

fritvalgsordning



Frit valg – af madleverandør

Tekst: Kirsten Skovsby

Redaktion: Susanne Zehngraff

Layout: Torben Wilhelmsen

Tryk: Eks · Skolens Trykkeri

ØKONOMAFORENINGEN JANUAR 2003

Må gengives med angivelse af kilde

 **Økonomaforeningen**



Kommunernes Revision

Hvorfor frit valg

Selv om svækkelse, sygdom eller andre faktorer gør, at en borger har behov for hjælp fra det offentlige, har hun eller han ret til at have indflydelse på sit eget liv.

Fra januar 2003 udmøntes en del af den indflydelse blandt andet med retten til frit at kunne vælge leverandør af mad, har politikerne på Christiansborg besluttet.

Regeringen ønsker også med frit-valg ordningen at skabe konkurrence på madservice-området og gøre op med kommunale leverandørers monopol. Regeringen vil lette de private leverandørers adgang til markedet, så de kan levere deres ydelser på samme vilkår som det kommunale køkken.

Frit-valg ordningen gælder som sagt blandt andet for leverandører af madservice. Og madservice er defineret som mad, der er tilberedt uden for borgerens hjem. Maden kan enten blive bragt ud til borgeren, eller borgeren kan komme til leverandøren f.eks. i en café og hente maden eller spise den på stedet.

Kun borgere, der er visiteret til madservice, er omfattet af ordningen om frit valg af madleverandør.

I forbindelse med indførelsen af frit valg skal der være en skarp adskillelse mellem myndighedsopgaven (visitation, bestillerfunktionen) og driften af køkkenet (udførerdel).

Det er ikke hensigten med loven, at kommunale køkkener skal konkurrere med hinanden. Derfor kan et kommunalt køkken ikke umiddelbart godkendes som leverandør af mad til borgere i andre kommuner.

To modeller

Frit-valg ordningen opererer med to modeller: udbudsmodellen og godkendelsesmodellen.

Kommunalbestyrelsen skal beslutte hvilken model, der skal gælde i kommunen.

- **Udbudsmodellen**

Vælger kommunalbestyrelsen udbudsmodellen, skal kommunalbestyrelsen indgå en aftale med mindst de to leverandører, som har givet de økonomisk mest fordelagtige bud.

Der er ikke noget loft over kontraktlængden.

Afgiver færre end fem leverandører bud, er godkendelsesmodellen automatisk gældende.

- **Godkendelsesmodellen**

Ved godkendelsesmodellen er kommunalbestyrelsen ifølge loven pålagt at godkende private leverandører, der opfylder kommunens kvalitets- og priskrav.

Alle leverandører – også det kommunale køkken – skal godkendes af kommunalbestyrelsen.

Kommunalbestyrelsen bør mindst en gang i kvartalet tage stilling til ansøgninger fra leverandører om godkendelse.

- **Udbud indenfor rammerne af godkendelsesmodellen**

Kommunen har også mulighed for at benytte en 3. model. Ved brug af denne model kan kommunen inden for rammerne af godkendelsesmodellen sende madservicen i udbud. Modellen forudsætter, at den private eller kommunale leverandør, der vinder udbuddet, lader sig konkurrenceudsætte i overensstemmelse med godkendelsesmodellens regler. Kommunens eget køkken kan således også deltage i udbudsrunderne med mulighed for at vinde udbuddet.

Kontrakten

Kommunalbestyrelsen er forpligtiget til at skrive kontrakt med godkendte leverandører. For det kommunale køkken bliver det en intern kontrakt.

Hvis kommunen bruger en standard-kontrakt, skal køkkenerne være opmærksomme på elementer, som er særlige for madservice-området. De kan tilføjes standard-kontrakten.

Det kan f.eks. være hvilke typer måltider, det drejer sig om, og hvilket geografisk område i kommunen, der er omfattet.

Og det kan være relevant at tilføje den afregningspris, køkkenet skal have fra kommunen for både f.eks. diæter og for fuldkost. Ligesom det kan være nyttigt at have afklaret, hvad konsekvenserne er af, at køkkenet kan være bundet af indkøbsaftaler.

Det kan også være, det skal tilføjes i standard-kontrakten, om der kan leveres tilkøbsydelse, og hvad prisen er for dem. Og der kan stå, at det kommunale køkken sikres adgang til relevante økonomistyringsværktøjer.

