

Forenklet, lokal konkurranse om drift av serveringstilbud ved Kulturhuset Kuben

Dette grunnlaget er sendt ut til følgende serveringsaktører:

• Kafe Kroken AS (Go2Grill Grong)	917633916
• Grong Gård Gjestegård AS	914 040 931
• Grong Hotell AS	915 274 536
• Grong Terrassen Restaurant & Pizzeria AS	924 570 660
• Harran Kro AS	970 922 695
• Heia Gjestegård AS	921 404 646
• Namsen Catering	931 788 922
• Namsentunet AS	996 900 037
• Reitans Restaurant AS (Reitans Godmat)	922 240 450

Utvalget av mottakere er basert på følgende kriterier:

Eksisterende, publikumsåpen serveringsvirksomhet av mat og drikke som næring med organisasjonsnummer (fortrinnsvis AS) med registrert adresse i Grong kommune. Aktører som ikke har mottatt denne henvendelsen direkte fordi man mener seg oversett eller har et konseptgrunnlag som kan svare ut muligheter, kan også levere et tilbud og få tilsendt dette grunnlaget ved henvendelse.

1. Bakgrunn, formål og anskaffelsesform

Dette konkurransegrunnlaget er utformet som en forenklet konkurranse i tråd med anskaffelsesforskriften (FOA) § 3-1. Formålet er å sikre reell konkurranse, likebehandling, forutberegnelighet og etterprøvbarehet. Konkurransen er begrenset til lokale leverandører og innebærer ingen eksklusiv rett til drift.

Grong kommune ønsker å videreutvikle Kulturhuset Kuben som et levende, profesjonelt og bærekraftig samlingspunkt for kultur, møtevirksomhet og lokal aktivitet. Gjennom denne konkurransen ønsker Grong kommune å øke aktiviteten, tilgjengeligheten og den kommersielle attraktiviteten ved Kulturhuset Kuben. Samarbeidet skal omfatte servering, men kan også omfatte utvikling og salg av møte-, kurs-, konferanse-, kultur- og arrangementsrelaterte konsepter. Kulturhuset er eid av kommunen og er et flerbrukshus med skolefunksjoner, kulturfunksjoner, møtefasiliteter, kulturskole, bibliotek, idrettshall og svømmehall m.m. De ulike arrangementene og aktivitetene har en høy miks av eksterne og interne arrangører. Arrangørene varierer fra frivillige og amatører til kommersielle og profesjonelle aktører, men også der hvor arrangørene er kommunale, interkommunale og regionale arrangementer i offentlig regi.

Lokale tilbydere inviteres til å levere konsepttilbud innenfor rammene i dette dokumentet. Det åpnes for at tilbud kan gis av én aktør eller av flere aktører i samarbeid.

Kommunen skisserer tre hovedalternativer under, men tilbyder står fritt til å utfordre alternativene med varianter og egne modeller i konsepttilbudet, men kan gjerne referere til disse.

2. Primære og optimale tilbud.

Uavhengig av valgte modeller og strategier vil vi skissere følgende primære og optimale tilbud serveringsaktør kan komme til å utfylle.

Primære tilbud som skal løses av serveringsaktør nå og i fremtiden:

- Kurs-, møte- og konferansetilbud med tilhørende servering (unntak, se vedlagt «*reservasjonstabell serveringsaktør - flerbrukshus*»)
- Catering til kommunale og private arrangementer tilknyttet Foajeen, konsertsalen, kinosalen og møterom i Kuben.
- Servering før, under og etter kulturarrangementer som ikke inngår i reserverte typearrangementer (unntak, se vedlagt «*reservasjonstabell serveringsaktør - flerbrukshus*»)
- Bar- og skjenke drift ved voksne arrangementer, enten løst ved fast bevilgning (sekundært) eller enkeltbevilgninger fra arrangement til arrangement (primært).

Optimale tilbud hvor serveringsaktør kan ha mulighet til å utvikle aktivitet:

- Catering til møtevirkksomhet o.l. i øvrige, kommunale arrangementer i øvrige kommunale bygg.
- Drift av kiosk ved kinoforestillinger (forutsatt avtale med kinodrifter om dette)
- Drift av åpent kjøkken og daglig servering (regulært café-/kantinetilbud, eventuelt "pop-up-servering"), eventuelle lunsj/skoletilbud.

