

§ 1. FORMÅL

Kontraktens formål er å oppnå mest mulig bærekraftig møtemat. Dette innebærer å møte brukernes behov samtidig som de til enhver tid mest ambisiøse politisk vedtatte målene på nasjonalt og EU-nivå overholdes. Det innebærer også å ta i bruk den beste tilgjengelige kunnskapen og teknologien for å nå disse målene.

Møtematen skal bidra til å redusere press på planetens tålegrenser. Partene skal aktivt samarbeide om å beskytte og regenerere naturressurser og prosesser. Dette inkluderer å unngå eller redusere bidrag til:

- a) tap av biologisk mangfold i alle økosystemer, inkludert hav;
- b) forurensning og mangel på ferskvann;
- c) endringer i landsystemer, inkludert endringer i regional vegetasjon;
- d) utslipp av klimagasser;
- e) forurensning av nitrogen og fosfor; og
- f) havforsuring.
- g) kjemisk forurensning, inkludert syntetiske organiske forurensninger, tungmetallforbindelser og radioaktive materialer; samt innføring av nye enheter, inkludert mikroplast og nanomaterialer; samt antimikrobiell resistens.
- h) utslipp av atmosfæriske aerosoler;
- i) nedbryting av ozonlaget;

Møtematen skal skape bærekraftig verdi. Dette innebærer å fremme:

- a) gode brukeropplevelser for de som spiser maten.
- b) sysselsetting og dens beskyttelse;
- c) et arbeidsmiljø der verdighet, helse og sikkerhet ivaretas, inkludert tilbud om passende lønn, arbeidstid og ferier;
- d) tilegnelse av ferdigheter, kompetanse og kvalifikasjoner;
- e) eliminering av diskriminering i forbindelse med sysselsetting og yrke på bakgrunn av kjennetegn som kjønn, rase, alder, funksjonshemming og migrantstatus;
- f) foreningsfrihet og effektiv anerkjennelse av retten til kollektive forhandlinger;
- g) konsultative prosesser med lokale samfunn, inkludert urfolk berørt av virksomhetens drift og aktiviteter;
- h) inkludering av alle berørte og relevante grupper og personer, enten det er arbeidstakere, underleverandører, lokale eller nasjonale interessegrupper og samfunnsrepresentanter i due diligence-gjennomgang; og
- i) ansvarlig skatteatferd.

Dette innebærer videre å unngå:

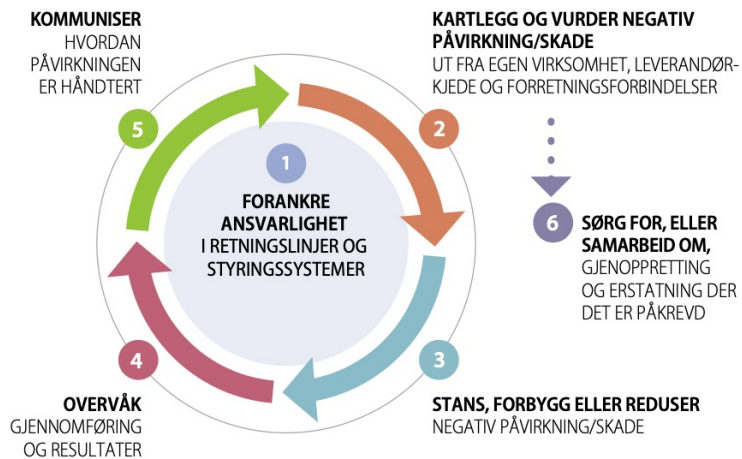
- a) barnearbeid og enhver form for misbruk, utnyttelse, menneskehandel og vold mot barn;
- b) enhver tilknytning til tvangsarbeid, moderne slaveri og menneskehandel;
- c) omgåelse av representative demokratiske prosesse eller undergrave rettsstaten, inkludert gjennom korrupsjon;
- d) enhver form for skatteunndragelse; og
- e) brudd på internasjonalt anerkjente menneskerettigheter.

§ 2. AKTSOMHET

Leverandør skal vite hvor og hvordan råvarer og produkter som inngår i måltidet er produsert. Råvarer uten dokumenterbart opprinnelsesland kan ikke benyttes.¹

Leverandør skal ha forholdsmessige rutiner som godtgjør at råvarer, produkter og tjenester som inngår i leveransen er produsert på måter som ivaretar menneskerettigheter, anstendige arbeidsforhold og miljø inkludert dyrevelferd, og skal som minimum utføre aktsomhetsvurderinger i tråd med OECDs retningslinjer for flernasjonale selskaper og den til enhver tid gjeldende europeisk og nasjonal lovgivning, inkludert åpenhetsloven og miljøinformasjonsloven.

