



STRUER
KOMMUNE

Frit valg inden for Madservice

Sundhed og Omsorg

Godkendelse af leverandører

TÆT PÅ MENNESKER TEKNOLOGI OG NATUR

Indhold

1.	Lovgrundlaget for Madservice	3
2.	Generelle krav.	4
3.	Godkendelsesprocedure	5
3.1	Godkendelsesmateriale og annoncering.....	5
3.2	Godkendelsesform.....	5
3.3	Aflevering af anmodning og eventuelle spørgsmål.....	5
3.4	Kontraktgrundlag og –periode.....	5
3.5	Tidsplan.....	6
3.6	Fremtidige godkendelser	6
4.	Struer Kommunes organisering.....	7
5.	Krav til leverandør.....	8
5.1.1	Økonomisk bæredygtighed	8
5.1.2	Gæld til det offentlige	8
5.1.3	Minimumskapacitet.....	8
5.2	Før godkendelse af leverandører	9
5.2.1	Leverandøren skal oplyse hvordan opgaveløsningen organiseres.	9
5.2.2	Leverandørens egenkontrol	9
5.2.3	Tavshedspligt	9
5.2.4	Andre retslige forhold og borgerens klageret.	9
5.3	Leveringsmæssige krav	10
5.3.1	Levering.....	10
6.1	Borgernes forpligtelser	13
6.1.1	Udbragt varmt mad.....	13
6.1.2	Udbragt køle- og frostmad.....	13
7.	Løbende kvalitetskontrol	14
8.	Madservice kvalitetsmål	15
9.	Evaluering af madservice	16
10.	Krav til leverandør.....	17
11.	Personale politik	18
12.	Kvalitetskrav	19
12.1	Fleksibilitet:	19
12.2	Ernæring:.....	19
13.	Specialkost og diæter	20

1. Lovgrundlaget for Madservice

Kommunen er med ændringen af Lov om social service, ” Frit valg af leverandør af personlig og praktisk hjælp m.v.” fra 26. marts 2013, forpligtet til at offentliggøre såvel pris- som kvalitetskrav for den del af madservice, der omhandler udbragt mad til visiterede borgere, der ikke bor i plejebolig eller lignende leje boliger.

Frit valg af leverandør betyder, at borgere som er visiterede til udbragt mad kan vælge mellem at få maden leveret fra en af de private leverandører, som kommunen har indgået aftale med eller et af Struer Kommunes køkkener. Sidstnævnte afhænger af borgerens bopælsadresse.

Struer Kommune har efter beslutning i Økonomiudvalget vedtaget at etablere fritvalgsordning efter lovens hovedregel (godkendelsesmodellen).

Godkendelsesdokumentet indeholder en beskrivelse af de krav og vilkår, som leverandører (private og kommunen) skal leve op til for at opnå godkendelse af Struer Kommune som leverandør af madservice til borgere i kommunen.

I det følgende vil begrebet *leverandør* dække såvel den private som den kommunale virksomhed.

Dette dokument redegør således for hvilke krav og vilkår, som virksomheden skal leve op til, for at opnå godkendelse af Struer Kommune som leverandør af madservice til borgere i Struer Kommune.

Til at understøtte visiteringen til madordning er der udarbejdet ”Visitationsregler vedrørende madservice i Struer Kommune”.

Til eventuelle leverancer, der ikke er visiterede madserviceydelse, gives der ikke kommunalt tilskud. Disse leverancer aftales skriftligt mellem leverandøren og borgeren, er Struer Kommune uvedkommende og uden økonomiske forpligtelser for Struer Kommune. Borgeren skal selv betale for disse.

