

Handläggare
Hanna Markkula
Telefon: 08-508 10 133**Till**
Östermalms stadsdelsnämnd
2016-04-14

Upphandling av matleverantör till Dianagårdens vård- och omsorgsboende

Förvaltningens förslag till beslut

Genomföra upphandling av matleverantör till Dianagårdens vård- och omsorgsboende.

Christina Klang
stadsdelsdirektörMarianne Snell
avdelningschef

Sammanfattning

Stadsdelsnämnden har avtal med Sodexo för tillagning och leverans av kalla måltider till Dianagårdens vård- och omsorgsboende. Avtalet löper ut den 15 januari 2017 och medger ingen ytterligare förlängning. Dianagårdens kök är små och inte godkända som tillagningskök. Förvaltningen föreslår att stadsdelsnämnden beslutar om att inleda ny upphandling av måltider för att säkerställa att maten tillreds enligt de rekommendationer som finns kring kost för äldre.

Ärendet

Dianagårdens vård- och omsorgsboende är ett särskilt boende i egen regi för äldre i behov av vård och omsorg dygnet runt. Det ligger i Hjorthagen och har totalt 48 lägenheter, 36 med inriktning somatik och 12 med inriktning demens. På varje enhet finns mindre mottagningskök där personalen tar emot färdiglagad mat och till exempel tillagar frukost, kokar potatis och bakar. Då köken inte uppfyller kraven som tillagningskök i enlighet med Livsmedelsverkets regler anlitas en upphandlad matleverantör för samtliga lunch- och middagsmål.

Efter beslut i stadsdelsnämnden genomfördes under hösten 2012 en förnyad upphandling av matleverantör till Dianagården. Efter genomförd upphandling tilldelades Sodexo AB avtalet för måltiderna. Avtalet gäller till och med den 15 januari 2017 och medger ingen ytterligare förlängning.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom äldreomsorgsavdelningen. Pensionärsrådet har tagit del av ärendet den 29 mars och ärendet har behandlats i förvaltningsgruppen den 5 april. Information till landstinget kommer att ges.

Förvaltningens förslag

Dianagårdens kök är små och inte godkända som tillagningskök. Avtalet med nuvarande matleverantör löper ut den 15 januari 2017. Förvaltningen har tittat på olika alternativ för tillagning av mat till de boende på Dianagården. Kosten har en grundläggande betydelse för kvaliteten inom hela äldreomsorgen. Rätt mat och näring är avgörande för äldres hälsa, likaså är maten av stor betydelse för den äldres välbefinnande.

Arbetsmiljöverket har genomförts en inspektion av Dianagården och konstaterat att samtliga hygienutrymmen behöver byggas om för att omvårdnadsarbete ska vara tillåtet. Diskussioner har inletts med fastighetsägaren Micasa kring en åtgärdsplan för anpassning av hygienutrymmena. Vid ombyggnad kommer det bli aktuellt med en evakuering av fastigheten. Ett alternativ kan vara att verksamheten avvecklas. Mot bakgrund av detta är det inte aktuellt att i dagsläget uppföra ett tillagningskök i fastigheten. Möjligheterna för produktion av mat i egen regi bedöms i övrigt som små då det råder brist på lokaler i stadsdelen.

Ett alternativ kan vara leverans av mat från närliggande skola eller förskola med tillagningskök. Ett vård- och omsorgsboende bedriver dock, till skillnad från skolor och förskolor, verksamhet dygnet runt årets alla dagar. Det ställs även andra krav på mat för sjuka/äldre, till exempel extra energi- och proteintät kost eller konsistensanpassad mat vid tugg- och

sväljproblematik. Förvaltningens bedömning är att en eventuell omställning av skolkök inte är motiverat mot bakgrund av Dianagårdens oklara framtid. Förvaltningen ser behov av en trygg och stabil leverans av mat till Dianagården varför tjänsten bör upphandlas på nytt. Det säkerställer att maten tillreds enligt de rekommendationer som finns kring kost för äldre. Upphandlingen medför även möjlighet att anpassa tjänsten efter rådande förutsättningar, exempelvis om verksamheten behöver evakueras under eventuell ombyggnation. Tidsperspektivet för denna avtalsperiod skulle, utifrån de förutsättningar som är kända idag, vara 2017-2019.

Stadens serviceförvaltning kommer anlitas för att administrera upphandlingen och framtagande av förfrågningsunderlag. I förfrågningsunderlaget kommer bland annat krav ställas på tillagning och leverans en gång per dag av kall lunch och middag. Etablerade krav för mat och näring för målgruppen ska uppfyllas och olika specialkostorer tillhandahållas. Maten ska tillagas av en hög andel ekologiska livsmedel och leverantören ska bedriva sin verksamhet på ett miljövänligt sätt i enlighet med Stockholms stads miljöprogram.

Då avtalet med Sodexo upphör den 15 januari 2017 föreslår förvaltningen sammanfattningsvis att upphandling av ny matleverantör inleds.
