

Overeenkomst cateringvoorzieningen ROC de LEIJGRAAF en <NAAM>

De ondergetekenden:

1. ROC de Leijgraaf

gevestigd <Adres>, <Postcode> te <Plaats>, op haar beurt vertegenwoordigd door de heer/mevrouw <Naam>, <Functie>, hierna te noemen "Opdrachtgever",

EN

2. <NAAM>

gevestigd <ADRES>, te dezer zake rechtsgeldig vertegenwoordigd door <NAAM>, <FUNCTIE>, hierna te noemen "Opdrachtnemer".

Opdrachtgever en Opdrachtnemer hierna gezamenlijk te noemen "Partijen"

Overwegende dat:

- a. Opdrachtgever zijn cateringvoorzieningen wenst uit te besteden.
- b. Opdrachtgever zijn eisen en wensen ten aanzien van de exploitatie van de cateringvoorzieningen door middel van een Europese Openbare Aanbesteding voor sociale en specifieke diensten aan marktpartijen heeft voorgelegd.
- c. Opdrachtnemer op deze aanbesteding de beste prijs kwaliteit verhouding heeft geboden en derhalve de economisch meest voordelige inschrijving heeft ingediend, en zich bereid en in staat heeft verklaard de opdracht uit te voeren.
- d. Opdrachtgever de opdracht aan Opdrachtnemer heeft gegund en nu een overeenkomst wenst te sluiten ten aanzien van het beheer en management van de cateringvoorzieningen van de hierna genoemde locaties van Opdrachtgever.
- e. Opdrachtnemer de cateringvoorzieningen van de Locaties exploiteert op basis van een "kostenneutraal commercieel contract", zoals nader gedefinieerd in artikel 1 van deze overeenkomst;
- f. Partijen hebben overeenstemming bereikt over de voorwaarden en wensen deze voorwaarden in deze overeenkomst vast te leggen.

Verklaren het volgende te zijn overeengekomen:

Artikel 1. Definities

Onderstaande woorden zullen in het contract de navolgende betekenissen hebben:

Algemene inkoopvoorwaarden

De van toepassing zijnde Algemene FSR Inkoopvoorwaarden voor Leveringen en Diensten, versie 3.0 mei 2019 die als bijlage 1 aan deze Overeenkomst is gehecht.

Cateringvoorzieningen

De door Opdrachtnemer te verzorgen voorzieningen zoals de restaurants, verzorging vergaderservice en vergaderlunches, banqueting- en maatwerkactiviteiten. Deze staan beschreven in het Programma van Eisen.

Inventaris

Alle voorwerpen in de werkruimten zoals door Opdrachtgever aan Opdrachtnemer ter beschikking gesteld voor een correcte uitvoering van haar werkzaamheden.

Kostenneutraal commercieel contract

Een contract waarbij Opdrachtgever geen gelden verschuldigd is aan Opdrachtnemer voor de totale exploitatie van de cateringvoorzieningen op de Locaties. De locaties dienen gezamenlijk minimaal kostenneutraal te worden geëxploiteerd. Er wordt door Opdrachtgever geen pachtvergoeding gevraagd.

Locaties

Locaties waar de opdracht betrekking op heeft:

1. Muntelaar 10, 5467 HA, Veghel
2. Euterpelaan 100, 5344 CB, Oss
3. Nelson Mandelaboulevard 4, 5342 BT Oss

Managementfee

De vergoeding die Opdrachtgever aan Opdrachtnemer betaalt voor dekking van de overheadkosten en winstbijdrage.

Offerte

De door Opdrachtnemer aan Opdrachtgever uitgebrachte Offerte cateringvoorzieningen voor ROC de Leijgraaf van d.d. <DATUM>.

Opdrachtnemer

De aanbieder van de cateringvoorzieningen (<NAAM CATERAAR>) en de door Opdrachtnemer eventuele ingeschakelde onderaannemers.

Openings- en verstrekkingstijden

De tijden waarop, in overleg met Opdrachtgever, consumpties en gerechten worden verstrekt zoals omschreven in het Programma van Eisen en aangeboden in offerte van Opdrachtnemer.

Overeenkomst

De overeenkomst tot exploitatie van de cateringvoorzieningen op de Locaties, gesloten op <DATUM> tussen ROC de Leijgraaf en <NAAM>.

Partijen

Zowel Opdrachtgever (ROC de Leijgraaf) als Opdrachtnemer (<CATERAAR>).

