

Programma van Eisen

Aanbesteding Cateringvoorziening (Counteruitgifte, Banqueting en Vending) Albeda 2020

Inleiding

Dit programma van eisen bestaat uit de minimale eisen die Albeda stelt aan de Cateringvoorziening (Counteruitgifte, Banqueting en Vending) inclusief de bijbehorende dienstverlening. Inschrijvingen dienen aan onderstaande eisen te voldoen. Inschrijvingen die niet voldoen aan onderstaande eisen, worden door Albeda uitgesloten van verdere deelname aan deze aanbesteding.

Algemene bepalingen

1.	De Inschrijver voldoet aan de procedurele voorschriften genoemd in het bestek 'Aanbesteding Cateringvoorziening (Counteruitgifte, Banqueting en Vending) Albeda 2020' inclusief bijlagen. Door middel van het indienen van een inschrijving verklaart de Inschrijver akkoord te gaan met de gunningprocedure en alle procedurele voorschriften en voorwaarden.
2.	Albeda verwacht dat Opdrachtnemer de gehele cateringvoorziening zoals beschreven in deze aanbesteding op eigen kracht commercieel exploiteert. Bij de aanvangsdatum van de met deze aanbesteding beoogde overeenkomst zijn er elf (11) locaties van Albeda waar de huidige Opdrachtnemer de uitgifte verzorgt vanuit een counter van Albeda. De twaalfde (12^{de}) counterlocatie is de nieuwbouwlocatie op Rotterdam The Hague Airport waarvan de oplevering eind augustus 2020 gepland staat en de in gebruik name in het najaar van 2020. Ook zal de counter op de locatie BLJ waarschijnlijk onder de beoogde overeenkomst gaan vallen; per wanneer deze wordt overgenomen zal i.o.m. Opdrachtnemer nader worden bepaald. Daarnaast zijn er meerdere Albedalocaties waar vanuit Albeda geen counter met counteruitgifte aanwezig is, maar die wel vallen onder de scope van de overeenkomst. Gedurende de looptijd van de overeenkomst kan het zijn dat een of meerdere van deze locaties niet meer als Albeda-locatie aangemerkt worden. In dat geval valt de locatie niet meer onder de scope van de overeenkomst en vervalt de cateringvoorziening (waaronder de eventuele counteruitgifte) op die locatie. Anderzijds kan het dat gedurende de looptijd de scope van deze overeenkomst wordt uitgebreid met een of meerdere locaties van Albeda of waar Albeda gebruik van maakt en waar Opdrachtnemer ook dient te voorzien in de cateringvoorziening al dan niet met counteruitgifte. Opdrachtnemer dient dus flexibel te zijn in de uitvoering van de gevraagde cateringvoorziening en kan geen aanvullende voorwaarden stellen bij toename of afname van de gevraagde dienstverlening zoals beschreven in deze aanbesteding, noch zal dit leiden tot een kwalitatief mindere dienstverlening.
3.	De gehele cateringvoorziening voldoet aan de geldende relevante nationale en internationale wet- en regelgeving voor wat betreft voedselbereiding, voedselveiligheid, HACCP en gezondheidsvoorschriften. De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het naleven van alle wettelijke eisen en verplichtingen en laat regelmatig kwaliteitscontroles uitvoeren waaronder HACCP- en bacteriologisch onderzoek door een onafhankelijk instituut. Albeda behoudt zich het recht voor zelf te laten meten of wordt voldaan aan alle wet- en regelgeving. Opdrachtnemer dient daaraan zijn medewerking te verlenen. De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het schoonmaken van de keukens en alle andere cateringsruimten en bijbehorende voorzieningen zoals de vendingautomaten. Tevens is

