

2023-09-07

TJÄNSTESKRIVELSE

Dnr: KFKS 2023–556

Ramar och förutsättningar för att inleda upphandling av restaurangverksamhet i Nacka stadshus.

Förslag till beslut

Kommunstyrelsens arbetsutskott föreslår kommunstyrelsen att fatta följande beslut.

Kommunstyrelsen beslutar att inleda upphandling av restaurangverksamheten i Nacka stadshus i enlighet med Kundenserviceenheten tjänsteskrivelse daterad 2023-09-07

Sammanfattning

Målet är att restaurangverksamheten i Nacka stadshus ska symbolisera torget där medborgare och tjänstemän möts och ha ett stort fokus på miljö och gröna måltider. Restaurangen beräknas omsätta trettiofva miljoner kronor på fem år.

Avtalet utgör en tjänstekoncession (utan besittningsskydd till lokalen) och löper på tre år med möjlighet till maximalt två års förlängning (3+1+1 år). Anbudsgivarna kommer utifrån ett fast pris få tävla i kvalitet. Utvärderingen föreslås inkludera flertalet mervärden som kvalitet på råvaror, hållbarhetskriterier samt andel ekologiskt, innovativa koncept och samarbete med kommunen. Muntliga presentationer av anbuden kommer genomföras i syfte att verifiera anbudsgivarnas erfarenheter kompetens, utbud, ekonomi, arbetsmetod samt insikt om anbudsgivarens förståelse för beställarens verksamhet.

Ärendet

Befintligt avtal med Nacka Spis AB är inne på sitt femte och sista år som löper till och med 2024-06-30. Den föreslagna upphandlingen omfattar restaurang- och cafédrift, intern catering till möten och konferenser samt fruktleveranser. Extern catering kommer att vara tillåten för leverantören att bedriva. Primär målgrupp är medarbetare i kommunhuset, sekundär målgrupp är externa gäster och medborgare.

Bakgrund och syfte med upphandlingen

Syftet är att matsalen och caféverksamheten ska symbolisera torget där medborgare och tjänstemän möts. Här ska miljön och energin bjuda in till spontana, såväl som planerade möten och diskussioner. Tack vare denna mångsidiga miljö ska restaurangen vara det

självkära förstahandsvalet för att äta och umgås före, under och efter lunchtid – likaväl för medborgare som för tjänstemän. Restaurangen befinner sig i hjärtat av Nacka stadshus och här ska det andas puls och framtidstro. Restaurangen och cafét ska ha ett stort fokus på miljö och gröna måltider samt bidra till att kommunen når uppsatta miljömål vad gäller andel ekologisk mat, lägre matsvinn och klimatpåverkan från maten.

Omfattning

Avsikten är att upphandla ett tjänstekoncessionsavtalsavtal. Ett koncessionsavtal innebär att den ekonomiska risken för verksamheten har övergått till leverantören. Detta medför att eventuell ekonomisk ersättning från beställaren (Nacka kommun) inte får vara så stor att leverantören inte tar någon reell verksamhetsrisk. Avtalet löper på tre år med möjlighet till maximalt två års förlängning (3+1+1). Lokalen kommer att upplåtas till vinnande leverantör genom ett lokalhyresavtal med förbehåll om avstående av besittningsskydd.

Nacka kommun avser att teckna avtal med en leverantör.

Mål med avtalet

Målet med avtalet är att säkerställa tillgängligheten av kvalitativ och varierat utbud av mat till marknadsmässiga priser och i nära samarbete med beställaren. Att aktivt arbeta för att sälja, marknadsföra och utveckla restaurangverksamheten till att bli en trivsamt och kvalitativ mötesplats med gott värde och service för anställda och externa gäster.

Restaurangverksamhet i Nacka stadshus ska verka på ett effektivt och enhetligt sätt för att ge maximalt värde för skattepengarna samt hög kvalitet till marknadsmässiga priser och rabattincitament föreslås användas för att öka antalet matgäster – både anställda och besökare till stadshuset. Det är önskvärt om mötesplatsernas ytor kan användas mer frekvent och flexibelt på andra tider än bara under lunchtid. Restaurangen och cafét ska ha ett stort fokus på miljö och gröna måltider samt bidra till att kommunen når uppsatta miljömål vad gäller ekologisk mat och lägre klimatpåverkan från maten.

Upphandlingsförfarandet

Upphandlingen föreslås genomföras genom ett enstegsförfarande med förhandsannons enligt LUK (lag om upphandling av koncessioner). Detta då avtalet är ett koncessionsavtal. Förfarandet tillåter att förhandling genomförs

Roller och ansvar

Namn	Befattning	Roll
Hans-Otto Halvorsen	Stöd och servicedirektör, Stadsledningskontoret	Avtalsägare
Georgios Katsikiotis	Enhetschef, Stödenheter / Kundserviceenheten	Projektgrupp
Rebeccah Broldenborg	Fastighetsförvaltare, Enheter / Lokalförvaltning	Projektgrupp
Ali Al Badry	Lokalförsörjningsstrateg, Stödenheter/Kundserviceenheten	Projektgrupp
Helena Pettersson	Koststrateg, Valfärd skola, Verksamhetsstöd skola	Projektgrupp
Joakim Wästerberg	Inköpare, Inköpsenheten	Inköpsansvarig*

