

Oppdragsgivers kravspesifikasjon

1 Anskaffelsens formål og omfang

Norges Handelshøyskole skal inngå rammeavtale med én Leverandør for kjøp av cateringtjenester til Oppdragsgivers lokaler i Bergen, herunder i Helleveien 30 og Strømgaten 4. I tillegg må enkelte leveringer til andre adresser påregnes etter avtale. Formålet med anskaffelsen er å sikre stabile, fleksible og bærekraftige leveranser av cateringtjenester av høy kvalitet til møter, kurs og arrangementer i regi av både NHH og NHH Executive.

Ettersom NHH har høy grad av aktivitet, er behovet for cateringtjenester tilsvarende bredt. Det omfatter fra helt enkel servering til møter, til formelle arrangementer med mange deltakere og høye krav til kvalitet, presentasjon og service. Oppdragsgiver ønsker derfor å knytte seg til en kvalitetsbevisst, fleksibel og serviceinnstilt leverandør som kan bidra til gode matopplevelser for NHHs ansatte og deltakere på kurs og arrangementer.

1.1 Rammeavtalens omfang

Rammeavtalen skal omfatte både levering av mat, drikke og tilhørende tjenester, herunder blant annet:

- › Pausemat og enkel servering (for eksempel bakst, frukt og annen lett servering)
- › Lunsj, både kalde og varme retter
- › Middag, herunder selskapsmat
- › Levering primært på dagtid, men også kveldstid i forbindelse med arrangementer
- › Levering av servitører og/eller kokk, ved behov
- › Levering av serveringsutstyr og dekketøy (for eksempel fat, bestikk, glass og lignende)

Behovet vil variere i løpet av avtaleperioden avhengig av aktivitetsnivå. Det må likevel påregnes daglige bestillinger av varierende type og størrelse. For bestillinger i regi NHH Executive vil behovet eksempelvis omfatte pausemat og enkel servering, samt lunsj på dagtid, for mellom 50-150 deltakere.

Avtalen vil også omfatte leveranser til mer formelle arrangementer. For slike anledninger kan det være behov for servering av høyere kulinarisk nivå og tilpassede menyer, skreddersydd for å passe det spesifikke arrangementet. Oppdragsgiver er en statlig virksomhet og er underlagt gjeldende retningslinjer for bevertning og representasjon. Det må derfor påregnes at leveransene skal kunne tilpasses ulike budsjetttrammer og nivåer, fra enkel servering til mer formell representasjon.

Det er videre behov for at leveransene kan tilpasses etter allergener, matintoleranser og ulike kostholdsbehov, herunder vegetariske, veganske, religiøse og andre særskilte diettbehov.

1.2 Forventninger til kvalitet

Oppdragsgiver legger vekt på at serveringen holder et høyt og jevnt kvalitetsnivå, og fremstår som innbydende og profesjonell. Dette gjelder både råvarer, presentasjon og den helhetlige gjennomføringen av leveransen. Leveransene skal understøtte anlednings karakter og bidra til en positiv totalopplevelse for ansatte, deltakere og gjester.

Det forventes at maten holder god kvalitet, både smaksmessig og visuelt, og at den leveres på en måte som ivaretar riktig temperatur og presentasjon frem til servering.

1.3 Bestilling og leveranse

NHH har i dag etablerte rutiner for bestilling av cateringtjenester. Bestillinger gjennomføres normalt om lag to uker før planlagt levering. Oppdragsgiver ønsker å fortsette med disse rutineene i ny avtale. Selv om bestillinger normalt foretas om lag to uker før levering, må Leverandøren påregne enkelte bestillinger med kortere frist.

Etter gjennomført levering er det behov for at Leverandøren henter leveringsemballasje, avfall og eventuelle matrester fra et fast returpunkt hos Oppdragsgiver. Som følge av begrenset lagringskapasitet og hensyn til hygiene, er det viktig at opphenting skjer innen kort tid etter leveranse.

