

Ref. nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
1	1.2	U geeft in deze paragraaf aan dat de concepten en ontwerpen aan dienen te sluiten bij de kaders in het ruimteboek. Kunt u bevestigen dat u hiermee de ontwerpen van het cateringconcept van opdrachtnemer bedoeld?	Ja, dat is correct. Het ruimteboek is leidend voor de concepten en ontwerpen in de gebouwen van OGT. Dit geldt ook voor de concepten en ontwerpen van de cateraar.
2	1.2	U geeft in deze paragraaf aan dat opdrachtnemer bij de inrichting van de ruimte gebruik kan maken van de huidige voorzieningen, bereidingsruimten en aansluitingen. Het is ons niet helemaal duidelijk wat u nu concreet bedoeld met overige aanvullingen of vervangingen dienen door opdrachtnemer te worden geplaatst en dienen vrijdbaar te zijn ten behoeve van de flexibiliteit van de ruimte. Kunt u ons alsnog van een concrete toelichting voorzien?	Opdrachtnemer kan de huidige voorzieningen gebruiken. Verdere voorzieningen moet Opdrachtnemer zelf (bij)plaatsen. Voorwaarde is dat deze voorzieningen vrijdbaar moeten zijn om de flexibiliteit van de ruimte te behouden. Middels het contract met een initiële looptijd van vijf jaren krijgt Opdrachtnemer ook de mogelijkheid om investeringen te doen die een goede cateringvoorziening ten goede komen.
3	1.2	U geeft aan dat de ervaring en adviezen van de cateraar worden betrokken om overwogen besluiten te nemen en een passende cateringvoorziening te realiseren. Kunt u bevestigen dat opdrachtnemer vrij is om in zijn voorstel zijn ervaring en adviezen inzake het cateringconcept kan/mag verwerken?	Het voorstel bij de aanbesteding moet aansluiten op de kaders uit het ruimteboek en eisen van Opdrachtgever en uitgewerkt worden in open vraag 1. Helemaal vrij is inschrijver dus niet, maar binnen de kaders staat Opdrachtgever open voor de expertise, ervaringen en adviezen van Inschrijver. Dit geldt ook voor toekomstige voorstellen van Opdrachtnemer gedurende de overeenkomst.
4	1.2	Kunt u bevestigen dat (mogelijke) investeringen met betrekking tot de verbouwingen van de locaties Stappegoor en Wandelboslaan pas in de zomervakantie 2021 gaan plaatsvinden?	Ja de verbouwing staat voor 2021 gepland. Opdrachtnemer dient tot de realisatie van deze verbouwingen een aantrekkelijke cateringvoorziening te faciliteren waarna bij de verbouwingen het beoogde cateringconcept volledig kan worden gerealiseerd.
5	1.2	Kunt u ons een concrete beschrijving geven van deze (flexibele) uitgiftepunten en kunt hierbij aangeven wie verantwoordelijk is voor de investering in deze (flexibele) uitgiftepunten?	Dit is naar behoefte van Opdrachtnemer en afhankelijk van het concept van Opdrachtnemer. Zie ook het antwoord op notavraag 2. Opdrachtgever is ook deels verantwoordelijk voor de investering omdat er bijvoorbeeld een combinatie met ontvangst willen realiseren. Het betreft een gecombineerde toepassing, waardoor de investering voor deze voorziening door beide partijen verdeeld worden. De eventuele apparatuur (koffie, e.d.) is geheel voor rekening van de opdrachtnemer. Zie ook het antwoord op notavraag 8.

