KRAVSPESIFIKASJON FOR MIDDAGSLEVERING OG KAFÈDRIFT

1. MIDDAG:

Middag skal leveres varm til hver avdeling kl.12.30-13.00.

- Strand kommune vurderer å utsette middag til kl.16.00 i samarbeid med valgt leverandør. Tilbyder skal kunne endre dette uten ekstra kostnad.

Mandag, tirsdag, onsdag, torsdag, fredag og søndag skal det leveres middag

Lørdag skal det leveres grøt, lapskaus eller suppe.

Middager skal være næringsrike for eldre, smaksrike og se delikate ut.

Middager skal leveres avdelinger i store fat/boller/bakker.

Meny:

Meny skal være 6-ukers rullerende. Menyen skal tilpasses årstid, og skal være variert og i tråd med lokal/norsk mattradisjon, det gjelder også diettmenyene.

Ved jul, nyttår, påske, 17.mai og St.Hans skal det være egne menyer.

Det bør også være mulig å bestille ekstra saus.

Forslag til meny for 6 uker skal fylles ut i vedlegg middagsmeny.

Tautunet:

Institusjon 2 avd. med totalt 16 pasienter x 7 dager i uken

Dagsenter 15 pasienter x 5 dager i uken

Totalt: 187 middager pr. uke / 9724 middager pr. år

Jonsokberget:

Dementavdeling 30 pasienter x 7 dager i uken

Sykeavdeling og Rehab 24 pasienter x 7 dager i uken

Lille dagsenter 10 pasienter x 5 dager i uken

Store dagsenter 16 pasienter x 5 dager i uken

Totalt: 508 middager pr. uke / 26 416 middager pr. år

Totalt 695 middager pr. uke / 36 140 pr. år

Boboere/brukere av åpen omsorg er ikke medtatt da disse kan kjøpe middag i kafè.

I tillegg kommer middager som selges fra kafè.

Mengden er et estimat og er ikke bindende for oppdragsgiver, den kan bli både høyere eller lavere.

2. KAFÈDRIFT:

Åpningstider: kl.10.00 – kl.16:00, 52 uker i året, 7 dager i uken unntatt høytidsdager.

Ved høytidsdager kan kafè holdes stengt, men middag leveres.

Leverandør skal minimum tilby dette utvalget i kafè:

Middag

Påsmurte rundstykker

Brød (hele)

Varm suppe

Kaker

Fruktbeger

Salat

Kaffe/Te

Juice

Yogurt

Tilbyder skal lage forslag til meny i kafè i vedlegg kafèmeny.

Priser fylles ut i prisskjema. Mengder i prisskjema er kun estimat og er ikke bindende for oppdragsgiver.

Tilbyder skal delta i møter med virksomhetene for å forbedre driften.

OPSJON MØTEMAT:

Levering av mat til møter i Strand kommune:

Rundstykker med ost og skinke

Rundstykker med reker, karbonader, laks osv.

Club sanwich med kylling og bacon.

Priser fylles ut i prisskjema. Mengder er kun estimat og er ikke bindende for oppdragsgiver.

Pris skal være inklusive levering.

3. GENERELLE KRAV

Mattilsynets krav skal ivaretas.

Kjøkken disponeres av leverandør men skal kun brukes til kommunal produksjon.

Tilbyder skal overholde krav til brannsikkerhet.

Leverandørens personell skal være serviceinnstilt.

God hygiene og renslighet skal vektlegges på kjøkken.

KVALITET:

Det skal tilbys mat til spesielle behov, vegetarmat og mat tilpasset allergi/intoleranse.

Maten skal være næringsrik for eldre, smaksrik og se delikat ut.

Den skal også være konsistenstilpasset for eldre og tilpasses ulike diagnoser.

INTERNKONTROLL:

Det kreves et godt og velfungerende kvalitetssikrings-system for ytelsene som skal leveres. Gi en redegjørelse for systemet, og en beskrivelse av hvordan kvalitetssikring i oppdraget blir gjennomført og hvordan dette etterleves.

LEVERING:

Leverandøren skal transportere middagene til avdelingene i leverandørens egne varmeskap/varmetraller.

KJØKKEN:

Kjøkken ved kafè Jonsokberget og Tautunet disponeres av leverandør i avtaleperioden.

Maskiner og utstyr kan brukes fritt. Strøm betales av Strand kommune.

Varmevogner, fat, boller og bakker skal holdes av leverandør.

Serviser til kafè holdes av leverandøren. Avdelingene har eget servise.

Ved Jonsokberget planlegges en utbedring og utvidelse av kjøkkenet slik at det blir optimalt i forhold til antall middager som skal produseres. Ved Tautunet vil det også være noe utbedring av kjøkkenet.

Tilbyder må ta høyde for midlertidig stans ved kjøkken Jonsokberget hvis ombygning skjer etter oppstart av ny avtale.

BEFARING:

Etter nærmere avtale med Bente Aanestad Fjelde tlf: 458 63 670.

KOMPETANSE:

Tilbyder skal ha erfaring fra middagslevering/middagsproduksjon og kafèdrift.

Det er krav om kokk med fagbrev som har ansvar for gjennomføringen.

CV for utførende personell skal oppgis. Tilbyder skal tilrettelegge for bruk av lærling/arbeidstrening.

PRIS:

Priser skal være faste første avtaleår. Prisene kan indeksreguleres med skriftlig grunngitt varsling 2 måneder før ikrafttredelse.

4. FORBEHOLD:

Underholdning vil forekomme i kafèlokale.

Private kan ha minnestund i kafè, og kan da bestille mat fra kafè.