



Till dig som beställer eller godkänner
beställningar i e-handelssystemet

Inköpsinfo 20:1

Februari 2020

Innehåll

- Visma Proceedo byter databas
- Leverantörer och avtal
- Information från Upphandling
- Information gällande catering i Uppsala
- Vårens utbildningar för behörighet i e-handelssystemet(Proceedo)
- *Summary in English*

Visma Proceedo byter databas – Proceedo stängt helgen 14 – 15 mars

Helgen 14-15 mars 2020 byter Visma Proceedo databas. Detta medför ett servicefönster med nedtid för systemet från fredag 13 mars kl. 17.00 till måndag den 16 mars kl. 06.00 svensk tid. Under denna tid kommer Visma Proceedo inte kunna nyttjas.

Vi informerar om detta redan nu så verksamheten kan planera sina inköp och hantera fakturor utifrån att systemet kommer att ligga nere denna period. Leverantörsportalen kommer inte att vara tillgänglig för leverantörer.

Upp till två veckor efter detta servicefönster kan systemet vid behov behöva ytterligare underhåll som eventuellt kan innebära nedtid under kortare perioder. Sådant underhåll kommer i största möjliga mån förläggas nattetid. Vi kommer att hålla verksamheten informerad om underhåll behöver göras på dagtid.

Leverantörer och avtal

Upphandlingskonsulter - nytt avtal fr om 1/1 2020 som omfattar två olika avtalsområden *Varor och tjänster* samt *Tekniska konsulter och byggtreprenader* med tre leverantörer per område. Man väljer leverantör utifrån **rangordning och** alltid leverantör med rang 1 i första hand. Avtalet återfinns i Proceedo under kategorier *Övriga tjänster/Tekniska konsulter/Konsultstöd för upphandling*.

Farligt avfall - nytt avtal med leverantör Ragn Sells vilket är indelat i regioner, **Uppsala, Umeå, Alnarp** samt **övriga orter**. Avtalet återfinns i Proceedo under kategorier *Lokal & fastighet/Avfallshantering/Farligt avfall*.

Tips & råd

- Kom ihåg att kvittera när du beställt *Profil & present produkter* i Proceedo. Då det inte skapas någon faktura för detta område så kommer ingen påminnelse att kvittera till din mejl, därav är det lätt gjort att det glöms bort. Detta gäller de interna beställningarna för *Profilprodukter*.
- I övrigt är det alltid viktigt att kvittera sina varor/tjänster oavsett avtal i Proceedo.

Information från Upphandling

- **Inköpsenheten har fått frågor gällande catering och restaurangtjänster** i Uppsala med anledning av att *Restaurang Logen* startat sin restaurang på campus:

SLU har ett avtal med *Eurest*, som driver Ulls restaurang, gällande restaurang- och cateringtjänster. Avtalet omfattar cateringtjänster för SLU i Uppsala (Ultuna) med omnejd (f.n. Lövsta och Kungsängen) samt lunch-, middags- och festarrangemang för SLU som förläggs på campus i Uppsala.

Förutom catering ska alltså även affärsluncher, docentmiddagar m m beställas från *Eurest* via Proceedo om det är SLU som står för kostnaden. *Eurest's* sortiment finns tillgängligt i Proceedo.

Om man som privatperson själv bekostar t ex sin lunch är det naturligtvis valfritt att välja restaurang, avtalet gäller då SLU står för kostnaden.

Vid frågor gällande detta kontakta inköpschef: henning.richardsson@slu.se

Information gällande catering Uppsala

1. Tänk på att beställa förtäring i Proceedo i god tid. Ordern ska igenom attestflödet innan den når Ulls restaurang och vissa varor tar tid att få hem och tillreda. Ha därför som riktmärke att ordern helst ska vara restaurangen tillhanda senast tre dagar innan leverans.
Tips: För att cateringordern ska nå fram så snabbt som möjligt kan ekonomiregistreraren bocka i rutan "Skicka beställning utan förattest". Då går beställningen iväg direkt utan attest av chef.
2. Beställningar som löper i två eller flera påföljande dagar blir otydliga för restaurangen att tyda. Skriv i dessa fall en kommentar om antal dagar som beställningen gäller, så blir det tydligt.
3. Skriv om möjligt namn och telefon till en kontaktperson som kommer vara där beställningen levereras. Då kan restaurangen lätt nå någon på plats för ev. frågor.
4. I Uppsala är Karin Thunberg på Ulls restaurang konferens- och bokningsansvarig. Vid förtäring till stora event med många parametrar att planera in, är det innan du lägger ordern i Proceedo, viktigt att kontakta Karin för att stämma av att de kan leverera enligt önskemål.
Använd alltid dessa kontaktvägar för frågor: ullsrestaurang@eurest.se , 018-418 24 50.
Beställningar ska utan undantag alltid göras i Proceedo.
5. Vid catering ska gruppen själva noga plocka ihop porslin och förtäring i de backar som förtäringen levererats i. Sopor kastas i kompostpåsar eller i avsedda miljöstationer så att lokalen lämnas ren. Om förtäring och porslin lämnats utspritt i lokalen har restaurangen rätt att debitera för den tid det tar att plocka iordning vid avhämtning.

Vårens utbildningar för behörighet i e-handelssystemet

Vårens utbildningar i LOU och regelverk för behörighet i Proceedo är planerade till 10 mars, 28 april och 26 maj. Kurserna hålls i Uppsala med möjlighet att ansluta via video från övriga orter. För information och anmälan se <https://internt.slu.se/proceedoutbildning>

Summary in English

Visma Proceedo replaces database:

Weekend 14-15 March 2020 Visma Proceedo database will be exchanged. This results in a downtime service window for the system from Friday 13 March at 5 pm to Monday, March 16, 06.00 Swedish time. **During this time Visma Proceedo will be closed.**

Suppliers and agreements:

Procurement consultants - new agreement from 1 January 2020 and covers two different areas Goods and services as well as Technical consultants and contractors.

Hazardous waste - new agreement with supplier Ragn Sells.

- **Courses in LOU and purchase regulations**

To order in Proceedo you must have approval from the nearest manager to be able to attend a course in LOU and purchase regulations.

To register for an English course, contact ehandel@slu.se

Hälsningar från oss i e-handelsteamet!

Regards from the e-commerce team!

Micael Berner
Linnéa Egnell
Malin Klevebrand (systemfunktionen)

Kontakta oss på ehandel@slu.se