På neste side skisseres ulike modeller/retninger for privat tilbyder av servering på Kulturhuset Kuben.

3. Alternative modeller og varianter

ALTERNATIV 1 - LEIETAKER MED SERVERINGSRETT OG PLIKT - som tidligere års praksis med én serveringsaktør som er leietaker med fortrinnsrett på all servering og med fastbevilgninger i definerte deler av kulturbygget (med unntak, se tabell «reservasjonstabell serveringsaktør - flerbrukhus»).

ALTERNATIV 2 - SERVERINGSRETT OG PLIKT FRA EKSTERNT HOVEDKJØKKEN - gir som alternativ 1 en fortrinnsrettet serveringsrett til én aktør, men hvor denne aktøren opererer med hovedproduksjonen fra et eget hovedkjøkken et annet sentrumsnært sted og ikke leier Kubens storkjøkken fast.

- Variant 2a vil være at serveringsaktøren som opererer med et annet hovedkjøkken i kommunen, har den eksklusive serveringsretten for de fleste aktiviteter uavhengig av arrangør.
- Variant 2b vil være at én serveringsaktør som operer med et annet hovedkjøkken i kommunen har den eksklusive serveringsretten for alle kommunale- og Kubeninitierte aktiviteter og arrangementer, men at øvrige arrangører fra private/frivillighet/andre offentlige nivåer enn kommunen er en åpen konkurranseflate for alle tilbydere av servering. Det gjøres altså en rammeavtale om servering kun mellom serveringsaktør og Grong kommune.

ALTERNATIV 0 - ÅPEN NÆRINGSFLATE - DAGENS PRAKSIS - hvor serveringsaktører knyttes til de ulike arrangørene.

Per i dag er det den enkelte arrangør av en aktivitet i huset som selv er ansvarlige for å innhente en leverandør av catering/servering eller løse denne med egen organisering. Dette kalles herved «Alternativ 0» som er å holde kulturhuset åpent for at det er arrangørene selv som utgjør konkurransearenaen hvor ingen fast aktør leier kjøkken og arealer. Den aktøren som kobles til den enkelte arrangør av en aktivitet har serveringsretten. Serveringsaktører kan da også f.eks. inngå rammeavtaler/avtaler hvor man knytter seg til en fortrinnsrett opp mot de ulike arrangørene om man ønsker dette. I dette alternativet kan det være aktuelt at kommunen ønsker å ha rammeavtaler med serveringsaktører for de arrangementene hvor kommunen (og kulturhusdriften) selv står som arrangør, men at øvrige arrangører fortsatt står fritt til å velge andre.

Varianter av fast leie versus bruksrett av kjøkken, fast serveringsbevilgning versus catering

Ved fast leie av storkjøkken (Alternativ 1): Aktøren vil da inngå leiekontrakt med Grong kommune for leie av storkjøkkenet. Man vil også kunne søke fast serveringsbevilgning for foajé, konsertsal, kinosal og møterom med rett og plikt til å servere aktiviteter og arrangementer i definerte områder i Kulturhuset Kuben.

Ved prioritert fortrinnsrett for servering fra eksternt kjøkken og bruk av storkjøkken som støttekjøkken (Alternativ 2).

I alternativ 2a vil aktøren da også måtte søke serveringsbevilgning for definerte områder som skildret over i Kulturhuset Kuben og Grong kommune kan komme til å etablere et bruksgebyr for husets kjøkken. I denne varianten utvikles kjøkkenet slik at det delvis kan være tilgjengelig som flerbrukskjøkken i samarbeid med serveringsaktøren.

I alternativ 2b søkes ikke serveringsbevilgning for definerte områder da dette vil være et cateringtilbud. Dette alternativet gir da ikke samme mulighet for utvidede løsninger som mer regulær cafedrift, kantinedrift etc. som alternativ 1 og 1a.

Kommunen forbeholder seg retten til å tildele én samlet leveranse eller dele opp leveransen i delområder dersom dette gir best måloppnåelse for kulturhusdriften. Leverandør som kan levere en god måloppnåelse og samtidig en god fleksibilitet opp mot husets flerbruksfunksjoner, vil ha et fortrinn.

