

Generelt om anskaffelsesprosessen (konkurransesgrunnlag)



Ringsaker
kommune

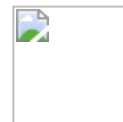
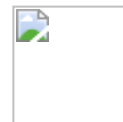


Table of contents

- 1 Om Kunden
 - 1.1 Oppdragsgivere
 - 1.2 Hovedbrukere
 - 1.3 Leveringssteder
 - 1.4 Avtalens omfang og sortiment
- 2 Regler for gjennomføring av konkurransen
 - 2.1 Krav til arbeids- og lønnsvilkår
 - 2.2 Kostnader ved utarbeidelse av tilbud
 - 2.3 Språk
 - 2.4 Rettelser, suppleringer eller endringer av konkurransegrunnlaget
 - 2.5 Om ESPD
 - 2.6 Innhenting av dokumentasjon fra offentlige registre (eBevis)
 - 2.7 Kommunikasjon
 - 2.8 Underleverandører
 - 2.8.1 Kvalifikasjoner for underleverandør
 - 2.8.2 Der leverandør støtter seg på andre foretak
 - 2.8.3 Der leverandører går sammen om å levere tilbud (gruppekontrakt)
 - 2.9 Klima- og miljø
- 3 Utfylling av Kundens krav
 - 3.1 Generelt
 - 3.2 Kundens krav
- 4 Tildeling
 - 4.1 Evalueringsmetode
 - 4.2 Tildelingskriterier
- 5 Vedlegg til anskaffelsesdokumentene



1 Om Kunden

1.1 Oppdragsgivere

Oppdragsgivere for denne anskaffelsen er kommunene Ringsaker, Hamar, Stange, Løten og Elverum med tilhørende enheter, heretter omtalt som Kunden.

Konkurransen gjennomføres av Ringsaker kommune på vegne av oppdragsgiverne. Hver kommune skal underskrive egen selvstendig kontrakt og er ansvarlige for egen oppfyllelse av kontrakten. Oppfølgingen av Avtalen på et overordnet nivå for alle oppdragsgiverne, herunder leverandørsamtaler, vil bli gjort av Ringsaker kommune.

Estimert verdi for Avtalen totalt er 35 MNOK ekskl. mva. for en fireårig periode. Beløpet er ikke forpliktende for Kunden.

Absolutt verdi på avtalen settes til 45 MNOK ekskl. mva. og fordelingen mellom kommunene er:

- Ringsaker kommune - 12 MNOK
- Hamar kommune - 13 MNOK
- Stange kommune - 7 MNOK
- Løten kommune - 4 MNOK
- Elverum kommune - 9 MNOK

Den enkelte kommune har selv ansvar for å holde seg innenfor ovennevnte beløp. Dersom en kommune overstiger dette er det likevel innenfor Avtalen, så lenge det totalt sett for alle kommunene er innenfor absolutt verdi.

1.2 Hovedbrukere

Hovedbrukere av avtalen er produksjonskjøkken, postkjøkken, mottakskjøkken og kantiner i kommunene Hamar, Stange, Løten, Elverum og Ringsaker.

Andre enheter hos Kunden som finner det formålstjenlig, skal kunne benytte avtalen.

1.3 Leveringssteder

Kundens leveringssteder fremgår av Bilag 1A Leveringssteder.

Leveringssteder i Bilag 1A er merket slik:

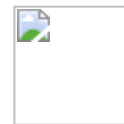
- PK = produksjonskjøkken
- Ø = øvrige leveringssteder, herunder postkjøkken, mottakskjøkken, kantiner og andre enheter

Skoler og barnehager vil kunne komme i tillegg til oppførte leveringssteder.

Stange kommune har en egen rammeavtale på levering av dagligvarer til småkjøkken, eksempelvis barnehager, SFO og skolekjøkken e.l. Nevnte avtale vil utgå tidligere enn rammeavtalen på frukt og grønt. Stange kommune vil gjøre en løpende vurdering på om det skal inngås ny rammeavtale for dagligvarer til småkjøkken, eller om disse vil betjenes av leverandør på rammeavtalen for frukt og grønt.

1.4 Avtalens omfang og sortiment

Nærmere beskrivelse av Kundens volumprodukter fremgår av Bilag 1 og vedlegget Bilag 4A



Prisskjema.

Oppgitte volumprodukter er basert på historisk forbruk og skal benyttes til prismessig sammenligning og avtaleoppfølging.

Kunden skal ha tilgang til leverandørens fullstendige sortiment innenfor avtaleområdet.

2 Regler for gjennomføring av konkurransen

2.1 Krav til arbeids- og lønnsvilkår

Kontrakten vil inneholde krav om lønns- og arbeidsvilkår, dokumentasjon og sanksjoner i samsvar med lov av 06.03.2026 nr. 8 om offentlige anskaffelser § 5e.

2.2 Kostnader ved utarbeidelse av tilbud

Leverandør bærer selv alle kostnader relatert til tilbudet og deltakelsen i konkurransen.

2.3 Språk

All korrespondanse i forbindelse med denne anskaffelsen, så vel muntlig som skriftlig, skal foregå på norsk.

2.4 Rettelser, suppleringer eller endringer av konkurransegrunnlaget

Eventuelle rettelser, suppleringer eller endringer av anskaffelsesdokumentene, samt spørsmål til konkurransen med svar i anonymisert form, vil bli gjort tilgjengelig for leverandørene.

Dersom leverandøren finner at anskaffelsesdokumentene ikke gir tilstrekkelig veiledning eller inneholder feil kan leverandøren kontakte Kunden via kommunikasjonsmodulen i Mercell.

2.5 Om ESPD

ESPD står for "European Single Procurement Document" og er et egenerklæringsskjema som gir et midlertidig bevis for at leverandør oppfyller kvalifikasjonskravene og at det ikke foreligger avvísingsgrunner. Skjemaet er obligatorisk å bruke over EØS terskelverdi.

Leverandør skal fylle ut ESPD-skjema i Mercell i følgende arkfaner:

- "ESPD - II: Opplysninger om leverandør"
- "ESPD - III: Avvísingsgrunner"
- "ESPD - IV: Kvalifikasjonskrav"

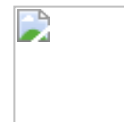
Leverandørene trenger bare bekrefte at krav er oppfylt ved tilbudsinnlevering, men kan bli bedt om å fremvise dokumentasjon for oppfyllelse av kvalifikasjonskrav på ethvert tidspunkt i løpet av evalueringen.

Før tildeling av kontrakten vil kunden kreve at den valgte leverandøren straks leverer oppdaterte dokumentasjonsbevis som ikke er åpent tilgjengelig i offentlige registre.

Kunden gjør oppmerksom på at i tilfeller der leverandør støtter seg på andre foretak for å kvalifisere seg, må disse foretakene fylle ut eget ESPD-skjema i Mercell.

