

Svar på interpellation 2009:26 av Ingela Nylund Watz (S) om upphandlingen av ny modell för patienternas mat vid våra sjukhus

Ingela Nylund Watz (s) har frågat mig följande:

1. Är den nya kylproducerade maten enligt landstingsrådets uppfattning av tillräckligt god kvalitet?
2. Anser landstingsrådet att den genomförda upphandlingen i tillräcklig grad utformats med hänsyn till matens betydelse för en god omvårdnad?
3. Kommer en från leverantören fristående utvärdering att göras av matens kvalitet och patientupplevelsen?
4. Vilken utvärdering kommer att göras av den nya produktionsformens miljöpåverkan?
5. Vilken påverkansmöjlighet ges till nutritionsansvariga verksamhetschefer i det avtal som ingåtts och den fortsatta upphandling som planeras?
6. Hur ser landstingsrådet på konkurrensituationen hittills i processen avseende antalet anbudsgivare?
7. Kommer villkoret att efterlevas om att nästa avtal inom kostförsörjningen inte får ingås med samma leverantör som innehar avtalet vid Karolinska, Södertälje och Danderyds sjukhus?

Som svar vill jag anföra följande:

Matens kvalitet och betydelse för god omvårdnad

Den nya maten är upphandlad enligt Landstingets Kostpolicy. Kvalitetskraven på den maten är höga. Som i all mat som innehåller en del halvfabrikat (t.ex. färdiga köttbullar, olika såser) finns tillsatser. Så var också fallet med den tidigare sjukhusmaten. Alla tillsatser är godkända. Enligt leverantören är tillsatserna inte fler än i annan storköksmat och de strävar efter att minimera antalet.

Den nya maten består i huvudsak av rå, olagad mat som förpackas, försluts och kyls och sedan levereras till sjukvården, där den placeras i kyl i avvaktan på tillagning i speciella ugnar. Viss del av maten kan vara förlagad

för att hela portionen sedan skall kunna vara färdiglagad vid samma tidpunkt. Metoden innebär att man tillagar maten i en vakuumpförpackning i form av en lufttät plastpåse för att bevara råvarornas naturliga arom och saftighet. Processen kan liknas vid ångkokning, som enligt expertis är det sätt att tillaga mat som gör att vitaminer och andra näringsämnen bäst bibehålls.

Det här innebär att färsk mat tillagas vid den tidpunkt när patienten önskar den. Med det nya systemet ska patienterna kunna få ett större urval av nylagad mat, när som helst på dygnet, som är bättre anpassad till såväl smak som medicinska behov. Valmöjligheten och flexibiliteten ökar väsentligt för både patienter och personal, något som är nödvändigt för att kunna möta de behov som modern sjukvård ställer.

Det är också upp till de enskilda verksamheterna att välja om man vill ha portionsförpackad mat eller ett kantinsystem där patienten eller vårdpersonalen själv kan välja och plocka ihop mattallriken.

Upphandlingsprocessen och möjligheter för nutritionsansvariga verksamhetschefer att påverka

Upphandlingen av den nya maten har föregåtts av ett omfattande arbete med sakkunniga kost- och näringsexperter. Det gamla systemet med stora sjukhuskök där maten lagas och sedan varmhålls under transport ut till avdelningarna, höll inte för moderna krav på hygien, matsäkerhet och flexibilitet från patienterna och sjukvården. Flera sjukhuskök hade också behövt moderniseras till stora kostnader.

I arbetet med att utforma förfrågningsunderlaget har en styrgrupp, projektgrupp och arbetsgrupp tillsatts. I projektgruppen ingick deltagare från berörda sjukhus med kompetens från kostförsörjning som dietister, läkare, vårdsakkunniga samt kostcontroller. Arbetsgruppen bestod även den av personer med kompetens inom kostförsörjning och hade till uppgift att bistå projektgruppen med sakkompetens i arbetet med förfrågningsunderlag, kravställande och utvärdering. Utöver det har fackkunskap inom miljö, och personal utnyttjats vid genomförandet.

