



Bilag 3: KVALITETSKRAV FOR MADSERVICE

*Til kommunale og private leverandører af
Madservice med udbringning og Spisetilbud*

Københavns Kommune

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

November 2010

1. Indledning

Sundheds- og Omsorgsudvalget har med henvisning til Serviceloven LBK nr 1096 af 21/09/2010 bestemmelser om frit leverandørvalg på hjemmeplejeområdet (§ 83 og 91) besluttet kvalificerede leverandørers adgang til at levere madserviceydelser sikres via en "Godkendelsesmodel". Dette betyder, at alle leverandører, der opfylder Sundheds- og Omsorgsforvaltningens fastsatte krav har ret til at blive godkendt som leverandører af ydelser.

Leverandører kan godkendes til Madservice med og uden udbringning. Konceptet for Madservice uden udbringning i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen benævnes Spisetilbud.

Kravene til Madservice med udbringning og Spisetilbud fremgår af følgende dokumenter:

Fælles krav for Madservice med udbringning og Spisetilbud

- Kvalitetskrav for madservice med udbringning og Spisetilbud
- Kvalitetsstandarder for mad og måltider (Katalog over visitationskriterier og ydelser)

Specifikke krav for Madservice med udbringning

- Kontrakt om levering af madservice med udbringning
- Leverandørkrav for madservice med udbringning

Specifikke krav for Spisetilbud

- Kontrakt om levering af Spisetilbud
- Leverandørkrav for Spisetilbud

Valgfriheden mellem flere leverandører gælder ikke for beboere på plejehjem og i lignende boligenheder. Derfor er tilbuddet om madservice på plejehjem og i lignende boligenheder ikke omfattet af godkendelsesmodellen.

2. Anbefalinger for Dansk Institutionskost

Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU fødevarainstituttet har ultimo 2009 udgivet reviderede "Anbefalinger for den danske institutionskost", herunder for "Kost til ældre". Der er en række ændringer i de nye anbefalinger. Den væsentligste ændring er, at kostformen "Sygehuskost" t udgår. Således anbefales det ikke længere at servere denne kostform med 40 E-% fedt; men i stedet "Kost til småtspisende" med 50 E-% fedt. Dette har betydning for nærings sammensætningen af maden og måltidsmønstret (antallet af daglige måltider).

Anbefalingerne er den faglige retningslinie som mad og måltider til ældre bør tilrettelægges ud fra. Ændringerne i anbefalingerne forventes således implementeret blandt leverandører af mad til ældre. Nytilkomne leverandører skal leve op til dette ved ikrafttrædelse af de nye kvalitetskrav. For de leverandører, der allerede er godkendt kan en overgangsfase accepteres. Ændringerne skal dog senest være implementeret ultimo august 2011.

3. Godkendelse

Leverandører af Madservice med udbringning og Spisetilbud kan godkendes inden for én eller flere af følgende kategorier:

1. Levering af Normalkost (minimumskrav)
2. Levering af Sygehuskost (for leverandører, der allerede er godkendt, accepterer kommunen levering af sygehuskost i en overgangsfase - indtil august 2011. Her forventes ændringerne i de nye anbefalinger for dansk institutionskost implementeret; herunder udfasning af kostformen Sygehuskost)
3. Levering af Kost til småtspisende
4. Levering af Tygge-synke-venlig kost
5. Levering af diæter

Der kan finde en godkendelse sted i ét eller flere af nedenstående lokalområder:

1. Valby/Vesterbro/Kgs. Enghave
2. Vanløse/Brønshøj/Husum
3. Bispebjerg/Nørrebro
4. Østerbro/ Indre By/Christianshavn
5. Amager

4. Fremgangsmåde ved visitation

Lokalområdets visitation visiterer til Madservice med udbringning eller Spisetilbud. Efterfølgende vil lokalområdets visitation bestille den pågældende ydelse hos leverandøren.

I det følgende angives de kvalitetskrav, som Københavns Kommune, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen stiller til leverandører af Madservice med udbringning og Spisetilbud.

5. Kvalitetskrav

5.1 Generelle kvalitetskrav for Madservice med udbringning og Spisetilbud.

Diæter gives ved lægeordination. Diabetesdiæt, Fedt- og kolesterolmodificeret diæt samt Tygge-synkevenlig kost og Vegetarkost gives dog uden lægeordination.

