

Krav til leverandører af madservice (frit valg)

1. Lovgrundlag

Madservice er en ydelse tildelt efter § 83 stk. 1 nr. 3 i Serviceloven. Dette betyder, at borgeren skal være visiteret til at modtage mad. Denne visitering sker alene af kommunens visitator. Borgere, der er visiteret som modtagere af ydelsen, er borgere, der midlertidigt eller varigt har et nedsat funktionsniveau, - fysisk, psykisk eller socialt – der betinger behov for hjælp eller delvis hjælp til ydelser ud fra en helhedsvurdering. Diætkost visiteres efter læge-/diætistordination.

Ifølge Servicelovens § 91 er borgere i eget hjem (hjemmeboende) omfattet af frit valg. Loven har bl.a. til formål at sikre borgere, der er visiteret til madservice, har frit leverandørvalg. Kommunen har ønsket at sikre kvalificerede leverandørers adgang til at levere ydelser efter § 83 stk. 1 via godkendelsesmodellen.

2. Godkendelse

2.1 Hvad kan der søges godkendelse til

Der stilles ikke krav om anvendelse af en bestemt produktionsform.

Der kan således søges godkendelse til færdiglavet varmholdt mad, køle-vakuummad eller frostmad.

Levering skal ske dagligt ved varmholdig mad og én gang ugentlig ved øvrige produktionsformer.

Der visiteres til 5, 6 eller 7 leveringer pr. uge pr. borger. Der kan forekomme ændringer i forbindelse med sygdom, indlæggelse o.lign. (jf. kvalitetsstandarden bilag 1)

Kommunen udgør ét samlet distrikt.

Leverandøren kan overlade dele af opgavens praktiske udførelse til en underleverandør, medmindre ordregiveren har saglige grunde til at nægte dette. Ordregiveren skal i givet fald orienteres herom i rimelig tid forinden underleverandøren påbegynder udførelsen af sin opgave

2.2 Godkendelsesform

Mariagerfjord Kommune vil kvartalsvis indgå kontrakter med nye leverandører. Leverandøren skal for at kunne blive godkendt indsende en korrekt udfyldt og underskrevet fritvalgsblanket (bilag 2) til:

Visitation og Myndighed (Sundhed og Ældre)

att: Hanne Birte Jensen

Ndr. Kajgade 1

9500 Hobro

Kommunen behandler herefter godkendelsesansøgningen. Såfremt leverandøren godkendes, vil der blive indgået kontrakt med leverandøren om opgaveudførelsen.

2.3. Opsigelsesvarsel

Godkendelsesprocessen er at betragte som en tilbudsproces, hvor den afgivne anmodning er at betragte som et tilbud med de forpligtelser, der gælder ved en sædvanlig tilbudsforretning.

Når en kontrakt er indgået, er der en opsigelsesfrist for leverandørerne på en måned (løbende måned + en måned frem). Kommunen kan opsig kontrakten som følge af væsentlig misligholdelse.

2.4 Informationsmateriale om leverandøren

Informationsmaterialet til borgeren udarbejdes af leverandøren og skal godkendes af kommunen. Informationsmaterialet lægges på Mariagerfjord Kommunes hjemmeside. Visitator udskriver materialer (sort/hvid) herfra, medmindre leverandøren eksempelvis ønsker materialerne udleveret i farver eller som folder. I de tilfælde skal leverandøren selv levere materialerne til myndighedsafdelingen, så visitator kan medbringe det til brugerne.

Der medbringes informationsmateriale fra alle kommunens leverandører ved visitationen. Brugeren får altid et eksemplar af informationsmaterialet fra den leverandør, der vælges.

Der er samtidigt en samlet leverandørliste på kommunens hjemmeside samt fritvalgsdatabasen.

Brugerne kan altid få en opdateret leverandørliste ved at kontakte visitator i myndighedsafdelingen.

3. Kravspecifikation

3.1 Opgavens indhold og omfang

Opgaven omfatter madservice med udbringning og madservice uden udbringning til borgere i eget hjem i Mariagerfjord Kommune.

Pr. 1. april 2012 er der visiteret 80 borgere til madservice med udbringning. I gennemsnit pr. dag skønnes det, at der leveres 60 portioner hovedret (ca. 75 %). Der skal kunne leveres alle årets dage, også søn- og helligdage.

