Vejledning til udbudsmaterialet på kaffe, te og kaffemaskiner – opdateret marts 2018

Brug IKAs udbudsskabelon som grundlag for dit udbudsmateriale.

Hvem skal aftalen gælde for
Gør dig nogle overvejelser over, hvem udbuddet omfatter dvs. er det alle kommunens institutioner, eller skal aftalen kun være gældende for kommunens storkøkkener. Det kan være en god idé med en differentiering af kravspecifikationerne, så de store leveringssteder ikke betaler for mindre institutioners behov for eksempelvis mindre leverancer.

Leveringsbetingelser
Mange små leverancer er en betragtelig omkostning både i form af ekstra ressourcer til fragt, behandling af faktura både for leverandør og udbyder mv. Derfor anbefales adfærdsregulerende minimumsordre på eksempelvis kr. 400. Ordre under 400 kr. pålægges fragtgebyr på eksempelvis 150-200 kr.

Delaftaler
Overvej om dit udbud skal indeholde én eller flere delaftaler.
Ved opdeling i flere delaftale vil antallet af mulige tilbudsgiver forøges. Eksempelvis vil storkøkkenfirmaer have mulighed for at byde på kaffemaskiner/service og eksempelvis grossister vil have mulighed for at byde på kaffe/te. Dog anbefales at kaffemaskiner og service udbydes i samme delaftale. Ved delaftaler opnås samtidig større gennemsigtighed i udbuddet. Den leverandør, som kan fremkomme med det mest fordelagtige tilbud på kaffe/te er nødvendigvis ikke den samme leverandør som kan fremkomme med det mest fordelagtige tilbud på kaffemaskiner/service.

Ved at samle ovennævnte produkter i én delaftale vil antallet af mulige tilbudsgiver formindskes. Fordelen kan være at der kun laves aftale med én leverandør som kan gøre det nemmere for den enkelte institution i hverdagen. Desuden vil der muligvis vil kunne opnås nogle fordele ved en samlet større ordre.

Prisregulering
Som en af verdens mest handlende råvarer er kaffe udsat for flere forskellige forhold som gør, at priserne kan svinge. De væsentligste faktorer er:

- Udbud/efterspørgsel
- Valuta (dollar)
- Klima (frost)
- Spekulationer

På baggrund af dette anbefales det at ordregiver prisregulerer i forhold til prisudviklingen på International Coffee Organization, samt udviklingen i US Dollars kurs.

ICO modellen

På WWW.ICO.ORG har man mulighed for at følge verdensmarkedsprisen på råkaffe. Det er derved muligt at dokumentere stigning/fald i prisen på råkaffe.

ICO modellen tager udgangspunkt i at man antager, at stiger/falder ICO gennemsnitlige råkaffepris 1 kr. pr. kg råkaffe, så stiger/falder Leverandørens pris på råkaffe tilsvarende 1 kr. pr. kg.

Der reguleres udelukkende i forhold til fald/stigning i prisen på råkaffe.

Produktionsomkostninger, emballage mv. omkostninger reguleres ikke.

Vi kender ICO råkaffeprisen ved tilbudsgivning og tager derefter udgangspunkt i denne råkaffepris. Derefter kan vi beregne stigning/fald i råkaffeprisen. ICO priser er oplyst i USD pr. lb. Der omregnes til DKK pr. kg.

Råkaffepris ved udgangspunkt – gennemsnitlig råkaffepris fra udgangspunkt til regulering = stigning/fald i råkaffepris

Til ristning af kaffe anvendes der mere end 1 kg råkaffe til 1 kg ristet kaffe. Antager man at ristesvindet er 16,67 % svarer det til at der anvendes 1,2 kg råkaffe til 1 kg ristet kaffe.
Der er i branchen uenighed om hvordan der mest hensigtsmæssigt tages hensyn til dette.

Der findes derfor 2 beregningsmetoder:

Metode 1 hvor der ikke tages hensyn til at der anvendes mere end 1 kg råkaffe til 1 kg kaffe:

Tilbudspris DKK pr. kg + stigning/fald DKK pr. kg = ny pris DKK pr. kg

Vælges metode 1 indgår ristesvind som en fast omkostning, hvorved ristesvindet ikke kan prisreguleres op/eller ned i kontraktperioden.

Metode 2 hvor der tages hensyn til at der anvendes mere end 1 kg råkaffe til 1 kg kaffe:

Tilbudspris DKK pr. kg + (stigning/fald DKK pr. kg * 1,2) = ny pris DKK pr. kg

Vælges metode 2 indgår ristesvind som en variabel omkostning, hvorved ristesvindet kan prisreguleres op/eller ned i kontraktperioden. Det er vigtigt, at der i hele kontraktperioden tages udgangspunkt i samme ristesvindsprocent.

Se argumenter for og imod ristesvind i særskilt dokument.