2.6 Innhenting av dokumentasjon fra offentlige registre (eBevis)

I denne konkurransen og kontrakten vil eBevis-tjenesten fra DIFI benyttes.



eBevis lar kunden elektronisk hente inn opplysninger direkte fra enkelte offentlige registre. Opplysningene er knyttet til avvisningsgrunnene og kvalifikasjonskravene fra det europeiske egenerklærings skjemaet (ESPD).

Opplysninger som ligger åpent i offentlige registre kan kunden hente inn uten samtykke, mens enkelte taushetsbelagte opplysninger kun kan hentes inn etter at leverandør gir sitt samtykke til dette i Altinn. Se her hvilke opplysninger som kan hentes inn via eBevis-tjenesten.

Alle leverandører vil få forespørsel om å gi samtykke i Altinn samtidig som tilbudet leveres i Mercell.

Kunden ber om at alle leverandører gir sitt samtykke slik at kunden kan innhente skatteopplysninger direkte fra Skatteetaten.

2.7 Kommunikasjon

All kommunikasjon i prosessen skal foregå via www.mercell.no under fanebladet "Kommunikasjon".

Spørsmål som angår alle leverandørene vil bli besvart som tilleggsinformasjon i konkurransen.

Alle leverandører som har meldt sin interesse vil motta en e-post med link til tilleggsinformasjonen.

2.8 Underleverandører

2.8.1 Kvalifikasjoner for underleverandør

Eventuelle underleverandører må ha nødvendige kvalifikasjoner, og det er leverandørens ansvar at underleverandørene har dette.

2.8.2 Der leverandør støtter seg på andre foretak

Må leverandøren støtte seg på andre foretak for å kvalifisere seg i henhold til oppdragsgivers kvalifikasjonskrav, skal leverandøren dokumentere overfor kunden at han vil ha rådighet over de nødvendige ressursene, ved å fremlegge en forpliktelseserklæring, vedlagt dokument skal benyttes, om dette fra disse foretakene.

Ved utfylling av ESPD skal leverandøren i slike tilfeller velge "JA" under spørsmålet "Støtter leverandør seg på andre virksomheters kapasitet for å oppfylle kvalifikasjonskravene i del IV og eventuelle kriterier og regler fastsatt i del V nedenfor?" i ESPD del II pkt. C).

Det eller de foretak som leverandøren støtter seg på for å oppfylle et kvalifikasjonskrav, må levere slik dokumentasjon som det stilles krav om i det aktuelle kvalifikasjonskravet.

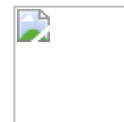
Det eller de foretak som leverandøren støtter seg på må i tillegg fylle ut et eget ESPD skjema.

2.8.3 Der leverandører går sammen om å levere tilbud (gruppekontrakt)

Der leverandører går sammen om å levere tilbud må alle leverandørene som inngår i samarbeidet fylle ut eget ESPD skjema.

Ved utfylling av ESPD skal leverandøren i slike tilfeller velge JA under spørsmålet "Deltar leverandøren i konkurransen sammen med andre?" i ESPD del II pkt. A).

2.9 Klima- og miljø



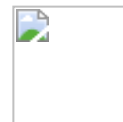
I denne anskaffelsen er tildelingskriterier kombinert med klima- og miljøkrav i kravspesifikasjonen, jf. anskaffelsesloven § 5b andre ledd, tredje punkt. Begrunnelsen for dette er at det vurderes som mer hensiktsmessig og effektivt å ivareta klima- og miljøhensyn gjennom ufravikelige minstekrav i kravspesifikasjonen (Bilag1), fremfor en skjønnsmessig evaluering av tildelingskriterier.

Klima- og miljøhensyn er sikret gjennom følgende konkrete og forpliktende krav i kontrakten:

- Et absolutt krav om at all transport under avtalen skal skje med kjøretøy basert på elektrisitet, biogass eller HVO100, sikrer at alle leverandører som tildeles kontrakten faktisk benytter lavutslippstransport. Et tildelingskriterium ville gi fordeler til miljøvennlige leverandører ved evaluering, men ville ikke utelukke at en leverandør med konvensjonelle kjøretøy vinner konkurransen. Markedet for slik transport til storhusholdning vurderes som tilstrekkelig modent i 2026 til å sette et absolutt krav. Leverandøren er i tillegg pålagt å ha et system for ruteoptimalisering og aktivt arbeide for å redusere klimagassutslipp fra transporten.
- Et krav om tilslutning til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn sikrer etterlevelse hos alle kontraktsparter gjennom hele verdikjeden, fremfor at innsatsen kun belønnes som et evalueringspunkt. Leverandøren er pålagt å stille tilsvarende krav videre til sine underleverandører ned til produsent- og importørledd og å fremlegge årlig dokumentasjon på oppfyllelse.
- Tildelingskriteriet for tilrettelegging for valg og markedsføring av norske, regionale og lokale produkter bidrar også til klima- og miljøeffekt. Norske og regionale produkter er generelt mindre transportkrevende enn importerte produkter, og en økt andel av slike varer i leverandørens sortiment vil derfor bidra til reduserte klimagassutslipp sammenlignet med en avtale uten et slikt kriterium.
- Utover de eksplisitte klima- og miljøkravene er det flere kontraktskrav som indirekte bidrar til miljøgevinster. Leverandøren er pålagt å ta med seg paller og kasser ukentlig på returturen, og varer leveres ordinært i gjenbrukskasser. Dette reduserer emballasjeavfall og understøtter sirkulær ressursbruk.
- Det stilles i tillegg krav om minimalt med småbiter, knust vare og avskjær i kuttete produkter, pakningsstørrelser tilpasset de ulike enhetenes behov for å motvirke overbestilling, og krav om at feilvarer som hovedregel skal tas i fysisk retur av leverandøren med dokumentert vektangivelse slik at det ikke belaster kundens matsvinnregnskap.
- Leverandøren skal også kunne tilby økologiske produkter og synliggjøre disse i bestillingssystemet.

Samlet sett vurderes det at ovennevnte punkter sikrer en bedre klima- og miljøeffekt gjennom avtaleperioden enn kun skjønnsmessige evalueringskriterier.

3 Utfylling av Kundens krav



3.1 Generelt

Alle krav besvares av Leverandør med "Oppfylt" eller "Ikke oppfylt". Dersom Leverandør svarer "Ikke oppfylt", skal Leverandøren vedlegge en kort beskrivelse på det aktuelle kravet eller under forbehold i de tilfeller Kunden ikke har åpnet det aktuelle kravet for beskrivelse fra Leverandør.

I de tilfeller Kunden ber om dokumentasjon eller beskrivelser/redegjørelser på et krav, må leverandøren enten laste opp ønsket dokumentasjon og/eller fylle inn en beskrivelse/redegjørelse på det aktuelle kravet.

Ethvert avvik fra anskaffelsesdokumentene vil ikke automatisk medføre avvisning. Dersom det er avvik, vil Kunden foreta en vurdering av størrelsen på avviket, betydningen for Kunden og betydningen for konkurransen. Det presiseres at et enkelt avvik kan være vesentlig.

Vesentlige avvik fra anskaffelsesdokumentene vil føre til avvisning av tilbudet.

