

Bijlage 4 Beantwoording Wensen / Gunningscriteria

Gunningscriterium kwaliteit totaal 800 punten Inschrijver dient in de Inschrijving alle hieronder genoemde (sub)gunningscriteria te beantwoorden.		Maximale fictieve korting
2.a	Exploitatie- en verbeterplan (max. 200 pnt.)	€ 325.000,-
2.b	Plan van aanpak Sociaal Ondernemerschap 2.0 (max. 150 pnt.)	€ 245.000,-
2.c	Uitwerking van de pilot integreren warme dranken voorziening en catering op De Resident (max. 200 pnt.)	€ 325.000,-
2.d	Circulaire econeutrale catering (max. 200 pnt.)	€ 325.000,-
2.e	Beschrijving vergaderlunch A, B en C, lunchdeal en pauzepleinlunch (max. 50 pnt.)	€ 80.000,-

Toezeggingen in de beantwoording van de vragen (gunningscriteria) dienen door Opdrachtnemer gestand te worden gedaan. U bent in staat het plan van aanpak uit te voeren na gunning. Het plan van aanpak wordt na gunning verder geconcretiseerd tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer. Het plan van aanpak wordt na akkoord van de Opdrachtgever opgenomen als Bijlage van de Overeenkomst en ieder jaar aan de hand van een evaluatieformulier geëvalueerd tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer. Na gunning worden, in overleg met Aanbesteder/Opdrachtgever, Kritische Prestatie Indicatoren (KPI's) opgesteld ter monitoring van de gestelde kwalitatieve aspecten.

Per gunningscriterium dienen de genoemde onderdelen volledig beantwoord te worden. De uitwerking dient zodanig te zijn dat de uitwerkingen per vraag los en onafhankelijk van elkaar beoordeeld kunnen worden. Bij het beoordelen van de Inschrijving wordt de informatie die u voor de uitwerking van een gunningscriterium verstrekt in onderlinge samenhang gezien. Er is geen nadere onderverdeling van de toekenning van punten op de gevraagde aspecten binnen een gunningscriterium.

U dient de gunningscriteria zo SMART mogelijk uit te werken. Met SMART wordt bedoeld: Specifiek, Meetbaar, Acceptabel, Realistisch en Tijdgebonden

U behaalt een hogere score op uw uitwerking naarmate u sterker aannemelijk maakt dat uw werkwijze en aanpak duidelijk, concreet en realistisch is en leidt tot het behalen van het beoogde resultaat of ambitie.

Beoordeling vindt slechts plaats op het maximaal gevraagde aantal A-4'tjes. Tekst en de gebruikte lettergrootte (minimaal 9) en -type dient zodanig te zijn dat de geprinte versie goed leesbaar is. Indien er meerdere A-4'tjes tekst dan het maximaal gevraagde aantal wordt ingediend, worden deze **niet** in de beoordeling meegenomen.

G 2.a Exploitatie- en verbeterplan

Max. 6 A-4 exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal

Toelichting werkactiviteiten binnen FMH

Het hybride werken neemt een vogelvlucht en vormt het uitgangspunt voor Rijksbreed beleid. Hierdoor verandert de functie van het kantoor en veranderen de behoeftes van de gebruikers met betrekking tot waar, wanneer, hoe en wat er gegeten en gedronken wordt. Momenteel is het aanbod aan cateringvoorzieningen in de FMH panden beperkt tot een grootschalig bedrijfsrestaurant, een koffiecorner en warme drankautomaten. FMH heeft als ambitie om de cateringvoorzieningen zoveel mogelijk aan te laten sluiten op de specifieke behoefte aan eten en drinken van de medewerker in relatie tot het type werkactiviteit op kantoor. Dit vraagt een aanpassing in het aanbod van cateringvoorzieningen. Hiervoor is door FMH een visie opgesteld (zie bijlage 5a FMH visie op eten en drinken).