6	1.2	U geeft in deze paragraaf aan dat de geplande verbouwingen mogelijkheden geven om hierop een aantrekkelijk en passend cateringconcept toe te passen, waarbij de catering mogelijk niet meer (uitsluitend) in de kantineruimte worden gefaciliteerd, maar ook op andere sleutelposities binnen het gebouw kan worden aangeboden. Begrijpen wij het goed dat naast de huidige cateringvoorzieningen op de locaties Stappegoor, Wandelboslaan en Kasteeldreef meerdere (flexibele) uitgiftepunten gerealiseerd kunnen/gaan worden? Kunt u ons een indicatie geven om hoeveel punten het gaat per locatie en welke posities binnen de gebouwen u in gedachten heeft?	Het klopt dat er meerdere uitgiftepunten gerealiseerd kunnen worden. Het is nog niet precies duidelijk hoeveel punten het gaan worden. Voor Stappegoorweg en Wandelboslaan kun je denken aan een extra uitgiftepunt. Op de Kasteeldreef een of mogelijk 2 punten. Dit zijn geen punten waar het complete assortiment uit gegeven hoeft te worden. Op dit moment hebben we de positie in de locaties voor ogen bij de entree. Waarbij gekeken kan worden naar een ontvangstfunctie in combinatie met een barista en broodjes.
7	1.2	Kunt u aangeven wat u van opdrachtnemer verwacht in de realisatie/implementatie van het cateringconcept alvorens de geplande verbouwingen van de kantine/aula ruimtes van de locaties Stappegoor, Wandelboslaan en Kasteeldreef?	Opdrachtnemer dient tot de realisatie van deze verbouwingen een aantrekkelijke cateringvoorziening te faciliteren waarna bij de verbouwingen het beoogde cateringconcept volledig kan worden gerealiseerd.
8	1.2	U geeft in deze paragraaf aan dat OGT voornemens is om een aantal locaties een eenduidige uitstraling te geven, waarvoor een aantal verbouwingen gepland staan in de komende jaren. Het is ons niet helemaal duidelijk of naast gebouw B en de kantine/aula ruimtes, de huidige cateringvoorzieningen op de locaties Stappegoor, Wandelboslaan en Kasteeldreef gehandhaafd blijven of worden deze meegenomen in de verbouwingen? Kunt u ons daarnaast concreet aangeven welke investeringen inzake de verbouwingen voor OGT zijn en welke voor de opdrachtnemer zijn?	In de kantine/aula ruimtes bevinden zich de huidige cateringvoorzieningen. De huidige cateringvoorzieningen op de locaties Stappegoor, Wandelboslaan en mogelijk Kasteeldreef worden conform huidige plannen meegenomen in de verbouwingen. OGT is verantwoordelijk voor alle elementen in de ruimten en zal in deze verbouwingen de vloer, plafonden en wanden verbouwen en het meubilair. De cateraar is verantwoordelijk voor alle elementen die catering gebonden zijn.
9	1.2	In de laatste 2 alinea's van paragraaf 1.2 gaat het over de geplande verbouwingen. Kunt u specificeren aan welke overige aanvullingen of vervangingen we hier moeten denken en dient opdrachtnemer deze investering te doen? Kunt u tevens aangeven wanneer de verbouwingen gepland staan?	Zie het antwoord op notavraag 2 en 5. In de zomervakantie zal de locatie gebouw B worden verbouwd, in de zomervakantie van 2021 en 2022 staan de andere verbouwingen op de planning.
10	1.3.2	Bent u bereid om, in geval van inkrimping van het aantal locaties, minimaal 3 maanden opzegtermijn te hanteren tot de sluiting, zodat wij de personele gevolgen kunnen mitigeren?	Dit is akkoord.
11	1.3.2	Op de locaties waar tijdens lunchtijd geen 100 personen aanwezig zijn dient een vending geplaatst te worden. Waar moet het assortiment minimaal uit bestaan? Betreft dit ook verse producten zoals broodjes en sandwiches?	Vending betreft in elk geval een drank automaat en een snack automaat. (met de nadruk op verantwoorde snacks) Naar inzicht van de cateraar kan een verse producten geplaatst worden. Of er veel afname zal zijn is onbekend
12	1.3.6	Bent u bereid om voor het gebruik maken van optie jaren uit te gaan van wederzijdse instemming? Zo niet, kan Opdrachtnemer er vanuit gaan dat de overeenkomst van rechtswege eindigt op 31 juli 2025 en hij niet verplicht kan worden om daarna nog door te gaan?	De bepaling wordt aangepast: Na de looptijd van vijf jaren heeft Opdrachtgever de mogelijkheid om de overeenkomst drie maal met één jaar te verlengen onder gelijkblijvende voorwaarden. Deze drie verlengingsjaren na de looptijd van vijf jaren wordt door Opdrachtgever ingeroepen met instemming van Opdrachtnemer. Partijen dienen minimaal zes maanden voor afloop van het contract overeenkomst te hebben.

