



Kvalitetsstandard

Madservice

Lov om Social Service § 83

INDHOLDSFORTEGNELSE

Indledning – Madservice.....	3
<i>Lovgrundlaget.....</i>	3
<i>Indsatsen.....</i>	3
Indsatser – Madservice.....	4
§ 83 stk. 1, nr. 3 Madservice	4
Madservice.....	4
To hovedmåltider gældende for Madservice – Normalkost	5
To hovedmåltider gældende for Madservice – Diæt- og specialkost.....	6
Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost.....	7
Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost	8
Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost	9
Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost.....	10
Forplejning på helligdage gældende for Madservice	11
§ 83 stk. 1, nr. 3 Madservice	12
Forplejningspakke	12
Morgenmad gældende for Forplejningspakke	13
Varmt hovedmåltid gældende for Forplejningsservice.....	14
Koldt hovedmåltid gældende for Forplejningsservice	15
Mellemmåltid formiddag, eftermiddag og sen aften Forplejningspakke.....	16
Drikkevarer gældende for Forplejningspakke	17
Forplejning på helligdage gældende for Forplejningspakke	18
§ 83 stk. 1, nr. 3 Madservice	19
Udbringning.....	19
Udbringning af kølet/vakuumpakket mad gældende for Madservice	20
Udbringning af mad, gældende for modtagerkøkken/café	21

INDLEDNING – MADSERVICE

Denne kvalitetsstandard beskriver de indsatser, som Næstved Kommune har, der tilhører kostområdet og hovedsageligt omfatter madservice. Den skal ses i relation til kvalitetsstandarderne for personlig pleje og praktisk hjælp, nødkald og forebyggende hjemmebesøg. Sammen med madservice beskriver disse indsatser § 83 i lov om Social Service.

Lovgrundlaget

Ifølge Lov om Social Service § 83, er kommunen forpligtet til at tilbyde hjælp i hjemmet til borgere, der ikke længere kan klare disse opgaver selv. Dette omfatter praktisk hjælp i hjemmet, som fx rengøring, det omfatter hjælp til personlig pleje fx bad og toiletbesøg, og det omfatter madservice, hvor borgeren bliver visiteret til at modtage et eller flere måltider, som kræver minimal tilberedning eller opvarmning.

Som de andre indsatser i § 83, arbejder Næstved Kommune med et rehabiliterende fokus, med fokus på at borger skal blive så selvhjulpne i eget hjem, så længe som muligt, men minimalt behov for støtte. Det er målet, at borger kan bevare sin medbestemmelse over eget liv, men mindst mulig indblanding.

Indsatsen

Ved bevilling af indsatsen Madservice, vil det blive vurderet, hvor stort behovet er, alt efter hvilken grad af indsatsen der bliver bevilliget. Der vil blive leveret mad, der kræver ingen eller minimal tilberedning (ofte kun opvarmning ved bevilling af et varmt måltid).

Maden bliver tilpasset efter den enkeltes behov i forhold til allergigener, diæter eller andre ernæringsbehov.

INDSATSER – MADSERVICE

§ 83 stk. 1, nr. 3 Madservice

Madservice

Kvalitetsmål

Borgerens behov for mad og måltider. Formålet er et ernæringsrigtigt madtilbud, som er tilpasset den enkelte borgers behov.

Målene er:

- At 90 % er tilfredse med indsatsen
- At borgerne har den rette ernæringstilstand.
- Der er ingen aflysninger fra leverandørens side.
- Leveringsbetingelser overholdes.
- At borgernes ønsker og forventninger til måltiderne indfries.
- At borgerne oplever tilbuddene som varierede.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelser fra borgerne.
Brugerundersøgelse gennemføres efter behov af Center for Sundhed og Ældre.

Aktiviteter i indsatsen

Fremstilling af middagsmad og aftensmad. Både som normal kost og/eller sygdomsbetingede fysiologiske diæter. Leverandøren tilbereder måltidet efter anbefalinger for den danske institutionskost og servicemål godkendt i Næstved Kommune, hvor der skal kunne tilbydes middagsmad og aftensmad alle ugens dage.

