

Nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
1	NVI 1, vraag 1	Het is nog niet helemaal duidelijk wat u bedoeld met voorzieningen. Kunt u om een goed beeld te krijgen concreet aangeven wat u bedoeld met voorzieningen?	Met voorzieningen wordt bedoeld, alles wat Opdrachtnemer nodig heeft om een goede cateringvoorziening te bieden en wat de cateraar gaat inzetten om zijn assortiment aan te bieden en omzet te realiseren. Alles wat nagelvest is is voor Opdrachtgever, Alle overige zaken zijn voor opdrachtnemer.
2	NVI 1, vraag 6	Kunt u aangeven dat opdrachtnemer vrij is in het bepalen van de openingstijden voor de extra (flexibele) uitgiftepunten in gebouw B van locatie Stappegoor, entree van gebouw A locatie Stappegoor, Wandelboslaan en Kaststeeldreef?	De uitgiftepunten bij de entrees zijn een combinatie met een ontvangstruimte. De ontvangsfunctie is gedurende de gehele openingstijden geopend. Zoals beschreven in paragraaf 1.2 gaat het bij de verbouwing in gebouw B over een Pilot. Afhankelijk hoe een en ander zich ontwikkelt bij gebouw B kunnen we hier gezamenlijk verdere afspraken over maken.
3	NVI 1, vraag 6	Het is nog niet helemaal duidelijk welke investeringen omtrent de extra (flexibele) uitgiftepunten nu voor opdrachtnemer zijn. Om een goed beeld te krijgen van de investeringen is het voor ons relevant om deze concrete kosten goed in beeld te krijgen. Kunt u alsnog voorzien van een concrete beschrijving welke investeringen voor opdrachtnemer en OGT zijn?	De extra uitgiftepunten betreft een gecombineerde toepassing door Opdrachtgever en Opdrachtnemer, waarvoor beide partijen een investering hebben. Alles wat nagelvest is is voor Opdrachtgever, Alle overige catering gerelateerde zaken zijn voor Opdrachtnemer.
4	NVI 1, vraag 6	Kunt u aangeven hoe u omgaat indien blijkt na een verloop van tijd dat de extra (flexibele) uitgiftepunten verliesgevend zijn? Bent u bereid of is het bespreekbaar om een financiële compensatie te betalen?	Nee dat is niet akkoord. We zien dit dan ook voor ons in een gedeelde functie. Het punt is een ontvangst- en informatiepunt voor medewerkers/ gasten/studenten. We zien dit daarnaast als een extra uitgiftepunt waar niet het volledige assortiment verkocht wordt. Mocht uit de pilot blijken dat de catering niet rendabel is dan zullen we hier gezamenlijk andere afspraken over maken maar dan kan het informatiepunt wel zijn functie behouden, zie ook het antwoord op vraag 2.
5	NVI 1, vraag 17	Kunt u aangeven waarom u heeft gekozen om de openingstijden op locatie Stappegoor (vrijdag 16:00u i.p.v. 15:00u), Campus 013 en Gerswinstraat (maandag t/m vrijdag 10:15u-15:00u i.p.v. 10:15u-13:30u) en Wandelboslaan (avondopenstelling op maandag en dinsdag tot 18:30u) te verruimen? Deze verruiming leidt tot een (aantoonbare) onrendabele exploitatie.	De openingstijden van de catering zijn gelijk aan de pauzetijden. Mochten de pauzetijden wijzigen dan kunnen de openingstijden aangepast worden. Wandelboslaan heeft aangegeven dat ze avondopenstelling willen voor de avondcolleges. Er kan een sluiting tussen de laatste kleine middag pauze en avondopenstelling zijn.
6	NVI 1, vraag 22	Kunt u bevestigen dat locatie Reeshof College voorzien is van een cateringvoorziening en ook binnen de scope valt?	Nee Reeshofcollege valt buiten de scope.
7	NVI 1, vraag 37	Het is ons nog niet helemaal duidelijk wie de investeringen draagt in de espressomachines die aangeschaft dienen te worden ten behoeve van de banqueting. Kunt u ons alsnog hier van een antwoord voorzien?	Dit is voor Opdrachtnemer. In vraag 35 uit de eerste nota is akkoord gegaan met een gezamenlijk overleg na gunning waarin de maximale groepsgrootte wordt bepaald voor de banquetingafname met verse bonenkoffie. De filterkoffie is ook akkoord voor de banquetingdiensten.
8	NVI 1, vraag 43	Uit ervaring weten we dat het voldoet aan de richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum middels een glasfront automaat ten behoeve van de versnaperingen moeilijk haalbaar is. Gaat u ermee akkoord als dit wordt aangepast naar een gesloten automaat zoals in de huidige situatie?	Dit is akkoord.
9	NVI 1, vraag 66	Zoals u aangeeft en tevens bij ons bekend is heeft de opening van de Jumbo XL op steenworpafstand van de hoofdlocatie Stappegoor geleid tot een enorme omzetsdaling. De verwachting is dat we als opdrachtnemer nog meer omzetverlies gaan leiden door de maatregelen die mogelijk gelden omtrent de coronacrisis vanaf start nieuwe schooljaar. Heeft u er al over nagedacht hoe hier mee om te gaan richting de opdrachtnemer als de bezettingsgraad van studenten 50% of minder is en de exploitatie van de opdrachtnemer onder druk komt te staan. Bent u bereid of is het bespreekbaar om voor de tekorten een financiële compensatie te betalen?	Dit is niet akkoord. Uiteraard zal met Opdrachtgever gesproken kunnen worden over deze ontwikkelingen en de bezetting/toepassing van de catering. Opdrachtgever leest graag in de antwoorden op de open vragen al terug wat uw visie, ervaring en expertise hierop is.