De belangrijkste werkactiviteiten die in de visie benoemd zijn:

1. Bureauwerk
2. Geconcentreerd bureauwerk
3. Telefoneren
4. Overleggen en vergaderen

Cateringvoorzieningen die passend zijn in de nabijheid van de werk activiteiten *Bureauwerk*, *Geconcentreerd bureauwerk* en *Telefoneren* zijn met name functioneel van aard: medewerkers nemen tijdens deze werkzaamheden weinig tijd voor eten en drinken en verwachten in de nabijheid van de werkplek, de beschikbaarheid van een assortiment eten en drinken tegen marktconforme prijzen.

Cateringfaciliteiten die passend zijn in de nabijheid van de werk activiteit *Overleggen en Vergaderen* kunnen zowel functioneel als vanuit beleving ingevuld worden. Gebruikers nemen tijdens dit type werkzaamheden over het algemeen meer de tijd of ruim de tijd voor eten en drinken en zijn vaker bereid om meer te besteden aan eten en drinken.

Toekomstige gewenste cateringfaciliteiten binnen FMH

Nieuwe cateringfaciliteiten die invulling kunnen geven aan de bovenstaande werkactiviteiten zijn:

1. Barista bar
2. Werkcafé
3. Selfservice restaurant
4. Brasserie

In bijlage 5c staat een korte aanvullende omschrijving van de gewenste cateringvoorzieningen. In onderstaande tabel staan per FMH locatie de huidige en de gewenste nieuwe cateringfaciliteiten benoemd (m.u.v. locatie TM244 waar uitsluitend 2 WDA apparaten staan en geen nieuw catering concept van toepassing is).

Tabel 1 gewenste cateringvoorziening per locatie op basis van de werkactiviteiten

Locatie	Huidige cateringvoorziening	Gewenste cateringvoorziening*	Beoogde planning***
B73	Koffiecorner en restaurant	Barista café	In uitvoering
B73	Grand café	Brasserie	2023 Q4
KK4	Bedrijfsrestaurant	Werk café	2023 Q4
KK4	Koffiecorner	Barista café	2023 Q4
Resident	Bedrijfsrestaurant	Werk café	2025 Q1
Resident	Grand café	Barista café	2025 Q1
CentreCourt	Bakery café	Barista café	2023 Q4
CentreCourt	Bedrijfsrestaurant	Werk café	2025 Q1
TM244	Geen, m.u.v. WDA	WDA en Waterbar	2023 Q1
Monarch IV		Nader te bepalen**	
Zurichtoren		Nader te bepalen**	
Uitbreiding CentreCourt		Nader te bepalen**	
*zie Bijlage 5c omschrijving van de gewenste catering voorzieningen			
**Voor panden die later aansluiten dan de ingangsdatum wordt het concept gedurende de contractperiode bepaald			
*** De planning is onder voorbehoud. Hier kunnen geen rechten aan worden ontleend.			

U levert als inschrijver een exploitatie- en verbeterplan, inclusief de realisatie van de gewenste cateringvoorzieningen conform de visie (bijlage 5a). Hieruit dient te blijken hoe in de uitvoering van de opdracht verbetering wordt gerealiseerd op de hieronder beschreven indicatoren (KPI's).

- Gemiddelde besteding (t.o.v. 2019 t/m 2021)
- Capture rate (% gebruikers van de cateringvoorzieningen)
- Klanttevredenheid (dienstverlening wordt gewaardeerd boven het cijfer 7)

U beschrijft SMART en op basis van de eisen en wensen van FMH in het plan hoe u tijdens de contractduur met deze KPI's zal omgaan en hoe u continue verbetering realiseert: hoe u KPI's monitort, wat uw bedrijfsvoering is, wat u nodig heeft van de FMH organisatie en hoe u werkt aan het realiseren van de doelen.

In het exploitatie- en verbeterplan wordt u als inschrijver ook gevraagd om een communicatieplan op te stellen.

