

Utkast avtaledokument (spesielle avtalevilkår)



Stavanger kommune

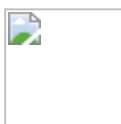
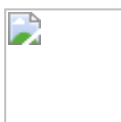


Table of contents

- 1 Om avtalen
 - 1.1 Parter
 - 1.2 Omfang og beskrivelse
 - 1.3 Dokumenter
 - 1.4 Varighet
 - 1.5 Endringer
- 2 Partenes kontaktpersoner
- 3 Pris og betaling
 - 3.1 Priser
 - 3.2 Prisregulering timepriser
 - 3.3 Påslag drikkevarer
 - 3.4 Betingelser
 - 3.5 Fakturering
- 4 Skjenkebevilling
- 5 Smittevern
- 6 Lærlingordning
- 7 Kvalitet leveranser
- 8 Kompetanse personell
- 9 Forberedelse av arrangement
- 10 Menyer og råvarer
 - 10.1 Menyer
 - 10.2 Spesialtilpasset mat
 - 10.3 Lokale råvarer
 - 10.4 Økologiske råvarer
 - 10.5 Sesongbaserte råvarer
- 11 Dekningskjøp



1 Om avtalen

1.1 Parter

Denne avtalen er inngått mellom

(heretter kalt "oppdragsgiver")

og

(heretter kalt "leverandør")

1.2 Omfang og beskrivelse

Denne avtalen omfatter catering til kommunale arrangementer hvor politisk ledelse er vertskap. Dette innebærer leveranser til Ledaal (Stavanger kommunes representasjonslokale) og andre leveringssteder/lokaler.

Avtalen omfatter ikke bare trerettens middag til større arrangement, men også levering av mat til andre arrangementer holdt av politisk ledelse som f.eks åpninger av skoler, møter osv. Slik mat kan være kaker og boller, påsmurt, fingermat o.l.

Avtalen omfatter ikke levering av møtemat til administrasjonen i Stavanger kommune.

Hver leveranse er av høy kvalitet, da leveransen vil direkte avspeile Stavanger kommune og ordføreren som vertskap. Det forventes at leverandør fremhever Stavanger og Rogaland som matfylke ved bruk av lokale råvarer.

Eksempler på aktuelle leveringsadresser:

Sted:	Adresse:
Ledaal	Eiganesveien 45, Stavanger
Holmeegenes	Eiganesveien 64, Stavanger
Sjøfartsmuseet	Nedre Strandgate 17-19, Stavanger
Hermetikk museet	Øvre Strandgate 88, Stavanger
Stavanger Rådhus*	Øvre Kleivegate 15, Stavanger
Stavanger Museum	Musegaten 16, Stavanger

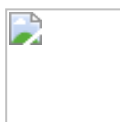
** Renoveres fra og med høsten 2020.*

Ledaal er kongeboligen i Stavanger. Der er det eget kjøkken. Til middag kan man ha inntil 80 personer på runde bord. Ved mottakelser kan man ha inntil 150 personer. Under ordførers mottakelse 1. nyttårsdag kan det være opp mot 200 gjester.

Holmeegenes har ikke eget kjøkken, kun et lite «te-kjøkken». Vi kan ha arrangementer for 70 – 80 personer her. Middag serveres oppe i 2 etasje, mottakelser med buffet og ståbord avholdes i 1 etasje.

Stavanger Rådhus har ikke eget kjøkken. Det kan serveres middag til inntil 50 personer og avholdes enkel mottakelser på mellom 20 – 50 personer.

Sjøfartsmuseet har eget kjøkken. Det kan servere middag til 60 personer.



Levering til andre adresser kan forekomme.

1.3 Dokumenter

Avtalen består av følgende dokumenter:

1. Avtaledokumentet (dette dokumentet)
2. Generelle avtalevilkår
3. Leverandørens tilbud (vedlegg X-X)

Dersom dokumentene inneholder bestemmelser som strider mot hverandre, skal dokument 1 gjelde foran dokument 2 og så videre i den rangerte rekkefølgen.

1.4 Varighet

Oppdragsgiveren har opsjon på å forlenge avtalen med 1 + 1 år regnet fra opprinnelig utløp. Avtalens vilkår videreføres uten endringer ved forlengelse.

Oppdragsgiveren har også opsjon på forlengelse av avtalen for en kortere periode enn 1 år, men ikke kortere enn 6 måneder.

1.5 Endringer

Det forutsettes at eventuelle endringer og tillegg er skriftlige, og i samsvar med regelverket for offentlige anskaffelser.

2 Partenes kontaktpersoner

Oppdragsgivers partsrepresentant er:

- SETT INN NAVN

Oppdragsgiver skal være en prioritert kunde og ha minst én fast kontaktperson hos leverandør å forholde seg til i avtaleperioden, med stedfortreder i dennes fravær.

Leverandørens representant er:

- SETT INN NAVN

Partene skal uten ugrunnet opphold informere hverandre gjensidig om utskifting av personell som er navngitt i avtalen.

3 Pris og betaling

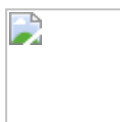
3.1 Priser

Se vedlagte prisskjema for priser.

Oppdragsgiver betaler ikke for ytelser og kvanta utover det bestillingen omfatter uten at disse og prisen for dem er skriftlig godkjent av kjøperen. Det skal alltid innkalkuleres 5 % eller min. 2 porsjoner ekstra ved middager og lunsjer. Dette skal inkluderes i pris.

3.2 Prisregulering timepriser

Leverandøren kan kreve årlig indeksregulering av avtalens timepriser med førstegangs regulering



12 måneder etter at avtalen ble inngått.

