



KØBENHAVNS KOMMUNE

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen
Center for forretningsudvikling, Økonomistaben

Bilag 1

Redegørelse

for efterkalkulation for 2006

på madudbringning under Frit Valg

1	INDLEDNING.....	3
2	LOVGRUNDLAG	3
2.1	KVALITETSSTANDARDE.....	3
2.2	PRISKRAV, MADSERVICE	4
2.3	GODKENDELSESMODELLEN	4
2.4	PRISKALKULATION PÅ MADUDBRINGNING.....	4
2.4.1	<i>Vejledning for priskalkulation.....</i>	<i>4</i>
3	MODEL FOR GENBEREGNING AF PRISER.....	5
3.1	PERIODEAFGRÆNSNING FOR DATAGRUNDLAGET	5
3.2	PRODUKTIONSDATA	6
3.3	REDSKABET – VÆGTE OG NØGLETAL FOR PRODUKTIONEN	6
3.4	ØKONOMISKE DATA	7
3.4.1	<i>Direkte omkostninger.....</i>	<i>7</i>
3.4.2	<i>Indirekte omkostninger</i>	<i>9</i>
3.4.3	<i>Afskrivningsgrundlag og forrentning af drifts- og anlægskapital.....</i>	<i>9</i>
3.5	PRISER FOR 2006 OG 2003.....	10
4	EFTERBETALING TIL PRIVAT LEVERANDØR.....	11
5	PRISKALKULATION 2007	11

1 Indledning

I maj 2002 vedtog folketinget den såkaldte ældrepakke. Som konsekvens heraf skulle bl.a. ældre borgere fra 1. januar 2003 have mulighed for frit at vælge mellem leverandører af personlig og praktisk hjælp, herunder madservice til hjemmeboende pensionister. Sundheds- og Omsorgsudvalget vedtog den 20. marts 2003, SOU 73/2003, "tilrettelæggelse af madservice" at anvende godkendelsesmodellen, de beskrevne kvalitetsstandarder samt prisfastsættelse for madudbringning til hjemmeboende pensionister i Københavns Kommune. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen gennemførte prisberegning for madudbringning i Københavns Kommune i samarbejde med Institut for Serviceudvikling

Ved indførelsen af frit valgt af leverandør var madproduktionen til hjemmeboende pensionister organiseret på fire storkøkkener. I 2004 blev det besluttet at samle al madservice på ét centralkøkken og ombygge centralkøkkenet til et tidssvarende køkken, jf. SOU's principbeslutning den 15. april 2004.

Årsagen til centraliseringen af madservice kan begrundes i flere forhold, hvor det i denne sammenhæng skal fremhæves en forventning om effektivisering af driften samt et krav om større gennemsigtighed i omkostningsstrukturen, herunder et bedre grundlag for priskalkulation. Centraliseringen af madproduktionen til hjemmeboende pensionister blev fuld implementeret fra oktober 2006.

Det er siden indførelse af frit valg i 2003 blevet vedtaget, at private leverandører har krav på efterbetaling. Efterbetalingen skal regnes fra den 20. maj 2005, såfremt det efterfølgende viser sig, at priserne har været fastsat for lavt i forhold til den kommunale leverandørs faktiske udgifter til levering af – og i dette tilfælde - ydelser for mad til hjemmeboende pensionister.

En række forhold gør det vanskeligt at genberegne priserne tilbage til 2005. Disse forhold vil blive begrundet for senere valg af datagrundlag for genberegning af priserne til madudbringning.

I de indledende afsnit vil lovgrundlag, kvalitetsstandarder og godkendelsesmodel samt priskrav blive kort beskrevet for at skabe sammenhængen til selve prisfastsættelsen.

2 Lovgrundlag

Madserviceordninger er visiterede tilbud, hvor maden produceres udenfor modtagerens hjem og leveres til modtageren (madudbringning). En serviceordning kan også være et tilbud til visiterede modtagere om at spise på f.eks. et cafeteria, en lokal kro eller et nærliggende plejecenter. Madservice er en del af den praktiske hjælp efter servicelovens § 83, tildelt efter behov. I de følgende afsnit henvises primært til bekendtgørelsen nr. 1614 af 12. december 2006 om kvalitetsstandarder og frit valg leverandør af personlig og praktisk hjælp med henblik på prisfastsættelse for madudbringning.

