

Bijlage 4 – Programma van Eisen – Voedselvoorzieningen vluchtelingenopvang

Bijlage 4 – Programma van eisen

In deze Bijlage is het Programma van Eisen opgenomen dat de Aanbestedende dienst stelt aan de gevraagde dienstverlening, levering en aan de prijzen en tarieven. Door uw inschrijving op TenderNed geeft u aan dat u akkoord gaat met en voldoet aan de gestelde eisen.

Eten

A1	Opdrachtnemer zorgt voor een gevarieerd aanbod waarmee iedere bewoner aantoonbaar voldoende en gezonde voeding krijgt aangeboden, waarmee in de behoefte van 2 maaltijden per dag wordt voorzien. Dit betreft 1x soep voor de lunch en 1 een warme maaltijd voor diner.
A2	Opdrachtnemer stelt de menu's in overleg met Opdrachtgever samen
A3	Menu's dienen aangepast te zijn aan smaakprofielen van de bewoners. Maaltijden zijn in het algemeen sober en stevig.
A4	Opdrachtnemer zorgt voor een gevarieerd aanbod op basis van de Richtlijnen Schijf van Vijf waarmee elke bewoner aantoonbaar voldoende en gezonde voeding krijgt aangeboden. De dagmenu's voldoen aan de criteria voor de maaltijden volgens de Schijf van Vijf welke te vinden zijn op de website van Voedingscentrum. De volgende hoeveelheden zijn hierbij leidend: • 250 gram groente (koolsoorten, wortelen, bonen) • 6 opscheplepels (50 gram) (volkoren graanproducten, gekookte aardappelen of puree, rijst en boekweit) • 1 portie vis, vlees (kip(bouten), rundvlees (zoals draadjesvlees))(1 portie vlees of vis = 100 gram), peulvruchten (1 portie peulvruchten =135 gram) • 1 á 2 opscheplepels jus
A5	Er dient duidelijke allergeen informatie op de producten te staan in Nederlands, Engels, Russisch en Oekraïens.
A6	De door Opdrachtnemer geleverde maaltijden dienen halal te zijn en dit dient duidelijk vermeld te worden op een label met informatie over het product.
A7	Opdrachtnemer biedt keuzemenu's aan, waaruit bewoners kunnen kiezen. Deze dienen in Nederlands, Engels, Russisch en Oekraïens te worden aangeleverd.
A8	Opdrachtnemer houdt rekening met allergieën en andere dieetwensen van de bewoners en inventariseert deze wekelijks.
A9	Toevoegingen zoals zout, peper, mosterd, saus dienen opgenomen te worden in de Algemene kosten en gratis te worden verstrekt aan de bewoners

Levering

L1	Minimaal 3x per week aanleveren.
L2	Levering dient aangeleverd te worden in halve gastronormbakken i.v.m. de te gebruiken steamers.
L3	Per levering worden drie rolcontainers geleverd met voedselvoorzieningen voor drie dagen, waarbij geldt dat iedere rolcontainer één dagmenu bevat.
L4	Rolcontainers dienen op locatie in de vriescontainer te worden geplaatst bij levering
L5	Opdrachtnemer dient kosteloos een nalevering op dezelfde dag te kunnen verrichten bij te weinig levering door Opdrachtnemer. Deze nalevering moet zo snel mogelijk, maar uiterlijk voor 17:00 uur geleverd zijn bij Opdrachtgever.
L6	Opdrachtnemer is verantwoordelijke voor de levering en dienstverlening voor wat betreft het geleverde tot aan het moment van overdracht aan Opdrachtgever. Ditzelfde geldt voor retourverpakkingen en retourgoederen. Locatieverantwoordelijke maakt afspraken over het acceptatiemoment.

