

Kjære tilbyder,

Takk for at dere er interessert i å være vår partner på levering av bærekraftig catering.

UiO har satt seg ambisiøse mål om å være et ledende universitet innen bærekraftig drift, og avtalene vi nå ønsker å inngå skal ivareta denne målsetningen. Vi ønsker partnere som er dedikerte til utvikling, og som sammen med oss ønsker å gå i front innen bærekraftig utvikling.

I denne konkurransen er det lagt opp til 100% fokus på kvalitet, definert som bærekraft og brukeropplevelse. Vi ønsker at dere skal få brukt deres kreativitet, og at det skal lønne seg å investere i bærekraft.

Vårt håp er at vi har laget en konkurranse som åpner for både små og store leverandører, med ulike måltidskonsept, styrker og forutsetninger. Vi håper at vi gjennom mindre og større tiltak underveis i kontraktperioden kan utvikle oss, lære av hverandre, og styrke hverandre. Slik at alle parter er med på å gjøre denne avtalen til noe man kan være stolt over å ha vært en del av.

Innhold

Innledning til konkurransen	side 1
Statistikk og leveringsinformasjon	side 2
Gjennomføring av konkurransen	side 3
Måltidskategorier, oversikt over delkontrakter	side 4
Evalueringsmodell	side 5
Evalueringsmodell i tilbudsfasen og forhandlingsfasen	side 6-7
Insentivmodell i kontraktperioden	side 8
Kontraktstruktur, eksempel på oppdeling	side 9

Om Universitetet i Oslo

UiO er landets eldste institusjon for forskning og høyere utdanning. Universitetet er organisert i ca. 100 institutter og enheter, og har for tiden ca. 28.000 studenter og over 6500 ansatte. Bygningsmassen består av ca. 100 bygninger på forskjellige steder i Oslo (Blindern, Gaustad, Geitmyrsveien, Ullevål sykehus, Rikshospitalet, Sentrum og Tøyen), samt noen steder utenfor Oslo.

Universitetet i Oslo ønsker å ta et tydeligere ansvar for å bidra til å møte de utfordringer verden står overfor. Noen av de største globale problemene er knyttet til klima og miljø. UiO vil ta et ansvar for å møte miljø- og klimautfordringene gjennom forskning og utdanninger med miljørelevans og ved bærekraftig drift. Gjennom den økte og samlede innsats på miljøområdet skal UiO etablere seg som et grønt universitet.

UiO har vedtatt [etiske retningslinjer for kjøp av varer og tjenester](#) som blant annet inneholder krav og forventninger til våre leverandører.

Anskaffelsens formål

Universitetet i Oslo skal inngå rammeavtale med flere leverandører på levering av catering og serveringstjenester. Leverandørene har anledning til å gi tilbud på én eller flere av måltidskategoriene. Til sammen dekker måltidskategoriene hele UiOs behov for catering.

Leverandøren skal påta seg å levere catering- og serveringstjenester til møtemat, representasjon og/eller overtidsmat for mindre og større arrangement i oppdragsgivers lokaler som skjer utenfor egne kantiner. Eksempler på større arrangement kan dreie seg om arrangement for studentene, årsmøter, representasjonsoppdrag, doktorkreeringer, seminar/kurs, utstillinger, større konferanser m.m.

Statistikk

Avtaleområdet har tidligere vært delt i 3 deler:

- Catering til møtemat og arrangementer. Dekker kategorien «1. Møtemat» i ny avtale (med unntak av «1.3.5 Hurtig»). Avtaleverdi ca. 17 mill eks.mva årlig.
- Levering av overtidsmat/take away. Dekker kategorien «1.3.5 Hurtig» i ny avtale. Avtaleverdi ca. 1 million eks. mva årlig.
- VIP-catering til representasjon. Dekker kategorien «2. Serveringstjeneste» i ny avtale. Avtaleverdi ca. 1 million eks. mva årlig.

