Kravspesifikasjon

Leveranse, beskrivelse og krav

Dagens behov:

Totalt antall middager i flerporsjonsforpakninger utgjør 80 porsjoner pr. dag. Det vil si 29.200 pr. år.

Totalt antall moset mat utgjør 10 porsjoner pakket i enkeltporsjoner pr. dag. Det vil si 365 pr. år.

Totalt antall spesialdietter utgjør 20 porsjoner pakket i enkeltporsjoner pr. dag. Det vil si 6.400 pr. år.

Totalt antall enkeltporsjoner til hjemmeboende er 70 enkeltporsjoner pr. uke. Det tilsvarer 3650 enkeltporsjoner pr. år.

Flerporsjonspakningene leveres normalt som 5 porsjonspakninger som varierer i størrelse.

- 21 porsjoner
- 12 porsjoner
- 9 porsjoner
- 17 porsjoner
- 21 porsjoner

Vi gjør oppmerksom på at oppdragsgiver ikke forplikter seg til et bestemt volum, men til å dekke sitt faktiske behov til enhver tid.

Produksjonsmetode

Maten skal

- produseres etter kok/kjølprinsipp
- leveres forskriftsmessig nedkjølt
- være forskriftsmessig merket:
  Produsent, mottaker, produksjons/pakkedato, holdbarhetsdato, innhold, varedeklarasjon, retningslinjer om oppbevaring og behandling.

Produktene

Kvalitet:

Kvaliteten skal være i tråd med *Statens råd for ernæring og fysisk aktivitets* krav for å sikre:

- Mat av god kvalitet
- Ernæringsmessig god og variert kost hvorav:
  - minimum ett måltid i uken – hel fisk
  - minimum ett måltid i uken – helt kjøtt
  - minimum 2 dager med fisk pr. uke
  - grønnsaker hver dag
- Det forventes at maten er riktig ernæringsmessig sammensatt til beboere i sykehjem hvorav:
  - protein bør gi ca. 20 % av energien i kosten.
  - fett bør gi ca. 35 % av energien i kosten.
  - riktig mengde mineraler og vitaminer.

- Riktige porsjonsstørrelser etter Statens ernæringsråds anbefalinger for beboere i helseinstitusjoner
- 2 retter hver dag – suppe/hovedrett eller hovedrett/dessert.
- Sensorikk. Maten skal se innbydende og delikat ut. Den skal lukte og smake godt.
- Hygiene i alle ledd i leveringen. Produsent skal ha et fungerende IK-mat system. Oppdragsgiver må kunne påberope seg rett til innsyn og revisjon.

Råvarer:
Produsenten skal kunne dokumenter at det brukes råvarer av god kvalitet.

Meny:
- Det er ønskelig at det blir brukt minimum 4 ukers meny (forslag til meny med beregnet mengde og næringsinnhold utarbeides og legges ved tilbudet).
- Det skal tas hensyn til "sesongmat", eksempelvis fårikål på høsten osv.
- Det skal tas hensyn til valg av meny i forbindelse med jul, påske og andre høytider.
- Vi må kunne ha mulighet til å være med å påvirke menyvalg etter brukerens ønsker.
- Vi må kunne bestille spesialdietter i forbindelse med forskjellige sykdommer, tyggeproblemer, dårlig matlyst osv.

Mengdeoversikt:
Det forventes at forpakningen er merket med vekt/volum av de enkelte komponentene og av næringsinnholdet.

Holdbarhet:
Holdbarhet i antall dager etter mottak må minimum være 10 dager.

Leveringsforhold
Leverings måte/form:
Maten må pakkes og merkes avdelingsvis i henhold til tilsendt oversikt.
Forpakningene må være i Gastronorm – standard,
for eks. kan flerporsjonene være i ½ gastronorm og enkeltporsjonene i ¼ gastronorm.

Leveringshyppighet:
Leveranse 2 ganger i uken. Før kl 12.00 på nærmere avtalt virkedager.

Leveringssteder:
Leveransene skal skje ved 1 sted.