

INTRODUKSJON

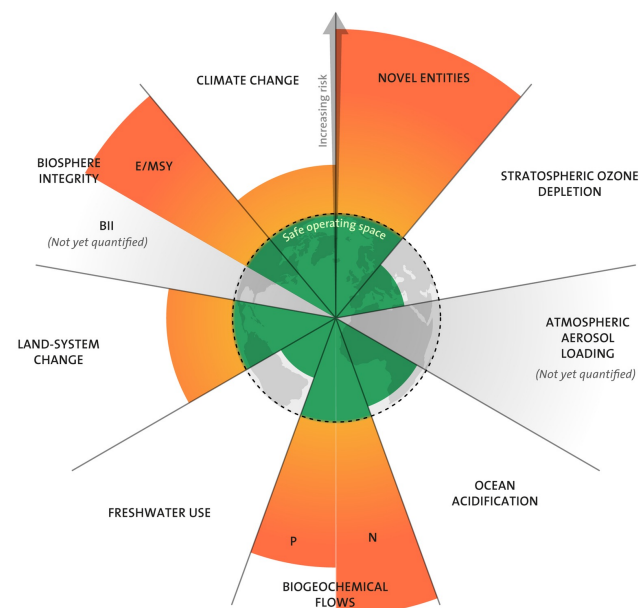
Dette dokumentet inneholder utkast til *utvalgte* krav og kriterier for bærekraftig catering ved Universitetet i Oslo (UiO). Vi har valgt å fremheve de kravene som vi tror er innovative og som vi mest ønsker innspill på. Vi inviterer alle interessenter om å gi skriftlig tilbakemelding på hele eller deler av dokumentet.

Høringsfrist: fredag 24. mars - 10:00

UiO har satt seg som mål å føre an i bærekraftsarbeidet, både nasjonalt og internasjonalt, og være en rollemodell for andre institusjoner (UiOs Strategi 2030). Som oppfølging av UiOs nye klima- og miljøstrategi fra 2022 har UiO identifisert flere tiltak med stort potensial for å styrke bærekraft, heriblant anskaffelser av møtemat.

Med bærekraft mener vi ivaretagelse av økonomiske, sosiale, og miljømessige hensyn på en måte som bidrar til å sikre det sosiale fundamentet for menneskeheten nå og for fremtiden innenfor planetens tålegrenser. Et pilotprosjekt har siden august 2022 jobbet med å utvikle ansvarlige og kunnskapsbaserte krav og kriterier til bærekraft for ny rammeavtale for catering ved UiO. De miljømessige kriteriene tar utgangspunkt i nyere forskning om matens betydelige påvirkning på de fleste av planetens tålegrenser. Av sosiale hensyn har vi vektlagt folkehelse, menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. Det grunnleggende økonomiske hensynet er at det må lønne seg å produsere bærekraftig. Og sist men ikke minst: matopplevelsen må være minst like god som i dag.

På neste side følger er en oversikt over hovedprinsippene som vi har anvendt i vårt arbeid med krav og kriterier. Vi håper de av dere som deltok i markedsdialogen siste høst ser at vi har tatt til oss innspillene vi mottok under markedsdialogen.



Azote and Stockholm Resilience Centre, based on analysis in Wang-Erlandsson et al. 2022 and Steffen et al. 2015

OVERSIKT

Vår oppmerksomhet på at noen av de tidlige foilene refererer til begrep og dokumenter som forklares i senere foiler. For å få et helhetsinntrykk anbefaler vi at dokumentet leses to ganger. Vi vil utdype beskrivelsene ytterligere på torsdagens digitale gjennomgang.

1. Hovedprinsippene
2. Konkurransen: gjennomføring
3. Evalueringsmodell og -kriterier
4. Minstekrav: Bærekraft
5. Noter (til Minstekrav)
6. Dokumentasjonskrav
7. Partnerskapsplan
8. Incentiver
9. Delkontrakter: Måltidskategorier
10. Kontraktstruktur
11. Andre kontraktsvilkår
12. Spørsmål

HOVEDPRINSIPPER

INTEGRERTE KRAV

Vi har satt klare og målbare rammer som hvert måltid må holde seg innenfor for å kunne regnes som bærekraftig. Vi har lagt tilgjengelig kunnskap til grunn der vi kan, og fokusert på krav som vi faktisk har mulighet til å følge opp. Der det har vært mulig har vi forenklet kravene for å gjøre dem mer gjennomførbare.

