

Bilag 1 Kundens kravspesifikasjon

Rammeavtale om kjøp av 23-02243
Beredskapsmat og catering - HDIR

Innhold

1.	Bakgrunn og formål	1
2.	Omfang	1
3.	Om kundens kravspesifikasjon og kravtyper	1
3.1	Generelt	1
3.2	Kravtyper	2
4.	Kundens beskrivelse av behovet og krav til tjenesten.....	2
4.1	Beskrivelse av behovet	2
4.2	Generelle krav til tjenesten.....	3
4.3	Generelle krav til varer	5
4.4	Krav i forbindelse med beredskapssituasjoner	6
4.5	Krav til levering av mat, enkeltbestillinger ved behov (utenom beredskapssituasjoner)	11

Kundens spesifikasjon av tjenesten

1. Bakgrunn og formål

Behovet for levering av mat (catering) til oppdragsgivers lokaler i Vitaminveien 4 i Oslo og består av fullservice matservering i beredskapssituasjoner og beredskapsøvelser, i tillegg til noe levering av mat utover dette ved behov. Uttak vil styres av det til hver tids gjeldende behov.

I beredskapssituasjoner (inkludert beredskapsøvelser) skal det serveres en meny med frokost, lunsj, middag og kveldsmat, hvor lunsj og middag skal være forskjellig fra dag til dag i 7 dager. Det skal altså settes opp en ukes-meny, i henhold til Vedlegg 4 Beredskapsmat. Antall personer som skal ha mat kan variere mellom dager og mellom antall måltider per dag.

Antallet personer som skal ha mat i hver beredskapssituasjon varierer i stor grad, men et anslag basert på erfaring er rundt 50 personer. Det er naturlig å anta at antallet reduseres utover i beredskapsperioden. Dette er et usikkert estimat og ikke bindene på noen måte.

Denne avtalen omfatter matleveranser til Vitaminveien 4. Delen av avtalen som gjelder beredskapsmat skal kunne benyttes av Helsedirektoratet (HDIR), Folkehelseinstituttet (FHI) og Direktoratet for strålevern og atomsikkerhet (DSA). Det presiseres at FHI og DSA kun vil omfattes av avtalen ved denne lokasjonen.

2. Omfang

Antallet personer som skal ha mat i hver beredskapssituasjon varierer i stor grad, men et anslag basert på erfaring er rundt 50 personer. Det er naturlig å anta at antallet reduseres utover i beredskapsperioden. Dette er et usikkert estimat og ikke bindene på noen måte.

3. Om kundens kravspesifikasjon og kravtyper

3.1 Generelt

Kundens behov og krav til tjenesten spesifiseres i kapitlene og tabellene under.

Leverandøren skal besvare alle krav samt beskrive hvordan kravene oppfylles der dette spesifiseres av kunden. Ved henvisning til egne vedlegg, skal henvisningen være entydig og gi informasjon om navn på dokument; hvis relevant også side og avsnitt.

3.2 Kravtyper

Kravene i kravspesifikasjonen deles inn i følgende kravtyper:

Absolutte krav (A)	Absolutte krav (A-krav) er ufravikelige krav til tjenesten. Manglende oppfyllelse av A-krav innebærer vesentlig avvik fra kravspesifikasjonen. Tilbud som ikke oppfyller samtlige oppgitte A-krav i kravtabellene under, skal avvises fra konkurransen. Tilbud hvor A-krav ikke besvares av Leverandøren, vil bli avvist fra konkurransen.
Absolutte krav (A)*	Kravet er viktig og MÅ tilfredsstilles. Kravet er å anse som et minimumskrav, hvor «mer er bedre». Stjerne tilsier at kravet er gjenstand for relativ vurdering. Tilbud som ikke tilfredsstiller A*-krav vil bli avvist.
Ønskede krav (B)	Bør-krav (B-krav) er viktige krav til tjenesten som Kunden ønsker oppfylt. B-krav er gjenstand for evaluering under tildelingskriteriet kvalitet, og anses som viktigere enn C-krav. Tilbud som innebærer ikke vesentlige, men heller ikke ubetydelige, avvik fra B-krav, kan etter en konkret vurdering avvises fra konkurransen.

4. Kundens beskrivelse av behovet og krav til tjenesten

4.1 Beskrivelse av behovet

Behovet for levering av mat (catering) til oppdragsgivers lokaler i Vitaminveien 4 0483 Oslo består av fullservice matservering i beredskapssituasjoner og beredskapsøvelser, i tillegg til noe levering av mat utover dette ved behov. Uttak vil styres av det til hver tids gjeldende behov.

4.2 Generelle krav til tjenesten

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
F1	Leverandør skal følge alle til enhver tid gjeldende lovpålagte krav for transport og servering av mat.	A	Bekreftelse.	
F2	Leverandør skal levere og servere spiseklare måltider, hvor varme måltider skal være varme og ferdige. Det er ikke oppvarmingsmuligheter eller andre tilberedningsmuligheter hos oppdragsgiver.	A*	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F3	Alle serveringer skal generere et minimum av avfall (matavfall, engangsemballasje og annet avfall).	A*	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F4	Med tanke på klimaavtrykk er det ønskelig at leverandøren benytter så kortreiste produkter som mulig i sin tilbereding av maten som serveres HDIR. Beskriv hvordan leverandøren i størst mulig grad innfrir dette kravet.	B	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
F5	Leverandør skal ha effektiv og god avfallshåndtering i forbindelse med levering av ytelsen.	A*	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F6	Leverandøren er forpliktet til å fjerne ta med seg transportutstyr/emballasje som eksempelvis paller, kasser og vogner i retur. Disse skal ikke stå igjen i kundens lokaler. Pant på transportpaller/ transportkasser/ transportvogner skal ikke faktureres kunde.	B	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F7	Det er ønskelig at transport til og fra kunden har et så begrenset klimaavtrykk som mulig med tanke på benyttet kjøretøy, avstand osv. Oppgi hvordan leverandøren ivaretar dette.	B	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	

4.3 Generelle krav til varer

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
F8	Leverandør skal følge alle til enhver tid gjeldende lovpålagte krav for tilbudt mat og oppbevaring av maten.	A	Bekreftelse, og beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F9	Leverandør skal følge Mattilsynets krav til merking av produkter. Spesielt viktig er at produkter som serveres skal merkes om de inneholder allergifremmende stoffer, såkalte allergener.	A	Bekreftelse, og beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F10	Leverandør skal levere mat som er basert på: "Kostråd fra Helsedirektoratet": https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/kostrad-fra-helsedirektoratet Maten skal være sunn, og tråd med anbefalinger i intensjonsavtalen for et sunnere kosthold: https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/intensjonsavtalen-for-et-sunnere-kosthold	A*	Bekreftelse, og beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
	<u>NB! Kostholdsrådene er under revisjon, og det vil innen kort tid komme en ny anbefaling.</u>			
F11	Alle produktene som leveres skal være av jevn og god kvalitet under hele avtaleperioden.	A	Bekreftelse, og kort beskrivelse av hvordan kravet oppfylles.	
F12	Oppdragsgiver skal til enhver tid kunne foreta kvalitetskontroll og stikkprøver hos leverandøren og dens underleverandører/produsenter, både når det gjelder matsikkerhet, produktkvalitet og produksjonsprosesser.	A	Bekreftelse.	

4.4 Krav i forbindelse med beredskapssituasjoner

Helsedirektoratet har helhetlig koordinerende ansvar for helse- og omsorgssektorens innsats under nasjonal helseberedskap, og skal iverksette nødvendige tiltak når en krisesituasjon truer eller har inntruffet. Helsedirektoratet har tilsvarende rolle under beredskapsøvelser.

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
F13	Leverandør skal levere og servere fire måltider hver dag i en beredskapssituasjon, så lenge beredskapssituasjoner varer, til bestilt antall personer. Leverandør skal foreta levering og servering av maten på en meget effektiv og god måte, da beredskapssituasjoner fordrer dette. Leverandør skal stå for servise. Leverandør skal hente, og ta i retur, gjenbrukbart servise. Tidspunkter for leveranse av forskjellige måltider: Frokost: kl. 8.00 - 10.00 Lunsj: kl. 11.30 - 14.00 Middag: kl. 16.30 – 18.00 Kveldsmat: kl. 20.00 - 21.30	A*	Bekreftelse, og beskrivelse av hvordan kravet oppfylles og hvordan levering og servering vil foretas i beredskapssituasjoner.	
F14	Oppdragsgiver skal ha mulighet til å justere antall måltider (frokost, lunsj, middag og kvelds) hver dag ved behov for dette henhold til krav F16.	A	Bekreftelse.	

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
	Oppdragsgiver skal ha mulighet til å justere antall personer som skal ha mat underveis i beredskapsperioden.			
F15	Leverandør skal levere mat i henhold til vedlegg 4 Beskrivelse av beredskapsmat. Menyen til formålet er satt som et utgangspunkt slik at oppdragsgiver i beredskapssituasjoner kun behøver å oppgi antall personer som skal ha mat. Oppdragsgiver forbeholder seg retten til å gjøre endringer i menyen i avtaleperioden, i samarbeid med leverandør. Maten skal bestå av gode næringsrike råvarer, sammensetning av menyen skal være godt gjennomført og maten skal være av smaksmessig og visuell god kvalitet. Måltidene skal inneholde tilstrekkelig mat og næring per person til å mette en voksen person.	A*	Bekreftelse, beskrivelse av hvordan kravet oppfylles og beskrivelse av tilbudt mat i henhold til meny i vedlegg 4. Beskrivelsen skal inneholde beskrivelse av tilberedning, råvarer, sammensetning, næringsinnhold, fett, mettet fett, salt og sukker.	

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
	Dette gjelder alle måltider i beredskapssituasjoner.			
F16	For mat til beredskapssituasjoner i henhold til tilbudt rullerende meny skal levering startes så fort som mulig når en beredskapssituasjon oppstår og avrop foretas. Under følger maksimale leveringstider for når første måltid skal leveres når avrop for beredskapssituasjoner foretas: • Foretas avropet i tidsrommet kl. 08.00-12.00 så skal leverandør kunne starte med levering av menyen med middag samme dag. • Foretas avropet i tidsrommet kl. 12.00-16.00 så skal leverandør kunne starte med levering av menyen med kveldsmat samme dag. • Foretas avropet i tidsrommet kl. 16.00-20.00 så skal leverandør kunne starte med levering av frokost påfølgende dag. • Foretas avropet i tidsrommet kl. 20.00-08.00 så skal leverandør kunne starte med levering av lunsj	A*	Bekreftelse, og beskrive av bestillingsfrist og bestillingsrutiner, og hvordan kravet oppfylles.	

Nr.	Krav	Krav- type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
	påfølgende dag (altså samme dag for avrop som gjøres etter midnatt i dette tidsrommet). Antall måltider og personer som skal ha mat utover i beredskapssituasjonen legges inn i bestillingene fortløpende og daglig etter dialog med leverandør. Det aksepteres avvik fra tilbudt meny det første døgnet etter avrop for en beredskapssituasjon, og de første to døgn etter avrop dersom avrop gjøres etter arbeidstid dag før helligdag. Selv om det aksepteres avvik fra tilbudt meny ved omstendigheter som beskrevet over, må det alltid kunne leveres glutenfritt alternativ – og alternativ vegetarrett. Maksimal bestillingstid gjelder for inntil 50 personer. For et større antall personer vil rimelig tillegg i tid aksepteres.			
F17	Leverandør skal til hvert måltid levere glutenfritt alternativt. Leverandør skal kunne levere laktosefrie alternativer.	A	Bekreftelse.	

4.5 Krav til levering av mat, enkeltbestillinger ved behov (utenom beredskapssituasjoner)

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
F18	Mat skal leveres påfølgende dag ved bestilling innen kl. 12.00 på virkedag. Dette gjelder uavhengig av tidspunkt for når maten skal leveres den påfølgende dagen.	A	Bekreftelse.	
F19	Leverandør skal tilby oppdragsgiver mat i henhold til spesifikasjon i vedlegg 5 Beskrivelse av mat, enkeltbestillinger. Maten skal bestå av gode næringsrike råvarer, sammensetning av menyen skal være godt gjennomført og maten skal være av smaksmessig og visuell god kvalitet.	A*	Bekreftelse, beskrivelse av tilbudt mat. Beskrivelsen skal inneholde beskrivelse av tilberedning, råvarer, sammensetning, næringsinnhold, fett, mettet fett, salt og sukker.	
F20	Leverandør skal foreta servering av maten på en effektiv og god måte.	A*	Bekreftelse, og kort beskrivelse av	

Bilag 1 Kundens kravspesifikasjon

Nr.	Krav	Krav-type	Type dokumentasjon	Leverandørens beskrivelse (ev. henvisning til vedlegg)
			hvordan kravet oppfylles.	