Kriterier for tildeling

For borgere, som:

- Ikke er i stand til at overskue at tilberede et måltid.
- Ikke kan oplæres til dette.
- Hvor der ikke i husstanden findes en person, som kan tilberede måltidet.

Frekvens

Hver dag alle ugens dage.

Særlige forhold

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed. Alle leverandører skal leve op til Fødevarerstyrelsens love og regler, samt til de krav kommunen i øvrigt måtte fastsætte.

Der er delvis brugerbetaling med politisk fastsatte takster.
Der er kommunale eller private leverandører.

Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt:

- Arbejds miljøloven og Fødevarer loven.
- Forordninger og Bekendtgørelse om egenkontrol i fødevarer virksomhed.

Medarbejderen er omfattet af tavshedspligt.

To hovedmåltider gældende for Madservice – Normalkost

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et varmt hovedmåltid og koldt hovedmåltid. Formålet er, at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov. Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

- Et varmt hovedmåltid bestående – efter eget valg - af enten to retter (hovedret + forret eller dessert) eller kun en hovedret.
- Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke, indeholdende 4 halve stykker smurt smørrebrød, som er tilpasset den enkelte borgers behov.

Kriterier for tildeling

For borgere der er visiteret til Madservice.

Frekvens

Indsatsen kan tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Der er kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Der tages hensyn til borgere, der modtager specialkost.

To hovedmåltider gældende for Madservice – Diæt- og specialkost

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et varmt og koldt hovedmåltid som diæt- og specialkost tilpasset den enkeltes behov.

Formålet er:

- At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
- At der ydes kostvejledning og opfølgning på ydelsen med et særligt fokus på at understøtte og forebygge risiko for underernæring og aldersbetingede lidelser.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

- Et varmt hovedmåltid bestående af to retter (hovedret + forret eller dessert).
- Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke, indeholdende 4/3 stk. smurt smørrebrød, som er tilpasset den enkelte borgers behov.

Kriterier for tildeling

For borgere visiteret til Madservice – diæt og specialkost.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.

Særlige forhold

Kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Borgerens individuelle behov for diæt- og specialkost.

Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et varmt hovedmåltid. Formålet er at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Et varmt hovedmåltid bestående – efter eget valg – af enten to retter (hovedret + forret eller dessert) eller kun en hovedret.

Kriterier for tildeling

For borgere visiteret til Madservice.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Der er kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.

Borgere der modtager specialkost.

Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et varmt hovedmåltid som diæt- og specialkost tilpasset sygdomsbetingede fysiologiske behov.

Formålet er:

- At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
- At der ydes kostvejledning og opfølgning på ydelsen med et særligt fokus på at understøtte og forebygge risiko for underernæring og aldersbetingede lidelser.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Et varmt hovedmåltid bestående af to retter (hovedret + forret eller dessert).

Kriterier for tildeling

For borgere visiteret til Madservice – diæt- og specialkost.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.

Særlige forhold

Der er kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Der tages hensyn til borgerens individuelle behov for diæt- og specialkost.

Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et koldt hovedmåltid.

Formålet er, at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke indeholdende 4 halve stykker smurt smørrebrød, som er tilpasset den enkelte borgers behov.

Kriterier for tildeling

For borgere visiteret til Madservice.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Der er kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Der tages hensyn til borgere, der modtager specialkost.

Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et koldt hovedmåltid som diæt- og specialkost tilpasset sygdomsbetingede fysiologiske behov.

Formålet er:

- At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
- At der ydes kostvejledning og opfølgning på ydelsen med et særligt fokus på at understøtte og forebygge risiko for underernæring og aldersbetingede lidelser.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke indeholdende 4/3 stk. smurt smørrebrød, som er tilpasset den enkelte borgers behov.

Kriterier for tildeling

For borgere visiteret til Madservice – diæt- og specialkost.

Frekvens

Indsatsen kan tilbydes alle ugens dage.

Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.

Særlige forhold

Der er kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Der tages hensyn til borgerens individuelle behov for diæt- og specialkost.

Forplejning på helligdage gældende for Madservice

Kvalitetsmål

Borgerens behov for særlige måltider til helligdage.

