



HAUGESUND KOMMUNE

Kravspesifikasjon

Rammeavtale utkjøring av mat til brukere

SAK 2026/23871

Innhold

1	Kravspesifikasjon.....	3
2	Beskrivelse av anskaffelsen	3
2.1	Dagens behov og rute.....	3
2.2	Ved endret behov.....	3
3	Krav til leverandør og leveransen.....	4
3.1	Internkontroll	4
3.2	Organisering av utkjøring av til hjemmeboende.....	4
3.3	Rutiner og dokumentering.....	4
4	Øvrige krav	4
5	Levering- og henteadresser institusjoner:	7

1 Kravspesifikasjon

Kravspesifikasjonen beskriver de krav som oppdragsgiver stiller til tjenesten som skal anskaffes. Alle oppgitte krav som framgår av konkurransegrunnlag og kravspesifikasjon skal overholdes, kunne dokumenteres og vil gjelde fortløpende i avtaleperioden.

2 Beskrivelse av anskaffelsen

Transport av avkjølt mat til omsorgsbrukere etter vedtak, transport mellom ulike produksjons- og klargjøringskjøkken og catering levering internt i kommunen.

Per i dag i en normaluke leveres det i snitt ca. 1-7 middager pr bruker fordelt på ca. 40 brukere bosatt i alle deler av kommunen. Det aksepteres at utkjøringen kan foregå i normal arbeidstid. Det vil være noen brukere som ikke er hjemme når maten leveres, og det må derfor påregnes en viss andregangs og tredjegangs levering. En normaluke anslås det til å være 2-4 andregangs leveringer. Unntaksvis forekommer det tredjegangsleveringer.

2.1 Dagens behov og rute

Leverandør skal levere transporttjenester i tidsrommet 09:00-14:00 tirsdag- fredag hver uke, totalt i snitt ca. 20 timer per uke. Time antall per uke er varierende, særlig inn mot høytider og bevegelige helligdager.

Per i dag foregår transporten slik:

Bil 1: kjører ut 3 ganger i uken (tirsdag, onsdag, torsdag) til normalt ca. 40 hjemmeboende.

Bil 2: kjører ut 4 ganger i uken (tirsdag, onsdag, torsdag, fredag) til institusjonene Vardafjell sykehjem, Sentrum behandlingssenter (SBS), Udland omsorgssenter og Bjørgene omsorgssenter fra kjøkken på Bjørgene- og Haraldsvang omsorgssenter.

Bestilling av catering som skal leveres internt i kommunen blir med på en av overnevnte biler, planlegges etter hvilken kjørerute som passer best den aktuelle dagen.

Det er ønskelig at valgt leverandør sammen med kjøkkendriften ser på muligheten til å redusere antall dager med utkjøring av middag til hjemmeboende.

2.2 Ved endret behov

Haugesund kommunes transportbehov er direkte avhengig av hvor mange brukere som til enhver tid skal ha mat på de ulike institusjonene og i de private hjem. Ved endret behov vil nødvendigvis også behovet for transport endre seg (i dag er behovet ca. 20 timer i uken). Ved endret behov har oppdragsgiver rett til å endre timeramme etter avtale mellom leverandør og oppdragsgiver.

3 Krav til leverandør og leveransen

3.1 Internkontroll

Haugesund kommune vil som oppdragsgiver være ansvarlig for etterlevelse av lovene som regulerer helse- og omsorgstjenester og næringsmiddelhåndtering. Det stilles derfor krav til leverandørs internkontrollsystem for å etterleve næringsmiddelhygieneforskriften. Dokumentasjon på internkontroll for etterlevelse av næringsmiddelshygieneforskriften skal leveres oppdragsgiver ved enhetsleder kjøkkendrift, ved tjenestens oppstart og ved endringer. Avvik fra næringsmiddelhygieneforskriften skal meldes til oppdragsgiver, ved enhetsleder.