- **Målbare minstekrav**
- **Ingrediensliste**

100% KONKURRANSE PÅ KVALITET

Kvalitet koster. Skal det lønne seg for de som produserer og lager maten å investere i bærekraft må kunden være villig til å betale for det. Hvor bærekraftig råvarene som utgjør et måltid er henger i stor grad sammen med hvor og hvordan de ble produsert. Dette er ikke mulig å vite med sikkerhet uten at vi først vet hvem som har produsert råvarene. Derfor vil vi i stor grad evaluere tilbydernes bærekraft basert på grad av transparens i verdikjeden, inkludert hvor mange produsenter som kan identifiseres direkte. Vi legger også til rette for at mindre aktører kan få et fotfeste, blant annet ved å få muligheten til å starte smått med muligheter for rask vekst.

- **Faste priser**
- **Sporbarhet som sentralt tildelingskriterium**
- **Delkontrakter**
- **Terskelverdier**
- **Foretrukken virksomhet («Best Verdi»)**

PARTNERSKAP

Bærekraft krever kontinuerlig forbedring, også hos oppdragsgiver. Fastprisene skal være romslige nok til at våre kontraktspartnere tjener penger samtidig som vi får mat av høyere kvalitet. I dette ligger det en klar forventning om at de som produserer, lager og leverer maten skal sitte igjen med en anstendig del av verdiskapingen.

- **Partnerskapsplan**
- **Åpen bok**

SLIPP KOKKEN FRI

God mat er et resultat av gode råvarer og høy kompetanse. Vi tror den beste maten skapes av kokker som våger å tenke nytt, varierer ofte og som er opptatt av hvor maten kommer fra. Vi ønsker at måltidene tilpasses kompetansen og de tilgjengelige råvarene, ikke motsatt.

- **Funksjonelle måltidsbeskrivelser**

KONKURRANSE: GJENNOMFØRING

HØRING

13. mars – 24. mars.

KUNNGJØRING

31. mars

TILBUDSFRIST

5. mai

Innledningsvis vil tilbyderne kun bli bedt om å besvare spørsmålene kategorisert under 'A' i Tildelingskriteriene, for både Bærekraft og Brukeropplevelse (se neste foil). De tilbudene som svarer best til tildelingskriteriene vil bli valgt ut til forhandlinger, hvor også spørsmålene kategorisert under 'B' skal besvares.

FORHANDLINGER

5. mai-medio juni

Forhandlingene vil omhandle alle sider av tilbudet, men særlig fokus vil rettes mot partnerskapsplanen. Forhandlinger kan pågå i flere runder. Leverandører som under forhandlingene vurderes som mest aktuelle for kontraktstildeling vil bli invitert til å levere smaksprøver.

TILDELING AV KONTRAKT

Medio juni

OPPSTART

Tidlig september

100% kvalitet

BÆREKRAFT 50%

A. I hvor stor grad kan du godtgjøre at måltidene er produsert på måter som ivaretar minstekrav til bærekraft?

- I. Hvor transparent er verdikjeden for måltidene som serveres til UiO?
 - i. % råvarer (verdi) som kan identifiseres med individuelle produsenter (e.g. navn, adresse og organisasjonsnummer)
 - ii. % råvarer (verdi) som kan identifiseres med en bestemt gruppe produsenter (e.g. biodynamiske olivenoljeprodusenter fra Kreta)
 - iii. % råvarer (verdi) uten kopling til identifiserte produsenter (e.g. økologiske tomater fra Sverige)
- II. Får de som produserer, lager og leverer maten en anstendig del av denne verdiskapingen?
 - i. % omsetning fra UiO som går til råvareprodusenter
 - ii. % omsetning fra UiO som går til kjøkkenansatte
 - iii. % omsetning fra UiO som går til transportører

B. Hvordan vil du sikre kontinuerlig forbedring?

- I. Hvilke ambisjoner for bærekraft kan du forplikte deg til å gjennomføre sammen med oss, og hvilke nøkkelpersoner har relevant kompetanse?
- II. Hvordan vil du sikre at erfaringer underveis inngår i en kontinuerlig forbedringsprosess?

