



Krav til leverandører af madservice

1. Generelle produktkrav

Følgende afsnit handler om krav til varerne med hensyn til overholdelse af internationale, europæiske og nationale produktforskrifter.

Generelt skal leverandøren og dennes varer overholde den til enhver tid gældende europæiske, internationale og nationale handelsnorm og varestandard, jf. Fødevarestyrelsens oversigt med henvisning til EU-forordninger samt alle afledte nationale love, bekendtgørelser, cirkulærer, forordninger og vejledninger med bilag.

For samtlige produkter gælder, at produkterne i alle led (produktion, forarbejdning, transport og levering) skal være behandlet i overensstemmelse med den danske fødevarelov, samt de til enhver tid gældende krav i dansk lovgivning. Specielt peges på krav om, men ikke begrænset til, sporbarhed, transport og egenkontrol.

Alle varer skal overholde Europa-Parlamentets og -Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, og alle varer skal mærkes og være påtrykt varedeklaration i henhold til Bekendtgørelse om mærkning m.v. af fødevarer nr. 234 af 06.03.2015, og senere ændringer til disse skal følges.

Leverandøren skal sikre, at der for alle produkter gøres en ingrediensliste tilgængelig for Dragør Kommune og at det heraf fremgår, hvorvidt produktet indeholder allergener. Alle informationer skal i indhold og udformning leve op til den enhver tid gældende lovgivning i Danmark og i EU. Varedeklarationer skal dertil skrives på dansk.

Alle varer skal leveres med temperatur, jf. gældende lovgivning, og temperaturkontrol skal foretages via lasertermometer. Lovens Krav skal altid være opfyldt – fra produktionen til afleveringen. Kravet kan kontrolleres ved status mellem leverandøren og Dragør Kommune. Modtageren af varerne skal have mulighed for at kontrollere overholdelse af kravet ved aflæsning/modtagelsen af varen/varerne. Kontrollen indebærer, at Dragør Kommune modtager en kontrolrapport fra leverandøren. I kontrolrapporten skal der dokumenteres for overholdelse af alt fra produktion, transport og levering af varer inklusive temperaturen for varerne. Kontrolrapporten skal sendes elektronisk til hellef@dragoer.dk

For alle varer der leveres på denne aftale, er det et krav, at palmeolier brugt i fødevarer eller brug i tilberedning af fødevarer må ikke have bidraget til afskovning af primære skovområder og skal være certificeret af RSPO.



2. Krav til emballage og varemodtagelse

Følgende afsnit indebærer krav til varernes emballage og dennes modtagelse.

Generelt skal varer være emballeret så lidt som muligt, men dog i respekt for det følgende i forhold til beskyttelse af varen:

- Transportemballagen skal være ren og beregnet til transport af fødevarer.
- Koteletter, hakkebøffer, bøffer og kød i strimler etc. Skal pakkes i kontrolleret atmosfære (gaspakket eller vakuum).
- Alt fersk kød skal pakkes og leveres i lukket emballage.
- Frosset kød skal leveres i vakuum eller forseglet emballage.
- Kølet kød/fisk i hele skæringer leveres vakumpakke eller pakket i kontrolleret atmosfære (gaspakket).
- Alt emballage skal være fødevaregodkendt.

Leverandøren skal til en hver tid kunne levere dokumentation for kødets oprindelse (opvækst – slagtning – opskæring) uanset opskæring eller anden tilvirkning i Danmark.

Leverandøren skal til en hver tid kunne levere dokumentation om emballagen jf. 766 af 30/05/2020, og senere ændringer til disse skal følges.

Emballagen skal effektivt beskytte produktet mod lys, fugt og varme, afgivelse og optagelse af aromastoffer samt fysisk beskadigelse. Endvidere skal emballagen være stabelbar, så vidt mulig genlukkelig, og det skal være let at bryde og genlukke emballagen.

Det er et krav at frostvarer, at thermoboksene kan holde den korrekte temperatur fra -18 til -6 grader, og fra levering skal de holde i minimum 7 timer ved minimum -6 grader.

Det er krav at kølevarer, at thermoboksene kan holde den korrekte temperatur fra +2 til +5 grader, og fra levering skal de holde i minimum 7 timer ved minimum +5 grader.

Det er et krav at grønsager og frugt, at thermoboksene kan holde den korrekte temperatur fra +8 til +10 grader, og fra levering skal de holde i minimum 7 timer ved minimum +10 grader.

