



**Bornholms
Regionskommune
Kvalitetsstandard
til Frit Valg leverandør af
Madservice**

Godkendt i Social- og Sundhedsudvalget den 6. januar 2014

INDHOLDSFORTEGNELSE

1	INDLEDNING	3
2	LOVGRUNDLAG	3
3	OVERORDNET MÅLSÆTNING	3
3.1	UDFØREOMRÅDE FOR MADSERVICE	3
4	REGIONSKOMMUNENS SERVICENIVEAU	4
5	VISITATION	4
6	FRIT VALG AF LEVERANDØR	5
7	PORTIONSSTØRRELSER	6
8	HENVISNINGER TIL LOVSTOF	7
9	KVALITETSSTANDARDE	8
9.1	SAMLET MADSERVICE.....	8
9.2	NORMAL KOST MED UDBRINGNING	10
9.3	NORMAL KOST UDEN UDBRINGNING	12
9.4	TILPASNINGSKOST MED UDBRINGNING.....	14
9.5	TILPASNINGSKOST UDEN LEVERING	16

1 Indledning

Dette er Bornholms Regionskommunes beskrivelse af kvalitetsstandarden for madservice til Frit Valg leverandører. Kvalitetsstandarden bygger på Kommunalbestyrelsens overordnede politiske målsætning på ældreområdet indenfor madservice.

Formålet med kvalitetsstandarden er, at give en tydelig og klar beskrivelse af de ydelser, der skal leveres indenfor madservice, således at der er sammenhæng mellem de politisk besluttede målsætninger og de konkrete ydelser der leveres.

Kommunalbestyrelsen stiller ikke kvalitetskrav til leverandører af madservice, der bevirker at alle leverandører skal benytte en bestemt produktionsform. Derfor indgår der stadig krav til levering af varm mad i kvalitetsstandarden, selvom den kommunale leverandør af madservice i dag ikke leverer varm mad til hjemmeboende borgere i Bornholms Regionskommune.

Endelig er kvalitetsstandarderne et politisk og administrativt styringsværktøj for området. . Politisk, fordi standarderne beskriver serviceniveauet for ydelserne til borgerne. Administrativt, fordi standarderne er et arbejdsredskab både for visitatorerne som bestillere og for virksomhedslederne, leverandørerne og medarbejderne som udførere.

Kvalitetsstandarderne oplyser borgeren om de politiske vedtagelser og gør det klart, hvad borgerne har ret til, når de har behov for hjælp. Dermed har politikkerne også skabt en gennemsigtighed i forhold til borgerne, grundlag for dialog og en styrkelse af borgerens retssikkerhed.

2 Lovgrundlag

Serviceoven.

”Hjælpen efter Lov om Social Service § 83 gives til borgere, som på grund af midlertidig eller varig nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller særlige sociale problemer ikke selv kan udføre disse opgaver.”

Udover over § 83 stk. 1, nr. 3, samt stk. 2 har borgeren også et retskrav i h. t. Lov om Social Service § 87, § 88, § 89, § 90, § 91, § 94 og § 95. Se i øvrigt kapitel 8.

3 Vision

Vision:

- Et godt og aktivt liv for alle

3.1 Udføreområde for madservice

For leverandørerne af madservice gælder at:

- Varm mad leveres alle ugens 7 dage mellem kl. 10.30 og kl. 13.00.
- Fortilberedt mad leveres i alle ugens hverdage mellem kl. 08.30 og kl. 18.00, levering sker også hvis en torsdag f.eks. er en helligdag.
- Madservice iværksættes indenfor 5 hverdage efter visitationen.
- Der skal være mulighed for valg mellem 2 forskellige portionsstørrelser af hovedretten.
- I forbindelse med flytning af leverancen af køle/vakuum mad meddeles dette borgeren 7 dage forud.

- Madservice må ikke aflyses, jf. bilag om nødration.
- Maden leveres så den er let tilgængeligt for borgeren, evt. i køleskab.
- Maden transporteres og leveres forsvarligt og i forhold til gældende lovgivning.
- Chaufføren besvarer spørgsmål vedr. maden og indpakningen.

