

Handläggare
Hanna Markkula
Telefon: 08-508 10 133**Till**
Östermalms stadsdelsnämnd
2015-06-11

Förlängning av avtal för måltider till Dianagårdens vård- och omsorgsboende

Förvaltningens förslag till beslut

1. Stadsdelsnämnden beslutar att förlänga avtalet med Sodexo AB för perioden 2016-01-16 till och med 2017-01-15
2. Stadsdelsdirektören får i uppdrag att teckna förlängningsavtal

Teenie Bennerholt
t.f. 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 2016 och en skriftlig överenskommelse om förlängning behöver träffas. Förvaltningens uppfattning är att samarbetet med Sodexo fungerar bra. Som en led i att utveckla maten och måltidssituationen kommer leverantören att bistå Dianagården med handledning hur maten ska tillagas och serveras på bästa sätt. Förvaltningens samlade bedömning är att leverantören uppfyller gällande avtal och föreslår att avtalet förlängs för perioden 2016-01-16 till och med 2017-01-15.

Ärendet

Dianagården är ett särskilt boende i egen regi för äldre personer i behov av vård och omsorg dygnet runt. Det ligger i Hjorthagen och har totalt 48 lägenheter, 36 med inriktning somatik och 12 platser inriktning demens. Dianagården har endast mottagningskök där personalen tillagar frukost, tar emot färdiglagad mat och eventuellt kan tillaga någon del av maten såsom att koka potatis. Då Dianagårdens kök inte godkända som tillagningskök i enlighet med livsmedelsverkets regler måste en matleverantör anlitas för tillagning av samtliga lunch- och middagsmål. Efter beslut i stadsdelsnämnden den 23 augusti 2012 genomfördes en förnyad upphandling av matleverantör till Dianagården. Sodexo tilldelades avtalet för tillagning och leverans av kalla måltider till Dianagården.

Avtalet omfattar tillagning och leverans av kall lunch och middag under årets alla dagar. Maten ska levereras en gång per dag och omfatta en komplett måltid inklusive tillbehör som sås och råkost samt dessert till lunch och middag. I ersättningen ska samtliga kostnader ingå för uppdragets fullgörande. All personal ska få utbildning i att hantera produkterna. Minst en gång per år ska en brukarundersökning genomföras och regelbundna uppföljningsmöten ska hållas för att säkerställa att de överenskomna villkoren blir tillgodosedda.

Avtalet med Sodexo omfattar perioden 2013-01-16 till och med 2016-01-15. Avtalet har förlängts en gång och om parterna är överens kan avtalet förlängas på samma villkor i ytterligare max ett år. En skriftlig överenskommelse ska träffas senast sex månader före avtalstidens utgång, det vill säga senast den 15 juli 2015.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom äldreomsorgsavdelningen och har behandlats i förvaltningsgruppen. Pensionärsrådet har tagit del av ärendet den 25 maj 2015.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen har kontrollerat att Sodexo inför eventuell avtalsförlängning följer gällande avtal. Dianagården uppger att leverantören punktligt levererar beställda måltider inklusive två desserter och tillbehör varje dag. Maten är näringsvärdesberäknad och specialkost finns. Menyerna följer de svenska mattraditionerna men anpassas efter etniska behov. Egenkontroll genomförs dagligen som visar att maten håller avsedd temperatur. Fakturan följer uppställda krav och i ersättningen ingår samtliga kostnader såsom specialkost och transport.

Sodexo har en utsedd kontaktperson för Dianagården som i enlighet med avtalet genomför regelbundna kostmöten med kostombud. Positiva omdömen har till exempelvis varit att leveranserna är i tid och att det sällan är som någon komponent som saknas. Ugnsbakad lax, pannbiff med lök och kycklinggryta är särskilt uppskattade liksom kökets såser. Sedan januari har Dianagården inlämnat sex matavvikelser till Sodexo. Dessa har exempelvis handlat om att sallad eller frukt

saknats vid någon leverans, att saftsoipan haft klumpar eller bristande information kring en menyförändring. Avvikelseerna har åtgärdats.

Socialstyrelsen genomförde våren 2014 en brukarundersökning riktade till de boende på Dianagården. Områden med lägst andel positiva svar rörde bland annat maten och måltiden, 41 procent uppgav att maten smakade bra jämfört med 77 procent år 2013. Sodexo har inte genomfört några direkta förändringar som kan förklara det lägre resultatet. Svaren kan delvis förklaras med en låg svarsfrekvens kopplat till korta boendetider. Många av de äldre som flyttar in på vård- och omsorgsboendena har också ett stort omsorgsbehov och är i livets slutskede vilket kan påverka upplevelsen av mat.

Mot bakgrund av detta har Dianagården fokuserat på att utveckla maten och måltiden. Sodexos senaste brukarundersökning från hösten 2014 påvisar att 77 % av de boende på Dianagården tycker att maten smakar bra och 81 % tycker alltid att det finns en rätt som ser tilltalande ut. Sodexo har sedan dess även provsmakat samtliga recept och gjort en del förbättringar.

Undersökningar påvisar att de verksamheter som har fokus på måltiden och satsar på utbildning av personalen, exempelvis inte värmer maten för länge så den blir torr, kryddar lite extra, har rätt tillbehör till maten, dukar fint, gör sallad, serverar i karotter etc. generellt har mycket högre kundnöjdhet. Som en led i att utveckla mat och måltidssituationen kommer leverantörens dietister, kostvetare och livsmedelsagronomer att bistå Dianagården med handledning hur maten ska tillagas och serveras på bästa sätt.

Leverantören har sedan 1 april 2015 ökat andelen ekologiska råvaror till drygt 30 procent. Det kök som lagar maten är krav-certifierat och köper endast ekologisk nötfärs samt MSC-märkt fisk. När det gäller kött så har Sodexo höga krav på djurskydd och företaget har valt att arbeta med ett fåtal leverantörer med långsiktiga relationer. Sodexo utgår från svensk djurskyddspolicy och om leverantörerna brister i hanteringen av djur eller arbetsrätt avbryts samarbetet. Exempelvis har Sodexo plockat bort danskt fläskkött, hela produkter såsom bacon och kassler då det kan förekomma produkter som inte lever upp till en god djurhållning.

Förvaltningens uppfattning är att samarbetet med Sodexo fungerar bra. Många av de boende uppskattar maten och leverantören är tillmötesgående och lyhörd och åtgärdar synpunkter och avvikelser snabbt. Det är vidare ett stort företag som kan påverka och ställa krav på producenter när det gäller ex djurskydd. Förvaltningens samlade bedömning är att leverantören uppfyller gällande avtal och föreslår att avtalet med Sodexo förlängs för perioden 2016-01-16 till och med 2017-01-15.

Förutsättningarna för uppförandet av ett tillagningskök ses över i planeringen av Dianagårdens förestående renovering. Det finns emellertid inga möjligheter att bygga om verksamhetens befintliga mottagningskök till tillagningskök.

Bilaga

Avtal med Sodexo för kost och leveranser till Dianagårdens vård- och omsorgsboende