Personeel van Opdrachtgever

Een ieder die door Opdrachtgever gedetacheerd wordt bij de Opdrachtnemer voor uitvoering van de Overeenkomst.

Personeel van Opdrachtnemer

Een ieder die door Opdrachtnemer voor uitvoering van de Overeenkomst te werk wordt gesteld, met inbegrip van degenen die geen dienstverband hebben met Opdrachtnemer.

Programma van Eisen

Het Programma van Eisen met <Kenmerk en datum>.

Vaste Verreken Prijzen (VVP)

Methode voor kostprijscalculaties waarin alle kosten zijn opgenomen. De vaste verreken prijs bestaat uit de som van ingrediëntkosten, exploitatiemiddelen, personeelskosten voor bereiding, distributie en organisatie en BTW. Deze vaste verrekenprijzen worden gebruikt met betrekking tot eventuele vergaderservices en banquetingservices die de Opdrachtgever afneemt bij Opdrachtnemer en worden middels interne kostenplaatsen door Opdrachtnemer aan de Opdrachtgever in rekening gebracht.

Werkruimten

De door Opdrachtgever aan te wijzen ruimten in de gebouwen waarin of van waaruit Opdrachtnemer haar werkzaamheden verricht.

Artikel 2 Algemeen

1. Opdrachtgever heeft aan Opdrachtnemer opdracht verleend, welke opdracht door Opdrachtnemer is aanvaard, tot de exclusieve exploitatie van alle Cateringvoorzieningen van de Locaties van Opdrachtgever.
2. Opdrachtnemer zal de exploitatie van de Cateringvoorzieningen op de Locaties van Opdrachtgever uitvoeren met inachtneming van hetgeen bepaald is in:
 - a. deze Overeenkomst, alsmede;
 - b. Nota('s) van Inlichtingen d.d. <DATUM> (Bijlage 2);
 - c. Programma van Eisen met <kenmerk en datum> (Bijlage 3);
 - d. Aanbestedingsdocument met <kenmerk en datum> (Bijlage 4);
 - e. Algemene FSR Inkoopvoorwaarden voor leveringen en diensten versie 3.0 mei 2019;
 - f. de Offerte van Opdrachtnemer (Bijlage 5),

Deze documenten zijn onderdeel van de afspraken tussen partijen en maken onlosmakelijk deel uit van deze Overeenkomst. Bij strijdigheid van bovengenoemde documenten gaat het hoger geplaatste voor het lager geplaatste.

3. Op deze Overeenkomst zijn van toepassing de Algemene FSR Inkoopvoorwaarden voor leveringen en diensten versie 3.0 mei 2019 (Bijlage 1).
4. Opdrachtnemer verklaart van bovengenoemde stukken kennis te hebben genomen en zich aan de bepalingen uit deze stukken te conformeren.
5. Voor de verzorging van vergaderservices, vergaderlunches en banqueting en evenementen heeft Opdrachtnemer een voorkeursrecht. 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 Opdrachtgever zich echter het recht voor uit te wijken naar derden.

Artikel 3. Contractvorm

1. Partijen sluiten hierbij een overeenkomst in de vorm van een Kostenneutraal commercieel contract.

2. De begroting voor de exploitatie van de Cateringvoorzieningen dient jaarlijks per onderdeel opnieuw te worden vastgesteld conform de richtlijnen zoals overeengekomen in het Programma van Eisen. De begroting wordt na goedkeuring door Opdrachtgever opgenomen als aanhangsel bij deze Overeenkomst en maakt daar onlosmakelijk deel van uit.
3. De jaarlijks op te stellen begroting, zoals bedoeld in het vorige lid, gaat jaarlijks in op 1 januari. De begroting voor het volgende jaar zal jaarlijks uiterlijk voor 1 november aan Opdrachtgever worden voorgelegd.