Hieronder staan de uitgangspunten voor het exploitatie- en verbeterplan, inclusief het communicatieplan en de eerder benoemde KPI's die u dient mee te nemen in u plan van aanpak.

Uitgangspunten

- de eigen vergoeding die van gebruikers van de voorzieningen gevraagd wordt, is marktconform;
- de drempel om gebruik te maken van de cateringvoorzieningen is laag;
- FMH wil trotse stakeholders en een hoge gebruikersgraad realiseren;
- FMH realiseert zich dat de visie op catering impact heeft op de gebruikers en op de huidige niet-gebruikers. Deze groep aan potentiële nieuwe gebruikers van de cateringfaciliteiten vertegenwoordigt circa 80% van de pandgebruikers en dient te worden gestimuleerd om gebruik te maken van de cateringvoorzieningen;
- in een veranderende situatie nog steeds lekker en gezond eten en drinken aangeboden wordt;

- fysieke aanpassingen dienen zo beperkt mogelijk gehouden te worden. Als toch naar fysieke oplossingen gekeken wordt, dan gebeurt dat in eerste instantie in bestaande ruimtes en met voorzieningen/meubels die voorhanden zijn;
- kosten voor nagelvaste investeringen ten behoeven van de nieuwe concepten (bouwtechnisch en vast van aard) worden door de Rijksoverheid zelf gedragen en zijn en blijven eigendom van de Rijksoverheid;
- kosten voor locatie specifiek inventaris ten behoeven van de nieuwe concepten (zoals bijvoorbeeld meubilair en basis en luxe serviesgoed) worden door de Rijksoverheid zelf gedragen en zijn en blijven eigendom van de Rijksoverheid;
- Kosten voor investeringen in koffiemachines en aanschaf van servies passende bij een concept (buiten het basis en luxe serviesgoed) zijn voor rekening van Inschrijver en blijven eigendom van Inschrijver. Zie voor een overzicht van de huidige aanwezige apparatuur bijlage 11b.

Vragen voor invulling

1. Welke acties zou u ondernemen om vorm te geven aan de visie op eten en drinken?
2. Hoe geeft u invulling aan de gewenste concepten (zie tabel 1) in relatie tot de vier werkactiviteiten per aangegeven locatie?
3. Hoe gaat u zorgen voor een hogere besteding, klanttevredenheid en frequent gebruik van de catering faciliteiten?
4. Welke uitdagingen ziet u bij het inrichten van de gewenste concepten en welke ondersteuning verwacht u hierbij van FMH?
5. Hoe zorgt u voor betrokkenheid en draagvlak van gebruikers in het veranderingsproces?
6. Hoe garandeert u de dienstverlening en een efficiënte inzet van het personeel en middelen per locatie tijdens piek en dal momenten?
7. Hoe speelt u in op specifieke assortimentsvragen op basis van verschillende doelgroepen en departement specifieke behoeftes wanneer u gevraagd wordt de cateringvoorzieningen zo generiek mogelijk te houden?
8. Hoe garandeert u de beschikbaarheid van het eten en drinken aanbod tijdens een dal bezetting in het pand waarbij de visie op eten en drinken het uitgangspunt is?
9. Hoe zet u uw personeel, assortiment en concepten in bij (onvoorziene) tijdelijke sluitingen/verplaatsingen van een locatie?
10. Welke mogelijkheden kunt u aanbieden voor tijdelijke cateringvoorzieningen wanneer de vaste keukenvoorzieningen (tijdelijk) niet te gebruiken zijn?
11. Wanneer u een eigen digitale besteloplossing buiten de vereiste bestelprocedure van het FMIS aanbiedt en/of opneemt in uw plan; op welk wijze voldoet uw digitale besteloplossing aan de gestelde kaders van de Rijksoverheid?
12. Welke aantoonbare ervaring en resultaten heeft u met een eigen bestel app of ander digitale besteloplossing?