	Opdrachtnemer gedurende diens aanwezigheidstijden verantwoordelijk voor het schoonhouden van de kantine / het restaurant. Hieronder valt o.a.: het meerdere keren per dag – minimaal na iedere pauze - afnemen van tafelbladen; het verwijderen van vlekken van vloeren, stoelen en tafels voor zover veroorzaakt door het morsen van gebruikers; het rechtzetten van stoelen en tafels; het verwijderen van zwerfvuil (servies, disposables, verpakkingen e.d.) van tafels, vloeren en in de buurt van afvalbakken en minimaal elke dag het ledigen en reinigen van afvalbakken. Het door Albeda gecontracteerde schoonmaakbedrijf is buiten de aanwezigheidstijden van Opdrachtnemer verantwoordelijk voor het schoonmaken van de kantine en voor het uitvoeren van de dieptereiniging (1x per twee jaar) van de keukens.
4.	Managementsysteem Opdrachtnemer beschikt voor zijn organisatie, althans voor dat deel/die delen van de organisatie dat/die betrokken is/zijn bij de uitvoering van de opdracht over een managementsysteem waarin ten minste de volgende onderwerpen zijn opgenomen: • de concrete maatregelen die zijn of worden getroffen om te voldoen aan de kwaliteits- en (voedsel)veiligheidsaspecten; • de concrete maatregelen die zijn of worden getroffen om de milieubelasting van de bedrijfsprocessen die verband houden met de uitvoering van de opdracht te verminderen of te voorkomen; • de concrete voorbeelden of doelstellingen die betrekking hebben op de duurzaamheid van/ tijdens productie van de artikelen die verband houden met de uitvoering van de opdracht. • de borging van de naleving van de desbetreffende kwaliteitseisen, milieuwetgeving en duurzaamheidscriteria.
5.	Opdrachtnemer dient zich te conformeren aan en bij te dragen aan het afvalbeleid van Albeda. Papier, karton, en glas worden gescheiden van restafval en kunnen mee in de afvalstromen van Albeda. Ook bij het scheiden en afvoeren van plastic verwacht Albeda initiatief en ondersteuning van Opdrachtnemer. Bij wijzigingen in het afvalbeleid, bijvoorbeeld betreffende de gescheiden afvalstromen, bij invoering van statiegeld op bepaalde verpakkingen en/of bij andere afval gerelateerde zaken dient Opdrachtnemer hier zorg en verantwoordelijkheid voor te dragen.
6.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak: 'Kwaliteit, voedselveiligheid en schoonbeleving' inclusief tijdspad van zijn procedures waaruit duidelijk wordt wat Inschrijver doet om de kwaliteit van de producten, de voedselveiligheid en de schoonbeleving van de keukens, counter en kantine gedurende de looptijd van de overeenkomst te borgen.
7.	De werkzaamheden worden uitgevoerd op een MBO-school. Het is voor Albeda belangrijk dat het personeel van Opdrachtnemer zich bewust is dat iedereen in en om de school een voorbeeldfunctie heeft. Er wordt verwacht dat er professioneel en dienstverlenend wordt gehandeld en het personeel een positieve uitstraling heeft. Denk aan o.a. gedrag, kleding, taalgebruik, (geluids)overlast. Het door Opdrachtnemer in te zetten personeel dient: • De Nederlandse taal voldoende machtig te zijn; • Herkenbaar te zijn voor personeel van Albeda, dit betekent het dragen van herkenbare (bedrijfs)kleding e.d. waarop het bedrijfslogo zichtbaar is. • VOG • Geldige identificatie • De geldende huis- en veiligheidsregels van Albeda in acht te nemen. • Professioneel, vakbekwaam en dienstverlenend te zijn en de werkzaamheden volgens HACCP normering te verrichten • Onderdeel uit te maken van de Bedrijfshulpverlening (BHV) -procedure van Albeda; het is wenselijk dat op een grotere locatie onder de cateringmedewerkers minimaal één opgeleide BHV'er aanwezig is die direct ingezet kan worden bij een ongeval of calamiteit. Alle ongevallen en calamiteiten waarbij cateringmedewerkers betrokken zijn, dienen direct te worden gemeld bij de locatieverantwoordelijke van Albeda. Instructies worden besproken vanuit Albeda met de medewerkers van Opdrachtnemer.