Artikel 4. Aanvang, duur en ontbinding van de overeenkomst

1. De overeenkomst wordt afgesloten voor de bepaalde tijd van 5 jaar en 7 maanden (67 maanden). De overeenkomst gaat in op 1 januari 2021 en eindigt van rechtswege op 1 augustus 2026. De overeenkomst kan door Opdrachtgever onder gelijkblijvende voorwaarden worden verlengd met 2 opties van elk 1 jaar (12 maanden) tot uiterlijk 1 augustus 2028.
2. Opdrachtgever spreekt een toetsing op Kritische Prestatie Indicatoren (kwalitatief) af met Opdrachtnemer. Indien het eindresultaat 2 (twee) maal achtereenvolgens, of 2 (twee) maal gedurende de initiële contractperiode, lager is dan de normscore welke is vastgelegd in de implementatieperiode, kan dit reden zijn tot opzegging van deze Overeenkomst. Hierbij wordt een opzegtermijn van zes (6) maanden in acht genomen. Deze opzegging verplicht de Opdrachtgever op geen enkele wijze tot schadevergoeding.
3. Ieder der Partijen kan deze overeenkomst per aangetekend schrijven beëindigen c.q. opzeggen met opgaaf van reden doch niet eerder dan dat de andere partij schriftelijk de mogelijkheid is geboden voor een verbeterplan met een verbetertermijn van 14 dagen. Het verbeterplan dient minimaal de volgende aspecten te omvatten: datum en omschrijving geconstateerde tekortkoming, reden van tekortkoming, omschrijving actie tot verbetering en ingangsdatum en datum gereed actie. Eerst na ommekomst van die termijn kan de overeenkomst worden beëindigd c.q. opgezegd met inachtneming van een opzeggingstermijn van 6 maanden.
4. Partijen hebben het recht om deze Overeenkomst met een schriftelijke verklaring aan de andere partij (gedeeltelijk) te ontbinden, indien:
 - a. Een der Partijen surseance van betaling aanvraagt of failliet wordt verklaard, dan wel bij staking van bedrijfsuitoefening of bij liquidatie.
 - b. Opdrachtnemer zich beroept op een niet toerekenbare tekortkoming (overmacht) en deze tekortkoming langer dan een maand duurt of zodra vaststaat dat deze langer dan een maand zal duren.
5. Opdrachtnemer is niet gerechtigd haar rechten en verplichtingen jegens Opdrachtgever uit deze overeenkomst over te dragen aan een derde zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Opdrachtgever. Opdrachtgever zal haar toestemming niet op onredelijke gronden onthouden, maar kan wel voorwaarden stellen, waaronder zekerheid voor de nakoming van de verplichtingen door deze derde.
6. Indien een partij door overmacht wordt getroffen, dan dient deze partij de andere partij hiervan onmiddellijk, per aangetekend schrijven, op de hoogte te brengen. Onder

overmacht wordt niet verstaan; het gebrek aan personeel, bedrijfstakingen (Landelijk georganiseerde stakingen uitgezonderd), ziekte van personeel, liquiditeitsproblemen, solvabiliteitsproblemen.

7. Tussentijdse opzegging bevrijdt partijen niet van de verplichting (financiële aspecten en leveren van diensten) die tot het moment van beëindiging uit de overeenkomst voortvloeien. In de gevallen zoals bedoeld in lid 4 sub b, is de partij die reden voor opzegging geeft, schadeplichtig jegens de andere partij.

Artikel 5. Wijzigingen van de overeenkomst

1. Opdrachtgever is te allen tijde gerechtigd de aard en de omvang van de door Opdrachtnemer te verrichten werkzaamheden te wijzigen door het indienen van schriftelijke mededeling hiervan.
2. Gedurende de looptijd van de Overeenkomst kunnen wijzigingen optreden in de hiervoor genoemde locatie(s) van Opdrachtgever. Op verzoek van Opdrachtgever kunnen locaties onder de werking van deze Overeenkomst worden onttrokken dan wel worden toegevoegd.
3. Opdrachtnemer zal binnen 14 kalenderdagen na mededeling van de in lid 1 en/of lid 2 bedoelde wijzigingen, schriftelijk specificeren wat de gevolgen van de voorgenomen verandering zijn. Opdrachtgever is gerechtigd tot 14 dagen na ontvangst van deze specificatie de wijziging alsnog in te trekken c.q. te modificeren.
4. De ingangsdatum van de wijzigingen zoals hiervoor in lid 1 en/of lid 2 bedoeld, zal in onderling overleg worden bepaald, nadat partijen de omvang van de wijzigingen gezamenlijk hebben vastgesteld, of zoveel eerder als partijen gezamenlijk overeenkomen zijn.
5. Aanvullingen op, dan wel wijzigingen van, deze overeenkomst zijn voor de partijen slechts bindend indien deze schriftelijk worden vastgelegd in de vorm van aanhangsels. Deze aanhangsels vormen een onlosmakelijk deel van de overeenkomst.
6. Nadelige aspecten komen, behoudens voorafgaande goedkeuring van Opdrachtgever, niet voor risico van Opdrachtgever indien zich wetwijzigingen voordoen dan wel uitleg van wetgeving aanmerkelijk wijzigt waardoor de gesloten overeenkomst wijzigt. Deze goedkeuring zal in het geval van een BTW stijging of daling niet onthouden worden.