2.1 Kvalitetsstandarder

I forhold til prisfastsættelse er det vigtigt, at den årlige prisfastsættelse afspejler kommunens serviceniveau, som kommer til udtryk ved den årlige udarbejdelse af kvalitetsstandarder, jf. § 8 om kvalitetsstandarder og frit valg af leverandør af personlig og praktisk hjælp mv. Sundheds- og

Omsorgsforvaltningen er i gang med at udarbejde kvalitetsstander i et nyt koncept med henblik på implementering pr. 1. januar 2008.

2.2 Priskrav, madservice

Alle leverandører, som godkendes til at levere madservice skal kunne tilbyde modtagerne et måltid (f.eks. hoved-og biret). Det betyder, at alle godkendte leverandører skal tilbyde mindst ét måltid, hvor modtagerens egenbetaling svarer til egenbetalingen ved valg af den kommunale leverandør. Dermed sikres det, at alle modtagere, uanset valg af leverandør, tilbydes et måltid til samme egenbetaling, jf. § 12, stk. 4. Priskravet skal dermed skabe lige konkurrence imellem den kommunale og private leverandør. Priskravet danner grundlag for afregning mellem kommunen og alle godkendte leverandører, som der er indgået kontrakt med. Der er krav om prisfastsættelse for madudbringning, jf. §§ 10 og 13.

2.3 Godkendelsesmodellen

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen valgte en godkendelsesmodel i 2003. Det betyder, at alle leverandører som opfylder kommunens fastsatte kvalitets- og priskrav har ret til at blive godkendt i kommunen. Den private leverandør kan således ikke konkurrere på prisen, men udelukkende på kvalitet, jf. § 8, samt kommunens fastsatte krav m.v. Din Private Kok, Medirest, er pt. den eneste private leverandør på madudbringning.

2.4 Priskalkulation på madudbringning

Priskalkulation vil blive foretaget efter bekendtgørelsen nr. 1614 af 12. december 2006 om kvalitetsstandarder og frit valg leverandør af personlig og praktisk hjælp mv. Der skal hvert år fastsættes priskrav for at sikre, at der fortsat er sammenhæng imellem kommunens serviceniveau og ressourcer.

Det er et krav, at priskalkulationen er gennemsigtig og afspejler den kommunale leverandørs omkostninger til levering af madudbringning.

Priskalkulationen til leverandører af madservice svarer til de gennemsnitlige, langsigtede omkostninger, som den kommunale leverandør har ved leveringen af ydelsen, jf. § 14. Det vil sige, at priskalkulation skal indeholde både direkte og indirekte omkostninger, herunder beregnede omkostninger i form af afskrivninger på materiel og forrentning af drifts- og anlægskapital.

I forbindelse med aflæggelse af årsregnskab skal priskalkulationen følges op og kontrolleres for, hvorvidt prisen har været fastsat korrekt, jf. § 14 str. 3.

2.4.1 Vejledning for priskalkulation

Den konkrete prisberegning er foretaget i en prisberegningsmodel, som bl.a. følger vejledning nr. 2 til serviceloven om personlig og praktisk hjælp, herunder madservice. Vejledningen har i bilag 3 beskrevet en specifik vejledning for prisfastsættelse af personlig og praktisk hjælp mv., herunder et afsnit for prisfastsættelse af madservice. Herudover er der anvendt inspiration fra Socialministeriets Fælles Pjece om prisfastsættelse på ældreområdet, som er udgivet i samarbejde med Kommunernes

Landsforening og med bistand fra Konkurrencestyrelsen. Endvidere er der suppleret med kap. 9, Budget- og regnskabssystemet for kommuner og amter.

3 Model for genberegning af priser

Genberegningen af priser for madudbringning er foretaget i en prisberegningsmodel, som følger vejledningernes indhold og klassifikationer for direkte og indirekte omkostninger samt opgørelse af produktion til mad. Til fordeling af udgifterne på de enkelte måltider benyttes "Redskabet 1" fra Kost- og Ernærings-forbundet, som er anbefalet af KL og Socialministeriet (beskrevet under afsnit 3.3).

