



Malmö stad

Bilaga 1

Kvalitetskrav gällande middag vid upphandling av varm mat och matdistribution inom vård och omsorg i Limhamn-Bunkeflo

Vård och Omsorg

2008-06-24
Just.ver 2010-01-07

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	2
Inledning	3
1. Styrdokument	3
2. Kompetens	3
3. Kosttyper.....	3
Grundkostor.....	3
Kost vid specifika tillstånd.....	4
Konsistensformer.....	4
4. Energi- och näringsrekommendationer	4
Energirekommendationer	4
5. Matproduktion och måltider	4
Matsäkerhet.....	4
Matsedel	5
Måltidens innehåll.....	5
Riktlinjer för portionsstorlekar.....	6
6. Inflytande och matråd.....	7
7. Förpackning.....	7
8. Beställning och leverans.....	8
9. Provsmaakning.....	8
10. Implementering	8
Information och utbildning	8

Inledning

Ett tillräckligt och varierat intag av mat är av stor betydelse för att förebygga sjukdom och främja hälsa genom hela livet. Mat- och måltidsglädje samt ett gott nutritionstillstånd ger brukare, dvs vårdbehövande personer med sjukdom och/eller funktionshinder inom vård och omsorg, förutsättningar att leva ett självständigt liv med god livskvalitet. Kvalitetskraven har utarbetats för att:

- tydliggöra vad som krävs för att säkra mat- och måltidsglädje samt ett gott nutritionstillstånd hos individer till middagen.
- ange krav vid upphandling av varm mat- och matdistribution till middagen, dvs huvudmåltiden mitt på dagen.

Vid fullgörandet av uppgiften skall utföraren iaktta allas likhet inför lagen, saklighet och opartiskhet. Verksamheten skall bedrivas religiöst och politiskt obundet.

Det skall finnas en namngiven kontaktperson hos utföraren för samtliga kontakter med beställaren.

1. Styrdokument

Entreprenören skall följa aktuella lagar och bestämmelser. Följande styrdokument är bl.a. gällande:

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804).
- Livsmedelförordningen (SFS 2006:813).
- Livsmedelförordningen (SFS 2004:27).
- Statens Livsmedelsverks Författningssamling (SLV FS 1991:4).
- Svenska Näringsrekommendationer (SNR 2005), Livsmedelverket, 2005.
- Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg, Expertgruppen för samordning av sjukhuskost (ESS-gruppens rekommendationer), Livsmedelsverket, 2003.
- Miljöprogram för Malmö stad, Miljöförvaltningen.

2. Kompetens

Berörd personal skall ha den kompetens som krävs för arbetet. Entreprenören skall ha tillgång till dietist, kostekonom eller likvärdig kompetens, ev. köpt tjänst, vid planering av matsedlar och näringsberäkning.

Nedanstående information bifogas

Information om yrkeskompetens avseende den personal som planerar matsedlarna.

Ja

Nej

3. Kosttyper

Kosttyper som skall erbjudas är följande:

Grundkost

- SNR-kost (Kost enligt svenska näringsrekommendationer).
- A-kost (Allmän kost för sjuka).
- E-kost (Energi- och proteintät kost).

A-kost är den grundkost som majoriteten beställer.

Kost vid specifika tillstånd

- **Specialkost:** dialyskost, fettreducerad kost, glutenfri kost, laktosreducerad kost, proteinreducerad kost.

Hänsyn skall tas till individer i behov av följande kost:

- Kost vid specifika sjukdomstillstånd t ex benskörhet, förstoppning, gikt.
- Önskekost, d v s rätter utöver matsedeln och/eller olika kombinationer av måltidskomponenter beroende på individernas behov.
- Kost som uppkommer av etiska, kulturella och/eller religiösa skäl (exempelvis vegetarisk kost).

Konsistensformer

Grundkost och kost vid specifika tillstånd skall kunna erbjudas vid behov i följande konsistenser:

- Delad
- Grov paté
- Timbal
- Gelé
- Flytande

Samtliga kosttyper och konsistensformer erbjuds Om nej, uppge vilka som inte erbjuds och varför.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
---	-----------------------------	------------------------------

4. Energi- och näringsrekommendationer

Energirekommendationer

Energivån skall grunda sig på 2 150 kcal (9 MJ) per dygn. I övrigt skall möjlighet att beställa 1,5 portion (12 MJ per dygn) också finnas. För energivån 9 MJ skall energiinnehållet i middagsportionen ej understiga 450 kcal. I detta ingår ej dessert, dryck och bröd.

