

# **Kravspecifikation**

## **Madservice med udbringning til hjemmeboende borgere i Viborg Kommune**

**Frit valg  
April 2023**

## Indhold

1. Krav vedrørende kostformer.....	3
2. Produktionsform.....	4
3. Variation i menuer og valgmuligheder .....	4
4. Energiindhold og portionsstørrelser.....	5
5. Krav til emballage .....	6
6. Krav til mærkning.....	6
7. Praktiske forhold ved levering .....	6
8. Fejl og mangler ved levering .....	7

## 1. Krav vedrørende kostformer

Leverandør skal levere kostformer ifølge de nyeste anbefalinger, jf.:

- Den nationale kosthåndbog
- Fødevarestyrelsens "Anbefalinger for den danske institutionskost"
- Fødevareinstituttets "Nye Nordiske Næringsstofanbefalinger"

Standardkostformen til ældre borgere i Viborg Kommune svarer til principperne for sygehuskost.

Leverandøren skal følge de nyeste anbefalinger ud fra standard diæt til:

Kost til småspisende:

- Energitæt kost

Dysfagi kost:

- Blød kost
- Blød kost m/kartoffelmos
- Gratinkost
- Cremet kost

Kostformer:

- Diabeteskost
- Allergikost, f.eks. glutenfri og laktosereduceret
- Energireduceret kost
- Fedt- og kolesterolmodificeret kost
- Kost, der tager hensyn til borgernes religiøse forhold
- Vegetarkost
- Veganerkost

Specifikke tilrettelagte diæter, som har udgangspunkt i standard diæt, men tilrettelægges individuelt til den enkelte borger.

## 2. Produktionsform

Madservice ydelserne skal fremstilles som værende et fleksibelt madtilbud, hvor borgeren selv kan bestemme, hvornår måltiderne indtages. Maden pakkes i henhold til MAP-metoden eller nedfrosset ved hjælp af nitrogen.

Holdbarheden for maden skal fra produktionsdatoen som minimum være:

Hovedretter:

Varm mad: samme dag som leveringen

Kølemad: 3 dage

Vakuum: 16 dage

Bi-retter:

Varm mad: samme dag som leveringen

Kølemad: 3 dage

Vakuum: 12 dage

Såfremt madservice leveres som varm mad aftaler borgeren med leverandøren, hvorvidt levering skal ske dagligt til middag eller til aften.

## 3. Variation i menuer og valgmuligheder

Leverandøren skal tilbyde varierede menuer, som sikrer den hjemmeboende borger mulighed for en spændende og varieret kost.

Der skal i menuplanen tages højde for søndage og helligdage. Der skal tilbydes menuer, der følger almindelig dansk tradition (and til Mortensaften og jul, hamburgerryg til nytår, lam til påske mv.).

Der skal i menuplanen tilbydes retter, hvor årstidernes råvarer indgår.

Valgmenu:

Ved daglig levering skal der som minimum være 2 hovedretter og 2 biretter at vælge imellem.

Ved levering 3 gange om ugen, skal der som minimum være 4 hovedretter og 4 biretter at vælge imellem pr. levering.

Ved ugentlig levering skal der som minimum være 14 hovedretter og 14 biretter at vælge imellem pr. levering.

Menuplanen skal sammensættes så borgerne har mulighed for at sammensætte sin kost ud fra Fødevarestyrelsens "De officielle kostråd – godt for sundhed og klima". Således det er muligt at vælge en vegetarisk hovedret eller hovedret med fisk 2 gange ugentligt.

For dysfagikost, vegetarkost, veganerkost og individuelle tilpassede kostformer er der ingen krav om menuvalg. Dog skal der kunne fravælges fisk i førnævnte kostformer.

#### 4. Energiindhold og portionsstørrelser

Retternes energiindhold og energiprocentfordeling skal gennemsnitlig pr. uge udgøre følgende:

<b>Tabel 1</b>	<b>Ældrekest*</b>	<b>Energitæt / Dysfagi</b>	<b>Energireduceret</b>	<b>Diabetes</b>	<b>Normal kost</b>
Energiindhold Hovedret	2100 kJ	1900 kJ	2000 kJ	2100 kJ	2100 kJ
Energiindhold i Dagskost	9000 kJ	7000 kJ	6000 kJ	9000 kJ	9000 kJ
Gennemsnitlig fordeling af energiprocent fordelt over 7 retter	Protein: 18 E% Fedt: 40 E% Kulhydrat: 42 E%	Protein: 20 E% Fedt: 50 E% Kulhydrat: 30E%	Protein: 20 E% Fedt: 30 E% Kulhydrat: 50 E%	Protein: 20 E% Fedt: 30 E% Kulhydrat: 50E%	Protein: 20 E% Fedt: 30 E% Kulhydrat: 50E%
Portionsstørrelse - Serveringsklar mængde for hovedret	Ca. 500 g	Ca. 300 g	Ca. 500 g	Ca. 500 g	Ca. 500 g

\*Ældrekosten svarer til principper for sygehuskost.