Dokumentasjonskrav: PARTNERSKAPSPLAN

BRUKEROPPLEVELSE 50%

A. Hvordan vil du sikre at maten ivaretar våre minstekrav og smaker nydelig?

- I. Beskriv ditt overordnede måltidskonsept, dvs. hva vi kan forvente å bli servert.
- II. Fortell oss hvem som skal lage maten og hvordan de vil sikre variasjon i måltidene som leveres.
- III. Gi oss et konkret og representativt eksempel på måltider du kan tilby innenfor tre utvalgte måltidskategorier (varmrett, minglemat gourmet, rask mat).
 - i. Skriftlig «Måltidspresentasjon» ihht. minstekrav med bilde
 - ii. Utfyllt «Ingrediensliste» ved bruk av Klimato sin klimakalkulator
 - iii. Liste over råvarepriser og leverandør som samsvarer med ingrediensliste

B. Hvordan vil du sikre god service under kontraktperioden?

- I. Hvilken erfaring har du for å levere catering?
- II. Hvilket system for ordrehåndtering har du og hvordan fungerer det?
- III. Hvem vil være kontaktpunkt(er) for bestillinger fra UiO?
- IV. Fortell oss hvordan du vil levere maten og sikre at denne kommer fram i tide?
- V. Hva vil du gjøre før kontraksstart for å sikre punktlig leveranser?

Under tilbudsrunder vil registrerte tilbydere få gratis tilgang til Klimato sin klimakalkulator for å beregne klimagassutslipp per råvare

Dokumentasjonskrav: LØSNINGSFORSLAG

MINSTEKRAV: BÆREKRAFT

1. SMAK

- I. Maten skal være smakfull, variert og varierende.^a
- II. Maten skal presenteres skriftlig på en måte som fremhever smaksopplevelsen og hvem som har produsert hovedingrediensene.^b
- III. Maten skal lages fra bunnen av, hovedsakelig med hele, lite bearbejdede¹ råvarer.^b
- IV. Maten skal bestå av minst 50% ferske ingredienser i sesong (nettovekt²).^b

2. MILJØ

- I. Kun råvarer med dokumenterbart opprinnelsesland kan inngå i måltidet.^b
- II. Virksomheten skal bare benytte produkter og råvarer i måltidet fra produsenter som den kan sannsynliggjøre at ivaretar miljøhensyn inkludert dyrevelferd.^b
- III. Måltidene skal bare inneholde råvarer fra arter som er listet som «least concern» under relevante³ internasjonale og nasjonale registre.^b
- IV. Én måte virksomheten kan sannsynliggjøre at 2.II og III er oppfylt er å bruke råvarer oppført som grønne⁴ i WWFs [Sjømatguiden](#), [Köttguiden](#) og/eller [Vegoguiden](#) eller som oppfyller tilsvarende⁵ krav til produksjon og/eller sertifisering.^c
- V. Virksomheter som oppnår en samlet omsetning over 1 million NOK (eks. mva.) over en periode på 12 måneder skal etter 6 måneder dokumentere at tjenesten er merket med Svanemerket eller en tilsvarende merkeordning for bærekraftig drift.^c

3. KLIMA

- I. Det totale klimautslippet (scope 1-3) per person skal klart fremgå av måltidsbeskrivelsen.^a
- II. Hvert måltid (bruttovekt)⁶ skal være innenfor (fra jord til bord) følgende grenser⁷:

Frokost	0,4 kg CO ₂ e per person
Lunsj	0,5 kg CO ₂ e per person
Middag	0,5 kg CO ₂ e per person ⁷
Snacks	0,2 kg CO ₂ e per person ^b

4. HELSE

- I. Maten skal inneholde⁹ (nettovekt) minst 50% frukt og/eller grønnsaker *i tillegg til*:
 - Opp til 50% grove kornprodukter
 - Opp til 30% (søt) poteter
 - Mellom 5% til 20% proteinrike planter¹⁰
 - Mindre enn 20% meieriprodukter, 5% tilsatt sukker, 3% umettede planteoljer
 - Begrenset bruk av salt.
 - Ingen palmeolje eller industrielt produsert transfett.^b
- II. Personer med spesielle kostholdbehov skal føle seg trygge på at de vet hva de spiser og har tilgang på velsmakende alternativer innenfor samme måltidskonsept.^a