Möjlighet att beställa 1 och 1,5 portion finns	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

5. Matproduktion och måltider

Matsäkerhet

Gällande lagar och förordningar skall följas i hela livsmedelskedjan (förvaring, tillagning, transport, servering, resthantering etc) avseende t ex hantering, personhygien, livsmedelslokal och riktlinjer för kontroll. Respektive tillsynsmyndighet har framtagit direktiv för egenkontrollprogram. Dessa direktiv innebär bl.a. att varje storkök och avdelningskök skall ha ett godkännande där det står angivet på vilket sätt tillagning av mat får ske. För yrkesmässigt bedrivna verksamheter gäller:

- att utöva egentillsyn, som är anpassad efter verksamhetens art och omfattning
- att efter uppmaning från tillsynsmyndighet komma in med förslag till kontrollprogram för egen tillsyn

- att följa fastställt egenkontrollprogram

Entreprenörens ansvar sträcker sig fram till att kommunen eller individen mottar leveransen på avtalad tid.

Krav kring matsäkerhet uppfylls	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Nedanstående information bifogas Inspektionsrapport från miljöförvaltningens senaste inspektion.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

Matsedel

Matsedeln skall

- vara anpassad till målgruppen
- vara varierad, årstid-, säsongs- och högtidsanpassad, välbalanserad, näringsriktig samt sensorisk avseende doft, smak, utseende och konsistens oavsett kosttyp eller konsistens.
- innehålla minst två alternativ på maträtter dagligen.
- vara näringsvärdesberäknad alternativt att måltider skickas på näringsvärdesanalys fyra tillfällen per år avseende kolhydrat, protein och fettinnehåll.
- koster vid specifika tillstånd och konsistensformer i möjligaste mån baseras på grundkostmatsedeln.
- kunna påverkas av vårdtagare
- finnas skriftligt och vara lätt att ta del av för vårdtagare

Möjlighet ska finnas till att välja potatis, potatismos eller ris.

Skall-krav kring matsedel uppfylls	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Möjlighet finns att välja potatis, potatismos eller ris	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Nedanstående information bifogas Matsedel för 4 på varandra följande veckor. (Matsedeln innefattar lagad måltid och dessert)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

Måltidens innehåll

Måltiden skall innehålla följande komponenter

- huvudkomponent: ex kött, fisk, fågel, färs, korv, äggrätter, vegetabiliska protein källor.
- bikomponent: potatis, ris och/eller pasta.
- bikomponent: grönsaker och/eller rotfrukter.
- tillbehör: ex sås, dressing, sylt, ketchup, rödbetor.
- dessert med tillbehör.

SNR-kost: dessert med eventuellt tillbehör (t ex vispgrädde, vaniljsås) vid soppmåltider. samt helger och frukt eller bär (ej konserverade) övriga dagar.

A-kost: dessert med eventuellt tillbehör (t ex vispgrädde, vaniljsås).

E-kost: dessert med eventuellt tillbehör (t ex vispgrädde, vaniljsås).

Krav kring måltidens innehåll uppfylls	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

Om nej, uppge vad som inte uppfylls och varför.

Riktlinjer för portionsstorlekar

Följande mallar skall ligga till grund för portionsstorleken.

Standardmall för en middag A-kost 540 kcal (2,3 MJ)

Middag

100 g kött / färs / korv / 120 g fisk / 100 g köttmängd i gryta

120 g sås

120 g (2 medelstora) potatis / ris / pasta

60 g kokta grönsaker / råkost

Lämpligt tillbehör såsom ättiksgurka, lingonsylt, ketchup

Dessert

125 g Fruktkräm / chokladpudding / fromage / glass / frukt

(till fruktkräm och frukt serveras alltid 50 g standardmjölk / kaffebrädd / vispbrädd)

140 g Pannkakor / ostkaka / paj

Lämpligt tillbehör såsom sylt till pannkakor, vispbrädd till chokladpudding

Standardmall för en middag E-kost 540 kcal (2,3 MJ)

Middag

70 g kött / färs / korv / 90 g fisk / 70 g köttmängd i gryta

120 g sås berikad

120 g potatismos

40 g kokta grönsaker / råkost

Lämpligt tillbehör såsom ättiksgurka, lingonsylt, ketchup

Dessert

125 g Fruktkräm / chokladpudding / fromage / glass / frukt

(till fruktkräm och frukt serveras alltid 80 g standardmjölk / kaffebrädd / vispbrädd)

140 g Pannkakor / ostkaka / paj

Lämpligt tillbehör såsom sylt till pannkakor, vispbrädd till chokladpudding

Standardmall för en middag SNR-kost 540 kcal (2,3 MJ)

Middag

100 g kött / färs / korv / 120 g fisk / 100 g köttmängd i gryta

120 g sås

180 g (3 medelstora) potatis / ris / pasta

100 g kokta grönsaker / råkost

1 glas mineralvatten / citronvatten / lightdrycker

2 st smörgåsar / knäckebröd

Lämpligt tillbehör såsom ättiksgurka, lingonsylt, ketchup

Dessert

100 g (1 st.) färsk frukt eller bär

Vid soppa 70 g pannkakor / ostkaka / paj

Lämpligt tillbehör såsom sylt till pannkakor, vispbrädd till chokladpudding

Krav kring standardmall för portionsvikter uppfylls Om nej, uppge vad som inte uppfylls och varför.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

Nedanstående information bifogas Portionsvikter på komponentnivå för en vecka av de bifogade matsedlarna	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

6. Inflytande och matråd

Matråd finns för att ge brukaren en möjlighet att påverka måltiderna. I matrådet ingår representanter från förvaltningen och brukare. Entreprenören skall medverka i matråd vid minst fyra tillfällen/år. Entreprenören skall utifrån sitt ansvarsområde ta hänsyn till synpunkter och önskemål samt vid behov vidta åtgärder samt utvärdera dem och åiterrapportera till matrådet.

