



Havforskningsinstituttet

Saksnr: 18/03278

Dato: 6.3.2019

Kantinetjenester Bergen

Sidenr: 1 av 19

KONKURRANSEGRUNNLAG

**Levering av kantinetjenester til
Havforskningsinstituttet i Bergen**



Saksnr. 18/03278



Innholdsfortegnelse:

1.	OPPDRAKSGIVER.....	3
2.	GJENNOMFØRING.....	3
3.	ANSKAFFELSEN GJELDER.....	3
4.	SPESIFIKASJON.....	11
5.	TILDELINGSKRITERIER	15
6.	ANSKAFFELSESPROSESS	18
7.	KOMMUNIKASJON	18
8.	SPRÅK	18
9.	TILBUDSINNLEVERING.....	18
10.	VEDLEGG.....	19



1. OPPDRAGSGIVER

Oppdragsgiver for denne anskaffelsen er Havforskningsinstituttet.

Med over 1000 ansatte er Havforskningsinstituttet det største marine forskningsmiljøet i Norge. Hovedansvaret er å forske for å kunne gi råd til det offentlige om akvakultur og om økosystemene i Barentshavet, Norskehavet, Nordsjøen og den norske kystsonen.

Havforskningsinstituttet har hovedkontor i Bergen, men viktige deler av aktivitetene foregår på avdelingen i Tromsø og på forskningsstasjonene i Matre, Austevoll og Flødevigen. I tillegg har Havforskningsinstituttet fartøyer, både egne og innleide.

Nærmere informasjon om Havforskningsinstituttet finnes på www.hi.no.

2. GJENNOMFØRING

Denne anskaffelsen gjennomføres i henhold til Anskaffelsesloven og Konesjonskontraktforskriften del I.

Konkurransesprosessen vil gjennomføres gjennom konkurransegjennomføringsverktøyet Mercell.

3. ANSKAFFELSEN GJELDER

3.1 Generelt om anskaffelsen

a. Behov

Oppdragsgiver ønsker å invitere til konkurranse om levering av kantinetjenester i Havforskningsinstituttets kantiner/spisesteder i Bergen. Dette vil være Nordnesgaten 50, Strandgaten 196 og eventuelt Nykirkekaien 1. Avtalen som inngås vil være en tjenestekonesjonskontrakt.

Strandgaten 196 og Nykirkekaien 1 oppfyller ikke kravene til kantinedrift, og er mer å anse som et spisested med mulighet for å varme opp mat. For enkelthetsskyld omtales alle fasilitetene heretter som kantiner.

Kantinene skal være en trivsels- og helsefremmende faktor for de ansatte, og kantinedriften skal kunne dekke brukernes behov og ønsker om variasjon i utvalget av mat og drikke. Oppdragsgiver vil utfordre aktuelle leverandører til å skissere løsninger som gjør at kantinene vil være det foretrukne stedet for ansatte å innta sin daglige lunsj, samt et sted de ønsker å benytte til spesielle arrangement på ettermiddag og kveld. Ansatte ved Havforskningsinstituttet skal også kunne benytte kantinen for å innta egen mat og drikke.

Som det største marine forskningsmiljøet i Norge er Havforskningsinstituttet opptatt av at kantinene skal kunne by på et stort utvalg av tradisjonelle og nye sjømatretter.



Gjennom denne konkurransen ønsker oppdragsgiver å bidra til et inkluderende arbeidsliv, ved å legge til rette for at flere av de som står utenfor arbeidslivet kan komme i arbeid eller få opplæring og arbeidstrening.

Konkurransen inviterer aktuelle leverandører til å foreslå gode, inkluderende, spennende og miljøvennlige måter å innfri oppdragsgivers behov for en fullverdig kantinetjeneste, og levering og tilberedning av møtemat i oppdragsgivers lokaliteter på Nordnes.

Oppdragsgiver er åpen for å vurdere ulike løsninger for hvordan behovet dekkes.

b. Økonomisk og driftsmessige ansvar

Leverandør av driften skal ha det økonomiske og driftsmessige ansvar for kantine, og dette innebærer driftsrisikoen ved at aktuell leverandør beholder et eventuelt overskudd og dekker eventuelt tap.

Oppdragsgiver betaler leverandør et fast månedlig driftstilskudd som bidrag til driften, samt står for husleie og stiller om nødvendig kjøkken med aktuelt utstyr til disposisjon uten vederlag.

Driftstilskuddet pt er på NOK 83.300 per måned (Nordnesgaten 50 og Strandgaten 196). Tilskuddet justeres 1.januar i henhold til lønnsoppgjør for hotell og restaurantforbundet året før. Dette må dokumenteres av leverandør.

c. Beskrivelse av de ulike fasilitetene

Nedenfor er beskrivelse av aktuelle kantiner.

1. Nordnesgaten 50

a. Generelt

I høyblokken i Nordnesgaten 50 er det kantine med kjøkken og lager. Dette er plassert i 2. etasje med adkomst via heis og trapp.