13	1.3.8	Kunt u concreet aangeven op basis van welke prestaties de KPI's bij bulletpoint 4,5,6 en 7 worden beoordeeld, dit is voor ons niet duidelijk?	Dit ziet op de algehele tevredenheid van de diverse groepen gebruikers. Ieder met zijn eigen behoefte. Bij studentenraad en medewerkers kunt u denken aan kwaliteit en diversiteit van assortiment (eis 29-30), wachttijden (eis 10), prijs-kwaliteit verhouding en gastvrijheid van het personeel (eis 54) en opvolging van klachten (eis 33). De gebruikers van de avondmaaltijd vinden onder andere variatie, gezond, smaakvol, voedzaam, goede prijs-kwaliteit verhouding belangrijk (zie oa. eis 34). De gebruikers van de banqueting diensten vinden onder andere belangrijk dat tijdig geleverd wordt, tijdig wordt opgehaald en de ruimte weer toonbaar wordt achtergelaten (eis 37-46)
14	2.4	Kunt u ons een indicatie geven in welke week de presentatie ter verificatie gepland gaat worden? Deze ontbreekt namelijk op de planning.	Dit is week 22, op 26 mei 2020 vanaf 15:00uur.
15	4.1	In de locatielijst staan de huidige openingstijden van de locatie. Kunt u aangeven wat de minimale verplichte openingsuren dienen te zijn voor cateraar en haar buffet verkoop? Kunt u tevens aangeven wat de huidige openingstijden van de cateraar en haar locaties zijn?	Opdrachtnemer dient de openingstijden te hanteren zoals genoemd in het antwoord op notavraag 17.
16	4.1	Kunt u aangeven of in 2018 en in 2019 de diplomeringen door de cateraar zijn gedaan of door onderwijs leerbedrijf en mogelijk een externe cateraar?	Over het algemeen (circa 70%) worden de diplomeringen gedaan door de huidige cateraar. Het staat scholen wel vrij om een tweede offerte op te vragen en een eigen partij in te zetten.
17	4.1.07	U geeft bij eis 7 aan dat de openingstijden zijn opgenomen in de bijlage van de huidige situatie. Echter zien wij in de bijlage 'locatielijst' de openingstijden van de gebouwen staan. Kunt u ons alsnog voorzien van de gewenste (minimale) openingstijden per cateringvoorziening per locatie? Kunt u ons aanvullend voorzien van de locaties waar avondopenstelling plaatsvindt met bijhorende openingstijden?	Zie het antwoord op vraag 15. De openingstijden van de locatie Stappegoorweg 183 zijn: Maandag tot en met donderdag 9.00 uur tot 18.30 uur en vrijdag 9.00 -16.00. De overige locaties Campus 013/Kasteeldreef/ Wandelboslaan/ Gimbrerelaan en Gershwinstraat: 10.15 -15.00 uur. De locatie Wandelboslaan heeft avondopenstelling op maandag en dinsdag tot 18.30 uur.
18	4.1.10	Kunt u aangeven wat de huidige gemiddelde wachttijd is per locatie?	Dit is naar inschatting circa 4 minuten.
19	4.1.13	Stelt Opdrachtgever op haar kosten ook datalijnen ter beschikking voor de kassa's en PC?	Opdrachtnemer kan kosteloos aansluiten op de huidige data voorzieningen voor de PC, kassasystemen en pinautomaten.
20	4.1.15	Kunt u concreet aangeven wat u onder een (luxere) koffie uitgifte verstaat?	Een ander/extra koffieconcept anders dan de automaten die door Opdrachtgever zijn geplaatst, denk hierbij bijvoorbeeld aan een baristamachine.
