

PROGRAMMA VAN EISEN

VERZORGING CATERINGDIENSTEN



HTC Advies Horeca·Recreatie·Catering
Almere, februari 2018
17.1594.MH.iw

Marielle Hintzen
Iris Wagner

© 2018 Question Mark Group

Behoudens uitzondering door de wet gesteld mag, zonder uitdrukkelijke toestemming van Question Mark Group BV te Almere, niets uit deze uitgave worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of anderszins, hetgeen ook van toepassing is op de gehele of gedeeltelijke bewerking.

INHOUDSOPGAVE

1. ORGANISATIE EN DOELSTELLINGEN.....	5
1.1 Algemene doelstellingen	5
1.2 Kwalitatieve doelstelling	5
1.3 Personele doelstelling	5
1.4 Sociale doelstelling	6
1.5 Financiële doelstelling.....	6
2. BESCHRIJVING PRODUCTEN EN DIENSTEN.....	7
2.1 Algemeen.....	7
2.2 Lunchvoorzieningen	8
2.3 Automatenvoorzieningen	9
2.3.1 Warme dranken automaten	10
2.3.2 Vending-automaten	11
2.4 Gratis verstrekkingen	11
2.5 Vergaderservices	11
2.6 Banqueting en evenementen (maatwerk)	12
3. ASSORTIMENT VOORZIENINGEN.....	13
3.1 Duurzame en biologische voeding	13
3.2 Gezonde voeding	13
3.3 Lunchvoorzieningen	14
3.3.1 Warme maaltijden.....	14
3.4 Automatenvoorzieningen	14
3.4.1 Warme drankenautomaten	14
3.4.2 Snoep- en frisdrankautomaten	15
3.5 Gratis verstrekkingen	15
3.6 Vergaderservices	15
3.7 Banqueting en evenementen (maatwerk)	16
4. BELEID EN PRIJSSTELLING	18
4.1 Algemeen prijsbeleid	18
4.2 Prijsstelling restaurants	18
4.3 Gratis verstrekking	18
4.4 Vaste Verreken Prijzen.....	18
4.5 Maatwerkactiviteiten en evenementen	19
4.6 Automaten	19
5. PROMOTIE EN PRESENTATIE	20
6. INKOOP EN VOORRAADBEHEER.....	21
6.1 Leveranciersselectie	21
6.2 Exploitiemiddelen.....	21

6.3	Opslag	21
7.	PRODUCTIE, DISTRIBUTIE EN RESERVERINGEN	22
7.1	Productie	22
7.2	Wijze van verstrekken	22
7.3	Afruimorganisatie	22
7.4	Reserveringen en annuleringen	22
8.	PERSONEEL EN ORGANISATIE	24
8.1	Algemeen	24
8.2	Personele bezetting	24
8.3	Taal	24
8.4	Overname personeel	24
8.5	Gedetacheerde medewerkers	24
8.6	Opleiding & training	25
8.7	Stageplaatsen	25
8.8	Controles en evaluatie van medewerkers	25
8.9	Beloning	25
8.10	Verklaring Omtrent Gedrag (VOG)	26
8.11	Werkvergunningen	26
8.12	Geheimhoudingsverklaring	26
8.13	Vervanging	26
8.14	Personeelskleding, persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging	26
8.15	ARBO	27
8.16	Bedrijfs- Hulp Verlening (BHV)	27
9.	OVERLEG EN COMMUNICATIE	28
9.1	Overlegstructuur	28
9.2	Klachtenprocedure	29
9.3	Implementatieplan	29
10.	KWALITEIT, SCHOONMAAK EN MILIEU	30
10.1	Kwaliteitscontroles	30
10.1.1	Kwaliteitsmetingen voor kosten van Opdrachtnemer	30
10.1.2	Externe kwaliteitsmetingen en audits	30
10.2	Schoonmaak	30
10.3	Milieu	31
10.4	Afvalscheiding	31
11.	BETAALWIJZE, ADMINISTRATIE EN MANAGEMENTINFORMATIE	32
11.1	Algemeen	32
11.2	Betaalwijze en omzetregistratie	32
11.3	Verrekening van de kosten	33
11.3.1	Ingrediëntkosten	33

11.3.2	Personeelskosten	33
11.3.3	Algemene kosten	33
11.4	Facturering, verzending en betaling.....	34
11.5	Rapportage van informatie.....	34
11.5.1	Begroting	35
11.5.2	Periodieke verslaglegging	35
11.5.3	Jaarlijkse verslaglegging	35
11.6	Financiële controle	35
12.	JURIDISCHE ASPECTEN	36
12.1	Contractvorm	36
12.2	Prijsindexatie.....	36
11.7.1	Verkooprijzen restaurants	36
11.7.2	Prijzen warme drankenautomaten	36
11.7.3	Kosten voor Scalda	36
11.7.4	Vaste Verreken Prijzen	37
11.7.5	Integrale uurtarief banqueting	37
11.7.6	Huisvestingskosten en Exploitatiebedrag.....	37
12.3	Regeling inzake gebruik van ruimten, inrichting, apparatuur en inventaris.....	37
12.4	Verantwoordelijkheden van Opdrachtnemer.....	37
12.5	Contractbeheer/ -management	38
BIJLAGE 1	DUURZAAMHEIDSKENMERKEN.....	39
BIJLAGE 2	HUIDIGE PRIJSLIJST	40
BIJLAGE 3	OVERNAME PERSONEEL.....	42
BIJLAGE 4	INVENTARISLIJST	43

1. ORGANISATIE EN DOELSTELLINGEN

1.1 Algemene doelstellingen

Scalda wenst een betrouwbaar partnerschap met een Opdrachtnemer die als ondernemer optreedt om de cateringdiensten op een innovatieve, creatieve wijze en proactief te exploiteren. Daarnaast wenst Scalda een betrouwbare samenwerking met een Opdrachtnemer die de cateringdiensten op diverse kwalitatieve niveaus goed en flexibel organiseert waarbij servicegericht ondernemen voorop staat en de kosten marktconform zijn.

De cateringdiensten zijn ondersteunend aan het primaire proces en dienen te voldoen aan de verwachtingen die daaraan gesteld worden als opdrachtgever en werkgever, maar tevens ook aan de verwachtingen van de studenten, medewerkers en bezoekers. Gezonde voeding en voorlichting omtrent dit thema is belangrijk voor het welzijn en de vitaliteit van de studenten en medewerkers van Scalda. Hierbij hanteert Scalda de richtlijnen van het Voedingscentrum ten aanzien van de gezonde schoolkantine.

1.2 Kwalitatieve doelstelling

Scalda wenst aan alle doelgroepen een professioneel, goed en gezond product te leveren, dat voldoet aan de huidige wet- en regelgeving, normen en criteria. De kwaliteit dient te worden gewaarborgd.

Scalda stelt de volgende kernwoorden centraal als het gaat om de kwaliteit binnen de cateringdiensten: professioneel, betrouwbaar, gevarieerd, versbeleving en -bereiding, gezond, servicegericht, lokaal ondernemerschap en een combinatie van constante kwaliteit en dienstverlening met vernieuwende elementen en een goede prijs-kwaliteitverhouding. Het aanbod wordt afgestemd op de wisselende behoefte en wensen van de gast, de studenten en medewerkers van Scalda. Vanuit de maatschappelijke verantwoordelijkheid zullen de richtlijnen van "De gezonde schoolkantine" worden gevolgd. De gezonde keuze dient te worden gestimuleerd maar niet te worden voorgeschreven. Dit houdt in dat gasten zelf een keuze kunnen maken in gezonde of minder gezonde voeding. De producten dienen kwalitatief aantrekkelijk te zijn en betaalbaar voor de studenten en medewerkers van Scalda.

1.3 Personele doelstelling

Scalda wenst een net en transparant overnametraject te bewerkstelligen voor de medewerkers. Dit traject dient zorgvuldig te verlopen. Daarnaast wenst Scalda dat twee medewerkers die gedetacheerd zijn bij de huidige dienstverlener, te detacheren bij de nieuwe dienstverlener. Het betreft hier een medewerker voor 40 uur per week en een medewerker voor 25 uur per week, beide werkzaam op de locatie Edisonweg.

In het cateringteam wenst Scalda een gastvrije en horecamatige aanpak te onderscheiden. Flexibiliteit, proactiviteit, innovatief vermogen en ondernemerschap zijn hierbij belangrijke criteria. Scalda verwacht van de Opdrachtnemer echter ook een gedegen backoffice, zodat de werkprocessen helder zijn en er een adequate administratie wordt gevoerd.

Het management van de cateringdiensten dient verbetervoorstellen te initiëren die de dienstverlening kunnen optimaliseren en dient te beschikken over een groot meedenkend vermogen.

1.4 Sociale doelstelling

Scalda wil voldoen aan de eisen die voortvloeien uit de verantwoordelijkheden die zij als goed werkgever en onderwijsinstelling heeft ten opzichte van de verzorging van haar studenten en medewerkers. Scalda wil de cateringdiensten op een zodanige wijze invullen dat deze voldoen aan de verwachtingen die hier in alle redelijkheid aan gesteld mogen worden. Tevens wenst Scalda gezonde voeding te verstrekken aan haar studenten en medewerkers. Scalda wenst binnen haar cateringdiensten oog te hebben voor haar maatschappelijke verantwoordelijkheid en wenst hier aandacht aan te besteden door "studenten" bewust te maken van een gezond eetpatroon. Dit gebeurt door de implementatie van de richtlijnen van het voedingscentrum met betrekking tot de gezonde schoolkantine.

Duurzaamheid en milieu zijn belangrijke onderwerpen en de cateringdiensten dienen deze aspecten uit te ademen. Scalda is zich ervan bewust dat overheids- en onderwijsinstellingen duurzaam moeten inkopen (milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van catering, versie maart 2017 op <https://www.pianoo.nl/sites/default/files/documents/documents/milieucriteria-catering-maart2017.pdf>). Scalda is zich bewust van de uitdaging die deze criteria met zich mee brengen en wenst derhalve in samenwerking met Opdrachtnemer een plan van aanpak op te stellen om het aantal ingekochte biologische producten en/of producten met andere duurzaamheidskenmerken (gemeten op inkoopniveau in Euro's) te verhogen.

1.5 Financiële doelstelling

Scalda wenst de kwalitatieve en personele doelstellingen te realiseren tegen marktconforme kosten. De kosten mogen voor Scalda niet toenemen. De contractvorm dient een prikkel te vormen voor de Opdrachtnemer om te (blijven) ondernemen. De aan te leveren managementinformatie vanuit de cateringdiensten dient optimaal aan te sluiten op de wensen van Scalda en dient transparant en inzichtelijk te zijn. Scalda wenst voldoende inzicht in de financiële en kwalitatieve output, welke als sturingsmechanisme gebruikt kan worden en bijdraagt aan een transparante en beheersbare exploitatie van de cateringdiensten.

2. BESCHRIJVING PRODUCTEN EN DIENSTEN

2.1 Algemeen

Scalda is een school voor middelbaar beroepsonderwijs (mbo) en volwasseneneducatie. Scalda verzorgt toegankelijk en veelzijdig onderwijs. Dat wordt gedaan vanuit twaalf kleinschalige, vakgerichte colleges en vanuit CIOS Goes, MBO DANS GOES en Maritiem en Logistiek College De Ruyter. Scalda leidt de student zo op dat deze in de maatschappij en in het beroep goed doet. Ze helpen het beste uit de student te halen en stimuleren zelfs boven jezelf uit te stijgen: excellent te zijn. In een prettige, gestructureerde en mensgerichte leeromgeving helpen ze de student verder in de professionele en persoonlijke ontwikkeling.

Voor specifieke informatie verwijzen wij u naar www.scalda.nl

Om een indruk te krijgen van de inhoud van het totaal worden de volgende cateringvoorzieningen nader uitgewerkt:

- Lunchvoorzieningen;
- Automatenvoorzieningen;
- Gratis verstrekkingen;
- Vergaderservice;
- Banqueting en evenementen (maatwerk).

De locaties en andere kengetallen die binnen de scope van deze aanbesteding vallen zijn in onderstaande tabel weergegeven. De locaties van Scalda zijn gedurende 210 dagen per jaar geopend.

Locatie	Adres	Aantal medewerkers	Aantal studenten	Minimale openingstijden restaurants
Terneuzen	Vlietstraat	253	1775	09:00 uur – 14:30 uur
Vlissingen	Edisonweg	120	1432	09:30 uur – 15:30 uur
Vlissingen	Boulevard	38	641	09:30 uur – 14:15 uur
Middelburg	Podium	157	1721	09:30 uur – 14:30 uur
Middelburg	Ravensteijnweg	85	690	09:45 uur – 14:30 uur
Goes	Bessestraat	253	2293	09:00 uur – 15:30 uur
TOTAAL		906	8552	

Tabel 1 – Locaties en kengetallen.

Het aantal studenten kan vanuit de verschillende leerwegen als volgt worden verdeeld.

Locatie	Adres	BOL	BBL	VAVO	Overige educatie
Terneuzen	Vlietstraat	1120	402	61	192
Vlissingen	Edisonweg	914	518		
Vlissingen	Boulevard	455	186		
Middelburg	Podium	1505	216		
Middelburg	Ravensteijnweg	112	41	155	382
Goes	Bessestraat	1563	513		217

Tabel 2 – Verdeling studenten.

Podium Middelburg

Op de locatie Podium in Middelburg is naast het restaurant ook een bakkerijwinkel gevestigd. In deze bakkerijwinkel worden producten verkocht die door studenten zijn gemaakt en is geopend van 11:45 uur tot 16:00 uur. De horeca-opleiding heeft een opleidingsrestaurant (Restaurant Puur) dat tijdens de middag bezocht kan worden waar zowel medewerkers en

studenten kunnen lunchen. Restaurant Puur is dagelijks van maandag tot en met vrijdag tussen 12:00 uur en 13:30 uur geopend voor de lunch en tussen 17:30 uur en 20:30 uur voor het diner.