Valg av alternativer, varianter og omfang av leveransens innhold

Kommunen holder åpent hvilket konsept som blir valgt og undervarianter av alternativ 0-2 ut fra konsepttilbudene man mottar og hvordan man lander på at kulturhusdriften bør være fremover. Valg av serveringsaktør vil sees inn i en helhetlig strategi for utvikling av Kulturhuset Kuben og innhenting av konsepttilbud vil påvirke driftsvalgene.

Spekteret i hva og hvordan én serveringsaktør skal løse tilbudene av serveringstjenester, omhandler også i høyeste grad hvordan man kan imøtekomme fleksibiliteten kulturhuset. En serveringsaktør må forholde seg til og passe inn i flerbruken av svært mange ulike typer arrangører. Man har alt fra de kommersielle, til de frivillige, til kommunens egne arrangementer. Aktivitetene spenner fra store og små kulturarrangementer, til forsamlinger, messer, kreative verksteder, øvinger, treninger, møter, konferanser, kino, etc. Mange av dagens aktiviteter er basert på at arrangørene selv har serveringsretten fordi disse inntektene er en vesentlig del av arrangementsøkonomien og gjennomføringsmuligheten like mye som billettsalg og andre inntekter. Mange aktiviteter er basert på at man har kjøkkentilgangen og at matlagingen i seg selv er en del av aktiviteten. Flere arrangører har også etablert sine prinsipper for valg av serveringsaktør og er knyttet opp mot de man har valgt av ulike årsaker. Fleksibiliteten opp mot kulturhusaktivitetene vil derfor være avgjørende i valg av både modell (alternativ 0-2) og aktør.

Konseptgrunnlaget serveringsaktør leverer kan også utfordre kulturhusdriften på utvikling av optimale løsninger utover kjerneaktiviteten å servere til ordinære aktiviteter i huset. Man vil se nærmere på næringsaktørers egne utviklingsideer om mulige aktiviteter disse selv kan stå for utover kjerneaktivitetene i å sørge for servering ved arrangementer og aktivitet. Dette kan f.eks. være

- åpen cafe-/restaurantdrift regulært og/eller ved anledninger
- lunsjkantine regulært og/eller ved anledninger for elever, lærere og øvrige
- selv forestå booking og helhetlige konferansepakker for lokaler og servering, eventuelt også overnatting, hvor serveringsaktøren har en fremleieavtale av husets møtelokaler.

Mer om evt utvidet omfang og leveransens innhold

Tilbyder kan som hittil beskrevet levere tilbud på helhetlig eller delvis drift av serveringsfunksjoner i Kuben. Det velges en modell som gir grunnlag for en avtale som i tillegg til ordinære punkter som sikrer avtaleparter, slår fast bl.a. leieforhold og priser, serveringsrettigheter på ulike arealer i huset og serveringsplikter til typer aktivitet, samt opsjoner på utviklingsmuligheter.

Den valgte aktøren forventes å ha en aktiv og utviklende rolle i driften av Kulturhuset Kuben. Dette innebærer, i tett samarbeid med kommunen og kulturhusadministrasjonen, potensielt også kunne:

- bidra til økt aktivitet og bruk av lokalene gjennom aktiv markedsføring og salgsarbeid
- forestå eller bidra til booking av møter, kurs, konferanser og lignende.
- utvikle helhetlige konsepter og pakker som kombinerer lokaler, servering, overnatting og eventuelt øvrige tjenester.
- bidra til god gjennomføring, logistikk og kvalitet i arrangementer man selv forestår
- sikre hensiktsmessige rutiner for koordinering, dialog og oppfølging av arrangører man selv forestår

Rollen skal utøves med respekt for kulturhusets flerbruksfunksjon, eksisterende aktivitet og behovet for fleksibilitet overfor frivillighet, skole og andre brukere.

Dersom flere virksomheter leverer et felles tilbud, skal det fremgå:

- hvordan samarbeidet er organisert
- hvem som har hovedansvar for leveransen
- hvordan oppgaver, ansvar og økonomi er fordelt

Kommunen vil vurdere både enkeltaktører og samarbeidskonstellasjoner likt, basert på samlet måloppnåelse.

Samarbeid mellom lokale aktører som samlet bidrar til høyere kvalitet, bredere tilbud eller økt aktivitet i Kuben vil kunne bli vektlagt positivt.

