



Ringkøbing-Skjern Kommune

Frit valg - Godkendelse af leverandør af madservice

Sundhed og Omsorg

Godkendelsesmateriale - Madservice

1. Indledning

Ifølge Servicelovens § 83 skal Kommunalbestyrelsen tilbyde madservice til personer, som på grund af midlertidigt eller varigt nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller særlige sociale problemer ikke selv kan udføre opgaven.

Kommunalbestyrelsen har pligt til at skabe grundlag for, at modtagere af hjælp til bl.a. madservice kan vælge mellem forskellige leverandører, jfr. servicelovens § 91.

Det frie valg omfatter dog ikke beboere i plejeboliger og friplejeboliger, jfr. servicelovens § 93.

Nærværende godkendelsesmateriale beskriver Ringkøbing-Skjern Kommunes krav og ønsker rettet mod mulige private leverandører og er i overensstemmelse med kommunens kvalitetsstandarder for madservice.

En privat leverandør kan godkendes til følgende:

Køle-vacuummad/frostmad:

Fremstilling, levering og transport af køle-vacuummad/frostmad til borgere bosat i Ringkøbing-Skjern Kommune, og som er visiteret til madservice.

Varmholdt mad:

Fremstilling, levering og transport af varmholdt mad til borgere bosat i Ringkøbing-Skjern Kommune og som er visiteret til madservice.

Det skal oplyses, at Ringkøbing-Skjern Kommune ikke leverer varmholdt mad til borgere visiteret til madservice, og som ikke bor i plejebolig. En leverandør skal påregne at kunne levere varmholdt mad til den samme pris, som Ringkøbing-Skjern Kommune betaler for produktion og levering af køle-vacuummad.

Åbningstider

mandag - onsdag	9.30 - 15.00
torsdag	9.30 - 16.45
fredag	9.30 - 13.00

Telefontider

mandag - onsdag	8.00 - 15.30
torsdag	8.00 - 17.00
fredag	8.00 - 13.30

Hjemmeside www.rksk.dk

Telefon 99 74 24 24

2. Ringkøbing-Skjern Kommunes formål med ydelsen

Formålet er at producere et ernæringsrigtigt tilbud om mad, tilpasset den enkelte borgers ernæringstilstand.

Borgeren skal sikres størst mulig tilfredshed gennem medindflydelse og medbestemmelse på egen kost.

Borgeren skal sikres en kost med fokus på det forebyggende og sundhedsfremmende element for at bevare de almene færdigheder, maksimal aktivitetsniveau, livsudfoldelse og sundhedstilstand.

3. Kravene til ydelsen

Et måltid mad består af en hovedret.

Maden skal være varedeklareret og skal leveres i godkendt emballage, jfr. kravene i fødevarerlovgivningen.

Kommunens tilbud er køle-vacuummad.

Borgeren skal kunne vælge mellem:

- Lille og normal portion

- Biretter

- Øvrige tilbud til dagskosten

- Diæter og superkost

- Forskellige menuer

Ved kølevacuum-mad skal der være en ugentlig valgmulighed mellem 11 hovedretter.

Menuplanen skal skiftes løbende. I menuplanen skal indgå højtidsmenuer og egnsretter. Der skal bruges råvarer af god kvalitet.

Mortensaften og juleaften skal der kunne vælges andesteg med ris à la mande. Ved øvrige højtider skal der kunne vælges søndagsmenuer.

Søndagsmenuer kan være flæske-, kalve- eller oksesteg eller andet helt kød. Biretten skal være en dessert.

Menuplanen skal være varieret sammensat og retterne skal følge årstidernes råvarer.

Energiprocenten skal følge "Anbefalingerne for dansk institutionskost", og der skal være mulighed for at levere de forskellige kostformer ud fra brugernes ernæringstilstand.

Diæter skal følge diætprincipperne ud fra den nationale kosthåndbog.

Superkost vurderes og bevilges af visitator ud fra ernæringstilstanden. For at kunne opnå en ernæringsrigtig sammensætning er biretten inkluderet i måltidet.

Hver enkelt ret skal være ernærings- og energiberegnet i forhold til indhold af fedt, protein, kulhydrat samt antal kilojoule.

Måltidet skal udgøre 25-30% af dagskosten.

Den gennemsnitlige energisammensætning skal være følgende:

Protein - 18%

Fedt - 40%

Kulhydrat - 42%

Minimumskrav til portionsstørrelser i tilberedt vægt er:

Portionsstørrelser	Mængde	Normal	Lille
Kød	Gram	100	60
Fisk	Gram	100	60
Sammenkogt ret	dl.	2,5	2,0
Kartofler	Gram	200	100
Grønt	Gram	75	50
Sauce	dl.	1,5	1,0
Dessert	dl.	2,0	2,0
Frugtgrød	dl.	2,0	2,0
Suppe	dl.	2,4	2,4

Tilbehør skal følge den enkelte ret f.eks. survare, mælk, flødeskum m.v.