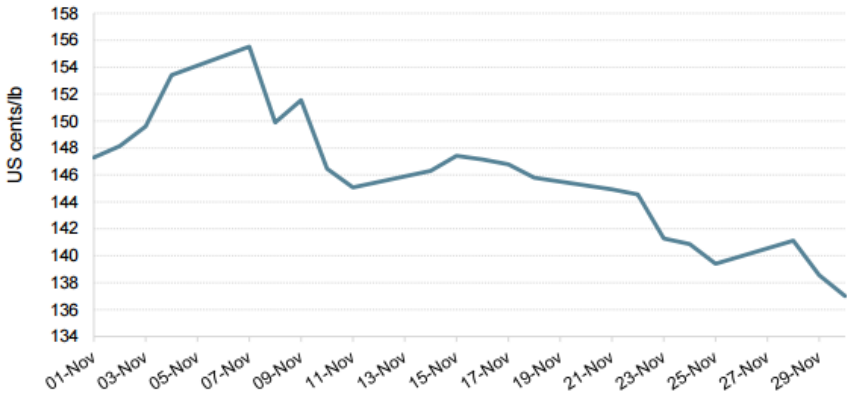
Oplysninger om kaffekurser findes på http://www.ico.org/coffee_prices.asp

Vælg den pågældende måned.

ICO Indicator Prices - November 2016
In US cents/lb

	ICO composite indicator	Colombian Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas
01-Nov	147.29	178.36	184.92	158.52	106.41
02-Nov	148.14	179.15	186.08	159.66	106.83
03-Nov	149.61	181.75	188.67	161.92	106.65
04-Nov	153.41	187.25	193.75	167.41	107.83
07-Nov	155.52	190.07	196.91	170.90	108.00
08-Nov	149.89	184.10	190.77	165.03	102.96
09-Nov	151.56	186.04	193.06	166.36	104.44
10-Nov	146.46	179.13	185.50	159.45	102.82
11-Nov	145.08	178.77	184.80	158.42	100.48
14-Nov	146.30	179.56	186.19	159.05	102.18
15-Nov	147.42	179.91	186.25	159.44	104.75
16-Nov	147.14	179.06	185.22	158.30	105.80
17-Nov	146.79	178.10	183.90	157.60	106.50
18-Nov	145.80	176.98	182.52	156.72	105.69
21-Nov	144.93	177.45	183.44	156.42	102.89
22-Nov	144.55	176.63	182.35	156.10	103.01
23-Nov	141.28	172.72	178.59	152.22	100.73
24-Nov	140.86	172.49	178.51	151.97	99.90
25-Nov	139.41	169.90	176.28	149.49	100.08
28-Nov	141.11	171.56	177.41	151.01	102.28
29-Nov	138.55	167.97	173.89	147.81	101.12
30-Nov	137.01	165.79	171.53	146.02	100.47
Average	145.82	177.85	184.12	157.72	103.72
High	155.52	190.07	196.91	170.90	108.00
Low	137.01	165.79	171.53	146.02	99.90

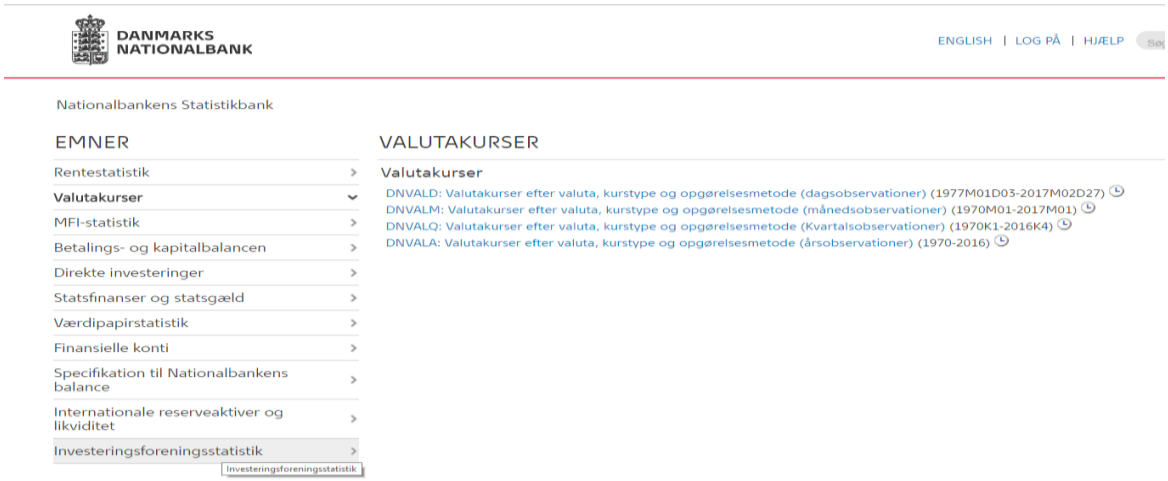
ICO composite indicator price - November 2016