5. Krav til besvarelse og prinsipper for tilbud

Tilbyder skal besvare relevante kriterier i dette konkurransegrunnlaget. Besvarelsen skal være konkret, operativ og vise realistisk forståelse for lokal drift i Kuben. Eventuelle forutsetninger og avgrensninger skal tydelig fremgå.

Konseptkriterier:

1. Overordnet konsept og konseptforståelse for Kuben som møteplass, herunder presisering av ønskede modeller eller varianter som beskrevet i kapittel 2.
2. Servering ved konserter og kulturarrangementer, evt. også kioskdirft ved kinoforestillinger
3. Bar- og skjenke drift – ansvarlig gjennomføring og bevilgning
4. Kurs-, møte- og konferanseaktivitet – mulighet/ønske om å tilby pakker, vertskap og gjennomføring
5. Plan og ordninger for bemanning, kompetanse og organisering, tilgjengelighet også i presstider. Hvor mange ansatte har virksomheten (knyttet til matproduksjon og servering) i dag.
6. Mulighet for å kombinere med overnattingspakker for kulturaktører, konferansedeltakere etc.
7. Dersom regulær cafedrift tenkes i tillegg til servering ved aktiviteter, beskriv åpningstider og tilgjengelighet, menyprofil, prisnivå og bevissthet rundt råvarer og matsikkerhet og kvalitet.
8. Bærekraft, lokal verdiskaping og samfunnsansvar
- 9.

Selskapskriterier:

10. Selskapsnavn og selskapsform som evt. vil forestå serveringstilbudet
11. Har leverandøren ordning (tariffavtale) for at ansatte som utfører oppdraget har lønns- og arbeidsvilkår som ikke er dårligere enn det som følger av landsomfattende tariffavtaler for den aktuelle bransjen?
12. Serveringsvirksomhetens eierskap og tilknyttede virksomheter. Er serveringsaktøren under-/sideordnet andre selskaper/bedrifter som opererer med tjenester og varer i Grong og hvilken relevans kan dette ha?
13. Har selskapet positiv egenkapital senere år? Hva er total årsomsetning i tilbyders selskap som eier eksisterende serveringsvirksomhet(er) foregående år.
14. Har aktøren erfaring med alkoholservering til større mengder publikum samt skjenkeprøve og mulighet til å ha skjenkebestyrer til stede og stedfortreder tilgjengelig - eller plan om å få dette på plass?
15. Hvordan følger aktøren opp HMS for drift og ansatte og etiske forhold?
16. Rapportering, nøkkeltall og oppfølging. Grong kommune krever innsyn i omsetning og detaljer i årsregnskap til den som drifter serveringstilbudet.
17. Mulige rutiner for selvbooking av konferanse- og møteaktivitet, fakturering og administrative rutiner.
18. Implementering og oppstartplan
19. Tanker om samarbeid med kommunen og kulturhusets team.

7. Økonomiske forhold og prismodell

Tilbyder(e) som blir invitert til videre samtale om konseptmuligheter vil da bli utfordret på en tydelig prismodell. Tanker om dette kan skisseres allerede i den første, skriftlige tilbakemeldingen, men hva prisene vil være vil være veldig avhengig av hvilke konsept-tilbud man eventuelt får inn og en avtale om innholdet i både rettighetene til å servere og hva som inngår i kjøkkenavtale, omfang etc. Dette settes igjen opp mot de merverdier kulturhuset og kommunen kan forvente ved tilstedeværelsen av en ny serveringsaktør.

