

Arkivsak: 23/6740-1
Saksbehandler: Tore Fredriksen
prosjektvirksomheten -
avdeling bygg

Lørenskog sykehjem - kjøkkenløsning - V1917 - BP2

Utvalg	Saksnummer	Møtedato
Eldrerådet	041/23	19.10.2023
Rådet for personer med funksjonsnedsettelse	055/23	19.10.2023
Helse-, omsorg- og mestringsutvalget	043/23	24.10.2023
Teknisk utvalg	060/23	26.10.2023
Miljø, samferdsel og teknisk utvalg	010/23	26.10.2023
Formannskapet	161/23	01.11.2023
Kommunestyret	142/23	08.11.2023

Kommunedirektørens forslag til innstilling:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

Sammenheng:

Lørenskog Sykehjem, avdeling Gamleveien 104, ble tatt i bruk i 1989. Sykehjemmet har 156 sykehjemsplasser, inkludert Finstad/Losby. Kjøkkenet ved Lørenskog sykehjem produserer frokost, lunsj, middag og aftens til beboerne ved Lørenskog sykehjem. I tillegg produserer kjøkkenet lunsj og middag til Finstad/Losby og middag til Rolvsrudhjemmet 7 dager i uken og ulike dagsenter i ukedagene.

Det produseres i dag samlet over 300 middager hver ukedag og noe mindre i helgene, i tillegg til frokost, lunsj og aftens for en andel av beboerne. Gjennomføringen av prosjektet skal sikre trygg matproduksjon av dagens behov for frokost, lunsj, middag og aftens, men også se på muligheten for å øke produksjonen noe ved behov.

For å sikre tilstrekkelig med ventilasjonskapasitet, vil det måtte etableres et nytt teknisk rom i carporten der bårebilen i dag rygger inn. I tillegg vil nye ventilasjonskanaler legges i himling over livssynsnøytralt rom, som vil få en viss form for oppgradering som følge av tiltaket.

Oppstart av byggarbeidene er planlagt i januar/februar 2024, med overtakelse sommer 2024. Lørenskog sykehjem vil være i full drift gjennom byggeperioden, og det foreligger planer for alternativ matproduksjon som erstatning for kjøkkenet som stenges. Det vil være tilgang til morsrommet gjennom hele byggeprosessen.

Av hensyn til anskaffelsesprosessen følger styringsdokumentet og opplysninger om økonomiske rammer i egne vedlegg som er unntatt offentlighet iht. offl. § 23, første ledd. Kommunedirektøren anbefaler at prosjektet gjennomføres.

Vedlegg:

Styringsdokument - Lørenskog sykehjem - kjøkkenløsning - V1917

Lørenskog sykehjem - kjøkkenløsning - økonomi - V1917

KS2- rapport - Lørenskog sykehjem - kjøkkenløsning - V1917

Andre saksdokumenter (ikke vedlagt):

Tidligere behandlinger

Kommunestyret 13. oktober 2021, sak 115/21

Kommunestyret 4. mars, sak 22/20

Kommunestyret 6. februar 2019, sak 2/19

Saksopplysninger:

Bakgrunn

Lørenskog Sykehjem, avdeling Gamleveien 104, ble tatt i bruk i 1989. Sykehjemmet har 156 sykehjemsplasser, inkludert Finstad/Losby. Kjøkkenet ved Lørenskog sykehjem produseres frokost, lunsj, middag og aftens til beboerne ved Lørenskog sykehjem. I tillegg produserer kjøkkenet lunsj og middag til Finstad/Losby og middag til Rolvsrudhjemmet hele uka og ulike dagsenter i ukedagene.

Det produseres i dag samlet over 300 middager hver ukedag og noe mindre i helgene, i tillegg til frokost, lunsj og aftens for en andel av beboerne.

