

Vooraankondiging "Verzorgen van cateringdienstverlening voor de Rijksacademie voor Financiën, Economie en Bedrijfsvoering" Categorie Consumptieve Dienstverlening van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Deze vooraankondiging is van de categorie consumptieve dienstverlening, onderdeel van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV).

Aanleiding van de opdracht

De Rijksacademie voor Financiën, Economie en Bedrijfsvoering (RAFEB) is het opleidingsinstituut voor medewerkers van de Rijksoverheid op het gebied van financieel management, audit en economie. Ze verzorgt een mix van reguliere en maatwerkopleidingen en congressen. Naast opleidingen en congressen verhuurt de Rijksacademie losse ruimtes met faciliteiten aan medewerkers van de overheid.

De Rijksacademie is gevestigd aan de Zeestraat 86-90 in Den Haag en beschikt daar over een eigen opleidingslocatie met een kleine 20 opleidingsruimtes en een eigen restaurant. Het pand ademt de sfeer van thuis: zelf koffie en thee halen bij de pantry's, zelf je (gezonde, lekkere en voedzame) lunch samenstellen en ook weer afruimen. Overal kunnen zitten als grote of kleine groep om te ontmoeten of te overleggen. De atmosfeer is huiselijk, ontspannen, geborgen en sfeervol.

Naast de genoemde faciliteiten biedt de Rijksacademie mogelijkheden voor borrels, diners en incidenteel andere evenementen. De cateringfaciliteiten worden op dit moment hooggewaardeerd en deze hoge standaard wil de Rijksacademie vasthouden. De kwaliteit van de catering is voor de RAFEB van strategisch belang. Catering is een belangrijk onderdeel in de totaalbeleving van de dienstverlening.

Het contract met huidige cateraar loopt op 31 december 2020 af. Het doel van de aanbesteding is om één overeenkomst af te sluiten met één opdrachtnemer.

Doel van deze vooraankondiging

Het doel van deze vooraankondiging is om na te gaan welke partijen geïnteresseerd zijn om de cateringdienstverlening bij de RAFEB te verzorgen. Daarnaast dient deze vooraankondiging als oproep tot mededinging. De opdracht zal worden gegund zonder nadere bekendmaking.

De opdracht wordt gekwalificeerd als een dienst als bedoeld in bijlage XIV van richtlijn 2014/24/EU. De geraamde totale opdrachtwaarde (inclusief eventuele verlengingen) ligt boven de voor de procedure van sociale en andere specifieke diensten bepaalde drempelwaarde van € 750.000. De procedure voor sociale en andere specifieke diensten zal derhalve gevolgd worden. De aanbestedende dienst zal alle partijen die naar aanleiding van deze vooraankondiging hun interesse in de opdracht kenbaar hebben gemaakt meenemen in de procedure.

Beschrijving opdracht

De opdracht betreft de verzorging van de cateringdienstverlening van de RAFEB en bestaat uit een zestel onderdelen:

1. Lunch in het restaurant (dagelijks);
2. Vergaderservices (dagelijks), waaronder:
 - 2.1. Het verstrekken van koffie en thee in de lokalen;
 - 2.2. Het verzorgen van koffiebreeks met 's ochtends een zoete en 's middags een hartige snack en frisdranken;
 - 2.3. Het verstrekken van een broodjeslunch.
3. Borrels (standaard en luxe) (op afroep);
4. Diners (op afroep);
5. Koffie (dagelijks);
 - 5.1. Plaatsen van warme drankenautomaten uit het luxere segment;
 - 5.2. Dagelijkse verzorging (waaronder de schoonmaak en het vullen) en technisch onderhoud van de warme drankenautomaten;

- 5.3. Verstrekken van de ingrediënten voor de warme drankenautomaten waaronder koffie(bonen) en (luke) thee.
6. Verstrekken van kleine (gezonde) snacks, bijvoorbeeld noten en fruit in de pantry's (dagelijks).