1.4 Bærekraft

NHH har som mål å bidra til bærekraftig verdiskaping og forventer at Leverandøren gjennom denne avtalen bidrar til å understøtte disse målene. Bærekraftige løsninger, herunder reduksjon av matsvinn, effektiv ressursbruk, emballasje med lav miljøpåvirkning og et variert tilbud som legger til rette for bærekraftige matvalg, er dermed viktige hensyn for NHH i hele leveransen.

1.5 Presisering

Avtalen er en ikke-eksklusiv rammeavtale. Oppdragsgiver forbeholder seg retten til å dekke behov på annen måte dersom dette anses hensiktsmessig, herunder ved bruk av egne ressurser, eksisterende fasiliteter eller ved gjennomføring av arrangementer og bespisning hos eksterne aktører som restauranter, hoteller eller lignende. Oppdragsgiver forbeholder seg videre retten til å benytte andre løsninger dersom Leverandøren ikke kan levere i henhold til Oppdragsgivers behov eller forventede kvalitet.

2 Kravtabell

Nedenfor følger minstekrav (MK) og evalueringskrav (EK) til leveransen. Leverandøren skal i Bilag 2 – Leverandørens løsningsbeskrivelse besvare kravene i henhold til Oppdragsgivers veiledning.

- › **Minstekrav (MK):** Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, i kolonnen «Besvarelse». Minstekravene er absolutte, noe som innebærer at Leverandøren risikerer å bli avvist dersom ett eller flere av disse kravene ikke oppfylles.
- › **Evalueringskrav (EK):** Dette er krav som Oppdragsgiver ønsker å få dekket, men som ikke er absolutte. Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, i kolonnen «Besvarelse». I tillegg skal Leverandøren beskrive og dokumentere hvordan kravet oppfylles.

Leverandørens besvarelse av evalueringskravene vil evalueres opp mot tildelingskriteriet «Kvalitet på tilbudt tjeneste» angitt i konkurransegrunnlaget (pkt. 9.1). Besvarelsen av evalueringskrav «EK» må dermed inneholde tilstrekkelig beskrivelse og dokumentasjon til hvordan kravet oppfylles. Besvarelse av kravet gjøres i angitt punkt i Bilag 2 – Leverandørens løsningsbeskrivelse.

Dersom Leverandør ønsker å fremlegge øvrig dokumentasjon for å besvare ett eller flere krav, må det henvises til vedlegget samt hvor i vedlegget besvarelsen fremgår.

Krav nr.	Beskrivelse av krav	Type krav	Besvarelse
Administrativt			
1	Kontaktperson Oppdragsgiver skal ha en fast kontaktperson for rammeavtalen hos Leverandør. Det skal i tillegg oppnevnes en stedfortredende kontaktperson som kjenner NHH og avtalen, som trer inn ved fravær av hovedkontaktperson. Leverandøren skal sikre nødvendig erfarings- og kompetanseoverføring mellom kontaktpersonene. Leverandøren bærer selv kostnadene knyttet til dette.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