21	4.1.16	U geeft bij eis 16 aan dat alle overige voorzieningen, de aanvullingen en aanpassingen in de inventaris en apparatuur van Opdrachtgever dient door Opdrachtnemer te worden geplaatst en dient verrijdbaar en niet aard- en nagelvast te zijn. Het is ons niet helemaal duidelijk wat u concreet hiermee bedoeld. Kunt u ons alsnog voorzien van een verduidelijking?	Zie het antwoord op notavraag 2. Opdrachtnemer heeft de vrijheid om andere voorzieningen te plaatsen om de verkoop te stimuleren. Deze voorzieningen moeten verplaatsbaar zijn om de flexibiliteit te behouden van de ruimte. Dit vanwege andere activiteiten die in de aula's georganiseerd kunnen worden.

22	4.1.17	Zijn hier reeds voorzieningen aanwezig voor counterverkoop? Voorziet u als opdrachtgever in de gestelde wettelijke eisen om te kunnen exploiteren?	Op kleine locaties zijn geen voorzieningen, er is hier ook geen counterverkoop. Hier worden nu vendingautomaten geplaatst. Er zijn een 2-tal locaties waar wel counters en alle voorzieningen zijn, maar geen verkoop (dit zijn locatie Schout Backstraat en Reitse Hoevenstraat.) Graag bekijken we met de Opdrachtnemer na gunning welke mogelijkheden hier zijn om een goed aanbod voor de gebruikers te bieden.
23	4.1.18	U stelt dat wij vanaf 100 aanwezigen tijdens de lunchtijd verplicht een bemande counterservice moeten bieden. Graag ontvangen wij een overzicht van het huidige aantal aanwezigen tijdens de lunchtijd per locatie.	U kunt voor de gegevens van het aantal medewerkers en studenten/leerlingen het locatieoverzicht bekijken. Zie ook het antwoord op notavraag 22.
24	4.1.18	Kunt u bij de locaties van eis 18 concreet aangeven wat de kaders en uitgangspunten zijn omtrent een voorziening met counterverkoop? Denk hierbij aan minimale openingstijden, personeelsbezetting, aanbod etc?	De counterverkoop moet worden uitgevoerd op de locaties op de Stappegoorweg, Wandelboslaan, Kasteeldreef, Campus 013, Gimbrerelaan en Gerswinstraat. Zie voor de antwoorden op vragen over openingstijden, notavraag 15 en 17.
25	4.1.18	Het is ons bij eis 18 niet helemaal duidelijk om welke locaties het gaat. Kunt u ons van een overzicht voorzien van de locaties die in de nieuwe situatie in aanmerking komen voor eis 18?	Zie het antwoord op notavraag 23.
26	4.1.18	U geeft bij eis 18 aan dat opdrachtnemer zich verplicht om op alle locaties van OGT, waar tenminste 100 personen aanwezig zijn op de locatie op schooldagen tijdens lunchtijd, te voorzien in een voorziening met counterverkoop. We weten uit ervaring binnen onze branche dat de locaties met een lage studentenpopulatie verliesgevend gaan zijn. Bent u er zich van bewust dat dit consequenties heeft voor de commerciële haalbaarheid van de cateringdienstverlening? Kunt u aangeven hoe we hier in het kader van de commerciële haalbaarheid mee om dienen te gaan?	Dit is juist een punt waarop Opdrachtgever de expertise van de markt vraagt in open vraag 3: "hoe inschrijver invulling geeft in de daluren om wel volledige dienstverlening en beschikbaarheid van catering te borgen". Zie ook het antwoord op vraag 22.
27	4.1.18	Kunt u aangeven bij eis 18 en 19 wat u concreet bedoeld met 100 personen, zijn dit uitsluitend studenten of uitsluitend medewerkers? Of zijn dit studenten en medewerkers?	Dit zijn studenten en medewerkers. Zie ook het antwoord op vraag 23.
