



Nota van Inlichtingen I

Betreft	Nota van Inlichtingen I	Datum	16 maart 2022
Van	Stichting Yuverta	Ref.	TN344137
Project	EA Cateringdiensten t.b.v. Stichting Yuverta		

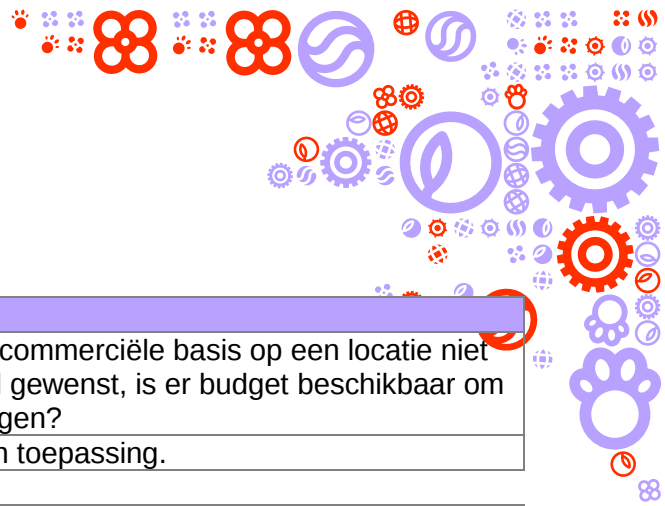
Deze nota van inlichtingen wordt hiermee integraal onderdeel van het beschrijvend document. Daar waar de antwoorden strijdig zouden zijn, geldt voor dat deel het antwoord met het hoogste nummer.

Wegens de latere aanlevering van deze Nota van Inlichtingen zijn de volgende data gewijzigd. De rest van de data blijft ongewijzigd!

<i>Wordt 30 maart 2022, 10:00 uur</i>	<i>Sluiting termijn voor het indienen van verduidelijkingsvragen met betrekking tot de antwoorden op Nota van Inlichtingen I</i>
<i>Wordt 1 april 2022</i>	<i>Streefdatum beschikbaarstelling Nota van Inlichtingen II</i>

Nr.	Betreft	Vraag
1.	Bijlage 7 Overzicht locaties m.b.t. percelenindeling en gewenst concept	A)Kunt u voor de MBO locaties (1-3-4-7-8-914-17-18)&(1-5-9-12-13-16) aangeven wat de verdeling tussen BOL en BBL studenten is? B) kunt u bevestigen dat BBL studenten 1x per week op de locatie les volgen? Indien niet het geval kunt u dan aangeven hoeveel dagen per week de BBL studenten op locatie aanwezig zijn?
Antwoord	A) Zie aangepaste bijlage 7. B) Correct.	

Nr.	Betreft	Vraag
2.	Bijlage 7 Overzicht locaties m.b.t. percelenindeling en gewenst concept	Een aantal locaties heeft een laag studentenaantal volgens het overzicht. U heeft hier de wens voor een regulier concept volgens het overzicht. Dit zal niet mogelijk zijn op commerciële basis. Vanaf welk aantal studenten verwacht u reguliere catering waarbij een medewerker dagelijks aanwezig is om dit te verzorgen?
Antwoord	Aanbestedende dienst wenst voor alle aangegeven locaties een catering voorziening aan te bieden aan de studenten en medewerkers.	



Nr.	Betreft	Vraag
3.		Indien exploitatie op commerciële basis op een locatie niet mogelijk is, maar wel gewenst, is er budget beschikbaar om de catering te verzorgen?
Antwoord	Aanbestedende dienst acht dit niet van toepassing.	

Nr.	Betreft	Vraag
4.	Bijlage 7 Overzicht locaties mbt percelenindeling en gewenst concept	Bij de locatie Yuverta park houten staat de verwachting van dagelijkse exploitatie. Hier zijn geen leerlingen aanwezig. Kunt u inzicht geven in het dagelijks aantal pandbewoners / te verwachten dagelijkse gebruikers en wensen?
Antwoord	Dagelijks (gemiddeld) 60 tot 120 personen. Aantallen kunnen wisselen van 5 tot max 120 per groep. De gebruikers hebben verschillende wensen. Voor het merendeel bestaan die uit lunches, warm en koud buffet, warme en koude hapjes. Uitvoering varieert n.a.v. de specifieke wensen van standaard, uitgebreid tot luxe uitvoering. Uiteraard wordt de gebruiker het aanbod gedaan een keuze te maken voor regulier, vegetarisch en veganistisch.	