2	Tilgjengelighet Kontaktperson skal være tilgjengelig på telefon og e-post i hele Oppdragsgivers normale arbeidstid, minimum mellom kl. 07:30 og 16:00. Henvendelser skal bekreftes og besvares fortløpende, og senest innen 3 timer etter mottatt henvendelse i arbeidstiden.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
3	Henvendelser under leveranse Oppdragsgiver skal kunne komme i kontakt med Leverandøren i hele leveransens tidsrom, inkludert leveranser på kveldstid og i helger ved behov.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
4	Produktkatalog i PDF Leverandøren skal i tillegg til eventuell nettbasert nettbutikk/bestillingsportal overlevere oppdatert produktkatalog i PDF med beskrivelser, allergier, bilder og priser på både engelsk og norsk. Katalogen skal oversendes til Oppdragsgivers avtaleansvarlig ved endringer i meny eller priser, for eksempel i forbindelse med produkt-/leveranseutvikling.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
5	Statistikk og statusmøter Leverandør skal på forespørsel kunne levere statistikk på kjøp per produkt og varegruppe. Det skal avholdes jevnlig statusmøter i avtaleperioden, minimum ett per år. Statusmøter skal utføres uten tilleggskostnad for Oppdragsgiver. I møtene skal blant annet leveransen, samarbeidet og relevante utviklingsområder gjennomgås.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
Bestilling			
6	Akutte bestillinger	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leverandøren skal kunne håndtere akutte bestillinger i ekstraordinære tilfeller. I slike tilfeller skal Leverandøren være løsningsorientert, fleksibel og serviceinnstilt, og så langt som mulig imøtekomme Oppdragsgivers behov for rask leveranse. Slike tilfeller oppstår unntaksvis.		
7	Bestilling av møte- og pausemat Ved bestilling innen kl. 12:00 skal leverandøren levere møte- og pausemat til opptil 50 personer påfølgende dag. Dette gjelder uavhengig av tidspunkt for når maten skal leveres den påfølgende dagen.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
8	Avbestilling Bestillinger for møter med inntil 15 deltakere skal kunne avbestilles kostnadsfritt frem til kl. 10:00 dagen før gjennomføring.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
9	Endringer i bestillinger Mindre endringer i bestillinger, herunder endringer som utgjør inntil 20 % av bestillingens totale kostnad, skal kunne foretas inntil 12 timer før møtet/arrangementet. Endringer utover dette anses som betydelige endringer og skal kunne foretas inntil 4 dager før møtet/arrangementet.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

