

Waterschap Hollandse Delta - Europese aanbesteding Catering

Nota van Inlichtingen II

Mededeling aanbestedende dienst

De cateringactiviteiten zijn per 31-08 jl weer opgestart. WSHD ziet een stijgende lijn in het aantal lunchgebruikers, op dit moment zo'n 70 per lunch. Er wordt op dit moment geen gebruik gemaakt van de reserveringapp, toegang tot het bedrijfsrestaurant geschiedt bij de ingang. Als het drukker wordt met het aantal lunchgebruikers wordt er alsnog een app gebruikt voor het reserveren in het bedrijfsrestaurant. Het restaurant is volgens de coronarichtlijnen voorzien van eenrichtingsverkeer. Er is een maximaal aantal gasten dat tegelijk de lunch kan gebruiken.

Beantwoording vragen

Nr.	Label	Onderwerp	Vraag	Antwoord
1	Inhoud	Verdiepingsvraag 79 (Inschrijvingsleidraad: Paragraaf 1.4.6. pagina 9)	Kunt u bevestigen dat partijen kijken naar een, voor beide partijen, rendabele oplossing indien de bezetting nog verder terugvalt dan verwacht?	Nee, dat kunnen wij niet bevestigen. Wel zullen we zoals gesteld op pagina 9 van de inschrijvingsleidraad tijdens de implementatie van de dienstverlening van opdrachtnemer de (financiele) consequenties van de Corona-crisis bespreken. Het doel van deze bespreking is een oplossing te vinden die voor beide partijen acceptabel is.
2	Inhoud	Verdiepingsvraag 81 (Inschrijvingsleidraad: Paragraaf 1.4.6. pagina 8)	Kunt u aangeven in hoeverre WSHD de huidige cateraar tegemoet komt in deze crisisperiode? Hoe wordt er omgegaan met (een aanpassing van) de aanneemsom en/of worden de personele kosten bijvoorbeeld wel (gedeeltelijk) doorbetaald?	De contractuele afspraken worden nagekomen, dit betekent in de praktijk dat WSHD de vaste aanneemsom ongewijzigd doorbetaald.
3	Proces	Inschrijvingsleidraad 4.2. bullet 2.	Kunt u specificeren wat u verwacht met 'het assortiment dat als onderdeel van deze oplossing wordt aangeboden' bij Gunningscriterium 1? Bedoelt u hiermee een voorbeeld van een weekmenu? Of een tekstuele uitwerking van het assortiment in de beantwoording van het gunningscriterium?	Als onderdeel van dit gunningscriterium vraagt WSHD inschrijvers o.a. in te gaan op het concept dat gevoerd wordt in het restaurant en dat ten behoeve van de banqueting. Dit concept noemt WSHD 'de oplossing'. Met 'het assortiment dat als onderdeel van deze oplossing wordt aangeboden' bedoelt WSHD o.a. het assortiment in het restaurant, ten behoeve van de banqueting, etc. Dit kan inderdaad een weekmenu zijn
4	Inhoud	Prijzenblad	In uw prijzenblad (Bijlage 3 Versie 1.0) is het tabblad Personeelskosten beveiligd, waardoor we de gevraagde informatie niet kunnen invullen. Kunt u een nieuwe versie zonder beveiliging beschikbaar stellen?	In het tabblad Personeelskosten van bijlage 3 Prijzenblad waren inderdaad een aantal kolommen per abuis beveiligd. Dit is hersteld in bijlage 3 Prijzenblad versie 2.0, die bij deze Nota van Inlichtingen is gepubliceerd.