Op woensdagmiddag maakt Entree (opleiding van de locatie Ravensteijnweg) gebruik van de begane grond van Podium voor het profiel Horeca. Een dagdeel per week maken ze hierbij gebruik van de faciliteiten op Podium en verzorgen een menu voor een lage prijs.

Ravensteijnweg Middelburg

Scalda zal de locatie Ravensteijnweg in Middelburg vanaf 1 augustus 2020 niet meer gebruiken. Op dat moment zal deze onttrokken worden aan het contract.

Edudelta Goes

Naar verwachting zal de locatie Edudelta per 1 januari 2019 aan het contract worden toegevoegd. Informatie over deze locatie is nog niet beschikbaar. Nadere afspraken zullen hier op termijn met Opdrachtnemer over gemaakt worden.

Ten aanzien van het onttrekken of toevoegen van locaties onder de werking van het contract zal Scalda zich te allen tijde het recht voorbehouden dit te doen.

2.2 Lunchvoorzieningen

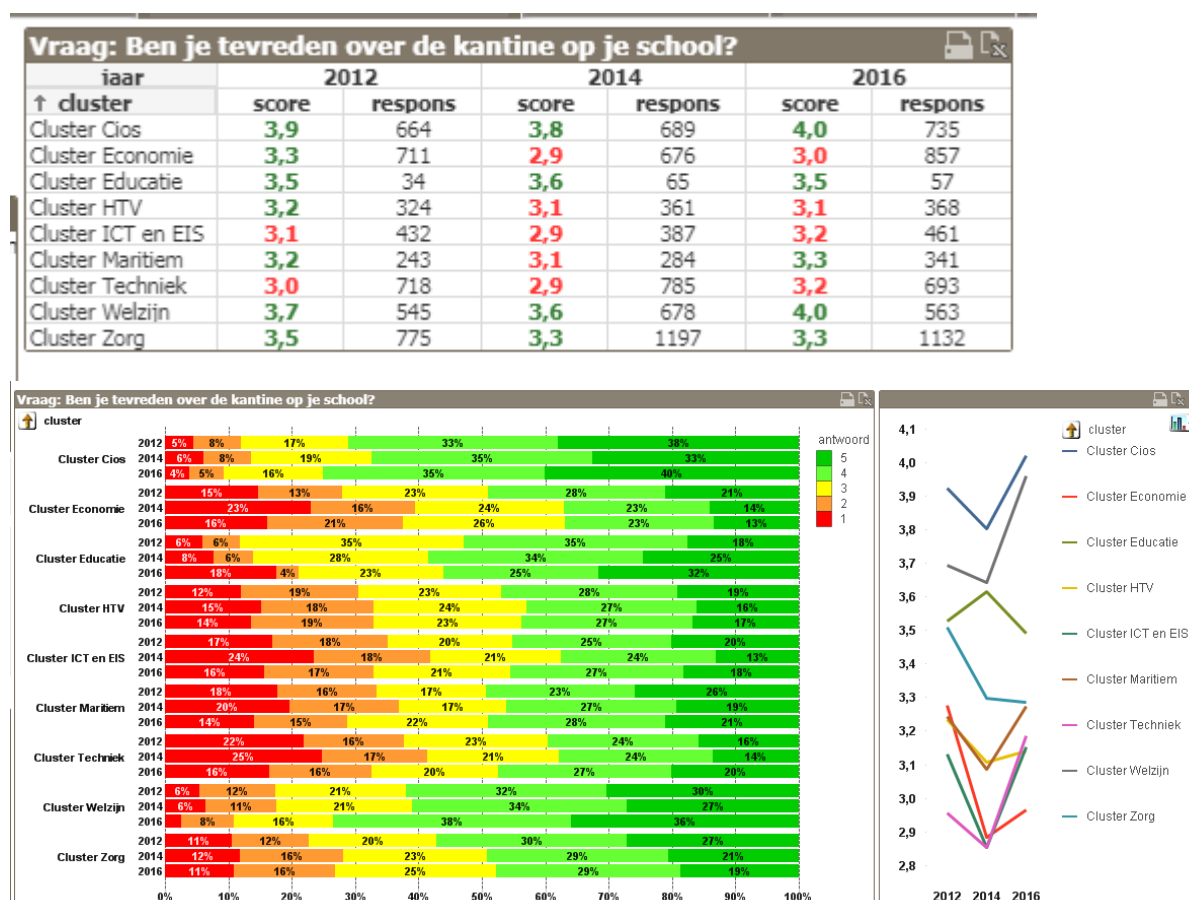
De restaurants zijn voor alle studenten, medewerkers en gasten van Scalda toegankelijk en dienen leren, werken en ontmoeten te faciliteren. De huidige openingstijden van de diverse restaurants zijn afhankelijk van de locatie en zijn in Tabel 1 weergegeven.

De openingstijden zoals beschreven in Tabel 1 zijn in principe de minimale openingstijden en kunnen per schooljaar aangepast worden. Opdrachtnemer mag de openingstijden van de restaurants in overleg met Scalda verruimen mits dit niet kostenverhogend werkt. Het is van belang dat tijdens de openstelling van het restaurant producten worden aangeboden die passend zijn bij het tijdstip van de dag en de vraag van de gasten. Aanpassingen in openingstijden vindt altijd plaats na schriftelijke goedkeuring van Scalda.

Scalda houdt de landelijke schoolvakanties aan. Tijdens deze schoolvakanties zijn de restaurants gesloten en worden er geen cateringdiensten verleend. Met betrekking tot de zomervakantie is er één locatie die in de laatste week van de schoolvakantie geopend is. Welke locatie dit is wordt ieder keer door Scalda bepaald, welke cateringactiviteiten er gevraagd worden, wordt in overleg tussen Scalda en Opdrachtnemer bepaald. De koffieautomaten op de locaties waar medewerkers aanwezig zijn dienen wel verzorgd te worden.

Iedere twee jaar wordt er een brede enquête gehouden onder de studenten van Scalda. Ten tijde van het schrijven van dit Programma van Eisen wordt de enquête voor 2018 uitgevoerd, de uitkomsten zijn echter nog niet beschikbaar. De vraag die wordt gesteld is: "Ben je tevreden over de kantine op je school?" De uitkomst is hieronder in de tabel 3 weergegeven. De uitkomsten kunnen niet per locatie worden weergegeven maar per cluster.

Score op basis van JOB-thema's																												
	↑ cluster	Cluster Cios			Cluster Economie			Cluster Educatie			Cluster HTV			Cluster ICT en EIS			Cluster Maritiem			Cluster Techniek			Cluster Welzijn			Cluster Zorg		
↑ thema/vraag	jaar	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016
Ben je tevreden over de kantine op je school?	Score	3,9	3,8	4,0	3,3	2,9	3,0	3,5	3,6	3,5	3,2	3,1	3,1	3,1	2,9	3,2	3,2	3,1	3,3	3,0	2,9	3,2	3,7	3,6	4,0	3,5	3,3	3,3
	Respons	664	689	735	711	676	857	34	65	57	324	361	368	432	387	461	243	284	341	718	785	693	545	678	563	775	1197	1132



Tabel 3 – Resultaten enquêtes.

2.3 Automatenvoorzieningen

Alle automatenvoorzieningen, zowel de warme drankenautomaten als de vending-automaten dienen door Opdrachtnemer te worden verzorgd. Onderstaand zijn in Tabel 4 het aantal automaten per locatie weergegeven.

Over het algemeen wordt aangegeven dat op alle automatenvoorzieningen duidelijk een telefoonnummer vermeld dient te worden dat bij storingen gebeld kan worden.

Locatie	Warme drankenautomaten	Vending-automaten
Vlietstraat, Terneuzen	8 Nescafé Alegria High Capacity 2 Nescafé Alegria Omnia Instant 1 Nescafé Vista II High capacity met onderkast	1 GFV, Robimat XL (Glasautomaat) 1 Icool 1300 dubbeldeurs koelkast 1 Kleine koelkast 1 Zanussi V400 Cooler 1 Mars automaat
Edisonweg, Vlissingen	6 Nescafé Alegria High Capacity 1 Nescafé Alegria Omnia instant 4 Nescafé Vista II High capacity met onderkast	1 Icool 1300, dubbeldeurs koelkast 1 Frisdrankautomaat Coca Cola GFV, Robimat XL (Glasautomaat) 1 Mars automaat
Boulevard, Vlissingen	2 Nescafé Alegria High Capacity 1 Nescafé Vista II High Capacity met onderkast	GFV, Robimat XL (Glasautomaat) 1 mini koelkast counter 1 Mars automaat
Podium, Middelburg	5 Coffee Fresh	1 Vendor Coca Cola groot 2 Vendor Coca Cola klein
Ravensteijnweg, Middelburg	4 Nescafé Alegria High Capacity 1 Nescafé Vista II High Capacity met onderkast	1 GFV, Robimat XL (glas automaat) 1 Gesloten Vendor 1 Icool 900, dubbeldeurskoeling 1 Balisto automaat
Bessestraat, Goes	6 Nescafé Alegria High Capacity 1 Nescafé Alegria Omnia instant 2 Nescafé Vista II High Capacity met onderkast	1 GFV, Robimat XL (glas automaat) 1 S7, enkeledeurs cooler 1 Icool 1300, dubbeldeurs koeling 1 Mars automaat 1 Balisto automaat

Tabel 4 – Automatenvoorzieningen en aantallen.

2.3.1 Warme dranken automaten

In bovenstaande tabel (Tabel 4) zijn de huidige warme drankenautomaten en vending-automaten opgenomen. De warme drankenautomaten contracten met de huidige leveranciers lopen voor alle locaties met uitzondering van Podium tot 9 december 2020. Het contract op het Podium heeft een looptijd tot 31-3-2020. In het totaal zijn over 2017 circa 523.500 gratis consumpties verstrekt aan de medewerkers van Scalda. Een verdeling in soort consumpties is niet te maken. Dit aantal dient ter indicatie en hier kunnen geen rechten aan ontleend worden. Het aantal betaalde consumpties verstrekt aan studenten is niet bekend.

De huidige automaten dienen door Inschrijver te worden overgenomen tot einde contract. Hiervoor dient Inschrijver een integrale consumptieprijs aan te geven in het prijzenblad met een maximum van € 0,30. Dit wil zeggen dat alle kosten voor de warme drankenautomaten zoals maar niet limitatief huur, technische service, verzekering, ingrediënten in de prijs zijn opgenomen. Na deze contractdatum dient Inschrijver nieuwe automaten te plaatsen voor maximum dezelfde integrale consumptieprijs. Inschrijver dient bij de bepaling van de nieuwe warme dranken automaten Scalda te betrekken. Scalda wenst dat minimaal een smaaktest onderdeel uitmaakt van de procedure om te komen tot een keuze voor de warme drankenautomaten.

Het assortiment voor de nieuwe warme drankenautomaten dient minimaal hetzelfde te zijn in de huidige warme drankenautomaten. De zetmethode in de huidige situatie is de instant zetmethode. Voor de nieuwe automaten wordt deze overgelaten aan Opdrachtnemer. Er dient echter wel rekening gehouden te worden met piekbelasting, voornamelijk in de pauzetijden. De zetsnelheid is derhalve zeer belangrijk. Het contract dient door Opdrachtnemer te worden afgesloten met een warme drankenleverancier en de contractduur dient de einddatum van deze overeenkomst (niet te overschrijden. Indien het contract met Opdrachtnemer voortijdig (dus voor het verstrijken van de einddatum) wordt ontbonden dan zal Scalda het contract voor de automaten overnemen voor de resterende tijdsduur.

De wijze van betalen en/of registreren wordt nader beschreven in hoofdstuk 11.2 van dit document.

2.3.2 Vending-automaten

Op de locaties van Scalda staan snoep- en versnaperingautomaten. Het aantal automaten staat weergegeven in Tabel 3. Alle (bruikleen) contracten voor deze automaten en koelkasten zijn door Scalda beëindigd. Deze automaten worden voor eigen rekening en risico verzorgd door Opdrachtnemer. De automaten dienen in ieder geval één op één vervangen te worden. Bijplaatsen van automaten door Opdrachtnemer mag voor eigen rekening en risico. Indien Opdrachtnemer de contracten voor de vending-automaten zoals beschreven in de tabel wenst over te nemen dan is dit bespreekbaar met Scalda.

2.4 Gratis verstrekkingen

Aan de medewerkers van Scalda wordt melk en karnemelk, koffie en thee gratis verstrekt. De koffie en thee worden verstrekt middels de warme drankenautomaten. De melk en karnemelk wordt verstrekt in de koffiekamers in pakken van 1 of 1,5 liter. Twee van de locaties hebben de beschikking over een melkdispenser (Bessestraat en Vlietstraat). Op sommige plekken staat er een melkdispenser met pakken van 10 liter. Opdrachtnemer draagt zorg dat deze pakken melk en karnemelk dagelijks worden bijgevuld. Deze dienstverlening behoort binnen de reguliere dienstverlening.

Aan studenten worden geen producten gratis verstrekt.

Het bedrag totaal in 2017 verstrekt aan gratis verstrekkingen (exclusief koffie en thee) is € 18.500,- op de onderstaande wijze verdeeld over de locaties. (dit bedrag dient uitsluitend ter indicatie en er kunnen geen rechten aan worden ontleend).