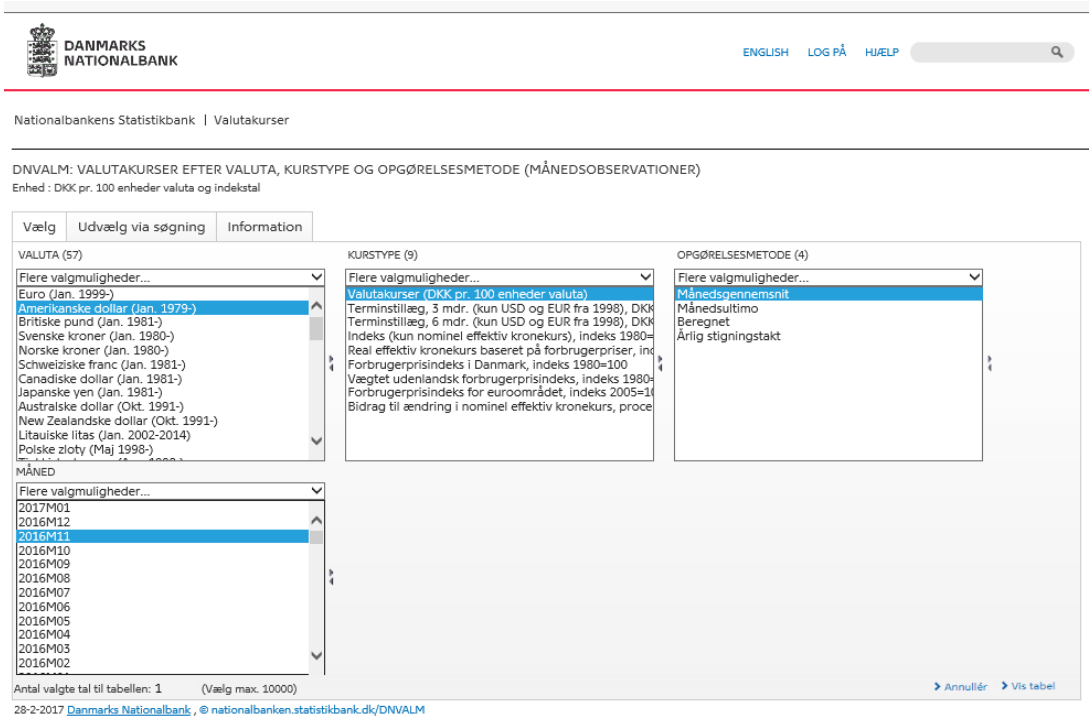
© International Coffee Organization

Oplysninger om Dollarkurs findes på
http://nationalbanken.statistikbank.dk/statbank5a/default.asp?w=1920

Vælg VALUTAKURSER og derefter månedsobservationer.



Vælg som nedenstående og derefter vis tabel



Herefter vises tabel med gennemsnitlig Dollarkurs for november 2016

Råkaffeprisen for november 2016 beregnes således:

Eksempelvis Other Milds (Arabica).

Gennemsnitlig pris i US cent pr. Lb = 184,12
Gennemsnitlig pris USD pr. Lb: 184,12/100 = 1,8412
Dollarkurs gennemsnitlig pr. 100 = 689,2377 svarende til 6,892377 DKK pr. USD

Gennemsnitlig råkaffepris november pr. lb : 1,8412 *6,892377 = 12,6902445324 DKK

1 lb svarer til 453,6 gram

Omregnet fra lb til kg: 12,690244324 *1000/453,6 = 27,98 DKK pr. kg

Bemærk ICO oplyser gennemsnitspriser for Colombian Milds (Arabica), Other Milds (Arabica), Brazilian Naturels (Arabica), samt Robusta.

For at opnå størst mulig gennemsigtighed anbefales det at tage stilling til, samt beskrive i Udbudsmaterialet hvilke ICO priser, der skal bruges i beregning af prisregulering. Ved produkter af 100 % Arabica vælges eksempelvis Other Milds. Alternativ et gennemsnit af de 3 Arabica varianter. Ved blandingsprodukter eksempelvis 70 % Arabica og 30 % Robusta kan man med fordel vælge at regulere 70 % efter Arabica priserne og 30 % efter Robusta priserne. Således opnås en regulering, som afspejler de reelle ændringer bedst muligt.

Derudover er vigtigt, at der i Udbudsmaterialet er oplyst hvilke periode der skal tages udgangspunkt i ved første prisregulering, således dette er gennemskueligt og ens for alle Tilbudsgivere. Bemærk udgangspunktet skal være fra før tilbudsfristen, så prisniveauet som der tages udgangspunkt i er kendt på tidspunktet for tilbudsgivning.

Eksempel: tilbuddet afgives den 15. august. I udbudsmaterialet angives at første prisregulering kan foretages 1. januar. Ved prisregulering tages udgangspunkt i den gennemsnitlige pris jf. ICO for juli måned.

Der anbefales prisregulering kvartalsvis (1. januar, 1. april, 1. juli, og 1. oktober) eller halvårligt (1.januar, 1. juli) og at der reguleres ved +/- 0,50 kr. pr. kg. Følg gerne datoer i parentes, så prisregulering på kaffe og øvrige produkter/ydelser reguleres samtidig i januar måned, for at minimere administrativt arbejde. Fastsæt dato for første prisregulering.