OECDs aktsomhetsvurderingsprosess og støttetiltak:



Kilde: OECDs Veileder for Aktsomhetsvurderinger for Ansvarlig Næringsliv

§ 3. SMAK

Maten skal smake godt. Måltidene skal være variert, næringsrike og mettende. Maten skal lages fra bunnen av, fortrinnsvis med ferske ingredienser servert i sesong.²

Spesielle kostholdbehov skal dekkes. Leverandør skal legge til rette for at de som spiser vet hva de får servert og tilbys og tilbys velsmakende alternativer.

§ 4. GRENSEVERDIER

Måltidene skal bidra til å nå 1.5°C målet.³ Leverandør skal sikre at utslipp per servering holder seg innenfor fastlagte grenseverdier for klimagassutslipp (målt i vekt ved innkjøp):

Frokost	0,3 kg CO ₂ e
Lunsj	0,5 kg CO ₂ e
Middag	0,6 kg CO ₂ e
Snacks	0,2 kg CO ₂ e

Maten skal bidra til sunn folkehelse.⁴ Leverandør skal sikre at hvert måltid holder seg innenfor fastlagte grenseverdier for god ernæring (vekt ved servering):

- Minst 50% frukt og/eller grønnsaker, i tillegg til
- Opp til 50% grove kornprodukter og 30% (søt) poteter;
- Mellom 5% til 20% proteinrike planter, slik som bønner, erter og nøtter;
- Mindre enn 20% meieriprodukter, 5% tilsatt sukker, 3% umettede planteoljer;
- Begrenset bruk av salt;

Rimelige avvik fra a-e tillates for snacks, desserter og tradisjonelle høytider.⁵

Leverandør skal ikke benytte eller tilby produkter eller drikkevarer som er ultraprosessert⁶ eller inneholder palmeolje eller industrielt produsert transfett.

§ 5. MILJØ

Maten skal ivareta miljø inkludert dyrevelferd. Leverandør skal kunne godtgjøre at råvarer, produkter og tjenester som inngår i leveransen er produsert på måter som ivaretar dette.⁷ Økologisk sertifisering vil normalt⁸ oppfylle kravet.

Leverandør skal bare benytte råvarer, eller produkter basert på råvarer, fra arter som er listet som «least concern» under relevante internasjonale og nasjonale registre.⁹

Engangsartikler ved transport og servering skal elimineres. Partene skal samarbeide aktivt for dette så raskt som mulig. Inntil engangsartikler kan unngås skal gjenvunne og gjenvinnbare alternativer benyttes, og informasjon om gjenvinnbarhet og hvordan produktene skal resirkuleres (som papir, som plast, etc) skal følge leveransen.

Der det er mulig skal leverandør tilby drikke servert i flegangsemballasje som foretrukket alternativ. Drikker servert i flasker på 0.6 liter eller mindre skal unngås.

§ 7. SOSIALT ANSVAR

Maten skal ivareta menneskeretter og anstendige arbeidsforhold.

Leverandør skal kunne godtgjøre at råvarer, produkter og tjenester som inngår i leveransen er produsert på måter som ivaretar dette.¹⁰

Leverandøren er ansvarlig for at egne ansatte og ansatte hos underleverandører (herunder innleide) som direkte medvirker til å oppfylle kontrakten har lønns- og arbeidsvilkår i henhold til Forskrift om allmenngjort tariffavtale og Forskrift om lønns- og arbeidsvilkår i offentlige kontrakter av 8. februar 2008 der denne kommer til anvendelse.

På områder som ikke er dekket av forskrift om allmenngjort tariffavtale, skal lønns- og arbeidsvilkårene være i henhold til landsomfattende tariffavtale for den aktuelle bransje. Med lønns- og arbeidsvilkår menes bestemmelser om minste arbeidstid, lønn, herunder overtidstillegg, skift- og turnustillegg og ulempetillegg, og dekning av utgifter til reise, kost og losji, i den grad slike bestemmelser følger av tariffavtalen. Alle avtaler Leverandøren inngår som innebærer utførelse av arbeid under denne kontrakten skal inneholde tilsvarende forpliktelser.