Sykehjemmet vurderes som godt egnet til dagens bruk, tross noe vedlikeholdsetterslep. På dagens kjøkken er derimot produksjonstaket nådd, og tilfredsstillende heller ikke dagens krav til produksjonskjøkken. I rapport fra Mattilsynet i 2015 pekes det blant annet på et behov for å skille mellom rene og skitne soner, og at enkelte lagre ligger i korridor utenfor kjøkkenet hvor det er krysning av både mennesker og annen vareflyt. Det produseres i dag mat i en kombinasjon av både 'kok-server'- og 'kok-kjøll'-prinsippet, som ikke anses som ideelt med hensyn til dagens dimensjon på kjøkkenet.

Prosjektomfang

Prosjektet omfatter riving av eksisterende kjøkken på sykehjemmet med kjøkkenutstyr, og tilstøtende nære arealer som er nødvendig for å etablere en akseptabel løsning. Det skal etableres en fullverdig kjøkkenløsning innenfor eksisterende arealer, med minimale inngrep i andre deler av sykehjemmet. I prosjektet er det inkludert en full oppgradering av alt kjøkkenutstyr, for å kunne tilfredsstillende dagens krav til trygg matproduksjon og egnet arbeidsmiljø. Kjøkkenet vil også få et betydelig redusert energibehov, som følge av bytte til langt mer energieffektive maskiner.

Gjennomføringen av prosjektet skal sikre matproduksjon etter dagens behov for frokost, lunsj, middag og aftens, men også se på muligheten for å øke produksjonen noe ved behov.

Prosjektet omfatter ikke vedlikehold eller oppgradering av øvrige deler av sykehjemmet, med mindre dette er en direkte konsekvens av valgte løsninger for nytt kjøkken.

I møter med sykehjemmet er det avklart at 'kok-server'-prinsippet skal legges til grunn som produksjonsmetodikk. Konseptet innebærer full kontroll på produktet ved at maten serveres umiddelbart etter ferdig produksjon, enten ved eller utenfor institusjonen på et gitt tidspunkt. Dette krever at det alltid må være riktig mengde ferdigprodusert mat til riktig tidspunkt, noe som setter strenge krav til god arbeidsplanlegging og systemvalg.

Anskaffelser

Det gjennomføres to ulike anskaffelser. Én for kjøkkenutstyr og én for bygningsmessige arbeider. Anskaffelsen av kjøkkenutstyr tiltransporteres avtalepartner for de

bygningmessige arbeidene, for å sikre at alle grensesnitt i forbindelse med montering og installasjon blir ivarettatt.

For anskaffelsen av kjøkkenutstyr, er det valgt en byggherrestyrt entreprise med bistand fra en kjøkkenfaglig spesialkonsulent. For de bygningmessige arbeidene, er det valgt en totalentreprise for gjennomføring. Kommunen vil i utgangspunktet benytte seg av gjeldene rammeavtale for den bygningmessige anskaffelsen, da man har god erfaring med at de ulike firmaene leverer godt på denne type og størrelse arbeider.

Beskrivelse av planlagte arbeider

Berørte arealer i prosjektet blir dagens storkjøkken og livssynsnøytralt rom. Langs utvendig fasade på kjøkkenet, skal det etableres en ny takoverbygget lasterampe og en ny utgangsdør. Døren vil ivareta kravet om mattrygghet for varer inn og ferdigprodusert mat ut. Eksisterende ventilasjonsaggregat har for liten kapasitet til å møte dagens krav til ventilasjon. Det planlegges derfor at dagens adkomst for bårebil under carport bygges delvis inn, for å fungere som et nytt teknisk rom for et nytt ventilasjonsaggregat. Føringsveier for nye ventilasjonskanaler til kjøkkenet må monteres over himling i livssynsnøytralt rom. Dette vil, sammen med eksisterende ventilasjonsaggregat, tilfredsstille kravet til ventilasjon.