Det er et krav at lune retter, at thermoboksene kan holde den korrekte temperatur for den tilberedte ret, og fra levering skal de holde i minimum 3 timer ved minimum 65 +10 grader.

Yderemballage

Varer skal generelt leveres i egnet yderemballage, der er så solid, at varerne kan håndteres videre i denne. Yderemballagen må ikke være defekt og må ikke være kilde til forurening i/på modtagesteder, f.eks. via jord og smuds.



Inderemballage

Varene skal leveres i plastposer/plastkasser eller andet, der effektivt adskiller varen fra yderemballagen.

Emballageaffald

De anvendte termobokse, som leverandøren anvender, skal tages retur ved næste levering.

3. Mindstekrav til leveringsmodel

- Det er et krav, at kunne levere 365 dage om året
- Det er et krav, at levere frisklavet varm mad- årstidsbestemt og efter Anbefalinger for den danske institutionskost
- Det er et krav, at kunne levere forskellige kostformer-diæter svarer til ca. 1/3 af antal portioner
- Det er et krav, at kunne levere ½ portioner
- Det er et krav, at levere kunne 1 til 2 retter dagligt
- Det er et krav, at der udvikles en ny menuplan for 1 måned af gangen
- Det er et krav, at borger kan afbestille op til dagen før kl.12
- Det er et krav, hvis borger bliver indlagt betaler borger ikke selvom det er samme dag eller efter kl. 12
- Det er et krav, at borger kan vælge at kun få mad nogle dage eks. mandag, onsdag og fredag
- Det er et krav, hvis der ikke lykkes op hos borger, informeres dette videre til den aftalte kontakt person, som kontakter hjemmepleje eller pårørende, i sidste ende en låsesmed
- Det er et krav, at chaufførerne går ind med maden hos de fleste og stiller det der hvor borger ønsker det
- Det er et krav, at borgere kan ringe og bede chaufførerne stille maden, hvis de ikke er hjemme når maden leveres
- Ca. 1/3 af borgerne lukker selv op og henter maden, der kan være lang ventetid
- Det er et krav, at hjælpe borgerne med at tage filmen af tallerkenen –hvis borgerne ønsker det.
- Det er et krav, at borgere kan visiteres til opstart dagen efter eller i nogle tilfælde samme dag.
- Det er et krav, at der leveres økologiske måltider som minimum lever optil; bronzemærke svarende til 30-60 % økologi.
- Betaling opgøres 1 gang om måneden, det trækkes i borgers pension, 1 mdr. bagud
- Det er et krav, at borgere kan kontakte leverandøren og melde en årsag, Så borger får leveret mad der passer til situationen. Eks. suppe hvis borgere har problemer med at tygge.
- Det er et krav, at levere måltider til højtider med mad der traditionelt hører til den pågældende højtid.
- Det er et krav, at der dagligt bliver vurderet smag og udseende på måltiderne.
- Det er et krav, at borger kan kontakte leverandøren i tidsrummet: kl. 7 – 14
- Borgere der kommer på daghjemmet og melder fra, skal kunne få sendt maden hjem i stedet
- Borgere der kommer hjem fra hospitalet, kan akut få leveret mad til deres hjem.
- Det er et krav, at borgere modtager snaps på 5 cl til julefrokost måltider.
- Det er et krav, at borgere modtager vin på til julemiddagen.



4. Dokumentation

For konventionelle slagtedyr stilles krav til, at Produktet skal have følgende EUROP-klassificering eller leve op til tilsvarende krav:

- EUROP- formklasse P+ og opefter for dyr af store racer, og P for Jersey
- EUROP- fedmeklasse 3 eller 4

For økologiske slagtedyr stilles krav til, at Produktet skal have følgende EUROP-klassificering eller leve op til tilsvarende krav:

- EUROP- formklasse P+/O og opefter for dyr af store racer, og P/P+ for Jersey
- EUROP-fedmeklasse 3 eller 4
- Vedr. klassificering og slagtevægt af økologiske ungdyr skal praksis leve op til den til hver en tid gældende lovgivning på området.

Kød fra Halal

Kød fra dyr som tilbydes på varelinjer hvor "halal" er specificeret skal være slagtet i overensstemmelse med de til en hver tid gældende lovkrav om rituel slagtning. Halal-certifikater skal til en hver tid kunne leveres til Dragør Kommune - hvis Dragør Kommune ønsker det.