8.	Inzet bij Opdrachtnemer van drie uitgeleende personeelsleden van Albeda. Drie personeelsleden van Albeda zijn voor hun gehele aanstelling ingezet bij de huidige cateraar; Opdrachtnemer gaat ermee akkoord deze uitleen over te nemen en de desbetreffende medewerkers van Albeda in te zetten op de cateringsvoorziening van Albeda voor hun gehele aanstelling en daarvoor met Albeda een Detacheringsovereenkomst aan te gaan volgens de concept Detacheringsovereenkomst in Bijlage 3.
9.	Albeda wil zijn maatschappelijke verantwoordelijkheid nemen door een inclusieve organisatie te zijn. Dit doen wij o.a. door het aannemen en inzetten van een aantal medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt in de vorm van participatiebanen. Van Opdrachtnemer wordt een proactieve houding verwacht in het bijdragen aan deze doelstellingen. Het beleid van de Opdrachtnemer dient o.a. gericht te zijn op de inzet van deze medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt. Deze medewerkers komen in dienst bij Albeda c.q. een partij die het werkgeverschap op zich neemt en dienen door Opdrachtnemer volledig te worden ingezet op de counterlocaties ter ondersteuning van de cateringvoorziening. Albeda noch Opdrachtnemer rekenen hiervoor een vergoeding. Wel verwacht Albeda door het ter beschikking stellen van deze gratis extra arbeidskrachten dat Inschrijver speelruimte heeft voor extra korting en/of actieprijsen op een deel van het assortiment.
10.	Arbobeleid Opdrachtnemer draagt zorg voor een veilige werkomgeving waarin aandacht wordt besteed aan factoren die bijdragen aan een hoge mate van welbevinding van de cateringmedewerker en haar gasten. Opdrachtnemer treft maatregelen ter voorkoming van ongevallen, ziekte en/of overbelasting voor zover dit in de macht van de Opdrachtnemer ligt. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de arbeidsomstandigheden van zijn werknemers maar ook die aan hem zijn toevertrouwd en dient te voldoen aan de Arbowetgeving. De rapportage van de verplichte RI&E uitgevoerd door de Opdrachtnemer is beschikbaar voor Albeda. Tevens dient Opdrachtnemer systematisch aandacht te hebben voor: • Preventie ziekteverzuim; • Bewustwording en vakbekwaamheid van te werk gestelde medewerkers; • Ongevallenpreventie; • Inzet van eerste hulp; • Inzet van apparaten, materialen en middelen conform de ARBO vereisten; • Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.
11.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak: 'Inzet en scholing medewerkers' inclusief tijdspad van zijn procedures waaruit duidelijk wordt wat Inschrijver doet aan de duurzame inzet van zijn (nieuwe) medewerkers en hoe Inschrijver deze medewerkers schoolt, instrueert en begeleidt.
12.	Het is de Opdrachtnemer niet toegestaan werkzaamheden te laten uitvoeren door derden, tenzij partijen schriftelijk anders overeenkomen. Voor het geval dat Opdrachtnemer <u>tijdelijk</u> in de praktische onmogelijkheid verkeert om zelf de dienstverlening uit te voeren, is hij verplicht met derden een zodanige regeling te treffen, dat de continuïteit tegen de geldende voorwaarden en gestelde eisen is gegarandeerd. Hiervan moet Albeda vooraf schriftelijk in kennis worden gesteld en schriftelijk toestemming geven. Opdrachtnemer is te allen tijde enig aanspreekpunt voor Albeda en is volledig verantwoordelijk en aansprakelijk voor de nakoming van de opdracht.
13.	Opdrachten tot uitvoering van werkzaamheden die niet in deze overeenkomst zijn geregeld, dienen separaat schriftelijk te worden overeengekomen.
14.	Veranderingen in de uitvoering van werkzaamheden zoals overeengekomen dienen door beide partijen schriftelijk te worden vastgelegd en ondertekend.
15.	Indien Opdrachtnemer met het Albeda Horeca College een projectmatige samenwerking wenst aan te gaan die niet in deze overeenkomst is opgenomen, dan valt die samenwerking niet onder deze overeenkomst en dient die samenwerking te worden vastgelegd in een aparte overeenkomst tussen Opdrachtnemer en Onderwijs.

16.	Gebruik van de counters voor de counteruitgifte: Albeda stelt de ruimte, het inrichtingsmeubilair, de aard- en nagelvaste apparatuur en op sommige locaties ook losse inventaris om niet ter beschikking aan Opdrachtnemer en verwacht dat deze door Opdrachtnemer vakkundig gebruikt en goed onderhouden worden. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het inschakelen en uitschakelen van deze apparatuur, zodat deze na het einde van de werkzaamheden geen verhoogd risico kunnen opleveren. Opdrachtnemer zal bij het einde van de Overeenkomst het ter beschikking gestelde opleveren in de staat die Albeda mag verwachten van een goed onderhouden zaak waarop de Overeenkomst betrekking heeft, behoudens normale slijtage en veroudering. In de SLA die na de definitieve gunning wordt vastgesteld wordt per locatie een overzicht opgenomen van de door Albeda ter beschikking gestelde aard- en nagelvaste apparatuur en losse inventaris. Albeda is verantwoordelijk voor de kosten van reparaties en technisch onderhoud aan de genoemde apparatuur en losse inventaris van Albeda, uitgezonderd reparatie als gevolg van onjuist, niet zorgvuldig en/of niet deskundig gebruik van apparatuur door Opdrachtnemer. In dat geval is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor de kosten van de reparatie. Albeda is verantwoordelijk voor eventuele vervangingsinvesteringen van haar eigendommen, uitgezonderd vervanging als gevolg van onjuist, niet zorgvuldig en/of niet deskundig gebruik van apparatuur door Opdrachtnemer. In dat geval is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor de kosten van de vervanging. Opdrachtnemer blijft eigenaar van en verantwoordelijk voor onderhoud, reparatie en vervanging van het door Opdrachtnemer geplaatste keukenmateriaal, losse inventaris; HACCP-en schoonmaakmateriaal; kassa's en Pin-terminals. Opdrachtnemer heeft voorafgaande schriftelijke toestemming van Albeda nodig voor het geheel of gedeeltelijk veranderen van de inrichting of gedaante van de locatie, tenzij het gaat om veranderingen en toevoegingen die bij het einde van de overeenkomst zonder noemenswaardige kosten verwijderd of ongedaan gemaakt kunnen worden. Bij beëindiging van de overeenkomst is Opdrachtnemer verplicht alle zaken die door hem in, aan of op de ruimten zijn aangebracht op eigen kosten te verwijderen zonder nalaten van schade. De niet verwijderde zaken kunnen op kosten van Opdrachtnemer worden verwijderd. Alleen Albeda kan veranderingen aanbrengen aan de nutsvoorzieningen [gas, water aansluiting, elektra en data] en blijft daar ook verantwoordelijk voor.
17.	De openingstijden van de counters kunnen per locatie verschillen; dit is afhankelijk van de lestijden en het soort onderwijs en de doelgroep. Openstelling mag worden uitgevraagd tussen 7.30 uur en 18.00 uur met incidentele avondopenstelling tot 20.00 uur. In Bijlage 8. een overzicht van de huidige openstelling van de counters. In overleg met elkander en indien de exploitatie het toelaat kan er een verruiming van de openingstijden plaatsvinden. Op het moment van onderwijsluwe perioden is vermindering van de openingstijden of sluiting bespreekbaar. Opening en sluiting van de counter tijdens de schoolvakanties vindt plaats i.o.m. de desbetreffende locatie. Tijdens de schoolvakanties is echter het merendeel van de locaties en dus ook de counter voor de counteruitgifte gesloten en Opdrachtnemer dient hiermee rekening te houden bij de inzet van zijn medewerkers.
18.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak: 'Implementatie' inclusief tijdspad waaruit duidelijk wordt hoe Inschrijver de implementatie van zijn cateringvoorziening bij Albeda zal vormgeven. Tijdens de concretiseringsfase dient Opdrachtnemer een definitief implementatieplan op te stellen, voor de bestaande locaties en separaat voor de nieuwbouw locatie op Rotterdam the Hague Airport, ter goedkeuring door Albeda. Indien gedurende de looptijd van de overeenkomst nog meer counterlocaties worden toegevoegd, zal Opdrachtnemer hiervoor separaat implementatieplannen opstellen.
19.	Inschrijver levert een korte Service Level Agreement (SLA), gekoppeld aan de opgenomen eisen en invulling van de wensen betreffende de gevraagde:

	• Prestaties, Kwaliteit en Klanttevredenheid ➢ Producten, dienstverlening en borging kwaliteit ➢ Samenwerking met regionale en lokale ondernemers ➢ Communicatie - managementrapportages); • MVO/ SROI en Duurzaamheid ➢ Duurzaamheid en milieuvorschriften cateringvoorziening ➢ Wederkerigheid voor het onderwijs • Financieel ➢ Prijzen / tarieven ➢ Indexering ➢ Facturatie • <i>Exit plan (Dit onderdeel dient niet meegenomen worden bij het beantwoorden van deze wens; na de definitieve gunning dient Opdrachtnemer het Exit plan echter wel uit te werken als onderdeel van de uiteindelijke SLA)</i> Tevens levert Inschrijver een KPI-model van de aan de SLA gekoppelde KPI's. De Inschrijver dient te beschrijven op welke wijze de KPI's gemeten worden, wat daarbij de norm is én per KPI aan te geven welke consequenties Opdrachtnemer verbindt aan het niet behalen van die KPI. De Opdrachtnemer gaat ermee akkoord om na de definitieve gunning samen met de Albeda een uiteindelijke Service Level Agreement (gekoppeld aan de opgenomen eisen en invulling van de wensen) op te stellen. Opdrachtnemer en Albeda bepalen tevens de KPI's bij deze SLA. De uitwerking is SMART geformuleerd en bevat consequenties voor het niet behalen van de KPI. De SLA en bijbehorende KPI's maken na vaststelling door Albeda en Opdrachtnemer deel uit van de afgesloten overeenkomst.
20.	Algemene Inkoopvoorwaarden diensten en leveringen Albeda 2018 zijn altijd van toepassing. De algemene (leverings-, verkoop- en overige) voorwaarden van de Inschrijver zijn niet van toepassing.

Prestaties, Kwaliteit en Klanttevredenheid	
Producten: Counteruitgifte, Banqueting en Vending	
21.	De gehele cateringvoorziening is gericht op bewust kiezen: gezond, lekker, voedzaam en aantrekkelijk. Gezondere keuzes worden gestimuleerd doordat er voldoende gezondere alternatieven worden aangeboden in het assortiment. Het assortiment dient minimaal te voldoen aan de richtlijnen voor de gezonde Schoolkantine; niveau Zilver. Op een enkele locatie zal het ambitieniveau goud gewenst zijn.
22.	Voor elke portemonnee moet er genoeg te kiezen zijn. Opdrachtnemer biedt in elke categorie van de 'Schijf van vijf' van het Voedingscentrum ook een ruim en gevarieerd budget-assortiment. Dit assortiment is in het Prijzenblad (Formulier J.) opgenomen. Bij aanpassing van het assortiment uit de prijsbijlage dient een gelijkwaardig alternatief qua prijs en kwaliteit aangeboden te worden. Hiervoor dient Albeda schriftelijke goedkeuring te geven.
23.	Het assortiment, ook in het budgetassortiment, is verrassend, dynamisch, divers, verantwoord, gevarieerd en passend bij vraag en smaak van de studenten (warm, snel, etnische achtergrond, vegetarisch, veganistisch). Er is ruim aandacht voor de vers beleving, voor halal producten en voor alternatieven voor o.a. dierlijke eiwitten. Daarnaast is er ook ruimte voor snacks (geen frituur).