3.2 Kundens krav

1.0.0 Generelle krav til produkter (Information)

1.1.0 Lov- og forskriftskrav (Response required)

Leverandøren skal til enhver tid etterleve gjeldende norske lover og forskrifter for matvarer, herunder næringsmiddeloggivningen og forskrifter som Mattilsynet forvalter.

Leverandøren skal kun levere produkter som er lovlige å omsette og som er i samsvar med gjeldende regelverk.

Alle varer skal være merket og emballert i henhold til gjeldende regelverk, og varedeklarasjon og produktbeskrivelse med norsk tekst skal foreligge.

Avvik fra gjeldende lov- og forskriftskrav anses som avtalebrudd.

1.2.0 Merking, ingrediensliste og allergener (Information)

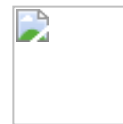
1.2.1 Digitalt register (Response required)

Leverandøren skal til enhver tid ha oppdaterte opplysninger om ingrediensliste og allergener for alle aktuelle produkter i et digitalt format som er tilgjengelig for Kunden.

Minstekrav til produktdata er:

- Varenummer
- Varenavn- produksjonssted og/eller produksjonsland
- Ingrediensliste
- Allergener
- Oppbevaringskrav
- Holdbarhetsinformasjon der dette er relevant
- Tilberedningsanvisning der dette er relevant

Dersom et produkt inneholder tilsatte ingredienser, eksempelvis syre, krydderblandinger eller dressing, skal dette fremgå tydelig av dokumentasjonen.



Dokumentasjon

Leverandøren skal oppgi url til leverandørens digitale register

1.2.2 Produkt- og prisinformasjon til systemløsningen Matilda (Response required)

Leverandøren skal levere produk- og pristinformasjon til fagsystemet Matilda, eller fasilitere oversending av slik informasjon til Kunden.

Matilda støtter automatisk import av prislister, med mulighet til å styre både intervall og aktiveringstidspunkt for nye priser.

Kunden ønsker å sette opp en slik løsning i samarbeid med leverandøren og systemløsningen Matilda.

Frem til en slik løsning er på plass må leverandøren oversende en excelfil med følgende 6 kolonner:

- GTIN nummer
- Artikkelnummer
- Betegnelse
- Bestillingsenhet
- Pris pr enhet
- Vekt

Dokumentasjon

Leverandøren skal beskrive:

1. hvordan excelfilen med produkt- og prisinformasjonen leveres til Kunden
2. hvordan leverandøren ser for seg samarbeidet for å få til en automatisk import av produkt- og prisinformasjon

1.3.0 Sporbarhet og tilbakekalling (Response required)

Leverandøren skal ha systemer som gjør det mulig å spore hvilke produkter som er levert til hvilke bestillere og leveringssteder.

Ved tilbakekalling av produkter skal leverandøren uten ugrunnet opphold varsle Kunden og opplyse hvilke enheter som har mottatt det aktuelle produktet.

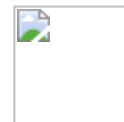
Kunden skal kunne gjennomføre vederlagsfrie stikkprøver for å kontrollere at sporingssystemet fungerer som avtalt.

Leverandøren skal ha dokumenterte kontrollrutiner som gjør det mulig å etterprøve vareflyt, opprinnelse og håndtering av produkter.

Dokumentasjon

Leverandøren skal oppgi:

1. hvilket sporingssystem som benyttes
2. hvordan varslingsrutine ved tilbakekalling fungerer
3. hvordan kontrollrutiner og eventuell opprinnelsesdokumentasjon håndteres



1.4.0 Generelle krav til kvalitet og holdbarhet (Response required)

Alle produkter skal leveres med god holdbarhet og være av førsteklasses kvalitet.

Produkter skal ha jevn kvalitet og være egnet til Kundens bruk i produksjonskjøkken, postkjøkken, mottakskjøkken, kantiner og øvrige enheter.

1.5.0 Pakking og håndtering av produkter (Response required)

Leverandøren skal sørge for at produkter er håndtert og pakket slik at de leveres hele, hygienisk forsvarlig og uten skader.

Emballasje skal beskytte produktene mot uttørking, kontaminering og fysisk skade under transport og håndtering.

2.0.0 Produktspesifikke krav (Information)

2.1.0 Behov knyttet til ulike bruksområder (Response required)

Kunden produserer og leverer mat til flere ulike målgrupper og produksjonsformer, herunder produksjonskjøkken, postkjøkken, mottakskjøkken, kantiner, hjemmeboende og interne arrangementer.

Leverandørens produkter skal være egnet for disse ulike bruksområdene og understøtte at Kunden kan levere mat med riktig kvalitet, konsistens og visuelt uttrykk til mottakerne.

Kunden arbeider aktivt for å minimere matsvinn i sin produksjon. For produktene angitt nedenfor har Kunden derfor behov for ulike paknings- og produktstørrelser ut fra ulike bruksområder.

Ved bruk av sous-vide poteter til porsjonsmiddager til tjenestemottaker i private boliger benyttes hovedsaklig pakningsstørrelse 2,5-3 kg. Produktet åpnes og pakkes om i egen lomme i porsjonsbeger før forsegling. Produkter oppvarmes deretter i mikrobølgeovn hos tjenestemottaker før bespisning. Størrelse på porsjonsbeger som benyttes i produksjonen er angitt i vedlegget Serveringsskål. Se ellers produktlinje i prisskjema for potetstørrelse.

Ved bruk av sous-vide poteter til varmservering i institusjoner benyttes pakningsstørrelse 400 g og 1,2 kg.

2.2.0 Fersk hel frukt og bær (Information)

2.2.1 Kvalitet og utseende (Response required)

Fersk hel frukt og bær skal ha normal farge, fasthet og kvalitet for varetypen.

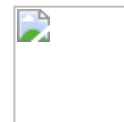
Produktene skal ikke ha jord, sand, mugg, unormal fukt, visne blader, uttørking, trykkskader, frostskaader eller insektskader.

Dokumentasjon

Leverandøren skal beskrive kvalitetsrutiner ved mottak, plukk og utsendelse.

2.2.2 Holdbarhet (Response required)

Fersk hel frukt skal være spiseklare ved levering, samt være holdbare minimum 7 dager fra



leveringstidspunkt.

Ferske bær skal være spiseklare ved levering, samt være holdbare minimum 4 dager fra leveringstidspunkt.

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive hvordan krav til holdbarhet ivaretas.

2.3.0 Kuttete og klargjorte grønnsaker (Information)

2.3.1 Produkttyper (Response required)

Innenfor området kuttete og klargjorte grønnsaker benytter Kunden i hovedsak:

- Skrelte og/eller kuttete grønnsaker
- Produkter i terninger, strimler, skiver og båter - revne produkter
- Salatblandinger, ready-to-eat og ready-to-cook produkter
- Kuttet frukt der dette er relevant

Dokumentasjon

Leverandør skal vedlegge en liste over hvilke produkttyper som tilbys samt produksjonssted for de ulike produktene.

