

1 Om bilaget

Dette bilaget beskriver Oppdragsgivers krav til ytelsen. De spesifikasjoner som fremgår av tabellen nedenfor under punkt 3 danner grunnlaget for leverandørens løsningsbeskrivelse, som gjøres i Bilag 2.

2 Anskaffelsen gjelder

Norges geologiske undersøkelse (NGU) har behov for en helhetlig og stabil kantinetjeneste som bidrar til god trivsel, helse og effektiv arbeidshverdag for ansatte og besøkende i NGUs lokaler i Leiv Eirikssons vei 39 i Trondheim. Anskaffelsen gjelder drift av kantinetjenester og catering som skal dekke daglige behov for mat og drikke, samt servering i forbindelse med møter, kurs, arrangementer og andre interne og eksterne aktiviteter.

Kantinetjenesten skal fungere som en naturlig møteplass i arbeidshverdagen og være en viktig del av arbeidsmiljøet ved NGU. Det er et behov for et tilbud som gir ansatte og brukere tilgang til sunn, variert og næringsrik mat av god kvalitet, tilpasset ordinær kontorhverdag og varierende aktivitetsnivå gjennom året. Tjenesten skal bidra til gode kostvaner, redusert matsvinn og en miljømessig ansvarlig drift.

Anskaffelsen inngås som en tjenesteavtale med varighet på to år, med opsjon på forlengelse i ytterligere 1 år + 1 år.

NGU har behov for en leverandør som kan sikre:

- Forutsigbar og profesjonell daglig drift av kantinen innenfor fastsatte åpningstider
- Et velfungerende lunsjtilbud med både kalde og varme alternativer, samt kaffe- og drikketilbud gjennom dagen
- Fleksibel og pålitelig levering av møtemat og enkel catering til møter og arrangementer
- Supplerende selvbetjeningsløsninger som dekker behov også på dager med redusert bemanning eller kortere arbeidsuker
- Effektiv og brukervennlig betalings- og bestillingsløsning som støtter kontantløs drift og elektronisk fakturering

Videre er det et behov for at kantinetjenesten drives på en måte som ivaretar krav til matsikkerhet, hygiene, ernæring, arbeidsforhold og gjeldende lover og forskrifter. NGU ønsker en leverandør som tar fullt ansvar for bemanning, kvalitet, renhold og daglig oppfølging, og som samarbeider tett med oppdragsgiver om videreutvikling av tilbudet gjennom avtaleperioden.

Resultatet NGU søker gjennom denne anskaffelsen er en driftssikker, serviceorientert og kvalitetsmessig god kantinetjeneste som:

- Oppleves som attraktiv og inkluderende for brukerne
- Bidrar positivt til arbeidsmiljø, trivsel og helse
- Har god flyt og effektivitet i servering og daglig drift
- Har et tydelig fokus på kvalitet, miljø og bærekraft
- Er tilpasningsdyktig overfor endrede behov og bruksmønster over tid

Pris og driftstilskudd

Ved evaluering av pris, vil oppdragsgiver benytte prisene på et tenkt, vanlig sortiment av en viss bredde, også sett hen til det som oppgis av krav i kravspesifikasjonen.

Som en del av oppdraget settes et månedlig driftstilskudd på kr 60.000,- Driftstilskuddet er fast og faktureres Oppdragsgiver månedlig etterskuddsvis, driftstilskuddet er *ikke* mva. pliktig. Driftstilskuddet skal dekke:

- Drift av kantinen med personell
- Vedlikehold av utstyr
- Renhold av kantinens utstyr og området, se krav 8
- Rundvask to ganger årlig (desember og juli), se krav 8.3
- Kaffe og te med tilbehør (sukker, honning, kaffemelk mm.)
- Nødvendig rekvisita som ikke dekkes av oppdragsgiver, se krav pkt 8.4
- Daglig vask av gulvet i kantinen
- Leie/elektrisitet/oppvarming dekkes av NGU

For NGU og ansatte er det viktig at leverandøren tilbyr konkurransedyktige priser på alle sine varer. Utsalgspris inkl. mva. på alt salg *over disk i kantinen* skal på bakgrunn av Oppdragsgivers omfattende innsatsfaktorer beregnes med en svært moderat kalkyle. Ved regulering av pris ihht. Avtaledokumentet og KPI hos Statistisk sentralbyrå skal ikke prisene på matvarer og drikkevarer reguleres ujevnt.