Modellen omfatter:

- Opgørelse af produktion
- Økonomiske data
- Direkte udgifter, vedrører udgifter til løn, fødevarer, rengøring, elektricitet, øvrige ejendomsudgifter, administration, emballage, samt øvrige forplejningsmidler og øvrige udgifter.
- Indirekte udgifter, vedrører ejendomsudgifter (vand, varme, skatter/afgifter), fælles udgifter samt håndværkerudgifter. Hertil overhead bestående af centralt lønforbrug, konsulent bistand, BST, lønanvisning og øvrige overhead.
- Afskrivningsgrundlag og forrentning af anlægs- og driftskapital.
- Resultat af prisberegningerne

Det skal bemærkes, at der i regnskabet under direkte omkostninger er fratrukket udgifter, som omfatter myndighedsopgaver samt medarbejdere der direkte knytter sig til produktion af mad til plejeboliger. Herefter fordeles udgifterne efter et fordelingsprincip, som er gennemgående for både de direkte og indirekte omkostninger, herunder afskrivningsgrundlaget mv., jf. afsnit 3.3 Der er dog anvendt supplerende nøgletal, som vil blive beskrevet under de enkelte poster.

De følgende afsnit er opdelt og beskrevet efter, hvordan beregningsmodellen er opbygget.

3.1 Periodeafgrænsning for datagrundlaget

I ombygningsperioden på Centralkøkkenet påbegyndte man fra juli 2005 at flytte produktionen fra Centralkøkkenet Bystævneparken til de to andre storkøkkener, Peder Lykke Centret og Fælledgården, mens Hørgården fortsatte deres egen produktion til hjemmeboende pensionister. Disse storkøkkener er fysisk og organisatoriske fuldstændig integreret med plejehjemmene. Det har medført, at datagrundlaget i 2005 er uklart og dermed ikke udviser en reel sammenhæng imellem produktion og økonomi.

Det skal bemærkes, at storkøkkenerne igennem årene har haft forskellige metoder til opgørelse af produktion og økonomi. Dertil kommer, at storkøkkenerne eksempelvis har haft vanskeligt ved at opgøre el-forbrug, da der ikke er opsat separate målere. Hertil kommer at, storkøkkenerne har haft leverancer til plejehjem, cafedrift mv. og har derfor besværliggjort sikringen af valide data relateret til madservice.

Disse forhold blev forstærket i ombygningsperioden og har i regnskabsåret 2005 skabt et datagrundlag som ikke vil afspejle de reelle omkostninger for produktion af madudbringning. Det er således reelt umuligt at foretage en valid kalkulation for denne periode.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har derfor vurderet, at der i stedet foretages en genberegning af priser på baggrund af de faktiske gennemsnitlige udgifter og produktionsdata baseret på fire måneder (november/december 2006 til februar/marts 2007), det vil sige efter, at hele produktionen var blevet centraliseret. Herefter er de fire måneders forbrug og produktion omregnet til ét kvartals forbrug. Det begrundes med, at der har været en indkøringsperiode, hvor produktion og forbrug ikke fuldt ud afspejler et kvartals udgifter og opgørelse af produktion. Det sker for at skabe et mere retvisende grundlag for opgørelse af data og som i højere grad vil afspejle sammenhængen imellem forbrug og produktionsdata.

3.2 Produktionsdata

Priskalkulation på madudbringning skal fastsættes pr. ydelse, jf. § 12. stk. 3. Centralkøkkenet anvender et system (Dankost), som er udviklet specielt til madproduktion. Der kan bl.a. registreres leverede antal hovedretter, biretter m.m. Systemet kan således levere detaljerede statistikker. Disse statistikker er anvendt som dokumentation og grundlag for opgørelse af produktionen, som vil blive beskrevet nedenfor. Centralkøkkenet Bystævneparken har oplyst, hvor mange leveringer af forskellige ydelser, der er leveret gennemsnitligt over 3 måneder fra november 2006 til og med februar 2007.

Centralkøkkenet leverer mad til hjemmeboende pensionister, bulk til plejehjem, videresalg af råvarer til plejehjem samt mad til personale m.m.

Statistikken over leverede ydelser udgør grundlaget for opgørelsen – men for at kunne sammenligne produktionen for madudbringning med den øvrige madproduktion, er det nødvendigt at omregne produktionens mange typer af ydelser (mad og måltider) som produceres i køkkenet.

Til dette brug har Kost – og Ernæringsforbundet udgivet Redskabet I (se nedenfor).

3.3 Redskabet – vægte og nøgletal for produktionen

”Redskabet I” er i 2002 udarbejdet af Kost- og Ernæringsforbundet i samarbejde med Kommunernes Revision. Redskabet I kan anvendes til analyse af køkkendrift. Det omfatter både redskaber til analyse af økonomi, personaleressourcer, produktion m.v.