28	4.1.21	Gelden voor het niveau zilveren schoolkantine de richtlijnen 2015-2020?	De voorziening moet gedurende de looptijd van de overeenkomst blijven aansluiten bij de meest recente en geldende richtlijnen van dat moment.
29	4.1.23	Kunt u ermee instemmen dat, bij gedwongen aanpassing, naar de norm "Goud of Ideaal" Opdrachtnemer financieel gecompenseerd wordt wanneer hij aantoonbaar kan maken dat de wijziging leidt tot een onrendabele exploitatie?	Nee dit is niet akkoord. Opdrachtnemer stelt voorafgaande aan de aanpassing een plan op waarin deze consequenties worden uitgewerkt. Opdrachtgever zal zorgvuldig omgaan met de adviezen van Opdrachtnemer.
30	4.1.28	Kunt u bevestigen dat de prijsstelling op de VMBO locaties gelijk dient te zijn als op de MBO locaties?	Ja voor gelijke producten moet de prijs gelijk zijn. Het assortiment kan wel per locatie verschillen.
31	4.1.29	Kunt u bij eis 29 aangeven wat u concreet bedoeld met de afstemming op eisen en wensen van de klant in overleg met de verantwoordelijke medewerkers van Opdrachtgever per locatie? Aan welke onderwerpen moeten we dan aan denken?	Hier gaat het onder andere om de afstemming van het assortiment voor de verschillende doelgroepen die opdrachtgever heeft, bijvoorbeeld de wensen van de studenten van bouw en techniek kunnen anders zijn dan de wensen van de studenten van school voor gezondheid en welzijn.

32	4.1.31	Door Opdrachtgever opgelegde aanpassingen in het assortiment kunnen leiden tot een onrendabele exploitatie. Is Opdrachtgever bereid om Opdrachtnemer financieel te compenseren als er aantoonbaar sprake is van gederfde inkomsten als gevolg hiervan?	Nee dit is niet akkoord. Opdrachtgever zal uw adviezen en onderbouwingen serieus meewegen in de overweging voor een keuze.
33	4.1.34	Is het bedrag van € 7,50 in of exclusief BTW?	Dit is exclusief 9% btw
34	4.1.34	Waaruit bestaat een avondmaaltijd?	Een warme voedzame hoofdmaaltijd.
35	4.1.37	Bent u er zich van bewust dat bij grote banquetingactiviteiten/evenementen het uitschenken van verse bonenkoffie niet haalbaar is en ontzettend veel tijd kost? Gaat u in het kader van haalbaarheid er mee akkoord als na gunning in gezamenlijk overleg de maximale groepsgrootte wordt bepaald voor de banquetingafname met verse bonenkoffie?	Dat is akkoord.
36	4.1.42	Bent u bereid om voor de annulering van banqueting waarbij food gevraagd wordt een termijn aan te houden van tenminste 24 uur?	Dit is akkoord, mits de inkopen voor deze banqueting bestelling (broodjes of andere artikelen) niet op een andere wijze verkocht kan worden. Opdrachtnemer dient dit aantoonbaar te maken.
37	4.1.43	U geeft bij eis 43 aan dat de koffie ten behoeve van banqueting verse bonenkoffie dient te zijn. In de huidige situatie wordt de (filter) koffie ten behoeve van banquetingactiviteiten vanuit een Bravilor gezet en getapt. Ben u zich er van bewust dat deze verandering in zetmethodiek een flinke investering met zich meebrengt in de aanschaf van passende espressomachines (verse bonen). Kunt u aangeven wie er verantwoordelijk is voor de investering van deze espressomachines?	Zie het antwoord op notavraag 35.
38	4.1.47	Wat is de huidige prijsstelling van de producten in de vendingautomaten?	Dit zijn prijzen die door de huidige cateraar worden gehanteerd. Dit zal Opdrachtnemer zelf bepalen.
39	4.1.47-50	Kunt u aangeven wat u wens is met betrekking tot de betaalwijze (huidige situatie dual: pin/contant) op de vending-automaten (frisdrank, versnaperingen en warme dranken)?	De wens is een zoveel mogelijk cashless omgeving, Cateraar is zelf verantwoordelijk voor het geldtransport en het veilig opslaan van geld.