4. Kapacitetskrav

Leverandøren forpligter til til at yde madservice til visiterede borgere i hele Ringkøbing-Skjern Kommune.

Borgerne i Ringkøbing-Skjern Kommune visiteres til madservice med eller uden levering.

5. Service- og kvalitetskrav

Det er et krav, at ydelserne udføres i henhold til den konkrete afgørelse, visitationen og ud fra Ringkøbing-Skjern Kommunes serviceniveau for madservice.

Ringkøbing-Skjern Kommunes serviceniveau fremgår af kvalitetsstandarden for madservice.

6. Krav til arbejdsmiljø

Leverandøren skal sikre, at udførelsen af hjælpen sker i overensstemmelse med arbejdsmiljøloven.

7. Uddannelsesmæssige krav

For leverandører af madservice gælder, at det skal være relevant faglært personale, der varetager madserviceopgaven. Alle medarbejdere skal have gennemført det lovpligtige hygiejnekursus.

Leverandøren skal sikre, at alle medarbejdere har gennemgået relevante introduktionsforløb, så medarbejderne er i stand til at løse opgaverne til den ønskede kvalitet.

8. Leveringstid

Madservice tilbydes alle årets 365 dage.

Ved opstart af nye brugere leveres maden på førstkommande hverdag.

Såfremt leverandøren er godkendt til madservice med udbringning skal leverandøren som minimum levere kølevakuummad 1 gang ugentligt.

Kølevakuummad leveres 1 gang ugentligt på hverdage fra kl. 8-17. Leveringen sker på en fast dag. Falder leveringen på en helligdag gives der besked fra leverandøren om evt. ændring af udbringningsdagen. Tidspunktet for udbringningen aftales med den enkelte borger inden for et tidsrum på en time.

Borgeren skal være hjemme i forbindelse med levering af madservice.

Den kommunale leverandør tilbyder kun levering af kølevakuummad ved madservice med udbringning og det er på denne baggrund, at priskravet er beregnet.

Såfremt den private leverandør er godkendt til levering af varmholdt mad, sker leveringen alle ugens dage. Levering af varmholdt mad sker i tidsrummet mellem 11 og 13.

Maden kan afbestilles eller ændres dagen før levering inden kl 12.00.

Alle leverandører af madservice skal kunne træffes telefonisk og via e-mail af borgeren og kommunen i tidsrummet mellem kl. 7.00 til 13.30.

9. Reklamation og klagesagsbehandling

Leverandørens registrering af reklamationer og klager skal danne grundlag for korrigerende og forebyggende handlinger, således at gentagelsestilfælde undgås.

Alle modtagere af madservice kan klage over afgørelser om hjælp efter de almindelige klageregler.

Skriftlige og mundtlige klager fra borger til leverandør vedrørende forhold ved dennes medarbejders udførelse af den aftalte opgave,

besvares af leverandøren. Ringkøbing-Skjern Kommune skal orienteres skriftligt om sådanne klager og deres besvarelse.

Leverandøren skal medvirke til behandlingen af alle reklamationer og klagesager.

Der ydes ikke særskilt vederlag for behandling af reklamationer, klagesager og i møder relateret hertil.

10. Krav til leverandørens medarbejdere

Medarbejderne skal bære uniform og navneskilt, som gør det muligt at identificere dem.

Medarbejderne skal kunne tale dansk, være servicemindede, høflige, udvise tålmodighed, have forståelse for kundegruppen, være pålidelige og hjælpsomme.

Maden skal leveres i biler, der er godkendt af fødevarermyndighederne.

11. Beredskab

Leverandøren skal sikre, at der leveres hjælp i overensstemmelse med den trufne afgørelse. Leverandøren skal således have et beredskab, der kan håndtere hændelser som sygdom hos personalet, ferieperioder, personalemangel og lignende.

12. Aflysning fra borgeren

Borgeren kan afbestille eller ændre mad dagen før levering kl. 12.00. Såfremt borgeren aflyser efter dette tidspunkt, har leverandøren krav på afregning.