#### Hovedretter

Nedenstående angivne portioner er oplyst som serveringsklare mængder.

En portion af nedenfor beskrevne kostformer skal bestå af følgende:

<b>Tabel 2</b>	<b>Ældrekest</b>	<b>Energitæt / Dysfagi</b>	<b>Energireduceret</b>	<b>Diabetes</b>	<b>Normal kost</b>
Helt kød	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Fars/bøf/karbonade	120 g	100 g	120 g	120 g	120 g
Fisk	120 g	100 g	120 g	120 g	120 g
Sammenkogt ret	2,25 dl	2 dl*	2,25 dl	2,25 dl	2,25 dl
Kartofler/kartoffelmos	175 g	100 g*	100 g	175 g	175 g
Ris eller pasta, kogt	120 g	100 g*	90 g	120 g	120 g
Grøntsager/ salater+ råkost	100g / 75g	50g/25g*	150g/100g	150g/100g	150g/100g
Sovs	1,3 dl	1 dl*	1 dl	1 dl	1 dl
Sovs med fyld	1,7 dl	1,4 dl*	1,4 dl	1,4 dl	1,4 dl
<b>Bæredygtige hovedretter:</b> Kan sammensættes anderledes end overstående, men skal fortsat leve op til de beskrevne ernæringspecifikationer i tabel 1.					

\*beriget med en eller flere af følgende: proteinpulver, smør og fløde.

## Biretter

Nedenstående angivne portioner er oplyst som serveringsklare mængder.

En portion af nedenfor beskrevne kostformer skal bestå af følgende:

<b>Tabel 3</b>	<b>Ældrekost</b>	<b>Energitæt / Dysfagi</b>	<b>Energi-reduceret</b>	<b>Diabetes</b>	<b>Normal kost</b>
Høns-oksekøds-suppe/urter/kødboller/melboller	1,8 dl/ 40g/40g/ 40g	1 dl/ 20g/ 20g/ 20g*	1,8 dl/40g/ 40g/ 0g	1,8 dl/ 40g/40g/ 40g	1,8 dl/ 40g/40g/ 40g
Grøntsagssuppe	2,5 dl	1,5 dl*	2,5 dl	2,5 dl	2,5 dl
Frugtsuppe	2,5 dl	2 dl + 50g flødeskum	2,5 dl	2,5 dl	2,5 dl
Frugtgrød inkl. mælk	2 dl+2,5 dl sødmælk	1,25 dl + 1 dl fløde	2 dl+ 2,5 dl letmælk	2 dl+ 2,5 dl letmælk	2 dl+ 2,5 dl letmælk
Mælkegrød	2,5 dl	1,5 dl*	2,5 dl	2,5 dl	2,5 dl
Dessert	2-2,5 dl	1,5-2,0 dl*	2-2,5 dl	2-2,5 dl	2-2,5 dl

\*Beriget med en eller flere af følgende: proteinpulver, smør og fløde.

## 5. Krav til emballage

Emballagen skal opfylde de til enhver tid gældende lovmæssige krav. Emballagen skal have til det formål bestemt egnethed, således at madvarerne ikke påføres nogen form for forurening eller skade.

Emballagen skal tåle opvarmning i konventionel ovn såvel som i mikroovn til de anbefalede opvarmningstemperaturer.

## 6. Krav til mærkning

Leverandøren skal sikre, at mærkningen lever op til de til enhver tid gældende mærkningsbekendtgørelser.

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

## 7. Praktiske forhold ved levering

Leverandørens chauffør skal anbringe maden på den af borgeren anviste plads i hjemmet, herunder stille maden i køleskab/fryser. Chaufføren udleverer og indsamler bestillingssedler på mad, og skal i øvrigt være borgeren behjælpelig med at udfylde bestillingssedler og tjekke borgerens varelager, evt. afbestille mad, hvis borgeren har for stort et lager. Chaufføren skal ligeledes tjekke varer, som er leveret fra leverandøren, for holdbarhed og skal placere varerne således, at den ældste mad sættes forrest i køleskab/fryser.

Leverandøren skal sikre, at de benyttede biler til transport af maden til en hver tid, lever op til de gældende lovmæssige krav, herunder de i lovgivningen anførte minimums- og maksimumstemperaturer.

Bilerne skal til en hver tid fremtræde velholdte og med en høj hygiejnisk standard såvel udvendigt som indvendigt i varerummet.

Ved levering af madservice til borgeren skal chaufføren altid være velsoigneret og iført rent og praktisk tøj. Det påhviler leverandøren at udstyre chaufførerne med et Id-kort med billede. Kortet skal bæres synligt, når der udføres arbejde i relation med denne aftale. Kort og tekst skal godkendes af kommunen.

### **8. Fejl og mangler ved levering**

Leverandøren skal udbedre/afhjælpe fejl og mangler i leverancerne til borgeren for egen regning. Udbedring eller afhjælpning af fejl og mangler i leverancer skal ske straks og inden for maks. 3 timer.