40	4.1.47-50	Hoeveel automaten en welke type vendingautomaten staat er?	Op elke locatie staat een drank en een snoepautomaat. In gebouw B van locatie Stappegoor staan 2 snoep automaten en 2 drankenautomaten.
41	4.1.47-50	Wat zijn de huidige betaalsystemen in de vendingautomaten?	De huidige situatie is dual: pin/contant, zie ook het antwoord op notavraag 39.
42	4.1.48	Indien Opdrachtgever vending eist op een locatie, maar dit leidt tot een (aantoonbare) onrendabele exploitatie, is Opdrachtgever dan bereid een financiële compensatie te betalen hiervoor?	Nee, we gaan uit van de expertise van Opdrachtnemer voor een haalbaar en rendabel concept.
43	4.1.48	Bij eis 48 interpreteren wij dat het assortiment voor zowel de frisdrank als versnaperingen in een glasfront automaat aangeboden dienen te worden? Kunt u aangeven wat u concreet bedoeld met het assortiment zichtbaar in de machine?	Dit is correct. De gebruiker moet het assortiment kunnen zien in de machine voordat een keuze wordt gemaakt.
44	4.1.55	Is Opdrachtgever bereid om een de termijn aan te passen naar 2 maanden?	Het streven is 1 maand. Indien dit niet realiseerbaar is dan dient Opdrachtnemen dit aan te geven per voorval. Dit kan dan incidenteel besproken worden. In die gevallen in twee maanden het maximum.

45	4.1.55	Krijgt Opdrachtgever / werknemer wel de kans om middels een verbeterplan te werken aan de eventuele geschiktheid van de medewerker?	Opdrachtgever zal hierover eerst met Opdrachtnemer in gesprek treden. Afhankelijk van de bezwaren zal een termijn worden gegeven. Opdrachtgever zal hier zorgvuldig mee om gaan. Afhankelijk van de aard van niet meer plaatsen kan naar een verbeterplan gekeken worden.
46	4.1.55	Kunnen wij er vanuit gaan dat Opdrachtgever gemotiveerd aangeeft waarom een medewerker niet meer werkzaam mag zijn op een locatie?	Dit is akkoord.
47	4.1.15	Kunt u aangeven wat u wens is met betrekking tot de zetmethodiek (instant of bonen) in de warme drankenautomaten ten behoeve van de studenten?	Dit is in principe aan de opdrachtnemer. Dit moet naar tevredenheid zijn van de gebruikers. Bij de entree punten (ontvangst in de gebouwen) is de wens wel een barista.
48	4.2 Duurzaamheid	Kunt u aangeven welk punt belangrijker is? 1 wagen aan de poort of meerdere leveranciers uit de regio welke haar producten toelevert en hierbij de CO2 verhoogt ipv neutraliseert?	Dit zijn beide belangrijke punten. Opdrachtnemer wenst zo efficiënt mogelijk logistieke lijnen en vindt daarnaast het betrekken van de regio ook erg belangrijk.
49	4.2	U geeft bij 5.5 Rangschikking aan dat de scores voor kwaliteit en prijs met elkaar in verband wordt gebracht, middels de verhouding 20% prijs en 80% kwaliteit. Als we bij de vragen ten aanzien van de opdracht de maximale punten bij elkaar optellen op een totaal score komen van 85 punten. Dit correspondeert niet met de 80% die u formuleert bij paragraaf 5.5. Kunt u bevestigen dat er een foutief zit in de toekenning van het maximale aantal punten bij de vragen ten aanzien van de opdracht? Indien dit een foutief betreft, kunt u ons voorzien van de juiste toekenning van het maximaal aantal punten per vraag?	Dit betreft een verschrijving in vraag 1: Vraag 1: Invulling van het concept: max 15 punten Vraag 2: Duurzaamheid: max 20 punten Vraag 3: Assortiment en gezondheid: max 15 punten Vraag 4: Banqueting diensten: max 15 punten Vraag 5: Betaalbaarheid: max 15 punten
50	4.2.4	U vraagt om een voorbeeld menucyclus. Mogen wij deze als aparte bijlage toevoegen en telt deze dan niet mee in de voorgeschreven 2 A4 voor de beantwoording?	Het voorbeeld menucyclus kunt u als aparte bijlage bijvoegen.