GENERELLE KVALITETSKRAV	
Formål:	At tilbyde ældre hjemmeboende borgere i Københavns Kommune varierede og ernæringsrigtige måltider af god kulinarisk kvalitet.
Målgruppe:	Visiterede borgere i Københavns Kommune, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

Kvalitetsmål (minimumskrav)

Krav til ernæring

- At maden i energi- og næringsstofindhold følger de officielle kost anbefalinger (jf. Anbefalinger for den danske institutionskost. Fødevarestyrelsen 2009. 4. udgave).
- At leverandøren som minimum kan levere kostformen Normalkost, med den næringsmæssige sammensætning, der fremgår af de officielle anbefalinger.
- At den producerede mad er næringsberegnet
- At leverandøren tilbyder måltider og menuer, som følger energitrin på 9 MJ (dagskost).
- At måltiderne følger krav til fordeling af energi på hhv. morgenmad, frokost, aftensmad og mellemmåltider for de enkelte kostformer
- At leverandøren kan redegøre for, hvorvidt der tilbydes konsistens-justering af maden
- At leverandøren kan redegøre for, hvorvidt der tilbydes Kost til småtspisende
- At leverandøren kan redegøre for, hvorvidt der tilbydes diæter
- At leverandøren kan redegøre for, hvorvidt der tilbydes Vegetarkost

Krav til kulinarisk kvalitet

- At maden produceres og anrettes, så den er indbydende, appetitvækkende samt velsmagende.

Krav til menu-planlægning og råvarer

- At der er taget højde for højtiderne i menu-planlægningen
- At menu-planlægningen følger årstidens udbud af råvarer
- At der er tilbud om, at et måltid mad består af en hovedret og en bilet (forret/dessert)
- At både hovedret og bilet tilbydes med passende tilbehør.
- At menu-planerne indeholder et varieret udvalg af de forskellige fødevarergrupper (kød, æg, fisk, mælk og mælkeprodukter, ost, brød og gryn, fedtstoffer, frugt og grønt samt kartofler/ris og pasta)
- At der er variation i brugen af udskæringer, hvad angår kød, fisk og fjerkræ
- At menuplanlægningen tager højde for Københavns Kommunes krav til anvendelse af økologiske råvarer - jf. leverandørkravene

5.2 Særlige krav for Madservice med udbringning

SÆRLIGE KRAV FOR MADSERVICE MED UDBRINGNING

Særlige krav for Madservice med udbringning

- At den er praktisk og let håndterbar
- At den er hygiejnisk forsvarlig, og hvor risikoen for brud er minimal
- At den er udformet, så maden ikke løber sammen
- At den er udformet, så den kan åbnes af ældre med nedsat funktion i hænder og fingre
- At den er miljøvenlig

Valgmuligheder og variation

- At der er to valgmuligheder for dagens hovedret
- At leverandører dagligt kan tilbyde følgende:
 - Morgenmad
 - Smørrebrød (madpakke)
 - Mellemmåltider (supper, desserter og lign.)
 - Energidrikke

5.3 Særlige kvalitetskrav til personer med behov for Kost til småtspisende, diæter eller Tygge-synke-venlig kost

SÆRLIGE KVALITETSKRAV VED LEVERING TIL PERSONER MED BEHOV FOR KOST TIL SMÅTSPISENDE, DIÆTER ELLER TYGGE-SYNKE-VENLIG KOST
<p>Krav, der skal være opfyldt såfremt leverandøren vælger at levere konsistens-justeret mad</p> <p><u>Krav til ernæring</u></p> <ul style="list-style-type: none">• At leverandøren – ved tilbud om konsistens-justering af maden, følger de officielle anbefalinger herfor (jf. Anbefalinger for den danske institutionskost. Fødevarestyrelsen 2009. 4. udgave)
<p>Særlige forhold</p> <p>En leverandør, der ikke har tilbud om konsistens-justeret mad, kan ikke blive godkendt til at levere mad til borgere, der har behov for Tygge-synke-venlig kost.</p>
<p>Krav der skal være opfyldt såfremt leverandøren vælger at levere diæter</p> <p><u>Krav til ernæring</u></p> <ul style="list-style-type: none">• At diæter fremstilles efter anbefalingerne i den danske institutionskost (jf. Anbefalinger for den danske institutionskost. Fødevarestyrelsen 2009. 4. udgave)
<p>Særlige forhold</p> <p>En leverandør, der ikke har tilbud om diæter, kan ikke blive godkendt til at levere mad til borgere, der har behov for diæt som f.eks. diabetes diæt, fedt- og kolesterolmodificeret diæt eller andet.</p>
<p>Krav der skal være opfyldt såfremt leverandøren vælger at levere Kost til småtspisende</p> <p><u>Krav til ernæring</u></p> <ul style="list-style-type: none">• At Kost til småtspisende fremstilles efter anbefalingerne i den danske institutionskost (jf. Anbefalinger for den danske institutionskost. Fødevarestyrelsen 2009 4. udgave).

Særlige forhold

En leverandør, der ikke har tilbud om Kost til småtspisende, kan ikke blive godkendt til at levere mad til småtspisende og undervægtige ældre.

5.4 Referencer, retningslinier og regler på ernærings- og hygiejneområdet

REFERENCER, RETNINGSLINIER OG REGLER PÅ ERNÆRINGS- OG HYGIEJNEOMRÅDET

Referencer og retningslinier

- Anbefalinger for den danske institutionskost. Fødevarestyrelsen. Fødevarerapport 2009. 4. udgave, 1. oplag.
- Sundheds- og Omsorgsforvaltningens Kostpolitik, 2003

Regler på hygiejne-området

- Der henvises til gældende regler på området – jf. leverandørkravene