Etter ferdigstilling av prosjektet vil livssynsnøytralt rom få en noe endret adkomst i fasaden, og endret adkomst for bårebil. Endringen kommer som konsekvens av at kjøkkenet må ha rommet sitt nåværende vindfang og toalett til bruk som tørrvarelager for kjøkkenet. Den nye adkomsten vil utvendig bli anlagt etter krav til universell utforming med takoverbygg, og det etableres et nytt HC toalett i tilstøtende lagerrom.

Brukerinvolvering

Det har under hele forprosjektet vært et tett samarbeid med sykehjemmet. Kjøkkensjefen har vært med på å utarbeide og godkjenne de konkrete løsningene for kjøkkenet. Sykehjemsbestyrer har selv kommet opp med forslag til løsninger som legges til grunn for å løse flere av utfordringene i prosjektet. Prosjektet har også et tett samarbeid med sykehjemmet for å planlegge byggetid og hvordan prosjektet i størst mulig grad kan skjerme beboerne for støy. I tillegg utarbeider kjøkkensjefen planen for matservering i byggeperioden, som det er et premiss at er på plass før rivearbeidene kan starte.

Sykehjem i full drift gjennom byggeperioden

Sykehjemmet vil være i full drift gjennom hele perioden, bortsett fra selve kjøkkenet som det etableres alternative løsninger av matproduksjonen for. Prosjektet er særlig bevisst på dette, og vil sette av ekstra tid i gjennomføringen for å unngå behov for å jobbe sent og/eller i helger. Foreslåtte løsninger gjør også at det livssynsnøytrale rommet vil måtte stenge midlertidig, under byggetiden. Det settes derimot som et krav at det er full tilgang til morsrommet, både før, under og etter byggeperioden.

Etter dialog med sykehjemmet er det planlagt for at det bygningmessige starter opp på nyåret etter i julehøytiden. Ekstra støy som følge av arbeidet vil planlegges for, og informeres om, i samarbeid med sykehjemmet.

Plan for trygg matproduksjon og -levering i byggetiden

Kjøkkensjefen har utarbeidet en plan for å sikre trygg matproduksjon og levering til alle brukere i byggetiden. Frokost, lunsj og aftens løses lokalt på de ulike lokasjonene. Middager skal produseres ved avdelingene Finstad/Losby og Dovre i byggeperioden, og distribueres til lokasjonene.

Overordnet fremdrift

Prosjektet planlegger oppstart og valg av entreprenør etter BP2-beslutning i kommunestyret. Rivearbeider er planlagt med oppstart januar/februar 2024, mens

overtakelse av nytt kjøkken planlegges sommer 2024.

Kalkyle

Prosjektet har engasjert AFRY AS og Kitchen Consulting AS for utarbeidelse av en kostnadskalkyle inkludert kjøkkenutstyr for prosjektet. Det er i forbindelse med den eksterne kvalitetssikringen gjennomført en usikkerhetsanalyse med anbefalinger om styringsramme P50 og kostnadsramme P85 for prosjektet. Det henvises til vedlegg angående økonomi og vedlagt KS2-rapport. For å sikre fremdrift, legger kommunedirektøren prosjektet ut på konkurranse med forbehold om kommunestyrets behandling av BP2-saken.

Ekstern kvalitetssikring

OPAK AS har gjennomført en ekstern kvalitetssikring (KS2) av prosjektet (vedlagt). OPAK anbefaler gjennomføring, men påpeker viktigheten av å sikre tekniske løsninger, spesielt ventilasjon og elektrisitet. Prosjektet vil jobbe med å dokumentere gjennomførbarheten av valgte tekniske løsninger før utlysning av konkurranse, i henhold til anbefaling fra kvalitetssikrer. Valgte entreprisformer vurderes av ekstern kvalitetssikrer som godt egnet for prosjektet.

Vurdering:

Kommunedirektøren vurderer at det er viktig å få utført en oppgradering av kjøkkenet ved Lørenskog sykehjem. Både for å sikre trygg matproduksjon og et egnet arbeidsmiljø. Kommunedirektøren anbefaler at prosjektet Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagt dokument om økonomi, unntatt offentlighet iht. offl. § 23, 1. ledd, til entreprisekontrakt er inngått.