NGU aksepterer ingen form for gebyrer, dette i form av fakturagebyr, miljøgebyr og administrasjonsgebyr. Alle avgifter eller gebyrer skal være tatt hensyn til og innkalkulert i tilbudsprisen.

Kaffe og te i kantina er gratis for NGU ansatte på jobb. Kaffe -og te priser inkluderes i driftstilskudd.

Lokaler og utstyr - NGUs ansvar

NGU stiller med lokaler som disponeres vederlagsfritt for leverandøren. Vedlikehold av eksisterende lokaler samt elektrisitet og varme dekkes av NGU. Leverandøren vil ha fri adgang til kantinen ved bruk av nøkkelkort og nøkler som utleveres ved kontraktsinngåelsen.

Kantinen har et romslig og innholdsrikt kjøkken. NGU har kantine møbler, kjøledisk for anretning av maten (pålegg, salat bar), varmeplate /bad, kaffe-/te/vannautomat, vaffeljern, servise, benk og skap for servise, avlastningsbord og avfallsskap.

Dispensere eies av leverandørene som leverer produktene. Tilbudet må dermed omfatte slike dispensere.

På kjøkken har NGU kjøleskap, komfyr, oppvaskmaskin, utslagsvask, kjøkkenutstyr og lagerrom. Lokalene har nødvendig tilkobling til strøm og vann.

NGU dekker kostnader til kantineutstyr og inventar. Kantinen inneholder bl.a. følgende husholdningsutstyr: kjøleskap/kjøledisk til pålegg og ferskvare, kjølerom, frysenskap, oppvaskmaskin, komfyr, mikrobølgeovn, vannbad og varm plate til varmmat, vaffeljern, steketakke, påleggsdisk, kaffemaskiner, glass, bestikk, servise og kjeler mm til daglig drift, kjøkkenvogner for servering, kjøkkenmaskiner og kjøkkenredskaper, osv. Innrydding etter bruk skjer ved selvinryddning til skrubben med kildesortering.

Renhold av gulvet i spiserommet og mezzanin samt vedlikehold av matter vil bli foretatt av NGU. Vindu i kantinen rengjøres av NGU. Bord og stoler i uteområdet rengjøres av NGU.

Leverandøren kan også etter avtale med oppdragsgiver sette inn eget nødvendig utstyr. NGU stiller også til disposisjon tilfredsstillende garderobeforhold med toalett, samt kontormøbler, telefon, nettilgang, kontorrekvisita og lagerrom.

NGU dekker alle utgifter forbundet med reparasjoner og supplering av NGUs utstyr.

3 Krav

Absolutte krav (A)	Kravet er viktig og MÅ oppfylles. Kravet er å anse som et minimumskrav, Ja eller Nei svar.
Absolutte krav (A*)	Kravet er viktig og MÅ oppfylles. Kravet er å anse som et minimumskrav, hvor «mer er bedre». Stjerne tilsier at kravet er gjenstand for relativ vurdering.
Valgfrie krav (B)	Kravet kan oppfylles for høyere score, men er ikke nødvendig å oppfylle for deltakelse i konkurransen.