Formålet er:

- At borgeren oplever, at traditioner bliver bevaret og helligdage markeret.
- At gøre mere ud af måltidet og omgivelserne omkring spisesituationen.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Der tilbydes højtidsbestemte måltider på følgende helligdage:

- Juleaften
- Juledag
- 2. juledag
- Nytårsaften
- Nytårsdag
- Skærtorsdag
- Langfredag
- Påskedag
- 2. Påskedag
- St. Bededag
- Kr. Himmelfart
- Pinsedag
- 2. Pinsedag
- Mortensaften

Kriterier for tildeling

For borgere visiteret til Madservice.

Frekvens

Indsatsen kan tilbydes alle ugens dage.

Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.

Særlige forhold

Der er kommunal eller privat leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Der tages hensyn til borgere, der modtager specialkost.

§ 83 stk. 1, nr. 3 Madservice

Forplejningspakke

Kvalitetsmål

Borgerens behov for mad og måltider. Formålet er et ernæringsrigtigt madtilbud, som er tilpasset den enkelte borgers behov.

Derudover skal:

- At 90 % er tilfredse med indsatsen
- At borgerne har den rette ernæringstilstand.
- Der er ingen aflysninger fra leverandørens side.
- Leveringsbetingelser overholdes.
- At borgernes ønsker og forventninger til måltiderne indfries.
- At borgerne oplever tilbuddene som varierede.

Indsatsen vurderes dagligt i forbindelse med måltiderne. Indsatsen vurderes ved tilkendegivelser fra borgerne. Indsatsen revurderes i Det Centrale Kostråd.

Brugerundersøgelse gennemføres efter behov.

Aktiviteter i indsatsen

Fremstilling af morgenmad, middagsmad, aftensmad og mellemmåltider, både som normal kost og/eller sygdomsbetingede fysiologiske diæter til hverdag og højtider.

Leverandøren tilbereder måltidet efter anbefalinger for den danske institutionskost, og servicemål godkendt i Næstved Kommune, hvor der skal kunne tilbydes måltider for hele døgnet alle ugens dage.

Kriterier for tildeling

Borgere som er visiteret til en bolig i en plejebolig-bebyggelse efter § 5 i Lov om almene boliger med tilknyttede servicearealer (kommunalt tilsyn), samt borgere der bor i § 192 bebyggelser efter lov om Social Service.

Borgere, som er på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Leverandøren tilbereder måltidet efter anbefalinger for den danske institutionskost, og servicemål godkendt i Næstved Kommune, hvor der skal kunne tilbydes måltider for hele døgnet alle ugens dage.

Særlige forhold

Der er kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed. Leverandøren, skal leve op til Fødevedirektoratets love og regler, samt til de krav kommunen i øvrigt måtte fastsætte.

Politiske fastsatte takster bestemmer prisen.

Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt Arbejds miljøloven, Fødevarer loven, Forordninger og Bekendtgørelse om egenkontrol i fødevarer virksomhed.

Medarbejderen er omfattet af tavshedspligt.

Morgenmad gældende for Forplejningspakke

Kvalitetsmål

Borgerens behov for morgenmad. Formålet er, at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelser fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

- Forskellige brødtyper.
- Fedtstof.
- Ost – marmelade.
- Øllebrød, havregrød.
- Surmælksprodukter.
- Svesker.
- Morgenmadsprodukter.

Kriterier for tildeling

Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Borgere, der modtager specialkost, tages der hensyn til.

Varmt hovedmåltid gældende for Forplejningservice

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et varmt hovedmåltid. Formålet er, at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.

Indsatsen revurderes dagligt i forbindelse med måltidet og fokus på borgerens vægt – BMI.

Indsatsen vurderes ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Et varmt hovedmåltid bestående – efter eget valg – af enten to retter (hovedret + forret eller dessert) eller kun en hovedret.

Kriterier for tildeling

Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Borgere, der modtager specialkost, tages der hensyn til.

Koldt hovedmåltid gældende for Forplejningsservice

Kvalitetsmål

Borgerens behov for et koldt hovedmåltid. Formålet er, at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.

Indsatsen revurderes dagligt i forbindelse med måltidet og fokus på borgerens vægt – BMI.