I denne kontrakten samles alle avtaleområdene i en felles avtale, med potensielt mange leverandører og nye måltidskategorier.

Beregnet samlet avtaleverdi over 4 år¹

Forventet forbruk: 92 millioner eks. mva

Maksimalt forbruk på avtalen: 102 millioner eks. mva

Nedre anslått forbruk: 72 millioner eks. mva

Dersom opsjoner om andre virksomheters tilfredelse utløses gjelder en maksimal forbruksgrense på 200 millioner eks. mva.

Ordre pr. område

Område	Beregnet verdi årlig	Andel av verdi	Beregnet antall ordre pr. år	Andel av ordre
Blindern	16,180,866	70%	27,149	68%
Gaustad	3,757,871	16%	7,626	19%
Sentrum	2,430,096	11%	3,442	9%
Tøyen	450,513	2%	562	1%
Andre enheter	180,653	1%	298	1%

Antall bestillinger og enheter

Forventet antall ordre pr. arbeidsdag for alle måltidskategorier: 166 stk.

Antall kjøpende enheter: ca. 250²

Leveringssteder

Arrangementene kan bli gjennomført på alle UiOs 6 områder ([se nærmere info her](#)):

- Blindern
- Gaustad, Rikshospitalet
- Geitmyrsveien, Ullevål
- Sentrum
- Tøyen
- Andre lokasjoner

Alle lokasjoner skal være innenfor Oslo kommune.

Nærmere beskjed om leveringssted vil bli gitt ved bestilling. Det forventes at leverandør gjør seg godt kjent med oppdragsgivers bygninger.

Leveringstidspunkt

For møtemat er leveringen i all hovedsak ordinær arbeidstid. For kategoriene «2. serveringstjeneste», «1.4.2 Overtidsmat» og middagsretter vil leveransen kunne skje etter kl 15.

Antall spisende

Det kan forventes mellom 6 og 30 bespisende ved enkle serveringer, og 30-450 bespisende på større arrangement.

1) Merk at dette er estimer basert på historiske tall justert for prisutvikling, som ikke er bindende for oppdragsgiver.

2) Flere enheter kan være lokalisert på tilnærmet samme sted.

Fremdriftsplan

Kunngjøring av konkurranse	04.04.2023	
Frist for å stille spørsmål	01.05.2023	
Tilbudsfrist	08.05.2023	
Første tilbudsevaluering (innledende tilbud)	uke 19	Krav til dokumentasjon på side 6
Forhandlingsfase, inkl. levering av revidert(e) tilbud	uke 20-24	Krav til dokumentasjon på side 7
Kontraktstildeling	uke 24/25	
Kontraktsignering	uke 26	
Implementeringsfase	medio august	
Oppstart leveranse	september 2023	

Spørsmål

Spørsmål til gjennomføring av konkurransen, innholdet i kontraktvilkårene eller annet kan rettes til oppdragsgiver via Spørsmål og svar-funksjonen i leverandørportalen Merzell Tendsign.

Alternativt, bruk e-post til oppdragsgivers kontaktperson for anskaffelsen:

Asle André Orseth
Seniorrådgiver, Seksjon for innkjøp
asors@uio.no
+47 977 78 096

Innlevering av tilbud

Anbudsportalen Merzell Tendsign brukes til innlevering av tilbud. Det er gratis å registrere seg i portalen.

Forhandlingsfasen

Det er et ønske om å gjøre terskelen for å levere tilbud så lav som mulig. Det vil derfor være færre krav som stilles til dokumentasjon ved tilbudsfrist enn det er ved innlevering av revidert tilbud i forhandlingsfasen. Kun de tilbudene som svarer best til tildelingskriteriene bærekraft og brukeropplevelse vil bli invitert til forhandlinger. Det kan bli aktuelt å redusere antall tilbud gjennom forhandlingsrundene.

Oppdragsgiver ønsker ikke å beskrive forhandlingsfasen i detalj på forhånd. Dette for å kunne ivareta nødvendig fleksibilitet til å gjennomføre forhandlingene i én eller flere runder basert på antall tilbydere og tilbudenes innhold.

I forhandlingsfasen vil det være rom for at oppdragsgiver og leverandør blir bedre kjent med forventninger, krav og målsetninger. Dette danner grunnlag for at tilbyder kan levere et utkast til partnerskapsplan. Oppdragsgiver vil gi tilbyder tilbakemelding på tilbudet og partnerskapsplanen, og man kan diskutere innhold som kan forbedre tilbudet ytterligere. Tilbudene som kvalifiserer til forhandlingsfasen kan med andre ord justeres. Men minstekravene til leveranse og bærekraft står uansett fast.

Tilbydere som fortsatt har sitt tilbud med til siste forhandlingsrunde må påregne å levere et begrenset antall smaksprøver. Et eget evalueringsutvalg hos oppdragsgiver vil forestå forhandlingene og utarbeide innstilling om valg av leverandør(er) i henhold til tildelingskriteriene.

Se side 7 for nærmere info om innholdet i forhandlingene.

1. MØTEMAT

Salg av ferdig tilberedt mat med tilkjøring, uten at det ytes andre tjenester. Typisk for møter, konferanser, avslutninger, interne arrangement.

15% mva (Næringsmidler)

1.1 HELDAGS *Beverting (2 serveringer)* Statens makssats *kr. 688, ink. mva.*

1.1.1 Luksus 95% kr. 655,-

1.1.2 Standard 60% kr. 415,-

1.2 VARMRETTER *Beverting (≥3 timer)* Statens makssats *kr. 471 ink. mva.*

1.2.1 Middag 50% kr. 235,-

1.2.3 Lunsj 30% kr. 140,-

1.3 MINGLEMAT *Beverting (<3 timer)* Statens makssats *kr. 208 ink. mva.*

1.3.1 Gourmet 95% kr. 200,-

1.3.2 Standard 60% kr. 120,-

1.3.3 Enkel/Frokost 40% kr. 85,-

1.3.4 Enklest 30% kr. 65,-

1.4 ANNET *Beverting (<3 timer)* Statens makssats *kr. 208 ink. mva.*

1.4.1 Kaker og bakverk 40% kr. 75,-

1.4.2 Overtidsmat 60% kr. 120,-

1.4.3 Eventuelle andre kategorier (leverandørens ønske) opptil 95% kr. 200,-

Kategorien dekker typisk seminar og konferanser som går over en hel dag

Lengre arrangement eller arrangement som strekker seg ut over arbeidstiden

Typiske arrangement er seminarer, møter, utstillinger m.m. der det er behov for praktisk mat som kan spises med hendene. Kategoriene Enkel og Enklest er typisk arrangementer for studenter, frokostmøter og sosiale sammenkomster,

Kaker og bakverk knyttes særlig til feiringer av anledninger. Kategorien Overtidsmat dekker behovet for raske leveranser (maks 3 timer leveringstid)

2. SERVERINGSTJENESTE

Typisk for særskilt anledning med et visst formelt- preg og eksterne gjester tilstede. **25% mva** (Serveringstjenester)

2.1 HVITE DUKER *Representasjon* Statens makssats *kr. 1 507, ink. mva.*

2.1.1 VIP (opp til) 95% kr. 1 507,-

2.1.2 Gourmet 50% kr. 755,-

2.1.3 Flerretters 30% kr. 450,-

2.2 MOTTAELSE *Representasjon (mottakelse)* Statens makssats *Kr. 555 ink. mva.*

2.2.1 Formell 95% kr. 530,-

2.2.2 Konferanse 60% kr. 330,-

2.3 ANNET

2.3.1 Servering av drikke ingen regulert pris

Kategorien dekker lunsj, middag, bankett eller annet festmåltid der hovmester og servitører er tilstede.

Kategorien dekker mottakelse ifm. doktorkreeringer, eksterne gjester m.m. og formelle anledninger der man ønsker fingermat eller enklere servering med personell.

Kategorien dekker behovet for servering av drikkevarer (ink. alkohol) til eksterne arrangement

Nærmere om pris

1. Statens makssats er absolutt høyeste tillatte pris innen hver kategori. Satsen inkluderer alle kostnader, som f.eks. drikke, transport, emballasje/retur og eventuelt serveringspersonell.
2. Prisene i hver enkelt underkategori er veiledende makspriser, og er satt for å delvis beskrive kvalitetsnivå og våre forventninger til pris. 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. Maksprisene kan bli justert som en del av forhandlingsfasen.

Nærmere om måltidskategoriene

1. Måltidskategoriene tar utgangspunkt i statens retningslinjer for bevertning. Disse tar utgangspunkt i hva slags anledning maten skal serveres i, hvilke gjester som er til stede og lengden på arrangementet. For mer info, se [UiOs retningslinjer for bevertning og representasjon](#).
2. Det kan finnes noe overlapp i kategoriene, mtp. type mat som serveres, og leverandører kan ha retter som passer inn i flere av kategoriene. Ved tvil oppfordres det til å ikke bruke mye tid på å definere retter til riktig kategori, da dette uansett kan justeres i samråd med oppdragsgiver ved en eventuell forhandling.
3. For enkelte arrangementer ved Domus Bibliotheca vil det være behov for å kjøpe tjenester til salg av kun drikkevarer ink. alkohol (ref. 2.3.1). For disse arrangementene har oppdragsgiver også anledning til å tegne egne avtaler med andre aktører.

Følgende tildelingskriterier ligger til grunn for vurdering av tilbudene:

100%
KVALITET

BÆREKRAFT
50%

BRUKERTILFREDSHET
50%

- Forpliktende mål for bærekraft
- Sporbarhet av verdikjeden
- Bærekraft i verdikjeden
- Tilbudt personell sin kompetanse og erfaring innen bærekraft

For nærmere beskrivelse av vår definisjon av bærekraft, se kontraktskrav §1.

- Forpliktende mål for brukeropplevelse
- Tilbudt meny – utvalg, sammensetting, smak og presentasjon
- Tilbudt personell sin kompetanse og erfaring
- Service – punktlighet, frister, serviceapparat
- Ordrehåndtering og faktura
- Levering og leveringsbetingelser
- Opplevd verdi for pengene

Tilbudet skal bestå av svar på følgende spørsmål. Leverandør plikter å oppgi informasjon som er reell og som kan dokumenteres. Hvis informasjonen ikke kan dokumenteres skal dette oppgis og kort begrunnes.

Oppgi hvilke delkontrakter dere inngir tilbud på:

1. Måltidskategorier
2. Geografisk område eller lokasjon
3. Forventer dere å omsette for over kr. 1 million det første året?

Beskriv kort virksomheten:

1. Hva er deres overordnede måltidskonsept?
2. Hva kan vi forvente å bli servert og hvordan?
3. Hva er deres prisstruktur? Gi eksempler på retter og priser.
4. Planlegger dere å samarbeide med andre under kontrakten og i så fall hvordan?
5. Hva er deres erfaring med å levere catering, og hvordan skal dere dra nytte av denne i kontrakten?
6. Hvordan vil dere sikre god service og punktlig levering?
7. Hvem skal lage maten, hva er deres kompetanse og hvordan de vil sikre bærekraft?
8. Hva er deres erfaring med å integrere bærekraft i driften, og hvordan skal dere dra nytte av denne i kontrakten?

Spørsmål 1-6 er i hovedsak relevant for tildelingskriteriet «brukertilfredshet», og spørsmål 6-8 er i hovedsak relevant for tildelingskriteriet «bærekraft»

Kvantifiser hvor sporbare deres verdikjeder er:

1. Hvor mange identifiserte enkeltprodusenter av råvarer vil dere kjøpe fra ved oppstart av kontrakten?
2. Hvor stor forventet andel av råvarekostnadene utgjør direkte eller indirekte kjøp fra disse?
3. Generelt, hvor stor forventet andel av råvarekostnadene utgjør råvarer eller produkter sertifisert økologisk?

Spørsmålene er særlig relevant for tildelingskriteriet «bærekraft»

Beskriv representative måltider som oppfyller kontraktkravene:

1. Ta utgangspunkt i måltidskategorier som dere inngir tilbud på. Oppgi de forskjellige måltidskonseptene dere kan tilby og til hvilken veiledende pris. Minimum 3/4 av måltidene som tilbys bør være innenfor maksprisene. Bruk anledningen til å skille dere ut og vise spennet i hva dere kan tilby, fra å respektere tradisjonelle forventninger til å bane vei til fremtidens matretter.
2. Presenter minst 5 (eller samtlige hvis dere tilbyr færre) av måltidene skriftlig på under 100 ord slik dere ville presentert til bestiller, og i tråd med minstekrav til bærekraft. Legg ved en veiledende pris og et innbydende bilde av en servering.
3. Bruk Klimatos klimakalkulator for å oppgi klimautslipp per servering. Kontakt erik@klimato.co.uk og rebecca@klimato.se i Klimato for kostnadsfri tilgang i en begrenset periode. Ingredienser under 2% vekt som ikke er olje skal oppgis som l g CO₂e per l g bruttovekt.
4. Legg ved utskrift av klimakalkulatoren som «Ingrediensliste». Merk at ingredienslisten er basert på bruttovekt, mens helseparameterne baseres ut ifra nettovekt.

Spørsmål 1-2 er i hovedsak relevant for tildelingskriteriet «brukertilfredshet», og spørsmål 3-4 er i hovedsak relevant for tildelingskriteriet «bærekraft».

Merk at tilbydere som inviteres videre til forhandling forventes å levere utfyllende dokumentasjon for de representative måltidene. I siste forhandlingsrunde forventes også tilbyderne å tilby smaksprøver for minst to av måltidene.

Følgende spørsmål skal først besvares etter invitasjon til forhandling.
Dette gjelder kun tilbud som er vurdert til å være så gode at man ønsker å gå videre med dem.

Vis hvordan du vil legge til rette for kontinuerlig forbedring:

1. Lag et utkast til Partnerskapsplan i henhold til kravene i § 11, herunder hvilke mål dere kan forplikte dere til ved arbeidets oppstart og innen utgangen av 2024.
2. Beskriv hvilke aktsomhetsanalyser dere har gjennomført, og hvordan dere vil følge opp disse.
3. Suppler ingredienslister inngitt ved tilbud med navn på leverandør og reelle råvarepriser som gjenspeiler mål til sporbarhet.

Beskriv hvordan du vil sikre god service under kontraktperioden:

1. Deres løsningsforslag for, og erfaring med, å levere catering av denne typen
2. Deres system for ordrehåndtering og hvordan dette fungerer
3. Deres kontaktpunkt(er) for bestillinger fra oppdragsgiver
4. Deres system for å levere maten og sikre at denne kommer fram i tide
5. Hva dere vil gjøre før arbeidet starter for å sikre punktlig leveranser

I tillegg til disse spørsmålene kan det bli aktuelt å diskutere andre elementer i tilbudet.

Tilbud fra virksomheter som etter konkurransen vurderes som svært gode vil bli tildelt betegnelsen «foretrukken leverandør», og deres måltider markeres med «Best verdi».

Én gang i året vil det gjøres en vurdering av virksomhetenes leveranser. Basert på resultatet av denne vil nye virksomheter kunne få status som «foretrukken leverandør», og tidligere foretrukne leverandører kan miste sin status. Det er ikke satt noen grense for antall foretrukne leverandører.

Tanken bak ordningen er å gi virksomhetene incentiv til å arbeide godt med utvikling gjennom kontraktperioden, i samråd med kontraktsteamet ved UiO.

Vurderingen gjøres på bakgrunn av følgende:

BÆREKRAFT 50%

- **Tiltak ihht. partnerskapsplan.**
- **Verdikjede.** Sporbarhet av råvarer og kvaliteten på verdikjeden.
- **Eventuelle avvik.** Avvik fra minstekrav til bærekraft.

BRUKERTILFREDSHET 50%

- **Tiltak ihht. partnerskapsplan.**
- **Brukerundersøkelse.** Følgende tema inngår:
 - Smak
 - Utvalg
 - Leveringspresisjon
 - Ordrebehandling
 - Service
 - Opplevd verdi for pengene

FORDELER

Foretrukne leverandører vil få følgende fordeler:

- Måltider fra foretrukne virksomheter merkes «Best verdi» og gis særlig synlighet i bestillingssystemet og på relevante interne flater.
- Bestillere vil anbefale brukere å bestille fra en anbefalt virksomhet.
- Anbefalte virksomheter med en høy score kan gis mulighet for å utvide leveransen til nye måltidskategorier ved ønske.
- Særlige muligheter for å markedsføre seg selv og sin tjeneste til UiOs avtalebrukere.

I den innledende tilbudskonkurransen vil de forpliktende målene vurderes. Underveis i kontraktperioden er det måloppnåelse, kombinert med eventuelt nye mål som blir gjenstand for vurdering.

TOTAL

«KOMPLETT
CATERING AS»
Tilbyr begge
hovedgrupper
og alle
kategorier

SPECIALIST

«VIP MAT
AS»
Tilbyr kun en av
hovedgruppene

NISJE

«SEMINAR AS»
Tilbyr kun enkelte
kategorier

«BAKERN»
Tilbyr kun én kategori

1. MØTEMAT

1.1 HELDAGS *Beverting (2 serveringer)*

- 1.1.1 Luksus
- 1.1.2 Standard

1.2 VARMRETTER *Beverting (≥3 timer)*

- 1.2.1 Middag
- 1.2.3 Lunsj

1.3 MINGLEMAT *Beverting (<3 timer)*

- 1.3.1 Gourmet
- 1.3.2 Standard
- 1.3.3 Enkel/Frokost
- 1.3.4 Enklest

1.4 ANNET *Beverting (<3 timer)*

- 1.4.1 Kaker og bakverk
- 1.4.2 Overtidsmat
- 1.4.3 Eventuelle andre kategorier (leverandørens ønske)

2. SERVERINGSTJENESTE

2.1 HVITE DUKER *Representasjon*

- 2.1.1 VIP
- 2.1.2 Gourmet
- 2.1.3 Flerretters

2.2 MOTTAKELSE *Representasjon (mottakelse)*

- 2.2.1 Formell
- 2.2.2 Konferanse

Måltidene er sortert etter to **hovedgrupper**, som stiller forskjellige krav til konsept og kompetanse. Hver hovedgruppe består av **undergrupper**, som igjen består av enkelte **måltidskategorier**

Hver tilbyder kan inngi tilbud på begge hovedgruppene, en av hovedgruppene, en eller flere underkategorier eller kun én måltidskategori.

Ved behov vil det også være anledning for å **geografisk begrense** leveransen til ett eller flere av følgende delområder:

- Blindern
- Gaustad, Rikshospitalet
- Geitmyrsveien, Ullevål
- Sentrum
- Tøyen
- Øvrige lokasjoner i Oslo kommune

Antallet leverandører med kontrakt vil avgjøres etter en vurdering av tilbudene. Dersom det foreligger et tilstrekkelig antall gode tilbud er det ønskelig å ha 2-3 leverandører pr. kategori. Dette kan være en kombinasjon av nisjeleverandører, spesialister og totalleverandører.