På baggrund af ovenstående vedrørende prisregulering af kaffe, anbefales at vælge én af nedenstående formuleringer i udbudsmaterialet:

Prisregulering kaffe (Metode 1)

Prisregulering af kaffe (eksempel kvartalsvis). Der tages udgangspunkt i ICO coffee Prices, samt USD kurs. Oplysninger findes på http://www.ico.org/coffee_prices.asp og http://nationalbanken.statistikbank.dk/statbank5a/default.asp?w=1920

Der skal ved afgivelse af tilbudspriser tages udgangspunkt i gennemsnitlig råkaffepris for januar måned 2017, der således danner udgangspunkt for første prisregulering. Første prisregulering sker med virkning fra 1. juli 2017. Derefter reguleres priserne kvartalsvis. Der reguleres både i op- og nedadgående retning.

Ved varianter af 100 % Arabica tages der udgangspunkt i råkaffepriserne for Other Milds. Ved varianter af Arabica/Robusta tages der udgangspunkt i råkaffepriserne for Other Milds, samt Robusta svarende til produktets andel af henholdsvis Arabica og Robusta.

Første regulering 1. juli 2017
Gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg januar 2017 – gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg februar, marts, april, 2017 = stigning/fald DKK pr. kg 1. juli 2017

Tilbudspris DKK pr. kg + stigning/fald DDK pr. kg = ny pris DKK pr. kg

Næste regulering 1. oktober 2017
Gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg februar, marts, april, 2017 – gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg maj, juni, juli, 2017 = stigning/fald DKK pr. kg

Pris juli 2017 DDK pr. kg + stigning/fald DKK pr. kg = ny pris DKK pr. kg

Næste regulering 1. januar 2018
Gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg maj, juni, juli, 2017 – gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg august, september, oktober, 2017 = stigning/fald DKK pr. kg

Pris oktober 2017 DKK pr. kg + stigning/fald DKK pr. kg = ny pris DKK pr. kg

Osv.

Prisregulering øvrige produkter

Øvrige produkter/ydelser reguleres i forhold til Nettoprisindekset. Bør ske 1 gang årligt pr. 1. januar og i henhold til udviklingen i oktober-oktober indekset

Prisregulering kaffe (Metode 2)

Prisregulering af kaffe (eksempel kvartalsvis). Der tages udgangspunkt i ICO coffee Prices, samt USD kurs. Oplysninger findes på http://www.ico.org/coffee_prices.asp og http://nationalbanken.statistikbank.dk/statbank5a/default.asp?w=1920

Der skal ved afgivelse af tilbudspriser tages udgangspunkt i gennemsnitlig råkaffepris for januar måned 2017, der således danner udgangspunkt for første prisregulering. Første prisregulering sker med virkning fra 1. juli 2017. Derefter reguleres priserne kvartalsvis. Der reguleres både i op- og nedadgående retning.

Ved varianter af 100 % Arabica tages der udgangspunkt i råkaffepriserne for Other Milds. Ved varianter af Arabica/Robusta tages der udgangspunkt i råkaffepriserne for Other Milds, samt Robusta svarende til produktets andel af henholdsvis Arabica og Robusta.

Beregningen tager udgangspunkt i at råkaffe svinder 16,67 % ved ristning.

<u>Første regulering 1. juli 2017</u>
Gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg januar 2017 – gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg februar, marts, april, 2017 = stigning/fald DKK pr. kg 1. juli 2017

Tilbudspris DKK pr. kg + (stigning/fald DKK pr. kg *1,2) = ny pris DKK pr. kg

<u>Næste regulering 1. oktober 2017</u>
Gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg februar, marts, april 2017 – gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg maj, juni, juli 2017 = stigning/fald DKK pr. kg

Pris juli 2017 DKK pr. kg + (stigning/fald DKK pr. kg * 1,2) = ny pris DKK pr. kg

<u>Næste regulering 1. januar 2018</u>
Gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg maj, juni, juli 2017 – gennemsnitspris råkaffe DKK pr. kg august, september, oktober 2017 = stigning/fald DKK pr. kg

Pris oktober 2017 DKK pr. kg + (stigning/fald DKK pr. kg * 1,2) = ny pris DKK pr. kg

Osv.

Prisregulering øvrige produkter

Øvrige produkter/ydelser reguleres i forhold til Nettoprisindekset. Bør ske 1 gang årligt pr. 1. januar og i henhold til udviklingen i oktober-oktober indekset

Vedståelsesfrist
Af samme årsag som beskrevet i ovenstående med hensyn til usikkerhed omkring råkaffepriser, vil en for lang vedståelsesfrist ikke være hensigtsmæssigt, dvs. at det ikke anbefales længere end 3 - 6 måneder vedståelse fra tilbudsfristen.

