

KONKURRANSEGRUNNLAG

Åpen tilbudskonkurranse
etter forskriftens del I og del II

for anskaffelse av

Rammeavtale for produksjon og levering av middag og lunsj til Nam- dal Rehabilitering IKS

Namdal Rehabilitering IKS

Ansvarlig anskaffer: Lene Røttesmo (lene.helene@namdalrehab.no)

Anskaffelsesoversikt

Anskaffelsesdel:	Del II-anskaffelse - Over nasjonal, under EØS-terskelverdi
Hovedtype:	Tjenester
Estimert verdi:	6 000 000 NOK

CPV-koder:

- 55520000 - Cateringvirksomhet (Hoved)
- 15894200 - Ferdiglagede måltider
- 15894220 - Ferdiglagede måltider til sykehus
- 15880000 - Spesielle næringsmidler
- 15894000 - Bearbeidede ernæringsmidler
- 39222000 - Produkter til cateringvirksomhet
- 15800000 - Diverse ernæringsmidler
- 55521200 - Matleveransetjenester
- 55322000 - Tilberedning av måltider
- 15882000 - Diettprodukter

Bakgrunn

Namdal Rehabilitering IKS har behov for å etablere en ny rammeavtale for produksjon og levering av middag og lunsj til institusjonens innlagte brukere. Eksisterende avtale utløper, og virksomheten har ikke produksjonskjøkken i egen drift.

Anskaffelsen skal sikre en stabil, forutsigbar og fleksibel matforsyning for inntil 30 døgnplasser, tilpasset rehabiliteringssopphold og varierende beleggssituasjon gjennom året. Institusjonen er i ordinær drift 7 dager i uken, med perioder med redusert aktivitet eller helt/delvis stengt drift (jul, påske og deler av sommeren). Dette medfører varierende bestillingsbehov.

Beskrivelse av oppdraget

Oppdraget omfatter produksjon og levering av middag og lunsj til innlagte brukere ved Namdal Rehabilitering IKS. Leveransen skal dekke institusjonens løpende behov gjennom året i tråd med oppdragsgivers bestillinger, herunder mulighet for å justere volum ved endringer i belegg og i perioder med redusert drift.

Årlig estimert omfang er ca. 7 500 middags porsjoner og ca. 5 500 lunsj porsjoner. Oppgitte volum er estimer og er ikke bindende for oppdragsgiver.

Namdal Rehabilitering IKS disponerer mottaks- og anretnings kjøkken med utstyr for oppvarming. Leveransen kan baseres på kjølt mat for oppvarming og/eller varm levering til måltidstid. Oppdraget omfatter også nødvendige støttefunksjoner for en trygg og effektiv bestillings- og leveranseprosess, herunder håndtering av spesialkost, nødvendig produktinformasjon og bestillingsløsning, i samsvar med kravspesifikasjonen.

Det forventes endringer i leveransen av spesialiserte rehabiliteringstjenester de kommende årene. Dette kan medføre økt leveranse omfang på ukedager og redusert leveranse omfang i helger.

Mattilbudet er en viktig del av brukernes rehabiliteringsprosess, og har betydning for både helse, motivasjon og mestring under oppholdet.

Prosedyre

Åpen tilbudskonkurranse

Oppdragsgiver forbeholder seg retten til å gjennomføre dialog gjennom forhandlinger med en eller flere av leverandørene som inngir tilbud i konkurransen. Forhandlingene vil kunne gjelde alle sider av tilbudene. Utvelgelsen av hvem det vil forhandles med vil bli foretatt etter en vurdering av tildelingskriteriene.

Forhandlinger blir ikke gjennomført dersom oppdragsgiver, etter at tilbudene er mottatt, vurderer at forhandlinger ikke er hensiktsmessig. Dialog i form av rettinger/avklaringer gjennomføres ved behov.

Leverandøren oppfordres på det sterkeste til å følge de anvisninger som gis i dette konkurransegrunnlaget med vedlegg og eventuelt stille spørsmål ved uklarheter i kommunikasjonsmodulen i Hyrr.

Offentleglova og taushetsplikt

For allmennhetens innsyn i dokumenter knyttet til en offentlig anskaffelse gjelder offentleglova. Oppdragsgiver og dennes ansatte plikter å hindre at andre får adgang eller kjennskap til opplysninger om tekniske innretninger og fremgangsmåter eller drifts- og forretningsforhold det vil være av konkurransemessig betydning å hemmeligholde, jf. forvaltningsloven § 13.

