

Praktisk informasjon for gjennomføring av smaksprøver

Dette dokumentet inneholder praktisk informasjon om gjennomføring av smaksprøver, herunder hvilke produkter/retter som skal presenteres og evalueres, samt hvordan evalueringen skal foregå. Evalueringsskjema og vurderingskriteriene fremgår også av dette dokumentet.

Produkter/retter som skal testes

Nr.	Produkt/rett
Kaldmat	
1.7	Grov bagett m/fisk i tillegg til grønnsaker
1.14	Focaccia m/halv fet ost i tillegg til grønnsaker
1.20	Grov snitte/smørbrød m/fugl i tillegg til grønnsaker
1.26	Porsjonssalat med ulike grønnsaker og belgvekster, med pasta
Varmmat	
2.2	Gryte med mye grønnsaker og/eller belgvekster (vegansk)
2.16	Pastarett med mye grønnsaker og/eller belgvekster og fugl som hovedkomponent
Pausemat – Bakst, kaker, frukt og drikke	
3.5	Vaffel, med rømme og syltetøy/brunost
3.10	Porsjonskake gulrotkake

Gjennomføring av smaksprøver

Presentasjon og servering

Produkter og retter skal presenteres og serveres **slik dette faktisk vil leveres i avtaleperioden**. Det vil si at produktene skal holde samme nivå som det som vil bli levert under avtalen, ikke være særskilt tilpasset eller oppgradert for smaksprøven. Det innebærer videre at både smak og matkvalitet, samt presentasjon og visuelt uttrykk vil inngå i evalueringen.

For å begrense matsvinn er det ikke nødvendig å levere full porsjon til hver deltaker. Leverandøren skal i stedet medbringe tilstrekkelig mengde av de aktuelle produktene/rettene til at alle deltakere får anledning til å smake på produktene og kan foreta en god vurdering.

Lokasjon for gjennomføring av smaksprøver

Smaksprøver gjennomføres i NHH sine lokaler i Drammensveien 44, 0271 Oslo. Nærmere tidspunkt og praktisk gjennomføring deles med aktuelle leverandører kort tid etter tilbudsfrist.

Deltakere i smaksprøver

Smaksprøvene gjennomføres av Oppdragsgivers innkjøpsteam, samt andre representanter fra NHH.

For å sikre rettferdige og representative resultater skal det være minimum 10 deltakere fra oppdragsgiver som gjennomfører smaksprøvene. De samme deltakerne skal delta i vurdering av alle leverandører. Dersom en deltaker ikke deltar i samtlige smaksprøver, vil den aktuelle deltakerens vurderinger forkastes og dermed ikke inngå i evalueringen.

Evaluering av smaksprøver

Evalueringen gjennomføres individuelt av deltakerne fra oppdragsgiver basert på vedlagt vurderingsskala og evalueringsskjema.

Det vil benyttes en poengskala fra 0-6, hvor 4 poeng (tilfredsstillende) representerer det kvalitetsnivået som normalt kan forventes for den aktuelle typen cateringleveranse. Høyere eller lavere poeng gis dersom leveransen vurderes å være henholdsvis bedre eller dårligere enn dette nivået.

Vurderingsskalaen benyttes av samtlige deltakere og ved samtlige smaksprøver, for å sikre objektive og rettferdige vurderinger. Leverandørens score under dette kriteriet vil beregnes på bakgrunn av gjennomsnittet av deltakernes individuelle scorere.

Vurderingsskala (0-6)

Poeng		Smak og matkvalitet	Presentasjon og visuelt uttrykk
		Vurdering av om maten holder den kvaliteten som kan forventes for den aktuelle rettstypen.	Vurdering av matens og serveringsløsningens visuelle fremtoning, herunder om maten fremstår innbydende, appetittvekkende og profesjonelt presentert.
6	Svært god	Smaken er svært god, balansert og klart over forventet nivå	Svært innbydende og profesjonell presentasjon
5	God	Smaken er god og over forventet nivå	Innbydende og gjennomført uttrykk
4	Tilfredsstillende	Smaken tilsvarer det man normalt kan forvente	Ordinært og tilfredsstillende uttrykk
3	Mindre god	Smaken er akseptabel, men har merkbare svakheter	Mindre innbydende eller noe ustrukturert
2	Svak	Smaken fremstår svak eller ubalansert	Lite innbydende
1	Svært svak	Smaken er klart utilfredsstillende	Svært lite innbydende
0	Ikke levert	Ingen vurderbar informasjon foreligger	Ingen vurderbar informasjon foreligger

Evalueringsskjema for smaksprøver (fylles ut av Oppdragsgiver under smakstester)

Produkt/rett:	Smak og matkvalitet	Presentasjon og visuelt uttrykk	Poengscore totalt (0-6)
Grov bagett m/fisk i tillegg til grønnsaker			
Focaccia m/halvfet ost i tillegg til grønnsaker			
Grov snitte/smørbrød m/fugl i tillegg til grønnsaker			
Porsjonssalat med ulike grønnsaker og belgvekster, med pasta			
Gryte med mye grønnsaker og/eller belgvekster (vegansk)			
Pastarett med mye grønnsaker og/eller belgvekster og fugl som hovedkomponent			
Vaffel, med rømme og syltetøy/brunost			
Porsjonskake gulrotkake			