2.3.2 Kvalitet og sensorikk (Response required)

Kuttete produkter skal ha jevn og korrekt kuttstørrelse i henhold til bestilling. Kunden har definert kuttstørrelsen til volumprodukter i prisskjema.

Snittflater skal være friske med minimal bruning eller oksidasjon og uten uttørking.

Produktet skal ha forventet utseende, lukt og smak, uten tegn til gjæring, sur lukt, slim, mugg eller annen kvalitetsforringelse.

2.3.3 Renhet og avrenning (Response required)

Produkter som leveres som vasket, skal være synlig rene og uten jord og sand.

Salat og grønne produkter skal være tilstrekkelig avrent slik at unormalt mye væske ikke samler seg i emballasjen.

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive hvordan kvalitet og renhet sikres.

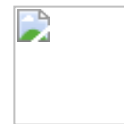
2.3.4 Toleranse for småbiter og svinn (Response required)

Posene skal inneholde minimalt med småbiter, knust vare og avskjær av hensyn til matsvinn og bruksområdet for det aktuelle produktet. Ved tilberedning vil småbiter o.l. bli mos og forringe kvaliteten på det ferdig tilberedte produktet.

Dokumentasjon

Leverandøren skal beskrive hvordan leverandøren arbeider for å minimere småbiter, knust vare og avskjær i produktene som leveres.

2.3.5 Merking (Response required)



Kuttete produkter skal minimum være merket med:

- Varenavn
- Varenummer - holdbarhetsdato
- Oppbevaringstemperatur
- Batch/lot
- Ingrediensliste og allergener ved tilsatte ingredienser

Merkingen skal være godt synlig og lett lesbar.

2.3.6 Emballasje (Response required)

Emballasjen skal beskytte mot uttørking og kontaminering. Der MAP, pose eller brett benyttes, skal forseglingen være tett og uten lekkasje.

2.3.7 Restholdbarhet (Response required)

Rå kuttete grønnsaker skal ha minimum holdbarhet på 3 dager fra leveringstidspunkt.

Salater/salatblandinger skal ha minimum holdbarhet på 4 dager fra leveringstidspunkt.

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive hvordan leverandøren sikrer at produktene som leveres oppfyller kravene til restholdbarhet

2.4.0 Sous-vide-produkter (Information)

2.4.1 Produktkrav (Response required)

Sous-vide-produkter skal være i samsvar med avtalt spesifikasjon når det gjelder råvare, størrelse og pakningsform.

Produktene skal ha forventet farge, fasthet, lukt og smak, og ikke være over- eller underbehandlet.

Sous-vide-produkter skal være klare til bruk ved levering - spiseklare. Dvs. skal kun varmes opp eller kunne benyttes direkte i f.eks. potetsalat.

2.4.2 Prosess og mattrygghet (Response required)

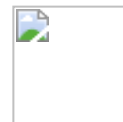
Leverandøren skal ha dokumenterte rutiner for trygg varmebehandling, rask nedkjøling, hygienisk pakking og temperaturkontroll.

2.4.3 Holdbarhet og merking (Response required)

Sous-vide-produkter skal ha minimum holdbarhet på 21 dager fra leveringstidspunkt.

Produktene skal være merket med:

- Varenavn
- Batch/lot - holdbarhetsdato
- Oppbevaringskrav
- Bruksanvisning for oppvarming/regenerering



2.4.4 Emballasje (Response required)

Vakuum og forsegling skal være tett, uten lekkasje og uten tegn til svikt i emballasjen.

3.0.0 Krav til bestilling og levering (Information)

3.1.0 Nettbutikk og bestillingsløsning (Response required)

Leverandøren skal ha en norsk nettbutikk for bestilling og eventuell kobling mot Kundens innkjøpssystem.

Nettbutikken skal kun inneholde avtalens varegrupper og produkter som naturlig hører inn under avtaleområdet.

Det skal i nettbutikken være mulig å:

- Opprette handlelister
- Merke favorittprodukter - spore hvem som har mottatt forsendelsen
- Identifisere avtalevarer og spesialtilbud
- Sortere eller filtrere produkter på opprinnelsesland, herunder Norge

Det er ønskelig å kunne filtrere på norske, regionale og lokale produkter jf. punkt 5.2.0.

Det kan bli aktuelt å ta i bruk Kundens innkjøpsløsning (PunchOut og/eller katalog) i løpet av avtaleperioden. Leverandør skal på forespørsel fasilitere tilknytning til Kundens innkjøpsløsning.

Hamar, Stange, Løten og Elverum har fagsystemet Agresso. Ringsaker har fagsystemet Visma.

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive:

1. Bestillingsløsningen
2. Funksjonalitet for sortering, handlelister og favoritter
3. Hvordan avtalevarer og kampanjer synliggjøres
4. Prosess for eventuell integrasjon mot Kundens systemer

3.2.0 Pakningsstørrelser og leveringsenheter (Response required)

Leverandøren skal tilby ulike pakningsstørrelser og leveringsenheter som er tilpasset både produksjonskjøkken og mindre enheter som postkjøkken, mottakskjøkken, kantiner, skoler og barnehager.

3.3.0 Bestillingsfrist (Response required)

Bestillingsfrister skal fastsettes i samarbeid mellom Kunden og Leverandøren før kontraktsunderskrift.

Ledetiden mellom bestillingsfrist og levering skal ikke være lengre enn 48 timer, med unntak av helgedager.



Dokumentasjon

Leverandøren skal oppgi forslag til bestillingsfrister for de ulike leveringsstedene.

3.4.0 Leveringstidspunkt og leveringsfrekvens (Response required)

Produkter omfattet av avtalen skal leveres to faste hverdager per uke, med minimum én dags mellomrom til alle leveringssteder utenom produksjonskjøkken.

Produksjonskjøkken skal ha levering 3 dager i uken.

For produksjonskjøkken skal levering skje mellom kl. 07.00 og 11.00. For Stange produksjonskjøkken skal levering skje mellom kl. 07.30 og 11.00.

For øvrige leveringssteder skal levering skje mellom kl. 08.00 og 14.00.

Ved bevegelige helligdager som faller på fast leveringsdag, skal leverandøren kontakte den aktuelle enheten og avtale alternativ leveringsdag.

Dokumentasjon

Leverandøren skal oppgi hvilke leveringsdager som tilbys for de ulike leveringsstedene.

3.5.0 Ekstrabestillinger (Response required)

Leverandøren skal kunne levere utenfor de faste leveringsdagene ved behov.

Eventuelle fraktkostnader ved ekstrabestillinger skal være tydelig oppgitt av leverandøren.

Dokumentasjon

Leverandør skal oppgi:

1. Hvordan ekstrabestillinger håndteres
2. Eventuelle fraktkostnader og beregningsmåte

3.6.0 Levering i varemottak (Response required)

Varene skal leveres i varemottak eller på annet anvist sted hos det enkelte leveringssted.

Leveransen skal ikke settes igjen uten at mottaker er varslet på avtalt måte og leveransen er signert mottatt. Unntak fra dette skal skriftlig avtales.