Lønns- og arbeidsvilkår

Leverandøren skal overholde gjeldende lovverk om lønn og arbeidsvilkår. Oppdragsgiver kan kreve dokumentasjon på at dette er oppfylt.

Lærlinger

Der det er relevant for anskaffelsen, skal leverandøren overholde bestemmelsene om lærlinger i arbeidsmiljøloven og tariffavtaler.

Forbehold og avvik

Oppdragsgiver forbeholder seg retten til å gjøre mindre avvik fra konkurransegrunnlaget dersom dette er nødvendig under gjennomføringen av anskaffelsen.

Oppdatering og tilleggsopplysninger

Eventuelle rettelser, suppleringer eller endringer av konkurransegrunnlaget, samt spørsmål til konkurransen med svar i anonymisert form, vil bli formidlet til alle leverandører som har registrert sin interesse for anskaffelsen i KGV. Dersom

leverandøren finner at konkurransegrunnlaget ikke gir tilstrekkelig veiledning, eller er uklare, kan leverandøren be om tilleggsopplysninger via oppdragsgivers KGV. Dersom det oppdages feil i konkurransegrunnlaget, bes det om at dette formidles til oppdragsgiver via KGV.

Reglene for kommunikasjon

All kommunikasjon med oppdragsgiver skal skje gjennom oppdragsgivers KGV (Konkurransegrenseverktøy). Dette gjelder også spørsmål og svar.

Juridisk ramme

Anskaffelsen gjennomføres i henhold til lov om offentlige anskaffelser av 17. juni 2016 (LOA) og forskrift om offentlige anskaffelser (FOA) FOR 2016-08-12-974 del I og II.

Kjøper

Namdal Rehabilitering IKS

Org.nr: 986923845

Gartlandsvegen 10, 7877, Høylandet

E-post: post@namdalrehab.no

Telefon: 74322100

Kontaktpersoner

Lene Røttesmo

E-post: lene.helene@namdalrehab.no

Telefon: 97579162

Konkurransedetaljer

Hovedtype:	Tjenester	Utførelsessted:	Gartlandsvegen 10, Høylandet, NOR
Estimert verdi:	6 000 000 NOK		
Maks verdi rammeavtale:	6 000 000 NOK		

CPV-koder:

- 55520000 - Cateringvirksomhet (Hoved)
- 15894200 - Ferdiglagede måltider
- 15894220 - Ferdiglagede måltider til sykehus
- 15880000 - Spesielle næringsmidler
- 15894000 - Bearbeidede ernæringsmidler
- 39222000 - Produkter til cateringvirksomhet
- 15800000 - Diverse ernæringsmidler
- 55521200 - Matleveransetjenester
- 55322000 - Tilberedning av måltider
- 15882000 - Diettprodukter

Varighet:

Oppstart:	1. januar 2027
Slutt:	1. januar 2029
Varighet:	2 år
Opsjoner:	1 + 1 år
Total mulig varighet:	4 år (2+1+1)

Tidsfrister:

Frist for å stille spørsmål:	18. juni 2026, 14:00
Tilbudsfrist:	30. juni 2026, 14:00
Tildeling:	31. august 2026, 12:00
Vedståelsesfrist:	120 dager

Rammeavtaleinnstillinger:

Maksimal verdi:	6 000 000 NOK
Maksimalt antall leverandører:	1

Kvalifikasjonskrav:

Egendefinerte utvelgelseskriterier:

- Skatteattest – Leverandøren skal ikke ha forfalt og ubetalt skatte- og avgiftsgjeld. Verifiseres automatisk via Skatteetaten (eBevis). Påkrevd for anskaffelser over 500 000 kr ekskl. MVA.
- Registrert i Foretaksregisteret – Leverandøren skal være registrert i Foretaksregisteret. Verifiseres automatisk mot Enhetsregisteret via eBevis.
- Firmaattest – Firmaattest fra Foretaksregisteret som bekrefter registrering, signaturrett og prokura. Hentes automatisk via eBevis.
- Økonomisk og finansiell kapasitet – Leverandøren skal ha tilstrekkelig økonomisk og finansiell kapasitet til å kunne oppfylle kontrakten. Kredittverdighet uten krav til sikkerhetsstillelse vil være tilstrekkelig til å oppfylle kravet. Årsregnskaper for de siste 3 år skal vedlegges.
- Godkjenning helsemyndigheter – Leverandøren skal være registrert hos Mattilsynet. Bekreftelse på registrering og rapporter fra de to siste tilsyn fra Mattilsynet skal vedlegges hvis det er utført tilsyn. Dokumentasjon på lukking av eventuelle vedtak skal også vedlegges.
- Kapasitet og gjennomføringsevne – Redegjørelse for kjøkkenkapasitet, maskiner, materiell og teknisk utstyr (herunder bil), samt en beskrivelse av leverandørens gjennomsnittlige arbeidsstyrke de siste 3 årene som leverandør disponerer til gjennomføring av leveransen.
- Kompetanse – Oversikt over CV-er (samt evt. autorisasjoner der det er påkrevd) med beskrivelse av formell utdanning, arbeidserfaring og realkompetanse for hver person som skal jobbe på produksjonskjøkkenet.
- Leverandøren skal ha erfaring fra sammenlignbare oppdrag – Beskriv erfaring med levering av mat til helseinstitusjoner eller tilsvarende leveringsoppdrag de siste 3 årene. Beskriv leveransen/leveransenes omfang, tidsperiode og mottakere(navn, telefon og e-post).) Det er leverandørens ansvar å dokumentere relevans gjennom beskrivelsen.

Leverandøren kan dokumentere erfaringen ved å vise til kompetanse til personell han råder over og kan benytte til dette oppdraget, selv om erfaringen er opparbeidet mens personellet har utført tjeneste for en annen leverandør.

- Det kreves et godt og velfungerende kvalitetssikringssystem – Leverandøren skal beskrive sine metoder for kvalitetssikring og redegjøre for hvordan internkontrollen ivaretas jfr. Internkontrollforskriften (HMS-forskriften) og Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen. Hvis leverandøren er sertifisert i henhold til ISO 9001 eller tilsvarende kvalitetssikrings sertifiseringer er det tilstrekkelig å legge ved kopi av gyldig sertifikat.

Signert vedlegg egenerklæring for HMS skal lastes opp.

Tildelingskriterier:

Evalueringsmetode:

Fastsatt vektning per kriterium

Prisberegningsmetode:

Lineær

Formel:

$$r = r_{\max} \times (1 - (p - p_{\min}) / (p_{\max} - p_{\min}))$$

Hvor p_{\max} = høyeste tilbudte pris, p_{\min} = laveste tilbudte pris, r_{\max} = maksimalt antall poeng

Miljøkriterier:

Standard håndtering

Kriterie	Type	Vekt	Beskrivelse
Klima og miljø	Klima og miljø	30%	Under dette kriteriet vurderes tilknyttede krav, herun-

			der leverandørens tiltak for å redusere miljøbelastning knyttet til den tilbudte leveransen, produksjon, emballasje, transport og håndtering av matsvinn.
Pris	Pris	40%	Under dette kriteriet vurderes tilknyttet prisskjema. Det er den totale døgnprisen for middag og lunsj som er gjenstand for evaluering.
Kvalitet	Kvalitet	30%	Under dette kriteriet vurderes tilknyttede krav, herunder kvaliteten på den tilbudte leveransen, leveringssikkerhet, hvordan maten produseres, leverandørens fokus på matsikkerhet og hygiene, samt i hvilken grad tilbudet oppfyller og overgår kravene i kravspesifikasjonen.

Kravspesifikasjon:

1. Måltidsleveranse og logistikk

Nr.	Krav
1.1	<p>Leverandøren skal kunne levere bestilt lunsj mandag–fredag og bestilt middag mandag–søndag i henhold til oppdragsgivers behov gjennom hele avtaleperioden.</p> <p>På senterets aktivitetsdag, som normalt gjennomføres én gang per uke, kan det forekomme at lunsj ikke bestilles fra leverandøren. Kravet gjelder leveranser i tråd med oppdragsgivers løpende bestillinger og behov.</p>
1.2	<p>Leverandøren skal kunne justere leveransevolum ved endringer i belegg og ved perioder med redusert/stengt drift.</p> <p>Kravet innebærer at leverandøren kan opp- og nedskalere antall porsjoner i tråd med oppdragsgivers løpende bestillinger etter mengde pasienter og stengte perioder(herunder jul, påske, og sommerferieavvikling)</p>
1.3	<p>Leverandøren skal kunne levere ferdig tilberedt middag kjølt for oppvarming i dampovn og/eller varm middag til måltidstid.</p> <p>Kravet innebærer at leverandøren skal tilby leveranse av middag som (1) kjølt mat beregnet for oppvarming i dampovn i mottaks-/anretningskjøkken og/eller (2) varm levering til avtalt måltidstid.</p> <p>Der dette gir bedre kvalitet, kan enkelte råvarer leveres rå men klargjort for tilberedning i dampovn, eksempelvis fisk. Menyen skal ha god variasjon mellom farsemat og rene, uspedde kjøtt og fiskeretter, med hovedvekt på rene produkter. Det tas hensyn til lokale mattradisjoner, og måltidene skal inkludere grønnsaker. Fisk tilbys minimum to ganger per uke.</p>
1.4	Lunsj skal leveres ferdig tilberedt og emballert klar til evt. oppvarming i dampovn/servering.

