
Bilag 1 Kravsspecifikation

Madservice til visiterede borgere i Frederikssund Kommune

Indhold

1. Indledning	2
2. Kvalitetskrav.....	2
3. Kostformer	2
4. Portionsstørrelser	3
5. Madsortiment, valgmuligheder	3
6. Ernæringsindhold.....	3
7. Tilkøbsydelse	4
8. Bæredygtighed.....	4
9. Krav til levering	4

1. Indledning

Denne kravspecifikation er bilag til Rammeaftale om levering af visiteret madservice til hjemmeboende borgere i Frederikssund Kommune jf. serviceloven § 83 og ældreloven § 13. Formålet med indsatsen er, at borgeren, som har et enten midlertidigt eller varigt væsentligt nedsat funktionsniveau får en ernæringsrigtig kost.

Kravspecifikation er målrettet de private leverandører, der leverer fritvalgsydelser jf. serviceloven § 91 og ældreloven § 18.

Fritvalgsleverandøren skal levere madservice ud fra nedenstående krav og beskrivelser.

2. Kvalitetskrav

Fritvalgsleverandøren skal levere god kulinarisk mad af høj kvalitet. Arbejdet med at sikre den høje kvalitet skal foregå i alle dele af Fritvalgsleverandørens virksomhed.

Nedenstående punkter beskriver kravene til kvalitet.

- a. Maden skal være god og velsmagende uanset hvilken ret, der er tale om.
- b. Maden skal være ernæringsrigtig, baseret på sundhedsmyndighedernes gældende anbefalinger for kost til ældre (Se også pkt. 3 Kostformer). Fritvalgsleverandøren skal tilbyde et sortiment af råvarer, retter og menuer, der tilgodeser borgeren.
- c. Menuplanen skal tilrettelægges varieret ud fra sæson, borgernes behov og kulturelle baggrunde.
- d. Der skal anvendes friske råvarer af høj kvalitet og så vidt muligt råvarer i sæson.
- e. Maden skal tilberedes med flest mulige friske råvarer og fra bunden.
- f. Minimum 30% af de indkøbte råvarer skal være økologiske.
- g. Opskrifter og retter skal justeres og udvikles løbende i henhold til de officielle anbefalinger for at sikre mad af høj kvalitet.
- h. Der skal tilbydes varer fra bageri, diætretter, samt kolde og varme retter.
- i. Maden skal produceres og nedkøles hurtigt og i overensstemmelse med de til enhver tid gældende standarder fastsat herfor.
- j. Maden skal næringsberegnes, så der sikres dokumentation for ernæringsindsatsen.
- k. Maden skal produceres og leveres efter til enhver tid gældende regler om hygiejne og egenkontrol med tydelig mærkning af produktions- og holdbarhedsdato.

3. Kostformer

Leverandøren skal tilbyde følgende 4 kostformer, som dækker ernæringsbehovet hos de forskellige målgrupper:

1. **Hovedretter almindelige**

MAD til ÆLDRE, kost til raske borgere (65+) uden særlige behov, samt ældre borgere med diabetes og øvrige yngre borgere, der af forskellige grunde har behov for madservice.

Vegetar-/flexitarkost (følger kravene til normalkost)

2. **Diæter almindelige**

Kost til småtspisende (energiberiget kost til småtspisende, samt underernærede ældre med BMI under 18,5. Kosttilbuddet "Småttspisende" består af en mindre portion (energiberiget) hovedret, samt en energitæt bilet.

3. **Diæter mellem**

Diæter, herunder forskellige dysfagi-diæter med tilpasset konsistens og til småtspisende.

4. **Diæter specielle**

Specialdiæter herunder vegansk, glutenfri, laktosefri, kalium- og fosfatfri/fattig og allergener.

Specialdiæter efter henvisning fra læge via Kommunens visitationsafdeling.

4. Portionsstørrelser

Normalkost leveres i enkeltportioner i standardstørrelse (375 g – 500 g).

Til småtspisende leveres en mindre portion (energiberiget) hovedret, samt en energitæt bilet.

5. Madsortiment, valgmuligheder

Kommunens visitation visiterer borgere til det rette kosttilbud. Borgere skal herefter ud fra de udleverede menuplaner fra Fritvalgsleverandøren frit kunne vælge mellem de forskellige retter, herunder hoved- og bilerter (forretter og desserter), smørrebrød, råkost, supper, desserter, kage, mellemmåltider mv. Fritvalgsleverandøren skal tage hensyn til højtider og sæson. Borgeren skal kunne vælge mellem minimum 12-14 hovedretter og minimum 10 bilerter pr. uge.