Nr.	Betreft	Vraag
5.		Kunt u per locatie vermelden wat het aantal lesdagen per jaar is waarop de catering geopend is voor reguliere verkoop.
Antwoord	Er zijn 42 lesweken in een kalenderjaar.	

Nr.	Betreft	Vraag
6.	Bijlage 4 lijst van eisen catering	Worden er investeringen van opdrachtnemer verwacht om de catering te kunnen exploiteren of kan opdrachtnemer er vanuit gaan dat er een ingerichte ruimte met apparatuur voor exploitatie volledig aanwezig is/ aangeschaft wordt door opdrachtgever.
Antwoord	Dit is correct.	

Nr.	Betreft	Vraag
7.	Eis 8 bijlage 4 lijst van eisen catering	Dienen alle locaties zoals beschreven in de bijlage 7 geopend te zijn van 8:30 tot 15:00 uur?
Antwoord	In principe dient inschrijver hier wel vanuit te gaan. Zoals beschreven kunnen er per locatie uitzonderingen met elkaar afgesproken worden. De genoemde openingstijden zijn de uitgangspunten.	

Nr.	Betreft	Vraag
8.	Eis 47 bijlage 4 lijst van eisen catering	De NEN 4400-1 (NL) en de NEN 4400-2 (internationaal) zijn normen voor uitleners (uitzendbureaus) en onderaannemers. Kunt u bevestigen dat bij het verlenen van reguleren dienstverlening deze normen niet van toepassing zijn. Waarbij opdrachtnemer bij inzet van uitzendkrachten of onderaannemers zich ervan dient te vergewissen dat deze organisaties voldoen aan de gestelde



		NEN normen en zich geregistreerd hebben in het register SNA.
Antwoord	Akkoord.	

Nr.	Betreft	Vraag
9.	Eis 46 bijlage 4 lijst van eisen catering	Kunt u bevestigen dat de catering cao van toepassing is waarbij medewerkers verplicht overgenomen dienen te worden volgens de voorschriften overgang van onderneming? Kunt u een overzicht verstrekken van de over te nemen medewerkers volgens het standaard mutatieformulier volgens de contactcatering (d.d. april 2019), waarbij u de medewerkers per perceel uitsplitst?
Antwoord	Akkoord. Zie voor het overzicht van beide huidige leveranciers de meegestuurde bijlagen.	

Nr.	Betreft	Vraag
10.	2.2 Bijlage 5A concept raamovereenkomst	Kan dit artikel wederkerig gemaakt worden? Met andere woorden mag opdrachtnemer bedanken voor de optionele verlening?
Antwoord	Niet akkoord.	

Nr.	Betreft	Vraag
11.	3.4 Bijlage 5A concept raamovereenkomst	De eerste 2 jaar mogen prijzen niet geïndexeerd worden, daarna mag dit maximaal 2% zijn. Op dit moment is er spraken van sterke inflatie op zowel ingrediënten, grond en productiekosten als arbeid. De economische verwachting is dat dit ten minsten tot en met 2023 aan zal houden. Hiermee zorgt een maximalisering en een beperking op indexeren voor hoge prijzen of een onredelijk risico ten aanzien van de opdracht. Kunt u dit artikel aanpassen zonder maximalisering en de mogelijkheid om vaker prijzen te indexeren? Bv 2x per jaar of bij aantoonbare stijging.
Antwoord	Inschrijver kan de gegeven CBS indexering aanhouden als maximum. Meerdere keren per jaar indexeren gaat aanbestedende dienst niet mee akkoord.	

Nr.	Betreft	Vraag
12.	Pagina 7 Deel A beschrijvend document	Demografische ontwikkelingen Kunt u inzicht geven in de te verwachten demografische ontwikkelingen en de invloed op de studentenaantallen per locatie? Kunt u aangeven bij welke studentenaantallen locaties onttrokken / toegevoegd worden aan de opdracht? Kunt u aangeven of alleen opdrachtgever of ook opdrachtnemer kan verzoeken tot onttrekking van een



		locatie aan de opdracht? Kunt u specificeren welke andere voorwaarden er zijn om locaties toe te voegen of te onttrekken aan de opdracht?
Antwoord	Dit is nog niet bekend. Enkel aanbestedende dienst kan dit verzoek doen. Uiteraard is in goed overleg altijd veel mogelijk.	