1.5	<p>Beskriv leveranse av lunsj og middag</p> <p>Beskriv leveranse av lunsj og i hvilket omfang lunsjretter er beregnet på kald eller varm servering.</p> <p>Beskriv om leveranse av middag vil skje av kjølt mat klargjort for oppvarming i dampovn eller varm mat til måltid.</p>
1.6	<p>Leverandøren skal beskrive rutine for håndtering av avvik og hastebehov (ekstra porsjoner/akutt endring).</p> <p>Beskriv hvordan leverandøren håndterer avvik, forsinkelser og behov for ekstra porsjoner på kort varsel, inkludert kontaktpunkter og forventet responstid.</p>
1.7	<p>Leverandøren skal kunne gjennomføre fysisk levering minst 2 dager per uke og dekke oppdragsgivers bestillinger for hele uken.</p> <p>Kravet gjelder minimum fysisk leveringshyppighet. Hver levering kan omfatte flere dagers behov, for eksempel ved kjølte leveranser, så lenge middag og/eller lunsj kan leveres i samsvar med bestillinger gjennom hele uken.</p>
1.8	<p>Leveransen skal inkludere transport.</p> <p>Transport inngår som en integrert del av leveransen. Tilbyder har det fulle ansvaret for vareleveringen frem til avtalt leveringssted, uavhengig av om transport utføres i egen regi eller av godkjent transportør/underleverandør. Levering skjer med kjøretøy tilpasset næringsmiddeltransport og i henhold til gjeldende krav til hygiene og matsikkerhet. Temperaturkrav ivaretas gjennom hele transportkjeden, og rutiner for renhold, lasting, sikring og håndtering av varer er etablert for å sikre at produktene ikke blir helseskadelige. Tilbyder har etablert internkontroll med dokumenterte rutiner for oppfølging av transport, inkludert kontroll av leveringspunktlighet og avvikshåndtering. Levering skal skje til avtalt tidspunkt. Eventuelle underleverandører er pålagt tilsvarende krav og følges opp av tilbyder.</p>
1.9	<p>Beskrivelse av transportløsning og leveringssikkerhet</p> <p>Beskriv transportløsning, leveringshyppighet og leveringstidspunkter for oppdraget. Beskriv også rutiner som sikrer at produktene ikke blir helseskadelige, herunder ivaretagelse av temperaturkrav gjennom hele transportkjeden samt renhold, lasting, sikring og håndtering av varer. Oppgi rutiner for kontroll av leveringspunktlighet og avvikshåndtering knyttet til transporten.</p>
1.10	<p>Redegjør for leveringssikkerheten til leverandør.</p> <p>Beskriv reserveløsning/avtaler for leveranse dersom det oppstår uforutsette hendelser ved produksjon eller under transport. Legg ved evt. avtaler.</p>

2. Matkvalitet, meny og ernæring

Nr.	Krav
2.1	<p>Leverandør sikrer at maten til enhver tid oppfyller kravene i Kosthåndboken (Helsedirektoratet), gjeldende Faglige nasjonale retningslinjer for råd om kosthold ved ulike diagnoser og sykdomstilstander, samt Nasjonale faglige råd om ernæring, kosthold og måltider i helse og omsorgstjenesten.</p> <p>Retningslinjene legges til grunn for menyplanlegging, råvarevalg, porsjonering og tilrettelegging av kost.</p>
2.2	<p>Menyplan skal foreligge og være tilgjengelig for oppdragsgiver i forkant.</p> <p>Kravet innebærer at oppdragsgiver får menyoversikt før bestilling/i bestillingssystemet, inkludert innholdsliste og allergener for de enkelte rettene, slik at bestilling kan gjennomføres korrekt. Dette gjelder både middags- og lunsjretter.</p>
2.3	<p>Maten som leveres skal være variert.</p> <p>Menyen skal være variert og må kunne justeres under leveringsperioden. Menyen skal godkjennes av kunden. Maten skal være god på smak, lukt, konsistens, utseende og friskhet.</p>
2.4	<p>Leverandøren skal beskrive menystruktur og variasjon for middag og lunsj.</p> <p>Beskriv hvordan meny settes opp (f.eks. rullerende meny), grad av variasjon, sesongtilpasning og hvordan brukerpreferanser kan hensyntas innenfor avtalen.</p> <p>Forslag til ukemenyer skal legges ved som vedlegg.</p>