I kontrakten kan det også være relevant at beskrive, hvordan køkkenet afregnes af kommunen, når nogle borgere vælger en privat leverandør og køkkenets normering så måske midlertidigt ikke passer.

Og det skal være klart, hvilken forpligtelse det kommunale køkken har, hvis en privat leverandør falder fra. Det må også være klart, at kommunen skal afregne den bestilte leverance og ikke f.eks. blot den forbrugte del af leverancen.

Arbejder køkkenet sammen med underleverandører – f.eks. hvis køkkenet har en aftale med en vognmand om at bringe maden ud – bør det stå i kontrakten hvilke kvalitetskrav, der stilles til vognmanden, så køkkenet med denne underleverandør kan leve op til kommunens kvalitetsstandard.

På Kommunernes Landsforenings (KL's) hjemmeside kan du læse et inspirationsoplæg, KL har lavet, om kontrakten mellem kommune og (privat) leverandør. Adressen finder du bagest i pjecen.

Kvalitetsstandarden

Kvalitetsstandarden er kommunens politiske målsætninger. Det vil sige kommunens kost- eller mad- og måltidspolitik.

Kvalitetsstandarden er grundlag for kommunens kvalitetskrav til leverandørerne. Derfor bør den indeholde konkrete, målbare mål.

Formålet med kvalitetsstandarden er også at sikre, at borgerne kender det serviceniveau for madservice, politikerne har vedtaget.

Mindst en gang om året skal kommunalbestyrelsen tage stilling til kvalitetsstandarderne og dermed til serviceniveauet.

Kvalitetskrav

Kommunalbestyrelsen skal definere de kvalitetskrav, leverandørerne skal leve op til. Man kan sige, at kvalitetsstandarden bliver mere konkret.

Kvalitetskravene er f.eks. tidsfrister for, hvornår borgerne kan bestille og afbestille måltider, krav til brugerinddragelse, til personalets uddannelse og til arbejdsmiljø og miljø.

Og kvalitetskravene omfatter en præcisering af maden og de forskellige typer måltider. I kan f.eks. bruge Anbefalinger for den danske Institutionskost.

Kvalitetskravene bør indeholde et krav om, at kun producenter, som er godkendt ifølge autorisationsbekendtgørelsen (Bekendtgørelse nr. 26 af 18. januar 2002, Fødevarerdirektoratet), kan godkendes som leverandører. Dermed sikres det, at kun leverandører, fødevarermyndighederne fører tilsyn med, bliver godkendt som leverandører til kommunen.

Der kan ikke stilles krav om, at leverandører skal kunne levere alle kostformer, ligesom der heller ikke kan stilles krav om, at der skal benyttes bestemte produktionsformer.

I det analyseværktøj, Økonomaforeningen har udarbejdet, Redskabet 1 (skema 5.1), er en tjekliste, der kan bruges ved udarbejdelsen af kvalitetskrav. Tjeklisten kan være en hjælp til at definere og afgrænse indholdet i kvalitetskravene.

Tjeklisten kan også bruges af kommunen i forbindelse med vurderingen af en ekstern leverandør. Ved at lade leverandøren udfylde listen, kan kommunen hurtigt danne sig et overblik over, hvilke elementer leverandørens tilbud omfatter.

Priskrav

Kommunens priskrav skal modsvare kommunens kvalitetskrav. Priskravet skal svare til de gennemsnitlige langsigtede omkostninger, den kommunale leverandør har til produktionen af ydelsen.

I Redskabet 1 er der en række hjælpeskemaer til beregning af det kommunale køkkens omkostninger i forbindelse med levering af madservice. Og der kan beregnes priskrav på enkelt ydelser som f.eks. diæter og forskellige portionsstørrelser.

Redskabet 1 (skema 4.5) indeholder også en vejledning til beregning af køkkenets samlede produktionsmængde. Den sikrer en præcis opgørelse. Derfor er beregningsmetoden mere detaljeret end tidligere.

Det er ikke hensigten med loven, at der skal være konkurrence på prisen, men på kvaliteten. Derfor skal alle leverandører afregnes ifølge kommunens priskrav.

Så når kommunen har opgjort, at den kommunale omkostning til hovedret og forret/dessert er x kr., skal alle, der er godkendt til at levere hovedret og forret/dessert, afregnes med det beløb.