Leverandøren er ansvarlig for at sjåføreren kjenner leveringsrutiner og praktiske forhold ved de enkelte leveringsstedene.

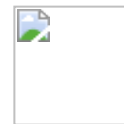
Sjåføreren som utfører varelevering skal kunne forstå og gjøre seg forstått på norsk eller engelsk.

Leverandøren skal ukentlig ta med seg tilbake utstyr som paller og kasser.

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive:

1. Rutiner for hvordan leverandøren sikrer at produktene leveres på anvist sted
2. Hvordan varsling skjer
3. Hvordan retur av paller og kasser håndteres



4. Hvordan språkkravet ivaretas i avtaleperioden

3.7.0 Temperatur og kjølekjede (Response required)

Alle varer som krever kjøling skal leveres uten brudd i kjølekjeden.

Dokumentasjon

Leverandøren skal beskrive hvordan kjølekjeden sikres og dokumenteres.

3.8.0 Erstatningsvare (Response required)

Dersom Leverandøren ikke kan levere et bestilt produkt, skal bestiller kontaktes før levering for å avklare om erstatningsprodukt kan benyttes.

Erstatningsprodukt skal være av lik eller bedre kvalitet enn bestilt produkt og til samme eller lavere pris.

Det er Kunden som avgjør om tilbudt erstatningsprodukt er tilfredsstillende.

Ved akutt mangel eller skade skal levering av erstatningsvare skje samme dag eller neste leveringsdag, avhengig av Kundens behov.

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive sin rutine for erstatningsvare

3.9.0 Servicegrad (Response required)

Leverandøren skal til enhver tid opprettholde en servicegrad på minimum 97,5%.

Servicegrad beregnes per kvartal som andelen av bestilte varelinjer som er levert i korrekt mengde, korrekt kvalitet og til rett tid.

Dersom servicegrad over en sammenhengende periode på 4 uker er lavere enn 95 %, plikter Leverandøren umiddelbart å fremlegge en skriftlig forbedringsplan, med konkrete tiltak med navngitte ansvarlige.

Kunden fastsetter en frist for forbedring basert på den konkrete forbedringsplanen.

Dersom servicegrad ikke er forbedret til minimum 97,5 % innen 8 uker etter at forbedringsplan er mottatt, kan Kunden heve Avtalen.

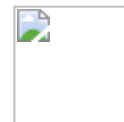
4.0.0 Krav til kundeservice og oppfølging (Information)

4.1.0 Kontaktpunkt (Response required)

Leverandøren skal tilby Kunden ett fast kontaktpunkt for dialog og operativ oppfølging av alle leveringssteder under avtalen.

Kontaktpunktet skal kunne håndtere:

- Henvendelser om leveranser, herunder avvik, forsinkelser og erstatningsvarer
- Spørsmål om produkter, merking og holdbarhetsvarsler om tilbakekalling av produkter
- Koordinering med den enkelte bestillingsenhet



Kontaktpunktet skal besvare henvendelser innen samme virkedag dersom henvendelsen mottas innen kl. 12.00, og innen påfølgende virkedag for henvendelser mottatt etter kl. 12.00.

Kontaktpunktet skal være tilgjengelig mandag til fredag mellom kl. 07.30 og 15.00. Det skal fremgå tydelig hvem som er stedfortreder ved fravær, slik at tilgjengeligheten opprettholdes uten avbrudd.

Dersom Leverandøren tilbyr en oppfølging utover minimumskravet, for eksempel utvidet tilgjengelighet eller dedikert kontaktperson per kommune, bes Leverandøren beskrive dette.

Dokumentasjon

Leverandøren skal beskrive:

1. Organisering av kontaktfunksjonen, herunder kontaktinformasjon og hvordan kontinuitet sikres ved fravær
2. Tilgjengelighet og responstider
3. Eventuell oppfølging utover minimumskravene

4.2.0 Avvik (Information)

4.2.1 Melding om avvik fra Kunde (Response required)

Kunden skal som hovedregel gi Leverandøren melding om mangel ved en leveranse:

- Innen utløp av påfølgende virkedag fra leveransen mottas, ved synlige avvik i kvalitet, temperatur, emballasje eller manglende kvantum
- Innen produktets utløp av holdbarhet for mangler som fremkommer etter mottak under normal lagring

Format og kommunikasjonskanal avtales med Leverandør ved kontraktsinngåelse.

4.2.2 Oppfølging av avvik (Response required)

Leverandøren skal håndtere avvik på kvalitet, holdbarhet, temperatur og skader fortløpende. Avviksmelder skal ha skriftlig tilbakemelding senest innen kl. 12 påfølgende virkedag etter at avviket er meldt. Tilbakemeldingen skal avklare om avviket aksepteres og om varen krediteres/erstattes.

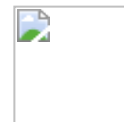
For å unngå at feilvarer belaster Kundens matavfallsstatistikk (målt i kg), skal slike varer som hovedregel tas i fysisk retur av leverandøren. Dersom varen må kastes på stedet, skal leverandøren oppgi varens vekt i kilo på kreditnotaen, slik at vekten kan trekkes fra Kundens matsvinnregnskap.

Det skal ikke gis tilbakemelding om bakenforliggende tiltak for enkeltavvik. Dersom avvikene er gjentakende for en lokasjon eller varegruppe, skal leverandøren følge opp særskilt og redegjøre skriftlig for korrigerende tiltak til både bestillende enhet og kontraktsforvalter.

Dokumentasjon

Leverandøren skal beskrive hvordan Leverandøren konkret skal oppfylle kravet til oppfølging av avvik.

4.3.0 Beredskap (Information)



4.3.1 Beredskap, kontinuitetsplan og leveringssikkerhet (Response required)

Leverandøren skal ha en robust beredskapsorganisasjon og plikter å opprettholde kontinuerlig leveranse av fersk frukt og grønnsaker i hele avtaleperioden, også under kriser, ekstreme værforhold, systemsvikt eller andre uforutsette hendelser.

Leverandøren skal levere en overordnet og forpliktende beredskaps- og kontinuitetsplan. Planen skal beskrive konkrete tiltak, rutiner og reserveløsninger for å håndtere kritiske situasjoner. Manglende eller åpenbart utilstrekkelig plan vil føre til avvisning av tilbudet.

Planen skal som et minimum beskrive operative løsninger for følgende scenarier:

- Transport- og logistikksvikt: Reservekapasitet på transport (biler/sjåfører), alternative transportruter ved stengte veier (f.eks. flom, ras eller ulykker på E6/riksveier i Innlandet), samt rutiner for bruk av eksterne transportressurser.
- Svikt i primærforsyning: Alternative grossister, importkanaler eller produsenter dersom primærkilden svikter.
- Bortfall av IKT- og bestillingssystemer: Konkrete offlinerutiner (manuelle bestillingslister på Excel/papir, bestilling via telefon eller kryptert e-post, samt manuelle følgesedler) som trer i kraft umiddelbart dersom nettbutikken, PunchOut eller Kundens fagsystemer (Visma/Agresso/Matilda) faller ut.
- Strømbrydd og teknisk svikt på lager: Reservekraft (aggregat) for å sikre uavbrutt kjølekjede og lagringstemperatur for ferskvarene på Leverandørens terminal/lager.
- Personellkrise (streik, epidemi, jobbkonflikt): Plan for omdisponering av personell for å sikre kritiske kjernefunksjoner (plukk, pakking og kjøring).