51	4.2.5	Mogen de door u gevraagde foto's als bijlage worden meegestuurd en tellen deze dan niet mee in de voorgeschreven 3 A4 voor de beantwoording?	De gevraagde foto's kunt u als aparte bijlage bijvoegen
52	4.3	Bent u bereid om voor de indexering van het uurtarief uit te gaan van de loonkostenstijging welke voortvloeit uit de Catering CAO?	Dit is akkoord. Aanpassing is naar oordeel van Opdrachtgever. Opdrachtnemer dient aantoonbaar te maken om welke loonstijging het gaat en hoe dit wordt doorberekend in het uurtarief.
53	4.3	U geeft aan dat het uurtarief maximaal € 21,00 mag bedragen; kunnen wij er vanuit gaan dat dit ex BTW is ofwel maximaal € 25,41 incl. BTW?	Dit is correct. Echter, voor alle overige in te dienen prijzen geldt dat deze inclusief BTW zijn.
54	4.3	U geeft aan dat het uurtarief maximaal € 21,00 mag bedragen; kunnen wij er vanuit gaan dat dit ex BTW is ofwel maximaal € 25,41 incl. BTW?	Zie het antwoord op notavraag 53.

55	4.3	U geeft bij paragraaf 4.3 dat eenmaal per jaar, steeds in januari, voor het eerst in 2022 de prijzen voor de banqueting diensten worden geïndexeerd. Echter ontbreken er vanuit ons perspectief de indexering op de verkoopprijzen in de cateringvoorzieningen en in het kader van het integraal uurtarief de indexering omtrent loonkosten conform cao. Dit betekent in de praktijk dat de verkoopprijzen en uurtarieven voor de komende jaren vast staan ondanks de mogelijke consumenten prijsindexatie voor alle bestedingen CBS, (2015=100) en cao verhogingen. Wat voor ons als inschrijver negatieve invloed kan hebben op de exploitatie. Gaat u ermee akkoord om deze alsnog toe te voegen aan de vastgestelde indexeringseisen en tevens de overeenkomst waar ze ook ontbreken?	De prijzen voor de verkoop in de cateringvoorziening bepaalt Opdrachtnemer zelf, als u maar voldoet aan een goede prijs-kwaliteit verhouding. De prijzen voor de banqueting kunt u elk jaar verhogen volgens CPI. Zie ook het antwoord op notavraag 52
56	5.6	U verwijst voor de presentatie naar dezoals weergegeven in de banquetingmap....; wij worden echter nergens in de aanbesteding gevraagd een complete banquetingmap aan te leveren. Hoe dienen wij dit te interpreteren?	Dit zal vervallen voor tijdens de presentatie. Na gunning levert Opdrachtnemer de Opdrachtnemer de banqueting map aan bij Opdrachtgever.
57	5.6	U geeft aan dat de presentatie niet wordt beoordeeld; feitelijk is dus voorafgaand aan de presentatie al bekend wie de winnende partij is. Waarom nodigt u niet alleen de winnende partij uit voor de presentatie?	Om geen vertraging in de procedure te krijgen als de verificatie niet akkoord wordt bevonden.
58	Catering Concept overeenkomst Artikel 3 3.1	Kunt u aangeven hoe onderwerpen als aansprakelijkheid, overmacht, indexering etc. worden gedekt in de overeenkomst? Deze zien wij namelijk niet terugkomen in de overeenkomst.	Onderwerpen als aansprakelijkheid en overmacht zijn geregeld in de Algemene Voorwaarden van Onderwijsgroep Tilburg. Voor zover in de Overeenkomst (zie art. 2.3 van de Overeenkomst) geen afspraken zijn vermeld, gelden de wettelijke regels daaromtrent. Voor wat betreft de indexering wordt verwezen naar het antwoord als vermeld bij vraag 52 en 55.