Råvarer:

I bilag er anført hvilke kriterier der er for de anvendte råvarer, mængder og kvalitet.

4 Regionskommunens serviceniveau

Regionskommunens madservice bygger på borgerens valgfrihed og leverandørens fleksibilitet. Madservice er et visiteret tilbud, hvor ydelsen består af:

1. Madservice **med** udbringning, hvor maden produceres uden for borgerens hjem og leveres til borgeren.
Ved madservice med udbringning, leveres maden i borgerens hjem. Antallet af leveringer afhænger af leverandørens produktionsform.

Madservice med udbringning omfatter 2 kostkategorier:

- normalkost¹
- tilpasningskost / diæt med individuel hensyntagen til konsistens (herefter tilpasningskost)

hver kostform leveres i 2 portionsstørrelser.

Kommunens kosthåndbog følges.

2. Madservice **uden** udbringning, hvor maden produceres uden for borgerens hjem og borgeren selv sørger for (evt. via pårørende), at hente maden (kun for kro, cafeteria o.l.) eller kan komme og spise maden hos leverandøren (f.eks. kro, cafeteria o.l.)
Ved madservice uden udbringning er leverandøren ansvarlig for at borgeren tilbydes at afhente maden eller kan spise maden hos leverandøren. Hvor hyppigt maden skal afhentes hos leverandøren afhænger af leverandørens produktionsform.

Madservice uden udbringning omfatter 2 kostkategorier:

- normalkost¹
- tilpasningskost

hver kostform leveres i 2 portionsstørrelser.

5 Visitation

Der lægges vægt på, at borgerne i Bornholms Regionskommune visiteres efter samme retningslinjer og ud fra hjælp til selvhjælpsprincippet. Husstandens samlede ressourcer indgår i vurderingen af behovet for hjælp.

Hjælpen bygger på den enkeltes ansvar for sig selv og sin familie. Hjælpen visiteres ud fra den enkelte persons behov og forudsætninger og i samarbejde med den enkelte. Det sikres at den enkelte borger og én af denne udpeget bisidder har mulighed for at deltage i visitationen.

¹ Normalkost defineres i denne forbindelse som almindelig mad

Det er Borger og Sundhed, der har bevillingskompetence. Visitator er ansvarlig for, at ydelserne tildeles efter en konkret, individuel og helhedsorienteret vurdering, ud fra helbred, funktionsniveau, sociale omstændigheder samt boligforhold.

Ydelserne kan tildeles som midlertidig hjælp og/eller som varig hjælp. Midlertidig hjælp gives hvis det skønnes, at borgerens funktionsniveau vil forbedres, så hjælpen ikke længere er nødvendig.

Det er herefter leverandørens opgave, at yde den nødvendige hjælp på en så fleksibel og effektiv måde som muligt. Leverandøren kan være den kommunale madleverandør eller en privat leverandør, som er godkendt af Kommunalbestyrelsen og som der er indgået kontrakt med.

6 Frit valg af leverandør

Kommunalbestyrelsen træffer beslutning om at godkende og indgå kontrakt med den enkelte leverandør, der opfylder de fastsatte kvalitets- og priskrav. Overordnet er forløbet sådan, at der rettes henvendelse til Borger og Sundhed ved behov for madservice. Visitator undersøger om borgeren opfylder kriterierne for modtagelse af madservice. Opfylder borgeren kriterierne, udfylder visitator en tilmeldingsblanket og sender informationsmateriale til borgeren så denne har mulighed for at vælge mellem de godkendte leverandører. Dernæst skal borgeren igen tage kontakt til Borger og Sundhed og meddele visitator, hvilken leverandør borgeren ønsker. Visitator sender så tilmeldingsblanketten til den valgte leverandør.