5. ANSTENDIGHET

- I. Virksomheten skal bare benytte produkter og råvarer i måltidet fra produsenter som den kan sannsynliggjøre at ivaretar menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. Virksomheter som er omfattet av åpenhetsloven skal ha aktsomhetsvurdering på plass ved kontraktsstart. Andre skal ha dette på plass senest innen 6 måneder etter kontraktsstart.^c
- II. Én måte virksomheten kan sannsynliggjøre at 5.I er oppfylt er å bruke råvarer fra identifiserbare enkeltprodusenter fra lavrisikoland eller produsenter som er sertifisert som Fairtrade eller tilsvarende.^c
- III. Virksomheter som oppnår en samlet omsetning over 1 million NOK (eks. mva.) over en periode på 12 måneder skal etter 6 måneder dokumentere at de er tilknyttet en lærlingordning eller tilsvarende og lærlinger skal delta i utførelsen av kontraktarbeidet.^c

6. MATSVINN

- I. Mat skal bestilles basert på antall spisende¹¹ (ikke porsjoner) og tilpasses reelle behov.^a
- II. Bestillinger skal kunne justeres med opp til +/- 20% spisende senest dagen før levering.^a
- III. Ved bestillinger ≥20 personer skal deler av måltidet bestå av mat som kan lagres over tid.^a
- IV. Virksomheten forplikter seg til å investere 5% av årlig omsetning til å gjennomføre avtalte tiltak¹¹ i Partnerskapsplanen, hovedsakelig med fokus på å redusere matsvinn.

DOKUMENTASJONSKRAV:

- ^a «Måltidsbeskrivelse»
- ^b «Ingrediensliste»
- ^c «Årsrapport»

NOTER:

- ¹⁻¹¹ Se neste side



MINSTEKRAV: BÆREKRAFT

NOTER

¹ Unntak kan gjøres for mat og råvarer som klart bidrar til å redusere matsvinn. Unntak skal klart fremgå i ingredienslisten.

² Nettovekt = måltidets vekt ved levering

³ 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.

⁴ Der Köttguiden oppgir flere bærekraftkategorier per produkt er det minstekrav til grønn på biologisk mangfold, kjemikaliebruk og antibiotika, og minimum gul på dyrevelferd.

⁵ For Vego- og Köttguiden regnes Sverige/svensk som tilsvarende Norge/norsk, og KRAV som tilsvarende Debio. For andre tilsvarende merkeordninger se [Ecolabelindex](#).

⁶ Bruttovekt = andelen av produktets totalvekt ved innkjøp som gikk til å produsere retten, f.eks. 100 g gulrøtter som blir til 90 g gulrøtter uten skall skal oppgis som 100 g.

⁷ Antar et globalt klimabudsjett for mat per uke på 11 kg CO₂e per person, jf. WWF's [One Planet Plate](#) beregninger.

⁸ Det kan gjøres unntak for tradisjonelle høytider, e.g. julebord

⁹ Tar utgangspunkt i [EAT-Lancet](#) kommisjonens referansediett, tilpasset norske forhold.

¹⁰ Eksempler er bønner, erter og nøtter. Se *EAT-Lancet* rapporten for nærmere definisjoner.

¹¹ Med mindre bestiller oppgir noe annet skal det legges til grunn at de spisende består av 50% kvinner og 50% menn.

¹² Med «tiltak» menes aktiviteter som også vil kunne oppfylle [SkatteFUNN](#) sine krav til støtte for FoU-aktiviteter.

MÅLTIDSBESKRIVELSE (a)

Produktbeskrivelsen tilsvarer virksomhetens markedsføring av sine konkrete tilbud og vil være synlig for bestillere på UiOs planlagte felles bestillingsløsning.