24.	Er wordt rekening gehouden met keuze gedurende de hele dag en met verschillende eetmomenten. Studenten en medewerkers van avondonderwijs kunnen worden voorzien van een gezonde, lekkere, voedzame en betaalbare maaltijd; passend bij de vraag en smaak van de studenten en de medewerkers.
25.	Er wordt veelal gebruik gemaakt van verse, regionale en/of lokale (seizoens-)producten waardoor de milieubelasting wordt teruggedrongen en waarbij rekening gehouden wordt met dierenwelzijn. Uit het aanbod blijkt de samenwerking met lokale ondernemers onder het contract van de cateraar.
26.	Op alle locaties is er uniformiteit in assortiment / aanbod, prijzen, presentatie, werkwijze en dienstverlening van de gehele cateringvoorziening. Wel kan, afhankelijk van de wens en behoefte van de doelgroepen op de locaties, het assortiment worden uitgebreid / afgestemd op de locatie en de populatie met in acht neming van de richtlijnen van Albeda zoals beschreven in de overeenkomst. Opdrachtnemer stelt bij aanvang van de overeenkomst samen met Albeda een uitgebreide productenlijst van het volledige assortiment voor Albeda met prijslijst op; de basis hiervan vormt het door Opdrachtnemer ingevulde en aangeleverde prijsoverzicht bij diens inschrijving. Per locatie wordt vanuit de uitgebreide lijst een lijst samengesteld met het assortiment voor die locatie. Elk verkocht product wordt digitaal geregistreerd met vermelding van o.a. prijs, datum, tijd en locatie. Een overzicht hiervan in Excel is onderdeel van de managementrapportage.
27.	De volgende producten zijn niet toegestaan - Red Bull of andere vergelijkbare 'energy' dranken - Kauwgom - Alcohol (met uitzondering van banqueting activiteiten) - (E-)Sigaretten en andere rookwaren
28.	Op locaties van het Albeda Horeca College staat Opdrachtnemer positief ten opzichte van een eventuele samenwerking met het Horeca College m.b.t. verkoop van Bakkerij en Banket producten, alsmede andere producten die door of i.s.m. het onderwijs zijn gemaakt. Afspraken hierover dienen in een aanvullende SLA te worden vastgelegd.
Dienstverlening: Counteruitgifte, Banqueting en Vending	
29.	Het is voor de studenten en medewerkers zeer belangrijk dat er een goede en snelle doorstroom bij de counteruitgifte plaatsvindt. In de huidige situatie worden de wachtrijen als knelpunt ervaren. Opdrachtnemer dient inspanningen te verrichten om deze wachtrijen te minimaliseren. Bij de counter/counteruitgifte dient betaald te kunnen worden d.m.v. diverse betaalsystemen met in ieder geval contactloos betalen en met cash betalen.
30.	Banqueting. Opdrachtnemer voorziet op de counterlocaties in een banqueting service. Onder banqueting service wordt verstaan het voorzien in eten en drinken ten behoeve van vergaderingen, lunches, maaltijden voor medewerkers van Albeda bij Open Dagen, diplomeringen, recepties, borrels en overige bijeenkomsten.
31.	Er wordt door Opdrachtnemer i.o.m. Albeda een Banquetingmap samengesteld met arrangementen en producten volgens de richtlijnen van Albeda zoals beschreven in de overeenkomst en met een correct afgestemde prijs-kwaliteit verhouding. Er is ruimte voor inspraak van de afnemers op het aanbod. Deze map wordt per schooljaar vastgesteld, maar kan tussentijds worden bijgesteld indien het aanbod niet meer voldoet aan de vraag van de afnemers.
32.	Opdrachtnemer gaat voor de Banqueting akkoord met de bestelmethode via Exact Purchase to Pay (P2P); voorheen Proquiro, en zal ten behoeve hiervan een OCI-koppeling naar de, met Albeda overeengekomen, digitale Banquetingmap aanleveren. Indien Inschrijver bij de voorlopige gunning nog niet beschikt over de gevraagde OCI-koppeling, zal deze aantoonbaar alles in het werk stellen om deze OCI-koppeling z.s.m., maar uiterlijk per 1 september 2020 gereed te hebben. De uitgevraagde en geleverde Banqueting-producten worden digitaal geregistreerd met vermelding van o.a. prijs, datum, tijd en locatie. Een overzicht hiervan in Excel is onderdeel van de managementrapportage.