Nr.	Oppdragsgivers beskrivelse	Type
-----	----------------------------	------

		krav
1	Tjenestens omfang og tilgjengelighet	
1.1	Leverandør skal drifte kantinetjenester for ansatte og besøkende ved NGU, inkludert møtemat og servering. Innkjøp, mottak og oppbevaring av råvarer og tillaging av mat og drikke.	A
1.2	Leverandør skal ha ansvar for drift, kvalitetskontroll og renhold av kjøkken og serveringsarealer.	A
1.3	Leverandøren skal sørge for bestilling av utstyr, servise, vedlikehold til maskinene i kantinen etter samråd med NGUs kontaktperson. Dette faktureres etter nærmere faktureringsrutiner.	A
2.	Åpningstider og leveranse	
2.1	Kantinen skal være åpen for lunsjservering kl. 11:00 til 13:00. Varmmat skal serveres kl. 11:00-12:30.	A
2.2	Leverandør skal sikre kaffe tilgjengelig kl. 07:00–13:00 alle virkedager. Ansatte betaler ikke for kaffe og te. Kantinepersonale har ansvar for å trakte kaffe til møter og kurs som blir bestilt via leverandørens bestillingssystem og helle over på kanner. Oppdragsgiver henter kaffekanner som bestilles til møter og kurs selv. Det skal ikke faktureres for kaffe/te, dette inngår i driftstilskuddet. Etter kl. 13:00 skal 3-4 fulle kaffekanner settes frem på disken.	A
2.5	Ingen deler av salgsarealet skal ryddes eller rengjøres før etter kl. 13:00	A
2.6	Leverandør skal kunne håndtere sene bestillinger av møtemat ved behov.	A
2.7	Leverandør kan tilby utvidet fleksibilitet ved arrangementer utenfor ordinær åpningstid.	A
2.8	Leverandøren skal tilby selvbetjeningsløsning (Trust shop) som kan supplere frokost- og lunsjservering. Tilbudet skal også kunne benyttes på inneklemte dager og i perioder med kortuker (for eksempel påske og perioden mellom jul og nyttår)	A
	Kantinen kan holde stengt i følgende perioder: <ul style="list-style-type: none"> Sommerferie: stengt (maksimum 4 uker sammenhengende) fra og med fellesferien (uke 28) Påskeuken: stengt fra og med mandag etter palmesøndag til og med onsdag før skjærtorsdag Juleferie: stengt fra og med julaften til og med 1. nyttårsdag.(2 januar kan holdes stengt hvis den er på en fredag) 	A

	<ul style="list-style-type: none"> • Innklemte fridager mellom Kristi Himmelfartsdag og lørdag • Ved andre norske helligdager enn oppgitt ovenfor kan kantinen holde stengt. <p>Endringer i åpningstider og stengte perioder eller dager, skal avtale særskilt i statusmøtene. Når det gjelder det konkrete tidspunktet for når kantinen holder sommerstengt skal det avklares hvert år i god tid, og senest innen 1. april inneværende år. Oppdragsgiver informerer brukerne om åpningstider via intranettet.</p>	
3.	Kantinekonsept og brukeropplevelse	
3.1	<p>Kantinen skal fremstå som en viktig trivselsfaktor med god kvalitet, effektiv køavvikling og innbydende anretning.</p> <p>Dokumentasjonskrav: Beskrivelse av løsningsbeskrivelse jf. Bilag 2.</p>	A*
3.2	<p>Leverandør kan tilby særskilte trivselstiltak («det lille ekstra»).</p> <p>Dokumentasjonskrav: Beskrivelse av tiltak jf. Bilag 2</p>	B
4.	Matkvalitet og meny	
4.1	<p>Leverandøren er ansvarlig for at mattilbudet er sunt, variert og av god kvalitet (grove kornprodukter, lavt sukkerinnhold etc.). Mat skal lages av ferske råvarer, og kun unntaksvis bruk av halvfabrikata.</p> <p>Dokumentasjonskrav: Beskrivelse av leverandørens løsningsbeskrivelse jf. Bilag 2. Leverandøren bes beskrive hvordan et sunt, variert og kvalitativt godt mattilbud sikres. Beskrivelsen skal blant annet omfatte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prinsipper for sammensetning av et sunt kosthold, herunder bruk av grove kornprodukter, begrensning av sukkerinnhold og lignende. • Hvordan ferske råvarer prioriteres i matproduksjonen, og i hvilke situasjoner det eventuelt benyttes halvfabrikata. • Hvordan leverandøren vil sikre variasjon i mattilbudet. <p>Beskrivelsen skal være på maksimalt 2 A4-sider. Skriftstørrelse 11, font Calibri.</p>	A*
4.2	Bruk av høyt prosesserte råvarer skal begrenses.	A
4.3	Menyer skal endres jevnlig og følge sesong og trender i tiden.	A
4.4	Leverandør skal tilby glutenfrie brødvarer.	A
4.5	<p>Leverandør skal kunne tilby:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En spennende og variert meny med råvarer av god kvalitet • Innbydende og fersk mat 	A