I dag mangler UiO et felles oppslagsverk for alle leverandører av cateringtjenester. Dette utgjør et hinder for effektiv konkurranse på kvalitet. For å legge til rette for bedre konkurranse mellom virksomhetene vil alle måltidene tilbys gjennom en felles digital bestillingsløsning. UiO vil i første omgang utvikle et enkelt digitalt oppslagsverk som vil samle alle bestillinger, og legge til rette for en felles bestillingsprosess. Oppslagsverket vil videreutvikles i partnerskap med virksomhetene.

INGREDIENSLISTE (b)

- I. For hvert måltid som tilbys skal virksomheten levere en egen Ingrediensliste. UiO skal sikre at disse behandles konfidensielt.
- II. Ingredienslisten skal dokumentere alle råvarer (over 2% av vekt) som inngår i måltidet.
- III. Hver råvare skal oppgis med opprinnelsesland, bruttovekt og tilsvarende klimagassutslipp (Scope 3)
- IV. Blandingsprodukter kan oppgis med aggregert informasjon, med henvisning til egne Ingrediensliste.
- V. Bruttovekt skal oppgis med utgangspunkt i en standard servering per person.
- VI. Ved beregning av klimagassutslipp fra Norge og Sverige skal RISE sin Food Climate database brukes.
- VII. Partene skal samarbeide for at tallgrunnlaget for andre land er troverdig og sammenlignbart.
- VIII. Ved beregning av total klimagassutslipp per servering skal også utslipp fra engangsmaterialer, produksjon og leveranse medregnes (Scope 1 og 2).
- IX. Utslipp fra produksjon og leveranse skal beregnes etter faste verdier, basert på tall virksomheten oppgir og kan dokumentere i sin [Halvårsrapport](#)
- X. Virksomheten kan justere utslippsfaktoren for enkelte råvarer når en lavere verdi kan dokumenteres.

ÅRSRAPPORT (c)

- I. Senest hver 1. februar skal virksomheten levere en årsrapport der sentrale styringsparametere oppsummeres fra det foregående kalenderår:
 - i. % omsetning fra individuelt identifiserte bærekraftige produsenter
 - ii. % av verdiskapingen som tilfalt *menneskene* som
 - a. Produserte maten
 - b. Laget maten
 - c. Leverte maten
 - iii. % mat til overs per leverte måltid
Det skal klart fremgå i Årsrapporten hvordan fordeling av verdiskaping er beregnet.
- II. Virksomheten skal oppgi gjennomsnittsverdier for utslipp relatert til egen produksjon og leveranse (Scope 1 og 2). Det skal klart fremgå hvordan utslipp fra engangsmaterialer, produksjon og leveranse er beregnet.
- III. Virksomheten skal aggregere data fra sine ingredienslister og oppgi totalt og per måltidskategori:
 - i. det totale antallet serveringer
 - ii. det totale klimagassutslippet dette tilsvarer (totalt og gjennomsnitt per servering)
 - iii. utslipp fra engangsmaterialer (totalt og som %)
 - iv. Hvilke 5 råvarer som stod for de største utslippene totalt sett (i %)
 - v. Fordeling av råvarer etter følgende kategorier (som % av bruttovekt):
 - a. frukt/grønnsaker,
 - b. grove kornprodukter,
 - c. (søt) poteter,
 - d. proteinrike planter,
 - e. meieriprodukter,
 - f. tilsatt sukker,
 - g. umettede planteoljer,
 - h. salt,
 - i. «annet»
- IV. Virksomheten skal utføre aktsomhetsvurderinger i tråd med den til enhver tid gjeldende europeisk og nasjonal lovgivning, samt OECDs retningslinjer for flernasjonale selskaper for å sikre at den bare benytter produkter og råvarer fra produsenter med lav risiko for skade på miljø, menneskerettigheter, anstendige arbeidsforhold eller dyrevelferd.

Halvårsrapporten er ment å gi et overblikk av data som virksomheten uansett må ha for å sikre etterlevelse av minstekrav, herunder krav til åpenhet, klima og helse. Det er et mål at en slik rapport hovedsakelig skal kunne genereres automatisk.