Politisk behandling av saken

19.10.2023 Eldrerådet

Møtebehandling:

Kommunedirektørens forslag til vedtak:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

Votering:

Enstemmig vedtatt.

Eldrerådet fremmet følgende uttalelse:

I saken er det ikke gitt noen tanker om øking av kapasiteten på matproduksjon. Dette spesielt i forhold til at eldrerådet har ved flere anledninger uttrykt bekymring i forhold til ernæring hos hjemmeboende eldre og mulighet for matlevering hjem. Lørenskog kommune stoppet tilbudet med matlevering hjem for en del år tilbake.

Eldrerådet råder på det sterkeste at det i fortsettelsen vurderes mulighet for å øke kapasiteten spesielt i forhold til hjemmeboende eldre. Dette i lys av at det nå forventes at innbyggerne skal bo hjemme lengst mulig, ref. Bo trygt hjemme-reformen.

Eldrerådet har ved flere anledninger tatt opp matlevering hjem slik det for eksempel praktiseres i andre storkommuner, blant annet Lillestrøm. En kommune av Lørenskogs størrelse bør absolutt gjeninnføre dette.

Votering:

Enstemmig vedtatt.

Vedtak i eldrerådet, sak 041/23:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

I saken er det ikke gitt noen tanker om øking av kapasiteten på matproduksjon. Dette spesielt i forhold til at eldrerådet har ved flere anledninger uttrykt bekymring i forhold til ernæring hos hjemmeboende eldre og mulighet for matlevering hjem. Lørenskog kommune stoppet tilbudet med matlevering hjem for en del år tilbake.

Eldrerådet råder på det sterkeste at det i fortsettelsen vurderes mulighet for å øke kapasiteten spesielt i forhold til hjemmeboende eldre. Dette i lys av at det nå forventes at innbyggerne skal bo hjemme lengst mulig, ref. Bo trygt hjemme-reformen.

Eldrerådet har ved flere anledninger tatt opp matlevering hjem slik det for eksempel praktiseres i andre storkommuner, blant annet Lillestrøm. En kommune av Lørenskogs størrelse bør absolutt gjeninnføre dette.

19.10.2023 Rådet for personer med funksjonsnedsettelse

Møtebehandling:

Kommunedirektørens forslag til innstilling:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

Votering:

Enstemmig vedtatt

Vedtak i rådet for personer med funksjonsnedsettelse, sak 055/23:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

24.10.2023 Helse-, omsorg- og mestringsutvalget

Møtebehandling:

Kommunedirektørens forslag til vedtak:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler

Votering:

Enstemmig vedtatt

Ragnhild Bergheim (Ap) fremmet følgende tilleggsforslag på vegne av et samlet helse-, omsorg- og mestringsutvalg:

Det bes om en sak som kartlegger behov og mulighet for å opprette et tilbud om matlevering til hjemmeboende eldre og andre brukere av hjemmetjenesten.

I saken bes blant annet belyst følgende muligheter:

- 1) Kan det nye kjøkkenet på Lørenskog sykehjem produsere maten og Nitor eller frivillige stå for distribusjon?
- 2) Kan Nitor både produsere og distribuere maten?
- 3) Et tredje alternativ kan det vært et samarbeid der Nitor produserer ordinære måltider og kjøkkenet på Lørenskog sykehjem produserer spesialkost og der Nitor besørger distribusjon?

Votering:

Enstemmig vedtatt

Vedtak i helse-, omsorg- og mestringsutvalget, sak 043/23:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler
3. Det bes om en sak som kartlegger behov og mulighet for å opprette et tilbud om matlevering til hjemmeboende eldre og andre brukere av hjemmetjenesten. I saken bes blant annet belyst følgende muligheter:
 - Kan det nye kjøkkenet på Lørenskog sykehjem produsere maten og Nitor eller frivillige stå for distribusjon?
 - Kan Nitor både produsere og distribuere maten?
 - Et tredje alternativ kan det vært et samarbeid der Nitor produserer ordinære måltider og kjøkkenet på Lørenskog sykehjem produserer spesialkost og der Nitor besørger distribusjon?