Nr.	Betreft	Vraag
13.	Beschrijvend document. Par.1.3.2	U geeft aan dat het huidige personeel op de locaties in perceel 1 en 2 overgenomen kunnen worden. Kunt u ons voorzien van een anonieme personeelovernamelijst met alle betrokken medewerkers inclusief huidige primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden?
Antwoord	Zie het antwoord op vraag 9.	

Nr.	Betreft	Vraag
14.	Beschrijvend document. Par.1.3.2	U geeft bij de looptijd van de raamovereenkomsten aan dat u uit gaat van een initiële looptijd van twee jaar met een optionele verlenging van maximaal twee jaar. De ervaring leert dat een initiële looptijd van twee erg beperkt is met betrekking tot de terugverdientijd van de investeringen die door de inschrijver gedaan dienen te worden binnen een commerciële cateringexploitatie. Gaat u ermee akkoord om deze initiële looptijd te verlengen naar minimaal 4 jaar?
Antwoord	Niet akkoord.	

Nr.	Betreft	Vraag
15.	Beschrijvend document. Par.1.3.2	U geeft bij de looptijd van de raamovereenkomsten aan dat de aanbestedende dienst vrij is om locaties toe te voegen of af te stoten gedurende de looptijd van de raamovereenkomsten. Kunt u bevestigen dat dit te allen tijde in goed overleg gaat met de cateraar?
Antwoord	Akkoord.	

Nr.	Betreft	Vraag
16.	Beschrijvend document. Par. 1.5	In uw planning beschrijft u niks over een schouwmoment van de locaties. We begrijpen dat dit voor 40 locaties ook moeilijk te organiseren is, maar u begrijpt wel dat het voor de inschrijver moeilijk is om u van een passend voorstel te voorzien, zonder de locaties te hebben bekeken. Kunt u aangeven of u alsnog een schouwmoment centraal kunt organiseren? Zo nee, is inschrijver vrij om de locaties op eigen initiatief te bezoeken?
Antwoord	Inschrijver kan in overleg met Hans Nijssen (bereikbaar via h.nijssen@yuverta.nl) enkele locaties bezoeken.	

Nr.	Betreft	Vraag
17.	Beschrijvend document. Par. 4.1.4	U geeft aan dat de prijzen vast staan voor de vaste contractperiode van de raamovereenkomst, in dit geval twee jaar, waarbij de vaste prijzen pas na deze vaste



		periode kunnen worden geïndexeerd na overleg met en na schriftelijke goedkeuring van Yuverta. Prijzen voor twee jaar vast zetten is niet gebruikelijk binnen soortgelijke businesscases en kan een negatieve impact hebben op de cateringexploitatie van inschrijver. We willen u vragen deze indexatievoorwaarden te herzien en bevestigen of u akkoord gaat om dit aanpassen naar jaarlijks (met het eerste moment vanaf schooljaar 2023-2024) in plaats van na de vaste periode?
--	--	---

Antwoord	Zie het antwoord op vraag 11.	
Nr.	Betreft	Vraag
18.	Bijlage 4 Lijst van Eisen	Bij eis 8 geeft u aan dat de openingstijden van de schoolkantines tussen 08:30u-15:00u zijn. Kunt u aangeven of dit de minimale openingstijden zijn voor de cateringuitgifte per locatie of is inschrijver vrij om de openingstijden binnen deze afgegeven openingstijden van de schoolkantine op basis van eigen inzicht en ervaring per locatie zelf te bepalen?
Antwoord	Zie het antwoord op vraag 7.	

Nr.	Betreft	Vraag
19.	Bijlage 4 Lijst van Eisen	U geeft bij eis 9 aan dat het basis assortiment geheel dient te bestaan uit gezonde producten. Daarentegen geeft u bij eis 32 aan dat het uitgestalde aanbod voor minstens 80% bestaat uit een betere keuze zoals omschreven in de Richtlijnen Gezondere Kantines. Het is ons niet helemaal duidelijk waar we nu vanuit dienen te gaan. Kunt u ter verduidelijking bevestigen dat zowel het totale aanbod (basis en aanvullend) voor minstens 80% dient te bestaan uit een betere keuze zoals omschreven in de Richtlijnen Gezondere Kantines.
Antwoord	Akkoord.	