33.	Extra banqueting activiteiten. Bestellingen op maat dienen mogelijk te zijn. Indien afwijkende afspraken gemaakt worden ten opzichte van hetgeen vermeld wordt in de banquetingmap, dient per keer een separate offerte uitgebracht te worden. Vanuit Albeda gaat de voorkeur uit om een maatwerk te laten uitvoeren door Opdrachtnemer en in ieder geval altijd een offerte uit te vragen ter vergelijking; uitzondering hierop is als er maatwerk wordt uitgevraagd bij een van de onderwijsrestaurants van het Horecacollege. Albeda verwacht op de uitvraag van maatwerk een passend voorstel te ontvangen dat concurrerend is met de markt. De aanvrager heeft de vrijheid om de dienstverlening aan een andere leverancier te gunnen indien die andere leverancier een significant betere aanbieding doet.
34.	Vending (de verkoop van versnaperingen en koude dranken via automaten). De Opdrachtnemer voorziet in vending van versnaperingen, water en koude dranken op alle locaties waar dat door Albeda gewenst is, dus ook op locaties zonder counter / counteruitgiftepunt van Albeda. Het assortiment voldoet aan de richtlijnen van de gezonde schoolkantine en aan de uitvraag van Albeda, de prijzen zijn marktconform en het aantal automaten en de opstelplaats wordt in overleg met de betreffende locatie vastgesteld. Gedurende de looptijd van de overeenkomst is verplaatsing en/of bijstelling van het aantal automaten en/of het assortiment mogelijk. Geen CaS-automaten. De automaten dienen ingericht te kunnen worden voor diverse betaalsystemen met in ieder geval contactloos betalen. De plaatsing en exploitatie van de vending/automatenvoorziening is voor rekening en risico van Opdrachtnemer en deze is verantwoordelijk voor het bijtijds vullen en bijhouden van de automatenvoorziening en het aantoonbaar voldoen aan de HACCP-wetgeving en andere wettelijke eisen. Op automaten wordt duidelijk aangegeven dat problemen gemeld dienen te worden bij Opdrachtnemer en deze voorziet in een, naar oordeel van Albeda, adequate oplossing. Elk verkocht product wordt digitaal geregistreerd met vermelding van o.a. prijs, datum en locatie. Een overzicht hiervan in Excel is onderdeel van de managementrapportage.
35.	De warme drankenvoorziening ten behoeve van studenten op counterlocaties. Op de counterlocaties dient Opdrachtnemer te voorzien in de warme drankenvoorziening ten behoeve van de studenten. Dit kan bestaan uit een luxere voorziening met verse bonen en eventueel ook verse melk en/of een minder luxe, maar wel goede voorziening met laaggeprijsd assortiment. Uitgangspunt is dat op alle counterlocaties de warme drankenvoorziening gebruikt kan worden buiten de openingstijden van de counteruitgifte counter en dat de warme drankenvoorziening is afgestemd op en voldoet aan de wens en behoefte van de populatie van die locatie. Hier valt ook afstemming van de inzet en de plaatsing van het aantal automaten onder. De warme drankenvoorziening is voor rekening en risico van Opdrachtnemer en deze is verantwoordelijk voor het aantoonbaar voldoen aan de HACCP-wetgeving en andere wettelijke eisen. Op automaten wordt duidelijk aangegeven dat problemen gemeld dienen te worden bij Opdrachtnemer en deze voorziet in een, naar oordeel van Albeda, adequate oplossing. Elk verkocht product wordt digitaal geregistreerd met vermelding van o.a. prijs, datum en locatie. Een overzicht hiervan in Excel is onderdeel van de managementrapportage.
36.	Het is mogelijk dat Albeda gedurende de looptijd van de beoogde overeenkomst zijn uitgangspunt betreffende de uitgevraagde warme drankenvoorziening voor de studenten bijstelt ivm voortschrijdend inzicht m.b.t. een aparte dan wel gezamenlijke warme drankenvoorziening voor de medewerkers en de studenten. In het geval dat Albeda besluit tot een gezamenlijke warme drankenvoorziening voor medewerkers én studenten en dit gaat aanbesteden, dan dient Opdrachtnemer mee te werken aan de implementatie van de aanbestede dienstverlening en indien nodig de eigen uitgevraagde dienstverlening aan te passen.
37.	De warme drankenvoorziening ten behoeve van studenten op locaties zonder counter van Opdrachtnemer.