2.5	<p>Leverandør skal tilby spesialkost, inkludert vegetarkost, tilpasset konsistens, medisinsk begrunnede dietter, allergitilpasninger og spesialkost av religiøse årsaker.</p> <p>Diettkost skal være variert, leveres som komplette måltider og porsjonspakkes individuelt. Det er ønskelig at spesialkost og dietter tilpasses samme hovedkomponenter og meny som øvrige måltider samme dag. Tilpasninger håndteres gjennom etablerte rutiner i dialog med kunde og leveres uten tillegg i pris.</p>
2.6	<p>Spesialkost</p> <p>Beskriv hvordan leverandøren håndterer spesialkost, grad av variasjon, og i hvilket omfang den kan tilpasses ordinær meny samme dag.</p>
2.7	<p>Tilbud om sesongbetont mat på merkedager</p> <p>Beskriv leverandørens muligheter for å tilby sesongbetont mat på merkedager, f.eks. bidos, feit tirsdag-mat og fårikål, samt omfang og eventuelle begrensninger. Det vil bli lagt vekt på bredde og fleksibilitet i tilbudet.</p>
2.8	<p>Energiinnholdet i en døgnporsjon skal være på minimum 10 MJ (megajoule) (=2388 kcal) dersom ikke andre individuelle energibehov avtales.</p> <p>I tillegg skal det tas høyde for selvservering, se eget krav.</p>
2.9	<p>Leveransen skal legge til rette for at pasienten kan velge porsjonsstørrelse.</p> <p>Leverandøren skal bekrefte at løsningen støtter valgfri porsjonsstørrelse ved middag og lunsj.</p>
2.10	<p>Kvalitetsbeskrivelse av matleveransen</p> <p>Legg ved en kvalitetsbeskrivelse på maks 3 A4-sider som beskriver tilberedningsmetode og leverandørens arbeid med hygiene og trygg mat. Besvarelsen skal også inneholde illustrerende bilder av to ferdige middager, én fiskerett og én kjøttrett.</p>

3. Trygg mat, emballering og merking

Nr.	Krav
3.1	Leveransen skal oppfylle gjeldende krav til matsikkerhet, herunder temperaturkrav ved transport og levering. Kravet innebærer at mat produseres, håndteres og leveres i tråd med relevant regelverk for næringsmiddelhygiene, inkludert temperaturkontroll. Leverandør og underleverandører skal oppfylle alle gjeldende lov- og forskriftskrav.
3.2	Innholdet av mikroorganismer, kjemikalier eller andre fremmedstoffer skal ligge innenfor Mattilsynets normer og regler. Dette innbefatter innholdet og sammensetningen av næringsstoffer.
3.3	Alle leveranser skal være tydelig merket med nødvendig produktinformasjon. Kravet innebærer merking som minimum inkluderer rettens navn, produksjonsdato, dato for servering, holdbarhetsdato, ingredienser og allergener.
3.4	Emballasje skal være egnet for transport og for oppvarming i mottaks-/anretningskjøkken. Kravet innebærer at emballasje tåler normal håndtering og er tilpasset valgt leveranseform (kjølt/varm), samt egnet for oppvarming etter leverandørens anvisning.
3.5	Leverandøren skal beskrive rutine for sporbarhet og håndtering av eventuelle tilbakekallinger/avvik. Beskriv hvordan sporbarhet ivaretas, samt prosedyre for varsling til oppdragsgiver og håndtering ved avvik eller tilbakekalling av produkter.
3.6	Leverandøren skal beskrive instruks for oppbevaring og oppvarming som følger leveransen. Beskriv hvordan oppdragsgiver får tydelige instruks for oppbevaring og oppvarming/tilberedning (inkludert tid/temperatur) for de ulike produktene.