Beoordeling

De Aanbestedende dienst beoordeelt de uitwerking aan de hand van de mate waarin bovenstaande aspecten zijn uitgewerkt toegespitst op de casus en de mate waarin:

- de aangegeven werkwijze praktisch uitvoerbaar, realistisch en concreet is gemaakt en SMART is toegelicht;
- u duidelijk en concreet maakt wat de door u voorgestelde werkwijze en aanpak is;
- u voldoende aannemelijk maakt dat u de toezegging of afgesproken resultaten ook zult realiseren.

G 2.b Plan van aanpak Sociaal Ondernemerschap 2.0

Max. 3 A-4 exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal

Wat vinden wij belangrijk

Het is de taak van de overheid om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt te ondersteunen. Zodat iedereen zoveel mogelijk meedoet in de samenleving en uitzicht houdt op werk en inkomen. Meer achtergrondinformatie vindt u op www.maatwerkvoormensen.nl

De doelgroepen vallend onder social return zijn als volgt:

- a) Participatiewet gerechtigden (voorheen: WWB, Wsw en Wajong)
- b) Werkloosheidswet (WW) gerechtigden, die langer werkloos zijn dan 12 maanden, en/of 50 jaar of ouder zijn.
- c) Wet Werk en Inkomen naar Arbeidsvermogen (WIA) gerechtigden.
- d) Regeling Werkhervatting Gedeeltelijk Arbeidsgeschikten (WGA) gerechtigden.
- e) Wet Arbeidsongeschiktheid zelfstandigen (WAZ) gerechtigden.
- f) Wet Inkomensvoorziening Oudere en gedeeltelijk Arbeidsongeschikte Werkloze werknemers (IOAW) gerechtigden.
- g) De Wet Inkomensvoorziening Oudere en gedeeltelijk Arbeidsongeschikte gewezen Zelfstandigen (IOAZ) gerechtigden.
- h) Leer/werkplekken voor niet uitkeringsgerechtigde werkzoekenden (nuggers).
- i) Leer/werkplekken voor vroegtijdig schoolverlaters en jongeren met onvoldoende kwalificaties.
- j) Leer/werkplekken in het kader van BOL/BBL-opleidingen, VSO en/of praktijkscholen.
- k) Statushouders

Aanvullend op deze doelgroepen wordt u tijdens de contractperiode gevraagd om de mogelijkheden te bespreken op welke wijze interne medewerkers binnen de overheid van de onderstaande samenwerkingspartners kunnen worden ingezet. Zie voor meer informatie over de samenwerkingspartners bijlage 20a en 20b. U kunt in uw plan van aanpak hier een voorstel voor meenemen.

- l) Medewerkers van de organisatie Binnenwerk
- m) Medewerkers van de organisatie Ipse de Bruggen

Dit voorstel maakt geen onderdeel uit van de vereiste 5% SR bij de start van de overeenkomst.

De Opdrachtgever streeft bij deze aanbesteding naar maximale sociale impact. Wij zoeken een Opdrachtnemer die de gevraagde dienstverlening optimaal uitvoert en die sociale impact voorop heeft staan.

FMH hecht er als Opdrachtgever veel waarde aan dat de potentiële Opdrachtnemer bij de uitvoering van Opdrachten aandacht heeft voor de inzet van personen met een achterstand tot de arbeidsmarkt. Opdrachtgever wil om die reden inzicht verkrijgen van de mate en op welke wijze door de Opdrachtnemer in de dagelijkse praktijk bij de bedrijfsvoering het onderwerp social return is ingebed en hoe er binnen de organisatie hiermee structureel rekening wordt gehouden.

Vragen voor invulling:

U wordt gevraagd te beschrijven in welke vorm u binnen uw organisatie invulling geeft aan social return, en welke mogelijkheden u ziet hiermee rekening te houden in relatie tot de aard en omvang van de uit te voeren Opdracht van deze Aanbesteding of andere mogelijkheden die u ziet om invulling te geven aan social return.