2. Generelle krav.

Leverandørerne kan anmode om at blive godkendt i én eller flere af de efterfølgende seks godkendelseskategorier:

Samlet madservice (måltid leveret i hjemmet):

1. Hovedret og for-/efterret (biret) med daglig levering i hjemmet - normalcost
2. Hovedret og for-/efterret (biret) med ugentlig levering i hjemmet - normalcost
3. Hovedret og for-/efterret (biret) med daglig levering i hjemmet – diæt- og specialkost
4. Hovedret og for-/efterret (biret) med ugentlig levering i hjemmet – diæt- og specialkost

Madservice uden udbringning til hjemmet:

5. Madservice uden udbringning til hjemmet – normalcost
6. Madservice uden udbringning til hjemmet – diæt- og specialkost

3. Godkendelsesprocedure

3.1 Godkendelsesmateriale og annoncering

Struer Kommune har udarbejdet nærværende godkendelsesmateriale og tilhørende bilag med henblik på godkendelse af private og kommunale leverandører af madservice til borgere i Struer Kommune.

3.2 Godkendelsesform

Kommunen vil halvårligt gennemføre vurdering af nye leverandører, der ønsker at blive godkendt. Dette sker henholdsvis den 1. april og den 1. oktober hvert år. Denne godkendelsesprocedure gælder også for potentielle leverandører, der i forvejen er godkendte af en anden kommune, idet Struer Kommune skal sikre sig, at leverandører, som kommunen indgår kontrakt med, kan leve op til de af Struer Kommune opstillede kvalitetskrav. Anmodningen skal være konditionsræssig i den forstand, at de skal følge formkravene i Godkendelsesdokumentet. Leverandøren skal kunne leve op til de krav og vilkår, der er beskrevet i dette Godkendelsesmateriale.

3.3 Aflevering af anmodning og eventuelle spørgsmål

Anmodning om godkendelse skal følge anvisningerne sendes elektronisk til Struer Kommune i på adressen:

sundhed-omsorg@Struer.dk

Mærket "Anmodning om godkendelse – Frit leverandørvalg - Madservice"

Eventuelle spørgsmål til godkendelsesproceduren skal skriftligt rettes til:

sundhed-omsorg@Struer.dk

Mærket "Spørgsmål vedrørende frit leverandørvalg"

3.4 Kontraktgrundlag og – periode

På baggrund af godkendelsen vil der indgås en kontrakt mellem leverandøren og Struer Kommune. Leverandørens omkostninger i forbindelse med udarbejdelse af godkendelses-anmodningen og efterfølgende dokumentation er Struer Kommune uvedkommende.

Kontrakten er gældende fra kontraktunderskrift og er uopsigelig for begge parter i 4 år. Herudover har kommunen mulighed for at forlænge kontrakten i op til 24 måneder. Forlængelse sker i givet fald på uændrede kontraktvilkår. Meddelelse herom skal gives til Leverandøren senest 1 måned før aftaleudløb, i modsat fald ophører kontrakten uden særskilt opsigelse.

Senest 6 måneder forud for kontraktens udløb vil Struer Kommune anmode leverandørerne om at tilkendegive, hvorvidt de ønsker at fortsætte som leverandører efter kontraktperiodens udløb.

Uanset ovenstående er kommunen imidlertid berettiget til at opsige kontrakten med 3 måneders varsel, såfremt en administrativ myndighed træffer afgørelse om, at beslutningen om tildeling af kontrakten annulleres eller erklæres for uden virkning. Kommunen er i den forbindelse ikke ansvarlig for driftstab eller andet indirekte tab i den resterende kontraktperiode. Struer Kommunes ret til at opsige gælder uanset, at afgørelsen ankes.

Tilsvarende betragtes de første 6 måneder som en prøveperiode, inden for hvilken kommunen kan opsige kontrakten med 1 måneds varsel.

3.5 Tidsplan

Det er Struer Kommune, der har ansvaret for godkendelse af alle leverandører. Socialudvalget vil, som godkendelsesudvalg, foretage godkendelse af virksomheder, der anmoder om godkendelse til at levere madservice. Efter modtagelsen af anmodningen om godkendelse, vil de enkelte godkendte leverandører blive indkaldt til et møde. Her bliver Struer Kommunes vurdering af anmodningen gennemgået med henblik på indgåelse af kontrakt. Såfremt ansøgeren ikke kan godkendes, har denne krav på en skriftlig begrundelse for.

