



Vedlegg C - Kravspesifikasjon

Ferdig middag levert hjem til kunder bosatt i Karmøy kommune

Kontrakt

Anskaffelsen gjelder bestilling, fakturering, produksjon, pakking og transport av ferdig middag og dessert levert hjem til kunder bosatt i Karmøy kommune. Alle forannevnte elementer skal inngå i porsjonspris som tilbys hjemmeboende kunder, og bør fortrinnsvis forstås av samme leverandør. Underleverandører kan benyttes. Andre kostnader hjemmeboende skal betale må også være inkludert i porsjonsprisen.

Karmøy kommune skal ikke betale noe vederlag til leverandøren.

Avtalen gjelder for 2 år og kan forlenges på like vilkår med inntil 2 nye år.

Leverandøren må følge de til enhver tid gjeldende lover og forskrifter.

Ernæringsprofil

Maten skal til enhver tid tilfredsstillende de krav som Kosthåndboken – veileder i ernæringsarbeid i helse og omsorgstjenesten, og heftet Nasjonale faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring samt anbefaling fra Helsedirektoratets kostråd IS2377.

Helsekvalitet

- Leverandøren skal benytte godkjente og egnede lokaler for matproduksjon og ha dokumentasjon på registrering og godkjenning hos Mattilsynet som skal fremvises på forespørsel fra konsesjonsgiver.
- Innholdet av mikroorganismer, kjemikalier eller andre fremmedstoffer, skal ligge innenfor Mattilsynets normer og regler.
- Det kreves at det benyttes et godt og velfungerende kvalitetssikringssystem relevant for denne type oppdrag. Redegjørelse for foretakets kvalitetssikringssystem skal leveres med tilbudet. Innholdsfortegnelse på prosedyrer fra IK-mat skal leveres med tilbudet.
- Det kreves at det benyttes systemer som HACCP eller tilsvarende. Tilbyder må godtgjøre at et alternativ til HACCP er tilsvarende.

Middag hele uka

Leveransen innbefatter hovedrett og dessert til alle 7 ukedagene. Den enkelte kunde, som bestiller, skal kunne velge hvilke dager i uken vedkommende ønsker maten levert.



Menyen

- Det skal være variasjon i menyen (gjerne med de produkter det er sesong for). Middagsmenyene skal variere med både farsemat samt «rene»/uspedde kjøtt- og fiskeretter.
- Maten som tilbys skal ha god spisekvalitet med hensyn til smak, lukt, konsistens og utseende.
- Menyene skal ha variasjon i retter.
- Det bør kunne leveres dietter som glutenfri, laktosefri, diabetes, fettfri mv.
- Det skal leveres mat av høyere standard (festmåltid) på høytidsdager.

Ytre kvalitet

- Maten leveres i porsjonspakninger
- Maten skal emballeres og merkes i henhold til matinformasjonsforskriften og de EU-forordningene som er gjort gjeldende som norske forskrifter i medhold av bestemmelser i matinformasjonsforskriften.
- Pakking, merking og emballasje skal være inkludert i porsjonsprisen.

Bestilling, tilgjengelighet, fleksibilitet og kundeservice

- Bestillingskostnader skal være inkludert i porsjonsprisen
- Bestillingssystemet skal være enkelt/elektronisk. Hvis leverandør har eget elektronisk bestillingssystem skal det ikke medføre kunden noen ekstra kostnader (som lisenser, utstyr, opplæring med mer) ved å ta dette systemet i bruk.
- Bestilling for 1 uke om gangen (fra og med mandag til og med søndag).
- Leverandør kan fastsette bestillings- og avbestillingsfrist.
- Det faktureres ikke for porsjoner som avbestilles innen avbestillingsfristen.
- Rutiner som vil bli benyttet for tilgjengelighet og kommunikasjon med leverandør må beskrives i tilbudet. Kontaktperson skal oppgis i tilbudet.

Transport, leveringskapasitet og leveringstidspunkter

- Transportkostnader skal være inkludert i porsjonsprisen.
- Maten skal leveres hjem til den enkelte kunde på en måte som oppfyller krav til transport av varm/kald mat. Tilbyder må i tilbudet redegjøre for hvordan levering vil skje.
- Varm mat skal kunne leveres daglig og må kunne leveres på den/de dagen(e) kunden ønsker.
- Hvis sous vide skal maten leveres minimum 1 gang pr uke.
- Leveransen skal komme til den tid som er avtalt med kunden.
- Leverandøren skal tilby å kunne levere maten til alle som bestiller mat og bor i Karmøy kommune. Leverandøren sitt tilbud må dekke hele Karmøy kommune, både øya og fastlandssiden.



Leveringssikkerhet

Reserveløsning/avtaler for leveranse som vil bli benyttet dersom det oppstår uforutsette hendelser på kjøkken eller under transport må tilbys og beskrives i tilbudet.