Kravspecifikation
Det kan være svært at tilgodese alles brugers ønsker med hensyn til til kaffe, da en god kaffe i høj grad er en smagssag. Det er dog muligt at opdele kaffe i 3 forskellige kvaliteter, som repræsenterer behovet:

Luksus kaffe, 100 % Arabica

- Luksus kaffen bestående af 100 % Arabica bønner
- Arabica bønnen har en mild, frisk og syrlig smag og er karakteriseret ved store, flotte og ensartede bønner
- Certificerede kaffer er ofte 100 % Arabica.
- Luksus kaffen kan anbefales til kolbe, bryggeanlæg og friskbrygautomater

Mellem budget kaffe, minimum 70 % Arabica

- Mellem budget kaffe bestående af minimum 70 % Arabica og maksimum 30 % Robusta kaffe
- Robusta bønner dyrkes primært i Afrika og Asien. Det er en mere hårdfør bønne end Arabica bønnen. Smagen er mere kraftig (bitter) og jordagtig. Bønnerne er mindre end Arabica bønner og kombinationen af disse bønner i rette blandinger kan tilføre kaffen en kraftigere smag
- Mellem budget kaffen kan anbefales til kolbe, bryggeanlæg og friskbrygautomater

Budget kaffe, minimum 40 % Arabica

- Budget kaffe bestående af minimum 40 % Arabica og maksimum 60 % Robusta.
- Robusta bønner er en prisbillig kaffe. Kaffen er kendetegnet ved en fyldig og kraftig (bitter) smag, og med en intens aroma – især god til mælkeholdige drikke, såsom caffe latte og lignende. En kaffe til dem, som foretrækker en fyldig og mere kraftig kop kaffe
- Budget kaffen kan anbefales til kolbe, bryggeanlæg og friskbrygautomater

Instant kaffe
Her anbefales 2 luksus varianter af instant kaffe i en henholdsvis certificeret og konventionel variant samt 1 budget kaffe. Som nævnt ovenfor er 100 % Arabica den højeste kvalitet, men ønskes en variant, som især er god til mælkeholdige drikke anbefales en variant med Robusta i, d.v.s. budgetkaffen.

Opbevaring af kaffe på termokande

Ved opbevaring på termokande vil Robusta bønner, rent smagsmæssigt, som hovedregel ændre sig mere i negativ retning end Arabica bønner. Ved behov for lang tids opbevaring på termokande, anbefales derfor kaffe med lav andel Robusta.

Kort beskrivelse af Arabica og Robusta

Arabica

Kaffebønnerne kommer fra bønnerne fra træet, som går under det botaniske navn Ægte Kaffe og stammer fra Etiopien. Arabica betragtes som den kaffe, der har den bedste smag. Desværre er udbyttet også det laveste, samtidig med at sorten er mere sårbar over for sygdomme, parasitter og insektangreb. Arabica udgør 70-75 % af verdens kaffeproduktion.

Robusta

Hårdfør kaffetype, som kan dyrkes helt ned i de kølige lavlandsområder. Bønnernes smag er besk og kraftig hvilket har betydning på prisen, som er lavere end Arabica. Robusta findes i en lang række varianter og kvaliteter. Hver variant har sin særlige smag og karakter, som afhænger af forholdet mellem art, klima, vækstforhold på plantagen, jordbund samt forarbejdningen af kaffen. På grund af dens hårdføre natur indeholder sorten en stor modstandskraft overfor sygdomme og har generelt en større tolerance i forhold til levested. Netop derfor dyrkes Robusta stadigt flere steder. I dag er op mod 25 % af verdens kaffeproduktion Robusta kaffe. Den dyrkes hovedsageligt i Indonesien og Afrika. Robusta er nærmest udrikkelig i rå form, men den arter sig så snart den blandes med for eksempel Arabica.

Kilde: Dansk Kaffeinformation.

Posestørrelser

Kaffe findes i forskellige posestørrelser. For ikke at udelukke potentielle produkter og leverandører anbefales det at angive et interval for posestørrelserne.

Til brug på kaffemaskiner, hvor man selv vejer af med måleske eller lignende og ligeledes til friskbrygautomater, vælg poser af 400-1000 gram.

Ved doseringsposer anbefales nedenstående intervaller, da der afhængig af produkt vil kunne være stor forskel på hvor meget kaffe der skal anvendes til den givne mængde kaffe.

1,8 liter kolbemaskiner:	Poser af 50-75 gram
5 liters bryg:	Poser af 125 – 200 gram
10 liters bryg:	Poser af 250 – 500 gram

Se desuden anbefalet intervaller af pose/æske/enheds størrelser gældende for instant kaffe, te og tilbehør på skabelon til tilbudsliste.

Kakao- fedtfattig

Her anbefales at bede om kakaopulver med min. 14 % kakao, da det indeholder få procenter affedtet kakaopulver og herved faktisk betegnes som et fedtfattigt produkt. Det skal dog

understreges, at fedtprocenten i den færdige kakaodrik afgøres ikke af kakaopulveret alene, men af de mælkeprodukter, som det blandes med (se vejledningen nedenfor). Ønskes fedtfattige mælkeprodukter kan der efterspørges skummetmælkspulver/topping med fedtprocent på maksimum 1 %.

Automatprodukter

Creamer/whitener – høj fedtprocent

Er ofte et ikke mælkebaseret produkt. Består primært af sukker og vegetabilsk fedt og har en fedtprocent på 30-35 %. Til brug i automater og det er velegnet til erstatning for mælk/fløde. Produktet giver ikke mælkeskum, men er især velegnet til fremstilling af caffe latte.

Topping – mellem fedtprocent

Er ofte et mælkebaseret produkt. Dog er der meget stor forskel på hvor stor andel af produktet, som er mælkebaseret. Fedtprocenten på de produkter, som findes på markedet er på mellem 0,5 – 25 % fedt – dog er der mere sukker i topping end i creamer/whitener. Topping giver mælkeskum.