3.6 Fremtidige godkendelser

Den del af Struer Kommune, der leverer madservice på linje med de private leverandører, vil skulle godkendes efter de samme retningslinjer, som gælder for de private. For leverandører, der er godkendt og har indgået kontrakt med Struer Kommune, vil der blive tilrettelagt en forenklet proces for godkendelse, såfremt den pågældende leverandør fremsætter anmodning om godkendelse til andre kategorier af serviceydelser inden for madservice. Ved kontraktudløb vil der ligeledes blive tilrettelagt en forenklet godkendelse for leverandører, som allerede er godkendte og fortsat ønsker at indgå kontrakt med Struer Kommune, nærmere herom i *Standardkontrakt for leverandører af madservice* (bilag 2).

4. Struer Kommunes organisering

Struer Kommune har godt 21.500 indbyggere. Aktuelt modtager ca. 150 borgere ydelser fra den kommunale madserviceordning.

Loven om frit valg af leverandør af personlig, praktisk hjælp og madservice medfører ikke ændringer i kommunens ansvar som myndighed.

Der gælder i denne forbindelse de samme myndighedskrav som f. eks. Lighedsgrundsætningen og kravet om saglighed, hvad enten der er tale om en privat leverandør eller de nuværende kommunale leverandører i form af kommunens køkkener.

5. Krav til leverandør

Leverandøren og dennes medarbejdere skal være bekendt med Struer Kommunes kvalitetskrav og arbejdet skal til enhver tid tilrettelægges og udføres ud fra disse krav samt gældende nedennævnte bekendtgørelser og anbefalinger:

- Bekendtgørelse nr. 149 af 25. februar 2009 om autorisation m.v. ved behandling og salg af fødevarer m.v.
- Bekendtgørelse nr. 11 af 7. januar 2016 om fødevarehygiejne
- Hygiejneforordning nr. 852 af 2004, konsolideret udgave af 29. april 2009
- BEK nr. 530 af 22. maj 2014 om straffebestemmelser for overtrædelse af visse forordninger om fødevarehygiejne
- BEK nr. 822 af 26. juni 2013 bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer
- BEK nr. 1355 af 27. november 2015 Mærkningsbekendtgørelse
- Bek. nr. 1274 af 19. november 2010 bekendtgørelse om miljøvenligt design af energirelaterede produkter
- BEK nr. 1356 af 27. november 2015 bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer-virksomheder mv.
- Sundhedsstyrelsens "Anbefalinger for den danske institutionskost" af 2015
- Lægeordnede diæter skal følge "Den nationale kosthåndbog".

5.1.1 Økonomisk bæredygtighed

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

Af bilag 1 *Anmodning om godkendelse som leverandør af madservice* fremgår en erklæring, som den potentielle leverandørs bankforbindelse skal bekræfte ved sin underskrift heraf.

5.1.2 Gæld til det offentlige

Leverandøren må ikke have ubetalt gæld på 500.000 kr. eller derover.

Minimumsomsætning

Krav om positiv egenkapital

Ikke forbehold for fremtidig drift i en evt. revisorpåtegning

Solidaritetsgrad

(De 4 punkter er fra DI)

Af bilag 1 *Anmodning om godkendelse som leverandør madservice* fremgår de nærmere retningslinjer herfor samt en Tro- og loveerklæring, der skal udfyldes.

5.1.3 Minimumskapacitet

Godkendelse medfører at leverandør er forpligtiget til at yde den pågældende service hos alle de respektive borgere i kommunen, der ønsker at benytte sig af leverandørens ydelser. Undtaget herfra er dog plejehjem-/centre og lignende boligheder i tilknytning til plejehjemmene.

Struer Kommune forlanger, at der ikke opstår ventetider / ventelister for leverandørens opgaveløsning.

Leverandøren er selv ansvarlig for at skaffe kvalificeret afløsning ved sygdom, ferie etc. Leverandøren kan ikke garanteres en vis mængde opgaver.

5.2 Før godkendelse af leverandører

5.2.1 Leverandøren skal oplyse hvordan opgaveløsningen organiseres.

Leverandøren skal skriftligt overfor Struer Kommune meddele, hvordan man vil strukturere opgaven, både i forhold til organisering af opgaven og hvem, der varetager den ledelsesmæssige funktion.