I tilfælde af en akut situation foretages der et midlertidigt valg af leverandør ved borgerens første henvendelse til Borger og Sundhed. Borgeren får efterfølgende informationsmaterialet tilsendt og får dermed mulighed for at vælge en ny leverandør, hvis dette ønskes.

7 Portionsstørrelser

Hovedret:

Lille	Alm.
80	90 g. kød(kogt/stegt eller
80	120 g. fars/fisk
100	150 g. kartofler/kartoffelmos eller
50	100 g. ris/pasta
40	80 g. grøntsager eller råkost eller
125	175 g. grøntsagsstuvning
1,0	1,0 dl. sovs

Biret:

Ens størrelse til alle.
1,8 dl. dessert
2,0 dl. frugtgrød
2,0 dl. mælkemad
2,0 dl. suppe
150 g. henkogt frugt

Madpakker

Består af 3 stk. smørrebrød og en ostemad.

Minimumsvægt pr. stk. smørrebrød:

Rugbrød	20 g.
Fedtstof	2 g.
Pålæg	15 g.
Pynt eller	
Franskbrød/sigtebrød	10 g.
Ost	10 g.

Pålægspakker

Består af pålæg til 3 stk. smørrebrød samlet vægt 45 g. samt 2 slags pynt til hvert stykke smørrebrød.

8 Henvisninger til lovstof

§ 83 i Lov om social service:

”Kommunalbestyrelsen skal tilbyde

- 1) personlig hjælp og pleje
- 2) hjælp eller støtte til nødvendige praktiske opgaver i hjemmet og
- 3) madservice.

Stk. 2.

Tilbuddene efter stk. 1 gives til personer, som på grund af midlertidigt eller varigt nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller særlige sociale problemer ikke selv kan udføre disse opgaver.”

Stk. 3

Tilbuddene efter stk. 1 kan ikke gives som generelle tilbud efter § 79

§ 15 i Lov om arbejdsmiljø:

”Arbejdsgiveren skal sørge for, at arbejdsforholdene sikkerheds- og sundhedsmæssigt er fuldt forsvarlige.”

§ 15 a i Lov om arbejdsmiljø:

”Arbejdsgiveren skal sørge for, at der udarbejdes en skriftlig arbejdspladsvurdering af sikkerheds- og sundhedsforholdene på arbejdspladsen under hensyntagen til arbejdets art, de arbejdsmetoder og arbejdsprocesser, der anvendes, samt virksomhedens størrelse og organisering. Arbejdspladsvurderingen skal forefindes i virksomheden og være tilgængelig for virksomhedens ledelse, de ansatte og Arbejdstilsynet. En arbejdspladsvurdering skal revideres, når der sker ændringer i arbejdet, arbejdsmetoder og arbejdsprocesser m.v. og disse ændringer har betydning for sikkerhed og sundhed under arbejdet, dog senest hvert tredje år.”

§ 8 i Forvaltningsloven:

Den, der er part i en sag, kan på ethvert tidspunkt af sagens behandling lade sig repræsentere eller bistå af andre. Myndigheden kan dog kræve, at parten medvirker personligt, når det er af betydning for sagens afgørelse.

§ 43 i Retssikkerhedsloven:

Stk. 2: Når en myndighed overlader opgaver efter lov om aktiv socialpolitik, lov om en aktiv beskæftigelsesindsats, dagtilbudsloven, lov om sygedagpenge, lov om ret til orlov og dagpenge ved barsel og lov om social service til andre end offentlige myndigheder, er disse omfattet af reglerne i forvaltningsloven og offentlighedsloven i forhold til den opgave, der udføres. Dette gælder også for privatinstitutioner, jf. »§ 19, stk. 4, og § 51, stk. 4, i dagtilbudsloven og for friplejeboliger.

Stk. 3: Ved opgavevaretagelsen, jf. stk. 2, er videregivelse og indhentelse af oplysninger vedrørende enkeltpersoner omfattet af forvaltningslovens §§ 27, 29, 31 og 32. Dette gælder også for selvejende institutioner, der efter aftale udfører en opgave for en kommune eller en region.