Leverandør skal være tilknyttet en lærlingordning ved arbeidets oppstart og en eller flere lærlinger skal delta i arbeidet med å lage maten og på anstendige lønnsvilkår. Kravet gjelder ikke for leverandører med forventet og faktisk omsetning under kontrakten på \geq NOK 1 million i året.¹¹

§ 8. ATFERD

De beste valgene skal være enklest. Leverandør skal aktivt bidra til å motvirke forutsigbart matsvinn og unødvendig ressursbruk hos bestiller gjennom blant annet utvikling og formidling av tilbud, bruk av dynamiske porsjonsstørrelser, tilrettelegging for matdonasjon ved større arrangement og aktiv deltakelse i forsøksordning med flerbruksemballasje.

Leverandør skal tilby og prise maten basert på antall spisende (ikke porsjoner). Om ikke annet er oppgitt skal antall spisende antas å være 50% kvinner og 50% menn.

Leverandør skal opplyse bestiller om kg CO₂-ekvivalenter per servering (bruttovekt).

Levering inkludert transport skal oppgis som egen kostnad.

§ 9. ÅPENHET

Leverandørens oppfyllelse av bærekraftkrav skal være etterprøvbart.

For hvert måltid som tilbys skal virksomheten lage og arkivere en egen ingrediensliste. Leverandøren skal sikre at ingredienslistene lagres trygt og i uendret original form under hele kontraktperioden.

Ingredienslisten skal dokumentere alle råvarer (over 2% av vekt) som inngår i måltidet. Ingredienser under 2% vekt som ikke er olje eller meieriprodukter skal oppgis samlet som «annet» med en standard utslippsfaktor satt av oppdragsgiver.

Hver råvare skal oppgis med opprinnelsesland, bruttovekt og tilsvarende klimagassutslipp. Med tre måneders varsel kan oppdragsgiver bestemme om andre innsatsfaktorer også skal inngå i ingredienslisten.

Blandingsprodukter kan oppgis med aggregert informasjon og henvise til egne Ingrediensliste.

Bruttovekt skal oppgis med utgangspunkt i en standard servering per person. Ved beregning av en råvares bruttovekt skal råvarenes totalvekt ved innkjøp legges til grunn. Eventuelt ubenyttede deler (e.g. skrell, bein, avkapp mv.) skal medregnes i totalvekten, med mindre leverandøren kan godtgjøre at slike deler benyttes i andre måltider.

Partene skal samarbeide for at leverandører rapporterer sammenlignbare og troverdige klimagassutslipp basert på felles kunnskapsgrunnlag. Ved beregning av klimagassutslipp fra Norge og Sverige skal RISE sin Food Climate database brukes.

Leverandør skal oppgi faktisk utslippsfaktor. Leverandør kan ikke bruke en generell og lavere utslippsfaktor for enkelte råvarer den vet eller burde vite har høyere klimagassutslipp per kg.

Leverandør kan avtale med oppdragsgiver å justere utslippsfaktoren for enkelte råvarer når faktisk lavere verdi kan dokumenteres.

Oppdragsgiver skal gjennomføre nødvendig kontroll med opplysninger om bærekraft.

På forespørsel fra oppdragsgiver er leverandør forpliktet til å fylle ut egenrapporteringsskjema. Egenrapportering kan kreves flere ganger i løpet av kontraktperioden. Leverandør skal aktivt bistå oppdragsgiver med å innhente nødvendig informasjon, også hos leverandørens samarbeidspartnere .

Oppdragsgiver plikter å ha egnede rutiner for å ivareta konfidensialitet.

Partene skal oppgi informasjon i god tro. Leverandøren plikter på forespørsel å dokumentere og dele faktagrunnlaget oppgitte opplysninger bygger på, inkludert innkjøpspriser på råvarer og lønns- og arbeidsvilkårene for egne arbeidstakere, arbeidstakere hos eventuelle underleverandører (herunder innleide) som direkte medvirker til å oppfylle kontrakten. Opplysningene skal dokumenteres ved blant annet kopi av faktura, arbeidsavtale, lønnslipp, timelister og arbeidsgiverens bankutskrift. Dokumentasjonen skal være på personnivå og det skal fremgå hvem den gjelder.

Ved uklarhet i bærekraftvilkår skal leverandør umiddelbart kontakte oppdragsgiver. Leverandøren holdes ikke ansvarlig for eventuelle avvik før skriftlig presisering mottas.

§ 10. KONTINUERLIG FORBEDRING

Leverandøren skal levere en Årsrapport. Senest hver 1. februar skal leverandøren oppsummere resultater på sentrale styringsparametere fra det foregående kalenderår. Årsrapporten skal gi partene målrettet kunnskap som kan omsettes til handling gjennom Partnerskapsplanen.

Partene skal samarbeide om å videreutvikle Årsrapportens innhold. I lys av ny kunnskap kan oppdragsgiver endre hvilke faktorer det skal rapporteres på når dette også vil styrke bærekraft. Ved inkludering av nye bærekraftfaktorer skal oppdragsgiver vurdere i hvilken grad eksisterende faktorer kan forenkles.

Årsrapporten skal bestå av en kvantitativ del (Del I) og en kvalitativ del (Del II). Del I skal bygge på leverandørens ingredienslister og omsetning for kalenderåret og klart oppgi hvordan summene er beregnet når dette ikke er åpenbart.

Verdiskaping:

- | | | | | |
|-----|----------------------------|--------------------|--------|--------------|
| (1) | Totalt under kontrakten: | omsetning, | antall | serveringer, |
| | | gjennomsnittsverdi | | |
| (2) | Total per måltidskategori: | omsetning, | antall | serveringer, |
| | | gjennomsnittsverdi | | |

Klima:

- (1) Totalt klimagassutslipp (scope 1 til 3)
- (2) Andel (%) av totalt klimagassutslipp fra engangsmaterialer
- (3) Andel (%) av totalt klimagassutslipp fra produksjon
- (4) Andel (%) av totalt klimagassutslipp fra leveranse
- (5) Andel (%) av totalt klimagassutslipp fra matsvinn hos oppdragsgiver (estimat)
- (6) Gjennomsnittlig klimagassutslipp (totalt klimagassutslipp delt på antall serveringer)
- (7) Hvilke 5 råvarer som stod for de største utslippene totalt sett (i %)

Helse:

- (1) Gjennomsnittlig nettovekt per servering
- (2) % nettovekt frukt/grønnsaker,
- (3) % nettovekt grove komprodukter,
- (4) % nettovekt (søt) poteter,
- (5) % nettovekt proteinrike planter,
- (6) % nettovekt meieriprodukter,
- (7) % nettovekt tilsatt sukker,
- (8) % nettovekt umettede planteoljer,
- (9) % nettovekt salt,
- (10) % nettovekt «annet»

Sporbarhet:

- (1) Andel (%) av omsetning som gikk til råvarekostnader (og av denne hvor mye gikk til identifiserbare produsenter)
- (2) Andel (%) av omsetning som gikk til lønnskostnader for kjøkkenansatte (og av denne hvor mye gikk til lærlinger)
- (3) Andel (%) av omsetning som gikk til lønnskostnader for de som leverte maten

Lærlinger:

- (1) Hvor mange ansatte jobbet helt eller delvis med denne kontrakten det siste året (og hvor mange av disse var lærlinger)?
- (2) Hvor mange av disse sluttet (og hvor mange av disse var lærlinger)?
- (3) Hvor ofte har lærlingene vært 80%-100% alene om å planlegge, gjennomføre og evaluere cateringproduksjon?
- (4) Hvor mange timer har lærlinger i gjennomsnitt deltatt på opplæring, kursing eller workshop om bærekraftig matproduksjon i løpet av siste året?
- (5) Hvor rekrutterer dere lærlinger fra? (Oppgis som note til tallene)

Del II skal utformes som leverandørens forslag til Partnerskapsplan. Denne skal baseres på Del I og gjennomførte aktsomhetsvurderinger i tilknytning til planetens tålegrenser og bærekraftig verdiskaping, slik disse er definert under kontraktens Formål.

§ 11. PARTNERSKAP

Partene skal inngå og gjennomføre en ambisiøs Partnerskapsplan.

Partnerskapsplanen skal inneholde konkrete og forpliktende tiltak for å kontinuerlig løfte brukertilfredshet og bærekraft og partene skal aktivt samarbeide om å gjennomføre disse. Partnerskapsplan skal inngås før arbeidets oppstart.

Partnerskapsplanen skal følges opp jevnlig. Leverandør skal levere utkast til revidert partnerskapsplan som del av sin Årsrapport (se § 12). Kun de mest relevante faktorene skal rapporteres og i kulepunkts form. Ved behov for større forklaringer kan dette gjøres i noter.

Utkastet skal ta utgangspunkt i gjennomførte aktsomhetsvurderinger og dokumenterte resultater og i forbindelse med kontrakten oppgi:

- Hvor virksomheten har størst negativ innvirkning
- Hvor virksomheten har størst risiko for negativ innvirkning
- Hvor virksomheten har størst positiv innvirkning
- Hvor virksomheten har størst potensial for positiv innvirkning

For hver oppgitte svar skal leverandøren utdype:

- Hvorfor det er slik
- Hva virksomheten gjør med det og hvordan
- Hva virksomheten anser som største risiko for å mislykkes og hvorfor

Leverandøren skal på bakgrunn av sine svar foreslå tre alternative forslag til:

- Hvilke tiltak partene bør samarbeide om
- Hvordan partene bør samarbeide for å lykkes med tiltaket

Gode resultater skal premieres. Oppdragsgiver skal gi leverandører som oppnår gode resultat på brukertilfredshet og bærekraft generelt, og beste resultater innenfor definerte måltidskategorier, status som «Best Verdi». Oppdragsgiver skal gi leverandør med slik status særlig synlighet i oppdragsgivers bestillingssystem og på relevante interne flater.

UiOs forplikter seg til å:

- Arbeide sammen med våre partnere for å utvikle egen virksomhet og partneren i tråd med partnerskapsplanen.
- Markedsføre avtalen og sine partnere internt og eksternt
- Ha klare retningslinjer for bærekraftig bestilling av møtemat og gjennomføre tiltak for å motvirke matsvinn og annen unødvendig ressursbruk.
- Følge opp kontrakten med et dedikert kontraktsoppfølgingsteam, herunder ressurser til avtaleadministrasjon, teknisk kompetanse, brukerinvolvering, analyse og kompetanse på bærekraft.
- Gi tilgang til alt av statistikk og informasjon om UiOs bruk av avtalen for den enkelte leverandør.

§ 12. INNOVASJON

Partene skal gjennomføre utvalgte innovasjonsprosjekter. Prosjektene skal besluttes av oppdragsgiver og ta utgangspunkt i avtalte partnerskapsplaner. Partene skal realisere prosjektene i samarbeid med andre leverandører og potensielle samarbeidspartnere der dette er relevant.

Virksomheten forplikter seg til å allokere 3% av sin omsetning under kontrakten til finansiering av utpekte innovasjonsprosjekter i tråd med prosjektets behov. Leverandør kan bruke 1/3 av dette beløpet til å dekke interne FoU-kostnader. Oppdragsgiver skal dekke egne kostnader selv.¹²

Når det vil styrke bærekraft kan oppdragsgiver bestemme om andre faktorer også skal medregnes i grenseverdiene, samt justere grenseverdiene, med tre måneders varsel.

Andre offentlige virksomheter kan slutte seg til avtalen. Oppdragsgiver kan avtale med universiteter, vitenskapelige høyskoler og høyskoler lokalisert i Oslo kommune at disse slutter seg til rammeavtalen under perioden, senest 18 måneder etter kontraktsoppstart og innenfor den totalt oppgitte økonomiske rammen for oppdraget. Ved tilslutning skal virksomhetene identifiseres ved navn i egen liste som skal formidles til leverandøren. Leverandøren har rett men ikke plikt til å levere til disse virksomhetene på samme vilkår som til oppdragsgiver.

§ 13. LEVERANSER

Leverandør skal markedsføre alle sine tilbud på oppdragsgivers digitale bestillingsløsning i tråd med oppdragsgivers til enhver tid gjeldende retningslinjer for denne, inkludert vedlagt Samhandlingsavtale.

Leverandøren skal ha et serviceapparat som er tilpasset leveransen med tanke på tilgjengelighet og svartider. Ordrebekreftelsen skal inneholde telefonnummer, navn og/eller epostadresse som kan kontaktes hos leverandør for kommunikasjon om bestillingen. Alle faktura skal sendes i EHF-format, og det skal kun sendes én faktura pr ordre. Fakturaen skal inneholde tilstrekkelig informasjon for å dekke UiOs behov for analyse, herunder produktinformasjon på linjenivå.

Maten skal leveres til rett sted til rett tid. Leverandøren plikter å ha egnede rutiner for dette, og må sette av tilstrekkelig tid for opplæring i forkant av oppstart. Det skal gis prisavslag ved forsinket levering. Prisavslaget skal minimum være på 25% ved 30 min forsinkelse, 50% ved 45 min forsinkelse og 100% ved 1,5 times forsinkelse etter avtalt leveringstidspunkt.

Leverandøren skal ha tilstrekkelige rutiner for internkontroll. Rutinene skal sikre at Mattilsynets regelverk etterleves og at maten som serveres er trygg. Leverandøren skal til en hver tid sørge for god hygiene på utstyr, lokaler og personell som er i kontakt med mat, at maten er riktig tilberedt, og at det er riktig kjølelagring, varmholding og bruk av emballasje.

Leverandørens frister for bestilling og endringer skal bidra til å motvirke matsvinn. For måltidskategorien «Overtidsmat» skal levering kunne skje senest 3 timer etter bestilling ved små ordrestørrelser.

For større arrangementer og serveringstjenester gjelder egne krav. Ved større bestillinger skal enhetsprisene reduseres. Leverandør må være beredt på at man må stille på befaring i forkant av arrangement. Avklaringer og spørsmål i forkant gjøres i dialog med arrangementsansvarlig. Ved innleid serveringspersonell, skal hovedleverandør stille med hovmester. Hovmester er ansvarlig for å sikre at serveringspersonalet er opplyst om detaljer for arrangementet, eksempelvis kjøreplan, lokasjon, allergier, spesielle behov mv.

§ 14. OPPSTART

Oppstartstidspunkt er 1. september. Rammeavtalens varighet skal beregnes ut fra denne datoen. Partene kan ved behov avtale forsinket oppstart. Forsinket oppstart vil ikke forlenge rammeavtalens varighet.

Oppdragsgiver skal godkjenne at leverandøren er klar til oppstart. Før oppstart skal leverandøren godtgjøre at den i tilstrekkelig grad har gjort seg kjent med UiOs områder, gjennomført intern opplæring, har et veltilpasset system for ordrehåndtering, og har et tilstrekkelig system for levering på plass. Oppstart kan ikke skje før oppdragsgiver skriftlig aksepterer at dette er på plass.

Rammeavtalens varighet vil være på 2 år + opsjoner. Oppdragsgiver skal ha opsjon på forlengelse av rammeavtalen i ytterligere 1+1 år, til sammen maksimalt 4 år. Rammeavtalen forlenges automatisk for en periode på 1 år av gangen, med mindre oppdragsgiver skriftlig har meldt noe annet senest 2 måneder før utløpet av inneværende kontraktsperiode.

Leverandøren mister retten til automatisk forlengelse av avtalen hvis leverandøren samlet scorer under 60% på brukertilfredshet eller bærekraft. Oppdragsgiver kan som et alternativ til dette utløse opsjon på forlengelse for kun et utvalg kategorier eller geografiske lokasjoner (Delkontrakter).

Ved oppsigelse eller dersom en leverandør ikke får utløst opsjon om forlengelse av avtalen har de gjenværende avtaleleverandørene rett til å søke om å få tildelt den eller de delkontraktene der oppsigelsen har inntruffet eller opsjonen ikke er blitt utløst. Ved flere søkere vil man avgjøre hvem som blir tildelt delkontrakten basert på en vurdering av tildelingskriteriene og leverandørens prestasjon i kontraktsperioden.

§ 15. DELKONTRAKTER

Leverandøren kan inngå delkontrakter. Leverandøren er bare forpliktet til å levere på de måltidskategoriene og til de geografiske områdene eller lokasjoner den inngår kontrakt om.

Hver delkontrakt har en makspris. Makspris er basert på en fastlagt % av statens til enhver tid gjeldende satser for bevertning og representasjon. Statens makssats er absolutt høyeste tillatte pris innen hver kategori.

Det er anledning til å avvike disse prisene, men høyere priser må begrunnes og godkjennes av oppdragsgiver. Minimum 3/4 av måltidene som tilbys bør være innenfor maksprisene og være en del av «standardtilbudet».

Leverandøren kan miste sin rett til å levere innen den aktuelle kategorien hvis standardtilbudet ikke ansees som reelt. Dette vil være tilfellet hvis leverandørens standardtilbud gjentatte ganger scorer under 60% på brukertilfredshet. Dette vil også være tilfellet hvis leverandørens omsetning fra standardtilbudet ikke står i forhold til leverandørens totale omsetning innenfor samme måltidskategori og/eller sammenlignet med andre leverandører.

Hver delkontrakt har fastlagt merverdiavgift. Leverandøren skal fakturere bestiller for salg av næringsmidler (15% mva) med mindre serveringspersonell følger med tjenesten eller partene har avtalt særskilt avtalt noe annet for den delkontrakten det gjelder.

§ 16. FLEKSIBILITET

Leverandøren kan utvide avtalen. Ved kontraktinngåelse får leverandøren opsjoner på øvrige måltidskategorier, geografiske områder og lokasjoner.

Partene kan i løpet av kontraktsperioden bli enige om å utvide eller begrense antall delkategorier og/eller geografiske områder eller antall lokasjoner som leverandøren er forpliktet til å levere på.

Leverandøren må ha en samlet score på minst 80% på kriteriene for brukertilfredshet og bærekraft for at en eventuell utvidelse skal kunne skje.

En begrensning eller utvidelse krever samtykke av begge parter. En eventuell begrensning forutsetter at det må være minst én avtaleleverandør til som kan levere tilsvarende tjenester innen den aktuelle kategorien, området eller lokasjonen som ønskes fjernet fra leveransen. Disse leverandørene skal også forespørres og gi sitt samtykke for at endringen skal kunne skje. Et tilsvarende samtykke fra andre leverandører er ikke nødvendig ved en eventuell utvidelse.

Leverandøren kan si opp avtalen. I løpet av kontraktens første år har leverandør anledning til å si opp kontrakten uten begrunnelse med 6 måneders varslingsfrist.

Dersom årlig omsetning på en bestemt delkontrakt er mindre enn 10% av total omsetning på delkontrakten innenfor de geografiske områdene som leverandøren leverer til, har leverandøren rett til å si opp delkontrakten med 6 måneders varslingsfrist.

§ 17. MISLIGHOLD

Samarbeidet er basert på gjensidig tillit. Der leverandøren selv oppdager brudd gjennom internkontroll eller egen oppfølging av underleverandører, skal leverandøren uten opphold opplyse oppdragsgiver om forholdene og utbedre forholdene innen frist fastsatt av oppdragsgiver.

Leverandør anses å oppfylle et bærekraftkrav som ikke fullt ut er oppnådd dersom den har handlet i aktsom god tro og kan dokumentere pågående hensiktsmessige tiltak for å oppfylle kravet.

Ved brudd på kontraktsvilkårene, eller om det foreligger mangler i dokumentasjonen, kan oppdragsgiver:

- a. Kreve retting: Leverandøren skal fremlegge en tiltaksplan for når og hvordan kontraktsbruddene skal rettes. Tiltakene skal være rimelige sett i forhold til bruddenes art og omfang. Tiltaksplanen skal fremlegges innen fire uker. Ved vesentlige kontraktsbrudd kan oppdragsgiver sette en kortere frist. Oppdragsgiver skal godkjenne tiltaksplanen og dokumentasjon av rettelser.
- b. Holde tilbake et beløp tilsvarende ca. to ganger innsparingen for leverandøren. Tilbakeholdsretten opphører så snart retting etter foregående ledd er dokumentert.
- c. Iverksette midlertidig stans i hele eller deler av leveransen. Under stans vil ikke erstatningskjøp som foretas hos annen leverandør anses som kontraktsbrudd.
- d. Kreve at leverandøren bytter underleverandør ved vesentlige kontraktsbrudd, gjentakende alvorlige brudd eller hvis tiltaksplanen ikke blir overholdt. Dette skal skje uten kostnad for oppdragsgiver.
- e. Heve kontrakten: Ved vesentlige kontraktsbrudd, gjentakende alvorlige brudd eller hvis tiltaksplanen ikke blir overholdt. Tilbakehold av pliktig informasjon eller rapportering av informasjon som leverandør visste eller måtte vite var feilaktig eller misvisende skal også regnes som vesentlige kontraktsbrudd.

¹ Sporbarhet og åpenhet er forutsetninger for etterprøvbare aktsomhetsvurderinger (sustainability due diligence). Bruk av produkter som ikke oppgir opprinnelsesland til egne råvarer fordrer ekstra årvåkenhet.

² Her sikter vi til mat som spises kort tid etter at den høstes og uten behov høyt energiforbruk, slik som ved kuldelagring og oppvarmede drivhus. Om vinter og vår, når helt ferske ingredienser er vanskelige å få tak i, kan mat som naturlig holder lenge på smak og næringsstoffer, sylting, fermentering, hermetikk osv. være gode alternativer.

³ Grenseverdiene per servering støtter opp om 1.5°C målet i tråd med WWF Sveriges One Planet Plate beregninger. Disse legger til grunn et matrelatert utslipp på 11 kg CO₂e per person per uke.

⁴ Usunt kosthold er en av de største driverne til dårlig folkehelse, også i Norge. Disse grenseverdiene for helse tar utgangspunkt i anbefalingene til EAT-Lancet kommisjonen, tilpasset norske forhold.

⁵ Avvik er rimelige når de også er forholdsmessige. Ved behov for noe større bruk av salt, sukker eller fett for snacks eller desserter vil et forholdsmessig avvik samtidig begrense porsjonsstørrelsen.

⁶ NOVA-klassifiseringen skal legges til grunn ved definisjon av ultraprosessert. Produkter som faller under denne betegnelsen er typisk bestående av fem eller flere ingredienser, laget med prosesseteknikker og ingredienser som ikke brukes hjemme. Plantebaserte erstatninger for kjøtt og meieri er typisk ultraprosessert, i motsetning til tradisjonelle plantebaserte produkter som tofu, falafel, mv. Merk at leskedrikker (brus) typisk er ultraprosessert, mens naturlig mineralvann (også med bobler og tilsatt smak), øl og vin typisk regnes som prosessert. Det kan avtales unntak i grensetilfeller, eller når produktet oppfyller et spesielt behov i meget små mengder, som for eksempel tilsetning til kaffe.

⁷ Med miljøvennlig produksjon siktes det til produsenter som reduserer press på planetens tålegrenser, jf. Formål. Som påpekt av blant annet Food and Land Use Coalition er miljøvennlig produksjon et spørsmål om faktisk resultat, ikke hvilken produksjonsform man tar. Produksjonsformer effektivitet vil ofte avhenge av lokale forhold og må vurderes helhetlig. Lokal effekt må videre vurderes opp mot regional og global effekt, særlig med tanke på klima, naturmangfold og avling. Gode aktsomhetsvurderinger basert på transparente verdikjeder er derfor avgjørende for å vurdere miljøvennlig produksjon. I fravær av tilstrekkelig data om resultater kan en blanding av en eller flere av følgende produksjonsformer gi en gode indikasjoner på miljøvennlig landbruk: agroskogsbruk, dekkvekster, vekstskifte, intercropping, kultivarblanding, miljøtilpasset jordarbeiding, innebygd naturlig infrastruktur,

inokulering, organisk gjødsel, helhetsstyrt beitebruk og presisjonslandbruk. Motsetningsvis er monocropping, bruk av importerte innsatsfaktorer, vann- og energiintensiv produksjon, bruk av antibiotika mv. indikatorer på produksjonsformer som bidrar til å øke presset på planetens tålegrenser.

⁸ Oppdragsgiver vil anse kravet som oppfylt ved bruk av råvarer og produkter som har grønn status i WWFs guider for grønnsaker (www.wwf.se/vegoguiden), sjømat (www.wwf.no/sjomatguiden) eller kjøtt (www.wwf.se/kottguiden). I denne forbindelse skal vilkåret «svensk» også omfatte «norsk», og «KRAV» likestilles med Debios «Ø-merket».

⁹ Dette ekskluderer blant annet alle arter identifisert som «Endangered» eller «Critically Endangered» i International Union for Conservation of Nature (IUCN) sin Red List og listet i Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (CITES) Appendix I og II, eller listet i Appendix III fra (eller med risiko for å være fra) de oppgitte landene.

¹⁰ Sertifiseringsordninger kan ikke erstatte aktsomhetsvurderinger, men kan inngå i disse. For ivaretagelse av menneskerettigheter og anstendige arbeidsvilkår er de mest etablerte sertifiseringsordningene et resultat av initiativer med flere interessenter (såkalte «multistakeholder initiatives») og skal ivareta tidvis kryssende interesser. Ifølge MSI integrity har slike initiativer vist seg å ikke være tilstrekkelig effektive verktøy for å holde selskaper ansvarlige for overgrep, beskytte rettighetshavere mot menneskerettighetsbrudd eller gi overlevende og ofre tilgang til rettsmidler.

¹¹ Unntaket opphører senest tre måneder etter at leverandørens omsetning overstiger NOK 0.5 million (eks. mva.) i en sammenhengende periode på seks måneder.

¹² Oppdragsgiver aksepterer at leverandører priser inn 3% høyere kostnader per måltid for å styrke gjennomføring av partnerskapsplanen. Formålet er å raskt teste ut og realisere innovasjonsprosjekt som krever samhandling med og mellom flere leverandører og tredjeparter. Kun leverandørens FoU-aktiviteter kan dekkes, slik disse er definert i Skatteloven med tilhørende forskrifter, herunder § 16-40-2 i FSFIN Forskrift til skatteloven. Dette ekskluderer blant annet aktiviteter med karakter av løpende drift inkludert modifikasjon og endring av varer, tjenester eller produksjonsprosesser når dette ikke fordrer utvikling av ny kunnskap eller nye ferdigheter eller bruk av eksisterende kunnskap på nye måter. For andre eksempler se SkatteFUNN. FoU-aktiviteter utført av studenter eller studentorganisasjoner skal ikke regnes som oppdragsgivers egne kostnader og kan finansieres.