Styrgruppen fastställde det förfrågningsunderlag som kom att ligga till grund för upphandlingen och föreslog SLL Upphandling att besluta i enlighet med den utvärdering av anbud som sedermera genomfördes. Det praktiska arbetet med förfrågningsunderlaget och kravställandet genomfördes i projektgruppen och arbetsgruppen. Det var i dessa grupper sakkompetensen och expertisen från respektive sjukhus angav kraven som skulle uppfyllas. Några av de krav som ställdes är bl. a:

Maten skall vara vällagad, ha ett tilltalande utseende och levereras i rätt portionsstorlek/mängd. Menyerna skall vara anpassade för att passa olika

målgrupper och skall innehålla ett varierat utbud av såväl svensk husmanskost som moderna rätter. Menyerna skall komplettera varandra t e x för att de som av kulturella, religiösa, etiska eller andra skäl ej kan äta vissa livsmedel alltid erbjuds alternativ. Vidare skall menyn vara anpassad för årets säsonger och innehålla rätter som är lämpliga för storhelger som jul och påsk etc. I kravspecifikationen angavs vidare att kostpolicy för Stockholms läns landsting skall följas (däribland SLL:s mål om 25 % ekologiska livsmedel 2011). I kravspecifikationen har också angivits att rekommendationer för mat och näring för sjuka inom vård och omsorg skall följas.

Verksamhetscontroller i Södertälje, Huddinge och Solna samarbetar om hur kvalitetsuppföljning sker. I Danderyd finns en kostcontroller på plats från den 17 augusti. Stickprovskontroller kommer att göras på olika koster vad gäller portionsstorlek och näringsinnehåll. Dessa kommer sedan att analyseras.

Under anbudstiden var flera potentiella leverantörer aktiva med såväl frågor till upphandlingsavdelningen som visningar av produktionskök (ISS, MediRest, Svenska Försvarsrestauranger AB, nedan SFAB, och Sodexo AB). Vid anbudstidens utgång inkom två anbud - ett från SFAB och ett från Sodexo AB. Vid kvalificeringsfasen framkom att endast anbudet från Sodexo AB klarade de uppställda kvalificeringskraven. Utvärdering av det inkomna anbudet genomfördes av projektgruppen och arbetsgruppen. Sodexo ABs anbud utvärderades därefter av projekt- och arbetsgruppen avseende såväl pris som kvalitet/funktion (kvalitet och funktion utöver de funktions och kvalitetskrav som utgjorde grundförutsättningar för anbudslämnande - s.k. skall-krav).

Projekt- och arbetsgruppens utvärdering kom att redovisas i form av ett förslag till beslut att anta anbud från Sodexho AB. Detta förslag inkl. en rapport och utvärderingsdokumentation lämnades till upphandlingsprojektets styrgrupp. Styrgruppen beslöt vid sitt möte 2008-06-26 att föreslå SLL Upphandling att fatta beslut om tilldelning i enlighet med projektgruppens förslag.

I det nuvarande avtalet, steg 1, har verksamhetscontroller möten med kostombud, deltar i chefssjuksköterskemöten och kommer att bilda olika grupper bestående av olika professioner inom sjukhuset för att få in synpunkter och förbättringsfrågor.

I den fortsatta upphandling som är planerad, steg 2, kommer sjukhuset och SLSO utse personer som företräder verksamheten och ansvarar för de krav som ställs på kosten och påverkansmöjligheter.

Utvärdering

Nämnda projekt- och arbetsgrupper utarbetade även förslag kring hur anbuderna skulle utvärderas. Utvärdering av den införda kosthanteringen ska också göras enligt plan utifrån de skall-krav som finns i förfrågningsunderlaget.

Samtliga sjukhus kommer att använda sig av samma enkät. Det är en utvecklad och mer genomgripande version av en enkät som leverantören Sodexo tagit fram. I enkäten ingår också delar från den enkät som användes vid utvärderingen av steamplicityprojektet.

Patientens upplevelse av maten ska mätas minst två gånger/år. Karolinska kommer att genomföra en patientenkät i juni, som är mer genomgripande än den ordinarie enkäten. Den genomförs i samarbete med Sodexo och ersätter den enkät som Sodexo skulle ha genomfört. Karolinska står för utskick, insamling och sammanställning/bearbetning av enkätsvar. Enkäter på Södertälje är planerade till att gå ut i början av juni. Enkäter kommer sedan samlas in till verksamhetscontroller. I dagsläget är det ej klart vem som står för sammanställning/bearbetning på Södertälje. Danderyd har i dagsläget bara två pilotavdelningar där kosten är införd. Full drift planeras till september.

Vårdpersonalens uppfattning av leverantörens kvalitet och service mäts årligen i en enkät som genomförs av respektive sjukhus. Karolinska genomför varje höst en kundnöjdhetsenkät riktad till personalen på avdelningarna. Södertälje kommer att göra en personalenkät till hösten. De har i dagsläget en enkät rörande ett annat avtal ute bland personalen. Danderyd är inte i full drift förrän i september.

Maten som serveras i personalmatsalar ska utvärderas i en enkät av Sodexo minst två gånger/år. I juni kommer den att genomföras på Karolinska. Södertälje har valt att prioritera enkät för patienter och Danderyd tar ställning till när enkäter för personalmat går ut när deras verksamhetscontroller har påbörjat sin anställning i augusti.

SLL kommer att genomföra stickprovskontroller av näringsinnehållet i maten. Strukturen för hur uppföljning av näringsanalys, test av kosten och då särskilt specialkosten, smaktest mot skall-krav ska ske tas fram gemensamt av verksamhetscontrollers. Driftmöten kommer att äga rum med leverantörens platschef för att följa upp avvikelser och verksamheten i stort.

De implementeringsansvariga på sjukhusen utför självständig avvikelserapportering som sammanställs och skickas till chefssjuksköterskan på vårdavdelningen, kostombud och till Sodexo AB. Vidare kommer möten att hållas med kostombud och chefssjuksköterska och med leverantörens platschef. Leverantören har redan varit ute på plats och träffat kostombuden två gånger och ytterligare möten med kostombud och Sodexo AB är planerade att äga rum.

Miljöpåverkan

Leverantör har bl a åtagit sig att följa Kostpolicy (däribland 25 % ekologiska produkter 2011) och SLL:s miljöprogram steg 5. Sodexo ska senast ett år efter avtalsperiodens start ha ett strukturerat och dokumenterat miljöarbete som är öppet för granskning av SLL. Miljöarbetet skall vara aktivt under avtalsperioden, vilket innebär att det minst skall finnas en miljöpolicy, mätbara och tidsatta mål för miljöarbetet med ansvarsfördelning. Miljöarbetet skall följas upp minst en gång per år. Årlig rapportering av miljömål och måluppfyllelse levereras en gång per år. Leverantören ska då bl. a. redovisa handlingsplan för hur avfall från matråvaror minimeras, hur förpackningsavfall minimeras, hur engångsmaterial och enportionsförpackningar minimeras i verksamheten och hur stor andel av transporter som sker med förnyelsebara bränslen. Leverantören ska härutöver bl. a redovisa andelen ekologiska råvaror i kronor i förhållande till totala råvarumängden i kronor.

Leverantören skall under avtalsperioden samråda med SLL om möjligheterna att minska miljöbelastningen från transporter och att öka trafiksäkerheten.

Sodexo är certifierad i enlighet med miljöledningssystem ISO 14001. Distribution av måltider sker med bilar som uppfyller kraven för miljöklass 3. Service och reparationer av fordon sker endast vid auktoriserade verkstäder, vilka är miljöanpassade. Endast miljögodkända smörjmedel och dylikt får användas. Sodexo deltar i utveckling av rengöringsmedel och hygienkem och använder i stor utsträckning produkter som är märkta med Bra Miljöval. Engångsmaterial är av materialet polypropen som vid förbränning omvandlas till koldioxid och vatten. Enligt Sodexo har inte formarna någon negativ miljöpåverkan.

En miljökonsekvensanalys av införande av den nya kosthanteringen har visat att den inte kommer att påverka miljön negativt jämfört med tidigare kostförsörjning.

Konkurrens och mångfald av leverantörer

I upphandlingen ställdes krav på att anbudsgivaren skulle kunna lämna minst en referens inom akutsjukvård (jfr Anbudsinbjudan pt 1.8). Bakgrunden till detta var att en potentiell leverantör skulle ha erforderlig kompetens om patientmåltider och näring för sjuka. Vid upphandling fanns fyra intresserade leverantörer, varav två lämnade anbud. Uppföljningsmöten har hållits med samtliga fyra intressenter för att ta del av deras erfarenheter och synpunkter på upphandling av Kostförsörjning för SLL, steg 1.

I det första steget av upphandlingen gavs möjligheter för anbudsgivare att lämna anbud på hela eller delar av det totala uppdraget. Delarna var

2009-06-03

LS 0905-0408

definierade i underlaget utifrån geografiskt läge (Karolinska Huddinge och Södertälje Sjukhus respektive Karolinska Solna och Danderyds Sjukhus).

Utvärderingskriterium för upphandlingen var det ekonomiskt mest fördelaktiga för respektive del eller för helheten. Detta innebar att den leverantör som lämnat det bästa anbudet på alla delar vann.

Flera leverantörer av kost till SLL har varit ett uttryckligt krav i upphandlingen av kostförsörjning. Hur detta praktiskt ska lösas blir slutligen en fråga för upphandlingsavdelningen att hantera.

Därmed anser jag interpellationen besvarad.

Maria Wallhager