PARTNERSKAPSPLAN

Partnerskapsplanen danner grunnlag for kontinuerlig samarbeid og evaluering (se neste foil om «Insentiver»)

BESKRIVELSE	FORPLIKTENDE MÅL		TILTAK	RISIKO	PARTNERSKAP
	INNEVÆRENDE	NESTE SEMESTER			
BRUKEROPPLEVELSE (50%) Brukertilfredshet Punktlighet <i>[Andre prioriterte hensyn]</i>	#	#	Hva skal gjøres for at målene nås, hvor mye vil det koste, og hvem skal gjøre det?	Hva er største risiko for at du ikke innfrir dine forpliktelser?	Hva kan vi gjøre <u>sammen</u> for å redusere risikoen?
BÆREKRAFT (50%) % omsetning fra individuelt identifiserte bærekraftige produsenter % av verdiskapingen som tilfalt <i>menneskene</i> som <ol style="list-style-type: none"> Produserte maten Laget maten Leverte maten % mat til overs per leverte måltid % engangsemballasje av totalt vekt levert <i>[Andre prioriterte hensyn]</i>					

OBS: Virksomheten med høyest kombinerte resultater på bærekraft og brukeropplevelse på definerte kategorier vil få tildelt status som «Best verdi» [se neste foil]

INSENTIVER

Virksomheten som etter konkurransen vurderes som best per måltidskategori vil bli tildelt betegnelsen «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 «Best verdi» innenfor grupper av måltidskategorier, og tidligere foretrukne virksomheter kan miste sin status. Det er ikke satt noen grense for antall foretrukne virksomheter.

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



Vurderingen gjøres på bakgrunn av Partnerskapsplan:

BÆREKRAFT

50%

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

BRUKEROPPLEVELSE

50%

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

FORDELER

Foretrukne virksomheter 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 kontraksperioden er det måloppnåelse, kombinert med eventuelt nye mål som blir gjenstand for vurdering.

DELKONTRAKTER: MÅLTIDSKATEGORIER

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)	kr. 688,-
1.1.1 Luksus	95%	kr. 655,-
1.1.2 Standard	60%	kr. 415,-
1.2 VARMRETTER	Beverting (≥ 3 timer)	kr. 471,-
1.2.1 Middag	50%	kr. 235,-
1.2.3 Lunsj	30%	kr. 140,-
1.3 MINGLEMAT	Beverting (< 3 timer)	kr. 208,-
1.3.1 Gourmet	95%	kr. 200,-
1.3.2 Standard	60%	kr. 120,-
1.3.3 Enkel/Frokost	40%	kr. 85,-
1.3.5 Hurtig	30%	kr. 65,-
1.4 ANNET	Beverting (< 3 timer)	kr. 208,-
1.3.1 Kaker	?	kr. ?
1.3.3	?	kr. ?

2. SERVERINGSTJENESTE

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

2.1 HVITE DUKER	Representasjon	kr. 1 507,-
2.1.1 VIP	(opp til)	kr. 1 507,-
2.1.2 Gourmet	50%	kr. 755,-
2.1.3 Flerretters	30%	kr. 450,-
2.2 MOTTAKELSE	Representasjon (mottakelse)	Kr. 555,-
2.2.1 Formell	95%	kr. 530,-
2.2.2 Konferanse	60%	kr. 330,-

Tanken bak «Måltidskategorier» er at virksomhetene skal ha stor frihet til å selv definere og variere *hva* som serveres, så lenge maten oppfyller forutsigbare funksjonelle behov innenfor faste rammer og priser som vil være like for alle kontraktspartnerne.

Med måltidskategori sikter vi til en «pakkeløsning» som dekker forhåndsdefinerte behov for måltidet, hvor tilbyder i større grad står fritt til å definere og endre det selve måltidet består av. For eksempel kan «Minglemat, Enkel» bestå av smørbrød én uke, salatbolle en annen uke, eller en blanding av begge ved større bestillinger. Ved å ikke låse *typer* mat, ønsker vi også å legge til rette for mer innovasjon i *hva* som tilbys, blant annet ved å i større grad bygge måltidene rundt spennende ferske produkter i sesong.