Krav kring inflytande och matråd uppfylls Om nej, uppge vad som inte uppfylls och varför.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

Nedanstående information bifogas Beskrivning på rutiner för hur önskemål och synpunkter registreras och omsätts till åtgärder.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

7. Förpackning

Anbudsgivaren svarar för all den utrustning som är nödvändig för uppdragets genomförande såsom transport, emballering och värmeållning under transport och vid utlämningsställe.

Leverans av mat skall ske i enportionsförpackningar och följa Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (2004:27). Därtill skall märkning ske vid avvikande kost ex glutenfritt, grov paté.

Förpackningen skall vara utformad så att maträttens olika ingredienser är separerade från varandra. Komponenter som ska förtäras varma respektive kalla vid servering skall levereras i olika förpackningar. När det gäller varmrätter ska förpackningen vara typ fyr-fack (dock minst trefack). För desserter gäller förpackning av typ två-fack. Används engångsmaterial, skall detta vara miljö vänligt (ej folie formar). Locken/filmen skall tillslutas hermetiskt. Val av förpackningsmaterial och metod för värmeållning vid leverans skall anges i anbudet.

Anbudsgivaren svarar för transport till två utlämningsställen, enligt ovan, så vitt inget annat är överenskommet mellan parterna. Matförpackningarna ska transporteras i beställarens värmevagnar, för bästa värmeållning, till angivet utlämningsställe. Därefter tar beställaren över ansvaret för leveransen, för värmeållningen och omfördelning till värmeväskor för vidare leverans till vårdtagaren.

Detta ställer krav på att förpacknings material är så beskaffad att läckage inte uppstår vid transportererna och att värmeållningen kan garanteras. Vidare skall förpackningen vara lätt att hantera för vårdtagaren/kunden.

Portionsförpackning för A-kost, 9 MJ, grov paté inklusive märkning medskickas	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

Information om förpackningsmaterial bifogas	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Information om metod för varmhållning bifogas	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

8. Beställning och leverans

Beställningen bör kunna genomföras i första hand elektroniskt men även via fax. Entreprenör anger när beställning skall ske och när förändring i beställning (tillägg, avbeställning, förändring av maträtt) senast kan ske utan kostnad för kommunen med garanti att leverans kommer i tid. Detta gäller alla kosttyper.

Leverans och returer av beställda måltider skall ske på i förväg bestämda tider och platser enligt överenskommelse med förvaltning. Leverans av måltider skall ske i sådan utsträckning att maten kan omhändertaras och serveras med enkelt system av omvårdnadspersonal eller brukare. Fordon och/eller container som används för att transportera maten skall kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur överrensstämmande med Livsmedelsverkets vägledning. Maten som ska levereras varm ska hålla minst 70 grader vid leveransen till mottagaren (hemtjänstpersonalen) för att motverka att temperaturen understiger lägsta godkända varmhållningstemperatur innan den når vårdtagaren.

Leveranser skall ske till hemtjänstens utlämningsställe kl 11.30 eller enligt särskild överenskommelse mellan parterna. Leverans till kund sker mellan kl 12.00 och 12.30. Förbeställning och avbeställning av måltiderna skall kunna göras senast dagen före leverans. I övrigt sker förbeställning enligt överenskommen rutin med anbudsgivaren. Förslag på rutin skall anges i anbudet.

Elektronisk beställning erbjuds	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Skall-krav avseende beställning och leverans uppfylls	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Nedanstående information bifogas		
Beställningslista bifogas	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Förslag på beställnings- och leveransrutiner	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

9. Provsmakning

Entreprenör skall efter förfrågan från förvaltningen kunna erbjuda maträtter för provsmakning för att kunna säkerställa matens sensoriska kvalitet.

Möjlighet finns att efter förfrågan från förvaltningen kunna erbjuda provsmakning av maträtter i samband med värderingen.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
---	-----------------------------	------------------------------

10. Implementering

Information och utbildning

En överenskommelse mellan förvaltning och entreprenör skall göras angående vilka rutiner som ska råda och vad entreprenören skall erbjuda, avseende t ex muntlig och skriftlig information till personal och förvaltning i samband med implementering av avtalet, skriftlig information till

brukare, utbildning till omvårdnadspersonal, matsedel, beställning, leverans och leveranstider, förvaring, eventuell tillredning, uppföljning och avvikelshantering.

Muntlig information erbjuds	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Skriftlig information erbjuds	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Nedanstående information bifogas Förslag på innehåll i informationen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej