

Underavtal avseende gemensamma Kostnämndens portionsförpackade kylda måltider, fleximat.

1 Avtalsparter

Region Västmanland
Kostnämnden
721 89 VÄSTERÅS

Region Uppsala
Service- och fastighetsförvaltningen
751 25 Uppsala

Organisationsnr
232100-0172

Organisationsnr
232100-0024

1.1 Kostsamverkans kontaktpersoner:

1.1.1 Avtalsfrågor

Namn: Agneta Jonsson
e-post: agneta.jonsson@regionvastmanland.se
Telefon: 021-17 40 20

1.1.2 Frågor om service, tjänster och verksamhet

Namn: Christine Jirving
e-post: christine.jirving@regionvastmanland.se
Telefon: 021-17 69 72

1.2 Region Uppsalas kontaktpersoner:

1.2.1 Avtalsfrågor

Namn: Björn Kardell
e-post: bjorn.kardell@region uppsala.se
Telefon:

1.2.2 Frågor om service, tjänster och verksamhet

Namn: Carolina Englund Gonzalez
e-post: carolina.s.englund.gonzalez@region uppsala.se
Telefon: 018-617 23 83

2 Avtalstid

Avtalstiden löper från och med 2021-12-01 till och med 2024-10-15.

Under övergångsperioden (2021-09-01 – 2021-11-30) när fleximat succesivt införs på Akademiska sjukhuset gäller avtalet för de avdelningar som infört fleximat.

3 Avtalets omfattning

3.1 Bakgrund

Region Västmanland och Region Uppsala har en överenskommelse om en gemensam Kostnämnd. Det finns ett upprättat samverkansavtal för den gemensamma Kostnämnden och det är överordnat det här avtalet.

3.2 Omfattning

Kost ska inom ramen för den gemensamma nämndens verksamhet tillhandahålla portionsförpackad mat i modifierad atmosfär enligt fleximatskonceptet. Kost ska också tillhandahålla specialkost och kost till skyddsisolerade.

Produktion av mat sker i Kosts lokaler i Västerås. Kost svarar för investeringar, inventarier samt underhåll. Kapitalkostnaden belastar portionspriset. Lagerhållning av fleximat för utleverans till akademiska sjukhuset och tillagning av specialkost sker i lokaler hos Region Uppsala. Region Uppsala ansvarar för underhåll av lokaler och utrustning och kapitalkostnaden belastar hyran för lokalerna. Hyreskostnaden belastar portionspriset.

4 Produkter och servicenivåer

Avtalet gäller

- Patientmat för lunch och middag samt dessert
- Livsmedel

4.1 Servicenivåer

Portionsförpackad kyld mat packad avdelningsvis på transportvagn levereras till avdelning en gång per dag. Specialkost levereras vid behov två gånger om dagen till avdelning.

Livsmedel levereras i back packad per avdelning/kund till avdelning/kundens lokaler. Leverans sker tre gånger i veckan.

5 Beställning och administration

Inom ramen för detta avtal har Region Uppsala tillgång till kostdatasystemet Matilda med webhandel och kylskåpsapp som tillhandahålls av Kost. Systemet används för automatiskt avrop av fleximatsportioner i gällande meny, beställning av specialkost och beställning av livsmedel från avdelning/mottagning till Kost.

Systemet stödjer

- Fleximatsmeny inklusive måltidsinformation
- Lagerhållning i kylskåp med automatiskt avrop till lagerenhet (kylskåpsappen)
- Beställning av specialkost och råkost
- Underlag för fakturering per kund/ vårdavdelning
- Försäljningsstatistik

Parterna avtalar om beställningsrutiner och påverkande faktorer är produktionscykel och hållbarhet. Beställning av specialkost görs via Kostdatasystemet av avdelning vid behov och enligt överenskommen stopptid för beställning.

Beställning av livsmedel görs av avdelning via kostdatasystemet och enligt överenskommen stopptid för beställning.