10	Nettbasert bestillingsportal Leverandør skal ha nettbasert bestillingsportal (nettbutikk) på norsk med gode beskrivelser, allergener, priser og bilder av de ulike produktene. Bestillingsportalen må kunne motta bestillinger i PDF eller EHF-format. I tillegg skal det kunne gjennomføres simultanbestillinger i den nettbaserte bestillingsportalen. Nettbasert bestillingsportal skal til enhver tid ha oppdaterte priser og varer.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og gi en tilstrekkelig beskrivelse av hvordan kravet oppfylles, samt redegjøre for hvorvidt det er mulig å koble det opp til NHH/NHHE sin gjeldende e-handelsløsning.</i>
11	Gjennomføring av bestillinger Leverandørens nettbaserte bestillingsportal bør være brukervennlig, oversiktlig og effektiv å benytte. Det vil telle positivt i evalueringen dersom bestillingsportalen også er tilgjengelig på engelsk. Bestillingsreisen bør være intuitiv og understøtte en enkel gjennomføring av bestillinger fra innlogging til ferdig bestilling.	EK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og gi en tilstrekkelig beskrivelse av:</i> › <i>Hvordan portalens brukervennlighet og effektivitet understøttes</i> › <i>Hvordan bestillingsreisen gjennomføres i portal, fra innlogging til ferdig bestilling, gjerne illustrert med skjermbilder</i>
Leveranse			
12	Levering Leverandør skal levere i henhold til bestilling, på avtalt sted og tid. Levering skal kunne skje både på dagtid og kveldstid, hverdager og helger (lørdag/søndag).	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leveransen skal gjennomføres på en måte som sikrer at maten holder riktig kvalitet, temperatur og presentasjon frem til servering.		
13	Emballering og serveringsløsning Leveranser skal fremstå presentable og være tilpasset formålet. Emballasje, serveringsløsninger og eventuelt utstyr skal ha et estetisk uttrykk som er egnet for kurs, møter og representasjon, og ikke fremstå som midlertidig eller lite tilpasset formålet.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
14	Opphenting av leveringsemballasje Leveringsemballasje, inkludert avfall og eventuelle matrester, skal hentes av Leverandøren på Oppdragsgivers returpunkt innen én arbeidsdag (mandag-fredag) etter levering. Oppdragsgiver er ikke forpliktet til å skylle, rengjøre eller sortere avfallet før henting. Ved større leveranser, samt leveranser som skjer på fredager, lørdager eller i forkant av ferier og helligdager, skal henting skje samme dag.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
15	Varsling Ved avvik fra avtalt levering skal Leverandøren varsle Oppdragsgiver uten ugrunnet opphold og iverksette nødvendige tiltak for å minimere konsekvensene.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
Personell og kompetanse			
16	Opplæring	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leverandøren skal ha et system for opplæring av alt personell som skal bidra til å oppfylle kontrakten. Opplæring skal sikre at personellet til enhver tid har tilstrekkelig kompetanse til å levere tjenestene iht. avtalens krav. Nytt personell skal ha gjennomført nødvendig opplæring før oppstart på oppdraget. Opplæring skal blant annet omfatte: › Bruk av råvarer med lavest mulig klima- og miljøbelastning › Forebygging og reduksjon av matavfall › Hygiene og næringsmiddelhygiene › Serveringstjenester, herunder profesjonell fremtreden, service og kundebehandling › Avfallshåndtering, kildesortering og miljøvennlig håndtering Leverandøren skal kunne dokumentere gjennomført opplæring, opplæringstiltak som er gjennomført, tidspunkt for gjennomføring og hvilke ansatte som har deltatt. Dokumentasjon skal fremlegges i årlige statusmøter, samt kunne oversendes Oppdragsgiver på forespørsel.		
17	Serveringspersonell Leverandøren skal stille med et tilstrekkelig antall serveringspersonell tilpasset behovet. Serveringspersonalet skal ha god kompetanse til å gjennomføre oppdraget på en profesjonell og god måte. Serveringspersonalet skal som minimum: › Ha kompetanse som sikrer profesjonell servering tilpasset oppdragets art, omfang og formalitetsnivå › Opptre profesjonelt, være serviceinnstilt og bidra til en god totalopplevelse for deltakerne › Sikre god orden, renslighet og forsvarlig håndtering av mat og servering	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leverandøren skal tilstrebe kontinuitet i bemanningen, herunder benytte fast serveringspersonell der dette er mulig. Ved utskiftning av personell skal Leverandøren sikre nødvendig opplæring og kompetanseoverføring før oppdraget gjennomføres. Leverandøren bærer selv kostnadene knyttet til dette.		
18	Kompetanse og tilgjengelighet på serveringspersonell Leverandøren bør ha etablerte og velfungerende rutiner for å sikre god tilgang på serveringspersonell, samt tilstrekkelig bemanning til oppdrag under rammeavtalen som er av ulik størrelse, kompleksitet og formalitetsnivå. Leverandør bør videre ha etablerte og gode rutiner for å sikre at personell som benyttes er kompetent, har nødvendig erfaring og er egnet for det aktuelle oppdraget.	EK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og gi en tilstrekkelig beskrivelse av:</i> › <i>hvordan tilstrekkelig bemanning sikres</i> › <i>hvordan kvalitet og kompetanse hos personell ivaretas</i>
19	Personell Leverandøren skal ha personell med relevant fagbrev som er ansvarlig for produksjonen av maten som er omfattet av avtalen. Personell med fagbrev skal: › Ha det faglige ansvaret for planlegging og gjennomføring av leveransen › Sikre at krav til kvalitet, hygiene og trygg mat etterleves	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
Produkter og kvalitet			
20	Råvarer	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leverandøren skal ha en sunn ernæringsprofil og benytte ferske og rene råvarer av høy kvalitet. Maten skal ha god smak og fremstå visuelt innbydende. Måltidene skal være ernæringsmessig balanserte og tilpasset måltidets funksjon (herunder lunsj eller middag).		
21	Produkt-/leveranseutvikling Leverandøren skal fornye deler av produktspekteret minimum hvert halvår, slik at menyen til enhver tid fremstår variert og oppdatert.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
22	Produktutvikling Leverandøren bør ha et system for utvikling og fornyelse av meny og produktspekter gjennom avtaleperioden. Det er ønskelig at tilbudet er variert og tilpasset sesong og Oppdragsgivers behov.	EK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og gi en tilstrekkelig beskrivelse av hvordan produktutvikling, fornyelse og sesongtilpasning av menyen ivaretas.</i>
23	Presentasjon av nye retter/produkter Leverandøren skal uoppfordret presentere nye produkter/retter som foreslås inntatt i menyen, og gi Oppdragsgiver mulighet til å prøvesmake disse. Oppdragsgiver skal godkjenne rettene før endelig rett inntas i meny.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
24	Produkter til allergikere	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leverandør skal ha et variert og bredt tilbud for personer med intoleranse/allergi, eksempelvis gluten, melkeallergi mv. Tilbudet skal i hovedsak gjenspeile leverandørens øvrige meny og sikre et reelt og fullverdig alternativ for personer med allergier og intoleranser. Disse alternativene skal ha like høy kvalitet som de ordinære produktene som skal leveres. Det skal fremlegges allergioversikt over det som leveres.		
25	Vegetariske og veganske produkter Utover kjerneproduktene i prisskjemaet skal Leverandøren kunne tilby et variert utvalg av vegetariske og veganske produkter fra sitt øvrige sortiment. Produktene skal holde tilsvarende kvalitet som Leverandørens ordinære produkter og utgjøre fullverdige måltidsalternativ.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
26	Merking All mat og drikke skal være tydelig merket med rettens navn, ingrediensliste og allergener. Merking skal være godt synlig og lett tilgjengelig, på både norsk og engelsk.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
27	Varesortiment Leverandør bør ha et bredt, variert, relevant og behovstilpasset <i>øvrige</i> sortiment utover kjerneprodukter (i prisskjema) tilgjengelig for Oppdragsgiver minimum innenfor følgende kategorier: › Kaldmat (Smurte wraps, bagetter, rundstykker, focaccia, snitter/smørbrød, kald tallerken, salater og frokostalternativer) › Varmmat (gryter, ovnsretter, pastaretter, korn- eller risbaserte retter, supper og tapas/fingermat) › Selskapsmat (forrett, hovedrett og dessert) › Pausemat (Bakst, kaker, frukt og drikke) › Eventuelt annet	EK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og gi en tilstrekkelig beskrivelse av øvrige sortiment utover kjerneproduktene i prisskjemaet.</i>