Artikel 6. Kwaliteitsbeheer

1. Opdrachtnemer garandeert dat alle zorg wordt besteed aan hygiëne, het schoonmaken van de werkruimten en inventaris conform de bepalingen hieromtrent zoals omschreven in het Programma van Eisen.
2. Opdrachtgever en Opdrachtnemer verplichten zich te voldoen aan de eisen die vanuit de Arbo-, milieu- en Warenwet gelden ten aanzien van het gebouw en inrichting van de bedrijfsruimtes. Opdrachtgever en Opdrachtnemer zullen alle voorschriften van de Voedsel- en Warenautoriteit naleven.
3. Opdrachtgever behoudt zich het recht voor de kwaliteit van de dienstverlening van Opdrachtnemer op de Locatie door een ter zake kundig onafhankelijk bureau te laten toetsen middels een kwaliteitsmeetsysteem, bepaald in gezamenlijk overleg tussen

Partijen, zulks voor rekening van Opdrachtgever. Opdrachtnemer verplicht zich mee te werken aan kwalitatieve controles van dit door Opdrachtgever aangestelde bureau.

Artikel 7. Contractbeheer en management

1. Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om zich bij het contractbeheer van de Cateringvoorzieningen te laten ondersteunen door een ter zake kundig onafhankelijk bureau. Opdrachtnemer verplicht zich mee te werken aan (financiële) controles van dit door Opdrachtgever aangestelde bureau. Opdrachtgever zal ervoor zorgen dat de gegevens van Opdrachtnemer daarbij vertrouwelijk zullen worden behandeld.

Artikel 8. Inkoop

1. Opdrachtgever wenst gebruik te maken van de leveranciers van Opdrachtnemer, indien laatstgenoemde garandeert dat de prijs-/kwaliteit verhouding die zij bij haar inkoop hanteert marktconform of beter is (uitgaande van prijzen exclusief achteraf toe te kennen kortingen). Directe factuurkortingen die op Opdrachtgever betrekking hebben, komen rechtstreeks toe aan Opdrachtgever.
2. Opdrachtnemer verplicht zich uitsluitend producten en grondstoffen van goede kwaliteit te gebruiken die voldoen aan het gestelde in de Programma van Eisen.

Artikel 9. Indexaties

1. 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). De prijzen zijn hierbij te allen tijde marktconform.
2. De Vaste Verreken Prijzen (VVP) mogen jaarlijks (per nieuwe contractjaar) geïndexeerd worden volgens het CPI indexcijfer (2015=100) voor cateringdiensten (111000) met de jaarmutatie van september tot september van dat betreffende jaar.
3. Het integraal uurtarief banqueting kan éénmaal per jaar voorafgaand aan het volgende kalenderjaar met goedkeuring van De Leijgraaf worden aangepast volgens het CPI indexcijfer cao-lonen per uur inclusief bijzondere beloningen (2010=100) met de ontwikkeling ten opzichte van een jaar eerder (juli van het betreffende jaar).
4. Het uurtarief gedetacheerde medewerker wordt één maal per jaar geïndexeerd als gevolg van het indexcijfer zoals genoemd in lid 3 van dit artikel.
5. Alle indexeringen zoals genoemd in lid 1, 2, 3 en 4 van dit artikel, dienen schriftelijk onderbouwd aangeleverd te worden en worden vastgesteld in overleg met en na schriftelijke toestemming van Opdrachtgever. Het eerste moment van indexatie is de ingang van het nieuwe schooljaar 2021/2022 of kalenderjaar 2022.

Artikel 10. Personeel van Opdrachtnemer en Opdrachtgever

1. Partijen verstaan onder personeel van Opdrachtnemer: eenieder die door Opdrachtnemer voor uitvoering van de Overeenkomst te werk wordt gesteld, met inbegrip van degenen die geen dienstverband hebben met Opdrachtnemer.