Nr.	Betreft	Vraag
20.	Bijlage 4 Lijst van Eisen	U geeft bij eis 27 aan dat inschrijver het aanbod bij ingang van de overeenkomst minimaal 50% biologisch dient te laten zijn. Het is goed om te lezen dat u hoge ambities heeft. Echter leert de ervaring dat biologische producten een hoge inkoop kent en binnen een commercieel contract een grote impact heeft op de economische haalbaarheid van de cateringexploitatie van inschrijver, aangezien de verkoopprijzen betaalbaar moeten blijven voor de leerlingen/studenten. Kunt u aangeven of u als opdrachtgever bereid bent het biologisch aanbod te laten vervallen of indien een biologisch aanbod als doelstelling/eis ongewijzigd blijft, financieel tegemoet te komen voor het wegvallen van een (belangrijk) deel de verdien capaciteit binnen de cateringexploitatie van



		opdrachtnemer? U vraagt in de gunningscriteria bij vraag K1 Assortiment specifiek uit: op welke wijze inschrijver de afname van gezonde voeding gaat stimuleren o.a. in prijs. In het programma van eisen geeft u bij eis 26 en 27 aan dat 5% van het aanbod uit lokale producten of van lokale ondernemers afkomstig moet zijn en dan bij de aanvang van de dienstverlening minimaal 50% van het aanbod biologisch moet zijn. Biologische producten zijn vaak wat prijziger dan de niet biologische producten. Realiseert u zich dat dit dan wel wat doet met de prijs aan de counter?
Antwoord	Aanbestedende dienst gaat hier niet mee akkoord. De eis blijft ongewijzigd.	

Nr.	Betreft	Vraag
21.	Bijlage 4 Lijst van Eisen	U geeft bij eis 30 aan dat de aanbestedende dienst verantwoordelijk is voor het inrichten van de kantines met benodigde apparatuur. Kunt u ons voorzien van een lijst met alle aanwezige inventaris/keukenapparatuur per locatie waar inschrijver gebruik van mag maken?
Antwoord	Aanbestedende dienst is niet in het bezit van een dergelijke lijst. Aanbestedende dienst zorgt in ieder geval voor de nagelvaste apparatuur inclusief de ICT benodigdheden op alle locaties. De inrichting zal per locatie verschillend zijn. Inschrijver kan altijd een verzoek doen, inclusief motivatie, per locatie indien zij van mening is dat er nagelvaste apparatuur mist.	

Nr.	Betreft	Vraag
22.	Bijlage 4 Lijst van Eisen	U geeft bij eis 32 aan dat het uitgestalde aanbod voor minstens 80% uit een betere keuze bestaat. Waarbij u aangeeft dat de doelstelling is om uiteindelijk tot 100% (dit staat gelijk aan niveau Ideaal conform Richtlijnen Gezondere Kantines) te komen. Het is goed om te zien dat een gezond aanbod een vaste waarde is in uw schoolgezondheidsbeleid. Echter leert de ervaring dat niveau Ideaal binnen een commercieel contract een grote impact heeft op de economische haalbaarheid van de cateringexploitatie van inschrijver. Kunt u aangeven of u als opdrachtgever bereid bent niveau Ideaal aan te passen naar niveau Goud volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum of indien niveau Ideaal voor u als doelstelling/eis ongewijzigd blijft, financieel tegemoet te komen voor het wegvallen van een (belangrijk) deel de verdien capaciteit binnen de cateringexploitatie van opdrachtnemer?
Antwoord	Aanbestedende dienst is hier niet toe bereid.	

Nr.	Betreft	Vraag
23.	Bijlage 4 Lijst	U geeft bij eis 41 aan, dat er op enkele locaties



	van Eisen	samengewerkt gaat worden met het onderwijs op het gebied van composteren. Kan u aangeven om hoeveel locaties dat gaat?
Antwoord	Momenteel betreft dit 3 locaties zoals aangegeven in bijlage 7. De wens is om bij een succesvolle samenwerking op dit gebied dit mogelijk uit te breiden naar meerdere locaties.	