9 Kvalitetsstandarder

9.1 Samlet madservice

Ydelsesområde	Samlet madservice
Målgruppe	Visiterede borgere. Diætkost tilbydes. Ernæringstøtte menuer tilbydes i samarbejde med døgnplejen.
Lovgrundlag	Lov om social service § 83.
Ydelsens omfang	Der tilbydes middagsmåltider dagligt, hele året. Der skal aftages min. 4 hovedretter hver uge. Alle kostformer består af hovedret og bired. Der kan købes hovedret uden bired. Der kan ikke købes bired separat. Madpakker leveres kun sammen med hovedmåltidet.
Behov som ydelsen dækker	<ul style="list-style-type: none">- Behovet for mad.- Aktivt led i en behandling.
Formålet med ydelsen	At tilbyde en ernæringsrigtig sammensat kost.
Ydelsens indhold	Diætkost og/eller energitætte menuer følger de anbefalede diætprincipper. Der skal være mulighed for: <ul style="list-style-type: none">• at få tilpasningskost (f. eks. diabeteskost, kulturbestemt kost og vegetarkost)• valg mellem 2 forskellige portionsstørrelser af hovedret. Menuplanen skal være sæsonkorrigeret og indeholde traditionelle højtidsmenuer. Den skal udleveres minimum 14 dage forud. Mod betaling skal der være mulighed for bestilling af madpakke eller pålægspakke som supplement til middagsmåltidet. <u>Madpakker:</u> 3 stk. smørrebrød + 1 stk. ostemad. Leverandøren sikrer at leverancen er modtaget.
Fleksibilitet	Afbestilling og genbestilling skal ske senest dagen før planlagt levering inden kl. 12.00. Afbestilling og genbestilling til mandage skal ske senest fredag ugen før. Der kan bestilles gæsteportioner.

Kompetencekrav til den person der skal udføre opgaven	<p>Opgaven udføres af kostfagligt uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til opgaven. Kostfaglige elever kan også udføre opgaven under vejledning.</p> <p>Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitets mål, fastlagte omfang og indhold.</p>
Opfølgning	<p>Revurdering af den tildelte madservice sker ved ændrede behov.</p> <p>Egenkontrol sker ved at leverandøren fører statistik over:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gennemfører brugertilfredshedsundersøgelse ved hjælp af delundersøgelser hos 10% af brugerne 1 gang årligt ud fra de politiske vedtagne mål • madens kvalitet (herunder temperatur), omfang og den hygiejniske standard kontrolleres ved godkendt egenkontrol.
Særlige forhold	<p>Leverandører af madservice skal kunne leve op til gældende regler om fødevarehygiejne jf. bekendtgørelse nr. 1151 af 12.12.2011 om autorisation og registrering af fødevarer og senere ændringer til bekendtgørelsen (autorisationsbekendtgørelsen), bekendtgørelse nr. 1308 af 14.12.05 om mærkning mv. af fødevarer og senere ændringer til bekendtgørelsen (mærkningsbekendtgørelsen) samt bekendtgørelse nr. 788 af 24.07.2008 om fødevarehygiejne og senere ændringer til bekendtgørelsen.</p> <p>Der henvises til Fødevestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk</p>

9.2 Normal kost med udbringning

Ydelsesområde	Normal kost med udbringning
Målgruppe	Visiterede borgere.
Lovgrundlag	Lov om social service § 83.
Ydelsens omfang	<p>Der tilbydes middagsmåltider dagligt, hele året.</p> <p>Der skal aftages min. 4 hovedretter hver uge.</p> <p>Et almindeligt måltid mad består af hovedret og bired.</p> <p>Der kan købes hovedret uden bired. Der kan ikke købes bired separat.</p> <p>Madpakker leveres kun sammen med hovedmåltidet.</p>
Behov som ydelsen dækker	<ul style="list-style-type: none"> - Behovet for mad. - Aktivt led i en behandling.
Formålet med ydelsen	At tilbyde en ernæringsrigtig sammensat kost.
Ydelsens indhold	<p>Der skal være mulighed for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valg mellem 2 forskellige portionsstørrelser hovedret. <p>Menuplanen skal være sæsonkorrigeret og indeholde traditionelle højtidsmenuer. Den skal udleveres minimum 14 dage forud.</p> <p>Mod betaling skal der være mulighed for bestilling af madpakke eller pålægspakke som supplement til middagsmåltidet.</p> <p>Madpakker:</p> <p>3 stk. smørrebrød + 1 stk. ostemad.</p> <p>Leverandøren sikrer at leverancen er modtaget.</p>
Fleksibilitet	<p>Afbestilling og genbestilling skal ske senest dagen før planlagt levering inden kl. 12.00. Afbestilling og genbestilling til mandage skal ske senest fredag ugen før.</p> <p>Der kan bestilles gæsteportioner.</p>
Kompetencekrav til den person der skal udføre opgaven	<p>Opgaven udføres af kostfagligt uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til opgaven. Kostfaglige elever kan også udføre opgaven under vejledning.</p> <p>Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitets mål, fastlagte omfang og indhold.</p>

Opfølgning	<p>Revurdering af den tildelte madservice sker ved ændrede behov.</p> <p>Egenkontrol sker ved at leverandøren fører statistik over:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gennemfører brugertilfredshedsundersøgelse ved hjælp af delundersøgelser hos 10% af brugerne 1 gang årligt. Der måles på de politisk fastsatte mål • madens kvalitet (herunder temperatur), omfang og den hygiejniske standard kontrolleres ved godkendt egenkontrol.
Særlige forhold	<p>Leverandører af madservice skal kunne leve op til gældende regler om fødevarehygiejne jf. bekendtgørelse nr. 1151 af 12.12.2011 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder samt egenkontrol (autorisationsbekendtgørelsen), bekendtgørelse nr.1308 af 14.12.05 om mærkning mv. af fødevarer og senere ændringer til bekendtgørelsen (mærkningsbekendtgørelsen) samt bekendtgørelse nr. 788 af 24.07.2008 om fødevarehygiejne og senere ændringer til bekendtgørelsen.</p> <p>Der henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk</p>

9.3 Normal kost uden udbringning

Ydelsesområde	Normal kost uden levering
Målgruppe	Visiterede borgere.
Lovgrundlag	Lov om social service § 83.
Ydelsens omfang	<p>Der tilbydes middagsmåltider dagligt, hele året.</p> <p>Der skal aftages min. 4 hovedretter hver uge.</p> <p>Et almindeligt måltid mad består af hovedret og bired.</p> <p>Der kan købes hovedret uden bired. Der kan ikke købes bired separat.</p> <p>Madpakker tilbydes kun sammen med hovedmåltidet.</p>
Behov som ydelsen dækker	<ul style="list-style-type: none"> - Behovet for mad. - Aktivt led i en behandling.
Formålet med ydelsen	At tilbyde en ernæringsrigtig sammensat kost.
Ydelsens indhold	<p>Der skal være mulighed for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valg mellem 2 forskellige portionsstørrelser hovedret. <p>Menuplanen skal være sæsonkorrigeret og indeholde traditionelle højtidsmenuer. Den skal udleveres minimum 14 dage forud.</p> <p>Mod betaling skal der være mulighed for bestilling af madpakke eller pålægspakke som supplement til middagsmåltidet.</p> <p>Madpakker:</p> <p>3 stk. smørrebrød + 1 stk. ostemad.</p> <p>Leverandøren sikrer at leverancen er modtaget.</p>
Fleksibilitet	<p>Afbestilling og genbestilling skal ske senest dagen før planlagt levering inden kl. 12.00. Afbestilling og genbestilling til mandage skal ske senest fredag ugen før.</p> <p>Der kan bestilles gæsteportioner.</p>
Kompetencekrav til den person der skal udføre opgaven	<p>Opgaven udføres af kostfagligt uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til opgaven. Kostfaglige elever kan også udføre opgaven under vejledning.</p> <p>Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitets mål, fastlagte omfang og indhold.</p>

Opfølgning	<p>Revurdering af den tildelte madservice sker ved ændrede behov.</p> <p>Egenkontrol sker ved at leverandøren fører statistik over:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gennemfører brugertilfredshedsundersøgelse ved hjælp af delundersøgelser hos 10% af brugerne 1 gang årligt • madens kvalitet (herunder temperatur), omfang og den hygiejniske standard kontrolleres ved godkendt egenkontrol.
Særlige forhold	<p>Mad som indtages hos leverandøren skal være varm mad.</p> <p>Leverandører af madservice skal kunne leve op til gældende regler om fødevarehygiejne jf. bekendtgørelse nr. 1151 af 12.12.2011 om autorisation og registrering af fødevarer og senere ændringer til bekendtgørelsen (mærkningsbekendtgørelsen) samt bekendtgørelse nr. 788 af 24.07.2008 om fødevarehygiejne og senere ændringer til bekendtgørelsen.</p> <p>Der henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk</p>

9.4 Tilpasningskost med udbringning

Ydelsesområde	Tilpasningskost med udbringning
Målgruppe	<p>Visiterede borgere med et særligt behov.</p> <p>Diætkost tilbydes efter visitation fra læge/diætist.</p> <p>Ernæringstøtte menuer tilbydes i samarbejde med døgnplejen.</p>
Lovgrundlag	<p>Lov om social service § 83.</p>
Ydelsens omfang	<p>Der tilbydes middagsmåltider dagligt, hele året.</p> <p>Der skal aftages min. 4 hovedretter hver uge.</p> <p>Tilpasningskost består af hovedret og bilet</p> <p>Der kan købes hovedret uden bilet. Der kan ikke købes bilet separat.</p> <p>Madpakker leveres kun sammen med hovedmåltidet.</p>
Behov som ydelsen dækker	<ul style="list-style-type: none"> - Behovet for mad. - Aktivt led i behandling.
Formålet med ydelsen	<p>At tilbyde en ernæringsrigtig sammensat kost.</p>
Ydelsens indhold	<p>Ved diætkost og/eller energitætte menuer følges de anbefalede diætprincipper.</p> <p>Der skal være mulighed for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energidrik med et højt indhold af protein • valg mellem 2 forskellige portionsstørrelser hovedret. <p>Tilpasningskostens menuplan er tilpasset normalkostens menuplan.</p> <p>Menuplanen skal være sæsonkorrigeret og indeholde traditionelle højtidsmenuer. Den skal udleveres 14 dage forud.</p> <p>Mod betaling skal der være mulighed for bestilling af madpakke eller pålægspakke som supplement til middagsmåltidet.</p> <p><u>Madpakker:</u></p> <p>3 stk. smørrebrød + 1 stk. ostemad.</p> <p>Leverandøren sikrer at leverancen er modtaget.</p>
Fleksibilitet	<p>Afbestilling og genbestilling skal ske senest dagen før planlagt levering inden kl. 12.00. Afbestilling og genbestilling til mandage skal ske senest fredag ugen før.</p> <p>Der kan bestilles gæsteportioner.</p>

Kompetencekrav til den person der skal udføre opgaven	<p>Opgaven udføres af kostfagligt uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til opgaven. Kostfaglige elever kan også udføre opgaven under vejledning.</p> <p>Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitets mål, fastlagte omfang og indhold.</p>
Opfølgning	<p>Revurdering af den tildelte madservice sker ved ændrede behov.</p> <p>Egenkontrol sker ved at leverandøren fører statistik over:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gennemfører brugertilfredshedsundersøgelse ved hjælp af delundersøgelser hos 10% af brugerne 1 gang årligt • madens kvalitet (herunder temperatur), omfang og den hygiejniske standard kontrolleres ved godkendt egenkontrol.
Særlige forhold	<p>Leverandører af madservice skal kunne leve op til gældende regler om fødevarerhygiejne jf. bekendtgørelse nr. 1151 af 12.12.2011 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder samt egenkontrol (autorisationsbekendtgørelsen), bekendtgørelse nr. 1308 af 14.12.05 om mærkning mv. af fødevarer og senere ændringer til bekendtgørelsen (mærkningsbekendtgørelsen) samt bekendtgørelse nr. 788 af 24.07.2008 om fødevarerhygiejne og senere ændringer til bekendtgørelsen.</p> <p>Der henvises til Fødevarerstyrelsens hjemmeside www.fvst.dk</p>

9.5 Tilpasningskost uden levering

Ydelsesområde	Tilpasningskost uden levering
Målgruppe	<p>Visiterede borgere med et særligt behov.</p> <p>Diætkost tilbydes efter visitation fra læge/diætist.</p> <p>Ernæringstætte menuer tilbydes i samarbejde med døgnplejen.</p> <p>Madpakker leveres kun sammen med hovedmåltidet.</p>
Lovgrundlag	Lov om social service § 83.
Ydelsens omfang	<p>Der tilbydes middagsmåltider dagligt, hele året.</p> <p>Der skal aftages min. 4 hovedretter hver uge.</p> <p>Tilpasningskost består af hovedret og bired.</p> <p>Der kan købes hovedret uden bired. Der kan ikke købes bired separat.</p>
Behov som ydelsen dækker	<ul style="list-style-type: none"> - Behovet for mad. - Aktivt led i en behandling.
Formålet med ydelsen	At tilbyde en ernæringsrigtig sammensat kost.
Ydelsens indhold	<p>Ved diætkost og/eller energitætte menuer følges de anbefalede diætprincipper.</p> <p>Der skal være mulighed for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energidrik med et højt indhold af protein • valg mellem 2 forskellige portionsstørrelser hovedret. <p>Tilpasningskostens menuplan er tilpasset normalkostens menuplan.</p> <p>Menuplanen skal være sæsonkorrigeret og indeholde traditionelle højtidsmenuer. Den skal udleveres minimum 14 dage forud.</p> <p>Mod betaling skal der være mulighed for bestilling af madpakke eller pålægspakke som supplement til middagsmåltidet.</p> <p><u>Madpakker:</u></p> <p>3 stk. smørrebrød + 1 stk. ostemad.</p> <p>Leverandøren sikrer at leverancen er modtaget.</p>
Fleksibilitet	<p>Afbestilling og genbestilling skal ske senest dagen før planlagt levering inden kl. 12.00. Afbestilling og genbestilling til mandage skal ske senest fredag ugen før.</p> <p>Der kan bestilles gæsteportioner.</p>

Kompetencekrav til den person der skal udføre opgaven	<p>Opgaven udføres af kostfagligt uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til opgaven. Kostfaglige elver kan også udføre opgaven under vejledning.</p> <p>Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitets mål, fastlagte omfang og indhold.</p>
Opfølgning	<p>Revurdering af den tildelte madservice sker ved ændrede behov.</p> <p>Egenkontrol sker ved at leverandøren fører statistik over:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gennemfører brugertilfredshedsundersøgelse ved hjælp af delundersøgelser hos 10% af brugerne 1 gang årligt • madens kvalitet (herunder temperatur), omfang og den hygiejniske standard kontrolleres ved godkendt egenkontrol.
Særlige forhold	<p>Mad som indtages hos leverandøren skal være varm mad.</p> <p>Leverandører af madservice skal kunne leve op til gældende regler om fødevarehygiejne jf. bekendtgørelse nr. 1151 af 12.12.2011 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder samt egenkontrol (autorisationsbekendtgørelsen), bekendtgørelse nr. 1308 af 14.12.05 om mærkning mv. af fødevarer og senere ændringer til bekendtgørelsen (mærkningsbekendtgørelsen) samt bekendtgørelse nr. 788 af 24.07.2008 om fødevarehygiejne og senere ændringer til bekendtgørelsen.</p> <p>Der henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk</p>