Vægte:

I Redskabet 1 har Kommunernes Revision beregnet hvilke driftsudgifter, der typisk knytter sig til køkkenernes mange typer af ydelser.

Ved hjælp af denne beregning er det defineret hvilken driftsudgift, der tillægges 1,0 produceret enhed. Alle køkkenernes ydelser er herefter vægtet i forhold til 1,0 produceret enhed - som eksempel herpå er en hovedret inkl. emballage vægtet som 0,4 produceret enhed.

Når opgørelsen over leverede ydelser fra Centralkøkkenet (Dankost) multipliceres med de enkelte vægte (Redskabet 1), opnås et udtryk for den samlede produktionsmængde målt i samme enhed.

Nøgletal

Der kan ud fra den samlede beregnede produktionsmængde målt i samme enhed beregnes nøgletal for den relative/procentuelle andel af den samlede produktionsmængde, som vedrører hhv. madudbringning, bulk til plejeboliger, møder, arrangementer etc. Beregningen viser f.eks., at 64,5 pct. af produktionen fra Bystævneparkens Centralkøkken kan henføres til madudbringning.

Ved hjælp af nøgletallene kan de direkte - og indirekte omkostninger fordeles på madudbringning, bulk til plejeboliger og øvrige formål og herefter fordeles på de enkelte leverede måltider ved hjælp af vægtene fra redskabet 1. Der kan således beregnes priser for de forskellige leverede ydelser/måltider fra Centralkøkkenet og dermed isolere, hvad der medgår til produktion af madudbringning.

3.4 Økonomiske data

Det kommunale regnskab indeholder udgifter, der optræder i det enkelte budget/regnskabsår. Det vedrører typisk lønninger, køb af varer og tjenester mv., der forbruges fuldt ud i det enkelte år, som er udtrykt ved direkte omkostninger. Derudover indeholder regnskabet udgiftsposter til anskaffelser, som kan dække over køb af ydelser og produkter, der forbruges over en årrække, eksempelvis bygninger og maskiner udtrykt ved de indirekte omkostninger.

Udgifterne kan således svinge fra år til år og vil ikke nødvendigvis afspejle det enkelte års egentlige ressourceforbrug ved tilvejebringelsen af kommunale ydelser.

I en omkostningskalkulation skal man således være særlig opmærksom på, at der er forskel på omkostninger og udgifter i det enkelte år. Der kan derfor ikke nødvendigvis alene ud fra de tal, der figurerer i årets budget/regnskab udarbejdes en omkostningskalkule for en specifik opgave.

Priskalkulationen skal derfor også indeholde indirekte omkostninger, som dækker over de gennemsnitlige langsigtede omkostninger ved tilvejebringelsen af kommunale ydelser, jf. § 14.

Herudover indeholder en omkostningskalkulation en række kalkulatoriske poster, der ikke direkte figurerer i kommunernes budgetter/regnskaber, som f.eks. afskrivninger af produktionsapparat og fællesomkostninger til den centrale administration.

Priskalkulationen har dermed samme opbygning og indhold af elementer som i den private sektor.

Til sidst skal det bemærkes, at der i Centralkøkkenets regnskab ikke registreres udgifter, som direkte kan henføres de forskellige ydelser til madudbringning mv. Det er derfor nødvendigt at anvende en fordelingsnøgle, som beskrevet under afsnit. 3.3

Økonomidata er udtrukket fra Københavns Kommunes Ressourcestyringssystem (KØR).

3.4.1 Direkte omkostninger

Under afsnit 3, model for genberegning af priser nævnes de typiske poster for direkte omkostninger samt definition af, hvordan de optræder i regnskabet, beskrevet under afsnit 3.4.

I denne kalkulation indeholder de direkte omkostninger, lønudgifter inkl. vikarer, diverse personaleudgifter (vask af beklædning, transport, kurser mv.), udgifter til råvarer og øvrige forplejningsudgifter. Øvrige direkte omkostninger omfatter rengøring, el, øvrige ejendomsudgifter, administrationsudgifter ekskl. løn og diverse udgifter samt ejendomsudgifter. Dog indgår ikke

udgifter til transport, da Sund- og Omsorgsforvaltningen betaler al transport, herunder for den private leverandør.