U levert een **plan van aanpak** waarin u de onderstaande onderwerpen uitwerkt:

- uw ambitie, uw commitment en de mate van inclusieve cultuur en u toont aan hoe u hiermee zoveel mogelijk sociale impact maakt bij deze Opdracht;

- hoe u invulling geeft aan de minimale eis van 5% social return bij start van het contract en hoe u hierin groeit binnen deze Opdracht naar 20% (zie ook bijlage 19 Duurzaamheidsmatrix en Eis 6.2 in het Programma van eisen)
U geeft daarbij aan wat de concrete activiteiten zijn die u uitvoert in het kader van social return.
- welke doelgroep u inzet;
- hoe u deze mensen begeleidt;
- indien van toepassing: met welke partijen u samenwerkt om tot maximale sociale impact te komen;
- hoe u naast werk ook een ontwikkelplan maakt voor deze mensen binnen deze Opdracht;
- hoe u ervoor helpt te zorgen dat deze mensen in de toekomst ook werk houden;
- op welke wijze u de sociale impact monitort;
- de mate waarin u aantoonbaar, concreet en realistisch zorgt voor duurzame in- en door en uit stroom.

Beoordeling

De Aanbestedende dienst beoordeelt de uitwerking op:

- de mate waarin u duidelijk en concreet maakt wat voor sociale impact u maakt met deze Opdracht;
- de mate waarin u concreet en realistisch aantoont op basis van een planning hoe u gedurende de contractperiode groeit met betrekking tot het percentage social return;
- de mate waarin u duidelijk en realistisch aangeeft welke doelgroep(en) u inzet;
- de mate waarop u op een innovatieve manier invulling geeft aan de social return verplichting zowel binnen als buiten de overeenkomst;
- inzage in hoe u omgaat met begeleiding van de kandidaat vanuit opdrachtnemerschap;
- hoe u de kwaliteit en continuïteit van de werkzaamheden waarborgt;
- hoe u de resultaten van de social return monitort en rapporteert (zie ook Eis 4.3 in het Programma van eisen);
- indien u samenwerkt, de mate waarin u concreet en realistisch toelicht hoe u samen met FMH en uw samenwerkingspartner(s) tot meer impact komt.

G 2.c Uitwerking van de pilot “integreren warme dranken voorziening en catering” op de Resident

Max 6 A-4 exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal

FMH gelooft erin dat de cateringvoorzieningen van de FMH locaties het visitekaartje vormen van de Rijksoverheid vanuit haar voorbeeldrol en ambities op gebied van duurzaamheid, circulariteit, inclusiviteit en goed werkgeverschap. Op basis van deze visie is het van belang te blijven ontwikkelen naar nieuwe oplossingen die bijdragen aan deze visie. Het integreren van warme dranken en catering is een ontwikkeling die vanaf start contract zal worden gestart in de vorm van een pilot, **uitsluitend** voor de locatie de Resident.

FMH geeft in de visie (bijlage 5b FMH visie op warme drankenvoorzieningen) een aantal suggesties voor een nieuwe invulling van deze voorzieningen. Echter dient u in uw plan van aanpak ook uw eigen (nieuwe) initiatieven en ideeën te beschrijven. Een nauwe samenwerking is hiervoor essentieel. FMH verwacht dat een toekomstige Opdrachtnemer proactief innoveert op het warme dranken aanbod en nieuwe ontwikkelingen uit de markt introduceert in de Resident.

Gedurende de contractperiode wordt er in onderlinge samenwerking zorgvuldig gekeken en overwogen **op welke toekomstige wijze de warme dranken automaten (gedeeltelijk) vervangen kunnen worden door meer duurzame, circulaire en sociale alternatieven, zonder in te leveren op de beschikbaarheid van kwalitatieve gratis koffie/thee voor de gebruikers.**

Uitgangspunten fase 1

De onderstaande uitgangspunten dient u mee te nemen in uw plan van aanpak en gelden voor start contract per 01-01-2023.