Redegørelsen fremstilles i bilag 1 *Anmodning om godkendelse som leverandør af madservice*.

5.2.2 Leverandørens egenkontrol

Leverandøren skal fremsende en skriftlig redegørelse for leverandørens egenkontrol og beskrive kvaliteten i de opgaver, der skal udføres på vegne af Struer Kommune.

Der stilles herunder krav om, at leverandøren udfører opgaven under hensyntagen til relevant lovgivning indenfor området, herunder arbejdsmiljøregler.

Redegørelsen fremstilles i bilag 1 *Anmodning om godkendelse som leverandør af madservice*, afsnit 5 Service og kvalitetskrav.

5.2.3 Tavshedspligt

Alle medarbejdere hos leverandøren skal underskrive en tavshedserklæring, hvoraf det fremgår, at medarbejderen har tavshedspligt, jf. borgerlig straffelov § 152. Der henvises til Bilag 2 *Standardkontrakt for leverandør af madservice*, afsnit 7.2.2

5.2.4 Andre retslige forhold og borgerens klageret.

Da opgaverne udføres på vegne af Struer Kommune, er leverandøren forpligtet til at acceptere, at arbejdet udføres i overensstemmelse med principperne i den offentlige forvaltning i henhold til dansk lovgivning. Herunder fremhæves specielt Lov om retssikkerhed og administration på det sociale område, Lov om offentlighed i forvaltningen samt Forvaltningsloven.

Leverandøren skal erkende at denne er selvstændig dataansvarlig og dermed ansvarlig for overholdelse af reglerne i persondataloven i forbindelse med behandling af de personoplysninger, som Leverandøren modtager fra Kommunen.

Dette indebærer bl.a., at der er ret til aktindsigt, at opgaverne er omfattet af reglerne om klage til Ankestyrelsen, og at leverandøren er forpligtet til at videregive oplysninger i overensstemmelse hermed. Samtidig henvises til de begrænsninger i videregivelse af oplysninger, der følger af de samme lovbestemmelser.

Leverandøren skal notere mundtlige begæringer efter reglerne om notatpligt i § 6 i offentlighedsloven. Leverandøren er i øvrigt forpligtet til at efterleve reglerne om oplysningspligt over for den registrerede, reglerne om den registreredes indsigtsret samt den registreredes øvrige rettigheder, jf. persondataloven, kap. 8-10.

Leverandøren er forpligtet til straks, og senest dagen efter modtagelsen, at indsende borgernes begæringer om aktindsigt til Struer Kommune, Sundhed og Omsorg, Myndighed. Leverandører er endvidere forpligtet til at stille de fornødne oplysninger til rådighed, som Struer Kommune, Sundhed og Omsorg, Myndighed måtte have behov for i forhold til dennes behandling af begæringerne.

I tilfælde af, at leverandøren, i strid med de aftalte vilkår, ikke udfører den visiterende opgave, har Struer Kommune ret til at overtage opgaven. Dette betragtes som kontraktbrud fra leverandøren.

5.3 Leveringsmæssige krav

5.3.1 Levering

5.3.1.1 Udbragt varmt mad

Maden skal leveres dagligt mellem 11.00 og 13.00 til hvert leveringssted.

Maden må maksimalt holdes varm i tre timer.

Temperaturen på den varme mad må ikke komme under 65 °C på leveringstidspunktet.

Variation i forhold til den aftalte tid hos den enkelte borger må højst være +/- 30 min.

Leverandøren meddeler den enkelte borger det konkrete leveringstidspunkt i god tid forinden.

Mærkning af færdigpakke retter skal følge bekendtgørelsen om mærkning af fødevarer jf. Bek. nr. 1355 af 27. november 2015.

5.3.1.2 Udbragt frosne retter

Maden skal leveres en gang ugentligt, hos den enkelte borger på et nærmere aftalt tidspunkt.

Maden skal under transporten til kundens fryser holde en temperatur på min. -15° C.