5	Inhoud	Verdiepingsvraag 104 (Bijlage 8 Prijslijst)	Kunt u het antwoord op vraag 104 toelichten? Inschrijvende partijen kunnen het assortiment en prijsstelling toch zelf bepalen (conform PvE 4.1.)?	Conform artikel 4.1 uit het Programma van Eisen is Opdrachtnemer inderdaad vrij het assortiment van zowel het restaurant als de banqueting naar eigen inzicht te bepalen. Conform artikel 4.6 uit de inschrijvingsleidraad (pagina 22) mogen de verkoopprijzen van de producten in het restaurant echter niet meer dan 10% inclusief BTW stijgen ten opzichte van de huidige prijzen.
6	Inhoud	Frituur en frituur snacks	Inschrijvingsleidraad pagina 7: 1.4.3 Restaurant . Hier staat genoemd : "In de keuken is geen frituur aanwezig " . "Het is opdrachtnemer ook niet toegestaan (tijdelijk) een frituur te gebruiken " . Echter in de banquetingmap van de huidige cateraar en het huidige assortiment verstrekkingen in het bedrijfsrestaurant staan gerechten opgenomen zoals kroket, loempia, etc. Kunt u aangeven hoe wij dit moeten zien ? Worden deze dan als ovenbereiding	Ja, hiervoor geldt ovenbereiding. Uitgangspunt van de dienstverlening is dat het opdrachtnemer niet is toegestaan een frituur te gebruiken.
7	Inhoud	Inschrijfleidraad 4.2 Gunningscriterium	U geeft aan per gunningscriterium een maximaal aantal A4 voor tekst en een maximaal aantal A4 voor beeld. Is het mogelijk om hier een totaal maximaal A4 voor tekst met beeld van te maken? Voorbeeld gunningscriterium 1: Maximaal 4 A4 tekst en 2 A4 beeld = totaal 6 A4 voor tekst met beeld, waarbij wij zelf de verhouding tekst/beeld kunnen bepalen?	Nee, er is bewust een onderscheid gemaakt tussen de ruimte voor het tekstgedeelte en beeld.
8	Inhoud	Bijlage 4 PvE 2.2	Zou het een mogelijkheid zijn dat opdrachtgever een LAN kabel per kassasysteem faciliteert?	Ja, dit is mogelijk.
9	Inhoud	Bijlage 4 PvE 3.1	Geldt dit ook voor materialen die aanvullend gewenst zijn?	Zoals gesteld in het PvE (artikel 3.1) stelt WSHD klein inventaris zoals keukenmateriaal, bestek, porselein en glaswerk om niet ter beschikking. Ten aanzien van aanvullende materialen - materialen die WSHD nu niet in haar bezit heeft - kan opdrachtnemer WSHD een voorstel doen. Inschrijver kan er niet van uit gaan dat WSHD deze materialen zal aanschaffen. Materialen die niet in het financiële voorstel van inschrijver zijn opgenomen, komen niet voor beoordeling in aanmerking.
10	Contract	Bijlage 4 PvE 3.2	Kan er worden aangegeven welk onderhoudsbedrijf het nu verzorgt en welke apparaten en aantallen er in het onderhoudscontract vallen.	Het betreft onder andere de koelingen, combi dampfer, vaatwasmachine, afzuiging en dergelijke. Het onderhoud wordt door meerdere firma's uitgevoerd.
11	Contract	Bijlage 4 PvE 3.3	Welke exploitatiemiddelen worden hier bedoeld. Voor ons vallen disposables, servetten, administratiekosten, enz. onder exploitatiekosten.	Met exploitatiemiddelen bedoelt WSHD de materialen, middelen en machines (in de keukenruimtes) die de dienstverlening van
12	Inhoud	Bijlage 4 PvE 7.1	Wij nemen aan dat hier versproducten bedoeld worden?	Ja, dat is correct.
13	Contract	Personeelsoverzicht over te nemen personeel.	Wij zien in het overzicht dat er in de huidige situatie 137 uur per week wordt ingezet. Voor welke cateringonderdelen worden deze uren ingezet, ofwel, welke werkzaamheden worden uitgevoerd met inzet van deze uren?	Dit is het aantal uur dat de huidig opdrachtnemer inzet ten behoeve van haar totale dienstverlening. WSHD heeft geen inzicht in de onderverdeling van deze uren.

14	Inhoud	Bijlage 4 PvE 7.1	Jullie verwijzen naar de richtlijnen van Dutch Cuisine. Eén van hun criteria is 80% groenten 20% vlees, is dit hoe jullie het aanbod verwachten?	Ja, dat is correct.
15	Contract	Vraag 44	Kunt u bevestigen dat eventuele financiële nadelen die Inschrijver ondervindt omwille van COVID-19 en derhalve op verzoek van WSHD niet in haar aanbieding inrekenen, door WSHD vergoed zullen worden?	Nee, aanbestedende dienst bevestigt dit niet. Zie ook de beantwoording van vraag 1.
16	Inhoud	Prijzenblad	We zijn op dit moment bezig met het invullen van het prijzenblad. Hierbij hebben wij geconstateerd dat het tabblad 'personeelskosten' in zijn geheel beveiligd is. Hierdoor kunnen wij niets invullen. Wilt u de beveiliging van dit tabblad opheffen en het aangepaste prijzenblad met alle deelnemers delen?	Ja, zie het antwoord op vraag 4.

Bijlage

- Bijlage 3 Prijzenblad 2.0