

Handläggare
Helena Grantz
Telefon: 08-508 100 21

Till
Östermalms stadsdelsnämnd
2018-04-19

Upphandling av matleverantör till Rio vård- och omsorgsboende

Förvaltningens förslag till beslut

1. Genomföra upphandling av matleverantör till Rio vård- och omsorgsboende.
2. Omedelbar justering.

Christina Klang
stadsdelsdirektör

Birgitta Charlez
Tf. avdelningschef

Ärendet

Rio vård- och omsorgsboende (Rio) är ett särskilt boende för äldre i behov av vård och omsorg dygnet runt. Boendet övergår i egen regi den 1 november år 2018.

Rio har totalt 88 lägenheter (89 boenden) varav 56 lägenheter är för personer med somatiska sjukdomar och resterande 32 lägenheter för personer med demenssjukdomar. Totalt finns sju boendeenheter fördelade på fyra plan.

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 anlitar den entreprenör som driver boendet idag, en upphandlad matleverantör för samtliga lunch- och middagsmål.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för äldreomsorg. Pensionärsrådet har tagit del av ärendet den 26 mars och ärendet har behandlats i förvaltningsgruppen den 9 april. Information till landstinget kommer att ges.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Rios kök är små och inte godkända som tillagningskök. Möjligheterna för produktion av mat i egen regi bedöms för övrigt som små då det råder bristande lokalmässiga förutsättningar. Mot bakgrund av detta finns behov av att anlita en matleverantör till Rio.

I förfrågningsunderlaget kommer det att finnas en tydlig kravspecifikation som ligger till grund för kraven på tillagning och näring-/ energisammansättning i de två måltiderna lunch och middag.

Måltiderna ska levereras till boendet en gång per dag och omfattar lunch samt middag och dessert till en av måltiderna. Alla måltiderna som upphandlas kommer att uppfylla kraven och riktlinjerna från Svenska livsmedelsverket och Socialstyrelsen vad gäller bra mat för äldre och Stockholms stad Kostpolicy. Menyerna ska vara variationsrik med valmöjlighet för olika rätter varav ett vegetariskt val och ett eller två olika val av blandkost. Samtliga maträtter går att allergi- och konsistensanpassa efter behov. Menyerna ska vara komponerade utifrån god kännedom om vad äldre på boendet föredrar för typ av mat. Rätt kompetens för uppdraget ska finnas i tillagning/produktionsköket så som kockutbildad personal, dietist och kostvetare.

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.