4. Bestilling, kommunikasjon og fakturagrunnlag

Nr.	Krav
4.1	Leverandøren skal tilby en bestillingsløsning som støtter løpende bestilling og volumjustering. Kravet innebærer at oppdragsgiver kan bestille og endre antall porsjoner på en enkel måte. Bestilling av antall porsjoner skal kunne gjøres elektronisk minimum 2 ganger per uke.
4.2	Leverandøren skal ha et definert kontaktpunkt for bestilling og avvikshåndtering i avtaleperioden. Kravet innebærer at oppdragsgiver har en tydelig kanal for spørsmål vedrørende bestillinger og avviksdialog i driftstiden.
4.3	Leverandøren skal beskrive bestillingsprosessen og informasjonsflyten fra bestilling til levering. Beskriv hvordan bestilling gjennomføres, hvilken bestillingsløsning som benyttes, bestillingsfrist (antall dager/timer før levering), hvordan endringer skal meldes, samt hvordan leveranse bekreftes. Beskriv hvordan innmelding av dietter og bestilling av spesialkost skal foregå.
4.4	Kommunikasjon og samhandling Variasjoner i antall brukere, endringer underveis i oppholdene og individuelle tilpasningsbehov må kunne håndteres gjennom løpende dialog med oppdragsgiver og kunde. Beskriv rutiner for kommunikasjon og samhandling, fleksibilitet og tilgjengelighet hos leverandør.
4.5	Leverandøren skal kunne levere oversikt over bestillinger/leveranser per periode som grunnlag for kontroll og fakturering.

	Kravet innebærer at oppdragsgiver kan få periodisk oversikt som viser leverte mengder per dag/uke/måned i tråd med avtalt faktureringsintervall.
4.6	Leverandøren skal beskrive hvordan fakturagrunnlag spesifiseres (art, antall, enhetspris). Beskriv hvordan leverandøren spesifiserer faktura/fakturagrunnlag, slik at oppdragsgiver kan kontrollere leverte porsjoner, eventuelle tillegg og pris per produktkategori.

5. Klima og miljø i leveransen

Nr.	Krav
5.1	Leverandøren skal beskrive tiltak for å redusere matsvinn i avtaleperioden. Beskriv konkrete tiltak knyttet til planlegging, porsjonering, fleksibilitet ved volumendringer og eventuell bruk av overskuddsmat (innenfor regelverk), samt hvordan tiltakene praktiseres i denne leveransen.
5.2	Leverandøren skal beskrive valg av emballasje og tiltak for å redusere plastbruk. Beskriv hvilken emballaseløsning som tilbys (materialtyper) og konkrete tiltak for å redusere plast og total emballasjemengde uten å svekke matsikkerhet og kvalitet.
5.3	Beskriv tilbudt omfang av sesongbaserte og kortreiste råvarer i leveransen. Oppgi hvordan leveransen vil ivareta sesongbaserte og kortreiste råvarer, og hvilket omfang dette forventes å ha. Besvarelsen vil bli vurdert ut fra relevans og omfang.
5.4	Leverandøren skal beskrive hvordan transport til/fra leveringssted planlegges for å redusere klimaavtrykk. Beskriv ruteplanlegging, type kjøretøy, samordning av leveranser og eventuelle andre tiltak for å redusere transportrelaterte utslipp for denne leveransen.
5.5	Leverandøren skal bidra til at oppdragsgiver kan nå målsettingen om minimum 15 % økologiske produkter i avtaleperioden. Beskriv omfanget av økologiske matvarer i produksjonen og hvordan dette vil bidra til å nå målsettingen i avtaleperioden. Besvarelsen vurderes ut fra relevans og konkretisering.
5.6	Leverandøren skal tilby et bredt sortiment av plantebaserte produkter, inkludert grønnsaker, belgvekster, fullkornsprodukter, frukt og bær, som er egnet for bruk i institusjonskost. Beskriv omfang i leveransen.
5.7	Beskriv leverandørens miljøledelsestiltak for leveransen. Beskriv miljøledelsestiltak og rutiner som er relevante for produksjon og levering av mat i denne avtalen. Sertifikat for ISO 14001, Miljøfyrtårn, EMAS eller tilsvarende kan legges ved som dokumentasjon.

Strategiske hensyn:

Universell utforming:

Ikke inkludert (ikke relevant)

Innleveringsvilkår:

Elektronisk innlevering:	Påkrevd
Elektronisk signering:	Valgfritt
Tillatte språk:	Norsk

Vedlegg:

- Bilag 1: Vedlegg 2 - Egenerklæring HMS.pdf
- Bilag 2: Vedlegg 1 Rammeavtale kontraktssmal kjøp av matleveransetjenester Namdal Rehabilitering IKS.pdf