28	Skreddersøm og samarbeid om menyer/retter Leverandøren bør kunne tilby skreddersøm og fleksibilitet i forbindelse med utforming av menyer og retter tilpasset ulike arrangementer. Det er ønskelig at Leverandøren har en god tilnærming til dialog og samarbeid med Oppdragsgiver for å utvikle løsninger som er tilpasset arrangementets karakter, nivå og behov.	EK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og beskrive hvordan samarbeid med Oppdragsgiver gjennomføres ved planlegging og tilpasning av menyer. Beskrivelsen bør synliggjøre grad av fleksibilitet, kvalitet i foreslåtte løsninger og Leverandørens evne til å tilpasse menyer til ulike typer arrangementer.</i>
Bærekraft og miljø			
29	Rutiner for å forebygge og redusere matsvinn Leverandøren skal arbeide systematisk for å forebygge og redusere matsvinn i hele kontraktperioden. Leverandøren skal ha oppdaterte, skriftlige rutiner for kartlegging og oppfølging av matsvinn, samt en plan for tiltak for å redusere matsvinn. Dokumentasjon skal kunne fremvises på forespørsel. Leverandøren skal minimum én gang per år (i forbindelse med årlig statusmøte), og på forespørsel, rapportere til Oppdragsgiver om matsvinn, matavfall og innkjøpt mengde mat.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
30	Leveringsemballasje	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

