



**Efni: Heimild til að hefja verkefni um Eldhúsumsjónarkerfi Reykjavíkurborgar**

Óskað er eftir að borgarráð heimili þjónustu- og nýsköpunarsviði að hefja innkaup og innleiðingu Eldhúsumsjónarkerfis Reykjavíkurborgar. Nýtt eldhúsumsjónakerfi mun auka þjónustu og öryggi skjólstæðinga eldhúsa borgarinnar, auðvelda umsjón starfsmanna eldhúsanna, auka gæðaeftirlit, uppfylla matarstefnu borgarinnar og auka hagræðingu í innkaupum eldhúsanna um 5 - 15%.

Verkefnið er með fjármögnun á kostnaðarstað 2101 Áhöld, tæki og hugbúnaður PON og tilheyrir verkefnaklasa 80001 Hugbúnaður og ný upplýsingakerfi. Undirbúningur verkefnis hefur staðið yfir undanfarna mánuði. Áætlaður framkvæmdatími verkefnis er frá ágúst 2023, hafa þjóðendur skv. útboðslýsingu 6 mánaða innleiðingartíma og er heildarkostnaður skv. frumkostnaðaráætlun 162.654.505 m.kr. Þar af tilheyra 96.431.492 m.kr. eignasjóði á framkvæmdatímanum og 63.511.914 m.kr. í rekstrarkostnað yfir 10 ára tímabil.

Greinargerð fylgir beiðninni.

Virðingarfyllst,

Óskar Sandholt,  
sviðsstjóri þjónustu- og nýsköpunarsviðs



**Greinargerð:**

Verkefnið snýr að innkaupum á heildrænu umsjónarkerfi fyrir þau eldhús sem velferðasvið og skóla- og frístundasvið borgarinnar starfrækja. Núverandi kerfi styður ekki við matarstefnu Reykjavíkurborgar og t.a.m. býður notendum í heimaþjónustu ekki upp á val á máltíðum og í sumum tilfellum er ekki hægt að veita upplýsingar um næringarinnihald máltíða.

Núverandi fyrirkomulagi er þannig háttað að starfsfólk þarf að handskrá stóran hluta upplýsinga og hætta er á að þær upplýsingar, svo sem séróskir máltíða eða breytingar á þjónustu, séu rangskráðar. Einnig er umsýsla á ofnæmis- og óþolsvöldum skjólstæðinga handskráðar en villuhættu í þeim skráningum þarf að takmarka eins og hægt er þar sem eldhúsin þjóna mörgum af viðkvæmustu skjólstæðingum borgarinnar, þ.e. grunnskólabörnum, eldri borgurum og öryrkjum.

Markaðskönnun hefur leitt í ljós að nýtt eldhúsumsjónarkerfi getur leyst þær áskoranir sem hafa verið útlistaðar og á sama tíma bætt gæði, öryggi, þjónustu og skilvirkni í kringum þjónustu eldhúsanna. Eldhúsumsjónarkerfið sér til þess að greina ofnæmisvalda í hráefnum og halda þeim efnun frá þeim skjólstæðingum sem geta ekki neytt viðkomandi máltíðar. Þjónustupegar geta jafnframt fengið upplýsingar um næringargildi máltíða sem og kolefnisspor máltíðanna.

Nýtt kerfi mun þannig minnka flækjustig, bæta gæðastýringu og skapa meiri fyrirsjáanleika fyrir starfsfólk eldhúsanna. Utanumhald sérþæðismáltíða verður einfaldara þar sem hráefni með ofnæmis- og óþolsvöldum verða greindir sjálfvirk og staðkvæmdaruppskrift sett í staðinn ásamt leiðbeiningum fyrir starfsfólk. Hægt verður að halda rit yfir hitastig einstakra hráefna og skrá atvik sem fara umfram viðmiðunarmörk. Gert er ráð fyrir að kerfið muni innihalda birgðastjórnunarkerfi sem gerir umsjónarmönnum eldhúsanna auðveldara að þanta rétt magn hráefnis fram í tímann og stuðla þannig að minni matarsóun.

Markaðskönnun hefur einnig leitt í ljós að með nýju eldhúsumsjónarkerfi getur innkaupakostnaður lækkað hjá þeim eldhúsum sem nýta sér kerfið. Kerfið getur sent inn pantanir frá mörgum eldhúsum í einu og þannig framkallað magnafslátt. Áætlaður sparnaður vegna innkaupa er á bilinu 5 - 15% að lágmarki.

Jafnréttisskimun fyrir verkefnið liggur fyrir, en fjárfestingin er ekki talin hafa neikvæð jafnréttisáhrif. Áætlaður heildarkostnaður við verkefnið samkvæmt frumkostnaðaráætlun er 162.654.505 m.kr. Verkefnið er með fjármögnun á kostnaðarstað 2101 Áhöld, tæki og hugbúnaður PON og tilheyrir verkefnaklasa 80001 Hugbúnaður og ný upplýsingakerfi.

F.h. Þjónustu og nýsköpunarsviðs,

Þröstur Sigurðsson,  
skrifstofustjóri Stafrænnar Reykjavíkur