Indsatsen vurderes ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Menuvalg:

- Smurt smørrebrød og smurt ostemad.
- Platter til smør selv (min. seks personer).
- Der veksles mellem forskellige typer pålæg, lune retter og ost.
- Råkost eller salater.
- Suppe (en slags).
- Brød: rugbrød, franskbrød, grahamsbrød.

Kriterier for tildeling

Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Borgere, der modtager specialkost, tages der hensyn til.

Mellemmåltid formiddag, eftermiddag og sen aften Forplejningspakke

Kvalitetsmål

Borgerens behov for mellemmåltid. Formålet er at borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Mellemmåltiderne kan bestå af:

- Frugt.
- Grøntsager.
- Smurt brød med ost eller pålæg.
- Frugtgrød.
- Energitætte måltider.
- Kage.
- Proteinrige drikke.

Kriterier for tildeling

Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.

Borgere, der modtager specialkost, tages der hensyn til.

Drikkevarer gældende for Forplejningspakke

Kvalitetsmål

Borgerens behov for drikkevarer. Formålet er:

- At væskebalancen er optimal for den enkelte borger
- At der tilbydes drikkevarer efter ønsker og behov.

Indsatsen revurderes dagligt i forbindelse med måltidet. Indsatsen vurderes ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Morgenmad:

- Kaffe.
- Te.
- Juice.
- Isvand.
- Mælkeprodukter.

Formiddag, eftermiddag, sen aften:

- Kaffe.
- Te.
- Saftevand.
- Isvand.
- Juice.
- Mælkeprodukter.
- Proteinrige drikke.

Varmt hovedmåltid:

- Isvand.

Koldt hovedmåltid:

- Te.
- Isvand.
- Lyst og mørkt øl.
- Dansk vand.

Kriterier for tildeling

Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Indsatsen tilbydes alle ugens dage.

Særlige forhold

Kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.

Borgere, der modtager specialkost, tages der hensyn til.

Forplejning på helligdage gældende for Forplejningspakke

Kvalitetsmål

Borgerens behov for særlige måltider på helligdage. Formålet er:

- At borgeren oplever, at traditioner bliver bevaret og helligdage markeret.
- At gøre mere ud af måltidet og omgivelserne omkring det.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Der tilbydes højtidsbestemte måltider på flg. helligdage:

- Juleaften
- Juledag
- 2. juledag
- Nytårsaften
- Nytårsdag
- Skærtorsdag
- Langfredag
- Påskedag
- 2. Påskedag
- St. Bededag
- Kr. Himmelfart
- Pinsedag
- 2. Pinsedag
- Mortensaften

Kriterier for tildeling

Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.

Frekvens

Indsatsen tilbydes på ovenstående helligdage.

Særlige forhold

Kommunal leverandør.

Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.

Borgere, der modtager specialkost, tages der hensyn til.

§ 83 stk. 1, nr. 3 Madservice

Udbringning

Kvalitetsmål

Levering af mad. Formålet er:

- At sikre borgere, der er visiteret til Madservice, kan få maden leveret i eget hjem.
- At bringe maden fra et produktionssted til et modtagekøkken.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelser fra borgerne. Derudover:

- 90 % af borgerne skal være tilfredse med indsatsen.
- Der er ingen aflysninger fra leverandørens side.
- Leveringsbetingelser overholdes.

Aktiviteter i indsatsen

- Udbringning af måltider.
- Udbringning af menuplaner m.m.
- Sætte mad i køleskab.
- Vejlede og tjekke temperaturer i køleskab.
- Vejlede om hygiejne i køleskab.
- Leverandøren er forpligtet til at modtage tilbagemeldinger fra borgeren til køkkenet om kosten.

Levering af mad hos hjemmeboende borgere, der er visiteret til mad.

Chaufføren leverer mad til øvrige kommunale institutioner og modtagekøkkener efter aftale med leverandør.

Kriterier for tildeling

Borgere, der er visiteret til Madservice og godkendte modtagerkøkkener.

Frekvens

Særlige forhold

Kommunale eller private leverandører.