Nr.	Betreft	Vraag
24.	Bijlage 4 Lijst van Eisen	Kunt u bevestigen dat inschrijver ten behoeve van de banquetingservice per locatie gebruik kan maken van de aanwezige servies/porselein van de school?
Antwoord	Aanbestedende dienst kan dit niet bevestigen, dit verschilt per locatie en specifiek over welk servies er benodigd is. Indien inschrijver hiervoor servies moet huren kan dit worden doorbelast naar aanbestedende dienst.	

Nr.	Betreft	Vraag
25.	Bijlage 7 Overzicht locaties m.b.t. percelenindeling	Kunt u voor de volledigheid bij zowel perceel 1 als 2 het volgende aangeven: - de juiste adresgegevens van de locaties; - wat exact de huidige cateringsituatie is per locatie (eigen beheer of uitbesteed aan cateraar) - uw exacte wens m.b.t. tot de invulling van de cateringdienstverlening per locatie (uitgifte, automaten en/of banqueting); - de belangrijkste omzetkengetallen per locatie (uitgifte, automaten, banqueting).
Antwoord	- akkoord, zie bijlage - alle locaties zijn momenteel uitbesteed aan de huidige cateraars, behalve de locatie in Helmond was in eigen beheer. - dit is reeds aangegeven in bijlage 7. Daarnaast staat het inschrijver vrij om op alle locaties automaten te plaatsen, ook kan aanbestedende dienst verzoek doen om op een locatie waar geen catering is enkel een automaat te plaatsen. Banqueting dient op elke locatie mogelijk te zijn. - de informatie waar aanbestedende dienst over beschikt is toegevoegd als bijlage bij de nota.	

Nr.	Betreft	Vraag
26.	Bijlage 7 Overzicht locaties m.b.t. percelenindeling	We zien bij locatie Eindhoven 138 leerlingen vermeld staan. Dit wijkt sterk af ten opzichte van de huidige situatie met ca. 630 leerlingen op deze locatie. Om onduidelijkheid te voorkomen, kunt u aangeven of de afgegeven leerlingenaantallen voor zowel perceel 1 als 2 de juiste aantallen zijn waar we vanaf start schooljaar 2022-2023 vanuit kunnen gaan?
Antwoord	Aanbestedende dienst heeft bij deze locatie per abuis enkel de mbo studenten aantallen meegegeven, met vmbo erbij zijn dit er inderdaad 630. De leerlingenaantallen van 2022-2023 zullen in de implementatieperiode gedeeld worden met de opdrachtnemer. Deze zijn nog niet aanwezig.	



Nr.	Betreft	Vraag
27.	Concept raamovereenkomst	Kunt u bij artikel 3.4 een toelichting geven op de volgende vragen: - Bedoelt u met de prijzen de verkoopprijzen aan de counter, in de vendingautomaten en banquetingprijzen? - Bedoelt u met jaarlijks, het begin van een schooljaar of het begin van een kalenderjaar?
Antwoord	- De prijzen die aan aanbestedende dienst worden gefactureerd m.b.t. banqueting ed. - De prijzen kunnen na de vaste contractperiode jaarlijks worden geïndexeerd na overleg met en na schriftelijke goedkeuring van de aanbestedende dienst. Daarmee wordt jaarlijks dus aangehouden: vanaf 1 juli 2024 en 1 juli 2025.	

Nr.	Betreft	Vraag
28.	Concept raamovereenkomst	U geeft in artikel 3.4 uitsluitend de prijsindexering over de aan, maar niets over de indexering van het integraal uurtarief banqueting (doorberekenen van de additionele personeelskosten na 17:00u) wat onderdeel vormt van de dienstverlening. Gaat u ermee akkoord dat het integraal uurtarief banqueting jaarlijks voorafgaand aan het volgende kalenderjaar met goedkeuring van Yuverta worden aangepast volgens het CPI indexcijfer cao-lonen per uur inclusief bijzondere beloningen (2010=100)? Zo niet, kunt u motiveren waarom niet?
Antwoord	Niet akkoord. M.b.t. de kalenderjaren, zie ook het antwoord op vraag 27.	