Kwaliteit & Proces

KP1	Opdrachtnemer peilt regelmatig, tenminste 1 x per 2 weken in startfase, later minimaal 1 x per maand, hoe de bewoners de aangeboden voeding ervaren. Indien de maaltijden niet voldoen op de onderdelen smaak, textuur en/of presentatie zoals beschreven in paragraaf 5.3.2 van het Beschrijvend document past Opdrachtnemer de menu's aan zodat deze wel voldoen.
KP 3	Opdrachtnemer hanteert één aanspreekpunt voor Opdrachtgever, en zorgt voor vervanging bij afwezigheid.
KP4	Opdrachtnemer dient op verzoek van Opdrachtgever binnen 1 dag te kunnen opschalen.
KP5	Opdrachtnemer dient, na melding afschalen, dit voor volgende levering te hebben verwerkt
KP6	De dienstverlening en het aanbod dienen gedurende de uitvoering van het contract te allen tijde te voldoen aan alle geldende wet-en regelgeving in Nederland. Denk hierbij onder andere aan eisen en richtlijnen conform de Europese Richtlijn HACCP en de Allergenenwet.
KP7	Opdrachtnemer dient binnen 8 weken na start van de overeenkomst een plan van aanpak in inzake SROI, conform bijlage 7.

Prijsstelling en facturatie

P1	Opdrachtnemer hanteert een vaste Voedingsdagprijs om te voorzien in 2 maaltijden per dag.
P2	Op factuur dient de voedingsdagprijs per bewoner te worden vermeld en voor hoeveel bewoners er per datum geleverd is.
P3	Opdrachtnemer factureert ten aanzien van de dagelijkse voeding alleen het werkelijk aantal bewoners dat dagelijks de voeding afneemt tegen de vastgestelde voedingsdagprijs.
P4	Voor het eerste kalenderjaar gelden de bij inschrijving aangeboden prijzen. Eerst in het nieuwe kalenderjaar 2024 zullen de prijzen, eenmaal per kalenderjaar op 1 januari van elk jaar, worden geïndexeerd (zowel opwaarts als neerwaarts, afhankelijk van de indexcijfers) conform de volgende formule en voorwaarden. Indexering van de prijzen voor Dagelijkse voeding is toegestaan met maximaal het percentage gelijk aan de wijziging van: • Voedingsdagprijs ingrediënten: via het CBS-indexcijfer “CPI alle huishoudens 111000 catering diensten (2015=100)”, ten opzichte van de voorgaande periode. • Personeelskosten: via het CBS-indexcijfer “cao-lonen (15-16Voedings/genotmiddelen industrie) per maand excl. bijzondere beloningen (2010=100)” ten opzichte van de voorgaande periode. Opdrachtnemer dient jaarlijks uiterlijk 3 maanden voor 1 januari een indexeringsvoorstel in bij Opdrachtgever. Na schriftelijk akkoord van Opdrachtgever is Opdrachtnemer gerechtigd de prijs aan te passen voor het nieuwe kalenderjaar.
P5	Facturatie wordt maandelijks achteraf door Opdrachtnemer uitgevoerd. De factuur (digitaal) moet uiterlijk 15 dagen na afloop van elke maand door de Opdrachtgever ontvangen zijn. (zenden naar: crediteuren@lelystad.nl). Standaard in PDF formaat en op verzoek van de Opdrachtgever ook in XMLS format.
P6	De elektronische facturen dienen te voldoen aan onderstaande eisen: - Wet- en regelgeving - De factuur wordt aangeleverd in PDF formaat (A4 formaat) - De factuur wordt aangeleverd op het daartoe aangegeven e-mailadres van de Opdrachtgever. - Op de factuur is de naam van de Opdrachtgever en het juiste factuuradres opgenomen - Op de factuur dient te zijn aangegeven dat deze is aangeleverd als PDF bestand. - Op de factuur dient het verplichtingennummer van de opdracht (wordt door Opdrachtgever na definitieve gunning verstrekt d.m.v. een opdrachtbrief) te zijn vermeld.
P7	De betaling door Opdrachtgever van niet betwiste en administratief correcte facturen vindt plaats binnen 30 dagen na ontvangst van de factuur.