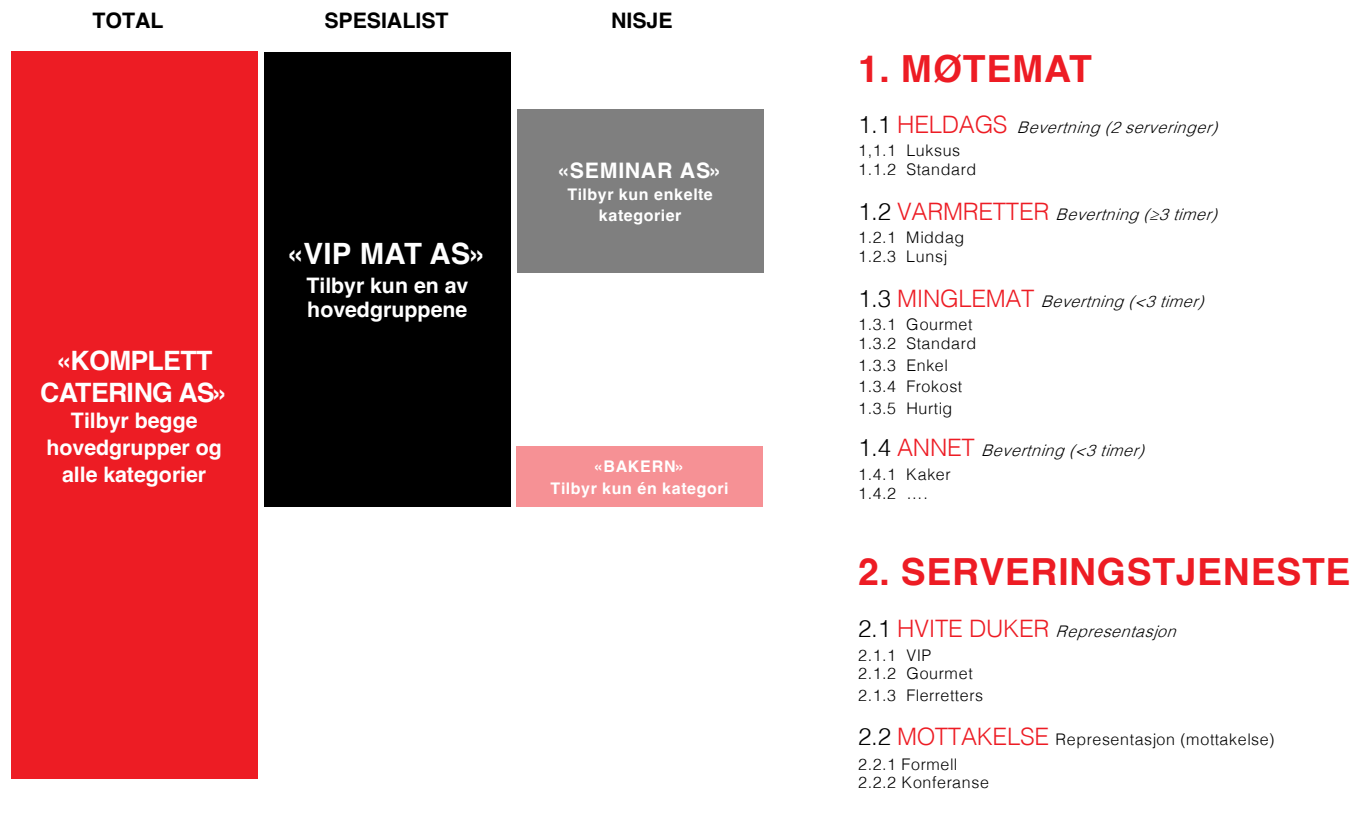
Utgangspunktet bør være at bestiller får en helhet, hvor de kan velge produkter bort ved behov (opt-out) framfor en grunnpakke som de må legge ting til på (opt-in). Gjennomført riktig kan dette lede til økt brukertilfredshet, redusert matsvinn, og bedre inntjening.

Prisene er satt med utgangspunkt i statens satser for representasjon og beverting, som utgjør en absolutte økonomiske rammer. Disse revideres hvert år. Vi har knyttet forskjellige kvalitetsnivå som en fast % av de relevante makssatsene, slik at disse kan justeres årlig i tråd med nye makssatser. Vi har unngått 100% for å redusere risiko for at sluttbruker overstiger satsene ved å, f.eks., bestille mineralvann direkte eller ikke ta høyde for leveranseknudnader ved mindre leveranser.