	Vlietstraat	Edisonweg	Boulevard	Podium	Ravensteijnwe	Bessestraat
Gratis verstrekkingen €	4.250,00 €	2.550,00 €	550,00 €	2.750,00 €	4.750,00 €	3.650,00

Tabel 5 – Gratis verstrekkingen koffiekamers.

2.5 Vergaderservices

Vergaderservice dient uitgevoerd te worden binnen de aanwezigheidstijden van de medewerkers van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer dient rekening te houden met flexibele inzet van de medewerkers, ook buiten de openingstijden van het restaurant. De medewerkers zetten aan hand van het reserveringsschema uit Topdesk thermoskannen koffie/thee (inclusief suiker, melk, theezakjes, zoetjes en roerstaafjes), water en eventueel frisdranken klaar in de vergaderruimten en lokalen. Vergaderservice vindt in principe plaats met serviesgoed tenzij uitdrukkelijk gevraagd wordt naar disposables.

Na afloop van de vergadering halen de medewerkers van Opdrachtnemer de thermoskannen, en eventueel het serviesgoed, op uit de vergaderzalen en maken deze gebruiksklaar voor de volgende vergadering. Indien de vergadering afloopt na aanwezigheid van de medewerkers van Opdrachtnemer, dienen de thermoskannen de volgende ochtend opgehaald te worden. Opdrachtnemer checkt nadrukkelijk op orde, netheid en faciliteiten.

Onderdeel van de vergaderservice is het verstrekken van vergaderlunches. Vergaderlunches worden door Opdrachtnemer verzorgd en klaargezet (inclusief bestek en servies indien gewenst) in de vergaderruimten of lokalen. De vergaderarrangementen worden

gepresenteerd in een banquetingmap. Deze banquetingmap wordt verspreid onder de geautoriseerde medewerkers. De prijzen van de diverse arrangementen uit de banquetingmap zullen Topdesk zichtbaar zijn tijdens het bestelproces. Indien er wijzigingen plaatsvinden in de arrangementen, draagt de Opdrachtnemer zorg voor tijdige aanpassing van de banquetingmap.

Indien vergaderservices buiten de reguliere aanwezigheidstijden van Opdrachtnemer worden georganiseerd, kan Opdrachtnemer de extra personeelskosten in rekening brengen bij Scalda.

Het bedrag totaal in 2017 verstrekt aan verkopen op rekening (geheel van vergaderlunches en banqueting) is € 163.000 (dit bedrag dient uitsluitend ter indicatie en er kunnen geen rechten aan worden ontleend). De verdeling is in Tabel 6 weergegeven.

	Vliestraat	Edisonweg	Boulevard	Podium	Ravensteijnweg	Bessestraat
Banqueting	€ 33.950,00	€ 32.525,00	€ 13.950,00	€ 34.000,00	€ 15.230,00	€ 33.350,00

Tabel 6 – Totale verkopen op rekening (vergaderservices, banqueting en evenementen).

2.6 Banqueting en evenementen (maatwerk)

Opdrachtnemer verzorgt extra activiteiten na overleg met Opdrachtnemer. Diverse arrangementen worden opgenomen in een banquetingmap. Indien afwijkende afspraken gemaakt worden ten opzichte van hetgeen vermeld wordt in de banquetingmap, dient per keer een separate offerte uitgebracht te worden.

Vanuit Scalda gaat de voorkeur uit om een representatieve activiteit te laten organiseren/ uitvoeren door Opdrachtnemer. Scalda verwacht hierbij een passend voorstel dat concurrerend is met de markt.

Het bedrag totaal verstrekt aan banqueting en evenementen is opgenomen in bovenstaande Tabel 6. De activiteiten die worden uitgevoerd zijn onder andere open dagen, recepties, diplomeringen, jaarafsluitingen, etc.

3. ASSORTIMENT VOORZIENINGEN

3.1 Duurzame en biologische voeding

In de restaurants dienen zo weinig mogelijk producten in monoverpakking te worden aangeboden. Indien toch verpakt, dienen deze verpakkingen geschikt te zijn voor meermalig gebruik of een lage milieubelasting in de levenscyclus te hebben, zoals papier, karton-laminaat, afbreekbaar plastic. Hiervoor geldt de Wet- en regelgeving Verpakkingenbesluit d.d. 01-01-2006.

Aangezien Scalda haar maatschappelijke verantwoordelijkheid wil nemen, dient Opdrachtnemer bij het inkopen rekening te houden met de duurzaamheidscriteria, zoals vastgesteld door Rijksoverheid voor Ondernemend Nederland (RVO). Deze milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van catering, versie maart 2017 zijn te vinden op <https://www.pianoo.nl/sites/default/files/documents/documents/milieucriteriacatering-maart2017.pdf>. De duurzaamheidskenmerken zijn opgenomen als bijlage 1.

De samenstelling van het assortiment dient gedurende de overeenkomst voor 50% te bestaan uit producten met één of meer van de genoemde duurzaamheidskenmerken. Het percentage wordt berekend over het inkoopvolume (gemeten in euro's) per jaar. Het percentage duurzaamheid over alle locaties gezamenlijk is in de huidige situatie 10%. Opdrachtnemer dient bij aanvang van het contract minimaal met dit percentage te starten. Op basis van dit percentage dient een plan van aanpak gemaakt te worden waarin wordt aangegeven op welke wijze, en binnen welke tijd, naar het gewenste duurzaamheidspercentage wordt toegewerkt.

3.2 Gezonde voeding

Het middelbaar beroepsonderwijs, zowel in de leeromgeving als in de bedrijfsvoering, vervult een voorbeeldfunctie. Hierdoor is het akkoord 'Gezonde Voeding Op Scholen (2016 - 2020)' onlangs getekend. Dit akkoord bevat de afspraken die de ondertekenaars hebben afgesproken, en is een vervolg op het Handvest Gezonder Voedingsaanbod op Scholen (2011 - 2015). Het is de ambitie van de overheid en het Voedingscentrum om alle schoolkantines gezond te maken. Scalda wil zich ook vanuit de eigen duurzaamheidsambitie, zich conformeren aan De Gezonde Schoolkantine (bron Voedingscentrum).

Binnen de Gezonde Schoolkantine zijn verschillende niveaus haalbaar te weten: zilver en goud. Deze restaurants hebben in toenemende mate een gezonder aanbod en uitstraling. Voor alle restaurants gelden de basisregels:

1. In elke aangeboden productgroep wordt op zijn minst één beter optie aangeboden.
2. Betere opties krijgen een prominente plaats.
3. Water drinken wordt gestimuleerd.
4. Als er wordt gefrituurd dan in vloeibaar frituurvet.

De zilveren kantine biedt groente en fruit aan en de ruime meerderheid (60%) van het zichtbare aanbod is de betere keuze. Ook de andere uitingen in het restaurant verleiden tot een betere keuze. 60% van het aanbod dient te bestaan uit voorkeur- en middenwegproducten. De gouden kantine biedt groenten en fruit aan en het overgrote deel (80%) van het zichtbare aanbod is een betere keuze bestaande uit voorkeur- en middenwegproducten.

Het assortiment voor de frisdrank- en snoepautomaten wordt door Opdrachtnemer bepaald, waarbij ook voor de automaten rekening gehouden wordt met de Gezonde Schoolkantine. Hierbij dient er een mix te zijn van gezonde en minder gezonde producten die in de

automaten zitten waarbij het gehele assortiment voldoet aan de gezonde schoolkantine voor het niveau waar de locatie zich op dat moment bevindt.

Scalda streeft naar het behalen van goud op alle locaties. In de huidige situatie is het niet bekend welk percentage gezonde voeding behaald wordt. Om het gewenste niveau te realiseren wenst Scalda een groeimodel te zien middels een plan van aanpak van Opdrachtnemer. In dit plan van aanpak dient Opdrachtnemer aan te geven hoe het gouden niveau behaald wordt gedurende de contractperiode en in welk tijdsbestek dit zal plaatsvinden. In het plan van aanpak dient gekeken te worden naar de opleidingen op de verschillende locaties en daarmee naar de verdeling mannen – vrouwen maar ook naar de lichamelijke inspanning die de studenten leveren. Iemand die een hele dag fysiek bezig is heeft een andere behoefte dan een student die zijn tijd veelal zittend doorbrengt. Voor meer informatie zie: <http://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl.aspx>.

3.3 Lunchvoorzieningen

Het aanbod binnen de restaurants is afgestemd op de beurzen van de verschillende gebruikers waarbij het uitgangspunt is dat lekker en gezond niet duur hoeft te zijn. De juiste prijs/ kwaliteitsverhouding van het assortiment staat centraal. Het prijsmechanisme dient ter stimulering voor het maken van een gezonde en bewuste keuze. Scalda wenst een hoge kwalitatieve dienstverlening die aansluit bij de wensen en behoeften van de studenten en medewerkers, goedkope(re) en kwalitatief hoogwaardige producten zijn hierbij relevant. Gezonde voeding dient in het gehele assortiment vertegenwoordigd te zijn.

De basisdienstverlening in het restaurant moet in orde zijn wat inhoudt dat een basisassortiment beschikbaar is met verschillende producten welke geprijsd zijn voor studenten en medewerkers die minder te besteden hebben. Binnen deze basis is er variatie in het dagelijkse verkrijgbare assortiment. Naast de variatie in het basisassortiment wordt er ingespeeld op variatie in het aanvullende assortiment wat past bij de diverse doelgroepen en onderwijsactiviteiten. Het doel is om de studenten en medewerkers van Scalda te blijven verrassen en te verleiden tot de aankoop van (gezonde) producten. In basis dient het assortiment gelijk te zijn over de locaties waarbij het (aanvullende) assortiment locatiespecifiek kan worden aangepast aan de doelgroepen.

Kauwgom en energydranken zoals bijvoorbeeld Red Bull, Go-fast, etc., mogen niet verstrekt worden binnen alle cateringdiensten.

3.3.1 Warme maaltijden

Er worden op dit moment geen warme maaltijden aangeboden in de restaurants. Het staat vrij aan de Opdrachtnemer om dit wel te doen gedurende de openingstijden van de restaurants. Indien er in de avond warme maaltijden worden verstrekt zal dit onderdeel zijn van de vergaderservices of banqueting.

3.4 Automatenvoorzieningen

3.4.1 Warme drankenautomaten

Het assortiment in de warme drankenautomaten bestaat minimaal uit:

- Koffie,
- Cappuccino
- Espresso
- Warme chocolademelk
- Warm water

Ten aanzien van de gratis koffieverstrekking aan medewerkers worden de ingrediënten voor de koffieautomaten zoals koffie, thee (-zakjes), suiker (-sticks), creamer (-sticks), lepeltjes, disposable bekertjes etc. door de Opdrachtnemer ingekocht. Deze ingrediënten zijn opgenomen in de integrale consumptieprijs die per consumptie wordt doorberekend.

3.4.2 Snoep- en frisdrankautomaten

Het assortiment voor snoep- en frisdrankenautomaten wordt door Opdrachtnemer bepaald waarbij het assortiment dient te voldoen aan de gezonde schoolkantine op het niveau dat op dat moment geldt.

Kauwgum en energydranken zoals bijvoorbeeld Red Bull, Go-fast, etc., mogen niet verstrekt worden binnen alle cateringdiensten.

3.5 **Gratis verstrekkingen**

De melk en karnemelk wordt in pakken in de koelkasten of melkdispensers in de koffiekamers gezet. Indien medewerkers van Scalda melk of karnemelk in de restaurants kopen dienen deze afgerekend te worden.

3.6 **Vergaderservices**

Vergaderservices vinden in principe plaats tijdens de aanwezigheid van de medewerkers van Opdrachtnemer. Indien buiten deze werktijden vergaderservices besteld worden, dan kunnen extra "wachturen" doorbelast worden. De vergadervoorzieningen bestaan uit vergaderservice (verzorging van koffie en thee en desgewenst frisdranken) en de verzorging van vergaderlunches. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het verwijderen van vlekken van tafels en van losliggend vuil in de ruimtes voorafgaand of nadat een activiteit plaatsvindt. Onderstaand wordt de standaard vergaderservice weergegeven:

Vergaderservice

Het standaard vergaderarrangement bestaat uit koffie en thee en wordt in thermoskannen geleverd:

- Koffie;
- Thee;
- Gekoeld kraanwater.

Het aantal kannen dat er per vergadering neergezet wordt is gebaseerd op 2 consumpties per persoon. De vergaderservice vindt plaats in serviesgoed. Disposables zijn op aanvraag verkrijgbaar.

Vergaderlunches

Scalda hanteert minimaal de volgende lunches:

- Lunch 1, maximaal € 4,25 (VVP inclusief BTW);
- Lunch 2, maximaal € 5,25 (VVP inclusief BTW);
- Lunch 3, maximaal € 7,25 (VVP inclusief BTW).

Lunch 1, 2 en 3 verwijzen hier naar verschillende kwalitatieve niveaus en samenstelling. Alle lunches dienen minimaal te bestaan uit broodcomponenten en dranken. Alle kosten betreffende de vergader- en lunchservice (waaronder inbegrepen maar niet limitatief ingredientkosten, personeelskosten, algemene kosten, bezorgkosten etc.) dienen opgenomen te zijn in de VVP inclusief BTW en dienen te worden genoemd in het prijzenblad.

Bij de samenstelling van de lunches wordt van Opdrachtnemer variatie en creativiteit verwacht. Dit houdt in dat binnen de lunches ook variatie dient plaats te vinden.

Opdrachtnemer dient bij de invulling van de lunches rekening te houden met seizoensgebonden producten. In overleg kan eventueel voor een andere samenstelling gekozen worden. De bovenstaande lunches dienen minimaal te worden aangeboden. Opdrachtnemer kan meer variaties opnemen in de banquetingmap. Tevens dienen in de banquetingmap producten te zijn opgenomen waarmee de bovenstaande lunches kunnen worden uitgebreid zoals soep, warme snack etc.