Reguleringen skal skje med utgangspunkt i utvikling i SSB sin konsumprisindeks, KPI etter leveringssektor, tjenester hvor arbeidskraft dominerer.

Leverandør skal sende skriftlig varsel om prisjustering minst én måned i forveien, og plikter å dokumentere grunnlaget for beregnet prisjustering før justeringen trer i kraft.

3.3 Påslag drikkevarer

Fast påslag på drikkevarer:

Påslag for alkoholholdige drikkevarer	%
Påslag for alkoholfrie drikkevarer	%

3.4 Betingelser

Betalingsbetingelser: Netto pr.30 dager.

3.5 Fakturering

Oppdragsgiver har innført elektronisk fakturabehandling og alle fakturaer til enheter i kommunen skal sendes til følgende e-fakturaadresse:

- Stavanger kommune: 964965226
- **DERSOM ANDRE SAMARBEIDSPARTER, SETT INN INFORMASJON**

Det skal sendes en faktura per ordrenummer.

Se generelle avtalevilkår for faktureringsbetingelser og krav til innhold i faktura.

4 Skjenkebevilling

Leverandør har ansvar for å sikre skjenkebevilling til de arrangement der dette er aktuelt.

Ambulerende skjenkebevilling:

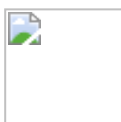
Leverandør må prioritere selskaper for Stavanger kommune i forhold til antall ambulerende bevillinger per år som regelverket innebærer. Dersom leverandør har brukt opp sitt antall ambulerende bevillinger per år kan oppdragsgiver bruke andre leverandører for å gjennomføre arrangementer.

Bevilling må søkes om i god tid før arrangementet.

5 Smittevern

Leverandør må til enhver tid forholde seg til anbefalinger myndighetene gir om smittevern i forbindelse med Covid-19 og tilsvarende situasjoner.

Leverandør må gjennomføre ha smittevern i fokus og utføre nødvendige tiltak på oppdrag for Stavanger kommune.



6 Lærlingordning

Leverandøren skal være tilknyttet en offentlig godkjent lærlingordning og leverandøren skal ha lærling i **kokkefaget** innen 2 måneder etter avtalens oppstart.

I tillegg oppfordres det til at leverandør har lærling i servitørfaget, men dette er ikke et krav.

Minst én lærling skal delta i arbeid som utføres for oppdragsgiveren på de oppdrag der leverandøren finner dette naturlig.

Hvis leverandøren på noe tidspunkt under avtaleperioden ikke etterlever dette vilkåret, eller forventer å få problemer med å etterleve dette vilkåret framover, skal leverandøren opplyse om dette til oppdragsgiveren. Leverandøren skal deretter gjøre nødvendige tiltak for at at han kan oppfylle dette vilkåret.

Oppdragsgiveren har rett til innsyn i leverandørens dokumentasjon som kan bevise at leverandøren etterlever vilkåret om lærlinger. Dokumentasjonen kan blant annet være oversikt over antall timer som er utført av lærlinger i Sør-Rogaland eller lærlingenes timelister.

Oppdragsgiveren kan gi leverandøren tillatelse å fravike vilkåret om lærlinger hvis det framstår uforholdsmessig, for eksempel hvis tjenestene er av en slik natur at de må utføres av eksperter og ikke er egnet for lærlinger.

7 Kvalitet leveranser

Ved alle leveranser skal det legges stor vekt på kvalitet i smaksopplevelse så vel som det estetiske ved serveringen. Kvaliteten beskrevet i tilbudet skal representere det kvalitetsnivå leverandøren skal levere i hele kontraktperioden.

8 Kompetanse personell

Leverandør skal i hele kontraktperioden tilby samme kompetanse på personell som oppgitt i kvalifiseringen og tilbudet.

9 Forberedelse av arrangement

Leverandøren skal samarbeide med oppdragsgiver under forberedelsene til det enkelte arrangement.

Herunder kommer gjennomgang av menyene og gjennomføring av arrangementet.

10 Menyer og råvarer

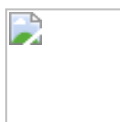
10.1 Menyer

Leverandør skal, før hver sesong (vår, sommer, høst og vinter), komme med minst ett forslag til meny for den kommende sesongen. I tillegg skal leverandør ha en meny som skal gjelde for hele sesongen.

Menyene skal ha gourmetprofil og være i henhold til behovet beskrevet i konkurransegrunnlaget.

10.2 Spesialtilpasset mat

Leverandøren skal kunne tilby spesialtilpasset mat til allergikere, vegetarianere, veganere samt personer som av religiøse eller andre grunner behøver tilpasninger.



10.3 Lokale råvarer

Leverandør skal bruke lokale råvarer der dette er mulig og markedsføre dette spesielt. Med lokale råvarer menes fortrinnsvis råvarer fra Rogaland.

10.4 Økologiske råvarer

Leverandør bør benytte økologiske råvarer der det er mulig.

10.5 Sesongbaserte råvarer

Leverandør bør benytte råvarer som er i sesong.

11 Dekningskjøp

Dersom leverandør ikke leverer innen avtalt tid, skal oppdragsgiver fritt kunne foreta dekningskjøp fra annen leverandør uten å varsle leverandøren. Leverandøren må dekke alle kostnader ved de nevnte oppdrag og eventuelle merkostnader oppdragsgiver får ved dekningskjøpet. Dette inkluderer også for eksempel administrative kostnader. Dette vilkår gjelder ikke dersom den forsinkede levering skyldes force majeure.