Kostsamverkan tillhandahåller fleximatsmeny i digitalt format.

Mer information om kostdatasystemet, teknisk beskrivning och behörigheter se bilaga Teknisk specifikation kostdatasystem.

6 Sortiment och kvalitetskrav

Patienten ska kunna välja mellan flera olika rätter vid varje servering och därför ska alla rätter finnas tillgängliga samtidigt. Maten ska vara näringsberäknad och utbudet ska vara anpassat för de vanligaste kosttyperna. Omfattning av sortiment och kvalitetskrav finns specificerat i bilaga xx till detta avtal.

7 Leveransvillkor

Kost ansvarar för transport fram till avdelning/mottagning. Transport från MHUB till enheter i Uppsala sker med Transport, Serviceavdelningen. Transport ska ske så att temperatur i maten vid leverans till avdelning är max +8 grader.

Vid ankomst till avdelning ska patientmat ha minst 1/3 kvar av hållbarhetstiden. Livsmedel som är färskvara ska ha minst så lång hållbarhet kvar som det är till nästa leverans.

Region Uppsala Fastighet och Service tillhandahåller transportvagnar för transporter inom Region Uppsala. Transportburar från Kost får inte användas för internt transporter på Akademiska sjukhuset.

7.1 Returhantering

Parterna avtalar om vilket gods som ska gå i retur till MHUB och hur ofta returleveranser ska ske. Avdelningarna ansvarar för att packa returgods på transportvagn. Kost ansvarar för returtransporten och omhändertagande av returer.

8. Lagerhantering

Kost ansvarar för lagernivå i MHUB och lagernivå för avdelningar på Akademiska sjukhuset.

Lagernivåerna ska vara anpassade så att det finns tillgång till den mat som patienten önskar eller har behov av. Lagernivåerna ska beakta leveransintervall och säkerställa tillgång till mat för beslutad beredskapsnivå.

Kost tillhandahåller instruktioner för utköp och inventering av lager. Avdelningen ansvarar för att följa instruktionerna för att säkerställa lagerhanteringen på avdelningen.

Avdelningen ansvarar för att informera Kost om förändringar på avdelningen som kan påverka behovet av mat i lager.

Alternativet är att varje avdelning ansvar för att hålla en bra lagernivå. Avdelningen beställer till kylskåpslagret och ansvarar för lagernivå.

8 Budget, kostnadsfördelning, pris

8.1 Kostnadsfördelning

Portionspriset baseras på samtliga kostnader för nämndens verksamhet och administration dividerat med årsvolymen. Det antal portioner som producerats åt respektive part utgör grunden för kostnadsfördelningen.

Kostnadsslag enligt kontoklasser 3 – 8 är underlag för beräkning av faktiska kostnader.

8.2 Prissättning

Ett årligt portionspris för grundmenyn räknas fram och fastställs av Kostnämnden i juni för kommande år.

För livsmedel, efterrätter och specialkost görs prissättning utifrån princip för självkostnad, priset ska täcka produktens kostnader.

8.2 Betalningsvillkor

Betalning av patientmat sker vid leverans till kylskåpet. Levererade måltider faktureras vårdavdelningarna månadsvis via Matilda av Kost. Fakturering är enbart möjligt för ett ansvarsnummer per kylskåp. Om flera vårdavdelningar delar på samma kylskåpslager debiteras en utsedd avdelning. Fördelning av kostnad sker via internt beslut mellan berörda avdelningar

Levererade livsmedel faktureras kunderna månadsvis via Matilda av Kost.

9. Uppföljning

Gemensam uppföljning av avtalsområdet görs två gånger om året gemensamt av Kost och Region Uppsala. Inför varje år ska uppföljningsparametrar tas fram.

Uppföljning redovisas till Kostnämnden vid sammanträde i mars och september och till ägarråd som hålls inför dessa nämndsammanträden.

