to ganger i året har institusjonene festmiddager for beboere og deres pårørende på samtlige sykehjem. Dette er en sommerfest i juni og julebord i desember hvor middag serveres på kveldstid. Institusjonene vil samarbeide om innholdet i disse menyene.

Dersom leverandøren må avvike fra planlagt meny, må oppdragsgiver få beskjed om dette i tilstrekkelig tid.

2 Krav til leverandøren

Leverandøren skal ha erfaring fra middagslevering/middagsproduksjon. Det forutsettes at mattilsynets krav til enhver tid er ivaretatt.

Leverandøren skal være godkjent lærebedrift ved kontraktsinngåelse.

Oppdragsgiver oppfordrer til inkludering, og ber leverandøren oppgi dersom den har inkluderingstiltak og samarbeid med NAV.

Kjøkken disponeres av leverandør men skal kun brukes til kommunal produksjon.

Tilbyder skal overholde krav til brannsikkerhet, og delta på institusjonenes brannøvelser.

God hygiene og renslighet skal vektlegges på kjøkken.

2.1 Personell

Det er krav om at tilbudt kokk som har ansvar for gjennomføringen har fagbrev. Det er ønskelig at tilbudt kokk er institusjonskokk.



Det er ønskelig at leverandøren og dens personell har kompetanse på "Leve hele livet" og ernæring. Dersom leverandør/personell ikke innehar denne kompetansen ved kontraktsinngåelse, skal det beskrives hvordan leverandør har tenkt å tilegne seg denne kunnskapen.

Leverandørens personell skal være serviceinnstilt.

2.2 Internkontroll

Det kreves et godt og velfungerende kvalitetssikrings-system for ytelsene som skal leveres. Gi en redegjørelse for systemet, og en beskrivelse av hvordan kvalitetssikring i oppdraget blir gjennomført hvordan dette etterleves.

2.3 Backup

Koronapandemien har gjort at Oppdragsgiver har måtte planlegge den daglige driften ut i fra at et smitteutbrudd kan være like rundt hjørnet. Leverandøren skal beskrive sine løsninger for backup ved hver institusjon ved sykdom, smitteutbrudd, ferieavvikling, strømstans eller andre driftsforstyrrelser.

3 Jonsokberget Bo- og aktivitetssenter

Jonsokberget Bo- og aktivitetssenter er lokalisert på Jørpeland, og består av 6 avdelinger

Avdeling	Antall pasienter	Middag	Totalt
Dement	39	7 dager i uken	273
Dagsenter dement	6	5 dager i uken	30
Rehab	8	7 dager i uken	56
Sykeavdeling	16	7 dager i uken	112
Dagsenter	16	5 dager i uken	80
Totalt			551

Kjøkkenet på Jonsokberget ble oppgradert i 2017. Strand kommune eier alt fast inventar, samt tallerker, bestikk og glass, som kan disponeres av tilbyder. Tilbyder må bruke sine egne maskiner/løst inventar.

Leverandøren skal transportere middagene til avdelingene i leverandørens egne varmeskap/varmetraller. Unntaket er til Dagsenter, hvor brukerne spiser i kafeen. I de tilfeller serveres mat over disk til beboerne. Dagsenter er stengt på alle røde dager, som eksempelvis jul, nyttår og påske.

Det bor 30 pasienter i omsorgsboliger som ikke er medtatt i oversikt, da disse kan kjøpe middag i kafè.

Mengden er et estimat, og er ikke bindende for oppdragsgiver.

3.1 Kafedrift

Ved Jonsokberget skal det være kafedrift.

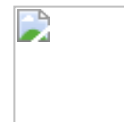
Åpningstider skal minimum være fra kl 10.00 - kl. 16:00, 52 uker i året, 7 dager i uken, unntatt høytidsdager.

Ved høytidsdager kan kafè holdes stengt, men middag leveres.

Varene som tilbys i kafe skal være sunne og dagsferske.

Leverandør skal minimum tilby dette utvalget i kafè:

- Dagens Middag



- Påsmurte rundstykker
- Brød (hele)
- Varm suppe
- Kaker
- Fruktbeger
- Salat
- Kaffe/Te
- Juice
- Smoothie
- Yoghurt

Tilbyder skal lage forslag til meny i kafè i vedlegg kafemeny.
Priser fylles ut i prisskjema. Mengdene oppgitt i prisskjema er kun estimat og ikke bindende for oppdragsgiver.
Tilbyder skal delta i møter med virksomhetene for å forbedre driften.

Det er ønskelig at leverandøren 2 ganger i året arrangerer en kafe-event - gjerne med tema.

3.2 Hjemlevering

Institusjonskjøkken i Strand kommune skal i hovedsak ikke drives til kommersiell drift annet enn at det kan serveres middag i kafe.

I løpet av avtaleperioden kan det allikevel bli aktuelt med hjemlevering av mat jf. "Leve hele livet". Dersom det skulle bli aktuelt, vil Strand kommune sette premissene for hvem som er i målgruppen for hjemlevering.

4 Tautunet

Tautunet Bo- og aktivitetssenter er lokalisert på Tau, og består av 2 avdelinger

Avdeling	Antall pasienter	Middag	Totalt
Institusjon	16	7 dager i uken	112
Dagsenter	15	5 dager i uken	65
Totalt			187

Strand kommune eier alt fast inventar, samt tallerker, bestikk og glass, som kan disponeres av tilbyder. Tilbyder må bruke sine egne maskiner/løst inventar.

Leverandøren skal transportere middagene til avdelingene i leverandørens egne varmeskap/varmetraller.

Det bor 26 pasienter i omsorgsboliger som ikke er medtatt i oversikt, da disse kan kjøpe middag i kafè. Mengden er et estimat, og er ikke bindende for oppdragsgiver.

5 Opsjon Møtemat

Leverandøren skal i prisskjema fylle ut priser på møtemat. Dersom det skulle bli to forskjellige leverandører ved institusjonene, forbeholder Oppdragsgiver seg til å velge leverandør av møtemat basert på tildelingskriteriene i konkurransegrunnlaget. Prisen som fremkommer av prisskjema skal være inklusive levering ved alle Strand kommunes virksomheter.



Det skal tilbys:

- Rundstykker med ost og skinke
- Rundstykker med reker, karbonader, laks osv
- Club Sandwich med kylling og bacon
- Tapastallerken

Mengdene som fremkommer av prisskjema er kun estimat, og er ikke bindende for oppdragsgiver.