59	Catering Concept overeenkomst Artikel 3 3.1	Vanuit ons perspectief ontbreekt het opzegtermijn in dit artikel. Gaat u er mee akkoord om een opzegtermijn van gebruikelijk 3 maanden toe te voegen aan de overeenkomst?	Nee dit is niet akkoord. De eerste vijf jaren zijn vastgesteld om zekerheid te geven aan de Opdrachtnemer om te investeren in een goede cateringvoorziening. De overeenkomst kan in deze eerste vijf jaren alleen middels de procedures (zoals oa. genoemd in artikel 11 en 12 van de AIV) worden beëindigd. Voor de verlengingsjaren, zie het antwoord op notavraag 18.
60	Bijlage Milieutool	Kunt u bij onderdeel 11 Catering / biobased en/of gerecyclede disposables aangeven welke afvalstromen OGT onderscheid?	Dit is in het huidige situatie nog alleen restafval, papier en chemisch afval. Opdrachtgever oriënteert zich om mogelijk vanaf 2021 afval te scheiden. Dit zou dan zijn; rest; pmd; gft; papier; chemisch afval.

61	Bijlage Milieutool	In sommige gevallen zoals bij criteria Catering/verplichte toelichting op verpakingskeuze volgens essentiële eisen bij verificatieadvies gevraagd om een toelichting met zijn inschrijving toesturen. Daarnaast wordt er bij de meeste verificatieadviezen aangegeven: de inschrijver kan worden gevraagd om een bijhorend document bij de betreffende criteria aan te leveren. Tevens zien we in het aanbestedingsdocument geen link naar de milieutool. Kunt u concreet aangeven welke punten wel en niet vanuit de milieutool onderdeel vormen voor de uitwerking van de inschrijving en welke na gunning mogelijk aangeleverd dienen te worden, dit zou ons erg helpen.	De criteria uit de milieutool kunt u na gunning aanleveren. Dit vormt geen onderdeel van de inschrijving en de beoordeling.
62	Locatielijst	Kunt u aangeven wat de toekomst verwachtingen zijn inzake groei/krimp van het aantal studenten?	Dit is erg lastig te voorspellen. De huidige inzichten laten de komende jaren een lichte krimp in het aantal studenten zien.
63	Lunchtijden	Kunt u de lunchtijd concreet beschrijven welk tijdstip dit betreft?	Zie het antwoord op notavraag 15 en 17
64	Bijlage overzicht met omzet 2018 en 2019	Kunt u aangeven of de omzet excl BTW is ?	Dit is exclusief BTW
65	Omzetbijlage	Graag ontvangen wij een overzicht per locatie met daarin het gemiddeld aantal lunchgebruikers, de gemiddelde besteding counteruitgifte, de aantallen en type vendingautomaten	De bijlage met de beschikbare gegeven wordt bijgevoegd bij deze nota.
66	Omzetdaling locatie Stappengoor	Kunt u aangeven waarom er een grote omzetdaling is in 2019 tov 2018 voor locatie Stappengoor?	Dit heeft voornamelijk te maken met de komst van de supermarkt Jumbo XL. Hierdoor gaan veel studenten naar de supermarkt in plaats van de cateringfaciliteiten van OGT. Opdrachtgever wenst in de aanpak van inschrijver ter te lezen hoe het aanbod van de schoolcatering gestimuleerd kan worden.
67	Omzetgegevens	Bij de omzetgegevens staat geen omzet genoteerd en gesplitst voor Q3. Kunt u deze aanleveren?	Het overzicht met deze omzetgegevens wordt verstrekt bij deze nota.
68	Personeelsgegevens	De bijlage met de personeelsgegevens ontbreekt. Gaarne alsnog toevoegen.	Deze bijlage is bijgevoegd bij deze nota.
69	Overnamegegevens huidige medewerkers	Kunt u deze toevoegen conform het Veneca document?	Deze bijlage is bijgevoegd bij deze nota.