I bygget jobber ca. 180 ansatte, og det antas at mellom 150 til 200 benytter denne kantine til daglig. Kantinearealet har 110 sitteplasser.

Denne kantine hadde i 2018 en brutto omsetning på ca kr 1,5 mill.

b. Arealoversikt

Nr	Romtype	Kvadratmeter	
1	Kjøkken og oppvaskrom	35 m ²	
2	Toalett og garderobe	10 m ²	
3	Serveringsområde	183 m ²	
4	Samlet nettoareal inkl. kjøkken, lager og serveringsområde	228 m ²	



c. Husholdningsutstyr

Kantinen inneholder blant annet følgende husholdningsutstyr som disponeres av operatør for driften:

- Komfyr/dampovn
- Kjøleskap/Frysebokser
- Salatbar
- Steamer
- Mikrobølgeovn
- Kaffetrakter/tekoker

d. Kaffe, te og drikke

Oppdragsgiver vil plassere kaffemaskin i kantineområdet, og denne kaffen, samt te, skal være gratis for brukerne. Oppdragsgiver har egen avtale knyttet til service og påfylling av disse maskinen.

2. Strandgaten 196

a. Generelt

I Strandgaten 196 disponerer oppdragsgiver 5 etasjer, hvor kantinen er plassert i 2. etg med adkomst via heis og trapp. Denne kantinen skal også være betjent. På grunn av lokalets mangelfulle beskaffenheter kan ikke varm mat tilvirkes her, men må tilvirkes et annet sted og fraktes til kantinen. Dette vil være valgt leverandør sitt ansvar.

I bygget jobber ca. 130 ansatte fra Havforskningsinstituttet. Kantinearealet har 90 sitteplasser.

b. Arealoversikt

Kantinen har et totalareal på ca. 128,4 m². Kjøkkenet er innredet for servering av varmmat, kaldmat, og det kan settes inn salatbar.

Nr	Romtype	Kvadratmeter	
1	Kjøkken og oppvaskrom	19,4 m ²	
2	Toalett og garderobe	10 m ²	
3	Serveringsområde	128 m ²	
4	Samlet nettoareal inkl. kjøkken, lager og serveringsområde	157 m ²	

c. Husholdningsutstyr

- Kjøleskap/Fryseskap
- Steamer
- Mikrobølgeovn

Merk: Det er ikke fettutskiller!

d. Kaffe, te og drikke

Oppdragsgiver vil plassere kaffemaskin i kantineområdet, og denne kaffen, samt te, skal være gratis for brukerne. Oppdragsgiver har egen avtale knyttet til service og påfylling av disse maskinen.



3. Nykirkekaian 1

a. Generelt

I oppdragsgivers sine kontorlokaler på Nykirkekaian 1 er kantinen plassert i 2. etg, med adkomst via heis og trapp. Hvorvidt denne kantinen skal inngå i kontrakten vil avhenge av tilbud, og er tatt inn som en opsjon. Ref. punkt 3.5.

I bygget jobber ca. 55 ansatte fra Havforskningsinstituttet.

b. Arealoversikt

Nr	Romtype	Kvadratmeter
1	Kjøkken og oppvaskrom	2,4 m ²
2	Toalett og garderobe	Ikke eget for kantinen, men 20 m ² totalt for alle i etasjen.
3	Serveringsområde	54 m ²
4	Samlet nettoareal inkl. kjøkken, lager og serveringsområde	56,4 m ²

c. Husholdningsutstyr

- Kjøleskap/fryseskap
- Steamer
- Mikrobølgeovn
- Komfyr

Merk: Det er ikke fettutskiller!

d. Kaffe, te og drikke

Oppdragsgiver vil plassere kaffemaskin i kantineområdet, og denne kaffen, samt te, skal være gratis for brukerne. Oppdragsgiver har egen avtale knyttet til service og påfylling av disse maskinen.

d. Generelt for kantinedriften

Dagens åpningstid er mandag til fredag kl 10.30 til 13.00. Dette tilbudet ønskes i hovedsak videreført, men annen åpningstid kan diskuteres.

Stor reise- og toktvirksomhet medfører svingninger i kundemassen.

I stille perioder som jule-, påske- og sommerferien er vil besøket i kantinen være vesentlig lavere. Kantinen kan ha et avtalt redusert tilbud og en kortere åpningstid i disse periodene.

På dagtid besørger også kantinen - etter bestilling - levering av mat og drikke til møter som avholdes på de ulike bygg/enheter på Nordnes. Møtematen hentes pr i dag enten av bestiller eller bringes via den interne budtjenesten. Leverandør må ved spesielle møtearrangement kunne dekke bord og sette frem bestilt møtemat i kantinen.

e. Serveringstilbud

Oppdragsgiver ønsker en miljøvennlig kantine, både i bruk/forbruk og med hensyn til menyer og utvalg. Maten som serveres i kantinelokalene skal være i tråd med



helsedirektoratets anbefalinger. Videre legges det vekt på en variert, sunn og ernæringsmessig riktig matmeny, og med spesielt fokus på sjømat og vegetarmat. Stikkord ellers skal være fersk og trygg mat, rettferdig handel, tilbud av lokale og sunne råvarer og alternativer for allergikere.

f. Avtaleform

Kontrakten vil være en tjenestekonsesjonskontrakt. Det vil inngås kontrakt med én leverandør for hele tjenesten. Denne leverandøren kan imidlertid støtte seg på underleverandører.

3.2 Inkluderende arbeidsliv

a. Inkluderingsdugnad

Som statlig virksomhet ønsker oppdragsgiver å bidra i Regjeringens inkluderingsdugnad for å få flere som står utenfor arbeidslivet i jobb. Dette gjelder blant annet personer med nedsatt funksjonsevne, hull i CV-en eller «vanskeligstilte personer i arbeidslivet».

For mer informasjon se lenke:

<https://www.regjeringen.no/no/sub/inkluderingsdugnad/inkluderingsdugnaden/id2599965/>

Denne konkurransen er ikke en reservert kontrakt, men gjennom krav og tildelingskriterium er det fokus på å integrere personer med nedsatt funksjonsevne, hull i CV-en eller «vanskeligstilte personer i arbeidslivet».

b. Begrepsforståelse

Funksjonshemmede

Med funksjonshemmede forstås personer som på bakgrunn av arten eller omfanget av deres funksjonsnedsettelse, ikke kan utøve arbeid på normale vilkår. Dette kan for eksempel være personer med langvarig fysisk eller psykisk funksjonsnedsettelse.

Hull i CV-en

I denne sammenheng innebærer «hull i CV-en» at vedkommende ikke har vært i arbeid eller i utdanning eller i opplæring de siste to årene.

Vanskeligstilte personer

Begrepet "vanskeligstilte personer" dekker en videre krets av personer enn begrepet "funksjonshemmede". "Vanskeligstilte personer" omfatter blant annet personer som er arbeidsledige, eller personer som tilhører en vanskeligstilt minoritet eller en gruppe som på annet vis er sosialt marginalisert. Dette kan eksempelvis være rusmisbrukere eller tidligere straffedømte personer. Begrepet kan også omfatte personer som ikke har fullført videregående skole eller yrkesrettet utdanning, personer som over lengre tidsrom ikke har hatt fast lønnet arbeid, og personer som tilhører etniske minoriteter som har behov for å styrke sine språkkunnskaper, sin yrkesopplæring eller yrkeserfaring for å bedre utsiktene til fast sysselsetting.



3.3 Lærlingeordning

Oppdragsgiver synes det er viktig å tilrettelegge for bruk av lærlinger i offentlige kontrakter, herunder også lære kandidater, praksisbrevkandidater og kandidater til fagbrev på jobb.

Det er fordelaktig om det benyttes lærlinger, og dette skal eventuelt fremkomme som del av tildelingskriteriet «Inkluderende arbeidsliv», punkt 5.2.3.

Leverandør må kunne dokumentere å være tilknyttet en lærlingordning. Om leverandøren ikke er godkjent lærebedrift eller ikke har lærlinger, kan for eksempel en underleverandør som skal gjennomføre en vesentlig del av arbeidet oppfylle dette kravet. I oppfyllelsen av dette kravet sidestilles lærlinger med lære kandidater, praksisbrevkandidater og kandidater til fagbrev på jobb.

3.4 Fruktordning

I løpet av våren 2019 vil oppdragsgiver ansette to arbeidere i 50% stilling gjennom HELT MED-prosjektet, som er et tiltak for at flere personer med utviklingshemming skal komme seg ut i det ordinære arbeidsliv.

Se mer info om Helt med på lenke: <https://heltmed.org/>

Arbeidernes oppgaver blir primært å handle inn frukt/grønnsaker, og levere dette til aktuelle bygninger. Frukten skjæres ikke opp. Det planlegges minimum en «fruktstasjon» per bygg, og denne vil plasseres nært kaffestasjonen. Arbeiderne vil benytte el-sykler med oppbevaringskasser for miljøvennlig og praktisk transport mellom aktuelle lokaler på Nordnes. Det blir fruktstasjoner i oppdragsgivers aktuelle bygg på Nordnes, herunder Nordnesgaten 50, Strandgaten 196 og Nykirkekaien 1, og disse vil plasseres i tilknytning til kantinen.

«Frukt-standen» skal være med å bidra til at det etableres en møteplass for ansatte på tvers av avdelinger.

3.5 Opsjoner

a. Generelt

Med opsjoner forstås her tilleggsytelser oppdragsgiver som utgangspunkt ikke har inkludert i kontrakten, men som kan vurderes tatt inn i kontrakten på et senere tidspunkt. Opsjoner innebærer ingen forpliktelse for oppdragsgiveren.

b. Nykirkekaien 1

Det vurderes å knytte til servering av lunsj i Nykirkekaien 1 i kontrakten, og eventuell innløsning av denne opsjonen vil blant annet avhenge av leverandørs tilbud, ref. tildelingskriterie punkt 5.2.2.

c. Intern levering

Det vurderes å knytte til levering av møtemat til alle oppdragsgivers bygg på Nordnes



i kontrakten, og eventuell innløsning av denne opsjonen vil blant annet avhenge av leverandørs tilbud, ref. tildelingskriterie punkt 5.2.2.

I dag kan de ansatte bestille møtemat via elektronisk bestillingsskjema. Frist for bestilling er dagen i forveien innen kl 13.00. Møtematen dekkes enten på bord i kantine, eller settes på tralle/brett utenfor aktuelt møterom. Den interne budtjenesten bringer maten/drikken til det aktuelle stedet som vil være et av oppdragsgivers aktuelle lokaliteter på Nordnes, og sørger for at kanner og serveringsfat blir hentet etter møte.

I tillegg til kantinedrift skal tjenesten også omfatte levering av møtemat til aktuelle møterom (Pynten, Nordnesboder, Nordnesgaten 33 og Nykirkekaien 1).

d. Arrangement på ettermiddag/kveld

Det vurderes å knytte til muligheten for at oppdragsgiver kan bestille tjenester fra leverandør på servering og levering av mat ved spesielle arrangement på ettermiddags- og kveldstid. En opsjon av dette vil avhenge av leverandørs tilbud, ref. tildelingskriterie punkt 5.2.2.

3.6 Bilder og tegninger

Det vises for øvrig til bilder og tegninger av kantinefasilitetene, henholdsvis vedlegg 3 til vedlegg 6.

3.7 Kontraktens varighet

Denne tjenestekonsesjonskontrakten vil ha en varighet på 3 år med mulighet til å forlenge i ytterligere 2 år, totalt 5 år.

3.8 Kontraktens omfang

Det er i dag ca 650 ansatte som har sitt arbeidssted ved Havforskningsinstituttet i Bergen. Stor reise- og toktvirksomhet medfører svingninger i kundemassen.

Med bakgrunn i omsetningstall for kantine i Nordnesgaten 50 siste 4 år, estimeres det at samlet omsetning for kantine er ca 2 millioner per år, det vil si kr 10 millioner i en femårs periode.

I tillegg kommer driftstilskudd på NOK 83.300 per måned (Nordnesgaten 50 og Strandgaten 196).

Det er ikke anledning til å gi tilbud på deler av oppdraget.

Oppdragsgiver vil velge én leverandør for hele oppdraget.

3.9 Bruk av underleverandører

Det er adgang til å benytte underleverandører, og hvorvidt dette benyttes skal fremgå av vedlegg 7 (forpliktelseserklæring).



I vedlegg 7 skal leverandøren gi en oversikt over de underleverandører som benyttes samt deres bidrag i kontrakten.

Dersom leverandør har behov for å støtte seg på kapasiteten til andre virksomheter for å oppfylle fastsatte kvalifikasjonskrav til økonomisk og finansiell kapasitet og/eller tekniske og faglige kvalifikasjoner skal dette også fremgå av vedlegget.

3.10 Forbehold fra oppdragsgiver

Det oppgitte omfang er estimater basert på enkelte statistikker, innrapporterte volum fra avdelingene og opplysninger fra nåværende leverandører. Det tas forbehold om endringer i volum, blant annet ut fra budsjett, politiske føringer, konkurranseutsetting av tjenester, oppdragsgivers aktiviteter og/eller organisasjon.

3.11 Anskaffelsesdokumentene

Vedlagte kontrakt vil gjøres gjeldende for denne anskaffelsen. Med kontrakt menes kontraktsdokument med aktuelle bilag og eventuelle vedlegg. Leverandør må gjøre seg kjent med de vilkår som fremgår av konkurransegrunnlag, kontrakten og de øvrige anskaffelsesdokumentene.

3.12 Konkurransereform

Konkurransen frem til kontraktsinngåelse vil i hovedsak følge følgende fasene som fremgår av matrisen:

Nr	Hendelse	Dato	Merknad
a.	Tilbudskonferanse	19.3.2019 kl 11:00 til ca kl 14.	Det vil blant annet bli informasjon om konkurransen med befaring av aktuelle lokaler, samt mulighet for å stille spørsmål. Konferansen vil bli holdt i Strandgaten 196, 5. etasje (Bergen). Påmelding via Mercell (send melding via kommunikasjonsfanen) innen 15.3.2019 kl 15).
b.	Tilbudsinnlevering		Dato fremgår av Mercell-kunngjøring.
c.	Forhandlinger		Gjennomføres med aktuelle etter nærmere avtale.
d.	Evaluering og innstilling		Gjøres kjent for alle som har vist sin interesse for konkurransen når det er klart.

Vedrørende konkurransegjennomføringen legger oppdragsgiver opptil forhandlinger. Denne prosessen kan forløpe i flere faser for å redusere det antall tilbud som det skal forhandles om. En første reduksjon kan skje i forkant av forhandlingene. Det kan forhandles om alle sider ved tilbudene, så som forretningsmessige vilkår, pris og tekniske spesifikasjoner.



3.13 Språk

Tilbudet og all kommunikasjon, både i konkurransen og avtalefasen, skal være på norsk.

3.14 Kostnader ved deltakelse

Leverandør må selv bære alle kostnader ved deltakelse i konkurransen.

4. SPESIFIKASJON

a. Generelt

Spesifikasjoner er absolutte krav som produktet må innfri for å være aktuell for anskaffelse/kontrakt. Dersom det tilbudte produktet ikke innfrir de oppgitte kravene vil tilbudet bli avvist.

Spesifikasjonen fremgår av matrisene under og skal besvares i Mercell.

4.1 Krav – Ansvar, kvalitet og konsept

Nr	Ansvar, kvalitet og konsept
1.	Leverandør er ansvarlig for at alle tjenester og drift av lokalet er i henhold til gjeldende regelverk for denne type virksomhet, herunder aktuelle lover og forskrifter, krav fra aktuelle offentlige virksomheter som Mattilsynet, Helsedirektoratet, Arbeidstilsynet, med videre.
2.	Leverandør forplikter seg til å etablere IK-Mat system, arbeidsmetoder, rutiner og prosedyrer i henhold til myndighetskrav og faglige anerkjente standarder for kantinedrift.
3.	Leverandør er ansvarlig for å disponere og dimensjonere bemanningen slik at deres forpliktelser i henhold til kontrakten overholdes.
4.	Leverandøren skal til enhver tid ha tilstrekkelig personale/vikarer ved ferie og sykdom.
5.	Kantinene skal i så stor grad som mulig være miljøvennlige, både i bruk/forbruk og med hensyn til menyer og utvalg.
6.	Maten som serveres skal være i tråd med Helsedirektoratets kostråd.
7.	Kantinene skal tilby fersk og trygg mat med fokus på bærekraft, lokale råvarer og produkter tilvirket i samsvar med rettferdig handel. Videre skal det være spesielt fokus på sjømat og vegetarmat. I tillegg skal det alltid være alternativer for allergikere.
8.	Oppdragsgiver har spesielt fokus havets ressurser, og dette skal gjenspeile matrettene som serveres i kantine.
9.	Det er leverandør sitt ansvar å utarbeide menyer og matretter som gjør at kantine blir et naturlig førstevalg for bespising og bestilling av møtemat.
10.	Avtalen, og krav/klausuler som er oppgitt, gjelder både ved drifting av kantine og tillaging av møtemat.
11.	Leverandør må ved spesielle møtearrangement kunne dekke bord og sette frem bestilt møtemat i kantine.
12.	Leverandør er ansvarlig for god merking i kantine, både med hensyn til priser, allergener, etc.



13.	Leverandør må godta at ansatte kan spise medbragt mat og drikke i kantinen.
14.	<p><u>Renhold</u> Leverandør skal daglig foreta systematisk renhold og ettersyn av kjøkken og «bakarealer», inklusiv serveringshyller, serveringsdisker, og kantines område for øvrig i henhold til lovpålagte krav. Herunder inngår også følgende (ikke uttømmende liste):</p> <ul style="list-style-type: none">- faste kjøkkeninstallasjoner- løst kjøkkenutstyr og maskiner- lager, komfyr, kjøl- og frysenskap- diskere og tilhørende serveringssteder- kaffetrakter/tekoker- dispensere for drikke- oppvask av servise og bestikk- salatbar og kjøledisker- gulv og overflater i kjøkken- tørking av spisebordene i kantinen under åpningstiden <p>Oppdragsgiver forestår renhold av serveringsarealer.</p>
15.	<p><u>Nedvask</u> Leverandør er ansvarlig for utføring av nedvask av kjøkken en gang pr år.</p>
16.	<p><u>Rapportering/møter</u> Leverandør plikter å ha møter med oppdragsgiver minimum hvert kvartal første driftsår, og deretter minimum hvert halvår. På møtene skal følgende tema inngå, og nødvendige data fremlegges:</p> <ul style="list-style-type: none">- alle omsetningstall, nøkkeltall og statistikk- hyppighet og tillaging av møtemat- evt. hyppighet og levering av møtemat og mat i tilknytning til arrangementer til aktuelle bygg- andre tall som kan være nødvendig informasjon for oppdragsgiver- inkluderende arbeidsliv og forvaltning av personell- HMS- miljøbelastning- eventuelle problemstillinger angående kantinedriften, herunder tilbakemeldinger fra brukere vedrørende kvalitet, variasjon på meny, med mer.