3.2 Organisering av utkjøring av til hjemmeboende

Maten produseres opptil en uke før matutkjøring, og det legges opp til at flere måltider kjøres ut til brukeren samtidig. Dette gjør at leverandør har frihet til å organisere utkjøringen for mest mulig rasjonell drift. Utkjøringen må imidlertid organiseres slik at brukerne får ny levering av middager samme ukedag ved hver levering. Per i dag har oppdragsgiver tre soneinndelinger, slik leveringen utføres i dag har hver sone egen leveringsdag til hjemmeboende. Det er ønskelig at det sees på muligheten sammen med oppdragsgiver for å levere til flere soner samme dag. Kjøkkenet ved Haraldsvang omsorgssentre har åpent mellom kl 07.00 og 14.30, henting av mat må foregå i dette tidsrommet.

3.3 Rutiner og dokumentering

Ettersom enkelte brukere har spesielle næringsmessige behov, må det utarbeides felles rutiner mellom kjøkken og transportør for å sikre at riktig måltid utleveres til riktig person. Kjøkkenet merker alle måltider med brukernavn. Leverandør skal dokumentere leveranse av måltid, for å sikre oppdragsgiver riktig faktureringsgrunnlag for brukerne. Avvik i levering skal meldes oppdragsgiver ved enhetsleder kjøkkendrift så snart som mulig og senest samme dag.

4 Øvrige krav

Type krav

Absolutte krav (A) - Kravet er å anse som et minimumskrav. Dersom Leverandør ikke oppfyller absolutte krav, eller leverer et tilbud med avvik fra absolutte krav, kan dette medføre avvisning av tilbudet jf. FOA § 9-6 og § 24-8. A-krav blir ikke evaluert ut over oppfylt / ikke oppfylt, og tilhører derfor ingen av tildelingskriteriene.

Evaluerings krav (E) - Krav som skal evalueres under tildelingskriteriet kvalitet og miljø. Oppdragsgiver vil evaluere leverandørens besvarelse av E-krav opp mot tildelingskriteriene angitt i konkurransegrunnlaget. Ferdig utfyllt vedlegg D – Kjøretøyskjema.

(Leverandøren skal kun fylle ut de hvite feltene i tabellen.)

Krav	Beskrivelse	Type krav	Krav oppfylt? Ja/Nei	Kommentar/ Beskrivelse
1.	Krav til leverandør			
1.1	Sjåfør og sidepersonell skal bære synlig legitimasjon på brystet. Legitimasjon skal inneholde firmanavn, ansattes navn og bilde.	A		
1.2	Leverandører må ha en tilstrekkelig organisasjon til å håndtere ferieavvikling, sykefravær og driftsproblemer uten avbrudd i tjenesten.	A		
1.3	Oppdragsgiver stiller med transportvogner hvor det er nødvendig. Sjåfør skal levere maten og utstyret på institusjonene på anvist plass.	A		
2.	Kjøretøy			
2.1	<p>Per i dag er det behov for to biler til transporttjenesten.</p> <p>Bil 1 skal leverer middagsporsjoner hjem til hjemmeboende, må ha kjølerom / være kjølt. Maten blir pakket i porsjonsbeger som blir plassert i bæreposer med 1-7 middager per bruker. Lasten må kunne sikres forsvarlig.</p> <p>Bil 2 kjører mellom omsorgssentrene og må ha rampe for å laste inn vognene som er isolerte. Vognene er kjølt, hver vogn er ca. 53cm x 70 cm x 129 cm i høyden. Vekten er avhengig av hvilken mat som transporteres, men en vogn veier ca. 150 kg Bilen må ha kapasitet til å transportere 8 vogner. Lasten må kunne sikres forsvarlig.</p> <p>Catering bestillinger som skal levers internt i kommunen tas med i en av overnevnte biler.</p>	A		
2.2	<p>Leverandør er ansvarlig for å ha hensiktsmessig kjøretøy tilgjengelig for transport som beskrevet over under punkt 2.1.</p> <p>Dette gjelder også når leverandørs kjøretøy er til reparasjon, service eller av andre grunner ikke kan benyttes.</p>	A		