3.7 Banqueting en evenementen (maatwerk)

Opdrachtnemer verzorgt de banqueting, evenementen en maatwerkactiviteiten na overleg met Scalda. Veel voorkomende arrangementen dienen te worden opgenomen in de banquetingmap. Dit valt onder de verantwoordelijkheid van Opdrachtnemer. Van Opdrachtnemer wordt bovendien een adviserende rol verwacht ten aanzien van de invulling van deze bijeenkomsten.

Voor standaard borrels en recepties worden er diverse mogelijkheden aangeboden. Bij een borrelarrangement of receptie is te allen tijde personeel van Opdrachtnemer aanwezig. Opdrachtnemer hanteert minimaal 4 basis borrelarrangementen en 2 drankenarrangementen, te weten:

- Borrelarrangement 1 (koude eenvoudige bittergarnituur);
- Borrelarrangement 2 (koude luxe bittergarnituur);
- Borrelarrangement 3 (warme eenvoudige bittergarnituur);
- Borrelarrangement 4 (warme luxe bittergarnituur);
- Drankenarrangement student (frisdranken en vruchtensappen);
- Drankenarrangement volwassene (frisdranken, vruchtensappen, wijn en bier).

De borrelarrangementen dienen te worden gebaseerd op 3 drankjes per persoon en 3 hapjes per persoon. Het serveren van sterk alcoholische dranken is niet toegestaan. Indien bediening is gewenst dan kan dit door Scalda worden gevraagd. Hiervoor wordt het integraal uurtarief Banqueting gebruikt.

Ook bij de samenstelling van de borrelarrangementen wordt van Opdrachtnemer variatie en creativiteit verwacht. Van Opdrachtnemer wordt verwacht dat zij minimaal bovenstaande arrangementen presenteert in een banquetingmap. Opdrachtnemer mag geen alcohol schenken aan studenten jonger dan 18. Opdrachtnemer zal bij bijeenkomsten waarbij studenten aanwezig zijn, creatief moeten zijn in zijn arrangementen. Tevens wordt Opdrachtnemer gevraagd zijn verantwoordelijkheid te nemen voor het verwijderen van vlekken op tafels en van losliggend vuil in de ruimtes voorafgaand aan of nadat een activiteit plaatsvindt.

Voor diplomeringen hanteert Scalda een standaard arrangement wat geschikt is voor de ontvangst vooraf en borrel achteraf. Voor dit diplomeringsarrangement voor tussen de 0 en 50 gasten wordt een VVP (inclusief BTW) berekend van maximaal € 7,00. Voor dit arrangement dient een staffel beschikbaar te zijn gebaseerd op het aantal gasten per diplomering. De staffels zijn onderstaand weergegeven.

- 0 tot 50 gasten (VVP van maximaal € 7,00 per persoon)
- 51 tot 100 gasten (VVP van maximaal € 7,00 per persoon)
- 101 tot 200 gasten (VVP van maximaal € 7,00 per persoon)
- 201 tot 300 gasten (VVP van maximaal € 7,00 per persoon)
- Meer dan 300 gasten (VVP van maximaal € 7,00 per persoon)

Voor maatwerkactiviteiten die buiten de reguliere dienstverlening vallen worden specifieke afspraken per evenement/ activiteit gemaakt en wordt een offerte op maat gemaakt.

Scalda verwacht van zijn Opdrachtnemer te allen tijde een passend voorstel dat concurrerend is met de markt. Bij maatwerkactiviteiten heeft Opdrachtnemer het eerste recht een offerte uit te brengen. Indien Opdrachtnemer niet kan voldoen aan het gevraagde, of indien de offerte van Opdrachtnemer niet marktconform is, behoudt Scalda zich echter het recht voor een offerte op te vragen bij derden en/of uit te wijken naar derden.

4. BELEID EN PRIJSSTELLING

4.1 Algemeen prijsbeleid

Er dient sprake te zijn van een consequent en transparant prijsbeleid. Voor alle activiteiten geldt dat de Opdrachtnemer zich richt op een vooraf overeengekomen, vaste prijsstelling. Daarnaast dient de prijsstelling voor dezelfde producten over de locaties hetzelfde te zijn.

De verkoopprijzen en tarieven kunnen in principe 1 maal per jaar, bij aanvang van het nieuwe studiejaar (per 1 augustus), worden bijgesteld. Opdrachtnemer stelt hiertoe jaarlijks nieuwe voorstellen op voor de verkoopprijzen in het komende jaar, deze worden (uiterlijk 1 juni) ter goedkeuring aan Scalda voorgelegd. De voorstellen dienen schriftelijk onderbouwd aangeleverd te worden. De bijstelling mag voor het eerst plaatsvinden met ingang van het nieuwe schooljaar 2019/2020, na goedkeuring van Scalda.

De Vaste Verreken Prijzen en banqueting prijzen mogen 1 maal per jaar, per ingang van het nieuwe schooljaar, worden aangepast. Deze worden uiterlijk 1 juni ter goedkeuring aan Scalda voorgelegd. De bijstelling mag voor het eerst plaatsvinden met ingang van het schooljaar 2019/2020.

4.2 Prijsstelling restaurants

Opdrachtnemer wordt vrijgelaten in de bepaling van de verkoopprijzen voor het gehele assortiment. Hierbij dient Opdrachtnemer een juiste balans te vinden tussen de prijsstelling voor mensen met een kleine(re) portemonnee en het aanvullende assortiment.

De prijsstelling voor studenten en medewerkers is hetzelfde. Medewerkers ontvangen derhalve geen korting.

In de bepaling van de verkoopprijzen dient Opdrachtnemer de opslag, BTW en derving op te nemen. Ter indicatie is de huidige prijslijst opgenomen in bijlage 2.

4.3 Gratis verstrekking

Er worden geen producten gratis verstrekt aan de studenten en gasten. Aan medewerkers van Scalda wordt melk en karnemelk gratis verstrekt. Opdrachtnemer dient deze producten middels verkoop op rekening één op één (inkoop is verkoop) door te berekenen aan Scalda.

Alle sauzen en smaakversterkers dienen te zijn opgenomen in de verkoopprijzen van de producten.

4.4 Vaste Verreken Prijzen

Alle verstrekkingen voor vergaderservices, vergaderlunches alsmede standaard borrelarrangementen worden door Opdrachtnemer op basis van vaste verrekenprijzen (VVP's) inzichtelijk gemaakt.

Opdrachtnemer wordt verzocht hiertoe integrale kostprijscalculaties op te stellen, bestaande uit ingrediëntenkosten, personeelskosten en algemene kosten conform onderstaande berekening:

VVP = Ingrediëntenkosten + personeelskosten + algemene kosten + BTW.

4.5 Maatwerkactiviteiten en evenementen

Opdrachtnemer verzorgt de representatieve cateringactiviteiten na overleg met Scalda. Diverse arrangementen worden opgenomen in een banquetingmap. Indien afwijkende afspraken gemaakt worden ten opzichte van hetgeen vermeld wordt in de banquetingmap, dient per keer een separate offerte uitgebracht te worden.

Opdrachtnemer heeft het voorkeursrecht van Scalda voor het uitvoeren van maatwerkactiviteiten en evenementen. Indien Opdrachtnemer niet kan voldoen aan het gevraagde, of indien de offerte van Opdrachtnemer niet marktconform is, behoudt Scalda zich echter het recht voor een offerte op te vragen bij derden en/of uit te wijken naar derden.

4.6 Automaten

De producten uit de warme drankenautomaten worden aan de medewerkers van Scalda gratis verstrekt. Opdrachtnemer belast deze consumpties op basis van werkelijk verbruik en op basis van een vaste consumptieprijs van maximaal € 0,30 door aan Scalda.

Aan de studenten wordt in de huidige situatie voor koffie € 0,55 en voor thee € 0,35 gerekend. Opdrachtnemer is vrij in het bepalen van de verkoopprijzen voor koffie en thee waarbij de bovenstaande prijzen als maximum verkoopprijzen gelden.

Voor de snoep- en frisdrankautomaten is het vrij aan Opdrachtnemer om de prijzen te bepalen. Hierbij dient Opdrachtnemer rekening te houden met prijzen die marktconform zijn. De prijzen in de automaten dienen over alle locaties gelijk te zijn voor het zelfde assortiment.

5. PROMOTIE EN PRESENTATIE

Opdrachtnemer dient de aangeboden artikelen duidelijk, aantrekkelijk en verkoop bevorderend te presenteren. Promotionele uitingen vinden altijd plaats met gepaste bescheidenheid en met toestemming van Scalda. Opdrachtnemer presenteert zich in de eigen huisstijl conform de wensen en passend bij de uitstraling van Scalda. Alle aangeboden producten dienen duidelijk geprijsd te zijn. Daarnaast is het wenselijk om een zichtbare aanduiding van het type product te presenteren, te denken valt aan gezond, vegetarisch, halal etc. Opdrachtnemer dient in zijn uitingen bij de producten tevens te voldoen aan de allergenenwetgeving.

Scalda hecht veel waarde aan gezonde en duurzame voeding en verwacht dit terug te zien in de wijze van promotie en presentatie van producten. De promotionele uitingen dienen bij te dragen aan de kwaliteitsbeleving van de bezoekers aan de restaurants. Het criterium voor toelaatbare promotie is dat de studenten en medewerkers niet actief worden benaderd. Dit betekent dat luidruchtige reclames, met (actief) uitdelen van flyers en het versturen van mail (spam) niet zijn toegestaan. Een uitnodigende presentatie op eigen schermen behoort wel tot de mogelijkheden. In samenspraak zal bekeken worden wat er mogelijk is. Indien er eigen schermen worden geplaatst dient dit in overleg met Scalda te worden bepaald. Alle activiteiten dienen er op gericht te zijn om een stijging van het aantal gebruikers of de gemiddelde besteding te bewerkstelligen.

Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het tijdig opstellen, publiceren en aanbieden van menu's en het opstellen van assortiment lijsten waarop tevens de verkoopprijzen zijn vermeld. De lijsten dienen centraal en duidelijk zichtbaar in de restaurants geplaatst te zijn.

Scalda wenst variatie in het assortiment. Dag-acties en producties zijn hierbij wenselijk. Vanuit Opdrachtnemer wordt creativiteit verwacht ten aanzien van de invulling van deze acties. Scalda behoudt zich het recht voor af te zien van de deelname aan speciale acties.

6. INKOOP EN VOORRAADBEHEER

De ingekochte producten en de wijze waarop deze opgeslagen worden, dienen te voldoen aan de vigerende wet- en regelgeving.

6.1 Leveranciersselectie

Opdrachtnemer maakt alleen gebruik van leveranciers waarmee kan worden voldaan aan alle contractuele verplichtingen betreffende de te leveren producten en diensten, alsmede kwaliteitseisen en vigerende wet- en regelgeving.

Scalda hecht waarde aan regionale en streekproducten van lokale leveranciers en wenst dit opgenomen te zien in het assortiment.

6.2 Exploitiemiddelen

Scalda stelt de exploitatiemiddelen zoals bijvoorbeeld klein keukeninventaris, servies, bestek, dienbladen etc. die bij aanvang van de overeenkomst aanwezig zijn ter beschikking aan de Opdrachtnemer. Voor aanvang zal een inventarislijst worden opgesteld. Opdrachtnemer zorgt ervoor dat hetgeen op deze lijst staat bij einde van de overeenkomst ook weer aanwezig is op locatie. De kosten voor vervanging zijn derhalve voor de Opdrachtnemer. Indien de Opdrachtnemer ander klein keuken-inventaris wil toevoegen dan is dit voor eigen rekening.

6.3 Opslag

Opdrachtnemer is verplicht de door Scalda beschikbaar gestelde geëigende opslagfaciliteiten voor de diverse ingrediënten en goederen te gebruiken.

Als uitgangspunt geldt dat Scalda en Opdrachtnemer een evenwicht dienen te vinden tussen de beschikbare opslagcapaciteit, de gestelde eisen aan de versheid van producten en de door Opdrachtnemer te maken transportkilometers. Scalda streeft ernaar, voor zover mogelijk, om de leveringen (uitgezonderd die van dagversproducten) tot een minimum te beperken om op die manier een bijdrage te leveren aan het terugdringen van de verkeersmobiliteit.

7. PRODUCTIE, DISTRIBUTIE EN RESERVERINGEN

Uitgangspunt voor de productie en distributie van de voedingsmiddelen is de meest efficiënte methode in combinatie met het te bieden assortiment.

7.1 Productie

De productie en distributie dienen conform onderstaande eisen plaats te vinden:

- Eisen en richtlijnen van het Voedingscentrum;
- Eisen en richtlijnen hygiënecode voor de contractcatering;
- Eisen conform HACCP;
- De voorschriften van de Voedsel en Warenautoriteit;
- Eisen ten aanzien van de drank- en horecawetgeving.

7.2 Wijze van verstrekken

Alle producten in de restaurants worden (zoveel mogelijk) verstrekt in disposables. Vergaderservice vindt in principe plaats in serviesgoed. Disposables zijn op aanvraag mogelijk.

7.3 Afruimorganisatie

In de restaurants worden de (lunch)gebruikers geacht zelf hun gebruikte materialen op te ruimen door deze weg te gooien.

Van Opdrachtnemer wordt verwacht dat deze het restaurant gedurende de dag ordelijk en netjes houdt door tafels schoon te houden en achtergebleven disposables op te ruimen (dagelijks minimaal, maar niet uitsluitend, na de pauzemomenten). Van Opdrachtnemer wordt hier een actief beleid in verwacht.