Der er pr. 1. maj 2012 ikke visiteret borgere til madservice uden udbringning. Borgere, der visiteres til madservice uden udbringning, skal afhente maden hos den valgte leverandør.

Godkendelse til levering af madservice på fritvalgsområdet udbydes som en rammeaftale, da kommunen ikke kender det nøjagtige omfang som følge af fritvalsreglerne. Leverandøren er således ikke garanteret omsætning via rammeaftalen.

Rammeaftalen gælder i perioden 1. januar 2013 til 31. december 2014 med mulighed for forlængelse i yderligere 2 x 1 år på gældende vilkår.

Tidspunkt for levering

Køle-vakuummad og frostmad skal kunne leveres én gang ugentligt på hverdage efter aftale i tidsrummet kl. 8.00 til 16.00. Tidspunktet for leverancen skal aftales med den enkelte borger indenfor et tidsrum af en times varighed. Udbringning der falder på helligdage afvikles på en af de forudgående hverdage. Der gives i god tid skriftlig meddelelse til borgeren herom. Leverandøren kontrollerer temperaturen i modtagerens køleskab/fryser ved hver leverance og kontakter hjemmeplejen, hvis temperaturen gentagne gange er for høj.

Ved varmholdt mad skal der leveres dagligt på alle ugens dage efter aftale i tidsrummet kl. 11.00 til 13.00. For denne type leverancer gælder, at variationen i forhold til den aftalte tid hos den enkelte borger højst må være +/- 15 min.

Leverancen finder sted direkte på borgerens adresse.

Variation og kvalitet

Der henvises til Mariagerfjord Kommunes kvalitetsstandard (bilag 1) samt forskrifterne i ”Anbefalingerne for den danske institutionskost” vedr. normalcost.

Der skal ved bestilling kunne vælges imellem 2 hovedretter pr. dag.

Der skal produceres menuer tilpasset højtiderne. Påske, pinse, Mortensaften, julen og nytåret. Der skal ligeledes gøres mere ud af søndagsmenuen.

Tilbudsgiver skal kunne levere alle former for diæter og specialkost – herunder:

- Diabetes
- Fedt – og kolesterolmodificeret diæt
- Proteinrig
- Allergivenlig kost
- Vegetarkost
- Findelt kost

3.2 Serviceniveau

Maden skal bestå af en hovedret.

Sædvanligt tilbehør såsom kanel sukker, smør til risengrød, brød til suppe, surt og sødt osv. leveres sammen med maden.

Der udarbejdes senest 2 uger før den træder i kraft en varieret menuplan løbende over minimum en måned. Menuplanen skal afspejle årstidernes råvarer. Det skal være en varieret kost -, syns - og smagsoplevelse, jf. anbefalingerne fra Servicestyrelsens udviklingsprojekt ”God Mad – Godt Liv” (<http://www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv>).

Madleverandøren skal være indstillet på med jævne mellemrum at deltage i dialogmøder med kommunen om opgavens udførelse.

3.3 Madens næringsindhold og portionsstørrelser

Krav til energifordeling og næringsindhold i maden:

Madens næringsindhold skal følge gældende retningslinier beskrevet i ”Anbefalingerne for den danske institutionskost”

Maden udgør 25-30 % af en almindelig døgnforplejning, det vil sige ca. 2.500 KJ.

Energiprocentfordelingen for normalkost:

Protein 15E %

Fedt 30E %

Kulhydrat 55E %

En færdigtilberedt middagsportion består af:

- 125 g kød / fisk / farsmad
- 150 g kartofler, ris eller pasta
- 50 g grøntsager, 75 g råkostsalat eller salat, 25 g surt og sødt (f.eks. rødbeder, asier, rødkål) varierende efter menuen
- 1,2 dl sovs

Hvis hovedretten er suppe, er den på en ½ liter.

Mærkning skal omfatte oplysninger om indhold og opbevaringsfrist i henhold til reglerne i fødevarelovgivningen.

Anvendelse af farvestoffer og tilsætningsstoffer skal holdes på et absolut minimum – der henvises til fortegnelse over godkendte tilsætningsstoffer (positivlisten) fra Fødevarestyrelsen.

3.4 Øvrige tilbud

Gæstemåltider

Der skal kunne bestilles hovedret til gæster. Bestilling skal ske senest kl. 12 dagen før udbringning finder sted

Tilkøbsydelser

Betaling af eventuelle tilkøbsydelser sker direkte mellem leverandør og borger.