Skummetmælkspulver/granulat - lav fedtprocent

Produktet er produceret af 100 % mælk, som eksempelvis er spraytørret. Fedtprocenten er typisk under 1 % og det er velegnet som erstatning for mælk/fløde. Skummetmælkspulver giver mælkeskum.

Vægtning

Foretag en nøje vurdering af pris kontra kvalitet (smag) i din vægtning. Skal det give mening med en kvalitetsvurdering, må prisen ikke vægtes for højt. Der er også den mulighed at smagstesten vægtes som et mindstekrav, hvor kvalitetssikringen kan ske via en uvildig brugergruppe eller intern via ordregiver selv.

Kvalitet kan opdeles i forskellige underkategorier, som smag, duft og fylde, med hver sin vægtning.

Evalueringsmodeller

Hver påpasselig med at lave en evalueringsmodel, som afspejler forbruget på de enkelte produktgrupper, således at eksempelvis te, som normalvis indkøbes i mindre mængder end kaffe, ikke får samme vægtning som kaffen.

Det anbefales gældende for kaffe, at der evalueres på literpris, da dette i højre grad afspejler den reelle pris på kaffen, da der kan være stor forskel på dosering afhængig af kaffeprodukt.
Du skal i udbudsmaterialet beskrive, hvilken type/typer maskine der ønskes oplyst dosering på, så alle tilbudsgiver tager udgangspunkt i samme type maskine, idet der er stor forskel på dosering på de store industribryggeanlæg kontra små kolbemaskiner.

Se eventuelt forslag til evalueringsmodel under skabeloner.

Kvalitetstest

- Vareprøver og smagning: Efter tilbudsgivere er vurderet konditionsmæssige anmodes om friske vareprøver og produktdatablade på de fremsendte produkter fra leverandøren. Det anbefales at der anmodes om følgende antal prøver per variant:
    - 1-2 poser kaffe (den ene kan beholdes til efterfølgende dokumentation)
    - 1 æske te
    - 1-2 poser kakao
- Bryg kaffen i de mængder som modsvarer den almindelige brugssituation i dagligdagen: 1,8 liter kolbebryg på fuld bryg. Brug de doseringer som tilbudsgiveren anviser i tilbuddet
- Hvis der skal smages flere ristninger, så start med let ristet, dernæst mellem ristet, og slut af med den mørkt ristede kaffe
- Åbn posen, og duft til kaffen
- Skænk kaffen op i et glas, da det giver mulighed for at se farven på kaffen, hvilket er første indikator for om tilbudsgiveren arbejder med en korrekt dosering
- Skænk kaffen op i en kop for selve smagningen
- Smags og duftenuancer: Syrlighed – ikke at forveksle med bitterhed – lidt spids smag / dog ikke i negativ forstand. Bitterhed – er ikke tegn på dårlig kaffe – men en karakteristika for en robusta bønne. Aroma – duft til kaffen – aroma kommer også når du har kaffen i munden

Ved smagstest anbefales det at anvende en karakterskala på 4 mulige point – sikr at vægtning bliver gældende som beskrevet i udbuddet.

Eksempel på karakter eventuelt som nedenstående;

Karakter fra 1-4, hvor 1 = Uacceptabel, 2 = Under middel, 3 = Tilfredsstillende og 4 = God.

Holdbarhed

Stil krav om, hvor lang tids holdbarhed der skal være på kaffe, te og tilbehørsprodukter fra leveringstidspunkt til udløbsdato. Vær opmærksom på holdbarhed versus *bedst før*.
Eksempelvis: Minimums restholdbarhed ved modtagelse af produktet, 2/3 af den totale holdbarhed. Dog kræves der ikke over 6 måneders holdbarhed.

Kaffemaskiner

Som udgangspunkt anbefales det at der efterspørges kontantpris på kaffemaskiner, da en leje af kaffemaskine altid vil blive dyrere for ordregiver.

Lejeaftale anbefales maksimum at kunne følge kontraktperiodens løbetid, dog med mulighed forlængelse af eksisterende lejeaftale i op til 3 måneder i en udfasningsperiode. Ved indgåelse af ny lejeaftale, dog en minimum løbetid på 12 måneder.

Ved leje skal man være bevidst om at institutionen har brugsretten, men leverandøren er fortsat ejer af maskinen, som betyder at der typisk er et minimumsforbrug af leverandørens ingredienser.

Minimumsforbrug
Hvis tilbudsgiverne har mulighed for at stille krav om minimumsforbrug på de tilbudte kaffemaskiner til ristet kaffe, instant og hele bønner, vil det vanskeliggøre en objektiv prissammenligning.

Service
Her skal tilbudsgiver oplyse hvad servicen består af f.eks. er det inklusiv vedligeholdelse og hvilken tilkaldetid skal der påregnes.

Tildelingskriterier
Det anbefales at vægtningen på pris er 40-60 % og kvalitet 40-60 %.