10. Övriga villkor

Ändringar och tillägg

Ändringar och tillägg i gällande avtal kan endast göras genom en skriftlig handling undertecknad av behöriga företrädare för Region Västmanland och Region Uppsala

Omförhandling

Region Västmanland eller Region Uppsala får påkalla omförhandling under avtalstiden om det sker väsentliga förändringar av de förutsättningar som avtalet baseras på. Anmälan om omförhandling ska ske så snart som det åberopade förhållandet blivit känt för den part som åberopar omförhandlingsrätten. Detta befriar inte part från skyldighet att fullgöra berörd avtalsförpliktelse intill dess eventuell överenskommelse om ändring träffats.

Bilaga 1 Sortiment och kvalitet

1 Sortiment

För att kunna ha en möjlighet att måltiderna ska vara personcentrerade ska det finnas en flexibilitet i sortimentet. Fleximatskonceptet innefattar i huvudsak lunch och middag, men en del av utbudet kan även användas som frukost och mellanmål.

1.1 Kostsortiment

I grundsortimentet som utgörs av fleximatsmenyn ingår kosttyper enligt nedan.

1.1.1 Normalkost

Kost anpassad utifrån Nordiska näringsrekommendationer (NNR) 2012.

1.1.2 Specialkost

Den specialkost som ingår i ordinarie fleximatsutbud är

- Glutenfri kost
- Laktosfri kost
- Mjölkfri kost
- Lakto-ovo-vegetarisk kost
- Vegankost
- Kost utan griskött
- Flytande kost

1.1.3 Konsistensanpassad kost

I det ordinarie fleximatsutbudet finns flera rätter med lättuggad huvudkomponent. Det finns möjlighet att beställa extra potatismosbricka med potatismos som kan användas för att ersätta ris eller pasta i befintliga rätter.

Timbalkost, tjockflytande kost och kost med gelékonsistens finns att beställa som specialkost från Kost.

1.1.4 Specialkost

Personligt anpassad kost utifrån födoämnesallergi eller sjukdom som kräver särskilt anpassad kost levereras av Kost på beställning från avdelning. Kost levererar maträtt utifrån de allergier eller sjukdomstillstånd som angetts i beställningen. Det är inte möjligt att önska fritt vid beställning av specialkost.

1.2 Meny kategorier

På menyn finns tre typer av rätter.

Huvudrätter. Serveras framför allt som lunch och middag.

Smårätter. En rätt som är mindre volymmässigt än en huvudrätt men med ett relativt högt energiinnehåll. Smårätter kan serveras till lunch, middag eller som mellanmål.

Efterrätter. En mindre rätt som kan serveras som dessert till lunch eller middag. De kan också serveras som mellanmål.

1.3 Tillbehör

För att en måltid ska bli komplett ska den serveras med vissa tillbehör. Kost lämnar information om lämpliga tillbehör och mängder för att måltiden ska bli komplett. Informationen ska tydligt ange vilka tillbehör som ingår i måltiden och vilka tillbehör som beställs separat. Region Uppsala ansvarar för att den informationen följs och att tillbehör finns tillgängliga vid servering. Tillbehör kan beställas från livsmedel.

2. Kvalitet

Utbudet av maträtter på menyn utgår från NNR 2012. Vid näringsberäkning är utgångspunkten ett dagsbehov på 9 MJ (2150 kcal) för huvudrätter.

Samtliga måltider ska vara näringsberäknade. Huvudrätter ska följa Kostnämndens beslutade riktlinje. Enstaka rätter kan avvika något från rekommendationen men merparten av rätterna på menyn ska uppfylla kriterierna.

Måltidernas vikt i gram varierar och anger vikt före uppvärmning.

Förvaringstemperatur är max +4°C.

3. Utbud

3.1 Patientmat

Kost erbjuder ett koncept- Fleximatskonceptet. Det ska möjliggöra att merparten av patienterna ska erbjudas en varierad kost under minst tre dagar, ca 3 dygn. Alla rätter ska finnas tillgängliga samtidigt.