	<ul style="list-style-type: none"> • Et godt og variert utvalg av brød og påleggssorter • Variert salatbar inkl. proteinkilder og frukt • En varm rett hver dag • Fersk frukt og grønnsaker • Menyer som endres jevnlig og følger trender i tiden • Kaffe, te og ønskelig med minst to alternativer for melk og juice 	
4.6	<p>Leverandør kan tilby salg av hjemmebakst brød og rundstykker til ansatte på torsdag evt fredager.</p> <p>Dokumentasjonskrav: Beskrivelse jf. Bilag 2</p>	B
5.	Myndighetskrav, hygiene og ernæring	
5.1	Leverandør skal oppfylle alle gjeldende lover og forskrifter, herunder IK-mat og HACCP.	A
5.2	Menyen skal være i tråd med retningsgivende mål om god, sunn, variert og allsidig kost.	A
5.3	Alle matvarer skal merkes med ingredienser, næringsinnhold og innhold av produkter som inneholder allergener.	A
6.	Personell, kompetanse og service	
6.1	Leverandør skal benytte egne ansatte og ha fullt arbeidsgiveransvar i tråd med gjeldende regelverk.	A
6.2	<p>Den totale leveransen driftes i dag av 1 heltidsstilling. Det forutsettes at det legges til rette for at eksisterende personale overdras med de juridiske forpliktelser som gjelder i henhold til reglene i Arbeidsmiljølovens kapittel 16 vedrørende virksomhetsoverdragelse. Det forutsettes at Leverandøren har god kjennskap til regelverket for virksomhetsoverdragelser.</p> <p>Dersom virksomhetsoverdragelse ikke er aktuelt for eksisterende personell, skal leverandør tilby alternativt personell. Det skal minimum benyttes faglært kokk eller kantinemedarbeider med dokumentert relevant erfaring.</p> <p>Dokumentasjonskrav: CV med utdanning, praksis, erfaring, kurs og 1-3 relevante referanseprosjekter, jf. Bilag 2</p>	A*
6.3	Leverandør skal sikre tilstrekkelig bemanning slik at kantinen ikke stenges på grunn av manglende personell.	A
6.4	Leverandør skal dokumentere systematisk opplæring og kompetanseutvikling. Riktig bruk av teknisk utstyr i samsvar med bruksanvisninger eller utarbeidede krav til bruk av disse.	A*

	Dokumentasjonskrav: Beskrivelse jf. Bilag 2	
6.5	Utstyr som blir ødelagt i driften som følge av uaktsomhet skal erstattes av leverandøren med likeverdig utstyr.	A
6.6	<p>Leverandøren skal bekoste og drifte et brukervennlig betalingssystem for salg i kantinen.</p> <p>Betalingsløsningen skal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Støtte digitale betalingsmetoder, herunder Vipps, bank-/kredittkort, dvs. kontaktløs betaling • Håndtere kø og høy trafikk effektivt • Gi oppdragsgiver tilgang til salgsrapporter, inkludert omsetning, transaksjoner og andre relevante nøkkeltall. <p>Alle kostnader forbundet med betalingssystemet skal holdes av leverandør.</p>	A
7.	Miljø og bærekraft	
7.1	<p>Leverandør skal bidra til redusert matsvinn og miljøvennlig drift.</p> <p>Dokumentasjonskrav: Beskriv konkrete tiltak for reduksjon av matsvinn jf. Bilag 2.</p>	A*
7.2	Det skal tilbys salg av overskuddsmat, herunder varm mat til redusert pris (for eksempel 50 %) mot slutten av åpningstiden, eventuelt i kombinasjon med Trust Shop	A
7.3	<p>Leverandør kan dokumentere konkrete miljøtiltak utover minimumskrav.</p> <p>Dokumentasjonskrav: Beskrivelse jf. Bilag 2.</p>	B
7.4	<p>Leverandør skal ha et system for løpende målinger og dokumentasjon av matsvinn og årlig rapportere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalt matsvinn (kg) • Matsvinn pr produsert porsjon • Tiltak som gjennomført og planlagt <p>Dokumentasjonskrav: Beskrivelse av målemetodikk og eksempler på rapportering jf. Bilag 2</p>	A*
7.5	<p>Ved anskaffelse av kantinetjenester skal</p> <ul style="list-style-type: none"> • maks 5 % av det totale innkjøpsvolumet (kg) i kantiner være rødt kjøtt storfe, sau/lam og svin. 	A