5. Krav til produkter

Generelle betingelser

De oplyste vægtangivelser for de enkelte produkter er vejledende, og udsving inden for en vægttolerance på +/- 10% kan forekomme.

Varerne skal være produceret i overensstemmelse med materialets produktbeskrivelser jf. kravspecifikation.

Fyldestgørende produktinformation for hver vare skal være tilgængelig for de respektive brugere samt Dragør Kommunes indkøbsafdeling. Tilgængeligheden kan f.eks. ske via internet eller anden elektronisk form, og tilbudsgiver skal foranledige, sikre og vedligeholde adgang og opdatering af oplysninger. Oplysningerne skal leverandøren sende til Dragør Kommunes indkøbsafdeling - dette skal ske via indkoeb@dragoer.dk.

6. Krav til holdbarhed og mærkning

Prøveudtagning af varer

Den enkelte modtager kan til enhver tid udtage prøver af leverede varer. Såfremt det viser sig, at den leverede vare ikke lever op til kravspecifikationen, afholdes udgiften til prøveudtagningen af sælger. I modsat fald afholdes udgiften af modtager. Prøveudtageingen foretages af Dragør Kommunes køkkenpersonale, eller af anden upartisk konsulenthus som Dragør Kommune måtte anvende på pågældende tidspunkt.

Omlevering af varer

Omlevering af varer skal ske uden meromkostninger for modtager. Såfremt levering af alternative varer medfører udgift i form af brug af ekstra ressourcer/øgede produktionsomkostninger i køkkenet hos Ordregiver, er Ordregiver berettiget til økonomisk



kompensation.

Leverandøren er forpligtet til at foretage omlevering af varer, i det omfang leverandørens lager/leveringskanaler svigter.

Produktudvikling

Det forventes, at leverandøren i kontraktperioden indgår i et gensidigt produktudviklingssamarbejde med ordregiveren, herunder sørger for løbende dialog omkring nye tiltag og produkter, i forhold til de skiftende målgrupper Dragør kommune har. Dragør Kommune har med nuværende leverandør haft en tæt dialog om nye og spændene produkter og om nye varer til sortiment listen. Dette ønsker Dragør Kommune ligeledes med denne frit valgs ordning.

7. Kvalitetskrav til varerne

Produkterne skal opfylde følgende krav til kvalitet og specifikke kravspecifikationer.

Genmodificering

Der ønskes ikke genmodificerede produkter, produkter med genmodificerede ingredienser eller produkter fra dyr, der har fået foder med genmodificeret materiale.

Kød

Alle kødprodukter skal være udskåret af sunde og gode slagtedyr med de nødvendige kontroller og leveres med batchmærker, så muligheden for sporing kan opretholdes.

Fisk

Alle friske fisk skal være fra de tre bedste kvalitetsklasser (kvalitet E, E/A+ eller A+/E) og fra de tre største sorteringsklasser (størrelse 0, I eller II), jf. Danske Fiskeauktioners

Frisk grønt/frugt

Alle grøntsager og frugt skal være friske, velmodnet og korrekt opbevaret forud for leveringen og være leveret i hensigtsmæssig beskyttende emballage.

Færdigretter og supper

Skal kunne leveres halal-certificeret.

Is og isdesserter

Is og isdesserter skal have ensartet konsistens. Evt. chokoladeovertræk skal være tykt og med godt knæk. Alle is skal være enkeltindpakket.

Mejerivarer

Fedtstof

Plantemargarine og blandingsprodukt skal smagen skal være karakteristisk smøragtig og konsistensen fast og smørbar. Portionsbægre skal kunne åbnes ved hjælp af "åbningsflig".

Mælk

Produktet skal have en ensartet hvidlig farve, en autentisk og frisk duft, samt frisk og neutral smag (kærnemælk: frisk og syrlig). Produktet skal have en flydende og tynd konsistens.



Fløde

Produktet skal have en ensartet dyb hvid gullig farve, en autentisk og frisk duft, samt frisk, neutral og flødeagtig smag. Produktet skal have en flydende tyk/cremet konsistens.

Surmælksprodukter, neutrale

Produkterne skal have en autentisk og frisk duft, med en frisk og afbalanceret syrlig smag, og en tyktflydende, cremet og karakteristisk konsistens for det enkelte produkt. I produkter med fedtindhold på 18 % eller over, skal smagen tydeligt gå over i flødeagtig.