Dokumentasjon

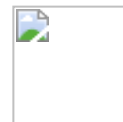
Leverandør må laste opp beredskapsplan.

4.3.2 Prioriteringsregler ved redusert leveringskapasitet (Response required)

Dersom det oppstår en delvis svikt i Leverandørens leveringskapasitet som gjør det umulig å levere 100 % til alle enheter, skal Leverandøren fordele tilgjengelige ressurser etter følgende prioriteringsliste:

1. Produksjonskjøkken (PK)
2. Mottakskjøkken og postkjøkken
3. Kantiner, administrative enheter og øvrige leveringssteder

5.0.0 Klima- og miljøkrav (Information)



5.1.0 Økologiske produkter (Response required)

Leverandøren skal kunne tilby økologiske produkter.

Økologiske produkter skal synliggjøres i bestillingssystemet.

Dokumentasjon

Leverandør skal oppgi hvilke produkter som tilbys som økologiske.

5.2.0 Norske, regionale og lokale råvarer og produkter (Response required)

Flere av de deltakende kommunene har signert Innlandets Matløfte og ønsker at rammeavtalen, innenfor gjeldende anskaffelsesregelverk, skal bidra til økt bruk av norske, regionale og lokale råvarer og produkter.

Leverandøren oppfordres derfor til, så langt det er praktisk og kommersielt mulig, å tilby norske, regionale og lokale produkter i sitt sortiment, særlig med utgangspunkt i sesong, tilgjengelighet og marked.

Se rammeavtalens punkt 5.1 om Kundens adgang til å inngå delkontrakter utenfor rammeavtalen.

Regionale produkter defineres som produkter produsert i Innlandet fylke.

Lokale produkter defineres som produkter produsert innen Kundens kommunegrenser (Ringsaker, Hamar, Elverum, Stange og Løten).

Dokumentasjon

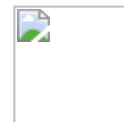
Leverandøren skal laste opp:

1. Informasjon om hvordan leverandøren arbeider med å få inn produkter i varesortimentet fra norske, regionale og lokale produsenter og hvordan disse produktene gjøres tilgjengelig for Kunden.
2. Hvilke norske, regionale og lokale produkter som kan tilbys ved tilbudstidspunktet.
3. Eksempler på informasjon og materiell Kunden kan bruke til å kommunisere og markedsføre regionale og lokale produkter i menyer og overfor tjenestemottakere.
4. Video på maksimalt 10 minutter som viser hvilke muligheter kjøkkenpersonell har i nettbutikken til å velge norske, regionale og lokale produkter. Video laget i Teams er tilstrekkelig.

5.3.0 Matsvinn i produktenes verdikjede og hos oppdragsgiver (Response required)

Leverandøren skal ha et system som bidrar til å forebygge og redusere matsvinn i verdikjeden for produktene som leveres på denne avtalen. Leverandøren skal være tilsluttet bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn.

Leverandøren skal stille tilsvarende krav i kontrakter med sine underleverandører ned til produsent/importør. Signert tilslutningserklæring til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn



fremvises på forespørsel.

Leverandøren skal samarbeide med de enkelte virksomheter/bestillingsenheter som gjør avrop på denne avtalen for å forebygge matsvinn.

Det er ønskelig at leverandøren gir virksomhetene og bestillingsenhetene anbefalinger basert på sin kunnskap og kompetanse, f.eks. om bedre bestillingsrutiner.

Leverandøren skal årlig legge frem dokumentasjon på at de har oppfylt sine forpliktelser etter tilslutningserklæringen til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn, for eksempel ved kopi av rapportering.

Dokumentasjon

Leverandøren skal vedlegge signert tilslutningserklæring til bransjeavtalen eller en forpliktelseserklæring på at dette vil bli gjort innen kontraktsignering.

5.4.0 Transport (Response required)

Leverandøren skal ved transport av varer under avtalen benytte kjøretøy basert på elektrisitet, biogass eller HVO100.

Leverandøren skal ha system for ruteoptimalisering og arbeide aktivt for å redusere klimagassutslipp knyttet til transporten.

Leverandøren skal årlig, januar, oversende en rapport som:

- Viser fordeling av leveranser per kjøretøytype (elektrisk, biogass, HVO100)
- Beskrivelse av gjennomførte tiltak for ruteoptimalisering i perioden

Dokumentasjon

Leverandør skal beskrive:

1. Hvilke kjøretøy og/eller transportløsninger som benyttes ved oppfyllelse av avtalen
2. Hvordan ruteoptimalisering gjennomføres

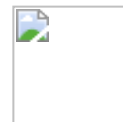
6.0.0 Rapportering og kontraktsoppfølging (Information)

6.1.0 Rapportering av rådata (Response required)

Leverandøren skal levere halvårlig forbruksstatistikk i Excel-format til avtaleansvarlig senest 10. januar og 10. august.

Statistikken skal minimum inneholde:

- Kontraktreferanse
- Bestillers organisasjonsnummer - fakturanummer
- Varenummer
- Varenavn
- Merking av volumprodukt
- Fakturert pris per varelinje ekskl. mva
- Antall leverte enheter per varelinje



-
- Bestillingsdato
 - Leveringsdato
 - Kundenummer
 - GLN-nummer eller leveringsreferanse
 - Leveringssted
 - Produsent
 - Produksjonsland

6.2.0 Rapportering av KPI-er (Response required)

Leverandør skal levere KPI-rapport i Excel-format en gang i året, januar, til avtaleansvarlig. Rapporten må i tillegg kunne leveres ved behov.

Rapporten skal minimum inneholde:

- Omsetning per kunde og produktområde
- Andel omsetning i volumprodukter - andel omsetning av økologiske produkter
- Andel omsetning av norske produkter
- Andel omsetning av regionale produkter
- Andel omsetning av lokale produkter
- Andel omsetning gjennom e-handel og øvrige elektroniske bestillingskanaler
- Gjennomsnittlig ordre- og leveransestørrelse på de ulike leveringsstedene
- Servicegrad pr leveringssted

6.3.0 Rapportering på kundeoppfølging (Response required)

Leverandør skal levere rapport på kundeoppfølging en gang i året, januar, til avtaleansvarlig. Rapporten må i tillegg kunne leveres ved behov.

