

Beslutning: Konkurrenceudsættelse af produktionskøkkenet på Lillevang.

Sagsnr. i ESDH: 23/3125

Beslutningskompetence: Byrådet

Beslutningstema

Forvaltningen indstiller at Ældre og Sundhed drøfter de forskellige løsningsmuligheder for madservice til beboere på plejehjemmene Lillevang og Svanepunktet, Rehabiliteringscentret og Aktivitetscenter Lillevang.

Sagsfremstilling

Ved budgetvedtagelsen for 2023-2024 blev det besluttet, at forvaltningen skulle undersøge alternative muligheder ift. at levere mad til beboere på plejehjemmene Lillevang og Svanepunktet, Rehabiliteringscentret og Aktivitetscenter Lillevang.

Det er i dag produktionskøkkenet på Lillevang, der står for leveringen.

Udgangspunktet for budgetforslaget var, at køkkenet står over for vedligeholdelse og opgradering af den eksisterende bygning, som forventedes at ville koste ca. 4 mio. kr. Dertil kommer, at flere borgere får specialkost og diæter, som et mindre køkken som produktionskøkkenet på Lillevang har svært ved at honorere. Det samme gælder ønsket om et bredere menuvalg.

Det har efter en tættere og nærmere undersøgelse af løsninger vist sig, at de indretningsmæssige udfordringer, fx køl og frost mv., kan løses for ca. 0,8 mio. kr., samtidig med en justering bl.a. på planlægning af personalets arbejdstider, og hvis beboerne kan spise den varme mad lidt forskudt.

I budgetforslaget blev lagt op til enten konkurrenceudsættelse af Lillevang køkkenet eller at indgå i et samarbejde med et tværkommunalt §60 selskab.

§60 selskab

En ny henvendelse til det tværkommunale §60-selskab *Mad til hver dag* har afdækket, at selskabet p.t. ikke har kapacitet til at indgå aftale med flere kommuner.

Konkurrenceudsættelse

Konkurrenceudsættelse kan ske ved først at udarbejde en forhåndsmeddelelse. Er der efter endt høringsperiode kun én interesseret leverandør, kan man gå direkte i forhandling med leverandøren. En kontrakt vil kunne starte op den 1. juli 2024.

Ellers skal der udarbejdes et egentligt udbud. Ved et udbud kan private leverandører og andre plejehjemsaktører byde ind på opgaven.

Når buddene er indkommet, skal der tages stilling til dem ift. pris, kvalitet m.m., også set i forhold til den nuværende levering af madservice, økologiprocent, bæredygtighed, affaldsmængde og madspild.

Konkurrenceudsættelsen omfatter alle måltider på plejehjem og rehabilitering:

- Hovedmåltid og bi-ret.
- Kold mad (pålæg til 3 halve + lun ret).
- Kage og evt. alternativt mellemmåltid til diæter.

Udbuddet for Aktivitetscentret på Lillevang skal omfatte:

- Brød og pålæg til formiddagskaffen.
- Kold mad 5 dage om ugen (det antal smørrebrød som borgerne bestiller).
- Mulighed for at skifte mellem smørrebrød og lune retter.

Al mad skal kunne leveres i normal kost og øvrige kostformer. Udbuddet vil omfatte alle måltider, da det vil være mere gennemsigtigt at sammenligne med de nuværende priser fra madservice leveret fra produktionskøkkenet på Lillevang.

Ved et eventuelt udbud kan også plejehjemsaktører byde ind på opgaven.

Opstart af rammeaftale vil kunne ske den 1. september 2024.

For en overordnet tidsplan for henholdsvis forhåndsmeddelelse og udbud henvises til bilag.

Lillevangs produktionskøkken

Alternativt kan man vælge at bibeholde Lillevangs produktionskøkken som leverandør af madservice. Det vil som ovenfor nævnt kræve en investering på ca. 0,8 mio. kr. for at løse de indretningsmæssige udfordringer og gøre det muligt for køkkenet at kunne producere til yderligere 55 beboere.