Nedenfor oplyses om indholdet på de væsentligste poster:

- Løn

Lønudgifter er bruttoudgifter og indeholder alle omkostninger for udbetaling af tillæg, arbejdsgiverbidrag, pension mv. Herudover er der tillagt faktiske udgifter i forbindelse med barsel. Det skyldes, at Københavns Kommune har oprettet en fond, som udover de modtagne dagpengerefusioner også refunderer de resterende vikarudgifter i den barslendes fravær. Herudover er der tillagt udgifter til Arbejdsmarkedets Erhvervssygdomssikring (AES). Der er omvendt fratrukket lønudgifter svarende til 3,5 stillinger, som varetager opgaver, der specifikt vedrører plejeboliger. Der er ligeledes fratrukket lønudgifter svarende til 3 stillinger, som udfører myndighedsopgaver (f.eks. fakturering af borgere, herunder opkrævning restancer, behandling af skifteretssager mv.)

Det skal bemærkes, at da man påbegyndte omlægningen af produktionen, da forventede man, at effektiviseringen i produktionsapparatet i første omgang skulle omfatte en reduktion i personaleudgifterne. Der er derfor indeholdt en realiseret effektivisering på personaleudgifterne, jf. § 15.

- Diverse personale

Der er fratrukket udgifter, som vedrører portører, som omfatter beklædning, vask af beklædning, kurser, lægeerklæring mv. Herudover er der fratrukket udgifter til personale som varetager myndighedsopgaver, som også gælder for portører ekskl. beklædning og vask af beklædning.

Der er anvendt en nøgle til fordeling af udgifterne under diverse personale. Nøglen er baseret på en andel af Centralkøkkenets totale normering, som f.eks. antal portører i forhold til den totale normering. Dette er et enkelt fordelingsprincip og gennemskueligt frem for mere komplicerede beregninger, hvor nytteværdien antages ikke ville give meget mere og som givetvis også ville blive mindre gennemskuelige.

- Råvarer

Under denne post er der foretaget et gennemsnit fra december 2006 til og med marts 2007 og efterfølgende periodiseret for tre måneder for at få et mere retvisende billede af udgifterne

- Øvrige forplejningsudgifter

Her er der fratrukket udgifter til emballage og vist som en særskilt post, da denne post også indgår i vægtningen og i fordelingen af omkostningerne. Posten fordeles dog ikke yderligere, da det er en udgiftspost, som direkte kan aflæses i regnskabet.

- Administration

Under denne post er der fratrukket udgifter, som medgår til administration af myndighedsopgaver, som f.eks. porto, annoncer, telefon mv.

Der er anvendt en nøgle til fordeling af udgifterne, som under diverse. Nøglen er baseret på en andel af Centralkøkkenets totale normering, som f.eks. antal personale til myndighedsopgaver i forhold til den totale normering.

- Transport

Denne post indgår ikke i regnskabet, da Sundheds-og Omsorgsvaltningen afholder alle udgifter.

Herefter anvendes fordelingsprincippet for alle de direkte udgifter, som er beskrevet under vægte og nøgletal for de enkelte formål.

3.4.2 Indirekte omkostninger

Under afsnit 3, model for genberegning af priser nævnes de typiske poster for indirekte omkostninger samt definition af, hvordan de optræder i regnskabet, beskrevet under afsnit 3.4.

I denne kalkulation medtages de indirekte omkostninger, som omfatter ejendomsudgifter (husleje, skatter og forsikring, vand og varme). Udgifter til el bogføres direkte under Centralkøkkenet og er opført under de direkte omkostninger. Herudover indgår fællesudgifter, som omfatter udgifter til de centrale stabsfunktioner, så som rådgivning, økonomistyringsopgaver mv., konsulentbistand samt øvrige overheadudgifter.

- Fællesudgifter

Udgifterne er opgjort ved et estimat over, hvor mange timer som medgår til rådgivning og økonomistyringsopgaver mv., og som udelukkende knytter sig til servicering mv. af Centralkøkkenet. Herudover er der foretaget en beregning af, hvor meget af lønanvisningen, der medgår til servicering mv. Endvidere er der også foretaget et skøn over, hvor stor en andel af ledelse som medgår til møder mv. Posten konsulentbistand indeholder eksterne ydelser og eventuelle udgifter til BST. Der er ikke i 2006 ydet konsulentbistand fra BST.