	Optioneel kan op de locaties zonder counter van Opdrachtnemer ook warme drankenvoorziening ten behoeve van de studenten worden uitgevraagd. Bij ingang van de met deze aanbesteding beoogde overeenkomst verzorgt Albeda nog de koffievoorziening op de niet-counterlocaties, maar Opdrachtnemer zou op verzoek van en in overleg met Albeda deze voorziening gedurende de looptijd van de overeenkomst moeten kunnen uitvoeren; al dan niet met verzorging van die automaten door Albeda. Indien Opdrachtnemer gedurende de looptijd van de overeenkomst de koffievoorziening voor de studenten op de niet-counterlocaties gaat uitvoeren, dan valt ook die koffievoorziening onder de overeenkomst die met deze aanbesteding wordt beoogd.
38.	Optioneel kan een bemande (warme) drankenvoorziening worden uitgevraagd. Indien er behoefte is aan een dergelijke voorziening worden Opdrachtnemer en de leverancier van de Warme drankenvoorziening Medewerkers uitgenodigd om te offren. Indien de invulling van beide partijen niet voldoet aan de behoefte / niet naar wens is van de betreffende locatie mag door Albeda een externe partij worden uitgenodigd.
Borging kwaliteit van de producten en dienstverlening	
39.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak 'Producten en Dienstverlening' betreffende de Producten en Dienstverlening van hun cateringvoorziening (Counteruitgifte, Banqueting en Vending) inclusief tijdspad van hun procedures en dienstverlening waaruit duidelijk wordt wat Inschrijver biedt aan producten en dienstverlening van de gehele cateringvoorziening, hoe Inschrijver studenten verleidt om binnen de school hun horeca aankopen te doen en studenten daardoor 'binnen' blijven en hoe Inschrijver studenten en medewerkers stimuleert om de gezonde keuze te maken.
40.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak 'Kwaliteit van de Prestaties' betreffende de Producten en Dienstverlening van hun cateringvoorziening (Counteruitgifte, Banqueting en Vending) inclusief tijdspad van hun procedures en dienstverlening waaruit duidelijk wordt wat Inschrijver doet om de tevredenheid over het aanbod/de producten, de prijsstelling en dienstverlening van de gehele cateringvoorziening gedurende de looptijd van de overeenkomst te borgen. Inschrijver neemt daarin ook een omschrijving van de klachtenprocedure op met tijdspad en registratie, inclusief verbeteracties en terugkoppeling. Daarnaast komt Inschrijver met een beschrijving van de herstelplanprocedure met prestatie-verbetervoorstellen in het geval Opdrachtnemer te kort schiet in de uitvoering en/of niet voldoet aan een gestelde eis of toezegging en/of de processen of systemen van Opdrachtnemer negatief worden beoordeeld.
Samenwerking regionale en lokale ondernemers	
41.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak 'Samenwerking regionale en lokale ondernemers' inclusief tijdspad van hun procedures en dienstverlening waaruit duidelijk wordt hoe Inschrijver de regionale en lokale markt betreft zowel bij zijn aankopen als bij de counteruitgifte op de locaties.
Communicatie - Managementrapportages	
42.	Inschrijver levert een Communicatieplan waarin is beschreven hoe de communicatie tussen Albeda en Opdrachtnemer zal plaatsvinden. In dit Communicatieplan is minimaal opgenomen; • Vaste contactpersoon per locatie • Vaste contactpersoon voor contractmanager Albeda • Een omschrijving van het operationeel, het tactisch en het strategisch overleg met tijdspad en registratie van de afspraken • Op welke wijze Opdrachtnemer met de klanten wil / zal communiceren en welke middelen / tools Opdrachtnemer daarbij wil / zal inzetten
43.	T.b.v. de tactische en strategische overleggen levert Opdrachtnemer tijdig (minimaal 5 werkdagen van tevoren) een managementrapportage aan met in ieder geval: ➤ Financiële rapportage van de Cateringvoorziening (Counteruitgifte, Banqueting en Vending) per locatie met o.a. • Overzicht omzet • Aantal gasten

	• Gemiddelde besteding ➤ Verkooppercentages Productcategorieën met o.a. • Hardlopers • Betere keuze ➤ Ingezet personeel inclusief gedetacheerde en eventuele Participatie medewerkers • Ingezette uren personeel • Ziekteverzuim ➤ Geregistreerde klachten en de afhandeling daarvan ➤ HACCP-controles ➤ Aanvullende afspraken m.b.t. het vastgestelde KPI-model De rapportage wordt door de vaste accountmanager van de Opdrachtnemer besproken met de contractmanager van Albeda. Opdrachtnemer verzorgt hierbij de verslaglegging van de afgesproken acties. Jaarlijks vindt er een evaluatie plaats tussen de Opdrachtnemer en Albeda met betrekking tot de dienstverlening. Hierbij wordt gekeken naar de behaalde KPI's en het voldoen aan de gestelde dienstverleningseisen en kwaliteitswensen. Op basis van deze resultaten wordt aan het eind van de vastgelegde contractperiode besloten om de overeenkomst wel of niet te verlengen.
--	---

MVO/ SROI en Duurzaamheid	
Duurzaamheid en milieuvoorschriften Cateringvoorziening	
44.	Aangezien Albeda haar maatschappelijke verantwoordelijkheid wil nemen, dient Opdrachtnemer bij het inkopen rekening te houden met de duurzaamheidcriteria, zoals vastgesteld door Rijksoverheid voor Ondernemend Nederland (RVO).
45.	Inschrijver dient een aantoonbaar actief beleid te voeren om de milieubelasting verder terug te dringen. Hierbij valt te denken aan het terugdringen van de totale hoeveelheid milieubelastende verpakkingen en serveermiddelen, waaronder disposables, het actief reduceren en voorkomen van voedselverspilling, het aanbieden van lokale en seizoensgebonden producten en duurzame maatregelen op het gebied van afval- en reststoffenverwerking.
46.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak 'Duurzame Cateringvoorziening' waarin is beschreven hoe door Inschrijver wordt omgegaan met MVO en Duurzaamheid bij de aan Albeda aangeboden cateringvoorziening en op welke wijze Inschrijver Albeda op het gebied van duurzaamheid nog verder kan ondersteunen.
Wederkerigheid voor het onderwijs	
47.	Inschrijver is een SBB-erkend leerbedrijf
48.	Inschrijver levert een Plan van Aanpak 'Wederkerigheid voor het onderwijs' waarin is beschreven hoe de Opdrachtnemer het onderwijs en de studenten van Opdrachtgever kan ondersteunen.