Rapporten skal minimum inneholde:

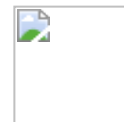
- Oversikt over registrerte avvik i perioden, med angivelse av type avvik, berørt leveringssted og produkt
- Oversikt over gjentakende avvik og beskrivelse av iverksatte korrigerende tiltak
- Antall og samlet vekt (kg) på varer tatt i fysisk retur av leverandøren
- Antall og samlet vekt (kg) på feilvarer destruert på stedet, med bekreftelse på at vekt er oppgitt på kreditnota

6.4.0 Overgangs- og oppstartsforpliktelser ved leverandørskifte (Response required)

Dersom avtalen medfører skifte av leverandør, skal ny leverandør gjennomføre nødvendige praktiske endringer uten kostnad for Kunden, herunder håndtering av utplasserte skap og relevant utstyr dersom dette inngår i leveransen.

Dokumentasjon

Leverandøren skal legge ved plan for oppstart og eventuell overgang ved leverandørskifte.



7.0.0 Særskilt krav for Hamar kommune (Information)

Hamar kommune har et kommunestyrevedtak som innebærer at alle leverandører til Hamar må bekrefte at de oppfyller følgende krav:

- Hamar kommune skal ikke kjøpe varer/tjenester produsert på folkerettsstridig okkupert område av okkupantens befolkning og/eller selskap.

Eventuelle forbehold til denne bestemmelsen skal skriftlig meddeles oppdragsgiver.

8.0.0 Bruk av underleverandører (Information)

8.1.0 Underleverandører - kvalifikasjonskrav (Response required)

I de tilfeller Leverandør skal benytte underleverandører til å oppfylle ett eller flere av kvalifikasjonskravene må Leverandør på dette punket laste opp forpliktelseserklæring(er) for underleverandør(ene).

Vedlegg Forpliktelseserklæring skal benyttes.

NB! Underleverandører må levere ESPD skjema på avvisningsgrunner og kvalifikasjonskrav i tillegg. Se veiledningene til Mercell her:

<https://mercell.atlassian.net/servicedesk/customer/article/24870982>

Skal det ikke benyttes underleverandør(er) må Leverandør bekrefte dette ved at kravet dekkes.

8.2.0 Underleverandører - oppfyllelse av kontrakt (Response required)

I de tilfeller Leverandør skal benytte underleverandører til å oppfylle ett eller flere av kontraktskravene må Leverandør på dette punket laste opp forpliktelseserklæring(er) for underleverandør(ene).

Vedlegg Forpliktelseserklæring skal benyttes.

NB! Underleverandører må levere ESPD skjema på avvisningsgrunner. Se veiledningene til Mercell her: <https://mercell.atlassian.net/servicedesk/customer/article/24870982>

Skal det ikke benyttes underleverandør(er) må Leverandør bekrefte dette ved at kravet dekkes.

8.3.0 Antall ledd i leverandørkjeden (Response required)

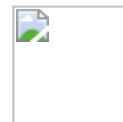
Leverandør kan ikke ha flere enn ett ledd med underleverandører i kjede under seg, med mindre annet er særskilt skriftlig avtalt med Kunden.

Virksomheter som foretar utleie av personell sidestilles i denne bestemmelsen med underleverandører.

Grove eller gjentatte brudd på denne bestemmelsen er å anse som vesentlig mislighold.

9.0.0 Avtalepunkter (Information)

9.1.0 Lønns- og arbeidsvilkår (Avtalens punkt 11.2) (Response



required)

På dette punktet skal Leverandøren erklære at det er samsvar mellom aktuell tariffavtale og faktiske lønns- og arbeidsvilkår for oppfyllelse av Leverandørens og eventuelle underleverandørers forpliktelser.

9.2.0 Bilag 4 punkt 1.3 Prisgaranti (Response required)

Dokumentasjon

Leverandøren skal på dette punktet redegjøre for leverandørens rutiner og systemer for hvordan Leverandøren sikrer best mulig priser fra tredjepart.

10.0.0 Erklæring fra Leverandør (Information)

10.1.0 Forbehold og/eller avvik (Response required)

I de tilfeller Leverandørens tilbud inneholder forbehold og/eller avvik skal forbeholdene og/eller avvikene beskrives under.

Inneholder tilbudet ingen forbehold eller avvik må Leverandør bekrefte dette under.

10.2.0 Kontraktsvilkår (Response required)

Leverandør aksepterer alle vilkår i utkast til rammeavtale.

10.3.0 Vedståelsesfrist (Response required)

Leverandør vedstår tilbudet til og med den datoen eller de måneder som er angitt i Mercell.

10.4.0 Forretningshemmeligheter (Response required)

Leverandør må under angi om tilbudet inneholder forretningshemmeligheter.

I de tilfeller tilbudet inneholder forretningshemmeligheter må Leverandøren spesifisere hva Leverandøren anser som forretningshemmeligheter samt vedlegge en vurdering opp mot vilkårene i forvaltningslovens § 13 første ledd punkt 2.

Leverandør må vedlegge et sladdet tilbud ved i de tilfeller Leverandør anser vilkårene i forvaltningslovens § 13 første ledd punkt 2 er oppfylt.

Leverandøren må ved spørsmål om innsyn, levere en sladdet versjon av dokumentet "Bid" som dannes i Mercell ved tilbudsinnlevering.

10.5.0 Valuta (Response required)

I de tilfeller Leverandørens tilbud er avhengig av valuta må leverandøren oppgi inngangskurs på gjeldene valuta under dette punktet.

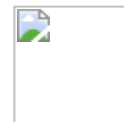
11.0.0 Besvarelse av tildelingskriteriene (Information)

11.1.0 Pris (Response required)

Dokumentasjon

Leverandør må her laste opp:

- Vedlegg 4A Prisskjema i Excelformat



- Vedlegg 4A Prisskjema i PDF format. I de tilfeller det er avvik mellom Excel og PDF vil PDF anses som Leverandørens korrekte tilbud.
- Komplette produktkatalog med leverandørens netto innkjøpspriser, for leverandørens produkter innen avtaleområdet i Excelformat. Katalogen skal inneholde de samme kolonnene som i Bilag 4A Prisskjema

11.2.0 Kvalitet - Kvalitet på produkter (Response required)

Leverandør må her bekrefte at vareprøver kan leveres i henhold til krav i tildelingskriteriet.

4 Tildeling

4.1 Evalueringsmetode

Kunden vil evaluere tilbudet etter absolutt evalueringsmetode.

Det vil bli gitt poeng mellom 0–10 for tildelingskriteriene innen kvalitet. Det vil ikke bli gjennomført normalisering; poengene fastsettes etter Kundens vurdering opp mot krav og innholdet i tilbudet.

“Mottatt pris/tilbudspris” er totalsummen i fanen «Produkter», og totalsummen omfatter alle prislinjer i prisskjemaet.

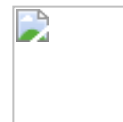
Leverandører som ikke oppnår høyeste score på et kvalitetskriterium (10 poeng), vil få et prispåslag på tilbudsprisen. Påslaget regnes ut automatisk ut fra tildelingskriteriets vekt, tilbudt pris og oppnådde poengscore, og legges til tilbudsprisen slik at det fremkommer en samlet sammenligningspris. Sammenligningspris beregnes dermed som: sammenligningspris = mottatt pris (totalsum «Produkter») + kvalitetskompensasjon/prispåslag. Leverandøren med laveste sammenligningspris totalt vinner konkurransen.