26.10.2023 Miljø, samferdsel og teknisk utvalg

Møtebehandling:

Kommunedirektørens forslag til vedtak:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

Votering:

Enstemmig vedtatt.

Vedtak i MST, sak 010/23:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

01.11.2023 Formannskapet

Møtebehandling:

Kommunedirektørens forslag til vedtak:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.

Enstemmig vedtatt.

Ragnhild Bergheim (AP) fremmet følgende forslag på vegne av hele formannskapet:

Kommunestyret ber om en sak som kartlegger behov og muligheter for å opprette et tilbud om matlevering til hjemmeboende eldre og andre brukere av hjemmetjenesten.

I saken bes blant annet belyst følgende muligheter:

- 1) Kan det nye kjøkkenet produsere maten og Nitor eller frivillige stå for distribusjon?
- 2) Kan Nitor både produsere og distribuere maten?
- 3) Et tredje alternativ kan være et samarbeid der Nitor produserer ordinære måltider og kjøkkenet på Lørenskog produsere spesialkost, og der Nitor besørger distribusjon.
- 4) Det bes om et kostnadsoverslag på de ulike alternativene.

Enstemmig vedtatt.

Vedtak i formannskapet, sak 161/23:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.
3. Kommunestyret ber om en sak som kartlegger behov og muligheter for å opprette et tilbud om matlevering til hjemmeboende eldre og andre brukere av hjemmetjenesten. I saken bes blant annet belyst følgende muligheter:
 - a) Kan det nye kjøkkenet produsere maten og Nitor eller frivillige stå for distribusjon?
 - b) Kan Nitor både produsere og distribuere maten?
 - c) Et tredje alternativ kan være et samarbeid der Nitor produserer ordinære måltider og kjøkkenet på Lørenskog produsere spesialkost, og der Nitor besørger distribusjon.
 - d) Det bes om et kostnadsoverslag på de ulike alternativene.

08.11.2023 Kommunestyret

Møtebehandling:

Formannskapets innstilling:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.
3. Kommunestyret ber om en sak som kartlegger behov og muligheter for å opprette et tilbud om matlevering til hjemmeboende eldre og andre brukere av hjemmetjenesten. I saken bes blant annet belyst følgende muligheter:

- a) Kan det nye kjøkkenet produsere maten og Nitor eller frivillige stå for distribusjon?
- b) Kan Nitor både produsere og distribuere maten?
- c) Et tredje alternativ kan være et samarbeid der Nitor produserer ordinære måltider og kjøkkenet på Lørenskog produsere spesialkost, og der Nitor besørger distribusjon.
- d) Det bes om et kostnadsoverslag på de ulike alternativene.

Votering:

Enstemmig vedtatt

Vedtak i kommunestyret, sak 142/23:

1. Prosjekt Lørenskog sykehjem kjøkkenløsning vedtas gjennomført med en kostnadsramme i henhold til vedlagte dokument om økonomi.
2. Prosjektet finansieres ved bruk av lånemidler.
3. Kommunestyret ber om en sak som kartlegger behov og muligheter for å opprette et tilbud om matlevering til hjemmeboende eldre og andre brukere av hjemmetjenesten. I saken bes blant annet belyst følgende muligheter:
 - a) Kan det nye kjøkkenet produsere maten og Nitor eller frivillige stå for distribusjon?
 - b) Kan Nitor både produsere og distribuere maten?
 - c) Et tredje alternativ kan være et samarbeid der Nitor produserer ordinære måltider og kjøkkenet på Lørenskog produsere spesialkost, og der Nitor besørger distribusjon.
 - d) Det bes om et kostnadsoverslag på de ulike alternativene.

Lørenskog, 18.09.2025
etter fullmakt

Knut Edvard Helland
direktør teknisk