Kvalitet kan – udover smagstesten, som anbefales at vægte 25-30 % – vurderes på øvrige kvalitetsparametre, såsom:

- Økologi/bæredygtighed
- Sortimentsbredde
- Implementeringsplan
- CSR
- Miljø (affaldshåndtering, emballage etc.)
- Leveringssikkerhed
- Service

Kaffemaskiner og service

Der er i branchen mange forskellige modeller af kaffemaskiner og -automater, så kravspecifikationerne bør beskrives bredt, således I opnår en større konkurrence på området. Nedenfor følger en bred beskrivelse af de forskellige typer og størrelser af kaffemaskiner samt inspiration til kravspecifikationerne.

- Bryganlæg
- Kolbemaskiner
- Friskbrygautomater
- Helbønne maskiner (espressobryg)
- Instantmaskiner

Generelt

Der kan stilles forskellige krav til de enkelte maskintyper (listen er ikke udtømmende) og disse bør defineres i kravspecifikationen:

- Definer de ønskede maskintyper (bryganlæg, kolbemaskiner, friskbrygmaskiner, Bean2Cup (B2C), espresso, instant)
- Kapacitet (minimum antal kopper på en automatopfyldning)
    - Lille maskine: Sort kaffe og varmt vand til te i kop og kande
    - Stor maskine: Sort kaffe, varmt vand til te i kop og kande samt cafedrikke (cappuccino, caffe latte, espresso, chokoladedrik etc.)
- Bryggetid (maksimum antal sekunder per kop kaffe)
- Bryggetemperatur (antal grader minimum)
- Mulighed for at tilføje sukker og mælk
- Energisparefunktion (natsænkning, dvalefunktion etc.)
- Energimålinger etc.
- Koldvandsløsninger (intern, ekstern hane, med og uden brus)

Bryganlæg

Kaffebryganlæg brygger formalet (filter) kaffe i store beholdere og består af enten 2 x 5 liter, 2 x 10 liter eller 2 x 20 liter tanke. Kaffen kan herefter hældes på (termo)kander. Bryganlæggene kan tilbydes med separat varmtvandshane til te og tilhørende vandbeholder. Bryganlæg anvendes typisk steder som produktionskøkkener, kantiner etc., hvor der stilles store krav til kapacitet.

<u>Automatisk vandpåfyldning</u>

- Bryganlæg 2 x 5 liter
- Bryganlæg 2 x 10 liter
- Bryganlæg 2 x 20 liter

Kolbemaskiner

Kolbemaskiner brygger en kande/kolbe formalet (filter)kaffe nemt og hurtigt. Der skelnes mellem kolbemaskiner til manuel og automatisk vandpåfyldning samt om den er enkelt eller dobbelt.

<u>Manuel vandpåfyldning</u>

- Kolbemaskine med 1 brygudtag og 1 ekstra varmeplade

- Kolbemaskine med 2 brygudtag og 2 ekstra varmeplader

Automatisk vandpåfyldning
- Kolbemaskine med 1 brygudtag og 1 ekstra varmeplade
- Kolbemaskine med 2 brygudtag og 2 ekstra varmeplader

Friskbrygautomater
Friskbrygautomater brygger formalede kaffebønner enten via stempelkande princippet, såkaldt Bean2Cup (B2C) eller som formalet/filter kaffe. Friskbrygautomaterne brygger i kop eller kande samt mulighed for varmt vand til te. Friskbrygautomater er velegnet til kontor og administrationsbygninger og har automatisk vandtilførsel.

Automatisk vandpåfyldning
- Friskbrygautomat med et lille drikkeudvalg (kaffe og varmt vand til te)
- Friskbrygautomat med et stort drikkeudvalg (kaffe, varmt vand til te og mulighed for flere drikkevarianter (cafedrikke)
- Friskbrygautomat (B2C), hele bønner, med et stort drikkeudvalg (kaffe, varmt vand til te og mulighed for flere drikkevarianter (cafedrikke)
- Friskbrygautomat med minimum 2 beholdere til henholdsvis formalet kaffe og hele bønner (B2C), varmt vand til te og mulighed for flere drikkevarianter (cafedrikke)

Helbønneautomater (espressobryg)
I helbønneautomater til espressobryg kværnes hele bønner og doseres direkte ned i espressobryggeren, som under tryk brygger en rigtig espresso kaffe.

Automatisk vandpåfyldning
- Helbønneautomat til hele bønner, varmt vand til te og mulighed for flere drikkevarianter (cafedrikke)

Instantmaskiner
Instantmaskiner brygger kaffe på instant (pulver) kaffe, som enten er spraytørret eller frysetørret kaffe. Instantmaskiner brygger hurtig en kop kaffe, så de anbefales de steder, hvor hastighed er en vigtig faktor.

Automatisk vandpåfyldning

- Instant, kaffe og varmt vand til te
- Instant, kaffe, varmt vand til te og mulighed for flere drikkevarianter (cafedrikke) – tilslutning til 230 V
- Instant, kaffe, varmt vand til te og mulighed for flere drikkevarianter (cafedrikke)– tilslutning til 400 V

Køb og eller leje af kaffemaskine
I skal tage stilling til behovet for at købe og/eller leje kaffemaskiner i kontraktperioden, et forventet antal samt fordeling af disse i forhold til de forskellige kaffemaskinetyper. Derud over skal der tages stilling til om kalkfilteret skal være inklusiv i maskinens pris eller eksklusiv ved køb.