3.5 Udbringning

Udbringningsruten planlægges således, at den enkelte borger kan forvente levering på fast tidspunkt, uanset om de aktuelle frameldinger har indflydelse på ruteplanen.

Udbringning forestås af leverandøren.

Der tillades en afvigelse fra det aftalte afleveringstidspunkt på +/- 15 minutter.

Ved udkørsel af mad skal de i lovgivningen anførte hygiejniske krav samt minimums- og maksimumstemperaturer overholdes.

Madchauffører og andre, der har kontakt til borgerne skal optræde venligt og tale et forståeligt dansk.

Udbringeren er pålagt omgående tilbagemeldingspligt til ældreplejen om alle uregelmæssigheder under udbringningen – herunder modtageren ikke er hjemme/ikke lukker op eller forekommer at have behov for assistance fra ældreplejen.

Udbringeren skal altid være velsoigneret og i rent, praktisk tøj samt kunne legitimere sig.

3.6 Administrative regler

Leverandøren er eneansvarlig for styring af leverancerne.

Leverandøren er ansvarlig for registrering af bestillinger og afbestillinger.

Den enkelte borger har mulighed for at afbestille både enkelte dage og sammenhængende perioder for eksempel i forbindelse med ferie eller indlæggelse på sygehus.

Bestilling og afbestilling skal ske senest kl. 12 dagen før levering finder sted.

Forekommer der en leverance fejl eller mangler, der kan tilskrives leverandøren, er denne forpligtet til omgående – og for egen regning – at levere det manglende til modtageren.

Opgørelser over månedlige leverancer til den enkelte borger skal fremsendes elektronisk til kommunen indenfor de af kommunen fastsatte tidsfrister.

3.7 Betaling for ydelserne

Betaling sker bagud én gang om måneden på baggrund af leverandørens månedlige opgørelse over leverancerne. Faktureringen skal specificere de enkelte leveringssteder med angivelse af tidspunkt og leverede mængder. Betalingsfristen er 30 dage fra modtagelse af faktura.

Priserne reguleres hvert år pr. 1. marts på baggrund af stigningen i Danmarks Statistiks samlede forbrugerprisindeks for januar måned det foregående år til januar måned i det indeværende år. Reguleringen sker første gang 1. marts 2014.

3.8 Pris for ydelsen

Afregningsprisen for en hovedret er pr. 1. maj 2012 59,65 kr. (inkl. moms) for madservice med udbringning og 49,64 kr. (inkl. moms) for madservice uden udbringning. Prisen er inkl. levering. Desuden er prisen den samme uanset produktionsform eller, om der er tale om normalcost eller special - og/eller diætkost. Afregningsprisen fremgår i øvrigt af Fritvalgsdatabasen.

3.9 Kvalitetssikring

Det er leverandørens ansvar, at produktion og levering sker i overensstemmelse med gældende lovgivning og anbefalinger, herunder at leverandøren er godkendt af fødevareregionen. Leverandøren forpligter sig til at holde sig ajourført med ny lovgivning indenfor området.

Den leverede mad skal ernæringsmæssigt leve op til retningslinierne i ”Anbefalingerne for den danske institutionskost”. Mariagerfjord Kommune kan vælge en tilfældig uge, hvor leverandøren skal lave en ernæringsberegning for alle ugens retter som dokumentation for, at anbefalingerne overholdes.

Leverandøren skal have et egenkontrolprogram, som er godkendt af Fødevarerkontrollen.

Klager fra brugerne indgår som en del af den løbende kvalitetssikring.

Såfremt kommunen vælger at lave en brugerundersøgelse, er leverandørerne forpligtet til i fornødent omfang at stille sig til rådighed ved udlevering/indsamling af spørgeskemaer m.m.

3.10 Relevante regler

Det forudsættes at produktion og levering sker i overensstemmelse med bl.a. følgende forskrifter:

- Mariagerfjord Kommunes kvalitetsstandarder (bilag 1)
- LBK nr. 820 af 01. juli 2011: Bekendtgørelse af lov om fødevarer.
- Relevante administrative forskrifter udstedt i medfør af bekendtgørelse af lov om fødevarer

- Anbefalinger for den danske institutionskost, Fødevarerdirektoratet, marts 2009
- Den Nationale Kosthåndbog

Bilagsoversigt

- Bilag 1: Kvalitetsstandard for madservice frit valg
- Bilag 2: Fritvalgsblanket