6.1 Leie og vederlag til kommunen

Eksempler på avtaleinnhold som medfører et leie/betalingsforhold til kulturhuseier:	
A: Fast månedlig leie for bruk av storkjøkken inkl. maskiner og tilberedningsutstyr som er i kjøkkenet per i dag. Inkl. strøm. B: Andre alternativer enn fast månedlig leie av storkjøkken der hvor nærliggende kjøkken i annen virksomhet blir hovedkjøkken, men der fortrinnsrett og prioritert rett til å bruke storkjøkken som støttekjøkken beskrives og hvordan kommunen er tenkt kompensert for mengdebruken. Produksjonsutstyr, fastmontert og låst dekketøy osv, samt maskiner, innretninger o.l. som er fra før av eller må anskaffes blir en del av diskusjonene. Strømforbruk og volum på renholdstjenester o.l. Fysiske endringer inventar og installasjoner i serveringsområde Foajé for tilpasninger aktør.	Dersom aktuelt: Fast månedlig tillegg for leie av foajeen for mer regulær «café-/kantinevirksomhet i Foajeen for åpent publikum på faste dager i uken. Dagsleie for eksklusiv, større aktivitet i Foajeen som sperrer annen, åpen flerbruk av huset en dag/kveld (f.eks. gallamiddag/konferanse/messe) der hvor denne aktiviteten er bestilt inn i et pakketilbud via serveringsaktøren. Enkel bevertning som kan skje parallelt uavhengig av annen aktivitet på huset er inkludert uansett. Fremforhandlet pristabell for evt. fremleie til enkeltvise arrangører eller egne arrangementer i konsertsal, kinosal, møterom, andre arealer i Kuben. Kjøp av tjenester av Kubens kulturhuspersonell, vaktmestre og renholdstjeneste etc.

8. Evalueringsmodell og vekting

Kriterium	Innhold	Vekting
Kvalitet og konsept	Helhet, utviklingsverdi og måloppnåelse.	25 %
Fleksibilitet i forhold til flerbruken og valg av alternative serveringsaktører og løsninger for gitte områder	Se vedlagt tabell. Hvor fleksibel vil serveringsaktør kunne være mot husets flerbruk- og mangfoldet av ulike arrangører? Se vedlagt reservasjonstabell.	25 %
Økonomi og vilkår	Leie/vederlag og økonomisk bærekraft. Det vil vurderes: Bærekraft i prismodell og driftsopplegg Realisme i økonomiske forutsetninger Verdiskaping for lokalsamfunnet	25 %
Gjennomføringsevne	Kompetanse, organisering og driftssikkerhet. Dette gjennom beskrivelse av bemanning, kompetanse og kapasitet. Erfaring fra tilsvarende virksomhet og konkrete planer for oppstart og drift	25 %
Bærekraft og lokal forankring/samfunnsbidraget	Miljø, inkludering og lokal verdi. Samarbeid med lokale lag, foreninger og næringsliv og bidrar til aktiviteter rettet mot ulike brukergrupper.	Kvalifikasjonskrav

9. Krav til dokumentasjon

- Presentasjon av virksomheten og organisasjonsnummer
- Besvarelse av kriteriene i kapittel 5 og kommentarer til vedlagt reservasjonstabell for flerbruksfunksjoner i huset.
- Oversikt over siste års omsetning, egenkapital og antall årsverk involvert i serveringsvirksomheten.
- Erklæring om at følgende er på plass (I første omgang holder det med egenerklæring.

Dokumentasjon kan ettergå i fasen man eventuelt inngår avtale):

- Ingen kritiske vurderinger fra siste revisjon vedrørende f.eks. vurdering om videre drift (egenkapital)
 - registrering i Mattilsynet
 - etablererprøven for daglig leder
 - Styrer og stedfortreder med bestått Kunnskapsprøve for alkoholloven
 - ⊖ Uklanderligandel for de med vesentlig innflytelse i selskapet (eiere, styremedlemmer, daglig leder). Dette inkluderer brudd på alkoholloven, skatte- og avgiftslovgivning samt regnskapsregler.
-

Reservasjonstabell serveringsaktør - flerbrukshusfunksjoner i Kuben

Følgende reservasjoner meldes før inngåelse av avtale med serveringsaktør.

I konsepttilbudet må serveringsaktør utfordre, kommentere eller akseptere disse.