Ved køb forstås kontantkøb af en maskine.

Med undtagelse af kolbemaskiner med manuel vandtilførsel kan øvrige kaffemaskinetyper lejes. For leje af kaffemaskiner kan der anmodes om en pris på leje af en maskine i 12, 24 eller 36 måneder – enten totalpris i perioden eller månedspris. Ordregiver bør være opmærksom på sammenhængen mellem kontraktens længde og lejeperiodernes længde. Lejeperioderne bør ikke overstige kontraktens længde (uden optioner).
Ved leje af maskiner skal der tegnes en serviceaftale – enten kan lejeprisen opgives inklusiv service og kalkfilterskifte - eller opgivet separat.

Lejede kaffemaskiner skal i hele lejeperioden være fuldt funktionsdygtige og overholde alle krav til hygiejnefaktorer, men ikke nødvendigvis fabriksnye.

Lejeaftalers ophør
Der kan anmodes om, at lejeaftaler ophører ved kontraktophør, således ingen er bundet op på aftaler ved et eventuelt leverandørskifte ved start af en ny aftale. I de tilfælde, hvor der ønskes tegnet en lejeaftale kørt før aftalens udløb bør lejeperioden fortsat være minimum 12 måneder. Ordregiver skal tage stilling til om lejeaftaler må løbe ud over kontraktens løbetid i de tilfælde, hvor der tegnes lejeaftaler i det sidste år af aftalen.

Forlængelse af aftalens udløb
I tilfælde for (ramme)aftalen forlænges i yderligere i ét år, vil det være muligt at forlænge leje-og serviceaftalerne af kaffemaskinerne i tilsvarende periode på samme vilkår. Her vil der være mulighed for en reduktion i lejeprisen, som kan anmodes om i tilbudslisten samt bør vægtes i den endelige evaluering.

Overgangsperiode
Der må forventes en overgangsperiode på 2-3 måneder ved leverandørskifte, således den nye leverandør ikke forventes at skifte alle aftalens maskiner på én gang. Skiftet vil ske i samarbejde med institutionerne, således dette sker så hurtigt og gnidningsfrit som muligt.

Service
En serviceaftale har typisk en responstid på 8 arbejdstimer, dvs servicearbejdet skal påbegyndes indenfor 8 arbejdstimer efter rekvirering af service. Serviceaftalen er inklusiv arbejdsløn, kørsel, reservedele, kalkfilter og regenerering af kalkfilter/blødgøringsanlæg.
Ordregiver bør definere om filterhoved/monteringssæt samt, justering og kalibrering af eksisterende maskiner er inklusiv eller eksklusiv i serviceaftalen.

En serviceaftale dækker som minimum:

- Tilkald ved driftsstop med servicebesøg inden for 8 arbejdstimer ved tilkald på hverdage inden for normal arbejdstid (mandag – torsdag kl. 8.00 – 16.00 & fredag 8.00 – 15.00)
- Servicetjek (inklusiv reparation og udbedring af fejl)
- Hotline service ved driftsstop
- Udskiftning af kalkfilter efter behov (minimum 1 gang årligt) inkl. kalkfilter
- Kontrol af maskinens funktioner og eventuel udbedring af fejl, fundet i forbindelse hermed
- Forebyggende udskiftning af sliddele
- Rengøring af komponenter efter behov, herunder udskiftning af støvfilter efter behov
- Udlevering af servicerapport

Ad hoc service (uden serviceaftale)
Såfremt en institution/afdeling, der ikke har tegnet/gentegnet en serviceaftale, har behov for service af kaffemaskinen (driftsstop, vedligeholdelse etc.) kan der rekvireres service på timebetaling indenfor leverandørens normale åbningstid (mandag – torsdag kl. 8.00 – 16.00, fredag 8.00 – 15.00).
Ad hoc service afregnes som minimum for den første time samt per efterfølgende halve timer. Første time er inklusiv kørsel og opstartsgebyr. Alle ad hoc servicetimer er inklusiv arbejdsløn, men eksklusive reservedele.
Ad hoc priser gør sig ligeledes gældende ved udkald, som skyldes betjeningsfejl, såsom ukyndig brug af maskinen/automaten, manglende rengøring etc.

Service af eksisterende kaffemaskiner
Ordregiver skal være opmærksom på at den valgte leverandør ikke nødvendigvis kan servicere alle eksisterende maskinmodeller, hvorfor der kun bør stilles krav om tegning af serviceaftale på leverandørens tilbudte maskiner. Såfremt den nye leverandør ikke kan servicere enkelte eksisterende maskiner kan ordregiver købe service andet steds.

Levering af kaffemaskiner ved køb og leje
Ved bestilling af under 5 kaffemaskiner samtidig fra samme kommune/institution kan maskinerne leveres indenfor 14 arbejdsdage.
Ved bestillinger over 5 kaffemaskiner samtidig fra samme kommune/institution kan maskinerne leveres indenfor 4 uger.