Kost tillhandahåller ett utbud av egenlagade desserter med bra sammansättning utan hänsyn till låg sockerhalt. Osötade desserter finns i livsmedelssortimentet.

Kost tillhandahåller en meny som ska vara varierad och passa för många. Vid högtider såsom jul, nyår, påsk och midsommar erbjuds ett extra alternativ som är anpassat efter svensk mattradition.

3.2 Livsmedel

Livsmedelsutbudet ska innehålla livsmedel för att kunna tillreda fullvärdig frukost och bra sammansatta mellanmål. Livsmedelsutbudet ska också innehålla dryck som kan serveras till alla dagens måltider.

4. Information om maträtterna

Kost tillhandahåller en meny digitalt med alla maträtter och efterrätter. Menyn ska vara i ett format som gör att den lätt kan skrivas ut.

Menyn ska innehålla bild på maträtten och namn eller förklaring av maträtten där det tydligt framgår vad som erbjuds. Det ska också framgå var det finns information om innehåll i maträtten.

5. Förpackning och märkning

Kost ska sträva efter att leverera portionsförpackade måltider. Är det inte möjligt att leverera i porslin, glas eller dylikt ska Kost tillse att måltiden kan serveras aptitligt ur engångsförpackning.

Varje förpackning ska vara märkt så att det tydligt framgår vilken maträtt det är och med bäst-före-datum. Information om innehållsförteckning och näringsinnehåll ska finnas tillgängligt via kostdatasystemet Matilda. Informationen ska följa EU-förordning 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och gällande nationella märkningsföreskrifter.

Förpackningar som används ska vara återvinningsbara.

6. Värmning och servering

Kost tillhandahåller en värmningsanvisning för varje maträtt. Region Uppsala ansvarar för att värmningsanvisningen följs och att maten upphettas till den temperatur som föreskrivs.

Kost tillhandahåller en serveringsanvisning för hur maten ska läggas upp och serveras för att se aptitlig ut. Region Uppsala ansvarar för att serveringsanvisningen följs.

7. Förändringar

Sortiment och utbud ska ses över och eventuellt revideras en gång per år. Hänsyn ska tas till patienternas synpunkter vid översynen. Översynen ska göras i samverkan med berörda parter.

Bilaga 2 Kostdatasystem

1 Kostdatasystem

Region Västmanland har avtal med leverantören Mashie Food Tech Solutions som tillhandahåller kostdatasystemet Matilda med webbhandel och kylskåpsapp.

Mashie Food Tech Solutions har gett tillåtelse att Region Uppsala Region kan skapa beställningar via Matilda webbhandel.

Systemet stödjer

- Fleximatsmeny inklusive måltidsinformation
- Lagerhållning i kylskåp med automatiskt avrop till lagerenhet (kylskåpsappen)
- Beställning av specialkost, allergikost och råkost
- Underlag för debitering per kund/ vårdavdelning
- Försäljningsstatistik

2 Åtkomst och behörighet

Matilda nås via Sjunet.

Region Västmanland tilldelar behörighet till systemet.

Behörighetsnivåer

- Tillgång till Matilda webbhandel för beställning

3 Drift

Kost beslutar om och administrerar nya parter som ska läggas upp i Matilda.

4 Säkerhet och inloggning i Matilda

Kost lägger till nya användare i Matilda och tilldelar användarnamn. Användare väljer lösenord och ansvarar sedan för att inloggningsuppgifterna inte lämnas ut till obehörig person.

Förslag parametrar uppföljning

Antal köpta portioner i förhållande till budgeterat (ev. även uppföljning per avd)

Leveranssäkerhet till MHUB

Leveranssäkerhet till avdelning

Antal dagar kvar på hållbarheten vid leverans till MHUB

Antal dagar kvar på hållbarheten vid leverans avdelning

Patienternas uppfattning om maten (patientenkät)

Antal avvikelser värmning och servering

Antal avvikelser leverans och tillgång på mat

Andel special-/allergikost

Tillgång till recept