



## Minnisblað

**Viðtakandi:** Velferðarráð

**Sendandi:** Regína Ásvaldsdóttir, sviðsstjóri

---

### **Efni:** *Útboð á hugbúnaðarkerfi matarþjónustu velferðarsviðs*

Á velferðarsviði er heimsendur matur og hádegisverður í boði fyrir þá sem ekki geta eldað sjálfir og vilja fá mat sendan heim eða kjósa að borða framreiddan mat í félagsmiðstöðvum velferðarsviðs. Maturinn er útbúinn í framleiðslueldhúsinu á Vitatorgi og þar er opið mötuneyti alla daga ársins.

Þann 1. janúar 2020 voru að meðaltali eldaðar um 950 máltíðir á dag í framleiðslueldhúsinu en fjöldi matarskammta getur verið allt frá 600 til 1400 máltíðir eftir því hvað er í matinn, en sumir réttir eru vinsælli en aðrir. Fyrir mötuneytið á Vitatorgi, eru að jafnaði eldaðar u.þ.b. 200 máltíðir, heitur matur var sendur er til 15 félagsmiðstöðva velferðarsviðs þ.m.t. í þjónustubúðir aldraðra eða u.þ.b. 600 máltíðir. Heimsendur matur er keyrður heim að dyrum en um er að ræða u.þ.b. 300 máltíðir (kaldar) á dag, þar af sérfaði u.þ.b. 20 máltíðir. Fyrir gistiskýli eru eldaðar u.þ.b. 40 máltíðir (kaldar).

Þann 27. mars 2020 skömmu eftir að velferðarsvið auglýsti heimsendan mat sem hluta af viðbrögðum við Covid-19 veirufaraldurs voru framleiddar alls 837 máltíðir á Vitatorgi. Af þeim voru 683 máltíðir (kaldar) sendar í heimahús, og 42 máltíðir (kaldar) í gistiskýlin. 112 heitar máltíðir voru framreiddar í þremur þjónustubúðakjörnum þar sem farið er með matinn inn í íbúðirnar.

Master Cater er hugbúnaðarkerfi sem heldur utan um matarþjónustuna og þaðan eru teknir út aksturslistar sem notaðir eru þegar maturinn er sendur heim til borgarbúa og til félagsmiðstöðva. Reikningar eru keyrðir úr forritinu og yfir í Agresso þar sem reikningakeyrsln er kláruð. Þessi hugbúnaður hefur verið notaður í áraraðir og var síðast uppfærður árið 2017. Uppfærslan gekk erfiðlega. Ekki hefur verið hægt að keyra ÍSGEM, (Íslenska gagnagrunninum um efnainnihald matvæla) inn í kerfið. Ekki hefur heldur verið hægt að koma nauðsynlegum upplýsingar til viðskiptavina. Ljóst er að kerfið utan um matarþjónustuna uppfyllir ekki lengur þarfir eldhússins og þjónusta við

Það er takmörkuð. Þörf er á að innleiða nýtt kerfi sem uppfyllir betur nútímaþarfir, þ.e. auðveldar utanumhald á daglegum rekstri, styður við matarstefnu Reykjavíkurborgar 2018-2022, mælir kolefnisspor og matarsóun, skapar tækifæri til að hagræða í innkaupum á hráefni auk þess að bæta upplýsingagjöf til viðskiptavina.

Þann 20. mars 2019 var ákveðið á fundi velferðarsviðs (VEL) og upplýsinga- og tæknideildar Reykjavíkurborgar (UTR) að VEL og UTR myndu í samvinnu við innkaupaskrifstofu borgarinnar hefja vinnu við að undirbúa útboð. Stofnaður var verkefnishópur og stýrihópur til að vinna að þarfagreiningu og kröfulýsingu.

Byrjað var á því að skoða sambærilegar þjónustur og greina þær, kynningar voru fengnar hjá söluaðilum og RFI (request for information) auglýsing send út á evrópska efnahagssvæðið. Þar sem erfitt var að skilgreina CPV kóða fyrir þjónustu af þessu tagi var alls óvíst um hvernig svörun yrði og raunin var að einungis eitt svar barst. Framundan er vinna við gerð kröfulýsingar og útboðsgagna en innkaupaskrifstofa mun koma að þeim þætti. Greiningarvinnu verkefnahóps fer senn að ljúka.

#### ***Verkefnisáætlun:***

1. Mönnun verkefnis: lokið 10.11.2019
2. Rásfundur: lokið 21.11.2019
3. Gagnaöflun: 08.01.2020
4. Gerð kröfulýsingar og útboðsgagna: 10.03.2020
5. Birting útboðs og upplýsingagjöf til velferðarráðs: 24.04.2020
6. Kaup á kerfi: 30.04.2020
7. Uppsetning á kerfi: 30.05.2020
8. Innleiðing og fræðsla: 01.10.2020
9. Afhending í rekstur: 01.10.2020
10. Mastercater tekið úr rekstri 01.03.2021

Vakin er athygli á því að verkefnaáætlunin miðar við bestu mögulegu framkvæmd án tafa. Fordæmalausar þjóðfélagsaðstæður vegna Covid-19 veirufaraldurs og mögulegar kærur gætu lengt ferlið og því gætu ofangreindar dagsetningar breyst.