Udgifterne til fællesudgifter er forudsat på nøgler baseret på andele timer omregnet til normering sat i forhold til en gennemsnitsløn. Årsagen til dette fordelingsprincip skyldes, at der ikke er registreret et direkte timeforbrug til de specifikke opgaver.

- Ejendomsudgifter

Ejendomsudgifterne, som ikke direkte afholdes af Centralkøkkenet er oplyst af Teknisk afdeling i Bystævneparken. Da udgifterne er fordelt på flere ejendomme er disse fordelt på antal m² og herefter procentuelt fordelt til Centralkøkkenets andel af udgifterne.

Herefter anvendes fordelingsprincippet for alle posterne under fællesudgifter og ejendomsudgifter, som er beskrevet under vægte og nøgletal for de enkelte formål.

3.4.3 Afskrivningsgrundlag og forrentning af drifts- og anlægskapital.

Afsnittet vedrører også indirekte omkostninger, men hvor det er valgt at beskrive det separat, da afskrivningsgrundlag og forrentning omfatter særlige regler og grundlag for beregninger af afskrivninger og forrentning til kalkulationen.

Afskrivningerne er et udtryk for den kalkulatoriske omkostning, som aktivet belaster det enkelte regnskabsår ved produktionen af ydelserne og indgår derfor også i omkostningskalkulationen, jf. også afsnit 3.

I henhold til budget- regnskabssystemet for amter og kommuner, kap. 8 kan der medtages aktiver (produktionsapparat og andre større anskaffelser), som har en levetid mere end 1 år og har en værdi på kr. 50.000 eller derover eller 100.000 og derover. Aktiverne er her optaget med en værdi over

50.000. Aktiverne er optaget til kostpris samt vurderet levetider og afskrives lineært over aktivets forudsatte levetid.

Forrentning af anlægskapital skal medtages i omkostningskalkulen. Beregningen kan ske efter flere forskellige metoder, hvoraf den mest anvendte er, at beregningen sker på grundlag af aktivernes restværdi (restværdien udregnes som anskaffelsværdi fratrukket tidligere års beregnede afskrivninger). Forrentningen dækker det indtægtstab, der er ved at have penge anbragt i aktiver (bygninger, maskiner osv.), frem for i f.eks. i værdipapir eller lignende.

Den gennemsnitlige anlægskapital i 2006 forrentes med baggrund i en vurdering af det enkelte anlægs forudsatte levetid. Som gennemsnit anvendes en forrentningsprocent, der er et udtryk for den gennemsnitlige effektive rente for 10-20 årige statsobligationer.

Forrentning af driftskapital skal også medtages, såfremt der knytter sig væsentlige store likviditetsmæssige udlæg i forbindelse med opgavens udførelse. Da leverancen sker med ingen - eller kort kredittid er forrentning af driftskapital ikke medregnet i priskalkulationen.

3.5 Priser for 2006 og 2003

Nedenfor vises i tabel 1 og 2 de nuværende priser fra 2003 og resultatet for de genberegne priser for 2006. Eftersom de beregnede priser er beregnet ud fra et gennemsnit på 4 måneders aktivitet og forbrug vil der trods indeholdt effektiviseringsbesparelser også indgå opstartsomkostninger, som ikke umiddelbart kan identificeres, men som forventes udlignet henover 2007.

Tabel 1, Priser 2003

Sted	Hovedret enkelt Kr.	Biret Kr.	Diabetes findelt m.m. Kr.	Øvrige diæter Kr.	Madpakker Kr.	Morgenmad Kr.	Råkost/frostvarer Kr.	Råvare-Pakke Kr.
Direkte udgifter	40,01	10,00	45,01	50,01	50,01	20,00	10,00	29,61
Indirekte udgifter	1,98	0,49	2,23	2,47	2,47	0,99	0,49	1,98
Beregne omk.	0,42	0,11	0,47	0,53	0,53	0,21	0,11	0,42
Total	42	11	48	53	53	21	11	32

Tabel 2, Genberegne priser 2006

Sted	Hovedret enkelt Kr.	Biret inkl. biret til diæter Kr.	Diæter hovedret Kr.	Specielle diæter hovedret Kr.	Madpakker Kr.	Morgenmad Kr.	Råkost/frostvarer Kr.
Direkte udgifter	40,18	10,05	45,20	50,23	30,14	20,09	20,09
Indirekte udgifter	1,76	0,44	1,98	2,20	1,32	0,88	0,88
Beregne omk.	0,71	0,18	0,80	0,89	0,53	0,36	0,36
Total	42,65	10,66	47,98	53,32	31,99	21,33	21,33