Man vil kunne bevare nærheden og dialogen til de enheder, der leveres mad til.

Konsekvenser, der skal indregnes i den samlede business case, hvis der vælges en privat leverandør.

Faciliteter.

Investering på ca. 0,65 mio. kr. i produktionskøkkenet på Lillevang til øget køle- og frysekapacitet. Øget køle-frysekapacitet med tilhørende elektriske installationer på Svanepunktet og Rehabiliteringscenteret. I dag modtager Svanepunktet og Rehabiliteringscenteret kølemad 3 gange om ugen, og det forventes, at et privat firma vil levere 2 gange pr. uge.

På Svanepunktet plejehjem vurderes det, at der er plads til et ekstra køle- eller fryseskab pr. køkken. På Rehabiliteringscenteret kan det blive en udfordring at få plads til den nødvendige øgede køle-frysekapacitet. Det vil afhænge af hvor mange gange om ugen, der leveres mad. Der er endnu ikke regnet på denne udgift. Det vil evt. medføre en yderligere udgift til øget køle-frysekapacitet i produktionskøkkenet på Lillevang afhængig af antal leveringer om ugen og typen af transportvogne, maden leveres på.

I tilfælde af at der vælges en privat leverandør, vil der stadig være behov for nogle af faciliteterne i Lillevang produktionskøkkenet. I husene på Lillevang er det fysisk ikke muligt at opstille ekstra køle- og fryseskabe, derfor vil levering af kølemad fra en privat leverandør kræve, at den eksisterende køle- og frostkapacitet i kælder under køkkenet bevares. Aktivitetscenteret har behov for at benytte eksisterende faciliteter i køkkenet, så de kan smøre smørrebrød, opbevare maden og vaske op.

Ressourcer.

Der vil være et ekstra ressourcetræk på de enkelte enheder, hvis de skal stå for menuplanlægning, varebestilling, modtagelse og opbevaring ift. den levering der kommer fra den private leverandør. Der vil desuden komme til at mangle de kostfaglige ressourcer, som der i dag er i produktionskøkkenet på Lillevang.

På Plejehjemmet Lillevang vil det desuden betyde, at der skal afsættes ressourcer til at modtage maden og til at opvarme og anrette maden for beboerne. Lillevang får i dag varm mad direkte fra køkkenet 5 dage om ugen.

For Aktivitetscenteret betyder det et ekstra ressourcetræk til at smøre smørrebrød, varme mad, rydde op og vaske op dagligt.

Derudover skal de selv forestå indkøb og modtagelse af alle drikkevarer samt menuplanlægning og evt. delvis produktion af maden til 10-12 arrangementer om året i forbindelse med forskellige traditioner som fastelavn, påskefrokost, Sct. Hans mv.

Lillevangs køkken	Privat leverandør
Opgradering af det eksisterende Køkken - ca. 0,8 mio. kr. til ombygning af gammel fryser til kølerum og nyt fryserum, termotransportvogne m.m.	Opgradering af det eksisterende Køkken – ca. 0,65 mio. kr. til ombygning af gammel fryser til kølerum og nyt fryserum
	Ekstra køle-frysekapacitet på Svanepunktet, Rehabiliteringscenteret og eventuelt Køkkenet på Lillevang
	Ekstra ressourcetræk på de enkelte enheder ift. fx bestilling og modtagelse af maden.

Økonomiske konsekvenser

Der er indlagt 0,5 mio. kr. til investering og 0,2 mio. kr. i besparelse i 2023. Fra 2024 og ud i årene er der indlagt en besparelse på 0,4 mio. kr.

Det har ikke været muligt at indhente oplysninger om, hvad produktion af madservice vil koste, hvis det udbydes til en privat leverandør. Der er ikke regnet på udgiften til den nødvendige øgede køle-frysekapacitet på Svanepunktet, Rehabiliteringscenteret og evt. produktionskøkkenet på Lillevang. Der vil være en investering på 0,65 mio. kr. til ombygning af gammel fryser til kølerum og et ny fryserum.

