



2019-17 OPPDRAGSBESKRIVELSE

1. Generelt

Møre og Romsdal fylkeskommune har til hensikt å inngå kontrakt med én leverandør som skal drifte elevkantinen ved Fræna videregående skole. Det er ca. 450 personer inkludert elever og ansatte som har sitt daglige virke ved Fræna videregående skole. Kantinen har 90 sitteplasser.

Oppdragsgiver skal ikke betale vederlag for tjenesten, og en vesentlig del av risikoen ved drift av kantinen er overført til leverandør. Kontrakten skal sikre et tilstrekkelig utvalg av kantinetjenester i tråd med Oppdragsgivers behov. Kantinen skal framstå som et presentabelt og attraktivt serveringssted med et godt og variert kantinetilbud med høy produktkvalitet til konkurransedyktige priser for studenter, ansatte, gjester og andre besøkende. Det er et prioritert mål for Oppdragsgiver at andelen daglige brukere av kantinen økes fra dagens nivå gjennom et attraktivt kantinekonsept, en næringsrik meny og et produktsortiment med høy kvalitet.

Leverandør må sørge for eget kassasystem.

Det skal ved overtakelse utarbeides en liste over eksisterende utstyr i lokalene.

Leverandør må selv besørge ytterligere kjøp av utstyr ved behov.

For befaring av kjøkken og kantine lokaler vennligst ta kontakt med kontorleder Astrid Husøy <astrid.husoy@mrfylke.no>

Utgifter i forbindelse med befaringen dekkes av den enkelte tilbyder.

Oppdragsgiver har egne rammeavtaler for matvarer som kan benyttes. For øvrig er ikke ekstern driver underlagt Lov og forskrift om offentlige anskaffelser, og kan inngå egne avtaler for produkter som inngår i driften.

1.1. Kantineprofil

Kantinen skal være en trivsels- og helsefremmende faktor, primært for skolens elever, men også for skolens ansatte. Kantinen må servere sunn og ernæringsriktig kost, med utgangspunkt i gode råvarer. Utvalget skal spenne fra tidsriktige produkter til mer tradisjonell og enkel hverdagskost og tilby både varme og kalde retter. For oppdragsgiver er det viktig at prisene i kantinen oppleves som overkommelig, slik at elevene velger å spise kantine mat.

Det blir etablert et "kantineråd" med kantine drift (leverandør), elevrådet og skolens administrasjon for utvikling og drift av kantine tilbud. Aktuelle problemstillinger som kan tas opp i dette forumet, kan være innholdet i sortimentet, ukemenyen og prisnivå.

1.2. Vilkår for driften:

1. Daglig drift av kantine ved Fræna videregående skole (vgs) i perioden 15.08.2019 – 01.07.2022
2. Åpningstider gjelder skoledager fra 07.45 – 13.30, andre brukstider må avtales.
3. Det er fri husleie, strøm og renovasjon. Det gis ikke tilskudd utover fri bruk av lokaler og utstyr.
4. Fræna vgs har ansvar for drift og vedlikehold av lys, varme og ventilasjon.
5. Leverandøren har ansvar for bemanning, innkjøp og logistikk for driften av kantinen.
6. Leverandøren benytter eget personale som han har personalansvaret for.
7. All inntekt fra kantinedriften går uavkortet til Leverandøren.
8. Fræna vgs kan disponere kantinen etter behov, som tilstelninger på kveld, elevavslutninger og personaltilstelninger m.m. Dette avtales med Leverandøren.
9. Dersom Fræna vgs har behov for det og Leverandøren har kapasitet, skal kantinen levere møtemat m.m. på bestilling og faktura.
10. Leverandøren kan ikke drive videre utleie av kantine/kjøkken uten Fræna vgs' samtykke.
11. **Mattilbudet** skal bestemmes i samråd med Fræna vgs i et kantineråd og skal bestå av varme og kalde retter, være variert og ha sunne alternativ. Det skal være mulig for elevene å kjøpe en enkel frokost før skolestart.
12. **Utstyr:** Fræna vgs holder en bakeoff-ovn, et heveskap, fryseboks, kjøleskap, en kjølebank, kjølereol for meieriprodukter, kjølt monter, pizzaskap, salatbar og kaffetrakter. Ut over dette holder Leverandøren nødvendig utstyr for drift av kantinen dersom ikke annet avtales spesielt.
Småelektrisk utstyr, som takke, miksmaster, blender, og utstyr som kniver, fjøler, godkjente bokser må Leverandøren ordne med selv. Mattilsynets krav må oppfylles. Dette følger Leverandøren ved avtalens slutt.
13. **Skade:** Dersom Fræna vgs sine elever eller (etter avtale og i Fræna vgs' regi) andre brukere av kantinen forårsaker skade på utstyr, skal Fræna vgs rette skaden, evt erstatte utstyr. Dette gjelder for begge parters eiendeler. Skader forårsaket av Leverandøren rettes/erstattes av Leverandøren.
14. Leverandøren kan benytte innkjøpsavtalene som Fræna vgs deltar på, etter avtale med Innkjøpsseksjonen MRFK. Det er opp til Leverandøren å avgjøre om og når de vil benytte disse avtalene.
15. Fræna vgs stiller ikke lagerplass utover den kapasitet som finnes på kjøkkenet.
16. Fræna vgs stiller garderobeplass til 3 personer.
17. **Renhold:** Hovedrenhold av kantinenes bespisningsområde er Fræna vgs sitt ansvar, men vask av bord, oppsett av stoler utføres av Leverandøren. Daglig renhold og hovedrenhold av arealer som nyttes i tilberedning og salg av mat i diskområde og kjøkken gjøres av Leverandøren.
Søppel fjernes av Leverandøren etter Fræna vgs sin søppelordning (kildesortering er påkrevet, Fræna vgs er miljøsertifisert)
18. Leverandør velger hvilke betalingsløsninger som tilbys (betalingsterminal for kortbetaling/kantinekort/vipps osv), og har ansvar for å installere disse.
19. Leverandøren får ett (1) sett nøkler. Ved behov er det Fræna vgs som låner ut flere.
20. Partene plikter å holde hverandre informert uten unødvendig opphold om de endringer som kan ha betydning for driften av kantinen.

Ut over dette skal det ikke betales gjensidig vederlag.

1.3. Varighet

Driften skal være operativ fra skolestart høsten 2019, 15.08.19. Det skal inngås kontrakt om levering av beskrevet tjeneste for 3 år, med mulighet for forlengelse.

Dersom det er særlige forhold og saklig grunn, *kan* avtalen gjensidig sies opp med oppsigelsestid på 6 mnd.

2. Krav til leverandøren

- Leverandøren bekrefter at leverandøren er registrert hos Mattilsynet, og at kantinen driftes i henhold til lov og forskrift, jf https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/kantine/.
- Leverandøren bekrefter at Leverandøren innehar tilstrekkelig relevant faglig kompetanse og erfaring med behandling av næringsmidler og drift av kantine.

Kravene besvares i Mercell, under fanen «Kvalifikasjonskrav».

- Leverandøren bekrefter at personell som benyttes til enhver tid har god basis-kunnskap om regelverket. Det omfatter blant annet temperaturkrav og rengjøring av lokaler og utstyr, rutiner for oppbevaring, håndtering og omsetning av mat, og personlig hygiene.

Kravet besvares i Mercell, under fanen «Krav».

3. Valg av leverandør

Leverandør må bekrefte å oppfylle kvalifikasjonskrav og minstekrav (se Mercell) for å få sitt tilbud vurdert.

Kriterier for valg er Kvalitet (vektes 50%), og Pris (vektes 50%).

- Kvalitet: Leverandøren skal legge ved en besvarelse der han beskriver hvordan han vil løse oppdraget på gitte rammer og vilkår. Det legges også vekt på sammensetning av tilbudt sortiment (vedlegg 3) ift kantineprofilen og øvrige beskrivelser i anbudsdokumentene. At utvalget er tilstrekkelig stort, er variert og tilpasset brukergruppe er viktig.
- Pris evalueres på bakgrunn av sum av enhetspriser gitt i vedlegg 3.

4. Vedlegg:

1. Tilbudsbrev
2. Oppdragsbeskrivelse
3. Sortimentsliste med priser
4. Utkast kontrakt