Maden skal leveres i godkendt emballage jf. Bek. nr. 1274 af 19. november 2010.

Maden skal leveres til borgeren indenfor tidsrummet 8.00 – 15.00.

Variation i forhold til den aftalte tid hos den enkelte borger må højst være +/- 1 time.

Mærkning af færdigpakke retter skal følge bekendtgørelsen om mærkning af fødevarer jf. Bek. nr. 1355 af 27. november 2015.

5.3.1.3 Udbragt kølede retter

Maden skal leveres en gang ugentligt, hos den enkelte borger på et nærmere aftalt tidspunkt. Maden skal under transporten til kundens køleskab holde en temperatur mellem +2 til +5 °C. grader.

Maden skal leveres i godkendt emballage jf. Bek. nr. 1274 af 19. november 2010.

Maden skal leveres til borgeren indenfor tidsrummet 8.00 – 15.00.
Variation i forhold til den aftalte tid hos den enkelte borger må højst være +/- 1 time.

Mærkning af færdigpakke retter skal følge bekendtgørelsen om mærkning af fødevarer jf. Bek. nr. 1355 af 27. november 2015.

5.3.1.4 Krav til emballagen

Den varme mad skal leveres i et engangssystem jf. Bek. nr. 1274 af 19. november 2010.

Maden skal leveres i engangsemballage, som er lavet af miljøvenligt materiale uden indhold af PVC og uden engangsaluminium. Emballagen skal udløse mindst muligt affald, og være i passende håndterlig størrelse, således der kan være 7 portioner hovedretter og boretter i et køleskab med en fryser.

Der skal vedlægges sluthåndteringsvejledning til kølede og frosne retter.

5.3.1.5 Krav til mærkning

Maden skal leveres mærket med varedeklaration som følger:

- Kontraktavers navn
- Nettovægt
- Navn på ret
- Kostform
- Indhold (oplistet i prioriteret rækkefølge startende med den ingrediens, der er mest af)
- Energiprocentfordeling
- Produktionsdato
- Sidste anvendelsesdato

Leverancen skal leveres med en vejledning til borgeren om korrekt opbevaring og opvarmning.

5.3.1.6 Krav til leveringspersonalet

Al personale med kontakt til borgerne skal udvise høflig og venlig betjening. De skal handle aktivt og med situationsfornemmelse.

Leveringspersonalet skal kunne kommunikere både skriftligt og mundtligt på dansk.

Leveringspersonalet skal være velsoigneret.

Hvis leveringspersonalet møder borgere, som har behov for hjælp i forbindelse med akut opstået sygdom, træffes borgeren ikke ved leveringen, eller døren er låst, informeres Hjemmeplejen i Struer Kommune, straks.

Observeres der forandringer i borgerens behov, i forhold til madservice, skal dette videregives til Myndighed, Sundhed og Omsorg i Struer Kommune.

5.3.1.7 Krav til Leveringsbiler/transportkasser

Leveringsbilerne skal opfylde levnedsmiddelkontrollens krav, til indretning, hygiejne samt kunne sikre en ubrudt varme-/frostkæde fra produktion til levering.

Transportkasserne skal kunne tilsluttes el i bilen, så den lovgivningsmæssige temperatur overholdes.

6. Borgerservice

Borgeren modtager hver måned, fra leverandøren, en oversigt over næste måneds menuer.

I menuplanerne skal der tages hensyn til højtider, årstider og egnsrätter.

Menuplanen skal være skrevet med tydelig skrift og være logisk opbygget.
Borgerne kan skifte leverandør med en måneds varsel, fra udgangen af den måned, hvori borgeren har anmodet om at skifte leverandør.

Leverandører af frost- og kølemad skal vejlede borgeren i sluthåndtering af maden.

6.1 Borgernes forpligtelser

Borgeren skal være hjemme på det aftalte tidspunkt.

6.1.1 Udbragt varmt mad

Enkeltmåltider kan afbestilles senest kl. 12.00 dagen før.

6.1.2 Udbragt køle- og frostmad

Menu valgte ugeportioner kan afbestilles efter sidste bestilling.