2. Partijen verstaan onder personeel van Opdrachtgever: eenieder die door de Opdrachtgever gedetacheerd wordt bij de Opdrachtnemer op basis van een detacheringsovereenkomst.
3. Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat al het personeel zich ter plaatse gedraagt conform de huisregels van Opdrachtgever. Deze huisregels zullen door Opdrachtgever, aan Opdrachtnemer worden aangeleverd indien deze beschikbaar zijn.
4. Opdrachtnemer en haar personeel zijn geheimhouding verschuldigd over alle dienst-aangelegenheden met een vertrouwelijk karakter die hen op de Locatie van Opdrachtgever ter kennis komen.
5. Het arbeidsvoorwaardenbeleid voor medewerkers van Opdrachtnemer wordt uitgevoerd in overeenstemming met de toepasselijke CAO.
6. Opdrachtnemer draagt zorg voor beschermende en representatieve en uniforme bedrijfskleding voor al haar medewerkers (inclusief gedetacheerde medewerkers) die werkzaam zijn binnen de cateringvoorzieningen. De bedrijfskleding dient afgestemd te zijn op de aard van de activiteiten. Het uiten van reclameboodschappen, anders dan de firmanaam van Opdrachtnemer, is niet toegestaan.
7. Opdrachtnemer is een vergoeding verschuldigd aan Opdrachtgever voor de inzet van de gedetacheerde medewerkers. De vergoeding is bij aanvang van de Overeenkomst bepaald op € @@ per uur.

Artikel 11. ARBO en schoonmaak

1. Opdrachtgever rekent het tot de verantwoordelijkheid van de Opdrachtnemer dat zij haar medewerkers wijst op gevaarlijke situaties in de ruimten en met betrekking tot de middelen die zij ter beschikking gesteld krijgt.
2. Jaarlijks wordt een locatiespecifiek ARBO jaarplan door Opdrachtnemer opgesteld voor de cateringvoorzieningen dat besproken wordt met Opdrachtgever.
3. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor alle schoonmaakwerkzaamheden van alle cateringruimten, conform de voorwaarden in het Programma van Eisen en is derhalve verantwoordelijk voor de dagelijkse en periodieke schoonmaak van:
 - a. Uitgitteruimte inclusief apparatuur en vloer;
 - b. Keuken- en opslagruimten inclusief vloeren;
 - c. Spoelkeuken(s) inclusief afruimwagens, vloer en spoelmachine;
 - d. Afwas/ serviesgoed, bestek en keukenmaterialen;
 - e. Tafels en stoelen in het restaurant kruimel- en vlek vrij gedurende de dag tijdens aanwezigheid van de medewerkers van de dienstverlener;
 - f. Overige ruimten onder beheer van de dienstverlener.
4. In de in lid 3 van dit artikel genoemde ruimtes hoeft de dienstverlener, conform de Contractcatering CAO, de wanden slechts tot 1,80 meter hoogte schoon te maken. De vloeren in het uitgiftegebied en de zitgedeeltes worden door de schoonmaakleverancier van De Leijgraaf schoongemaakt.

Artikel 12. Gebruik van ruimten, inrichting, apparatuur en inventaris

1. Opdrachtgever draagt zorg voor de vervanging van nagelvaste apparatuur (zoals maar niet gelimiteerd tot uitgiftebuffetten, koelcellen, etc.) indien apparatuur vervangen dient te worden.
2. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het technisch onderhoud van alle apparatuur in de cateringvoorzieningen van Opdrachtgever en sluit hiervoor een onderhoudscontract af. Het onderhoudscontract omvat een keuring volgens NEN 3410.
3. Opdrachtnemer mag extra (klein) apparatuur meenemen voor de exploitatie van de cateringvoorzieningen. Onderhoud en vervanging van deze apparatuur is voor rekening van Opdrachtnemer
4. Bij aanvang van het contract worden de exploitatiemiddelen die bij aanvang van de overeenkomst op de locaties aanwezig zijn ter beschikking gesteld aan Opdrachtnemer. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het beheer, onderhoud, reparaties en de vervanging van deze exploitatiemiddelen. Opdrachtnemer zorgt ervoor dat dezelfde inventaris bij beëindiging van de overeenkomst weer op de Locaties aanwezig is.
5. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de aanschaf en het beheer van de exploitatiemiddelen benodigd voor de backoffice, voldoende klein inventaris (benodigd voor de frontoffice), zoals servies, bestek, dienbladen, thermoskannen etc. De kosten voor exploitatiemiddelen zijn voor rekening van Opdrachtnemer.
6. Opdrachtgever stelt de ruimten, elektriciteit, eventueel gas, water en vuilafvoer, noodzakelijk voor de exploitatie van de cateringvoorzieningen, ter beschikking.
7. Opdrachtgever beheert de cateringvoorzieningen zoals dit een goed huisvader betaamt. In het kader hiervan verwijzen we naar de dienstverlener zijn signaleringsverantwoordelijkheid naar Opdrachtgever.
8. De kosten voor gebruik van een internetverbinding voor kassa's en kassa gerelateerde apparaten, water, elektriciteit, telefoon, verwarming en ventilatiesysteem voor zover benodigd voor uitvoering van de Overeenkomst zijn voor rekening van Opdrachtgever.
9. De kosten van drukwerk, porti, aankoop kantoorbenodigdheden etc. ten behoeve van de exploitatie van de restauratieve voorzieningen zijn opgenomen in de begroting van Opdrachtnemer.
10. De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de kassasystemen. Kosten hiervoor zijn voor rekening van de Opdrachtnemer. Gasten van de cateringvoorzieningen dienen minimaal met PIN en contactloos te kunnen betalen.