Vi understreker at dette er utkast til makspriser og ber om tilbakemelding på hva som vil være hensiktsmessige priser for virksomhetene å konkurrere på, samt om det mangler noen måltidskategorier.

Vi tar forbehold om at satsene kan justeres noe under kontraktsforhandling der det forekommer vesentlige avvik mellom pris, kostnad og forventet kvalitet.

KONTRAKTSTRUKTUR: EKSEMPEL PÅ OPPDELING I DELKONTRAKTER



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

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.

ANDRE KONTRAKTSVILKÅR

1. OPPSIGELSE AV AVTALEN

- I. Leverandør har anledning til å si opp kontrakten uten begrunnelse med 6 måneders varslings tid i løpet av kontraktens første år.
- II. Leverandør har rett til å si opp kontrakten dersom årlig omsetning er mindre enn 10% av total omsetning på måltidskategoriene og det geografiske området som leverandøren leverer til.
- III. Leverandører som scorer under 60% på brukertilfredshet eller bærekraft mister rett til opsjon om forlengelse av avtalen.

2. UTVIDELSE AV AVTALEN

- I. Partene kan i løpet av kontraktperioden bli enige om å begrense eller utvide det geografiske området eller antall lokasjoner som leverandøren er forpliktet til å levere på.
- II. Partene kan i løpet av kontraktperioden bli enige om å begrense eller utvide antall måltidskategorier som leverandøren er forpliktet til å levere på.
- III. For at en eventuell utvidelse skal kunne skje må leverandøren ha en samlet score på minst 80% på kriteriene for brukeropplevelse og bærekraft.
- IV. En begrensning eller utvidelse krever samtykke av begge parter.

3. FLERE OPPDRAGSGIVERE

- i. Identifiserte offentlige oppdragsgivere lokalisert i Oslo kommune kan slutte seg til rammeavtalen under perioden, senest 18 måneder etter kontraktsoppstart.
- ii. Der dette er teknisk og økonomisk mulig vil UiO gjøre sin bestillingsløsning tilgjengelig også for andre oppdragsgivere som tiltrer rammeavtalen.

4. TILSYN

- I. Virksomheten plikter at skriftlig informasjon om faktiske forhold i forbindelse med Minstekrav, Partnerskapsplan og tilhørende dokumentasjonskrav kan dokumenteres. Ved konkret forespørsel skal slik dokumentasjon oversendes oppdragsgiver innen 2 arbeidsdager.
- II. Oppdragsgiver har rett til å føre tilsyn med at kontraktskravene overholdes. Virksomheten skal støtte oppdragsgiver i dette arbeidet så langt det lar seg gjøre, også mot tredjeparter.

SPØRSMÅL

VI ØNSKER SPESIELT Å VITE:

- **Hvor treffer vi bra?** Hva liker du med kravet/kriteriet? Kan vi gjør det enda bedre?
- **Hvor treffer vi dårlig?** Hva bør vi endre, og hvordan?
- **Er noen av kravene uklare?** Hva er det du er usikker på?
- **Hvordan kan vi legge til rette for mer konkurranse?** Hva bør vi endre eller legge til? Og hvordan treffer vi på fastprisene?
- **Ser dere noen juridiske utfordringer med måten kravene og kriteriene er utformet?** Hva er problematisk, og hvorfor? Hva kan vi gjøre for å rydde opp?
- **Er det noen viktige hensyn vi har oversett?** Hva er disse, og hvordan kan vi ta dem med?
- **Hvordan kan man sikre bærekraft nedover i leverandørkjeden?** Også utenfor Norge?

VI LOVER:

- ✓ **Å følge opp** kontrakten med et dedikert kontraktsoppfølgingsteam, herunder ressurser til avtaleadministrasjon, teknisk kompetanse, brukerhåndtering, analyse og kompetanse på bærekraft.
- ✓ **Gi tilgang** til alt av statistikk og informasjon om UiOs bruk av avtalen for den enkelte leverandør.
- ✓ **Å arbeide sammen** med våre partnere for å utvikle egen virksomhet og leverandøren/partneren i tråd med partnerskapsplanen.
- ✓ **Å markedsføre** avtalen og sine partnere internt og eksternt.

Interessenter oppfordres til å sende sine kommentarer, spørsmål og forslag til følgende adresse: asors@uio.no