2.3	<p>Leverandøren bør benytte nullutslippskjøretøy ved gjennomføringen av kontrakten.</p> <p>Leverandøren skal angi hvilke kjøretøy som benyttes, med registreringsnummer. I tillegg skal leverandøren angi andel av nullutslippskjøretøy for første til fjerde kontraktsår. Vedlegg D – Kjøretøyskjema.</p>	E		Leverandørens besvarelse i Vedlegg D - Kjøretøyskjema
2.4	Kjøretøyrapportering skal fylles ut og ferdigstilles ved avslutning av hvert kontraktsår og oversendes til oppdragsgiver innen en måned etter kontraktsårets slutt (vedlegg H – Kjøretøyrapportering).	A		
2.5	Kjøretøy skal rengjøres regelmessig, minst 1 gang per uke og ellers ved behov.	A		
2.6	Oppdragsgiver har ikke spesifikke krav til hvilken type kjøretøy (varebil / varebil med rampe) som benyttes, annet enn at de er i forskriftsmessig stand, har nødvendige løyver, og oppfyller overnevnte krav til Bil 1 og Bil 2.	A		
3	Krav til klima- og miljø			
3.1	<p>Utslippsnivå</p> <p>Alle dieseldrevne kjøretøy som benyttes i forbindelse med gjennomføringen av kontrakten, skal minimum være EURO 6 standard typegodkjent i vognkortet.</p>	A		
3.2	<p>Klima- og miljøvennlig kjøring</p> <p>Sjåfører skal ha gjennomført kurs i økonomisk kjøring og skal unngå at kjøretøyet går unødig på tomgang.</p>	A		
3.3	<p>Tomgangskjøring</p> <p>Tomgangskjøring skal begrenses til det som er nødvendig. Sjåfører skal ikke kjøre motorene på tomgang annet enn det som er nødvendig ved oppstart av kjøring på stasjoneringssted og ved stopp for av- og pålossing.</p>	A		

4.	Avvik			
4.1	Leverandør skal samhandle med kommunen om avvik som ledd i kontinuerlig forbedringsarbeid. Uønskede hendelser og avvik skal meldes til kontaktperson for kommunen.	A		
5.	Sikkerhet og beredskap			
5.1	Leverandøren skal sikre levering av mat også ved ekstraordinære hendelser.	A		
5.2	Leverandøren skal ha dokumenterte rutiner for: <ul style="list-style-type: none"> • Sykdom • Kjøretøyhavari • Værhendelser Reservekjøretøy skal kunne settes inn uten unødig opphold.	A		

5 Levering- og henteadresser institusjoner:

Sted	Adresse	Kontaktperson	Mail	Merknad
Haraldsvang omsorgssenter	Framvegen 6 5527 Haugesund	Marit Synnøve Kjeka 47 97 43 28	marit.synnove.kjeka@haugesund.kommune.no	Produksjonskjøkken Åpent 07-15.30
Vardafjell Omsorgssenter	Fjellvegen 19 5532 Haugesund	Vardafjell, kjøkken 48 87 43 38		Mottakskjøkken Åpent 08.00-15.30
Bjørgene Omsorgssenter	Diktervegen 29 5538 Haugesund	Merete Torbjørnsen 48 99 16 02	merete.torbjornsen@haugesund.kommune.no	Mottakskjøkken Åpent 07.00-14.30
Udland omsorgssenter	Stallvegen 30 5527 Haugesund	Solvår Sivertsen 48 16 48 64		Mottakskjøkken Åpent 08.00-15.30
Havnaberg seniorsenter	Haraldsgata 226 5525 Haugesund	Siv Høiby 47 49 86 64	Siv.hoiby@haugesund.kommune.no	Kafedrift/ catering Åpent 08.00-15.00
Sentrum behandlingssenter	Karmsundsgaten 134 5528 Haugesund	5.: 45 62 02 75 6.: 45 62 02 76		Mottakskjøkken. Åpent 07.45-15.00
Synnøve S Forsell	Framvegen 6 5527 Haugesund	47 97 10 25	Kdssf@haugesund.kommune.no	Enhetsleder, kjøkkendrift