Krav til leverandør er:

- Gyldigt kørekort.
- Leverancen skal varetages af personale, der skal have kendskab til håndtering af mad og hygiejne og efterleve lovgivning på området.
- Personalet skal kunne tale et forståeligt dansk.
- Personalet skal kunne yde vejledning til modtagerne, sådan at de oplever en høj grad af service.

Politisk fastsatte takster bestemmer prisen.

Derudover:

- Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven.
- Leverandøren overholder relevante love og bekendtgørelser for transport af mad.
- Personalet skal være korrekt uniformeret, jf. beklædningsbeskrivelser i udbudsmaterialet.
- Leverandøren har pligt til at sikre, at der opnås kontakt med borgeren, medmindre andet er skriftligt aftalt.
- Personalet har tavshedspligt.
- Relevant straffeattest skal kunne dokumenteres overfor aftaleindehaveren.
- Medarbejderen er omfattet af tavshedspligt.

Udbringning af kølet/vakuumpakket mad gældende for Madservice

Kvalitetsmål

Levering af mad. Formålet er, at borgeren modtager maden leveret i eget hjem. Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.

Aktiviteter i indsatsen

Standardvilkår for leverandører af madservice -udleveres ved godkendelsen:

- Udbringning af måltider.
- Udbringning af menuplaner og informationer m.m.
- Sætte mad i køleskab i samråd med borgeren.
- Vejlede og tjekke køleskabstemperatur i samråd med borgeren.
- Vejlede om hygiejne i køleskab i samarbejde med plejen og i samråd med borgeren.
- Modtage afbestillings- og tilmeldingssedler i samarbejde med borgeren.
- Oprydning i køleskab af kølemad og hvor holdbarhedsdatoen er overskredet.
- Leverandøren er forpligtet til at undersøge årsagen og kontakte køkkenet, hvis en borger ikke er hjemme, når maden leveres.

Kriterier for tildeling

Borgere der er visiteret til Madservice.

Frekvens

Indsatsen tilbydes min. 1 x ugentligt.

Særlige forhold

Kommunal eller privat leverandør.

Leverandøren skal have:

- Gyldigt kørekort.
- Leverancen skal varetages af personale, der skal have kendskab til håndtering af mad og hygiejne og efterleve lovgivning på området.
- Leverandøren skal kunne tale et forståeligt dansk.
- Leverandøren skal kunne yde vejledning til modtagerne således at modtagerne oplever en høj grad af service.

Derudover:

- Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven.
- Leverandøren overholder relevante love og bekendtgørelser for transport af mad.
- Chaufføren skal være korrekt uniformeret jf. beklædningsbeskrivelse i udbudsmaterialet.
- Chaufføren har tavshedspligt.
- Relevant straffeattest skal kunne dokumenteres overfor aftaleindehaveren.

Udbringning af mad, gældende for modtagerkøkken/café

Kvalitetsmål

Levering af mad. Formålet er:

- At levere et hovedmåltid, eller dele deraf, fra produktionssted til et modtagerkøkken/café.
- At levere øvrige måltider.

Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra modtagerkøkken/café.

Aktiviteter i indsatsen

- Udbringning af måltider.
- Udbringning af menuplaner og informationer m.m.
- Tilbagebringe returemballage.

Kriterier for tildeling

Modtagerkøkken/café, hvorfra der serviceres:

- Borgere i plejebolig, samt borgere på gæsteophold.
- Pensionister udefra, borgere i dag- og træningscenter samt pårørende.

Frekvens

Indsatsen tilbydes tre gange ugentligt.

Særlige forhold

Kommunal eller privat leverandør.

Leverandøren skal opfylde følgende betingelser:

- Gyldigt kørekort.
- Leverancen skal varetages af personale, der skal have kendskab til håndtering af mad og hygiejne og efterleve lovgivning på området.
- Leverandøren skal kunne tale et forståeligt dansk.
- Leverandøren skal kunne yde vejledning til modtagerne, således at modtagerne oplever en høj grad af service.
- Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven.
- Leverandøren overholder relevante love og bekendtgørelser for transport af mad.
- Chaufføren skal være korrekt uniformeret, jf. beklædningsbeskrivelse i udbudsmaterialet.
- Chauffør har tavshedspligt.
- Relevant straffeattest skal kunne dokumenteres overfor aftaleindehaveren.