13. Ringkøbing-Skjern Kommunes Kvalitets- og driftsmål

MÅL	Metode/kontrol
At borgeren oplever, at maden er medvirkende til at højne livskvaliteten og er en positiv oplevelse.	Brugerundersøgelse hvert år.
At maden har en høj ernæringsmæssig kvalitet og følger anbefalingerne.	Leverandøren foretager stikprøvekontrol af madens ernæringsindhold hvert kvartal, og sender resultatet til Myndighedsafdelingen i Ringkøbing-Skjern Kommune.
At maden tilberedes og leveres ud fra en opdateret faglig viden om ernæring og hygiejne samt viden, der er relevant for arbejdets udførelse.	Leverandøren dokumenterer på forlangende og mindst 1 gang årligt de ansattes faglige niveau. Leverandøren dokumenterer på forlangende og mindst 1 gang årligt et rimeligt vidensniveau.

	Leverandøren sender en kopi af samtlige tilsynssedler fra Levnedsmiddelkontrollen til Myndighedsafdelingen i Ringkøbing-Skjern Kommune. Leverandøren sender kopi af dokumentation for godkendt egenkontroprogram til Myndighedsafdelingen i Ringkøbing-Skjern Kommune.
At borgeren oplever, at akut hjælp iværksættes på førstkommande hverdag, og at aftaler overholdes.	Leverandøren fører fortegnelser over afvigelser. På forlangende kan Myndighedsafdelingen i Ringkøbing-Skjern Kommune få en kopi af fortegnelserne.
Leverandøren af kølevacuum-mad sikrer, at køleskab og fryser hos modtageren af madservice er i en sådan stand, at leverancen af mad bevarer ernæringsindholdet og holdbarheden.	Leverandøren måler temperaturen i køleskab/fryser.

13. Godkendelsesprocedure

Ringkøbing-Skjern Kommune indgår løbende kontrakt med nye leverandører. Leverandører, der ønsker at indgå kontrakt med kommunen, skal ansøge kommunen om at blive godkendt.

Anmodning om godkendelse og anden dokumentation fremsendes i 1 eksemplar og sendes til kommunen på følgende adresse:

sundhed.omsorg@rsk.dk

eller

Ringkøbing-Skjern Kommune
Sundhed og Omsorg
Toften 6
6880 Tarm

Anmodning om godkendelse skal følge anvisningerne og dispositionen i vedlagte Fritvalgsblanket udarbejdet af Socialministeriet. Fritvalgsblanketten kan også hentes elektronisk på www.virk.dk.

14. Informationsmateriale til borgerne

I samarbejde med de godkendte leverandører skal Ringkøbing-Skjern Kommune udarbejde informationsmateriale, som udleveres til borgerne i Ringkøbing-Skjern Kommune i forbindelse med rådgivning om og visitation til madservice.

Leverandørens eventuelle deltagelse i udarbejdelse af informationsmateriale skal ske uden særskilt vederlag.

15. Kontraktgrundlag og kontraktperiode

På baggrund af godkendelsen indgår Ringkøbing-Skjern Kommune kontrakt med leverandøren. Kontrakten er en standardkontrakt, hvis indhold som udgangspunkt ikke forhandles.

Leverandørens omkostninger i forbindelse med udarbejdelse af godkendelsesanmodning og efterfølgende dokumentation er Ringkøbing-Skjern Kommune uvedkommende.

Der gøres opmærksom på, at der efter hver budgetvedtagelse kan ske ændringer i både pris- og kvalitetskrav. Disse ændringer skal både den kommunale og de private leverandører tilpasse opgaverne efter og således ændre med 1 måneds varsel.

Leverandører har en opsigelsesfrist på 3 måneder til udgangen af et kvartal.

Borgeren kan opsiges den valgte leverandør med en måneds varsel til ophør ved udgangen af en måned.

16. Krav samt økonomiske forhold

Enhver leverandør, såvel kommunal som privat, skal kunne bekræfte og dokumentere, at de kan leve op til de krav, der stilles af Ringkøbing-Skjern Kommune, herunder kravene i kvalitetsstandarden for madservice.

Private leverandører skal kunne dokumentere, at de ikke er i betalingsstandsning eller på anden måde er i en økonomisk situation, der vanskeliggør en opfyldelse af de forpligtelser, der vil følge med en godkendelse som leverandør.

Private leverandører må ikke have en gæld til det offentlige som overstiger 100.000 kr.

De private leverandører skal kunne stille med en bankgaranti på kr. 50.000 som sikkerhed for at kunne dække umiddelbare og ekstraordinære udgifter.

17. Priskrav

Takst pr. portion dækker alle omkostningerne forbundet med madproduktion og leverance til borgeren.

For madservice med udbringning er prisen beregnet på baggrund af at den kommunale leverandør leverer kølevakuummad 1 gang ugentligt.