Syrnede produkter med bær og frugt

Produkterne skal have en autentisk og frisk duft i forhold til produktets art. Karakteristisk smag af den tilsatte type bær og frugt, og en frisk og afbalanceret syrlig smag, med en tyktflydende, cremet og karakteristisk konsistens for det enkelte produkt.

Brød (frost og frisk)

Brød generelt

Alle bagte brød skal være ubeskadigede og uden huller og store luftblærer under skorpen. Rester af ikke opløste dejklumper må ikke findes, og brødet må ikke indeholde en dejrand. Brødene skal have en sammenhængende brødstruktur, der er elastisk. Der må ikke være mugdannelser. Hele brød skal kunne tåle udskæring på maskine, så oprindelsesformen bibeholdes. Brødet må ikke være tørt. Evt. kerner i brødet skal være tyggevenlige. For frosset brød til bake-off skal kravene kunne verificeres efter afbagning.

Hvedebrød generelt

Skorpen skal være gyldenbrun i farven, og brødet skal have en frisk brødduft med en mild duft af hvede.

Hvede småbrød

Bollerne skal være sprøde/bløde i skorpen afhængig af type. Brødet skal have en sej krumme og må ikke være tørre.

Rugbrød generelt

Skorpen skal være mørk og karakteristisk - hård uden at være sprød. Brødet skal have en frisk rugbrødsduft/en let syrlig duft.

Rugbrød, skiveskåret

Skiverne skal være ubeskadigede. Olie fra brødskeeremaskinen må ikke være synlig. Skivevægt ca. 50 g. Finporet, elastisk krumme uden større lufthuller. Brødet skal holde på fugtigheden.

Kager generelt

Kagerne skal være ubeskadigede. Udskårne stykker skal være ensartet og pænt skåret. Kager må ikke være hårde og tørre. Frisk sødlig kageduft.

Wienerbrød/Croissant

Gyldenbrun og sprød skorpe. Produktets duft skal være sødlig og dufte af smør. Produktet må ikke være tørt.

Læskedrik, koncentrat

Produktet skal dufte og smage af de frugter, som produktet angiver i navnet, være afstemt i.f.t. sødme/syrlighed og må ikke have afsmag af f.eks. skaller og/eller sødemidler. Produktet



skal have en tyndtflydende konsistens.

Marmelade

Generelt

Produktet skal være fremstillet af minimum 45 % - 50 % bær, må ikke indeholde saft, bærrene skal være visuelt identificerbare, og produktet skal have en autentisk farve, duft og smag, der matcher betegnelsen. Marmeladerne skal være afstemt i.f.t. sødme og være smørbare. Marmeladerne skal overholde Marmeladebekendtgørelsen BEK nr 838 af 10/10/2003.

Abrikosmarmelade

Produktet skal være fremstillet af minimum 65 % frugt (ikke krav om visuel frugt). Produktet skal have en gul-orange farve.

Appelsinmarmelade

Produktet skal være fremstillet af minimum 65 % frugt. Frugten skal være visuelt identificerbar. Produktet skal have en gul-orange farve

Assorteret marmelade

Produktet skal være fremstillet af minimum 65 % frugt. Frugten skal være visuelt identificerbar. Produktet skal have en farve, som passer til indholdet.

Hindbærmarmelade

Produktet skal være fremstillet af minimum 65 % bær. Bærrene skal være visuelt identificerbare. Produktet skal have en rødlig farve.

Jordbærmarmelade

Produktet skal være fremstillet af minimum 65 % bær. Bærrene skal være visuelt identificerbare. Produktet skal have en rødlig farve.

Solbærmarmelade

Produktet skal være fremstillet af minimum 35 % bær. Bærrene skal være visuelt identificerbare. Produktet skal have en mørkerød farve.

Marmelade, kunstigt sødet

Produktet skal være fremstillet af minimum 65 % bær. Produktet må ikke være tilsat sukker, og det tilsatte sødestof må ikke være energigivende -dvs. det må ikke være sødestoffer som kan omdannes til sukker i kroppen, og får blodsukkeret til at stige. Bærrene skal være visuelt identificerbare. Produktet skal have en rødlig farve.

Frugtgrød

Grød generelt

Produktet skal dufte og smage af de bær, som produktet indeholder, og være afstemt i.f.t. sødme/syrlighed.

Æblegrød

Produktet skal være fremstillet af minimum 60 % æbler. Produktet skal være blankt med mosede og bristede æbler. Produktet skal have en gullig farve.



DRAGØR
KOMMUNE