Efter 1. januar 2003

Kommunen skulle have indberettet kvalitets- og priskrav til www.fritvalgsdatabasen.dk inden den 1. januar 2003. Der kan alle tjekke kommunernes kvalitets- og priskrav.

Men arbejdet med frit valg stopper ikke med indberetningen af kvalitets- og priskravene. Der skal arbejdes med at fastholde kunder, og der skal hele tiden følges op på ordningen.

Informationsmateriale

Kommunen skal informere borgerne om frit-valg ordningen og om leverandørerne. Og den enkelte leverandør udarbejder også præsentationsmateriale om sig selv.

Informationsmaterialet er basis for borgerens valg af leverandør. Materialet bør derfor være kort, præcist og udtømmende. Og det er meget vigtigt, at det er skrevet i et sprog og på en måde, så borgerne kan forstå, hvad der står og føler sig godt og reelt informeret.

Vil I f.eks. sige du eller De? Og forstår borgeren, I henvender jer til, mon alle de fagudtryk I bruger til daglig i køkkenet?

Nogle af de ting, I skal beslutte jer for, er, hvad køkkenet vil lægge vægt på i konkurrencen med de private leverandører.

Er det, at I er garant for, at hygiejnen er i orden, og at jeres køkken har fået en stor-smilende Smiley som bevis på, at I har styr på hygiejnen og i øvrigt bliver kontrolleret af fødevaremyndighederne?

Og er det, at maden fra jeres køkken er smuk at se på, smager godt og er lavet efter næringsberegne- de opskrifter? Og vil I lægge vægt på, at maden kan fås i forskellige portionsstørrelser, måske er særlig energitæt og at I i køkkenet har en kostfaglig uddan- nelse og stor erfaring med tilberedning af f.eks. diæter og med tygge-venlig mad.

Og vil I lægge vægt på muligheden for at vælge mellem mange forskellige retter og måske på, at der er mulighed for at købe ekstra – f.eks. smørrebrød eller dessert.

Kan borgeren føle sig tryk ved jeres kollega, der bringer maden ud til borgeren og kan I f.eks. tilbyde, at hun eller han holder lidt øje med, hvordan fru Hansen har det og om hun har brug for ekstra hjælp fra kommunen.

Alt sammen ting, som I – hvis I selv eller en fra jeres nære familie var visiteret til madservice – gerne ville vide for at være trygge ved at sige ja til at få jeres daglige mad leveret fra netop jeres køkken.

Opfølgning

Køkkenerne må også følge op på frit-valg ordningen. Ved de kommende års budgetlægninger skal kommunalbestyrelsen kunne tage stilling til priskravet til leverandører.

Derfor skal køkkenerne løbende have registreret og dokumenteret både produktionsmængde, tidsforbrug og de driftsmæssige omkostninger ved produktionen af maden.

Igen kan metoden i Redskabet 1 anbefales og det anbefales, at der årligt gennemføres analyser af køkkenet, så udviklingen i køkkenets drift nøje kan følges.

Læs mere på Økonomaforeningens hjemmeside, hvor du kan finde Redskabet 1.

Som medlem af Økonomaforeningen kan du også få yderligere oplysninger om frit-valg ordningen i Økonomaforeningen.

Ring eller send en e-mail til faglig sekretær Kirsten Skovsby eller faglig sekretær Morten Seerup på 33 13 82 11 eller post@oekonomaforeningen.dk

Læs mere på internettet

På Økonomaforeningens hjemmeside www.oekonomaforeningen.dk kan du blandt meget andet læse Redskabet 1 og bestille Redskabet 2.

På KL's hjemmeside kan du finde loven, bekendtgørelsen og Socialministeriets Vejledning om pris-sætning af personlig og praktisk hjælp herunder madservice på adressen: www.kl.dk/280616

Du kan også på KL's hjemmeside læse et inspirationsoplæg om kontrakten mellem kommune og (privat) leverandør på adressen: www.kl.dk/282533

På www.kr.dk, som er Kommunernes Revisions hjemmeside, kan du under »Hvad Kommunernes Revision kan tilbyde«, også læse om frit-valg ordningen.

Andre nyttige links:

www.medarbejderportalen.dk

www.udbudsportalen.dk

www.fritvalgsdatabasen.dk