- Minimaliseren van het aantal warme dranken automaten op de afdeling/verdieping
We streven bij start contract naar het plaatsen en of behouden van een 20% lager aantal traditionele warme dranken automaten ten opzichte van het huidige aanbod (zie bijlage 11c Inventarisatie WDA Resident en Turfmarkt 244)
- Verbetering van de kwaliteit van de warme dranken automaten op de afdeling/verdieping
Een kwaliteitsverbetering van de warme dranken is in de perceptie van de gebruiker een vooruitgang t.o.v. de huidige situatie. Dat kan zowel in vanuit de automaten en het product komen als de toevoeging van beleving en service.
- Toevoegen van een waterbar
In de pantry's waar dit ruimtelijk mogelijk is, wordt een waterbar (warm en koud water, bruisend en plat, met en zonder smaakjes) geplaatst in aanvulling op of ter vervanging van de koffieautomaat.
- Richtlijnen uit de duurzaamheidsmatrix (zie Bijlage XX) met betrekking tot verpakkingen.
De ontwikkelingen rondom plastic verpakkingen, producten en (koffie)bekers en de mogelijkheden voor alternatieven die u biedt. Denkt u hierbij ook aan logistieke en circulaire uitdagingen wanneer u andere (afwasbare) materialen voorstelt.

Toelichting fase 2

De pilot heeft als doel om de visie van FMH op warme dranken voorzieningen te realiseren die op haar beurt streeft naar een duurzame, vitale werkomgeving die sterk bijdraagt aan het bezoeksdoel. In nauwe samenwerking met FMH neemt de contractpartner hiertoe initiatieven om te komen tot volwaardige alternatieven voor de geplaatste warme dranken automaten op de afdeling/verdieping. Daarnaast neemt de contractpartner initiatieven om de koffie consumpties te verminderen en gezonde(re) alternatieven te stimuleren. De contractpartner voert deze uit, meet de resultaten, evalueert met FMH en optimaliseert de initiatieven. Op basis van de uitkomsten van de initiatieven kan besloten worden of deze al-dan-niet blijvend geïmplementeerd gaan worden op De Resident en/of op andere locaties.

Uitgangspunten fase 2

De onderstaande uitgangspunten dient u mee te nemen in uw plan van aanpak voor de pilot-periode. De pilotperiode start per Q3-2023 waarbij de eerste twee kwartalen onder andere worden gebruikt om belevingsonderzoek te doen naar de vernieuwde (aanvang)situatie.

- Draagvlak en betrokkenheid gebruikers in de Resident
Voor het verder minimaliseren van traditionele warme dranken automaten gedurende de contractperiode dienen relevante stakeholders van Opdrachtgever (zoals een klankbordgroep, OR of regiepartij waarin de klant vertegenwoordigd is) aangesloten te zijn voor goedkeuring van introductie of uitbreiding van nieuwe alternatieven die traditionele warme dranken automaten kunnen vervangen. De stakeholders houden samen met u het belang en de behoefte in de gaten van onze gebruikers. Daarnaast dient periodiek gezamenlijk een belevingsonderzoek uitgevoerd te worden naar de vernieuwde (aanvang)situatie. Op basis van de uitkomsten van de belevingsonderzoeken en initiatieven van alternatieven kan besloten worden of deze al-dan-niet blijvend geïmplementeerd gaan worden op De Resident en/of op andere locaties.
- U dient voor de plaatsen waar de traditionele warme dranken automaten verdwijnen een duurzaam, circulair en sociaal alternatief te bieden, zonder in te leveren op de beschikbaarheid van kwalitatieve gratis koffie voor de gebruikers.
- Alternatieven mogen niet leiden tot lange wachtrijen of tijden voor gebruikers.
- De (warme) dranken voorzieningen zijn laagdrempelig voor de gebruikers, stimuleren spontane ontmoetingen, creëren een positieve ervaring en dragen bij aan zowel vitaliteit als productiviteit;
- Richtlijnen uit de duurzaamheidsmatrix (zie bijlage 19) met betrekking tot verpakkingen. De ontwikkelingen rondom plastic verpakkingen, producten en (koffie)bekers en de mogelijkheden voor alternatieven die u biedt. Denkt u hierbij ook aan logistieke en circulaire uitdagingen wanneer u andere (afwasbare) materialen voorstelt.