Det fremgår af tabellerne, at de genberegne priser for 2006 forholdsmæssigt ikke er meget større end i 2003, som givet kan tilskrives de realiserede effektiviseringsgevinster. Der er dog en stor forskel i priserne på madpakker, da vægtningen for disse var fejlagtig opgjort i 2003. Det skyldes, at den tidligere vægtning var for stor i forhold til, hvad det koster at producere en madpakke. Det udløste en forkert prisfastsættelse på madpakker i 2003. Det fremgår også, at der er andre betegnelse for ydelserne i 2006 end i 2003. Det skyldes, at Centralkøkkenet Bystævneparken har andre typer sammensætninger for leveringer af ydelser i 2006 end i 2003. Det skal dog bemærkes, at priserne for eksempelvis "Diæter hovedret" i 2006 og "Diabetes findelt m.m." i 2003 er opgjort efter samme vægt, jf. afsnit 3.3. Det betyder, at en mulig afregning af disse typer måltider ikke volder vanskeligheder ved eventuelle efterbetalinger til leverandøren.

4 Efterbetaling til privat leverandør

Jf. indledningsvist er der indført et efterbetalingskrav til private leverandører, jf. § 19 stk.1-2 med virkning pr. 20. maj 2005. Det medfører, at såfremt de fastsatte priser er beregnet for lavt skal differencen udbetales senest 2 måneder efter, at Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har fået denne oplysning.

Nedenfor viser tabel 3, at der opgjort et efterbetalingskrav på i alt kr. 89.178. Da Sundheds- og Omsorgsforvaltningen kun har kontrakt med én leverandør på madudbringning, viser tabellen udelukkende en efterbetaling til den private leverandør Din Private Kok, Medirest. Endvidere fremgår det af tabellen, at Medirest kun har leveret ydelser for hovedretter enkelt, biretter og madpakker.

Tabel 3, Efterbetaling til privat leverandør, Din private Kok, Medirest.

Priser 2006	Priser 2003	Priser 2006	Priser 2007	Leveringer fra 20.5-31.12 2005	Leveringer fra 1.1-31.12 2006	Leveringer fra 1.1-31.3 2007	Efterbetaling i alt
Hovedretter	42	42,65	42,65	20.403	80.697	35.486	89.178
Biretter	11	10,66	10,66	9.710	36.931	15.553	0
Madpakker	53	21,33	21,33	711	3.500	1.399	0
I alt							89.178

Kilde: Medirest's statistiske opgørelse fra 20. maj 2005 til 31.12 2006 for leverede hovedretter og biretter og diverse, hvor Medirest har oplyst, at diverse primært omfatter madpakker.

5 Priskalkulation 2007

I 2007 vil centraliseringen af madproduktion til ét Centralkøkken skabe et grundlag for opgørelse af data på ensartede metoder. Det vil skabe en større sammenhæng i produktion og økonomi og et forbedret og validt datagrundlag for fremtidige omkostningskalkulationer.

De genberegne priser for 2006 vil blive efterbetalt med tilbagevirkende kraft pr. 20. maj 2005 frem til den 31. marts 2007.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen vil yderligere godtgøre den private leverandør med tilbagevirkende kraft pr. 20. maj 2005, hvis de nyberegne priser for 2006 viser sig at være højere end de genberegne priser for 2007. Det skyldes, at Sundheds- og Omsorgsforvaltningen er opmærksom på, at de genberegne priser for 2006 er foretaget med baggrund i data, som ikke nødvendigvis fuldt ud afspejler de faktiske omkostninger på årsbasis.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har her vurderet, at såfremt det havde været muligt at skabe et validt grundlag for en genberegning af priserne for 2005, ville der ikke have været belæg for højere priser. Det skyldes, at der allerede i 2005 indgik effektiviseringer i driften i forbindelse med centraliseringen af madproduktion til hjemmeboende pensionister. Dog skal det bemærkes, at genberegningen for 2006 indeholder flere udgifter friske råvarer, herunder en højere grad af forarbejdning, hvilket har medført øgede udgifter til posten for råvarer mv.

Baggrunden er ønsket om en bedre kvalitet af maden og som blev fuld effektueret i forbindelse med, at hele madproduktionen var blevet centraliseret i Centralkøkkenet Bystævneparken ultimo 2006.