Bliver borgeren akut indlagt på sygehus eller dør, kan leveringen afbestilles uden beregning.

7. Løbende kvalitetskontrol

Struer Kommune vil forbeholde sig ret til, løbende at kontrollere og evaluere den leverede kvalitet og service, ved:

- uden varsel, at foretage stikprøver af dagens menu
- at kræve oplysninger om arbejdets tilrettelæggelse og udførelse

Hvis levnedsmiddelkontrollen har anmærkninger eller udsteder påbud eller forbud, skal Myndighed, Sundhed og Omsorg i Struer Kommune straks underrettes her om.

Klager i forbindelse med madleverancer skal i første omgang rettes til leverandøren. Ved klage forstås f.eks. manglende levering, fejlagtig levering, ikke overholdelse af leveringstider, uhøflig optræden osv.

Ved gentagne relevante klager, manglende rapportering af egenkontrol, samt gentagne misligholdelse af kvalitetskrav, vil leverandørgodkendelsen blive genvurderet.

8. Madservice kvalitetsmål

Efterfølgende kvalitetsmål er opsat for madservice:

- At menuplanlægningen tager udgangspunkt i borgernes ønsker og behov. Mindst 90 % skal være tilfreds med den variation af retter, som tilbydes.
- At maden har en god smag, konsistens/mørhed, og udseende. Maden serveres indbydende og appetitvækkende. Mindst 90 % skal være tilfredse med sammensætning af retterne.
- At 90 % oplever de modtager maden til den aftalte tid.
- At maden, opfylder de til en hver tid lovgivningsmæssige krav.

9. Evaluering af madservice

En gang årligt vil Byrådet i Struer Kommune evaluere maden, ud fra madservice kvalitetsmål.

Hvert andet år, vil der pågå en brugerundersøgelse, hvor visitator spørger et repræsentativt antal borgere om deres vurdering i forhold til de af Struer Kommune opsatte kvalitetsmål.

10. Krav til leverandør

Leverandøren skal overholde gældende love, bekendtgørelser, cirkulærer og vedtægter indenfor erhvervsområdet.

Leverandøren skal ved ansættelse af medarbejdere sikre, at medarbejderne ikke har strafforhold, der gør dem uegnet til arbejdet.

Den ansvarlige leder for madproduktionen til den udbudte kontrakt skal have en uddannelse minimum som økonoma, bachelor i ernæring og sundhed eller uddannelsesmæssigt kan dokumentere tilsvarende kompetencer.

Det er et krav, at minimum 75 % af personalet, som forestår madproduktionen er uddannet med en kostfaglig uddannelse eller uddannelsesmæssigt kan dokumentere tilsvarende kompetencer, dvs. økonoma, ernæringsassistent/-hjælper, kok eller tilsvarende uddannelsesmæssig baggrund, fraregnet chauffører, administrativt personale og elever.

Kontrakthaven skal være bekendt med kvalitetsstandarder samt have et indgående kendskab til de til enhver tid gældende "Anbefalinger for den danske institutionskost" samt øvrige officielle anbefalinger.

Manglende overholdelse af ovenstående vilkår for ansættelse af medarbejdere, der leverer mad-service i henhold til leverandørkontrakten betragtes som en misligholdelse af kontrakten.

Leverandørerne skal kunne kommunikere med Myndighed, Sundhed og Omsorg i Struer Kommune via e-mail, samt etablere et velfungerende kommunikationsudstyr til madchaufføren.

Mad leverancen må ikke overgives til anden leverandør uden Struer Kommunes skriftlige samtykke samt den enkelte borgers ønske.

Prisen reguleres jf. kontrakt.

Betalingen sker månedsvis bagud 1 måned efter modtagelse af faktura. Denne skal være specificeret efter leverancer. De leverede ydelser skal dokumenteres elektronisk.