Vragen voor invulling van fase 1 en 2

1. Welke acties zou u ondernemen om vorm te geven aan de visie op warme dranken voorzieningen?
2. Hoe bepaalt u welke van de traditionele warme dranken automaten niet teruggeplaatst gaan worden om de beoogde 20% reductie te bereiken?
3. Welke overige initiatieven wilt u gedurende de pilot 2 jaar uit gaan voeren?
4. Hoe zorgt u voor draagvlak en betrokkenheid van alle stakeholders in het veranderingsproces?
5. Welke communicatiestrategie past u toe gedurende de pilot fase binnen de Resident? Wie of wat heeft u daarvoor nodig binnen FMH?
6. Hoe toetst u binnen de Resident of een initiatief en of alternatief succesvol is?
7. Hoe neemt u de ontwikkelingen binnen de Europese Richtlijn kunststofproducten voor eenmalig gebruik (Richtlijn wegwerpplastics) van de wegwerpbekers mee en de mogelijkheden voor alternatieven die u biedt? Welke oplossing ziet u voor de logistieke en circulaire uitdagingen wanneer u andere (afwasbare) materialen (uitgezonderd porselein) voorstelt?
8. Welke risico's ziet u in deze pilot fase en welke mitigerende maatregelen treft u hiervoor?

Beoordeling

De Aanbestedende dienst beoordeelt de uitwerking aan de hand van de mate waarin bovenstaande aspecten zijn uitgewerkt toegespitst op de casus en de mate waarin:

- de aangegeven werkwijze praktisch uitvoerbaar, realistisch en concreet is gemaakt en SMART is toegelicht;
- u duidelijk en concreet maakt wat de door u voorgestelde werkwijze en aanpak is;
- u voldoende aannemelijk maakt dat u de toezegging of afgesproken resultaten ook zult realiseren.

G 2.d Circulaire econeutrale catering

Max 6 A-4 exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal

Als overheidsorganisatie dient FMH vanuit de Klimaatwet in 2030 de helft minder CO₂ uit te stoten en te werken richting een volledig klimaat neutrale organisatie in 2050. In 2020 is een rapport uitgebracht "FMH op weg naar econeutraal", waaruit is gebleken dat catering sterk kan bijdragen aan de vermindering van de CO₂-uitstoot van FMH. Een van de manieren om hier invulling aan te geven is het zoveel mogelijk beperken van voedselverspilling en verpakkingsmaterialen, werken met lokale & seizoensgebonden producten en eiwittransitie.

In een plan van aanpak geeft u aan op welke wijze u over de volledige contractperiode (en eventuele optie jaren) invulling geeft aan deze ambitie.

In uw plan van aanpak dient u minimaal in te gaan op de volgende onderwerpen:

- De wijze waarop u met een **groeimodel invulling** geeft aan de resultaatgebieden conform bijlage 19;
- Bijlage 19 is **niet limitatief**, andere resultaatgebieden en/of subdoelen van de resultaatgebieden zijn mogelijk om aan te dragen als die bijdragen aan de doelstelling;
- De wijze waarop soja(melk) en palmolie in de toekomst vervangen kunnen worden;
- De wijze waarop **verspilling voorkomen** kan worden aan zowel de voorkant (productie, transport en verpakking) als de achterkant (hergebruik en zo min mogelijk tot geen 'afval/derving');
- De wijze waarop uw bijdraagt aan het vergroten van de **bewustwording** over circulaire econeutrale catering onder gebruikers van FMH;
- Welke **middelen en mensen** u inzet om de doelstelling te behalen, inclusief de inspanningen die u zou verwachten van FMH en eventuele andere partners om dit gezamenlijk te bereiken;
- De wijze waarop u invulling geeft aan **ketensamenwerking**, gelet op het behalen van de resultaatgebieden conform bijlage 19 en dat dit nauw verbonden is met impactgebieden als schoonmaak en afval;
- Welke **bijdrage** u verwacht van **FMH en haar departementen** om gezamenlijk de doelstelling van circulaire econeutrale catering te realiseren;
- De wijze waarop u inzicht geeft in de voortgang van de resultaatgebieden en hoe deze worden **gemonitord, geborgd** en indien nodig **bijgestuurd** gedurende de opdracht.

De uitwerking van uw plan van aanpak wordt, naast leesbaarheid, beoordeeld op:

- De mate waarin uw aanpak SMART is en daarmee vertrouwen geeft in een goede en constructieve samenwerking;
- De mate waarin u concreet en realistisch aantoonst op basis van een planning;
- Hoe u de kwaliteit en continuïteit van de werkzaamheden waarborgt
- Hoe u de resultaten van de circulaire econeutrale catering digitaal en realtime monitort en rapporteert (zie ook Eis 4.1);
- Indien u samenwerkt, de mate waarin u concreet en realistisch toelicht hoe u samen met FMH en uw samenwerkingspartner(s) tot meer impact komt.
- Hoe u de gebruikers meeneemt c.q. verleid om naar een circulaire econeutrale cateringvoorziening toe te groeien;
- De wijze waarop en de mate waarin u aantoonbaar, concreet en realistisch (innovatieve) impact creëert;
- Hoe u de verschillende belangen vanuit de departementen kan stroomlijnen met de FMH-doelstellingen.

G 2.e Beschrijving vergaderlunch A, B en C, lunchdeal en pauzepleinlunch

Max 5 A-4 inclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal

Inschrijver dient de volgende arrangementen uit te werken/te beschrijven:

- **lunch A:** een 100% plantaardige vergaderlunch voor een vaste integrale verrekenprijs van € 7,00 per persoon exclusief BTW;
- **lunch B:** een vegetarische vergaderlunch voor een vaste integrale verrekenprijs van € 5,50 per persoon exclusief BTW;
- **lunch C:** een vegetarische vergaderlunch voor een vaste integrale verrekenprijs van € 8,00 per persoon exclusief BTW;
- **lunchdeal:** een dagelijkse wisselende volwaardige, gezonde en voedzame lunch bestaande uit minimaal 3 componenten voor een vaste integrale verrekenprijs van € 4,00 inclusief BTW. De combinatie van producten moet duidelijk goedkoper zijn dan de losse verkoop ('de deal'). Kraanwater met toevoeging van een schijf fruit en/of een takje kruiden maakt geen onderdeel uit van de lunchdeal.
- **pauzepleinlunch:** een dagelijks wisselende lunch voor een vaste integrale verrekenprijs van € 8,95 per persoon exclusief BTW.

Bovenstaande aangeboden arrangementen dienen zo goed mogelijk aan te sluiten bij de doelstellingen en eisen zoals gesteld in het Beschrijvend document en zijn representatief voor de arrangementen die worden verstrekt binnen de kaders van de Overeenkomst. Dit geldt zowel voor de beschrijving als ook voor het aangeboden beeldmateriaal.

De arrangementen worden aan de hand van de beschrijvingen en de foto's beoordeeld op:

1. compleetheid en opmaak van (onderdelen van) de arrangementen, aantrekkelijkheid, herkenbaarheid en communicatie/informatie;
2. samenstelling van het arrangement waarbij onder andere wordt gelet op diversiteit, creativiteit, voedingswaarde, innovatief karakter, toepassing seizoenen, portiegrootte;
3. aansluiting op de doelstellingen en eisen.