Hvis produktion af madservice fortsat skal leveres fra produktionskøkkenet på Lillevang, vil det betyde en investering på ca. 0,8 mio. kr. Produktionskøkkenet på Lillevang skal så indfri besparelsen på 0,4 mio. kr. fra 2024.

Sammenhæng med 2030-mål og succeskriterier

Ingen bemærkninger.

Borgerinddragelse

Seniorrådet har høringsret.

Lovgrundlag

Serviceovens § 83 samt Styrelseslovens § 60.

Det videre forløb

Ingen bemærkninger.

Indstilling

Forvaltningen indstiller, at Ældre og Sundhed:

- drøfter de forskellige løsningsmuligheder for madservice til beboere på plejehjemmene Lillevang og Svanepunktet, Rehabiliteringscentret og Aktivitetscenter Lillevang.

Beslutning i Ældre og Sundhed den 13-06-2023

Drøftet.

Ældre og Sundhed ønsker yderligere belysning af økonomien, samt kvaliteten af maden.

Supplerende sagsfremstilling

Sagen udsat fra udvalgsrådet den 13. juni 2023, idet udvalget ønskede yderligere belysning af økonomien, samt kvaliteten af maden Lillevang.

Udvalget bedes anbefale over for Økonomiudvalget og byrådet, at Lillevangs produktionskøkken bibeholdes som leverandør af madservice.

Ved budgetvedtagelsen for 2023-2024, blev det besluttet, at forvaltningen skulle undersøge alternative muligheder ift. at levere mad til beboere på plejehjemmene Lillevang og Svanepunktet, Rehabiliteringscentret og Aktivitetscenter Lillevang. Leveringen varetages i dag af produktionskøkkenet på Lillevang.

Udgangspunktet for budgetforslaget var, at produktionskøkkenet står over for en renovering, som oprindeligt forventedes at koste kr. 4 mio. Der er efterfølgende udarbejdet nye beregninger, der har vist at renoveringen vil koste kr. 0,9 mio. Disse midler er afsat i anlægsbudgettet for 2024-27. Renoveringen skal udføres uagtet valget af leverandøren.

Der er tre scenarier for madleverance:

1. Konkurrenceudsættelse

Konkurrenceudsættelse kan ske ved først at udarbejde en forhåndsmeddelelse. Er der, efter endt høringsperiode kun én interesseret leverandør, kan man gå direkte i forhandling med leverandøren. En kontrakt vil kunne starte op den 1. juli 2024.

Ellers skal der udarbejdes et egentligt udbud. Ved et udbud kan private leverandører og andre plejehjemsaktører byde ind på opgaven.

Konkurrenceudsættelsen omfatter alle måltider på ovennævnte plejehjem og rehabiliteringscentret. Udbuddet for Aktivitetscentret på Lillevang skal omfatte forplejning til formiddagskaffen og frokostretter. Al mad skal kunne leveres i normal kost og øvrige kostformer.

Opstart af rammeaftale vil kunne ske den 1. september 2024 jf. bilag for overordnet tidsplan.

En mulig besparelse ved udbud, kan først kvantificeres, når udbuddet er gennemført.

2. §60 selskab

Forvaltningen har rettet henvendelse til det tværkommunale §60-selskab *Mad til hver dag*. Selskabet har p.t. ikke kapacitet til at indgå aftale med flere kommuner. Selskabet har ansøgt Hillerød Kommune om at udbygge deres køkken og hermed øge deres nuværende kapacitet. Sagen bliver behandlet i september 2023. Godkendes sagen forventes det, at udbygningen er færdig ultimo 2025.

Det er således ikke muligt at indgå i § 60 selskabet på nuværende tidspunkt. Det har ikke været muligt for forvaltningen at finde andre § 60 selskaber, der leverer madservice, på Sjælland.

3. Bibeholde produktionskøkkenet på Lillevang

Alternativt til ovenstående kan man vælge at bibeholde produktionskøkkenet Lillevang, som leverandør af madservice. Fordelene er bl.a. faglig sparring mellem køkkenet og det sundhedsfaglige personale samt større fleksibilitet fx i akutte tilfælde, hurtigere omstilling og justering af menuvalg samt igangsættelse af øvrige ernæringsmæssige tiltag som fx ”friste-vogne”.

Valg af den eksterne leverandør vil medføre, at Aktivitetscenteret på Lillevang selv skal forestå indkøb og modtagelse af alle drikkevarer samt menuplanlægning og evt. delvis produktion af maden til 10-12 arrangementer om året i forbindelse med forskellige traditioner som fastelavn, påskefrokost, Sankt Hans mv.

Det forventes, at en ekstern leverandør vil levere to gange om ugen, hvilket medfører større køle- og frysekapacitet, da der leveres mere mad ad gangen.

Kvaliteten af maden

Udvalget har efterspurgt en beskrivelse af tilfredsheden med maden på kommunens plejehjem.

Forvaltningen har i perioden januar til juli 2023 udført deltagende observationer og interviews med ledere, medarbejdere og beboere på plejehjemmene.

Hvorvidt borgerne oplever tilfredshed med et måltid eller ej, vil afhænge af mange faktorer, som fx oplevet smag, smagspræferencer, appetit, madens udseende, anretning, konsistens/mørhed, variation, og skal altid vurderes i et socialt, kulturelt og psykologisk perspektiv.

Dette er sammenfattet i rapporten, der er vedlagt som bilag.

Økonomiske konsekvenser

Der er indlagt 0,5 mio. kr. til investering til ombygning/installation af køkkener på Svanepunktet Plejehjem og Rehabiliteringscentret og 0,2 mio. kr. i besparelse i 2023. Fra 2024 og ud i årene er der indlagt en besparelse på 0,4 mio. kr.

Der er i anlægsbudgettet for 2024-2027 afsat kr. 0,9 mio. kr. til renovering af produktionskøkkenet.

En evt. besparelse i forbindelse med konkurrenceudsættelse kan først vurderes, når udbuddet er gennemført. Beslutes det at fortsætte den nuværende madproduktion, skal det afklares, hvordan produktionskøkkenet på Lillevang kan indfri hele besparelsen på 0,4 mio. kr. fra 2024.

Vælges en ekstern leverandør, skal der desuden etableres containergårde til opbevaring af maden. Center for Kommunale Ejendomme og Anlæg oplyser, at byggeri af containergårde inkl. containere anslås til ca. 600.000 kr.

Ovenstående er samlet i nedenstående tabel:

Bibeholde Lillevangs køkken	Ekstern leverandør
Der er i anlægsbudgettet for 2024-2027 afsat 0,9 mio. kr. til forbedring af køle- og frysekapacitet	Der er i anlægsbudgettet for 2024-2027 afsat 0,9 mio. kr. til forbedring af køle- og frysekapacitet.
	Ombygninger/installation af køkkener på Svanepunktet og Rehabiliteringscentret anslået ca. 500.000 kr. Er indlagt i budget 2023
	Byggeri af containergårde inkl. containere og omkostninger anslås til ca. 600.000 kr.
I alt kr. 0,9 mio. som er budgetteret	I alt kr. 2,0 mio., hvoraf 1,4 mio. er budgetteret. Kr. 0,6 mio. er ikke budgetteret.

Indstilling

Forvaltningen indstiller, at Ældre og Sundhed anbefaler over for Økonomiudvalget og byrådet at godkende, at:

- Lillevangs produktionskøkken bibeholdes som leverandør af madservice.

Beslutning i Ældre og Sundhed den 06-09-2023

Udsat.

Udvalget ønsker, at kravet om økologiprocent for kød afviges for ældreplejen.

Bilag:

1 - 3112868	Åben Forslag til overordnet tidsplan for henholdsvis forhåndsmeddelelse og udbud.docx	(69812/23) (H)
2 - 3156385	Åben Rapport: Lillevangs Køkken. Baggrund, perspektiver og brugertilfredshed.pdf	(92049/23) (H)