Artikel 13. Toetsing op Kritische Prestatie Indicatoren

1. Opdrachtgever wenst de tevredenheid met betrekking tot alle cateringvoorzieningen te toetsen op kwalitatieve aspecten. Toetsing vindt plaats op basis van Kritische Prestatie Indicatoren (KPI's). Indien de Opdrachtnemer de vooraf overeengekomen normscore niet behaalt, dient hiervoor een verbeterplan c.q. actieplan door de Opdrachtnemer te worden opgesteld.
2. De te monitoren KPI's zijn minimaal, maar niet uitsluitend:
 - Gasttevredenheid;

- Gezonde schoolkantine (gezond assortiment)
- Marktconformiteit
- Aansturing (gedetacheerd) personeel.

Het KPI -model is als bijlage bij deze Overeenkomst gevoegd.

Artikel 14. Assortiment en prijsbeleid

1. Opdrachtnemer dient zich te conformeren aan het prijsbeleid zoals omschreven in "Hoofdstuk 4 Prijsstelling en presentatie" van het Programma van Eisen. Aanpassing van het prijsbeleid kan alleen na schriftelijke toestemming van Opdrachtgever worden doorgevoerd, zoals omschreven in de Programma van Eisen.
2. Banquetingactiviteiten en evenementen worden voorafgegaan door een offerte welke door de Opdrachtgever c.q. aanvrager van de activiteit voorafgaand aan de uitvoering wordt goedgekeurd. De uurtarieven die voor de offertes worden gebruikt zijn de integrale banquetingtarieven uit de begroting (inclusief de eventuele indexaties). Deze begroting is onderdeel van de offerte van Opdrachtnemer en is opgenomen als bijlage 5.

Artikel 15. Facturatie

1. Facturatie van de Vaste Verreken Prijzen, eventuele gratis verstrekkingen, banquetingactiviteiten of evenementen worden rechtstreeks gefactureerd aan de Opdrachtgever.
2. Facturatie van de ingezette uren voor gedetacheerde medewerkers vindt maandelijks plaats in de maand volgend op de maand waarop de medewerkers zijn ingezet. Opdrachtgever stuurt hiervoor een factuur aan de Opdrachtnemer. Het aantal uren is gebaseerd op het urenoverzicht dat maandelijks (aan het begin van de maand) door de Opdrachtnemer aan Opdrachtgever wordt verstrekt.
3. Opdrachtgever zal de facturen binnen 30 dagen voldoen, tenzij de factuur niet voldoet aan de gestelde eisen en/of de factuur, of een post daarin, onderbouwd wordt bestreden.

Artikel 16. Aansprakelijkheid

1. Opdrachtgever en Opdrachtnemer zorgen voor een adequate aansprakelijkheidsverzekering. Aan de wederpartij wordt op verzoek inzage geboden in de desbetreffende verzekeringspolis(sen) en/of certificaten. Hiervoor wordt ook verwezen naar het Programma van Eisen en/of het Aanbestedingsdocument d.d. <datum en referentie>.
2. Opdrachtnemer is aansprakelijk voor schade die door haar, haar personeel of haar hulppersonen wordt veroorzaakt. Deze aansprakelijkheid is evenwel beperkt tot de omvang en die gevallen, waarin de aansprakelijkheidsverzekeraar van Opdrachtnemer aansprakelijkheid erkend heeft en daadwerkelijk tot uitkering zal overgaan. Ten behoeve van de Overeenkomst met Opdrachtgever sluit Opdrachtnemer een zogenaamde bedrijfsaansprakelijkheidsverzekering tot een bedrag van minimaal € 500.000, - per gebeurtenis.

