

## Bilag 3

### Beregning af Struer Kommunes priskrav for madservice

På baggrund af *Bekendtgørelse* (nr. 344 af 26. marts 2013) om *kvalitetsstandarder og frit valg af leverandør af personlig og praktisk hjælp mv.* er der foretaget en beregning af prisen for produktion madservice ved Kostområdet, som varetager Struer Kommunes produktion af mad til udbringning.

Prisen er beregnet med udgangspunkt i en opgørelse af de gennemsnitlige langsigtede omkostninger ved den kommunale leverandørs produktion og omfatter alle direkte og indirekte omkostninger.

Generelt gælder følgende:

- Prisen for at producere mad til madservice er beregnet ud fra Kostområdets samlede omkostninger
- Udgangspunktet for beregningerne er regnskab 2015
- Priserne er fremskrevet til 2016 prisniveau
- Udgifterne er ekskl. moms

#### Antal portioner

Antal portioner madservice i 2015	I alt
	<b>Stk.</b>
Hovedret	<b>10.197</b>
Hovedret, lægeordineret	<b>357</b>
Biret	<b>1.533</b>
Biret, lægeordineret	<b>237</b>

### Nedenstående omkostningsposter er medtaget i beregningen

#### Direkte udgifter:

Madservices andel af Kostområdets udgifter til:

- Personale
- Råvarer
- Emballage
- Drift af biler
- Forsikringer
- Rengøring/hygiejne
- Inventar
- Øvrigt

### **Kostområdets administration:**

Madservices andel af Kostområdets udgifter til:

- Ledende og administrativt personale
- Kontorhold
- Øvrigt

### **Kostområdets afskrivninger:**

Madservices andel af Kostområdets omkostninger til:

Afskrivninger på:

- Inventar og tekniske installationer
- Biler
- Kostområdespecifikke bygningsafskrivninger

### **Bygningsomkostninger:**

Omfatter madservices andel af Kostområdets andel af bygningskompleksets samlede omkostninger til:

- Personale
- Rengøring
- Opvarmning/el/vand
- Inventar
- Administration
- Bygningsafskrivninger
- Øvrigt

### **Central administration:**

Omfatter madservices andel af Kostområdets andel af omkostninger til centralt afholdt administration og omfatter:

- Løn- og personaleadministration
- Økonomisk administration herunder budget og regnskab samt prisberegning
- Revisionsudgifter
- Økonomi- og regnskabssystem
- IT-udgifter
- Administrationsbygninger
- Intern post
- Forsikringer
- Øvrige fællesudgifter

### **Priskrav pr. portion**

På baggrund af de faktiske omkostninger i 2015 fremskrevet til prisniveau 2016 er priskravet fastsat til:

<b>Priskrav i pr. 1. maj 2016</b>	
Madservice inkl. udbringning	<b>50,03 kr.</b>
Madservice uden udbringning	<b>41,97 kr.</b>

Priskravet er enhedspriser, som dækker såvel hoverret + biret som hovedret alene og dækker ligeledes både alm. kost og lægeordineret kost.