	<ul style="list-style-type: none"> • totalt skal kjøtt (inkludert fjærkre) utgjøre maksimalt 8% av det totale innkjøpsvolumet. • melk og juice skal inngå i beregningen av det totale innkjøpsvolumet, men ikke andre drikkevarer. <p>Leverandøren skal årlig rapportere det totale innkjøpsvolumet av rødt kjøtt og fjærkre i prosent, som angitt i kravet.</p>	
7.6	<p>Det skal ikke serveres fisk eller sjømat som står på WWFs rødliste, med mindre produktet er sertifisert etter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MSC • ASC • eller tilsvarende ordninger 	A
7.7	<p>Leverandør skal benytte produkter som oppfyller krav til etisk handel, dokumentert gjennom Fairtrade eller tilsvarende ordninger. Dette gjelder minimum følgende varegrupper:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kaffe • te • kakao • sukker 	A
8	Renhold og avfallshåndtering	
8.1	<p>Leverandør skal utføre daglig renhold i samsvar med Mattilsynets krav. Leverandøren har ansvar for daglig renhold av produksjonslokaler, serveringsområder, kjøkkenutstyr som inngår i kantinens område, disker, kantinebord også kjøkkenbenker og spisebord i kjøkkensonen, mat-heis og stoler/bord i spiseområdet og mesaniner. Leverandøren skal til enhver tid sørge for at lokalene er ryddige, innbydende og rene, dette innebærer blant annet å tørke av bord og stoler løpende i åpningstiden.</p>	A
8.2	Avfall skal sorteres i henhold til gjeldende rutiner og bringes til anvist sted.	A
8.3	<p>Det skal foretas hovedrenhold av kantinekjøkkenet minimum 2 ganger årlig. Med hovedrenhold menes total rengjøring av vegger, tak, gulv, og alt utstyr. Hovedrengjøring av kantinekjøkkenet utføres av kantineoperatøren. Kostnadene til hovedrengjøringen dekkes av det firmaet som driver kantinen.</p>	A
8.4	<p>Leverandør foretar innkjøp og betaler for</p> <ul style="list-style-type: none"> • søppelposer • dispenserpapir/ «minitørk-papir», • servietter, • kaffefilter, • rengjøringsmidler, 	A

	<ul style="list-style-type: none"> • kluter, mopper annet nødvendig utstyr til rengjøring • oppvaskmidler og øvrig vaskemidler/forbruksmateriell som den daglige kantinedriften krever 	
8.5	Renhold skal utføres med metoder og produkter som: <ul style="list-style-type: none"> • ikke innebærer bruk av miljøfarlige kjemikalier • oppfyller krav i relevant regelverk og stoffkartotekforskriften 	A
8.6	Leverandør kan tilby forbedrede løsninger for kildesortering og gjenbruk.	B
9	Rapportering og samhandling	
9.1	Leverandør skal invitere til halvårlige statusmøter hvor bl.a. kontrakten følges opp.	A
9.2	Miljø og bærekraft skal være fast punkt i de halvårlige statusmøtene, med gjennomgang av: <ul style="list-style-type: none"> • matsvinn • råvarebruk • miljøtiltak • forbedringsforslag • annen relevant statistikk 	A