De gebruikte materialen voor de vergaderingen en vergaderlunches (kannen, serviesgoed, etc.) worden door Opdrachtnemer dagelijks na elke vergadering zo snel mogelijk opgehaald en schoongemaakt. Vergaderingen die later eindigen dan dat er cateringmedewerkers aanwezig zijn, worden de volgende werkdag voordat de eerste vergadering plaatsvindt, opgeruimd en naar de spoelkeuken gebracht. Opdrachtnemer wast het gebruikte serviesgoed vervolgens af.

Opdrachtnemer zorgt ook voor het afruimen en verwerken van vaat bij eventuele banqueting, evenementen en andere (representatieve) cateringactiviteiten.

7.4 Reserveringen en annuleringen

Reserveringen worden middels het Scalda reserveringssysteem (Topdesk) gedaan bij Opdrachtnemer. Enkel geautoriseerde personen kunnen bestellingen doen in dit systeem. Opdrachtnemer beheert de reserveringslijsten en onderhoudt de contacten met de aanvragers/ contactpersonen van Scalda. Het is wenselijk dat er ingespeeld kan worden op korte termijn aanvragen.

Reserveringsprocedure (tijdigheid)

- Bestellingen ten behoeve van reguliere vergaderingen en overige extra activiteiten worden uiterlijk vóór 12.00 uur op de dag voorafgaand aan de dag waarop de activiteit plaatsvindt, geplaatst. Het komt soms voor dat bestellingen ad-hoc doorgegeven worden. Opdrachtnemer dient hier flexibel mee om te kunnen gaan.

- Voor reserveringen van cateringvoorzieningen bij "grote" extra activiteiten geldt een aanmeldingstermijn van minimaal 1 werkweek. Dit geldt met name voor vergaderlunches en standaard recepties met een omvang van meer dan 50 personen.
- Bijzondere activiteiten, zoals recepties en dergelijke dienen minimaal 5 werkdagen (1 werkweek) voorafgaande aan de activiteit kenbaar te worden gemaakt.

Annuleringsregeling

Indien een gereserveerde voorziening door de aanvrager niet tijdig wordt geannuleerd, kan Opdrachtnemer de Vaste Verrekenprijs geheel of gedeeltelijk in rekening brengen bij de aanvrager van Scalda.

Hierbij geldt de volgende annuleringsregeling:

- Vergaderservice en -lunches: er geldt een afmeldingstermijn van 4 uur voorafgaand aan de activiteit. Indien de annulering later plaatsvindt, mag Opdrachtnemer de vaste verrekenprijs volledig doorbelasten, indien Opdrachtnemer aan Scalda aantoonbaar kan maken dat er daadwerkelijk sprake is van extra kosten.
- Extra activiteiten: bij annulering tot 48 uur voorafgaand aan de activiteit, mogen geen kosten in rekening worden gebracht. Bij annulering na dit tijdstip mogen slechts de daadwerkelijk gemaakte kosten (bijvoorbeeld reeds ingekochte producten) worden doorbelast. Ook hier geldt dat Opdrachtnemer aan Scalda aantoonbaar dient te kunnen maken dat er daadwerkelijk sprake is van extra kosten.

Indien bovenstaande voorkomt dient Opdrachtnemer hiervan melding te maken in de management-rapportage.

8. PERSONEEL EN ORGANISATIE

8.1 Algemeen

Opdrachtnemer draagt zorg voor alle verplichtingen die voortvloeien uit de inzet van medewerkers. De inzet van medewerkers is zodanig dat aan alle eisen in onderliggend document kan worden voldaan. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het onderhouden van een evenwichtig en voldoende groot medewerkersbestand.

Scalda stelt eisen aan de professionaliteit, servicegerichtheid, flexibiliteit en representativiteit van het cateringteam. Scalda verwacht tevens een proactieve houding, ondernemerschap en een groot meedenkend vermogen.

8.2 Personele bezetting

Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor een efficiënte inzet van medewerkers voor de realisatie van de te verlenen diensten. Structurele wijzigingen in de personeelsinzet (cateringmanager of diens assistent) worden uitsluitend geaccepteerd na overleg met en goedkeuring van Scalda.

8.3 Taal

Het personeel van Opdrachtnemer dient de Nederlandse taal goed te beheersen.

8.4 Overname personeel

De medewerkers in dienst van huidige Opdrachtnemers dienen te worden overgenomen conform de vigerende wetgeving. De eenmalige overnamekosten dienen separaat opgenomen te worden in het prijzenblad gedurende de eerste drie (3) jaren van de overeenkomst. Eventuele meerkosten voor de overname van het personeel die niet zijn opgenomen in de begroting, kunnen niet aan Scalda worden doorbelast. Een overzicht van het huidige personeelsbestand is opgenomen in bijlage 3.

8.5 Gedetacheerde medewerkers

Scalda heeft 2 medewerkers die momenteel werkzaam zijn binnen de cateringvoorzieningen van de huidige dienstverlener. Deze medewerkers zijn in dienst van Scalda en blijven in dienst van Scalda maar zullen worden gedetacheerd bij Opdrachtnemer. Het betreft hier de volgende medewerkers:

Medewerker	Uren per week	Loonkosten per maand	Locatie werkzaam	Opmerkingen
Cateringmedewerker 1	40	€ 3.373,50	Edisonweg	
Cateringmedewerker 2	25	€ 2.487,60	Edisonweg	AOW 2019

Tabel 7 – Gedetacheerde medewerkers vanuit Scalda.

Cateringmedewerker 2 werkt 25 uur per week en momenteel niet op de donderdag. Vanwege haar leeftijd heeft zij leeftijdsgebonden uren waardoor ze 20 minuten per dag korter werkt.

Deze medewerkers zullen ook in de nieuwe situatie door de nieuwe dienstverlener ingezet dienen te worden. Voor deze medewerkers zal Opdrachtnemer de cao van Scalda respecteren waarbij deze medewerkers opgenomen dienen te worden in het team van Opdrachtnemer als waren het eigen medewerkers. Deze medewerkers dienen minimaal

ingezet te worden op gelijkwaardig niveau als in de huidige situatie, waar zij reguliere cateringwerkzaamheden uitvoeren op het niveau van cateringmedewerker B.

Opdrachtnemer dient deze medewerkers op te nemen voor de loonkosten per maand in zijn begroting, deze kosten dienen aan Scalda te worden betaald. De ziektekosten ten aanzien van de 2 gedetacheerde medewerkers worden gedragen door Scalda.

8.6 Opleiding & training

Het is de plicht van Opdrachtnemer zich er tijdens de aannameprocedure van te vergewissen dat alle nieuwe personeelsleden de vaardigheden bezitten die nodig zijn voor het werk dat zij zullen doen. Indien vervolgens blijkt dat de vaardigheid van enig nieuw personeelslid beneden het niveau ligt dat redelijkerwijs verwacht kan worden in een bepaalde functie, zal Opdrachtnemer verantwoordelijk zijn voor noodzakelijke training inclusief de kosten daarvan. Voor Scalda is het van belang dat Opdrachtnemer aantoonbaar werkt aan de verbetering van zijn medewerkers. Bij aanvang zal een nulmeting worden gedaan door Opdrachtnemer op basis waarvan een opleidingsplan wordt gemaakt. Dit opleidingsplan wordt jaarlijks geëvalueerd en aangepast voor het volgende jaar. Alle personeelsleden moeten volledig zijn opgeleid of getraind voor hun taken. Dit geldt eveneens voor tijdelijk personeel (regiomedewerkers, ambulanten en uitzendkrachten).

Zowel de medewerkers in dienst van Scalda als de cateringmedewerkers van Opdrachtnemer dienen een goede, bij de uitvoering van de functie horende scholing te krijgen, teneinde de werkzaamheden op het verlangde niveau te kunnen uitvoeren. Regelmatige training en scholing wordt als essentieel beschouwd voor het handhaven van het serviceniveau en dient door Opdrachtnemer geregeld en voor zijn eigen medewerkers bekostigd te worden. De kosten voor opleiding en training van medewerkers in dienst van Scalda (gedetacheerde medewerkers) worden door Scalda bekostigd.

8.7 Stageplaatsen

Opdrachtnemer dient indien gewenst (een) stageplaats(en) beschikbaar te stellen aan studenten van opleidingen van Scalda. Het betreft hier stageplaatsen boven de bezetting ter kennismaking met het werkveld. Opdrachtnemer dient gecertificeerd te zijn als erkend leerbedrijf.

Op de locatie Podium in Middelburg vangt de huidige cateraar studenten op die geen stage kunnen bemachtigen of die voortijdig met de stage moeten stoppen. Er wordt van Opdrachtnemer gevraagd om hierin mee te denken en eventueel medewerking te verlenen.

8.8 Controles en evaluatie van medewerkers

Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de structurele uitvoering van controle op en jaarlijkse evaluatie van zijn eigen medewerkers. De jaarlijkse evaluatie met de medewerkers in dienst van Scalda zal door Scalda en Opdrachtnemer samen worden uitgevoerd.

8.9 Beloning

Het arbeidsvoorwaardenbeleid voor de medewerkers van de Opdrachtnemer geschiedt conform de toepasselijke CAO.

8.10 Verklaring Omtrent Gedrag (VOG)

Alle in te zetten medewerkers van Opdrachtnemer dienen een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG) te overleggen. De VOG verklaring mag niet ouder zijn dan zes maanden en is voor rekening van Opdrachtnemer. De VOG moet bij aanvang van de overeenkomst of bij komst op een locatie van Scalda kunnen worden overlegd. De medewerkers van huidige Opdrachtnemer zijn niet in het bezit van een (geldige) Verklaring Omtrent Gedrag.

8.11 Werkvergunningen

Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de correctheid van de werkvergunningen van haar werknemers. Indien uit het niet op orde hebben van de (juiste) werkvergunningen door Opdrachtnemer leidt tot een boete voor Scalda, zal deze boete bij Opdrachtnemer worden verhaald. Tevens is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor het, ten behoeve van de locaties van Scalda, beschikbaar hebben van kopieën van geldige legitimatiebewijzen/ werkvergunningen.

8.12 Geheimhoudingsverklaring

Opdrachtnemer en haar personeel zijn geheimhouding verschuldigd over alle dienst aangelegenheden met een vertrouwelijk karakter die hen op de locaties van Scalda ter kennis komen.

8.13 Vervanging

Bij de inzet van vervangend personeel dient uitsluitend gebruik te worden gemaakt van ingewerkt en geschoold personeel. Opdrachtnemer dient voor de vervanging van cateringmedewerkers een reservepool op te richten. Vervangingen ten gevolge van ziekte, vakantie of vacatures geschieden zoveel mogelijk vanuit deze reservepool. Bij vervanging van medewerkers worden gelijkwaardige functionarissen ingezet (minimaal zelfde functieniveau). De vervangende krachten dienen voldoende training, opleiding en ervaring te hebben om de werkzaamheden op gewenst niveau uit te voeren. De kosten voor de vervanging van de cateringmedewerkers in dienst van Opdrachtnemer en van de gedetacheerde medewerkers dient door Opdrachtnemer geregeld en bekostigd te worden.

Opdrachtnemer stelt voor het dagelijkse management een cateringmanager/ -beheerder op locatie aan die verantwoordelijk is voor een goede uitvoering van de dienstverlening. Bij afwezigheid van de cateringmanager/ -beheerder wordt deze adequaat vervangen. Scalda wordt op de hoogte gesteld wanneer er een mutatie in deze functie plaatsvindt. Bij (tijdelijke) afwezigheid van deze functionaris wordt Scalda eveneens op de hoogte gesteld met vermelding van duur en alternatief aanspreekpunt/ contactpersoon. De cateringmanager/ -beheerder is het directe dagelijkse aanspreekpunt voor Scalda.

Indien er om welke reden dan ook een nieuwe cateringmanager/ -beheerder voor Scalda dient te worden aangesteld, dient deze persoon ter goedkeuring voorgesteld te worden aan Scalda. Opdrachtnemer dient er zorg voor te dragen dat de nieuwe cateringmanager/ -beheerder door zijn voorganger of door een functionaris die hier door Opdrachtnemer voor wordt aangesteld, goed wordt ingewerkt. Extra kosten die voortvloeien uit het inwerken van een nieuwe manager/beheerder zijn voor rekening van Opdrachtnemer.

8.14 Personeelskleding, persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging

Opdrachtnemer dient te zorgen voor beschermende, representatieve en uniforme bedrijfskleding voor alle medewerkers die werkzaam zijn in de cateringvoorzieningen. Opdrachtnemer dient erop toe te zien dat de medewerkers voldoende aandacht besteden

aan persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging. De bedrijfskleding dient te worden afgestemd op de aard van de activiteiten. Het uiten van reclameboodschappen, anders dan de firmanaam van Opdrachtnemer, is niet toegestaan. De kosten voor kleding zijn voor rekening van Opdrachtnemer.

De medewerker in dienst van Scalda dient over dezelfde bedrijfskleding te beschikken als de medewerkers van Opdrachtnemer. De kosten voor kleding van de gedetacheerde medewerkers zijn voor rekening van Opdrachtnemer.

8.15 ARBO

Scalda rekent het tot de verantwoordelijkheid van Opdrachtnemer dat zij haar personeel wijst op gevaarlijke situaties in de ruimten en met betrekking tot de middelen die zij ter beschikking gesteld krijgt. Bij aanvang van de cateringactiviteiten stelt Opdrachtnemer een schriftelijke RI&E op en wordt jaarlijks in overleg met Scalda een locatiespecifiek Plan van Aanpak opgesteld. Aan het einde van het jaar tijdens het strategisch overleg wordt de voortgang van het plan beschreven en wordt aangegeven of de RI&E nog actueel is.

Tevens dient Opdrachtnemer systematisch aandacht te hebben voor:

- Preventie ziekteverzuim;
- Bewustwording en vakbekwaamheid van te werk gestelde medewerkers;
- Ongevallenpreventie;
- Inzet van apparaten, materialen en middelen conform de ARBO vereisten;
- Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.

8.16 Bedrijfs- Hulp Verlening (BHV)

De medewerkers van Opdrachtnemer dienen te beschikken over een EHBO- en BHV diploma. 10 medewerkers van de huidige cateraar (Royal Catering) en de gedetacheerde medewerkers (medewerkers in dienst van Scalda) zijn in het bezit van een BHV-diploma. Alle medewerkers in dienst van de huidige cateraars zijn in het bezit van deze diploma's. Deze medewerkers maken derhalve onderdeel uit van de BHV-procedure van Scalda. De kosten voor de diploma's zijn voor rekening van Opdrachtnemer. Voor herhalingen kan gebruik gemaakt worden van de BHV opleiding van Scalda. De kosten hiervoor zullen doorberekend worden aan Opdrachtnemer.

Alle ongevallen en calamiteiten waarbij cateringmedewerkers betrokken zijn, dienen direct te worden gemeld aan het hoofd BHV van Scalda. Instructies worden besproken vanuit Scalda met de medewerkers van Opdrachtnemer.

9. OVERLEG EN COMMUNICATIE

9.1 Overlegstructuur

Scalda wenst een optimale communicatie met Opdrachtnemer te realiseren. Van Opdrachtnemer wordt een professionele en proactieve houding verwacht. De communicatie tussen Scalda en Opdrachtnemer dient structureel en regelmatig plaats te vinden. Scalda zal per locatie een locatieverantwoordelijke aanstellen. Onderstaand wordt de minimale overlegstructuur omschreven:

Soort overleg	Frequentie	Vertegenwoordiger Opdrachtnemer	Vertegenwoordiger Scalda
Operationeel	1 x per maand	Cateringbeheerder/-manager Regiomanager Opdrachtnemer	Regio coördinator
Tactisch	4 x per jaar	Cateringbeheerder/-manager Regiomanager Opdrachtnemer	Contractmanager catering centraal
Strategisch	1 x per jaar	Overkoepelende cateringmanager indien aanwezig Regiomanager Opdrachtnemer Leidinggevende van de Regiomanager	Contractmanager catering centraal Inkoop

Tabel 8 – Communicatiematrix.

Maandelijks en op aanvraag vindt overleg plaats tussen een vertegenwoordiger van Opdrachtnemer en een vertegenwoordiger van Scalda. Van het operationeel verslag zal een actielijst inclusief verbeterpunten aan de contractmanager worden verstrekt. Tijdens dit overleg worden minimaal de volgende zaken besproken:

Operationeel overleg

- Lopende zaken;
- Eventuele knelpunten inzake de activiteiten;
- Evaluatie afspraken versus uitvoering van de cateringwerkzaamheden;
- Diverse operationele en personele aangelegenheden.

Tactisch overleg

- Kwaliteit en dienstverlening;
- Personele aangelegenheden inzake medewerkers Scalda;
- Klachtenregistratie en –behandeling;
- KPI-model;
- Milieu actie- en verbeterplan;
- Bespreken managementinformatie en facturatie;
- Eventuele knelpunten inzake de activiteiten.

Strategisch overleg

- Proactief ondernemerschap;
- Personele aangelegenheden medewerker in dienst van Scalda;
- Samenwerking, personeelsbeleid en financiën;
- KPI-model;
- Vaststelling van contract, verkoopprijzen en tarieven voor het volgende schooljaar;
- Communicatie, klachtenregistratie en behandeling;

- Voorstellen van verbetering performance;
- Opleidingsplan;
- Plan van Aanpak RI&E.

Indien Scalda of Opdrachtnemer daartoe aanleiding heeft, kan tussentijds overleg plaatsvinden. Opdrachtnemer draagt zorg voor schriftelijke verslaglegging van alle besprekingen.

9.2 Klachtenprocedure

Opdrachtnemer dient te beschikken over een procedure voor de registratie en afhandeling van klachten. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het informeren en het geïnformeerd houden van studenten en medewerkers van Scalda over het bestaan en de werking van de procedure.

Indien Opdrachtnemer een klacht niet tijdig op correcte wijze kan afhandelen, dient Opdrachtnemer onverwijld de contactpersoon van Scalda te informeren.

9.3 Implementatieplan

Scalda hecht grote waarde aan een soepele start en transitie. Hiertoe dient Opdrachtnemer een gedegen implementatieplan/schema op te nemen, bestaande uit minimaal:

- Overdracht tussen sales en operatie;
- Kennismaking met Opdrachtnemer (opstart team);
- Overname personeel;
- Bepalen behoefte aan aanvullende werving;
- Nulmeting Risico Inventarisatie & Evaluatie;
- Borgen kwaliteit (samenstellen locatiedraiboek/handboeken/schoonmaakprogramma/hygiëne werkplan e.d.);
- Installeren apparatuur;
- Controle op voortgang opstart;
- Begeleiding bij opstart;
- Tijdspad;
- Nazorg, evaluatie.

Scalda verwacht van Opdrachtnemer dat deze een gedetailleerd implementatieplan en planning maakt om de transitie te monitoren en te borgen. Dit implementatie-/ transitieplan dient na gunning te worden aangeleverd tijdens het eerste implementatieoverleg.

10. KWALITEIT, SCHOONMAAK EN MILIEU

Er wordt van Opdrachtnemer een professionele houding en aanpak verwacht inzake kwaliteitsbeheersing en bewaking. Opdrachtnemer dient zich te houden aan eisen ten aanzien van voeding en hygiëne zoals gesteld door het Voedingscentrum, de eisen en richtlijnen hygiëncode voor de contractcatering, en de eisen conform HACCP.

10.1 Kwaliteitscontroles

10.1.1 Kwaliteitsmetingen voor kosten van Opdrachtnemer

De kwaliteit wordt minimaal 1x per jaar door een onderzoeksbureau c.q. Opdrachtnemer gemeten. Minimaal één maal per jaar wordt er een bacteriologisch onderzoek uitgevoerd. De controle van de kwaliteit wordt middels een schriftelijke rapportage vastgelegd en dient te worden besproken met Scalda. Opdrachtnemer geeft hierbij de verbeterpunten aan. Indien uit de kwaliteitsmetingen knelpunten komen die verwijtbaar zijn aan Scalda, geeft Opdrachtnemer dit onderbouwd aan.

10.1.2 Externe kwaliteitsmetingen en audits

Scalda behoudt zich het recht voor structureel de kwaliteit te laten meten door een extern, onafhankelijk onderzoeksbureau. Deze metingen kunnen o.a. bestaan uit een kwaliteitsaudit, een bacteriologisch hygiëneonderzoek, een gasttevredenheidsonderzoek en een mystery guest onderzoek. Opdrachtnemer dient hier zijn medewerking aan te verlenen.

10.2 Schoonmaak

Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de schoonmaakwerkzaamheden van alle cateringruimten, conform de voorwaarden in dit Programma van Eisen en is derhalve verantwoordelijk voor de dagelijkse en periodieke schoonmaak van:

- Uitgitterruimte inclusief apparatuur en vloer;
- Keuken- en opslagruimten inclusief vloeren;
- Spoelkeuken(s) inclusief afzuimmeubels, vloer en spoelmachine;
- Afwas/ serviesgoed, bestek en keukenmaterialen;
- Overige ruimten onder beheer van Opdrachtnemer;
- Tafels en stoelen in restaurant (dagelijks minimaal na de pauzemomenten), gedurende de aanwezigheidstijden van de Opdrachtnemer.

Vloeren van de keuken worden door Opdrachtnemer schoongemaakt. In bovengenoemde ruimtes hoeft Opdrachtnemer, conform de Contractcatering CAO, de wanden slechts tot 1,80 meter hoogte schoon te maken. De vloeren in het uitgiftegebied en het restaurant worden door de schoonmaakdienst één maal per dag schoongemaakt.

Van Opdrachtnemer wordt verwacht dat deze het zitgedeelte van het restaurant gedurende de dag ordelijk en netjes houdt door tafels en stoelen schoon te houden (en aan te schuiven) en achtergebleven borden, bestek en/of disposables op te ruimen (minimaal na de pauzes van de studenten maar zo vaak als nodig). Opdrachtnemer dient hier een actief beleid in te voeren.

Opdrachtnemer heeft naar Scalda een signaleringsverantwoordelijkheid, met betrekking tot schoonmaak van ruimten die niet onder de verantwoordelijkheid vallen van Opdrachtnemer. Dit geldt eveneens ten aanzien van dieptereinigingen. Scalda is verantwoordelijk voor het (laten) uitvoeren van dieptereinigingen. De kosten ten aanzien van deze dieptereiniging zijn voor rekening van Scalda. Extra schoonmaakwerkzaamheden als

gevolg van bijvoorbeeld certificeringen van Opdrachtnemer, zijn voor rekening van Opdrachtnemer.

10.3 Milieu

Scalda is zich bewust van de noodzaak van een duurzame samenleving die rekening houdt met toekomstige generaties. Om het goede voorbeeld te geven acht Scalda het tevens van belang dat het zelf bij de uitvoering van de eigen interne werkzaamheden duurzaam handelt.

Scalda hecht grote waarde aan een actief milieubeleid van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer dient continue op zoek te zijn naar (praktische) oplossingen om de belasting op milieugebied en CO₂ uitstoot te minimaliseren.

Opdrachtnemer dient zo zorgvuldig mogelijk om te gaan met milieuaspecten. Opdrachtnemer dient hiertoe jaarlijks voor aanvang van het contractjaar een actie-/verbeterplan te overleggen. Van Opdrachtnemer wordt 6 maanden na de opstart van het contract reeds een eerste actie-/verbeterplan verwacht. Hierin dient minimaal aandacht te worden besteed aan de onderstaande aspecten en de eisen van de Rijksoverheid (zie ook <https://www.pianoo.nl/sites/default/files/documents/documents/milieucriteria-catering-maart2017.pdf>):

- Energie- en watergebruik;
- Afval- en afvalscheiding;
- Verpakkingen inclusief eenmalig servies;
- Derving/ voedselverspilling;
- Het gebruik van reinigingsmiddelen;
- Aan opdracht gerelateerd transport (personeel en middelen);
- Opleiding en werkinstructies medewerkers.

Opdrachtnemer past zoveel mogelijk milieu-, en diervriendelijke materialen en werkmethoden toe.

10.4 Afvalscheiding

Afvalstoffen (papier, plastic, restafval en GFT) worden zoveel mogelijk gescheiden ingezameld en afgevoerd. Daarnaast streeft Scalda naar een vermindering van de hoeveelheid afvalstoffen door hier reeds bij de inkoop rekening mee te houden. Het gebruik van monoverpakkingen dient zoveel als mogelijk beperkt te worden, waarbij het tegengaan van derving een specifiek aandachtspunt is zodat de milieulast hiervan beperkt blijft. Opdrachtnemer dient aan te sluiten bij het afvalstoffenbeleid van Scalda en dient hier flexibel mee om te gaan.

De afvoer van het afval geschiedt in (afgesloten) containers die door Scalda ter beschikking worden gesteld. Het afval dient te worden verzameld in door Scalda aan te wijzen opslagruimten. Scalda is eigenaar van het afval, de kosten van het vuilafvoer zijn derhalve voor rekening van Scalda.

Scalda is verantwoordelijk voor het maken van afspraken met de reststoffenverwerker. De kosten voor het aanbieden van de reststoffen, met uitzondering van oliën en vetten, worden rechtstreeks gedragen door Scalda. Opdrachtnemer draagt zorg voor verzameling van oliën en vetten en laat deze ophalen door een erkend vetverwerker. De kosten voor de inzameling van oliën en vetten zijn voor rekening van Opdrachtnemer.

11. BETAALWIJZE, ADMINISTRATIE EN MANAGEMENTINFORMATIE

11.1 Algemeen

Om controle te kunnen uitoefenen, dient Opdrachtnemer een zorgvuldige administratie te voeren, waaruit middels periodieke rapportage inzicht wordt verkregen in de mate waarin de doelstellingen gerealiseerd wordt.

Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor een correcte registratie van gegevens. Hierbij dient reeds in de basisadministratie de uitsplitsing naar de onderstaande voorzieningen per locatie gemaakt te worden:

- Lunchvoorziening;
- Automatenvoorzieningen uitgesplitst naar gratis verstrekking voor medewerkers, betaalde voorziening voor studenten en vending-automaten;
- Gratis verstrekkingen;
- Vergaderservices;
- Banqueting en evenementen (maatwerk).

11.2 Betaalwijze en omzetregistratie

Kassasysteem

Scalda wenst gebruik te maken van het kassasysteem van Opdrachtnemer. Daarnaast dient het kassasysteem de gewenste management-informatie te genereren. De kosten voor het kassasysteem inclusief alle randapparatuur zoals pinapparatuur, zijn voor rekening van Opdrachtnemer en dienen opgenomen te zijn in de begroting.

Geldstromen

Scalda wenst met PIN, contactloos en met de Scaldapas te kunnen betalen. Alle kosten met betrekking tot deze betaalmogelijkheden zoals bijvoorbeeld maar niet limitatief bankkosten, transactiekosten dienen opgenomen te worden in de begroting (Prijzenblad) en kunnen achteraf niet in rekening worden gebracht. In de huidige situatie kan er op de vending-automaten nog niet contactloos betaald worden, Opdrachtgever staat hiervoor open en zal meewerken aan de realisatie hiervan.

Studenten en medewerkers kunnen betalen met de Xafax Scaldapas. Dit is het bestaande kaartstelsel van Scalda. Scalda beraadt zich op de toekomst van dit betaalmiddel. Vooralsnog blijft dit betaalmiddel bestaan. De kassa's van Opdrachtnemer dienen deze passen te ondersteunen zodat betalen met de Scaldapas mogelijk is. De kaartlezers voor de vending-automaten en warme drankenautomaten zijn voor rekening van Scalda.

De consumpties uit de warme drankenautomaten voor de medewerkers van Scalda worden met deze pas geregistreerd, medewerkers kunnen derhalve enkel met deze passen de consumpties uit de automaat halen. Op basis van het aantal consumpties dat met de Scaldapas wordt geregistreerd kan Opdrachtnemer deze verstrekkingen in rekening brengen. Dit aantal consumpties is via het Xafax systeem uit te lezen.

Verkopen op rekening

Vergaderservice, vergaderlunches en banqueting en evenementen (maatwerk) worden op rekening verstrekt. Scalda levert kostenplaatsen aan waarop een en ander geboekt dient te worden. Opdrachtnemer dient de verkopen op rekening te factureren aan Scalda.

Evenementen/ Maatwerk

Evenementen en maatwerk cateringactiviteiten worden voorafgegaan door een offerte. Verrekening vindt plaats op basis van nacalculatie. Opdrachtnemer factureert aan Scalda, deze draagt zorg voor afrekening met de gebruiker.

11.3 Verrekening van de kosten

11.3.1 Ingredientkosten

De ingredientkosten bestaan uit alle kosten van de ingekochte goederen die als gereed eindproduct worden gebruikt of als halffabricaat worden verwerkt in vergaderservice, vergaderlunches, banqueting en evenementen.

11.3.2 Personeelskosten

De personeelskosten ten behoeve van de verzorging van de reguliere cateringactiviteiten worden door Opdrachtnemer op basis van het aantal ingezette uren vermenigvuldigd met het overeengekomen integrale uurtarief, opgenomen in de begroting. Personeelskosten voor de verzorging van de automaten worden separaat weergegeven in de personeelskosten voor de restaurants. Personeelskosten ten behoeve van vergaderservices, vergaderlunches, en banqueting zijn opgenomen in de Vaste Verreken Prijzen.

Het integrale uurtarief dient minimaal (maar niet uitsluitend) opgebouwd te zijn uit de volgende aspecten: percentage vakantietoeslag, pensioen opbouw, opbouw toeslag sociale lasten, ziektesuppletie, improductiviteit, reiskosten, opleidingskosten, vervangingskosten in geval van ziekte en/of verlof, eventuele vereveningstoeslag, etc. Ook de indirecte personeelskosten zoals maar niet uitsluitend, overige personeelskosten, personeelsgebruik, gratificaties, ARBO-begeleiding etc. dienen opgenomen te zijn in het integrale uurtarief.

Voor bediening bij vergader-/ lunchservice en/of extra inzet bij de banquetingactiviteiten, evenementen of maatwerkactiviteiten wordt een integraal banqueting uurtarief afgesproken. Dit integrale uurtarief dient te worden weergegeven in het Prijzenblad.

11.3.3 Algemene kosten

De algemene kosten bestaan uit de kosten van goederen en diensten die niet ter consumptie worden verstrekt of worden verwerkt in verstrekkingen. We onderscheiden hierbij variabele en vaste algemene kosten. Alle algemene kosten worden opgenomen in de begroting van Opdrachtnemer.

Variabele algemene kosten:

- Diverse hulpmaterialen;
- Schoonmaakmiddelen;
- Disposables;
- Wasserijkosten;
- Bankkosten;
- Overige variabele algemene kosten.

Vaste algemene kosten:

- Kantoormiddelen;
- Verzekeringskosten;
- Bacteriologisch/ hygiëneonderzoek;
- Presentatiemiddelen;
- Bedrijfskleding;
- Huur- en leasekosten;

- Onderhoudscontract apparatuur Scalda;
- Onderhoud/ reparatie eigen apparatuur (excl. keukenapparatuur);
- Overige vaste algemene kosten.

11.4 Facturering, verzending en betaling

Debiteuren

Opdrachtnemer dient per debiteur (interne kostenplaats) de op rekening verstrekte dienstverlening te specificeren middels een B-factuur. Hierbij dient zowel de activiteit, de locatie als het aantal deelnemers te worden aangegeven. Activiteiten die op offerte-basis plaatsvinden worden separaat middels C-facturen gefactureerd.

Facturen

Binnen 30 werkdagen na het verstrijken van de kalendermaand ontvangt Scalda de factuur ten aanzien van de verkopen op rekening (o.a. gratis verstrekkingen, vergaderservice, lunches, etc.) digitaal op één totaalfactuur uitgesplitst per locatie op het emailadres: factuur@scalda.nl. Het format zal gezamenlijk worden afgestemd voor optimale geautomatiseerde verwerking in het Proquro bestel- en factuurverwerkingssysteem van Scalda.

De tenaamstelling van de facturen is als volgt:

Scalda
T.a.v. crediteurenadministratie
Postbus 102
4530 AC TERNEUZEN

B - Factuur

Met betrekking tot de B-facturen, voegt Opdrachtnemer tevens een verzamelstaat per locatie/afdeling toe van de geleverde diensten waarop de volgende zaken vermeld staan:

- Geleverde dienst;
- Datum;
- Interne kostenplaats en opleiding zoals opgegeven door Scalda;
- Locatie;
- Aantal afnemers (groepsgrootte);
- Prijs per deelnemer;
- Eventuele annuleringskosten;
- Totaalprijs.

Op alle facturen dient een inkoopordernummer vermeld te staan. Met betrekking tot Verkoop op Rekening dient het Scalda reserveringsnummer vermeld te worden.

Betaling

Scalda zal de factuur binnen 30 dagen voldoen, tenzij de factuur niet voldoet aan de gestelde eisen en/of de factuur, of een post daarin, wordt bestreden.

11.5 Rapportage van informatie

In deze paragraaf wordt aangegeven welke eisen Scalda stelt aan de door Opdrachtnemer te verstrekken (management)informatie.

11.5.1 Begroting

Elk jaar dient Opdrachtnemer een begroting op te stellen voor de cateringdiensten. De totale begroting is opgebouwd uit onderstaande deelbegrotingen:

- Restaurants;
- Gratis verstrekkingen;
- Automaten;
- Vaste verrekenprijzen.

De (deel)begrotingen dienen minimaal te zijn verdeeld in de onderstaande groepen. Opdrachtnemer dient onderbouwd inzicht te geven in de totstandkoming van alle kosten en omzetten:

- Contante omzet;
- Omzet op rekening;
- Ingredientkosten;
- Personeelskosten;
- Algemene kosten;
- Resultaat voor Scalda (indien van toepassing).

11.5.2 Periodieke verslaglegging

Opdrachtnemer verstrekt elk kwartaal aan de contractbeheerder/-manager van Scalda een financieel verslag. Het verslag bevat onderbouwd de volgende aspecten:

- Aantal gasten en gemiddelde besteding per periode;
- Percentage biologisch/ duurzaam;
- Percentage gezonde producten volgens gezonde kantine;
- Voortgang van de KPI's op KPI-model;
- Voortgang milieu actie-/ verbeterplan;
- Aantal ontvangen klachten en status ervan.

11.5.3 Jaarlijkse verslaglegging

De jaarlijkse verslaglegging dient jaarlijks, voor eind september, aan Scalda te worden voorgelegd. De jaarlijkse verslaglegging bevat onderstaande informatie.

- Exploitatiebegroting voor het komende jaar per cateringvoorziening;
- Cumulatief periodieke verslaglegging;
- Voortgang van de KPI's op KPI-model;
- Milieu actie-/ verbeterplan.

11.6 Financiële controle

Scalda wenst inzicht te verkrijgen in de totstandkoming van de kosten en opbrengsten. Alle kostenonderdelen dienen in totaalvorm door Scalda vanuit haar positie als beleidsbepaler beheerd en beheerst te kunnen worden.

Scalda is gerechtigd tot het (laten) uitvoeren van controle op alle bescheiden betreffende de door Opdrachtnemer verzorgde locaties. Dit zal enkel gebeuren indien hier zwaarwegende aanleiding toe is. Opdrachtnemer zal daartoe volledig inzicht geven in de voor Scalda gevoerde administratie, en alle aanvullende gegevens verstrekken die daarvoor benodigd zijn (te beoordelen door de met het onderzoek belaste medewerker/accountant).

12. JURIDISCHE ASPECTEN

12.1 Contractvorm

Voor de verzorging van de cateringdiensten wordt met Opdrachtnemer een commercieel contract aangegaan. Een KPI-model op kwalitatieve aspecten maakt onderdeel uit van de overeenkomst. Het Programma van Eisen en de begroting (weergegeven in het prijzenblad) maken onlosmakelijk onderdeel uit van de overeenkomst.

Het betreft hier een commercieel contract waarbij alle locaties gezamenlijk minimaal kostenneutraal geëxploiteerd dienen te worden. Indien er een positief resultaat voor alle locaties gezamenlijk ontstaat waardoor een afdracht aan Scalda mogelijk wordt, dient Opdrachtnemer hier een voorstel voor te doen in percentage van de afdracht.

Scalda brengt aan Opdrachtnemer huisvestingskosten in rekening. Deze huisvestingskosten bedragen € 116.000. In het prijzenblad dient Opdrachtnemer aan te geven wat het bedrag is dat zij nodig hebben ter dekking van de huisvestingskosten om de locaties kostenneutraal te kunnen exploiteren.

De af te sluiten overeenkomst gaat in op 1 augustus 2018 en eindigt per 31 juli 2028. Het contract heeft derhalve een looptijd van 10 jaar (120 maanden).

Ieder jaar wordt door Opdrachtnemer een begroting aangeleverd voor alle locaties. Het ijkmoment voor het aantal aanwezige studenten op de verschillende locaties ter bepaling van de nieuwe begroting is 1 juni.

12.2 Prijsindexatie

Indexeringen dienen altijd schriftelijk onderbouwd aangeleverd te worden voor 1 juni voorafgaand aan het volgende schooljaar en worden vastgesteld in overleg met Scalda. De indexatie op onderstaande kosten kan niet eerder plaatsvinden dan na schriftelijke goedkeuring van Scalda. Het eerste moment voor indexatie is de ingang van schooljaar 2019/2020.

11.7.1 Verkoopprijzen restaurants

Indexatie op verkoopprijzen in de restaurants mag één maal per jaar plaatsvinden. Deze verhoging vindt plaats met ingang van het nieuwe schooljaar (per 1 augustus). Hierbij dienen de prijzen te allen tijde marktconform te zijn. Marktconformiteit houdt in dat de prijzen vergelijkbaar zijn met zelfde organisaties, contractvorm in een vergelijkbare omgeving. De toetsing van deze prijzen zal onderdeel zijn van het KPI-model.

11.7.2 Prijzen warme drankenautomaten

Indexatie op de verkoopprijzen in de automaten ten behoeve van de betaalde koffievoorzieningen mag jaarlijks geïndexeerd worden volgens het CPI indexcijfer (2015=100) voor cateringdiensten (111000) met de jaarmutatatie van mei tot mei van dat betreffende jaar.

De indexatie op de integrale consumptieprijs voor de warme drankenautomaten ten behoeve van de gratis verstrekkingen van de medewerkers van Scalda mag jaarlijks plaatsvinden volgens het CPI indexcijfer (2015=100) voor alle huishoudens, voedingsmiddelen en alcoholvrije dranken: koffie, thee, cacao (01210) met de jaarmutatatie van mei tot mei van dat betreffende jaar.

11.7.3 Kosten voor Scalda

Jaarlijks met ingang van het nieuwe schooljaar mogen de kosten voor Scalda (en derhalve niet de verkoopprijzen in de restaurants) geïndexeerd worden volgens het CPI indexcijfer

(2015=100) voor cateringdiensten (111000) met de jaarmutatie van juni tot juni van dat betreffende jaar.

11.7.4 Vaste Verreken Prijzen

De Vaste Verreken Prijzen (VVP) mogen jaarlijks geïndexeerd worden volgens het CPI indexcijfer (2015=100) voor cateringdiensten (111000) met de jaarmutatie van mei tot mei van dat betreffende jaar.

11.7.5 Integrale uurtarief banqueting

Het integrale uurtarief banqueting kan éénmaal per jaar worden aangepast als gevolg van wijzigingen in de geldende CAO op loonegebied en van overheidswege aangepaste sociale lasten.

11.7.6 Huisvestingskosten en Exploitatiebedrag

De huisvestingskosten en de bijdrage voor de exploitbaarheid van de locaties zullen gedurende de gehele contractperiode vaststaan en niet worden geïndexeerd.

12.3 **Regeling inzake gebruik van ruimten, inrichting, apparatuur en inventaris**

- Scalda draagt zorg voor de vervanging van nagelvaste apparatuur (zoals maar niet gelimiteerd tot uitgiftebuffetten, koelcellen, etc.) indien apparatuur vervangen dient te worden. Een inventarislijst is bijgevoegd als bijlage 4.
- Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het technisch onderhoud van alle apparatuur in de cateringvoorzieningen van Scalda en dient hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten;
- Opdrachtnemer mag extra apparatuur meenemen voor de exploitatie van de cateringvoorzieningen. Onderhoud en vervanging van deze apparatuur is voor rekening van Opdrachtnemer.
- Scalda stelt de cateringruimten, elektriciteit, gas, water en telefoon, noodzakelijk voor de exploitatie van de cateringvoorzieningen, ter beschikking. De kosten hiervan zullen middels de huisvestingskosten in rekening worden gebracht;
- Opdrachtnemer beheert de keuken en apparatuur zoals dit een goed huisvader betaamt. In het kader hiervan verwijzen we nogmaals naar de Opdrachtnemer zijn signaleringsverantwoordelijkheid naar Scalda.
- Scalda stelt de exploitatiemiddelen die bij aanvang van de overeenkomst op de locaties aanwezig zijn, ter beschikking. Vervanging van deze exploitatiemiddelen is voor rekening van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer zorgt ervoor dat dezelfde inventaris bij beëindiging van de overeenkomst weer op de locatie aanwezig is. Voor gunning wordt een inventarislijst per locatie aan Opdrachtnemer verstrekt.

12.4 **Verantwoordelijkheden van Opdrachtnemer**

Opdrachtnemer ziet erop toe dat de opgedragen werkzaamheden, zoals omschreven in dit Programma van Eisen, ongestoord voortgang vinden en behoorlijk en volledig worden uitgevoerd. Opdrachtnemer draagt er te allen tijde zorg voor dat die voortgang niet wordt onderbroken. Alle verplichtingen en lasten tegenover de medewerkers die ingezet worden door Opdrachtnemer, zijn voor rekening van Opdrachtnemer tenzij anders in de overeenkomst overeengekomen. Opdrachtnemer heeft in haar hoedanigheid van het voeren van beheer over het restaurant, het exploiteren en beheren van overige cateringdiensten zoals genoemd in dit document, haar aansprakelijkheid en dient hiervoor voldoende verzekerd te zijn.

12.5 Contractbeheer/ -management

Scalda behoudt zich het recht voor het contractbeheer of onderdelen hiervan aan een onafhankelijk en ter zake kundig bureau uit te besteden. Opdrachtnemer is verplicht inzake het contractbeheer haar medewerking eventueel te verlenen aan Scalda of aan het onafhankelijk en ter zake deskundig bureau. De organisatie van Opdrachtnemer dient er rekening mee te houden dat er voor het contractbeheer extra (administratieve) inspanningen verricht dienen te worden.

Scalda wenst de dienstverlening te monitoren onder andere op basis van vooraf opgestelde specificaties en gemaakte afspraken per locatie. Het KPI-model dient dynamisch te zijn en tijdens het gehele contract dynamisch te blijven. Deze kritische prestatie indicatoren (KPI) worden gemeten middels een KPI-model. Dit KPI-model per locatie wordt per kwartaal door Scalda en Opdrachtnemer ingevuld en besproken in het (tactisch en strategisch) kwartaaloverleg. De minimale KPI's zijn:

1. gasttevredenheid
2. gezonde schoolkantine (gezond assortiment)
3. duurzaamheid
4. leveranciersmanagement
5. benchmark op prijzen

Er is ruimte voor inbreng van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer wordt verzocht om het KPI-model verder concreet uit te werken en hier minimaal één (1) KPI aan toe te voegen. Hierbij dient rekening gehouden te worden met KPI's die voor het gehele contract gelden maar ook per locatie. Het is uitdrukkelijk niet de bedoeling dat bijvoorbeeld een laag cijfer op gasttevredenheid op een locatie gecompenseerd kan worden met een hoog cijfer op gasttevredenheid op een andere locatie. Derhalve worden voor sommige KPI's een ondergrens vastgesteld. Score beneden deze ondergrens betekent automatisch een onvoldoende voor het KPI-model. Het definitieve KPI-model zal na gunning met elkaar overeengekomen worden en aan de overeenkomst worden toegevoegd.

BIJLAGE 1 DUURZAAMHEIDSKENMERKEN

De duurzaamheidskenmerken zijn:

1. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die gedurende de verschillende levensfase meer binnenleefruimte hebben dan wettelijk is vereist.
2. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren waarop minder vergaande ingrepen zijn toegepast dan is toegestaan volgens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren. Bijvoorbeeld Beter Leven Keurmerk, Milieukeurmerk, Graskeurmerk.
3. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die een vrije buitenloop hebben. Bijvoorbeeld Graskeurmerk, CPE keurmerk en Demeter.
4. Dierlijke producten zijn afkomstig van zeldzame rassen. Dit zijn rassen die op de lijst staan van Stichting Zeldzame huisdieren en voor minimaal 65% raszuiver zijn of rassen die op een vergelijkbare lijst van een andere EU lidstaat staan en voor minimaal 65% raszuiver zijn.
5. Visproducten zijn afkomstig van vissen die op duurzame wijze zijn gevangen of gekweekt, zodanig dat geen schade wordt berokkend aan andere diersoorten en aan platen en in zodanige hoeveelheden dat de stand van de vissoort door de vangst niet achteruitgaat. Bijvoorbeeld groene of gele kleur op WNF-viswijzer of Marine Stewardship Council (MSC).
6. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld in kassen waarin tenminste 25% primair brandstof bespaard is ten opzichte van de situatie waarin zij zich van energie zouden voorzien door verwarming via een conventionele verbrandingsketel en inkoop van grijze elektriciteit. De besparing wordt berekend volgens de rekenmethode die wordt toegepast bij het Energiecertificaat of een vergelijkbare methode.
7. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld zonder de hier genoemde chemisch/synthetische middelen: 2,4 D, glyfosfaat, glyfosfaat-ammonium, linuron, maneb, macozeb, MCPA en Mecoprop.
8. Plantaardige akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten zijn geteeld zonder chemisch-synthetische middelen of slechts met de middelen die zijn opgenomen in het certificatieschema milieukeur plantaardige producten uit de open teelt (versie 1 februari 2011).
9. De volgende plantaardige producten zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in de "Dirty Dozen List" van het Pesticide Action Network (PAN): banaan, sinaasappel, citroen, mango, guava, ananas, koffie, thee, cacao en rijst. Bijvoorbeeld Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk, Demeter, etc.
10. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die zijn gevoederd met producten van plantaardige oorsprong die, voor 95% van het volumeaandeel in het rantsoen, zijn geteeld zonder het gebruik van chemisch-synthetische middelen.
11. Melkproducten zijn afkomstig van melkveebedrijven die voldoen aan de richtlijnen van Stichting Weidegang.

BIJLAGE 2 HUIDIGE PRIJSLIJST

Product	Verkoopprijs
Dove caramel	€ 0,90
Kinderbueno	€ 1,00
Kitkat chunky	€ 0,90
Kitkat chunky white	€ 0,90
M&m's choco	€ 0,70
m&m's pinda	€ 0,70
Milky way crispy rolls	€ 0,70
Snickers	€ 0,70
Snickers white	€ 0,70
Twix	€ 0,70
Twix white	€ 0,70
Maltseers	€ 0,70
Bits	€ 0,55
Doritos sweet chili peper	€ 0,80
Lays oven naturel	€ 0,80
Lays oven paprika	€ 0,80
Snack a jacks bbq	€ 1,00
Snack a jacks cheese	€ 1,00
Snack a jacks sweet chili	€ 1,00
Jimmy's popcorn zout	€ 0,80
Jimmy's popcorn zoet	€ 0,80
Jimmy's popcorn caramel	€ 0,80
Popchips bbq	€ 1,00
Popchips seasalt	€ 1,00
Cheetos nibbit	€ 0,60
BOOM gevulde koek	€ 0,80
enkhuiser roze koek	€ 0,80
Kanijers stroopwafels	€ 0,80
Between chocolate	€ 0,60
Between hazelnoot	€ 0,60
Rocky ricebar milk	€ 0,80
Rocky ricebar orange	€ 0,80
Rocky ricebar strawberry	€ 0,80
Snelle jelle zero	€ 0,60
Nakd apple	€ 1,25
Nakd banana	€ 1,25
Nakd strawberry	€ 1,25
Haribo bananen	€ 1,10
Haribo colaflesjes	€ 1,10
Haribo kikkers	€ 1,10
Haribo perziken	€ 1,10
Haribo pinballs	€ 1,10
Haribo tangfastics	€ 1,10
Skittles rood	€ 0,80
Italiano	€ 0,70
Lakrisal	€ 0,70
King chewmints drop	€ 1,20
King chewmints mentholmint	€ 1,20
Tic tac mint	€ 0,80
Tic tac orange	€ 0,80
Tic tac simsons	€ 0,80
Nissin noodles kip	€ 2,00
Nissin noodles rund	€ 2,00
Nissin noodles garnalen	€ 2,00
Nissin noodles kerrie	€ 2,00
Cup a soep diversen smaken	€ 0,75
Soep van de dag	€ 1,00

Product	Verkoopprijs
Cheese dippers	€ 1,30
Abee huzarenslaatje	€ 1,00
Boerenland halfvolle melk 250ml	€ 0,75
Boerenland karnemelk 250ml	€ 0,75
Campina vruchtenkwark aardbei	€ 1,25
Campina vruchtenkwark bosvruchten	€ 1,25
Yoghurt muesli naturel	€ 1,75
Yoghurt muesli aardbei	€ 1,75
Yoghurt muesli bosvruchten	€ 1,75
Yoghurt muesli honing	€ 1,75
Melkunie breaker aardbei	€ 1,75
Melkunie breaker perzik	€ 1,75
Optimel framboos	€ 1,80
Optimel limoen 500ml	€ 1,80
Optimel framboos 250ml	€ 1,00
Vifit rode vruchten	€ 1,80
Vifit perzik	€ 1,80
Vifit framboos	€ 1,80
Vifit bosvruchten	€ 1,80
Chocomel	€ 1,90
Fristi	€ 1,90
Duet pizza	€ 2,00
Molca appelflap	€ 1,75
Pruve beemsterkaasbroodje	€ 1,75
Pruve zocijs	€ 1,75
Pruve zogood frikandelbroodje	€ 2,10
Bapao kip	€ 1,00
Bapao rund	€ 1,00
Kern arriba	€ 1,70
Kern frikandel	€ 1,70
Ad van geloven ovenkroket	€ 1,70
Mora kipcorn	€ 1,70
de vries gehaktbal	€ 1,70
Unox rookworst professional	€ 1,70
Vlamtosti	€ 1,75
Waldkorn tosti	€ 1,75
Panini h/k	€ 2,25
Panini gehakt	€ 2,50
Turkse pizza (zonder vlees)	€ 2,50
Zacht broodje ham of kaas	€ 1,25
Krentenbol kaas	€ 1,25
Pistolet ham of kaas	€ 1,50
Pistolet gezond	€ 1,80
Pistolet kip kerrie salade	€ 2,00
Pistolet eiersalade	€ 2,00
Pistolet kip sate salade	€ 2,00
Pistolet martino	€ 2,00
Pistolet brie	€ 2,00
Pistolet ei/bacon	€ 2,00
Pistolet piri piri/tandoori	€ 2,25
Pistolet Monaco	€ 3,00
(zowel wit als bruin)	

Product	Verkoopprijs
Coca cola regular blik	€ 1,10
Coca cola light blik	€ 1,10
Coca cola zero blik	€ 1,10
Coca cola zero cherry blik	€ 1,10
Coca cola zero vanille blik	€ 1,10
Coca cola zero lemon blik	€ 1,10
Coca cola life blik	€ 1,10
Dalphin vitamin water framboos	€ 1,70
Dalphin vitamin water mango	€ 1,70
Dr. Pepper blik	€ 1,10
Fanta cassis blik	€ 1,10
Fanta exotic blik	€ 1,10
Fanta orange blik	€ 1,10
Fanta orange zero blik	€ 1,10
Fernandez cherry sugar free blik	€ 1,20
Nestea green tea	€ 1,20
Nestea sparkling	€ 1,20
Sprite blik	€ 1,10
Sprite cranberry	€ 1,10
O2 life appel	€ 1,90
O2 life lemon	€ 1,90
O2 life orange	€ 1,90
O2 life red fruit	€ 1,90
Minute maid appel	€ 1,50
Minute maid orange	€ 1,50
Chaudfontaine fusion, citroen	€ 1,10
Chaudfontaine fusion, framboos	€ 1,10
Chaudfontaine fusion, lime	€ 1,10
Chaudfontaine fusion, pompelmoes	€ 1,10
Chaudfontaine rood	€ 1,10
Chaudfontaine blauw 50cl	€ 1,10
Chaudfontaine blauw 33cl	€ 1,10
Chaudfontaine blauw 750 ml	€ 1,50

Product	Verkoopprijs
Luxe broodje gezond	€ 2,30
Luxe broodje kip kerrie salade	€ 2,30
Luxe broodje eiersalade	€ 2,30
Luxe broodje kip sate salade	€ 2,30
Luxe broodje brie	€ 2,30
Luxe broodje ei/bacon	€ 2,30
Luxe broodje piri piri/tandoori	€ 2,50
Luxe broodje zalm	€ 2,75
(luxe broodje is een italiaane bol/waldkornbol etc.)	
Baquette ham of kaas	€ 2,75
Baquette gezond	€ 3,00
Baquette kip kerrie salade	€ 3,25
Baquette eiersalade	€ 3,25
Baquette kip sate salade	€ 3,25
Baquette brie	€ 3,25
Baquette ei/bacon	€ 3,25
Baquette piri piri/tandoori	€ 3,50
Baquette zalm	€ 3,75
(zowel wit als bruin)	
Sandwich gezond	€ 2,00
Sandwich ei/bacon	€ 2,00
Sandwich zalm	€ 2,50
Wrap kipfilet	€ 2,25
Wrap piri piri/tandoori	€ 2,50
Wrap zalm	€ 2,50
Maaltijdsalade	€ 3,25
Fruit per stuk	€ 0,50

BIJLAGE 3 OVERNAME PERSONEEL

BIJLAGE 4 INVENTARISLIJST

De inventarislijst is als separaat bestand bij dit document gevoegd.