4.2 Krav åpningstider

Nr	Åpningstider
1.	Kantinene skal være åpne for servering mandag til fredag kl 10.30 til 13.00. Merk at kantinen i Nordnesgaten 50 ofte holdes stengt om onsdagene fra kl 12.15 på grunn av internt arrangementet (Ukens orientering).
2.	Ved lukkede arrangement i oppdragsgivers regi må kantinen kunne holde åpent utover normal åpningstid. Dette vil varsles av oppdragsgiver i god tid, og gjelder arrangement som større møter, pressekonferanser, etc. Slike arrangement kan være aktuelle ca 5 til 8 ganger pr år.



4.3 Krav innkjøp og lagerhold

Nr	Innkjøp og lagerhold
1.	Innkjøp og lagerhold av alle råvarer og forbruksmateriell som er nødvendig for kantinedriften og cateringtjenesten er leverandørs ansvar.
2.	Varemottak i Nordnesgaten 50 skjer via ordinært varemottak i 1.etg, vis a vis resepsjon/budtjeneste. Leverandør må frakte varene til kantine/kjøkken hvor de plasseres på lager i henhold til forsvarlig oppbevaring (Kjøøl/frys).
3.	Varemottak i Strandgaten 196 er via byggets bakside (2. etasje).
4.	Varemottak i Nykirkekaien 1 er via hovedinngang på bakkeplan. Det er mulig å benytte heis mellom etasjene.
5.	Emballasje håndteres av leverandør, og egne rutiner for miljøvennlig og effektiv avfallshåndtering skal etableres.

4.4 Krav utstyr

Nr	Utstyr
1.	Leverandør er ansvarlig for: <ul style="list-style-type: none">- Renholdsutstyr og -midler- Kokkekniver- Bekledning og skotøy for personell, og dette skal tilfredsstillende aktuelle krav til arbeidsklær/uniformering- Betalingssystem- Produkter som servietter, tannpikere, salt, pepper, sukker og lignende, samt engangsartikler der det er nødvendig- Annet spesialutstyr for kjøkkenpersonell
2.	Oppdragsgiver er ansvarlig for, og holder, følgende utstyr: <ul style="list-style-type: none">- Kjøkken-/produksjonsareal inklusive fastmontert utstyr, herunder disk, kjøleskap, kaffetrakter, tekoker, oppvaskanlegg.- Servise og bestikk- Strøm- Vann- Ventilasjonssystem- Strøm og datalinjer til kassepunktet- Nødvendig pålagt brannvern utstyr- Renovasjon i henhold til fordeling i punkt- Garderobe og toalett
3.	Oppdragsgiver er opptatt av å ikke bidra til unødvendige miljøbelastninger, så det skal tilstrebes en mest mulig miljøvennlig drift. Engangsbestikk og -servise skal i størst mulig grad unngås.

4.5 Krav personell

Nr	Personell
1.	Personellet skal ha tilstrekkelig kunnskap i norsk, og norsk skal være arbeidsspråk.



2.	Personellet i kantine skal være uniformert.
3.	Personellet skal følge de regler og sikkerhetsbestemmelser oppdragsgiver har for eksternt personale, herunder bruk av nøkler og adgangskort.
4.	<u>Inkluderende arbeidsliv</u> Minimum ett årsverk som bidrar i arbeidet med å oppfylle kontrakten skal ha nedsatt funksjonsevne, hull i CV-en eller være «vanskeligstilte personer i arbeidslivet», ref. konkurransegrunnlaget punkt 3.2. Vedkommende må være engasjert i arbeidsrettet tiltak i regi av NAV, og dette skal senest være på plass 8 uker etter kontraktsinngåelse. Gi en beskrivelse av hvordan kravet vil oppfylles.

4.6 Krav betaling fra brukerne

Nr	Betaling fra brukerne
1.	Leverandør er ansvarlig for å betjene kantine kasse og har det fulle ansvaret for innbetalinger.
2.	Ansatte skal minimum kunne betale med kontanter og bankkort.
3.	Utsalgsprisene på mat og drikke skal være like for kantine.
4.	Prisen på alle varer skal være lett synlig.

4.7 Administrative krav

Nr	Administrative krav:
1.	Kontraktutkast, og de krav og klausuler som fremgår her, må aksepteres. Ref. Vedlegg 1.
2.	Oppgi kontaktinfo for vedkommende som vil være leverandørens kontaktperson gjennom anskaffelsesprosessen (navn, stilling, telefon og epost).
3.	Skatteattest for merverdiavgift og skatt må vedlegges. Skatteattesten skal ikke være eldre enn 6 måneder regnet fra fristen for å levere tilbud. Dette kravet gjelder bare for norske leverandører.
4.	Vedlegg 2 (tildelingskriterier) skal fylles ut og leveres inn gjennom Mercell.
5.	Det legges til grunn at tilbud leveres uten forbehold og avvik i forhold til krav og vilkår som fremgår av konkurransen. Dersom tilbud har forbehold eller avvik, må samtlige forbehold og avvik oppgis. Det gjøres oppmerksom på at forbehold eller avvik kan føre til at tilbudet avvises. Vilkår som fremgår av anskaffelsesdokumentene må aksepteres (herunder konkurransegrunnlag, kontraktutkast, Mercell-info, etc). Oppgi her om tilbudet er gitt; - <u>uten</u> avvik eller forbehold, eller - <u>med</u> avvik eller forbehold (oppgi alle avvik og forbehold).



5. TILDELINGSKRITERIER

5.1 Generelt

Tildelingskriterier er de kriterier som oppdragsgiver vil legge vekt på ved valg av tilbud. En samlet vurdering av tildelingskriteriene vil avgjøre hvem av de kvalifiserte leverandørene som blir tildelt kontrakt.

Leverandør har et selvstendig ansvar for å dokumentere oppfyllelse av tildelingskriterium. Manglende eller mangelfull dokumentasjon av tildelingskriterium kan medføre avvisning av tilbud.

5.2 Gjeldende tildelingskriterium

Anskaffelsen vil foretas av den leverandøren som tilbyr det beste forholdet mellom kostnad og kvalitet.

Tildelingskriteriene fremgår av matrisen:

Nr	Tildelingskriterium	Beskrivelse	Prioritet /vekt
1.	Pris	<p>Priser skal fylles ut i skjema for tildelingskriterier, vedlegg 2.</p> <p>a. Varmmat for maks 40 kr inkl. mva; Gi eksempel på 3 ulike menyer, med beskrivelse av næringsinnhold, mengde og muligheter for individuelle tilpasninger.</p> <p>b. Brødmatt med pålegg for maks 20 kr. inkl. mva; Gi eksempel på 3 ulike varianter, med beskrivelse av næringsinnhold, mengde og muligheter for individuelle tilpasninger.</p> <p>c. Salat for maks 30 kr inkl. mva; Gi eksempel på 3 ulike varianter, med beskrivelse av næringsinnhold, mengde, muligheter for individuelle tilpasninger.</p> <p>d. Suppe for maks 25 kr inkl. mva; Gi eksempel på 3 ulike varianter, med beskrivelse av næringsinnhold, mengde, muligheter for individuelle tilpasninger.</p> <p>e. Drikke; Hvilke typer drikke vil tilbys og til hvilken utsalgspris (inkl mva). Mengde 2 dl per enhet.</p> <p>f. Møtemat; Gi eksempler på 5 ulike typer fingermat som kan tilbys som møtemat, der det er spesielt fokus på havets ressurser og sunn mat. Oppgi næringsinnhold, mengde og pris.</p>	20 %



2.	Løsningsforslag	<p>Løsningsforslag skal fylles ut i skjema for tildelingskriterier, vedlegg 2.</p> <p>a. Sortiment: Beskriv hvilke sortiment som vil tilbys daglig, og eksempler på hvilke variasjoner som vil tilbys i løpet av en uke, måned og sesong.</p> <p>b. Havets delikatesser: Beskriv mulige retter som kan tilbys der hovedingredienser vil være sjømat.</p> <p>c. Individuelle tilpasninger Beskriv løsninger som ivaretar den enkeltes mulighet for å gjøre egne valg blant annet for korninnhold i brødmat, mengde og type tilbehør til varmrätter, salatingredienser og dressingtype, vegetarmat, allergener.</p> <p>d. Fruktordning: Ref. punkt 3.4. Det er ønskelig om overskuddsfrukt kan benyttes i kantinen i f.eks. smoothie, inngå i bakst, etc. Gi en beskrivelse av muligheter og synergier.</p> <p>e. Logistikk: Gi en beskrivelse av hvordan kantinetjenesten tenkes utført, herunder:</p> <ul style="list-style-type: none">- hvor vil tillaging av mat gjøres- frakt av mat til de enkelte kantinerne- beskrivelse av hvordan flyten og effektiviteten i den enkelte kantine planlegges for å bli mest mulig rasjonell, herunder hva som forventes at den enkelte gjest skal utføre i tilknytning til bestilling, påfyll og opprydding- at logistikken blir mest mulig miljøvennlig <p>f. Nykirkekaien 1: Vurderes tatt inn i kontrakt som opsjon, ref. punkt 3.5.</p> <p>Gi en beskrivelse av hva som kan tilbys og hvordan denne tjenesten vil kunne utføres, inkludert hvilken service som kan tilbys, pris, etc.</p> <p>g. Intern levering: Vurderes tatt inn i kontrakt som opsjon, ref. punkt 3.5.</p> <p>Gi en beskrivelse av hva som kan tilbys, hvordan denne tjenesten vil kunne utføres, inkludert hvilken service som kan tilbys, hvilke fremkomstmidler som vil benyttes for frakt mellom byggene, pris, etc.</p>	40 %
----	-----------------	--	------