Financieel	
Prijzen / tarieven (prijzenblad)	
49.	Inschrijver dient het Prijzenblad (Formulier J.) in te vullen waarop de offerte betrekking heeft. De prijsstelling dient 'all-in' te zijn. Inschrijver hanteert geen drempelbedragen of toeslagen voor minimale orderwaarde, bereidingskosten, bezorgkosten, serveerkosten, administratiekosten, factuurkosten, etc.
50.	Prijzen voor de uitgevraagde producten dienen te worden opgegeven in een nettoprijs incl. btw en ingevuld op het prijzenblad. Dit prijzenblad is de basis voor de beoordeling op prijs. Bij deze nettoprijs zijn alle kosten inbegrepen.

	Inschrijver heeft haar inschrijving gebaseerd op de verwachte dienstverlening (zie). De verwachte dienstverlening is echter geen garantie en Albeda committeert zich derhalve niet aan een minimum afname en/of omzet.
51.	Voor specifieke opdrachten of additionele diensten zal Albeda een prijsopgave vragen. Deze prijsopgave dient te worden gebaseerd op de geoffreerde c.q. overeengekomen (uur)tarieven. Albeda zal deze prijsopgave desgewenst toetsen op marktconformiteit en behoudt zich het recht voor de opdracht elders te verstrekken.
Indexering Counter, Banqueting en Vending	
52.	Opdrachtnemer gaat akkoord dat tijdens de looptijd van de overeenkomst bij indexering geldt: • Indexatie op de verkoopprijzen mag één maal per jaar per ingang van het nieuwe schooljaar (1 augustus) plaatsvinden en dienen altijd schriftelijk onderbouwd aangeleverd te worden voor 1 mei voorafgaand aan het volgend schooljaar • Indexeringen worden vastgesteld i.o.m. Albeda en kunnen pas plaatsvinden na schriftelijke goedkeuring van Albeda; Albeda houdt zich het recht voor om met een duidelijke onderbouwing een voorgestelde indexering te weigeren • Het eerste moment van indexatie is de ingang van schooljaar 2022/2023 • Het gebruikte percentage voor indexatie is lager dan of maximaal volgens het CPI indexcijfer (2015=100) [of een latere versie indien van toepassing] - met de jaarmutatie van het kalenderjaar voorafgaand aan het jaar waarop de indexering zal plaatsvinden; deze jaarcijfers worden meestal rond maart/april gepubliceerd. • Voor indexatie van de vastgestelde verkoopprijzen van eten en drinken bij de Counteruitgifte en de Vending geldt bestedingscategorie: 010000 Voedingsmiddelen en alcohol vrije dranken onder voorbehoud dat deze prijzen altijd marktconform of lager zijn • Voor indexatie van de vastgestelde verkoopprijzen van eten en drinken bij Banqueting geldt bestedingscategorie: 111000 Cateringdiensten • Voor indexatie van de vastgestelde verkoopprijzen van de consumpties uit de warme drankenautomaten geldt bestedingscategorie: 01210 Koffie thee cacao
Facturatie Banqueting	
53.	Facturen voor de Banqueting dienen als PDF per e-mail gestuurd te worden naar: crediteuren@albeda.nl Voor de facturen voor de Banqueting op de specifieke TCR-locaties van Albeda is het factuuradres: crediteuren@tcrmbn.nl
54.	Een PDF bevat niet meer dan één factuur.
55.	De factuur dient te worden geadresseerd aan: Albeda T.a.v. Crediteurenadministratie Postbus 9451 3007 AL Rotterdam De factuur voor TCR dient te worden geadresseerd aan: Albeda inzake Techniek College Rotterdam Postbus 109 2990 AC Barendrecht (NB: indien er géén "inzake Techniek College Rotterdam " staat vermeld wordt de factuur niet in behandeling genomen)

	Op de factuur dient vermeld te zijn “levering Banqueting <betreffende locatie>” en de volgende wettelijke eisen waaraan een factuur in Nederland moet voldoen: • IN-ordernummer (indien opdracht verstrekt via Proquro) • Factuurdatum • Factuurnummer • Kostenplaats • Kostendrager • KvK nummer • IBAN nummer • Naam en adres van de leverancier • Naam en adres van de klant • Omschrijving van de goederen of diensten • Aantal goederen of diensten • De datum dat de goederen geleverd of de diensten verricht zijn • Prijs • exclusief BTW (per product) • BTW tarief • BTW bedrag (in euro) • Het totaal te betalen bedrag • BTW nummer
56.	Een factuur bevat niet meer dan één kostendrager.
57.	Facturatie geschiedt per maand en vindt achteraf plaats, behalve als daarover andere afspraken zijn gemaakt.