Omvang en duur

Er zal een overeenkomst worden gesloten met één opdrachtnemer met een verwachte looptijd van vier (4) jaar, met twee (2) maal een optie, eenzijdig door opdrachtgever uit te oefenen, tot verlenging van één (1) jaar tot uiterlijk 31 december 2026. De beoogde ingangsdatum van de overeenkomst is 1 januari 2021.

Eisen aan de opdrachtnemer

De globale eisen die gesteld worden ten aanzien van de opdrachtnemer zijn:

- Opdrachtnemer heeft ervaring met het dagelijks verzorgen van lunchvoorziening op locatie van de opdrachtgever;
- Opdrachtnemer heeft ervaring met het (op aanvraag) verzorgen van de lunchvoorziening met diverse diëten en voedselallergieën, zoals vegetarisch, halal, koemelkallergie etc.
- Opdrachtnemer heeft ervaring met het dagelijks verzorgen van zgn. banquetingservice (waaronder koffie, thee, frisdranken, koekjes, gebak) en het verzorgen van verschillende soorten vergaderlunches, van eenvoudig tot luxe op, locatie van de opdrachtgever;
- Opdrachtnemer heeft ervaring met het op locatie van de opdrachtgever op afroep verzorgen van bijeenkomsten, zoals borrels, recepties en jubilea.
- Personele eisen zijn:
 - Alle door opdrachtnemer in te zetten medewerkers beschikken door opleiding of ervaring over voldoende kennis en kunde om de werkzaamheden goed uit te voeren, rekening houdend met veiligheid, milieu en hygiëne.
 - Alle door opdrachtnemer in te zetten medewerkers beschikken over een VOG.

Eisen ten aanzien van de opdracht

De globale eisen die gesteld worden ten aanzien van de opdracht zijn:

- Opdrachtnemer verzorgt op alle openingsdagen van de Rijksacademie de restauratieve voorzieningen in het gebouw van de Rijksacademie;
- Opdrachtnemer verzorgt tijdens de lunchopenstelling de lunch. De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor een vers en volledig basisassortiment, aangevuld met een dagelijks wisselend uitgebreid assortiment.
- Opdrachtnemer verzorgt de banqueting voor de Rijksacademie waaronder:
 - levert vergaderservice op de Rijksacademie tussen 08:30 en 17:00 uur.
 - Opdrachtnemer organiseert op aanvraag de standaard extra activiteiten en de luxe extra activiteiten. Deze activiteiten kunnen buiten de reguliere openingstijden vallen.
- Opdrachtnemer plaatst warme drankenautomaten en zorgt voor de dagelijkse verzorging (waaronder het vullen en schoonmaken), het technisch onderhoud en verstrekt de inhoud van de automaten.
- Opdrachtnemer draagt zorg voor de dagelijkse en periodieke schoonmaak in de volgende ruimtes van het restaurant van de Rijksacademie en alle daarin aanwezige inventaris: het kantoor, de keuken, de opslagruimtes, de afwaskeuken, het uitgiftegebied en de tafels.

Een verdere detaillering van de geschiktheidseisen, alsook de eisen en wensen met betrekking tot de opdracht, treft u aan in de offerteaanvraag.

Oproep aan belangstellenden

Marktpartijen die belangstelling hebben voor uitvoering van deze opdracht en van mening zijn aan de genoemde eisen te voldoen, worden opgeroepen zich voor donderdag 16 april 2020, 11:00 uur te melden bij het Inkoop Uitvoering Centrum van Economische Zaken en Klimaat (IUC EZK) door een e-mail te sturen t.a.v. mevrouw L. Boon via iucezteam5@rvo.nl onder vermelding van: Vooraankondiging "Catering Rijksacademie voor Financiën, Economie en Bedrijfsvoering". In deze fase hoeft er nog geen offerte ingediend te worden.

Alle geïnteresseerde partijen zullen worden meegenomen in de procedure.