		<p>h. Spesielle arrangement på ettermiddags- og kveldstid: Vurderes tatt inn i kontrakt som opsjon, ref. punkt 3.5.</p> <p>Gi en beskrivelse av hvilken service, tjeneste og matutvalg - med priser - som vil kunne tilbys ved arrangementer o.l. på ettermiddags- og kveldstid.</p>	
3.	Inkluderende arbeidsliv	<p>Beskrivelse av hvordan inkluderende arbeidsliv vil løses skal fylles ut i skjema for tildelingskriterier, vedlegg 2.</p> <p>Gjennom denne kontrakten vil oppdragsgiver bidra i Regjeringens inkluderingsdugnad, ref. punkt 3.2.</p> <p>Følgende ansettelse og engasjement vil gi ekstra poeng dersom det kan knyttes til utførelse av denne kontrakten:</p> <p>a. Arbeidstrening: For personer med liten eller mangelfull arbeidserfaring eller for personer som har fått arbeidsevnen nedsatt og som har behov for arbeidsrettet bistand for å komme i arbeid er arbeidstrening et alternativ. Gi en beskrivelse av hva som vil tilbys inkludert antall personer som gis arbeidstrening, varighet, kontinuitet (blir ny person engasjert når nåværende er ferdig) og hvilke tiltak i regi av NAV som vil benyttes.</p> <p>b. Faste arbeidsplasser for personer som faller innunder definisjonen i punkt 3.2: Som det fremgår av krav skal minimum ett årsverk som bidrar i arbeidet med å oppfylle kontrakten ha nedsatt funksjonsevne, hull i CV-en eller være «vanskeligstilte personer i arbeidslivet», men det er fordelaktig om flere personer innen nevnte kategorier engasjeres. Gi en beskrivelse av hva som tilbys (utover minimumskravet om ett årsverk), inkludert antall personer/årsverk, arbeidstype, kompetanse og ansiennitet for aktuelle personer, hvilke tiltak i regi av NAV som vil benyttes.</p> <p>c. Lærlinger, lærekandidater, praksisbrevkandidater og kandidater til fagbrev på jobb. Ref. punkt 3.3. Det er fordelaktig om lærlinger engasjeres i arbeidet med å oppfylle denne kontrakten. I dette tilfellet sidestilles lærlinger med lærekandidater, praksisbrevkandidater og kandidater til fagbrev på jobb.</p> <p>Gi en beskrivelse av hvor mange og hvilke typer lærlinger som vil benyttes.</p>	40 %



6. ANSKAFFELSESPROSESS

1. Interesserte leverandører leverer tilbud gjennom Mercell innen fastsatt frist.
2. Tilbud som oppfyller fastsatte krav vil bli evaluert etter tildelingskriterium, og det vil inngås avtale med leverandør som har gitt det beste tilbudet.
3. Alle leverandører som har levert tilbud vil bli informert om valg av leverandør.
4. Den valgte leverandøren vil få tilsendt kontrakt/innkjøpsordre.

7. KOMMUNIKASJON

All kommunikasjon i prosessen skal foregå via Mercell-portalen. Dersom det er spørsmål, behov for avklaringer, etc. som angår flere, vil oppdragsgiver sørge for at anonymisert spørsmål og svar meddeles til samtlige. Aktuelle leverandører vil få tilsendt melding på e-post fra Mercell om eventuelle endringer eller annen informasjon som angår konkurransen.

8. SPRÅK

All kommunikasjon i konkurranseprosessen og avtaleperioden skal være på norsk.

9. TILBUDSINNLEVERING

9.1 Tilbudsfrist

Frist for innlevering av tilbud fremgår av Mercell-portalen.

9.2 Tilbudsdokumenter

Følgende skal innleveres og/eller bekreftes oppfylt.

1. Krav: Fylles ut og besvares gjennom Mercell-portalen.
2. Tildelingskriterier: Fyll ut vedlegg 2, og lever inn skjema sammen med tilbudet gjennom Mercell-portalen.

9.3 Innlevering gjennom Mercell

Tilbud skal leveres oppdragsgiver gjennom Mercell-portalen, innen tilbudsfrist. Det er ikke mulig å levere tilbud etter oppgitt frist.

Er du ikke bruker hos Mercell, eller har du spørsmål knyttet til Mercell så kontakt Mercell Support på tlf: 21 01 88 60 eller på e-post: support@mercell.com.

Det anbefales at tilbudet leveres i god tid før fristens utløp – gjerne 1 dag før frist. Tilbud kan endres og suppleres før tilbudsfrist, og det sist leverte tilbudet vil regnes som det endelige tilbudet.



9.4 Innlevering av tilbud

Det er leverandørs ansvar å påse at innlevert tilbud er fullstendig og innlevert innen tilbudsfrist.

10. VEDLEGG

Vedlegg 1: Kontraktsutkast

Vedlegg 2: Skjema for utfylling av tildelingskriterier

Vedlegg 3: Bilder kantiner

Vedlegg 4: Tegning Nordnesgaten 50 2.etasje

Vedlegg 5: Tegning Strandgaten 196 2.etasje

Vedlegg 6: Tegning Nykirkekaien 2.etasje

Vedlegg 7: Forpliktelseserklæring