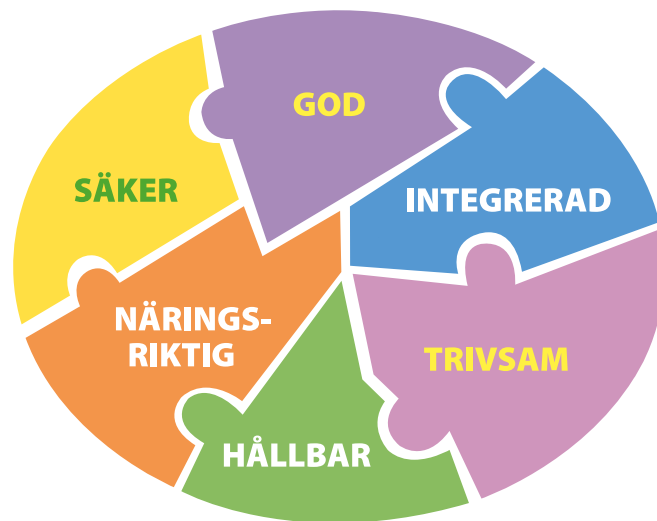


# Checklista för upphandling av måltidstjänster







## Checklista för upphandling av måltidstjänster

Denna checklista är tänkt som ett diskussionsunderlag för de som är involverade i upphandling av måltidstjänster i kommuner, landsting och regioner. Syftet är att ge ett stöd kring hur måltidskvalitet kan beskrivas och utvärderas ur ett helhetsperspektiv vid upphandling, så att måltiderna bidrar till mervärden i hela verksamheten och en hållbar utveckling.

Checklistan kan utgöra stöd under marknadsanalysen och konkretisera dialogen med leverantörer. Den kan även vara användbar vid upphandling av livsmedel inom vård, skola och omsorg samt som underlag för styrning och uppföljning av måltidsverksamhet som drivs i egen regi inom kommun, landsting eller region.

Checklistans kvalitetsområden utgår från Livsmedelsverkets råd för måltider i vård, skola och omsorg. En bra måltid är den som äts upp och gör nytta – för individen, för verksamheten och för samhället. Livsmedelsverkets definition av måltidskvalitet illustreras av Måltidsmodellen i form av ett pussel.

Som underlag har även Upphandlingsmyndighetens förslag till hållbarhetskriterier använts, kriterier som syftar till att beakta miljöskydd, djurskydd, folkhälsoaspekter och sociala villkor.

Checklistan är utarbetad gemensamt av Livsmedelsverket och Upphandlingsmyndigheten. Synpunkter på checklistan har inhämtats från såväl upphandlande myndigheter som måltidstjänstleverantörer.

# Viktiga förutsättningar för strategisk inköpsprocess

## Planera

- Finns tillräckligt med tid för behovs- och marknadsanalys för att inköpet ska bidra till "rätt" beställning? Upphandling med utgångspunkt från Måltidsmodellen tar tid i anspråk men kan resultera i större mervärden och minska problem under avtalets gång.

## Kartlägga

- Hur ser den lokala marknadens förutsättningar ut? Leverantörer kan bjudas in till dialog för att tydliggöra hur efterfrågan och utbud kan matchas i praktiken.

## Analysera

- Vilka effekter får de tänkta kraven i beställarorganisationen och på leverantörsmarknaden? Högt ställda krav i upphandlingen kan både underlätta och försvåra för leverantörer att delta i den offentliga affären.



Upphandlingsmyndighetens modell för strategiskt inköp.

## Upphandla

- Innehåller upphandlingsdokumentet tillräcklig information kring samtliga delar i Måltidsmodellen, affärens förutsättningar samt avtalsvillkor? Det bidrar till en tydlighet kring vad som förväntas av leverantören och vad affären innebär.
- Är det tydligt beskrivet i upphandlingsdokumentet hur den kontinuerliga uppföljningen ska ske? På så sätt kan både kund och leverantör beräkna hur mycket resurser som krävs inom uppdraget.
- Styr ersättningsmodellen mot målet, det vill säga måltider som äts upp och gör nytta?
- Är de krav som beställaren önskar få uppfyllda utöver lagstiftningen beskrivna, för att underlätta för både anbudslämnare och för antagen leverantör? Övergripande krav på livsmedlen regleras inom relevant lagstiftning.

## Implementera

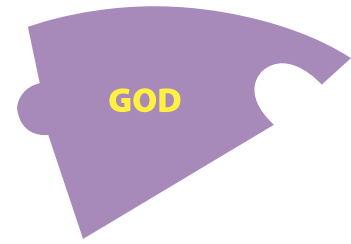
- Finns det rutiner för att göra avtalet känt hos de som beställer på avtalet?
- Har beställarorganisationen kontaktperson/er för den dagliga driften mot leverantören? Kontaktpersonen/-erna bör ha ett tydligt mandat och god kännedom om verksamheten för att kunna vara en bra beställare.

## Förvalta

- Är det tydligt reglerat vad som händer om kunden inte är nöjd med leveransen samt hur avvikelser identifieras och hanteras på ett konstruktivt sätt?
- Är det tydligt vem som ansvarar för att sammanställa erfarenheter under avtalsperioden så att uppföljningen kan förbättra kommande inköpsprocesser? Tydlighet vinner alla på.

### Viktigt!

Här följer ett antal exempel på kriterier som kan uppfyllas inom respektive pusselbit i Måltidsmodellen. Dessa exempel ska ses som just exempel. De krav som beslutas behöver kopplas till köparens behov och förutsättningar, exempelvis resurser och styrdokument samt leverantörernas möjligheter.



## GOD

### Kompetens

#### Exempel:

- Alla/hälften/minst en i köket har restaurang- eller storköksutbildning på lägst gymnasienivå eller motsvarande bevis på kompetens inom kockyrket.

### Tillagning, presentation och servering

#### Exempel:

- Maten tillagas på förskolan/skolan/äldreboendet för att underlätta nära dialog.
- Maten lagas från grunden, ambitionsnivå kan anges med hjälp av [Livsmedelsverkets tolkningsmodell](#).
- Menyerna finns tillgängliga för matgästerna och vårdnadshavare/anhöriga.
- En aptitretande tallrik eller ett foto med dagens rätt visas vid serveringen.
- Maten serveras på ett tilltalande sätt, som buffé alternativt bordsservering.
- Varmhållningen minimeras, särskilt för potatis och grönsaker.

### Delaktighet och synpunkter från matgäster

#### Exempel:

- Det finns en förtroendefull dialog mellan matgäster och de som lagar maten.
- Matgästernas upplevelse av måltiderna samt hur mycket mat som faktiskt äts undersöks, sammanställs och återkopplas till uppdragsgivaren.
- Beslut om mat, måltider och nutrition fattas i delaktighet med den äldre. (Äldreomsorg)

### Matens variation

#### Exempel:

- Menyerna anpassas till målgruppens behov och önskemål.
- Menyerna är anpassade till speciella önskemål av kulturella eller religiösa skäl samt till traditionella högtidsdagar som exempelvis påsk, midsommar och jul.
- X antal alternativa rätter erbjuds varje dag, varav exempelvis en vegetarisk.

### Flexibilitet i tillgängligheten av mat

#### Exempel:

- Det finns rutiner för hur man kan leverera mat och måltider med kort varsel.
- Vid utflykter eller liknande diskuteras passande måltidslösningar med respektive förskola/skola/äldreboende. Exempelvis att maten lagas och serveras utomhus.



## INTEGRERAD

### Samverkan med andra personalgrupper

#### Exempel:

- Leverantören lever upp till samt bidrar till att verksamhetens värdegrund uppfylls.
- Måltidspersonal deltar vid X antal tillfällen per år på arbetsplatsträffar för personal inom vård, skola eller omsorg för att diskutera måltidernas utformning.
- Leverantören träffar skolledare/äldreomsorgschef/sjukhusledning X gånger per år för att identifiera utvecklingsområden.
- Leverantören rapporterar den statistik som behövs för beställarens systematiska förbättringsarbete och/eller rapporterar in till nationella register.
- Leverantören samverkar med verksamhetens hälso- och sjukvårdspersonal och följer deras anvisningar kring mat och måltider.
- Leverantören erbjuder möjlighet till X antal extra festliga måltider, som Nobellunch, julbord och avslutningsmiddag.
- Leverantören tillhandahåller livsmedel som används i pedagogiskt syfte till inköpspris. (Förskola och Skola)

### Möjligheter för matgästerna att delta i matlagning

#### Exempel:

- Det finns en plan för hur matgästerna på ett säkert sätt kan medverka i matlagning och servering samt hur ofta detta kan ske.
- Leverantören stödjer initiativ som syftar till att måltiderna används pedagogiskt, exempelvis genom övningar i materialet [Hej skolmat!](#). (Skola och Förskola)

### Information om måltidsverksamhet

#### Exempel:

- Leverantören medverkar vid möten för vårdnadshavare/anhöriga och informerar om måltidsverksamheten X tillfällen per år.
- Leverantören besöker alla avdelningar/klasser X gånger per läsår och berättar om måltidsverksamheten. (Skola och Förskola)
- X gånger per läsår serveras en vanlig lunch i samband med föräldrainformation, ca X portioner på kvällstid. (Skola och Förskola)

### Krisberedskap

- Leverantören bistår den kommunala organisationen i händelse av höjd beredskap, kris eller krig och medverkar i verksamhetens beredskapsplanering.



# TRIVSAM

## Bemötande

### Exempel:

- Bemötandet i restaurangen/matsalen är positivt och respektfullt, personalen äter samma mat som matgästerna och bidrar till en positiv måltidssituation.
- Måltiden är lugn och befriad från vårdrelaterade insatser som vägning och yrkesmässiga diskussioner. (Äldreomsorg)
- Den äldre får vid behov stöd och hjälpmedel vid själva måltiden som möjliggör bibehållen autonomi i måltidssituationen. (Äldreomsorg)

## Trivsamt och anpassad lokal

### Exempel:

- Måltidsmiljön är utformad utifrån matgästernas behov, så att den blir en trygg mötesplats med tillfälle för samvaro och samtal mellan personal och matgäster.
- Matgästen har möjlighet att äta måltiden enskilt eller gemensamt enligt egna önskemål. (Äldreomsorg)
- Det är tydligt vem som ansvarar för inredning, belysning, utsmyckning och ljuddämpande åtgärder i restaurangen och hur detta ska fungera.
- Leverantören säkerställer att det inte blir köer i samband med servering och diskinlämning.
- Varje matgäst har minst XX minuter på sig att sitta ned och äta måltiden (Livsmedelsverkets råd [Bra måltider i skolan](#) rekommenderar 20 minuter).





# HÅLLBAR

## Miljösmart menyplanering

Se Upphandlingsmyndighetens *hållbarhetskriterier för menyplanering*.

### Exempel:

- Andelen kött hålls nere och ersätts med baljväxter och andra vegetabilier.
- Fukt och grönsaker varieras efter säsong, i första hand väljs lagringsdugliga grönsaker som rotfrukter, baljväxter, lök och olika sorters kål.
- Ett vegetariskt alternativ finns varje dag och erbjuds alla matgäster.

## Livsmedelsval med hänsyn till miljö, etik och djuromsorg

Se Upphandlingsmyndighetens *hållbarhetskriterier för livsmedelsprodukter*.

### Exempel:

- Livsmedel används som producerats med hänsyn till miljö, djurskydd och social hållbarhet. Märkningar på området omfattar bland annat ekologiskt, rättvis handel, hållbart fiske och fiskodling.

## Minskat matsvinn

Se Upphandlingsmyndighetens *hållbarhetskriterier för matsvinn*.

### Exempel:

- Leverantören arbetar aktivt och systematiskt med att minska matsvinn i alla led.
- Svinnet i kök, vid servering och vid tallriksavskrap mäts X antal gånger per år. Resultatet analyseras och inkluderas i en plan för svinnarbetet.

## Minskad energianvändning i köket och i transporter till köket

Se Upphandlingsmyndighetens *hållbarhetskriterier för storkök*.

### Exempel:

- Leverantören har rutiner som anger hur energiåtgången från tillagning, kylförvaring och varmhållning kan minimeras.
- Vid nyinvestering av kökets maskinpark väljs utrustning med låg energiåtgång.
- Brickor används inte i serveringen för minskad användning av diskutrustning.
- Max X antal leveranser per vecka tas emot, av såväl säkerhetsmässiga som miljömässiga skäl. Bör stämmas av med krav på flexibilitet.

## Källsortering av avfall

Se Upphandlingsmyndighetens *hållbarhetskriterier för avfallshantering*.

### Exempel:

- Metall, kartong, plast, glas och matrester sorteras i separata kärl och omhändertas på lämpligt sätt.



## NÄRINGSRIKTIG

### Näringsriktig mat

#### *Exempel:*

- Nordiska näringsrekommendationer och Livsmedelsverkets kostråd är utgångspunkt för näringsmässig kvalitet, det gäller även specialkost och vegetariska alternativ. Anpassningar görs dock till matgästernas preferenser.
- Minst en person hos leverantören har relevant utbildning i näringslära och kunskap om hur näringsriktiga menyer komponeras för den aktuella målgruppen.
- Rutiner finns för hur näringsriktigheten säkerställs och redovisas, exempelvis genom näringsberäkningar, hur måltiden följer rekommendationer om livsmedelsval eller genom att använda annat verktyg.
- Rutiner finns för att följa upp matgästernas faktiska konsumtion.

### Genomtänkta och varierade måltider

#### *Exempel:*

- Dagens måltider planeras med hjälp av Tallriksmodellen och bidrar med frukt/grönsak, kolhydratkälla och proteinkälla.
- Ett brett utbud av energi- och proteinrika smårätter och mellanmål kan tillhandhållas med kort varsel mellan klockan X och Y varje dag, enligt överenskomna beställningsrutiner. (Äldreomsorg och Sjukhus)
- Nattfastan är inte längre än 11 timmar. (Äldreomsorg)

### Möjlighet att individanpassa

#### *Exempel:*

- Leverantören har kontakt med, och kännedom om, matgästernas behov för att kunna säkerställa kvaliteten. Till exempel en rutin för att måltidspersonal träffar nyinflyttade till boendet för att ta reda på vanor och önskemål. (Äldreomsorg)
- Det finns en överenskommen ambitionsnivå för i vilken grad individuella önskemål kan tillmötesgå, exempelvis då det gäller veganmat.



SÄKER

## SÄKER

### Kompetens

- Personalen i köket har kompetens inom livsmedelssäkerhet.

### Rutiner för hur faror ska hanteras, förebyggas och åtgärdas

#### Exempel:

- Leverantören känner till och uppfyller relevant lagstiftning på verksamhetsområdet.
- "Risklivsmedel" undviks för vissa målgrupper i enlighet med Livsmedelsverkets kostråd. Det gäller till exempel vissa fiskar till barn och unga (Förskola och Skola) samt livsmedel som kan innehålla virus och bakterier till äldre och personer med nedsatt immunförsvar (Äldreomsorg och Sjukhus).

### Handhygien

#### Exempel:

- Matgästerna kan tvätta händerna alternativt använda handdesinfektionsmedel i samband med måltid.

### Specialkost

#### Exempel:

- Det finns rutiner och kompetens för att säkerställa att rätt mat serveras till personer med livsmedelsallergi/överkänslighet.
- Det finns tydlig information om maträtternas innehåll vid servering.
- Det är tydligt angivet vilka typer av specialkost som ska tillhandahållas av exempelvis religiösa, medicinska och/eller andra skäl, liksom om samma specialkost för flera olika behov kan serveras där så är möjligt eller om matgästerna alltid ska erbjudas separat anpassade rätter.

## Mer information

### **Livsmedelsverket.se**

- Bra måltider i förskolan
- Bra måltider i skolan
- Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola
- Bra måltider i äldreomsorgen
- Sjukhusmåltiden – en viktig del av vården

### **Upphandlingsmyndigheten.se**

- Offentlig upphandling av livsmedel och måltidstjänster
- Tillämpningsstöd hållbarhetskriterier: Upphandling av livsmedel och måltidstjänster