Dokumentasjon med simuleringsmuligheter for metoden kan lastes ned i Excel-format fra konkurransen i Mercell. Ikonet som initierer denne nedlastingen ligger i øvre del av skjermbildet hvor tildelingskriteriene fremkommer med teksten «Simuler».

Mercell vil i leverandørvisningen av tildelingen vise den totale kvalitetskompensasjonen/prispåslaget fordelt på alle tildelingskriterier og underkriterier etter deres vekt; dette er kun en generell presentasjonsmåte i systemet og endrer ikke beregningslogikken eller rangeringen.

4.2 Tildelingskriterier

Name	Type	Weight
1 Kvalitet - Kvalitet på produkter	No Response	30.0%
Kvaliteten på tilbudte produkter vil bli vurdert opp mot Kundens kravspesifikasjon samt via produktprøver.		
Leverandøren må levere produktprøver på tilbudte produkter. Alle leverandørene vil få informasjon om hvilke produkter som det skal leveres produktprøver på og hvor		



produktprøvene skal leveres etter tilbudsfristen.

Produktprøvene skal leveres minimum 3 dager etter henvendelse fra Kunden. Hvilke produkter som leverandørene må levere produktprøver på vil være likt for alle leverandørene. Det må leveres tilstrekkelig produktprøver slik at Kunden har mulighet til å gjennomføre evalueringen. Samtlige produkter vil besiktiges og testes både i rå tilstand og tilberedt tilstand, men unntak av enkelte produkter som kun vurderes i rå tilstand.

Leverandørene leverer vareprøvene med tilberedningsanvisning. Eventuelt manglende tilberedningsanvisning medfører at Kunden tilbereder hensiktsmessig etter egen faglig vurdering.

Evalueringen gjennomføres som en blindtest av et panel på minimum 5 av Kundens fagpersoner. Panelet vurderer:

- Utseende (farge, blankhet farge, blankhet, størrelse og kvalitet på kuttete grønnsaker ol.)
- Konsistens, tyggemotstand og tekstur
- Lukt
- Smak

av hvert produkt på en skala fra 0-10. Poengsum pr produkt beregnes som et gjennomsnitt av evalueringspunktene. Produkt som oppnår en gjennomsnittskarakter under 5 på ét evalueringspunkt kan medføre avvisning.

Leverandøren skal kun levere produktprøver i origialemballasje. Merkingen på produktprøven skal stemme med Leverandøren digitale register jf. kravpunkt 1.2.1. Kunden godtar kun produkter som er i produksjon i dag, dvs. at leverandøren skal ikke tilby produkter som ennå ikke er i produksjon.

Leverandører blir avvist dersom det unnlates å levere produktprøver i sin helhet.

2	Pris	Price	50.0%
---	------	-------	-------

Under tildelingskriteriet Pris vil totalprisen på tilbudte produkter i Bilag 4A prisskjema bli vurdert.

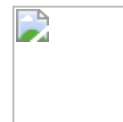
Leverandør må fylle inn tilbudt totalpris under "Produkter" samt laste opp ferdig utfylt prisskjema i Excel under "Krav".

Leverandørens tilbudspris, totalsummen under fanen "Produkter", danner grunnlaget for eventuelt prispåslag når leverandøren ikke oppnår høyeste score på kvalitetskriteriet jf. Vedlegget Generelt om anskaffelsen punkt 4.1 Evalueringemetode.

Leverandøren skal tilby ulike produkter i prisskjemaet, og det er ikke tillatt å oppgi det samme produktet på flere av varelinjene.

Leverandøren skal kun tilby volumprodukter i prisskjemaet som er i produksjon pr d.d.

Dokumentasjon
Leverandøren må:



1. Fulle inn totalprisen fra Bilag 4A Prisskjema under fanen "Produkter"
2. Laste opp utfylt Bilag 4A Prisskjema under fanen "Krav" punkt 11.1
3. Laste opp en komplett produktkatalog med leverandøren netto innkjøpspriser under fanen "Krav" punkt 11.1

3 Tilrettelegging for valg og markedsføring av norske, regionale og lokale produkter No Response 20.0%

Under dette kriteriet vil Kunden vurdere i hvilken grad leverandøren gjør det praktisk enkelt for kjøkkenpersonalet å velge norske, regionale og lokale produkter ihht. definisjonen under fanen "Krav" pkt. 5.2 ved bestilling, og i hvilken grad leverandøren gir kommunene informasjon og materiell som kan brukes til å kommunisere og markedsføre lokalmat i menyer og overfor tjenestemottakere.

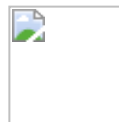
Dokumentasjonskrav

Leverandøren skal under punkt 5.2 i fanen "Krav" laste opp:

1. Informasjon om hvordan leverandøren arbeider med å få inn produkter i varesortimentet fra norske, regionale og lokale produsenter og hvordan disse produktene gjøres tilgjengelig for Kunden.
2. Hvilke norske, regionale og lokale produkter som kan tilbys ved tilbudstidspunktet.
3. Eksempler på informasjon og materiell Kunden kan bruke til å kommunisere og markedsføre regionale og lokale produkter i menyer og overfor tjenestemottakere.
4. Video på maksimalt 10 minutter som viser hvilke muligheter kjøkkenpersonell har i nettbutikken til å velge norske, regionale og lokale produkter. Video laget i Teams er tilstrekkelig.

5 Vedlegg til anskaffelsesdokumentene
















Name	Description	Version	Change date	
 Bilag 1A Leveringssteder.xlsx		1	7/3/2026 12:50 PM	
 Bilag 4A Prisskjema.xlsx		1	7/3/2026 12:50 PM	
 Forpliktelseserklæring	Skal fylles ut av Leverandør i de tilfeller leverandøren støtter seg på underleverandører til å oppfylle kontrakten.	5	1/24/2022 3:22 PM	
 Vedlegg Leverandørsamtaler		1	7/1/2026 2:01	



PM

 Vedlegg Serveringsskål .pdf	1	7/3/2026 12:50 PM	
---	---	-------------------	---

(8)

Name	Change date	Description
 Bilag 1 Orientering om avtalen og Kundens krav til leveranser	9/30/2025 1:45 PM	
 Bilag 2 Leverandørens besvarelse med vedlegg	9/30/2025 1:45 PM	
 Bilag 3 Administrative bestemmelser	7/2/2026 10:53 AM	
 Bilag 4 Pris og prisbetingelser	7/3/2026 2:28 PM	
 Bilag 5 Samhandlingsbilaget	7/1/2026 2:11 PM	
 Bilag 6 Endringer etter avtaleinngåelsen	9/30/2025 1:45 PM	
 Generelt om anskaffelsesprosessen (konkurransesgrunnlag)	7/3/2026 2:06 PM	
 Rammeavtale for fersk frukt og grønnsaker, herunder kuttete enheter og sousvide produkter til storhusholdning	7/3/2026 3:26 PM	