Tidsplan

Process	Klart
Behovsanalys	September 2023
Marknadsanalys	Oktober 2023
Annonsering	Oktober 2023
Utvärdering	December 2023
Tilldelningsbeslut	Januari 2024
Kontraktsskrivning	Januari 2024
Avtalstid	Juli 2024 – Juli 2026

Krav på leverantören och tjänsten

De särskilda krav som föreslås ställas på leverantören omfattar att leverantören ska ha erforderlig erfarenhet av liknande uppdrag som omfattas av upphandlingen, det vill säga drift av restaurangverksamhet och intern och/eller extern catering. Anbudsgivaren påvisar detta genom att till anbudet bifoga en referens från ett (1) likartat uppdrag. Med "likartat uppdrag" avses uppdrag som visar att anbudsgivaren har kapacitet alternativt omfattning och kompetens att utföra liknande uppdrag. Om anbudsgivaren har

tillhandahållit likartade varor/tjänster åt Nacka kommun ska kommunen anges som referens. Uppdraget ska ha genomförts och färdigställts under de tre senaste åren.

Miljö och hållbarhet

Nacka kommun arbetar aktivt med att minska matens klimatpåverkan, höja andelen ekologisk mat samt att minska matsvinnet. Beställaren vill ha en tydlig hållbarhetsprofil på restaurangverksamheten. Att samarbeta med en leverantör som prioriterar hållbarhetsfrågor är därför viktigt.

Minst 30 % av den totala inköpsvolymen livsmedel ska uppfylla kriterier om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter. All frukt, kaffe, te, kakao och mjölk som köps in ska vara ekologisk. Även fisk ska vara miljömärkt (MSC, ASC eller KRAV-märkt) i största möjligaste mån och räknas med i den ekologiska andelen. Frukten som köps in till fruktkorgarna räknas inte med i den ekologiska andelen. Andelen ekologiskt baseras på kronor och kommer följas upp genom att leverantören skickar in statistik på livsmedelsinköpen

Leverantören ska målmedvetet verka för att verksamheten bedrivs på bästa miljövänliga sätt med hänsyn till lokaler, utrustning och kemisk-tekniska produkter. Angivna uppgifter om vilka produkter som används vid lokalvårdens genomförande ska gälla. Vid eventuella avsteg från dessa uppgifter ska leverantören underrätta ansvariga hos kommunen i god tid före användning.

Leverantören ska:

Endast använda engångsmaterial i undantagsfall och när det används får det endast vara baserat på förnybart material (ej petroleumbaserat).

Endast använda kemiska produkter till disk, tvätt och städning som är miljömärkta enligt Svanen, EU Ecolabel. Bra miljöval eller motsvarande med undantag för vissa medel för specialrengöring (produkter som inte används i den dagliga städningen).

Marknadsanalys och inköpsstrategi

Marknadsanalysen gjordes genom öppen dialog med flertalet krögare som valdes ut utifrån deras leverantörsprofiler med fokus på kvalitet och miljö. För dessa är en viktig del att ha förmåga att utveckla och påverka verksamheten och vara delaktiga i utformningen av lokalerna. För att säkerställa kvaliteten är det viktigt att ägaren är på plats i verksamheten.

Utvärdering

Utvärderingen föreslås inkludera pris och poängbaserade modeller av flertalet mervärden som kvalitet på råvaror, hållbarhetskriterier såsom ekologiskt, innovativa koncept och samarbete med kommunen. Fokus i bedömningen kommer ligga på hur leverantören tänker tillmötesgå önskemålet om ett omväxlande, modernt, hållbart, näringsrikt utbud till marknadsmässiga priser. Utvärderingskriterierna kommer bedömas av en grupp bestående av representanter från enheten för fastighetsförvaltning, serviceenheten och inköpsenheten på kommunen.

Risker

Restaurangen är en mötespunkt där vi träffas över gränserna och en samlingsplats för medarbetarna och medborgare. Utan en verksamhet så kan kommunen tappa attraktionsvärde. En risk är att det kan inkomma för få anbud på grund av ökade kostnader och minskad lönsamhet.

Ekonomiska konsekvenser

Omsättning av tidigare avtalsperiod uppgår till ca 29 000 000 kronor för fast ersättning + intäkter från matgäster + intern/extern catering + övriga kostnader.

Summa som uppskattningsvis kommer att belasta kommunens budget för kommande avtalsperiod för fast ersättning + intern catering uppgår sammanlagt till ca 12 000 000 kronor eller 2 400 000 per år.

Detta ryms inom den föreslagna budgeten för de inblandade enheterna och kostnaderna belastar beställande enhet.

Konsekvenser för barn

Förslaget medför inte några konsekvenser för barn.

Bilagor



Hans-Otto Halvorsen
Stöd och servicedirektör
Stadsledningskontoret / Stadsledningskontoret

Georgios Katsikiotis
Enhetschef
Stödenheter / Kundserviceenheten

Joakim Wästerberg
Inköpare
Stödenheter / Inköpsenheten