	Leveringsemballasje (for eksempel transportemballasje, pakkekasser, fruktkurver osv.) som benyttes under avtalen skal inngå i et ombrukssystem. Dersom dette ikke er mulig, skal leveringsemballasjen kunne materialgjenvinnes.		
31	Emballasje Produktene skal være forsvarlig og hygienisk emballert, og emballasjen skal være egnet til å beskytte varen slik at kvalitet og egenskaper opprettholdes.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
32	Engangsemballasje Leverandøren skal minimere bruk av engangsemballasje og tilstrebe bruk av miljøvennlige alternativer, herunder: › Unngå dobbelemballerte produkter, og velge emballasje som passer produktets størrelse › Sikre at emballasjen er designet for materialgjenvinning, og unngå materialblandinger som vanskeliggjør dette Der det er hensiktsmessig skal det benyttes gjenbrukbare løsninger fremfor engangsemballasje.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
33	Avfall Leverandøren skal ha dokumenterte rutiner for avfallshåndtering knyttet til leveransen, herunder kildesortering og reduksjon av avfall. Avfall skal håndteres på en måte som legger til rette for høy grad av materialgjenvinning der dette er hensiktsmessig. Leverandøren skal kunne dokumentere hvordan avfall håndteres både generelt i virksomheten og i tilknytning til denne kontrakten. Dokumentasjon skal kunne fremvises på forespørsel.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

34	Transport – utslipp fra kjøretøy Kjøretøy som benyttes i forbindelse med utførelse av kontrakten skal være av nullutslippsteknologi.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
35	Økologiske produkter Leverandøren bør tilby et bredt utvalg av økologiske produkter innen relevante varegrupper, herunder frukt, grønnsaker, bakevarer, meieriprodukter og kaffe/te. Økologiske produkter som inngår i tilbudt sortiment bør være tilgjengelige for bestilling og benyttes i leveranser der dette er relevant og avtalt med Oppdragsgiver.	EK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt, og beskrive omfanget av økologiske produkter i sortimentet innen de angitte varegruppene. Leverandøren skal også beskrive hvordan de sikrer og tilrettelegger for bruk av økologiske produkter i sine leveranser.</i>
36	Dyrevelferd Leverandøren skal sikre at råvarer av animalsk opprinnelse som benyttes i leveransen er produsert i samsvar med anerkjente standarder for god dyrevelferd. Med god dyrevelferd menes at dyr behandles på en måte som ivaretar dyrenes helse, trivsel og naturlige atferd, og at de ikke utsettes for unødige smerte, frykt eller stress. Leverandøren og eventuelle underleverandører skal etterleve dyrevelferdsstandarder tilsvarende relevante internasjonale standarder, herunder Verdens dyrehelseorganisasjons standarder der disse er anvendelige.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>

37	Fisk og skalldyr Det skal ikke serveres fisk og skalldyr som står oppført på WWFs rødliste, med mindre den er sertifisert i henhold til MSC, ASC eller tilsvarende ordninger.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
Utstyr og tilleggstenester			
38	Dekketøy Leverandøren skal kunne skaffe dekketøy til opptil 1000 personer.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
39	Serveringsbestikk Nødvendig og egnet serveringsbestikk skal alltid inkluderes som en del av leveransen og følge med mat som krever dette. Dette skal være inkludert i prisen. Hvis Oppdragsgiver krever ytterligere utstyr utover det som naturlig skal følge med maten, skal dette bestilles som tillegg og faktureres særskilt.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>
40	Anretning og servering Leverandøren skal sikre at alle leveranser anrettes og serveres på egnet serveringsutstyr, tilpasset den aktuelle rett og serveringssituasjon. Serveringsutstyret skal være egnet, funksjonelt og visuelt innbydende.	MK	<i>Leverandøren skal bekrefte (Ja/Nei) at kravet er oppfylt.</i>