Leverandøren skal tegne de for branchen sædvanlige forsikringer, herunder en erhvervsansvarsforsikring med en samlet forsikringssum på minimum 5 mio. kr. for skade på personer og 5 mio. kr. for tingskade for så vidt angår madservice. Struer Kommune vil kræve dokumentation herfor senest ved kontraktunderskrivelsen og bede leverandøren forny dokumentationen én gang årligt. Leverandøren kan ikke ændre væsentlige forhold, herunder regulering af forsikringssummer i nedadgående retning, uden Struer Kommunes forudgående accept.

Leverandøren skal, i tilfælde af uforudsete forhold (konkurs eller lignende), stille sikkerhed i form af indefrysning af et beløb, som står i rimelig forhold til leverandørens forventede omsætning.

Hvis leverandøren går i betalingsstandsning eller konkurs, skal dette straks meddeles Myndighed, Sundhed og Omsorg i Struer Kommune. Såfremt konkurslovens regler hjemler konkursboet ret til at indtræden, skal boets erklæring om indtræden være fremme hos Myndighed, Sundhed og Omsorg i Struer Kommune senest 1 uge efter at være opfordret hertil af kommunen.

11. Personale politik

Gældende overenskomster, skal overholdes. Personalet skal have en relevant faguddannelse i henhold til autorisationsbekendtgørelsen.

Sikring af arbejdsmiljøet er et ansvar, som den enkelt arbejdsgiver har i forhold til sit personale og derfor skal leverandøren leve op til de lovgivningsmæssigt fastsatte arbejdsmiljøkrav.

Leverandøren skal tilstræbes en stadig personlig og faglig uddannelse og udvikling, for alle medarbejdere.

Leverandørerne skal medvirke til at fremme formålet i lov om aktiv social politik og lov om en aktiv arbejdsmarkeds politik (Det rummelige arbejdsmarked).

12. Kvalitetskrav

12.1 Flexibilitet:

Der skal være mulighed for at vælge imellem minimum 10 hovedretter og 10 for-/efterretter (biretter) pr. uge i 5-ugers intervaller.

Borgeren skal som minimum købe hovedretter til hver anden dag for at kunne få maden bragt. Borgeren har derudover mulighed for at tilkøbe 1 eller flere forretter/efterretter.

Borgeren skal i øvrigt kunne købe en eller to ekstra portioner mad til gæster, såfremt disse selv tilhører ældre- eller handicapgruppen.

Borgeren skal have mulighed for at tilkøbe ekstra ydelser i form af proteinrige fromager og desserter, proteinrige drikke og grøntsagesupper.

12.2 Ernæring:

Middagsretten skal sammensættes, så den dækker det gennemsnitlige ernæringsmæssige behov jf. "Anbefalinger for den danske institutionskost", Ministeriet for fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2015.

Hvis måltidet består af hovedret og biret skal det dække 33 % af det daglige næringsbehov.

Såfremt biretten fravælges skal måltidet dække 25 % af det daglige næringsbehov.

Maden skal være varieret og alsidigt sammensat.

Maden skal serveres indbydende og appetitvækkende og være velsmagende.

Menuplanlægningen skal tage udgangspunkt i borgernes ønsker og behov.

Maden skal have en god smag, konsistens/mørhed, temperatur og udseende.

Maden skal fremstilles på basis af friske råvarer eller sunde halvfabrikata i det omfang, de er let tilgængelige på det danske marked.

13. Specialkost og diæter

Lægeordinerede diæter skal følge diætforskrifter fra ” den nationale kosthåndbog”.

Kostformer som herunder omfatter diæter og tygge-/synkevenlig kost:

- Diabeteskost
- Kost til småt spisende (energitætkost)
- Kost til borgere med højt kolesteroltal (fedt og kolesterolmodificeret kost)
- Kost til borgere med tygge- og synkebesvær (gelekost, gratinkost, blød kost, blød kost med mos).

Derudover skal der tilbydes lægeordinerede diæter, til den enkelte borgers behov, ex. kost til nyresvigtspatienter, laktosereduceret, glutenfri og allergikost.

Der laves særlige menuplaner for kostformen, ud fra en vurdering af borgerens behov for madens indhold og konsistens.

Kostformens indhold og konsistens skal kunne dokumenteres.