6. Ernæringsindhold

Maden skal sammensættes i overensstemmelse med Sundhedsstyrelsens "Anbefalinger for den danske institutionskost", herunder krav til energifordeling, proteinindhold og fedt-/kulhydratbalance.

<https://www.sst.dk/da/udgivelser/2025/Anbefalinger-for-den-danske-institutionskost>

Fritvalgsleverandøren skal sikre, at måltiderne understøtter Borgerens ernæringsmæssige behov og bidrager til at bevare funktionsevne og livskvalitet, herunder individuelle behov.

Protein

Kosten skal følge Sundhedsstyrelsens anbefalinger for proteinindtag hos ældre borgere med henblik på at bevare muskelmasse og forebygge underernæring.

Ernæringsformål

Fritvalgsleverandøren skal tilbyde alle daglige måltider (morgen, middag, aften og mellemmåltider), så borgerens samlede ernæringsbehov dækkes.

Energiberiget mad til småtspisende ældre, som er i risiko for underernæring

Der skal tilbydes energi- og proteinrig mad til borgere med nedsat appetit eller risiko for underernæring, jf. Sundhedsstyrelsens anbefalinger.

Mad til borgere med tygge-synkebesvær

Der skal kunne leveres hoved- og biretter i tilpassede konsistenser, som fx blød, gratin, gratin-smørrebrød og cremet) i overensstemmelse med borgerens individuelle behov.

7. Tilkøbsydelse

Fritvalgsleverandøren kan tilbyde borgerne tilkøbsydelse ud over det som der stilles krav om i Rameaftalen, og som er beskrevet – på kommunens hjemmeside. Borgere skal selv betale for eventuelle tilkøbsydelse. Fritvalgsleverandøren skal kunne præsentere en prisliste for tilkøbsydelse for borgerne. Tilkøbsydelse skal kunne dokumenteres således, at det er tydeligt, hvilke ydelse, som er visiterede og hvilke, der er tilkøbsydelse.

8. Bæredygtighed

Fritvalgsleverandøren har en forpligtelse til at sikre en bæredygtig køkkendrift. Den bæredygtige køkkendrift må ikke betyde, at der går på kompromis med hverken næringsindhold, kvalitet og smag i den producerede mad.

Emballage

Maden skal være pakket i engangsemballage og være genanvendeligt, samt miljø- og handicapvenligt.

Emballagen til fødevarer skal være fremstillet af 80-100 % genanvendeligt plast RPET fra eksempelvis PET. Der anvendes så lidt emballage som muligt til indpakning af maden, men nok til at den kulinariske kvalitet bibeholdes.

Fritvalgsleverandøren skal kunne fremlægge dokumentation for anvendt emballage ved forespørgsel.

9. Krav til levering

Generelt

Levering af madservice til en borger anses for sket, når maden er overdraget til borgeren. Ved enhver levering skal der medfølge en følgeseddel, så borgerne kan tjekke sine leverancer.

Ved transport af maden skal Fritvalgsleverandøren overholde gældende lovgivning på området, herunder minimums- og maksimumstemperaturer, tekniske krav til køretøjernes indretning etc.

Fritvalgsleverandøren skal levere mad til borgere en gang om ugen efter aftale, jf. Kommunens kvalitetsstandard for madservice til hjemmeboende borgere. Fritvalgsleverandøren skal levere maden til det aftalte tidspunkt inden for et interval på +/- 1 time.

Chauffør

Fritvalgsleverandørens chauffører skal på borgernes anmodning være behjælpelig med at sætte maden i køleskabet og kontrollere at temperaturen i køleskab er korrekt.

Chaufførerne skal altid udvise tålmodighed ved levering, da der er tale om borgere, for hvem det kan tage lidt længere tid at åbne hoveddøren.

Mikroovn

Den leverede kølemad skal kunne opvarmes i mikroovn.

Hvis borgerne ikke har en mikroovn i hjemmet, skal Fritvalgsleverandøren udlåne en mikroovn til borgerne og give instruktion i brugen, såfremt borgerne selv skal varme sin mad.

Udlånet dokumenteres, og borgerne er forpligtede til at levere mikroovnen tilbage ved ophør.