Biblioteket skal selv kunne formidle kaffe gjennom sin tjeneste og automat. Men om man har arrangementer hvor man må hente inn kommersiell serveringsaktør må biblioteket velge den som har avtale på Kuben.
Kinoen er privat og velger selv om de ønsker å benytte serveringsaktør eller gjøre det selv. Men om de skal velge kommersiell serveringsaktør må de velge den som har avtale på Kuben.
Kulturskolen har tillatelse til å ordne og servere sine virksomheter slik de selv ønsker. Men dersom de skal velge kommersiell serveringsaktør for konserter o.l. i foaje, skal de velge den som har avtale på Kuben.
Grong barne- og ungdomsskole har rett til å ha serveringsaktivitet i Foajeen med mat lagd fra eget skolekjøkken.
Arrangement i regi av skoler, foreldregrupper o.l. slik som skoleforestillinger kveld og dag, kulturskolekonserter, 17. mai o.l. må løse servering selv. Dersom de skal velge kommersiell serveringsaktør, må de velge den som har avtale på Kuben.
Arrangement hvor maten i seg selv er og har et tema (som f.eks. Japansk mat, lokalmatmesser, norske veganers landskonferanse, somalisk aften osv. osv.) så kan man velge å løse servering selv som arrangør, men også innhente andre kommersielle aktører som har ekspertise, bedre kunnskap rundt mat-temaet.
Arrangement i regi av lokale lag- og foreninger hvor salg av cafe og matvarer er en av deres hoved inntektskilder (som f.eks. konsert med Kor i Kuben, basar med sanitetsforening o.l.), skal kunne løse servering selv. Men også disse må velge den som har avtale på Kuben først, om kommersiell aktør skal inn likevel.
Arrangement i regi av private arrangører. (herunder også Musikkfestdagan AS o.l.). Her skal det henstilles og berettes at serveringsaktør med avtale har fortrinnet. Men dersom den private arrangøren har en samarbeidsavtale om catering med en ekstern aktør og dette står til hinder for å gjennomføre, må det tillates at denne kommer inn i eventet med sin catering.
Arrangement som har mer alkoholservering enn "ett glass før konserten", altså f.eks. Rock Village o.l. arrangementer hvor arrangementsformen er 18 års aldersgrense, forventet salg mer enn én enhet per publikum i snitt, så skal arrangør <u>kunne</u> velge andre aktører enn den som har avtale på Kuben - såfremt bemanning er et argument. Dersom serveringsaktør som har avtale på Kuben kan garantere nok vakter og bemanning til å håndtere arrangementet innenfor husets forventede rammer for "fest", lovlighet og risikoer for kontroller og episoder, så skal den med avtale på huset prioriteres. Men er man usikre på dette kan en aktør med høyere fast bemanning velges for serveringen av drikke. Vi ønsker derfor ikke primært fast skjenkebevilgning på huset fra fast aktør, men at det søkes bevilgning fra arrangement til arrangement.

Backstagearealer må være unntatt serveringsbevilgning og rett fra fast aktør. Her må man kunne velge fritt ut fra rider-forespørsler, samt mulighet til å tillage egen bevertning. Kulturhuset har ikke råd til å bestille oppskjært frukt, kjeks, vannflasker, brus og annet vi ruster backstageservering med i kulturhusdriften. I tillegg må vi ha fleksibilitet da det er svært ulike ønsker typer mat, innhold, aktør, samt at vi benytter aktører med åpningstid for "plutselig" bestilling. Ting er uforutsigbart ift. lydprøver, mat, ankomst. M.m. Vi sparer også mye på å bare tilordne brødmat o.l. I

Ved arrangementer som berører Kuben (type folkemønstringer, messer o.l.) hvor leietaker eller en sentral del av leietakerne er en annen serveringsaktør enn den som har serveringsavtale på Kuben står bak, skal denne kunne inngå i serveringstilbudet for denne type arrangementer. Man kan dog ikke kreve å bruke kjøkkenet som er utleid til fast avtalehaver uten avtale med denne.

Ved aktivitetsuker o.l. hvor servering inngår i aktivitetstilbudet som f.eks. Namdals Expo (Namdals Folkehøgskole), skal disse kunne løse serveringen selv. Man kan dog ikke kreve å bruke kjøkkenet om dette er utleid til fast serveringsaktør.

Serveringsaktør kan ikke innhente kulturarrangementer uten å gå gjennom kulturhusadministrasjonen og fått aktiviteten inn i husets overordna program og systemer.

For foaje/kafedel er det kun en "bruksrett" for eventer. Det vil si at all aktivitet i foajeen som gjør beslag på husets flerbruk på avklares med kulturhusledelsen og innordnes i planene. Foajeen kan leies ut eksklusivt, men da til den pris-sats kulturhusadministrasjonen setter og forutsatt at det er mulig ift. øvrige aktiviteter på huset.