Opdrachtnemer zal zich zodanig verzekeren dat de zogenaamde 'opzichtschaade' ook is verzekerd. Dat betekent dat haar aansprakelijkheid voor schade aan zaken van derden die zij in verband met de door haar te verrichten werkzaamheden onder zich heeft, zal zijn meeverzekerd. Zodra zich schade voordoet zal de Opdrachtnemer haar desbetreffende vordering op de verzekeraar op eerste verzoek overdragen op de Opdrachtgever, voor zover de polisvoorwaarden de cessie niet verbieden of de vordering niet onoverdraagbaar maken.

3. Opdrachtgever vrijwaart Opdrachtnemer voor eventuele aanspraken van derden. Opdrachtnemer is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door personeel in dienst van Opdrachtgever dan wel door derden.
4. Opdrachtnemer is jegens Opdrachtgever uitsluitend aansprakelijk voor directe schade (zowel zaakschade als letselschade) die door haar personeel, of door haar ingehuurd derden, is veroorzaakt.
5. Opdrachtgever is nimmer aansprakelijk voor indirecte schade, daaronder begrepen (immateriële) gevolgschade, gederfde winst, gemiste besparingen en schade door bedrijfsstagnatie.
6. Het staat Opdrachtgever vrij de schade op Opdrachtnemer te verhalen indien de uitvoering van het dienstenpakket afwijking(en) vertoont met hetgeen is overeengekomen en Opdrachtnemer binnen een redelijke termijn, die maximaal één maand bedraagt, niet in staat blijkt haar tekortkomingen te herstellen.
7. Schadeclaims dienen binnen een redelijke termijn, doch uiterlijk binnen drie (3) maanden na het ontstaan van de schade te worden gemeld middels een aangetekende brief. Daarna vervallen alle rechten met betrekking tot die schade.
8. Opdrachtnemer is aansprakelijk voor claims van consumenten die verband houden met een gebrek van Opdrachtnemer als wederverkoper van geleverde goederen of diensten.

Artikel 17. Toepasselijk recht en geschillen

1. Op de Algemene FSR Inkoopvoorwaarden voor leveringen en diensten versie 3.0 mei 2019 en deze Overeenkomst is uitsluitend het Nederlands recht van toepassing. Geschillen worden beslecht door de bevoegde rechter van het arrondissementsrechtbank Oost-Brabant.
2. Een geschil is reeds aanwezig indien één der partijen dit stelt. Deze partij dient daar per aangetekend schrijven melding van te maken aan de wederpartij. De schriftelijke kennisgeving inzake het geschil omvat een omschrijving van tijdstip, plaats en specificatie van de geconstateerde afwijking(en) c.q. tekortkoming.
3. Deze Overeenkomst vervangt alle eerder tussen Partijen overeengekomen mondelinge en schriftelijke overeenkomsten tot het verlenen van de in deze Overeenkomst omschreven opdracht.

Artikel 18. Overige bepalingen

1. Indien enige bepaling uit deze overeenkomst naar het oordeel van een bevoegde rechter ongeldig of onuitvoerbaar is, zal zulks géén gevolgen hebben voor de overige

inhoud van de overeenkomst en zullen partijen desbetreffende bepalingen vervangen door een nieuwe bepaling, die de tekst en de strekking van de dan niet meer geldende bepaling zo dicht mogelijk benadert.

2. Bij beëindiging van deze overeenkomst zal Opdrachtnemer in alle gevallen haar volledige medewerking verlenen teneinde Opdrachtgever in staat te stellen de afwikkeling van de werkzaamheden op de kortst mogelijke termijn over te (doen) nemen.

CONCEPT

Aldus overeengekomen en in tweevoud opgemaakt,

<ORGANISATIE>	
Plaats: Datum: <DATUM>	
 <NAAM> <FUNCTIE>	 <NAAM> <FUNCTIE>

<NAAM CATERAAR>	
Plaats: <PLAATS> Datum: <DATUM>	
 <NAAM> <FUNCTIE>	 <NAAM> <FUNCTIE>

Bijlagen: