

The logo consists of a solid magenta square. Inside the square, the word "ZADKINE" is written in a bold, white, sans-serif font, centered horizontally and vertically.

ZADKINE

Aanbestedingsdocument

Europese openbare aanbesteding

Horecavoorzieningen

Projectnummer:	ZAD-2022-groen-10
Teamcode:	T0500
Datum:	23 januari 2023
Versie:	DEF

Inhoudsopgave

1	Begripsbepalingen.....	5
2	Aanbestedingskader.....	6
	Aanbestedende dienst en Opdrachtgever.....	6
	Interne opdrachtgever.....	6
	Communicatie tijdens aanbestedingsprocedure.....	6
	Van toepassing zijnde wettelijke regelingen en richtlijnen.....	7
	Nederlands recht.....	7
	Typering opdracht/ CPV-code.....	7
	Clusteren.....	7
	Percelen.....	7
	Varianten.....	7
	Gestanddoeningstermijn.....	8
	Geen vergoeding Inschrijvers.....	8
	Mogelijke onduidelijkheden en tegenstrijdigheden in de aanbestedingsstukken.....	8
	Acceptatievoorwaarden.....	8
3	Programma van Wensen en Eisen.....	9
	Strategische intenties van Zadkine.....	9
	3.1.1 Missie en Visie Zadkine.....	9
	3.1.2 Kernwaarden.....	9
	3.1.3 Strategie en strategische programma's Zadkine.....	9
	Horecavisie en -strategie Zadkine.....	10
	3.2.1 Horecavisie.....	10
	3.2.2 Horecastrategie.....	11
	3.2.3 Thema's uit de horecastrategie.....	11
	3.2.4 Financiële uitgangspunten horecastrategie.....	12
	Percelen binnen de scope.....	14
	Concepten.....	14
	3.4.1 De concepten.....	15
	3.4.5 Ongezonde concurrentie (kannibalisme).....	23
	Informatie over de percelen.....	24
	3.5.1 Perceel 1. Jan Ligthartstraat.....	24
	3.5.2 Perceel 2. Campusplein.....	24
	3.5.3 Perceel 3. Sportlaan 13, 15 en Eikenlaan.....	25
	3.5.4 Perceel 4. Marten Meesweg.....	26
	3.5.5 Perceel 5. Prins Alexanderlaan en Aluminiumstraat.....	26
	3.5.6 Perceel 6. Meester Kesperstraat.....	27

Toelichting op locatieaanpassingen en investeringen	28
Eisen ten aanzien van personeel	29
Communicatie en rapportage	29
Bijdrage aan het onderwijs	29
4 Contractuele voorwaarden.....	31
Rangorde van documenten	31
Looptijd van de Overeenkomst.....	31
Verlenging van de Overeenkomst	31
Beëindiging van de Overeenkomst.....	31
Wijzigingen in de Overeenkomst.....	32
Wijzigingen in een perceel en/of toevoegen van een pand	32
Tarieven	32
Aanpassen van tarieven t.a.v. banqueting	33
Aanpassen van tarieven t.a.v. reguliere verkoop	33
Inkoopvoorwaarden	33
Facturatie	33
Verklaring Omtrent Gedrag (VOG)	34
Wet Arbeid Vreemdelingen	34
5 Aanbestedingsprocedure	35
Planning	35
Schouw	35
Nota van Inlichtingen.....	36
Indiening van de Inschrijving	36
Beoordeling Inschrijving	36
Inhoud van de Inschrijving.....	36
Inschrijvers.....	37
5.7.1 Uitsluitingsgronden	39
5.7.2 Geschiktheid ten aanzien van beroepsactiviteit.....	40
5.7.3 Minimumeisen ten aanzien van economische en financiële draagkracht.....	40
5.7.4 Gunningscriterium en geschiktheidseisen	41
5.7.5 Informatie verkrijgen m.b.t. uitsluitingsgronden en eisen	42
Gunningsprocedure	43
De opdrachten bij de gunningscriteria	46
Gunningsbesluit, voorbehoud staking of opschorting aanbestedingsprocedure.....	55
Klachtenregeling	55
Geschillen	55
Bezwaartermijn.....	55

Bijlagen.....	57
Bijlage 1 Uniform Europees Aanbestedingsdocument (via TenderNed)	57
Bijlage 2 Concept Concessieovereenkomst	57
Bijlage 3 Inkoopvoorwaarden ARVODI 2018	57
Bijlage 4 Klachtenregeling Zadkine	57
Bijlage 5 Format Referenties	57
Bijlage 6 Invulformulier Prijzen.....	57
Bijlage 7 Overzicht locaties en inventaris	57
Bijlage 8 KPI overzicht.....	57
Bijlage 9 Veneca-lijsten.....	57
Bijlage 10 Verklaring Omtrent Gedrag.....	57
Bijlage 11 Samenvatting marktconsultatie	57
Bijlage 12a Contractoverzicht.....	57
Bijlage 12b Format PMS Operationeel overleg.....	57
Bijlage 12c Format PMS tactisch overleg.....	57
Bijlage 12d Format PMS strategisch overleg	57
Bijlage 13 Aanmeldingsformulier voor de schouw	57

1 Begripsbepalingen

Aanbestedende dienst	Stichting voor Educatie en Beroepsonderwijs Zadkine, hierna ook te noemen Zadkine.
Aanbestedingsdocument	Het onderhavige document, inclusief Standaardformulieren en Bijlagen.
AO	Afdeling Algemene Ondersteuning.
FHVGM	Afdeling Facilitair, Huisvesting en Vastgoedmanagement
Gegadigde	Iedere natuurlijke persoon of rechtspersoon (of Combinatie) die voornemens is een Inschrijving te doen.
Geschiktheidseis	Een eis waaraan een Inschrijver dient te voldoen om voor gunning in aanmerking te komen.
Inschrijving	Een door Inschrijver ingediende offerte.
Inschrijver	Een natuurlijke persoon of rechtspersoon (of Combinatie) die door middel van een Inschrijving meedingt naar de opdracht.
Nota van Inlichtingen	Een document waarop de door de Inschrijver(s) gestelde vragen geanonimiseerd zijn opgenomen, alsmede de daarop door de Aanbestedende dienst gegeven antwoorden.
Opdrachtgever	Stichting voor Educatie en Beroepsonderwijs Zadkine die met Opdrachtnemer een Overeenkomst sluit, hierna ook te noemen Zadkine.
Opdrachtnemer	De partij met wie Opdrachtgever de Overeenkomst heeft gesloten.
Overeenkomst	Document waarin de voorwaarden inzake de te gunnen overheidsopdracht zijn vastgelegd tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer.
Partijen	Opdrachtgever en Opdrachtnemer gezamenlijk.
Standaardformulier	Formulieren die onderdeel uitmaken van het Aanbestedingsdocument en door Inschrijver verplicht gebruikt, ingevuld en ondertekend moeten zijn en bij de Inschrijving gevoegd moeten zijn en/of onderdeel uitmaken van de Inschrijving.
Uniform Europees Aanbestedingsdocument	Het door de Europese Commissie vastgestelde Uniform Europees Aanbestedingsdocument als bedoeld in artikel 2:84 AW, waarin Inschrijver aangeeft of de uitsluitingsgronden op hem van toepassing zijn of hij voldoet aan de geschiktheidseisen, technische specificaties en uitvoeringsvoorwaarden. Afgekort: UEA.
VOG	Verklaring Omtrent Gedrag.
Uitsluitingsgrond	Een uitsluitingsgrond ziet op omstandigheden die de (persoon van de) Inschrijver zelf betreffen en diens uitsluiting van deelname aan een aanbesteding rechtvaardigen.

2 Aanbestedingskader

Aanbestedende dienst en Opdrachtgever

Stichting voor Educatie en Beroepsonderwijs Zadkine
Marten Meesweg 50, 3068 AV Rotterdam
Postbus 84021, 3009 CA Rotterdam

De Stichting voor Educatie en Beroepsonderwijs Zadkine is een van de grotere opleidingscentra voor middelbaar beroepsonderwijs in Nederland. Zij leidt vakmensen op en bereidt studenten voor op een zelfstandige, actieve en perspectiefrijke positie in de maatschappij. Vakbekwaam, dichtbij en betrokken.

Bij Zadkine staat de student centraal, maar net zo belangrijk zijn de relaties en medewerkers. Zadkine trekt samen op met werkgevers, bedrijven en instellingen in de regio om hen te begeleiden naar werk. Informatie over Zadkine is te vinden op de website: www.zadkine.nl.

Aanbestedende dienst en Opdrachtgever worden in dit Aanbestedingsdocument verder genoemd: Zadkine

Interne opdrachtgever

Afdeling Facilitair, Huisvesting en Vastgoed Management (FHVGM) is verantwoordelijk voor de aanbestedingsprocedure en na gunning voor het contractmanagement.

Communicatie tijdens aanbestedingsprocedure

De contactpersoon namens Zadkine is:

De heer R. in 't Groen
Marten Meesweg 50, 3068 AV Rotterdam
E-mail: r.intgroen@zadkine.nl
Mobiel telefoonnummer: 06 588 06 488

Vaste contactpersonen Gegadigde c.q. Inschrijver

Zadkine zal de contacten tijdens de aanbestedingsprocedure laten verlopen met de Inschrijver via een vaste contactpersoon van de Inschrijver. Deze dient namens de Inschrijver te kunnen optreden. U dient hiertoe deze gegevens op te nemen in deel II van de UEA.

Het is niet toegestaan om werknemers van Zadkine, anders dan de contactpersoon, te benaderen in het kader van deze aanbesteding. Elke poging om werknemers te benaderen over deze aanbesteding kan tot uitsluiting van de aanbestedingsprocedure leiden. Informatie die niet afkomstig is van de contactpersoon of haar vervanger is niet relevant voor de aanbesteding.

Schriftelijke communicatie

Tijdens de aanbestedingsprocedure vindt alle communicatie tussen Zadkine en de Inschrijver uitsluitend schriftelijk plaats. Onder schriftelijk wordt verstaan correspondentie per post of e-mail al dan niet via TenderNed. Het risico van vertraging van aan Zadkine gestuurde communicatie ligt bij de Inschrijver.

Voertaal

De voertaal tijdens de aanbestedingsprocedure is Nederlands. Alle informatie die door de Inschrijver bij de Inschrijving wordt gevoegd dient in de Nederlandse taal te zijn opgesteld.

Een uitzondering wordt gemaakt voor documenten die oorspronkelijk/ uitsluitend in de Engelse en Duitse taal zijn opgesteld. Mogelijke voorbeelden hiervan zijn brochures, technische omschrijvingen en getuigschriften van buitenlandse opdrachtgevers.

Van toepassing zijnde wettelijke regelingen en richtlijnen

De aanbesteding vindt plaats in overeenstemming met de Europese Richtlijn betreffende de coördinatie van de procedures voor het plaatsen van overheidsopdrachten voor werken, leveringen en diensten 2014/24/EU en de implementatie daarvan in het Nederlandse recht in de Aanbestedingswet 2012.

Zadkine heeft binnen de kaders van de bovenvermelde richtlijn de keuze gemaakt voor de Openbare Europese procedure. Zadkine hanteert een strikte toepassing van de grondbeginselen transparantie, objectiviteit, non-discriminatie en proportionaliteit.

Nederlands recht

Op de aanbestedingsprocedure en de daaruit voortvloeiende Overeenkomst is het Nederlands recht van toepassing, alsmede alle vigerende wettelijke bepalingen die betrekking hebben op de opdracht.

Typering opdracht/ CPV-code

De opdracht betreft een dienst. De van toepassing zijnde CPV-code betreft:
5552400-9: Catering voor scholen

Clusteren

De aanbesteding is in die zin geclusterd dat het meerdere locaties van Zadkine betreft. Enkele percelen betreffen meerdere locaties, zodat het perceel kostenneutraal geëxploiteerd kan worden door een Opdrachtnemer. De inschrijvingen worden per perceel in behandeling genomen. Zadkine streeft naar minimaal 1 en maximaal 6 exploitanten.

Percelen

De opdracht is verdeeld in de volgende percelen:

- Perceel 1: Jan Ligthartstraat 250, 3083 AM, Rotterdam
- Perceel 2: Campusplein 16, 3192 CD, Rotterdam
- Perceel 3: Sportlaan 13, 15, 3202 VW en Eikenlaan 88G, 3203 BM, Spijkenisse
- Perceel 4: Marten Meesweg 50, 3067 GB, Rotterdam
- Perceel 5: Prins Alexanderlaan, 3607 GB en Aluminiumstraat 25-29, 3067 GS, Rotterdam
- Perceel 6: Mr. Kesperstraat 8-10, 2871 GS, Schoonhoven

Varianten

Het is niet toegestaan om varianten in te dienen. Aangeboden varianten worden niet beoordeeld.

Gestanddoeningstermijn

De Inschrijving moet een gestanddoeningstermijn hebben van 90 dagen na de sluitingstermijn.

Geen vergoeding Inschrijvers

De door de Inschrijver gemaakte en te maken kosten voor het doen van de Inschrijving en de eventueel hieruit voortvloeiende contractbesprekingen worden niet vergoed.

Eventuele kosten en/of schaden welke (kunnen) ontstaan door het niet gunnen van deze aanbesteding zijn voor risico van de Inschrijver.

Mogelijke onduidelijkheden en tegenstrijdigheden in de aanbestedingsstukken

Zadkine heeft de aanbestedingsdocumenten met de grootst mogelijke zorgvuldigheid opgesteld. De Inschrijver is verplicht Zadkine te waarschuwen dan wel om opheldering te vragen in geval van (kennelijke) fouten of omissies in de aanbestedingsstukken, tegenstrijdigheden en onduidelijkheden daaronder begrepen, met opgave van de eventuele consequenties en/of correctievoorstellen.

Uiterlijk ter gelegenheid van de Nota van Inlichtingen kunnen vragen worden gesteld of onvolkomenheden, procedurefouten en/of tegenstrijdigheden ten aanzien van de gekozen procedure en het aanbestedingsdocument worden gemeld.

Inschrijver kan zich in de Inschrijving, of na het uitbrengen ervan, niet meer beroepen op niet gemelde onvolkomenheden, procedurefouten en/of tegenstrijdigheden. Van Inschrijver wordt op dit punt een proactieve houding verwacht. Dit betekent dat een Inschrijver geen rechtsgeldig beroep kan doen op onvolkomenheden, onduidelijkheden en/of tegenstrijdigheden die door hem zelf niet binnen de hiervoor genoemde termijn aan de orde zijn gesteld.

Acceptatievoorwaarden

Door middel van Inschrijving verklaart de Inschrijver zich akkoord met de voorwaarden van de aanbesteding en de onderliggende documenten.

Het is niet toegestaan, op straffe van uitsluiting van de aanbestedingsprocedure, teksten en indelingen van het Aanbestedingsdocument te wijzigen dan wel aan te vullen.

Het is niet toegestaan, op straffe van uitsluiting van de aanbestedingsprocedure, in te schrijven onder voorwaarden.

3 Programma van Wensen en Eisen

Strategische intenties van Zadkine

De studenten van Zadkine zijn jongeren en volwassenen tussen de 15 en 67 jaar. Zadkine leidt hen op tot flexibele, proactieve en trotse vakmannen- en vrouwen. Zadkine biedt iedere student de beste kansen, afgestemd op zijn/haar eigen ambities en unieke talent en op de actuele en toekomstige vraag van de arbeidsmarkt. Zadkine ondersteunt studenten bij hun persoonlijke ontwikkeling en trekt daarbij samen op met bedrijven en overheidsinstellingen in de regio.

3.1.1 Missie en Visie Zadkine

Missie

Zadkine wil bijdragen aan het geluk van haar studenten door ze de grootste kans op succes te bieden bij hun vervolgstap naar een baan of een vervolgopleiding. Om deze missie waar te maken, heeft Zadkine een onderwijsvisie opgesteld en deze geconcretiseerd.

Visie

De persoonlijke groei van studenten staat centraal in álles wat Zadkine doet. Zadkine vraagt een student niet alleen “wat wil je bij ons leren” maar ook “hoe ver wil je komen”?

Om die belofte waar te kunnen maken, blijft Zadkine investeren in kennis, in nieuwe vormen van leren en begeleiden en in het bieden van maatwerk. De onderwijsvisie geeft richting aan de manier waarop Zadkine het onderwijs wil vormgeven en verbeteren. Hierin staat voor Zadkine centraal:

- Persoonlijke groei (vragen naar de onbekende weg);
- Innovatie (buiten de gebaande paden);
- Flexibel en op maat (een persoonlijk carrière pad bepalen).

3.1.2 Kernwaarden

Om alle medewerkers enthousiast te maken en mee te nemen in deze beoogde en gewenste veranderingen, gaf Zadkine een meer verdiepende betekenis aan haar missie, visie en strategie door kernwaarden te introduceren:

- Innovatief.
- Eigenaarschap.
- Passie voor onderwijs.

3.1.3 Strategie en strategische programma's Zadkine

Momenteel wordt gewerkt aan een nieuwe meerjarenstrategie¹ aansluitend op de nog vast te stellen werkagenda MBO van het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap.

¹ Wij verwachten hierover meer informatie te kunnen verstrekken tijdens de eerste Nota van Inlichtingen.

Aan de huidige strategie (tot en met 2022) hangen vier strategische programma's:

- *Toekomstgericht onderwijs*

In dit programma werkt Zadkine aan thema's als onderwijsvernieuwing, Leven Lang Ontwikkelen (LLO), keuzedelen en afstandsonderwijs.

- *Innovatie*

Afgelopen jaar kwam de invoering van het afstandsonderwijs in een stroomversnelling. De nadruk lag daarom op 'blended/extended classroom', digitale didactiek en het lokaal van de toekomst.

- *Groei*

Het strategisch programma Groei is nu ruim twee jaar actief. Met dit programma wil Zadkine nieuwe studenten aan zich binden en bestaande studenten behouden.

- *Professionalisering*

Het programma Professionalisering richt zich op de ontwikkeling van medewerkers. In 2020 heeft Zadkine verschillende activiteiten ondernomen met de focus op de (toekomstige) ontwikkeling van de medewerkers.

Horecavisie en -strategie Zadkine

Op basis van de Zadkine visie en strategie, interviews met de share- en stakeholders, enquêtes onder de eindgebruikers en overleggen met diverse werkgroepen is de Zadkine horecastrategie tot stand gekomen. De horecastrategie geldt overkoepelend voor alle locaties van Zadkine en omvat alle horeconcepten binnen Zadkine. Op de locatie Benthemplein en de locaties van het Startcollege wordt een deel van deze concepten uitgevoerd in eigen beheer door het onderwijs in samenwerking met onze studenten.

De organisatie brede strategische intenties zijn vertaald in de visie op horeca en de horecastrategie. De horecavisie is als volgt beschreven.

3.2.1 Horecavisie

De professionele, gastvrije horecavoorzieningen binnen de gebouwen van Zadkine vormen de kweekvijver voor studenten die starten in de gastvrijheidsindustrie. Zadkine werkt in partnership samen met de horeca contractpartner(s) en kan zodoende kwalitatief hoogwaardig en gericht (praktijk)onderwijs aanbieden waardoor studenten een vliegende start kunnen maken bij de aanvang van hun werkzame leven.

De horecavoorzieningen sluiten aan op de (duurzame) doelstellingen van Zadkine. Het zijn inspirerende, prettige verblijfsomgevingen en vormen de logische plek waar studenten, docenten, medewerkers en bezoekers bij elkaar komen voor studieoverleg, voor ontmoeting en voor ontspanning. De horecavoorzieningen zorgen met een gewaarborgde continuïteit in dienstverlening en een continue programmering aan activiteiten voor verbinding tussen deze verschillende doelgroepen.

De horecavoorzieningen bieden op locatieniveau een op elkaar afgestemd assortiment waarmee de verschillende aanwezige doelgroepen verrast en verleid worden. Het assortiment biedt voldoende variatie in een brede prijsklasse en is in lijn met de trends en ontwikkelingen in de buitenshuis consumptie en heeft als doel om een hoge gebruikersgraad te realiseren.

De bovenstaande visie op de horeca binnen Zadkine locaties is op de benoemde onderdelen nader uitgewerkt in de onderstaande strategie.

3.2.2 Horecastrategie

De professionele, gastvrije horecavoorzieningen binnen de gebouwen van Zadkine zijn de kweekvijver voor studenten die starten in de gastvrijheidsindustrie.

De horecavoorzieningen binnen Zadkine zijn het visitekaartje voor de organisatie. De voorzieningen zijn een afspiegeling van de ontwikkelingen in de commerciële horeca, zijn representatief, hebben een professionele uitstraling en worden zo ook geëxploiteerd. Studenten, docenten, medewerkers en gasten voelen zich hierdoor welkom en maken graag gebruik van de faciliteiten, ook als zij niets wensen te nuttigen.

Bij het opleiden van studenten gaat het niet alleen om de professionalisering van de student, maar ook om de ontwikkeling van de professional in relatie tot beroepsvorming en de ontwikkeling van de student als persoon. Door de hoge gebruikersgraad wordt een relevante leeromgeving gecreëerd voor de studenten die binnen de horecavoorzieningen van Zadkine worden opgeleid. Door middel van deze aanbesteding wenst Zadkine professionele contractpartner(s) aan te trekken om hier invulling aan te geven.

Zadkine werkt in partnership samen met de horeca contractpartner(s) en kan zodoende kwalitatief hoogwaardig en gericht onderwijs aanbieden waardoor studenten een vliegende start kunnen maken bij de aanvang van hun werkzame leven.

Met partnership wordt bedoeld dat de opdrachtgever en opdrachtnemer een gezamenlijk doel nastreven en respect hebben voor ieders organisatiebelang. Op basis van open, transparante communicatie en vanuit gelijkwaardigheid houden partijen rekening met deze belangen. In partnership geven opdrachtgever en opdrachtnemer gezamenlijk invulling aan de strategie en de benodigde condities om de transitie richting de nieuwe horeca invulling in samenhang te realiseren. Door deze duurzame relatie ontstaat er synergie waardoor Zadkine de focus op de studenten kan leggen en deze beter begeleid kunnen worden door zowel Zadkine als door de Opdrachtnemer en op de locaties. Zadkine wil met deze vorm van samenwerking bereiken dat studenten zich goed voelen in hun leeromgeving, kwalitatief hoogwaardig en gericht onderwijs ontvangen en zodoende een vliegende start kunnen maken bij aanvang van hun werkzame leven.

3.2.3 Thema's uit de horecastrategie

Op basis van de visie en missie van Zadkine, het geldend beleid, de input van de verschillende share- en stakeholders en marktontwikkelingen, zijn er drie overkoepelende thema's geïdentificeerd voor het aanbod aan horecafaciliteiten binnen de Zadkine locaties:

1. Maatschappelijk en Duurzaam
2. Gezamenlijk en Gastvrij
3. Verantwoord en Gevarieerd

Thema 1: Maatschappelijk & Duurzaam

De horecavoorzieningen dienen te streven naar een maatschappelijke en verantwoordelijke bijdrage aan de maatschappij, in aansluiting op de duurzame doelstellingen van Zadkine. De exploitatie van de horecavoorzieningen zijn waar mogelijk en binnen de wettelijke kaders circulair, duurzaam en lokaal, sluiten aan op maatschappelijke trends en ontwikkelingen, zijn financieel passend binnen de kaders van Zadkine en een afspiegeling van de maatschappij in al haar vormen (inclusief).

Thema 2: Gezamenlijk & Gastvrij

De horecavoorzieningen binnen Zadkine fungeren als epicentrum om ontmoeting tussen de verschillende gebruikers te faciliteren en te stimuleren. De horecavoorzieningen creëren een inspirerende, prettige verblijfsomgeving met een gewaarborgde continuïteit in de gastvrije dienstverlening. Gezamenlijk brengen deze, versterkt door een continue programmering van activiteiten, verbinding tot stand binnen de diverse doelgroepen, tussen de doelgroepen onderling en tussen Zadkine en haar partners.

Algemene uitgangspunten

- Inzet van het onderwijs binnen de horecavoorzieningen door middel van het inzetten van studenten onder supervisie van de Opdrachtnemer is, onder voorwaarden, wenselijk en mogelijk.
- Zadkine hecht waarde aan een Opdrachtnemer die vanuit persoonlijke aandacht betrokken is bij het onderwijs en deze persoonlijke aandacht inzet vanuit haar organisatie. De Opdrachtnemer is aantoonbaar en intrinsiek gemotiveerd om samen te werken met studenten op de horecalocatie(s) van Zadkine of daarbuiten.

Thema 3: Verantwoord & Gevarieerd

De horecavoorzieningen bieden een onderling en op locatieniveau afgestemd assortiment aan dat voldoet aan de behoeften van de verschillende doelgroepen die gebruik maken van de locaties van Zadkine. Het aanbod is in lijn met de trends en ontwikkelingen in de buitenshuis consumptie, biedt voldoende variatie en is betaalbaar voor het merendeel van de aanwezige doelgroepen. Zadkine wenst dat binnen haar horecadienstverlening oog is voor haar maatschappelijke verantwoordelijkheid en wenst hier aandacht aan te besteden door de “jongeren” in samenwerking met de horeca bewust te maken van een gezond en verantwoord eetpatroon.

Gezonde voeding

Gezonde voeding is belangrijk voor het welzijn van de studenten maar ook voor de medewerkers en docenten van Zadkine. Gezonde voeding heeft een preventieve werking op ziekte en overgewicht en bevordert een duurzaam proces. Vanuit de kaders blijkt dat Zadkine gezonde voeding op een stimulerende manier wenst te verstrekken aan haar studenten, docenten en medewerkers zonder dat dit ten koste gaat van hun keuzevrijheid. Zadkine wil graag dat binnen haar horecavoorzieningen oog is voor haar maatschappelijke verantwoordelijkheid en wenst hier aandacht aan te besteden door de gebruikers in samenwerking met de horeca bewust te maken van het nut en de noodzaak van een gezond eetpatroon.

Zadkine behoudt zich het recht voor om bepaalde artikelen uit het assortiment te weren en de verkoop ervan te stoppen. De veiligheid en gezondheid van medewerkers en studenten staat hierbij centraal. Onder dit verbod valt per 1 januari 2023 de verkoop van Red Bull en andere energy drinks met een hoog gehalte aan cafeïne en opwekkende stoffen (bv. Taurine) binnen alle locaties en services van Zadkine.

3.2.4 Financiële uitgangspunten horecastrategie

De exploitatie van de uitgevraagde concepten dient voor Zadkine kostenneutraal vormgegeven te worden. Dit wil zeggen dat Zadkine géén financiële bijdrage doet in de exploitatie van de cateringfaciliteiten en uitsluitend investeringen doet die in lijn zijn met de reeds vastgestelde vastgoedstrategie. Deze wordt na de selectie met de geselecteerde Opdrachtnemers gedeeld en besproken.

Voor deze uitvraag gelden ter verduidelijking de volgende financiële uitgangspunten:

Exploitatie

- Zadkine brengt geen kosten in rekening voor het gebruik van de aanwezige cateringfaciliteiten (ruimten en aanwezige aard en nagelvaste voorzieningen) en vraagt hiervoor ook geen bijdrage van de Opdrachtnemer.
- Gas, water, elektra en de afvoer van afval zijn kosten voor rekening van Zadkine. De Opdrachtnemer wordt gevraagd zich te houden aan hiervoor gestelde wettelijke kaders en richtlijnen vanuit Zadkine (voorkomen verspilling, afvalscheidingsregels, etc.).
- Zadkine zal op kosten van Zadkine audits laten uitvoeren. Denk aan hygiëne, elektrische veiligheid, waterveiligheid, etc.
 - Zadkine laat tweejaarlijks een bacteriologisch onderzoek uitvoeren door een externe partij (1 keer aangekondigd en 1 keer onaangekondigd) en Zadkine laat jaarlijks een gasttevredenheidsmeting uitvoeren door een extern bureau.
- Onder exploitatiekosten voor de Opdrachtnemer vallen alle niet hiervoor genoemde kosten, denk hierbij, maar niet uitsluitend, aan;
 - inkoopkosten,
 - personeelskosten,
 - algemene kosten waaronder: Huur kassa, afschrijving investeringen, bankkosten, transactiekosten, administratiekosten, verzekeringen, lidmaatschappen (o.a. Veneca), externe inhuur t.b.v. waste reductie, gastvrijheidsmanagement, culinaire inspiratie (signing etc.), kalibratie voedselthermometer, BUA regeling, etc.,
 - overige exploitatiekosten waaronder: duurzame disposables (+ to-go), afwaskosten, schoonmaakkosten, wasserijkosten (leveranciers), kantoorbenodigdheden, peper & zout, servetten, etc.,
 - alle acties en kosten t.b.v. veiligheid/hygiëne ongeacht wie eigenaar is van de apparatuur en of inrichting,
 - eventuele kosten voor maatregelen of herstelacties (bijvoorbeeld een dieptereiniging) die volgen uit de constatering van de audits die te wijten zijn aan de bedrijfsvoering van Opdrachtnemer komen voor rekening van Opdrachtnemer.

Investeringskosten

- Investeringskosten in bouwkundige en aard- en nagelvaste voorzieningen in de cateringfaciliteiten om de cateringconcepten te kunnen realiseren worden door Zadkine gedaan. Met dien verstande dat dit moet passen binnen de kaders van de vastgoedstrategie die Zadkine hanteert (moment in de tijd en beschikbare middelen).
- Alle overige investeringskosten komen voor rekening van de toekomstige Opdrachtnemers. Zie voor investeringen ten behoeve van de exploitatie(optimalisatie) paragraaf 3.5 onder 'investeringskosten' per perceel.

Percelen binnen de scope

De volgende **percelen en locaties** van Zadkine maken deel uit van de scope van de aanbesteding:

Perceel	Locatie, adres, postcode	Afkorting
Perceel 1.	Jan Ligthartstraat 250, 3083 AM Rotterdam	JLS_250
Perceel 2.	Campusplein 16, 3192 CD Rotterdam	CMP_16
Perceel 3.	Sportlaan 13 (inclusief Sportlaan 15), 3202 VW Spijkenisse	SPL_13-15
	Eikenlaan 88G, 3203 BM Spijkenisse	EIK_88
Perceel 4.	Marten Meesweg 50, 3068 AV Rotterdam	MMW_50
Perceel 5.	Prins Alexanderlaan 55, 3067 GB Rotterdam	PAL_55
	Aluminiumstraat 25-29, 3067 GS Rotterdam	ALU_25
Perceel 6.	Meester Kesperstraat 10, 2871 GS Schoonhoven	MKS_10

In scope van deze aanbesteding vallen de volgende services:

- Restaurants (catering).
- Bemande baristabar, met buiten openingstijden (onbemand) luxe koffies betaald beschikbaar.
- Verstrekkingautomaten (versproducten).
- Banqueting (vergaderservice & evenementen) binnen de 6 percelen én op de overige Zadkine locaties.

In verband met nog lopende contracten en de wens van Zadkine voor een uniforme uitstraling van dezelfde concepten op meerdere locaties, vallen buiten de scope² van deze aanbesteding;

- verstrekkingautomaten (lang houdbare producten, snacks en gekoelde dranken),
- onbemande (luxe) koffieconcepten,
- koffievoorzieningen voor medewerkers,
- koud watervoorzieningen.

Concepten

Op basis van onderzoek naar de wensen en de verwachtingen van studenten en medewerkers van Zadkine, zijn de volgende concepten benoemd. In paragraaf 3.4.3 is per perceel benoemd welke concepten per locaties zijn bedacht en in paragraaf 3.5 informatie over het perceel en de te verwachten investeringen. Deze concepten zijn richtinggevend en sluiten aan bij de wensen en eisen van de verschillende doelgroepen. Inschrijvers worden uitgenodigd om een eigen invulling te geven die zoveel als mogelijk aansluit bij de conceptwens van Zadkine.

² Zadkine is voornemens deze concepten in de loop van het schooljaar 2023-2024 in de markt te zetten.

3.4.1 De concepten

Onderstaand worden de horecaconcepten nader omschreven.

Dagrestaurant (Veel Tijd – Lage Besteding)



Het dagrestaurant is op de meeste locaties geopend voor een snel ontbijt, lunch en voor een middagsnack en biedt een uitgebreid assortiment van een boterham met kaas en gezonde salades tot “guilty pleasures” als een kroket. Het dagrestaurant werkt met wisselende thema’s en concepten en voorziet met name in de behoefte van studenten, docenten en de medewerkers die op zoek zijn naar een

betaalbaar dagelijks ontbijt, lunch of snack. De ligging is centraal gelegen op een high-traffic en medium-traffic locatie van Zadkine.

Kenmerken: high-traffic/medium-traffic, breed assortiment: ontbijt, uitgebreid lunchassortiment, middagsnack, lange openingstijden, medium concurrentie, veel zitplaatsen.

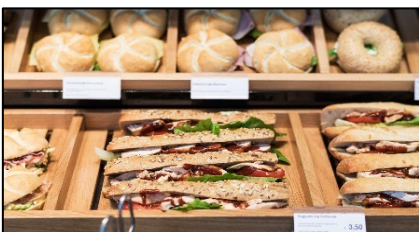
Barista bar bemand, met barista koffie voor het avondonderwijs (Veel Tijd – Hoge Besteding)



De barista bar is geopend van vroeg in de ochtend tot na de lunch, biedt door een barista bereide koffies en een bijpassend assortiment aan deegwaren en patisserie. De barista bar is bij uitstek de plek om in ontspannen sfeer bij te praten of voor een overleg met collega’s of medestudenten. Buiten de openstelling biedt dit concept (onbemand) luxe betaalde koffies (bijvoorbeeld Starbucks to Go) voor studenten van onder andere het avondonderwijs.

Kenmerken: high-traffic, smal assortiment: koffie en thee met patisserie, lange openingstijden, lage concurrentie, beperkt aantal zitplaatsen, premium uitstraling, luxe koffies beschikbaar buiten openingstijden.

Broodjeszaak (Veel Tijd – Hoge Besteding)



De broodjeszaak is passend voor een brede doelgroep. Dit concept is een afgeleide van het huidige “Subway/Backwerk” concept.

Kenmerken: High-traffic, breed assortiment: belegde broodjes, sappen, koffie, snacks, opening tijdens ontbijt/lunch, hoge

concurrentie, beperkt aantal/geen zitplaatsen.

Food Conceptstore (Weinig Tijd – Hoge Besteding)



Het food conceptstore concept is een periodiek wisselend food concept en is passend voor een brede doelgroep. Dit concept is een afgeleide van bestaande concepten zoals Happy Tosti of Five Guys, waar de Opdrachtnemer in een vooraf vastgestelde periode haar 'single product' concept of cateringconcept kan exploiteren. Dit concept is geopend tijdens het ontbijt en de lunch. De ligging is

centraal gelegen op een low-traffic locatie van Zadkine.

Kenmerken: Low-traffic, smal assortiment: single product, korte openingstijden, geen concurrentie, beperkt aantal zitplaatsen.

Supermarkt to-go (Weinig Tijd – Hoge Besteding)



De supermarkt to-go biedt van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat een assortiment aan voor de ad hoc food en/of non-food behoeftes van zowel de medewerkers, docenten als studenten. Het supermarkt concept is ingericht op volume en is prijs gedreven. De ligging is centraal op een high-traffic locatie in een Zadkine centrumlocatie.

Kenmerken: High-traffic, breed assortiment: verpakt convenience, koffie & non-food, lange openingstijden, grote concurrentie, geen zitplaatsen.

Smart Fridge (Weinig Tijd – Lage Besteding)³



De smart fridge is centraal gelegen en biedt 24/7 een assortiment aan voor de food & beverage behoeftes van zowel de medewerkers, docenten als studenten. Deze voorziening voorziet in de behoefte aan een versnapering tijdens een korte onderbreking van de dagelijkse werkzaamheden, een kleine lunch of een maaltijd voor het avondonderwijs. Het aanbod bestaat uit een breed assortiment aan eten en drinken dat desgewenst 24/7 kan voorzien in de behoeften

van de doelgroepen. De ligging is centraal gelegen op een low-traffic locatie van Zadkine of op een high-traffic locatie van Zadkine waarbij de locatie als aanvulling geldt op andere horeca-concepten.

Kenmerken: Breed assortiment buiten de reguliere openingstijden van de bemande concepten: koude dranken, snacks, desserts, broodjes en fruit, 24/7, geen zitplaatsen.

Banqueting dienstverlening en maatwerk

Banqueting

Het is een doel op zich om met name medewerkers en docenten maar ook studenten tijdens vergaderingen en events een zorgeloze gastbeleving te bieden en op die manier bij te dragen aan waardevolle bijeenkomsten. Dit dient te gebeuren door de vergaderservice, lunches en borrels een zo gezond mogelijke en aantrekkelijke invulling te geven, maar er ook een echt 'verwenmoment' van te maken. Banqueting maakt een belangrijk onderdeel uit van de dienstverlening binnen Zadkine.

Banqueting kent geen vast concept of formule voor de invulling van vergaderservices of evenementen. Het aanbod wordt op elke locatie bepaald door de specifieke wensen van de doelgroep binnen het Zadkinepand en wordt vastgelegd in een banquetingmap. Deze wordt jaarlijks, voor aanvang van het nieuwe schooljaar, up-to-date gehouden met wisselende recepten, prijsindexaties⁴, nieuwe producten en innovaties vanuit de Opdrachtnemer.

De banqueting dienstverlening vult de wensen van de doelgroepen op de individuele locaties in en creëert hiermee de juiste atmosfeer om prettig te ontmoeten, te ontspannen en te verblijven op de locatie.

Banqueting bestaat uit het verzorgen van arrangementen voor vergaderingen, diploma-uitreikingen, recepties, borrels en overige bijeenkomsten binnen de Zadkine locaties. Arrangementen worden verwerkt

³ In paragraaf 3.4.3 staan Smart Fridges vermeld die momenteel vallen onder het contract van de vending leverancier. Deze vallen buiten de scope van het perceel.

⁴ CBS-prijsindexcijfer reeks ' 111000 Catering dienstverlening (2015 = 100)

in een (digitale) banquetingmap. Daarnaast kan door de Opdrachtnemer altijd op basis van overleg met de aanvrager, een gedetailleerde, op maat gemaakte offerte worden uitgebracht. De kosten voor de banqueting komen voor rekening van de aanvrager.

Aanvragen voor Banqueting verlopen via het digitale FMIS-systeem ServiceNow, waarin de digitale banquetingmap wordt opgenomen. Externen (huurders) in de gebouwen van Zadkine kunnen ook gebruik maken van deze banqueting services. Aanvragen voor banqueting verlopen dan niet via ServiceNow, maar rechtstreeks via de gecontracteerde Opdrachtnemer. De factuur hiervoor wordt ook rechtstreeks naar de externe partij/ huurder gestuurd. Dit verloopt buiten Zadkine om.

De banqueting dienstverlening van Zadkine sluit aan bij en geeft invulling aan de overkoepelende horecavisie en -strategie. De banqueting dienstverlening sluit ook aan op de in paragraaf 3.2.3 benoemde centrale thema's voor de horeca faciliteiten: Maatschappelijk en Duurzaam, Gezamenlijk & Gastvrij en Verantwoord & Gevarieerd.

Marktontwikkelingen

Zowel het assortiment als de banqueting dienstverlening sluiten aan bij het seizoen en de relevante trends en ontwikkelingen op gebied van horeca, evenementen, onderwijs (een leven lang ontwikkelen) en op sociaal-maatschappelijke thema's. Zadkine heeft banqueting dienstverlening die aansluit bij de wensen van de doelgroepen in het pand.

Voorkeursleverancier

De Opdrachtnemer van ieder perceel is de voorkeursleverancier voor de uitvoering van de banqueting binnen het eigen perceel, Opdrachtnemer is verplicht om op de eigen percelen banqueting aan te bieden. Dit betekent dat interne klanten via ServiceNow in eerste instantie de Opdrachtnemer van de locatie waarop de banqueting van toepassing is krijgt aangeboden. Daarnaast bestaat de optie voor interne klanten om bij een van de andere Opdrachtnemers binnen Zadkine te bestellen.

Een scherpe prijsstelling is voor de Opdrachtnemer altijd het uitgangspunt: concurrentie vanuit derden is voor additionele services altijd mogelijk ondanks de wens van Zadkine (en de stimulans naar medewerkers en docenten) om bij de Opdrachtnemer af te nemen. De Opdrachtnemer geeft een helder en transparant inzicht in de kostenopbouw zodat bestellers kunnen zien welke kosten zijn gemoeid met de inzet van personeel, de inkoop van ingrediënten, de inhuur van materialen en de eventuele inzet van toeleveranciers.

Opdrachtnemer onderwijslocaties

Voor de onderwijslocaties Benthemplein en het Startcollege wordt de banqueting/maatwerk aanvraag als eerste bij het onderwijs uitgevraagd. Dat kan de F&B manager van het Benthemplein of de coördinator van het Startcollege zijn. Mochten deze de banqueting/maatwerk aanvraag niet in kunnen vullen, dan zal de aanvraag op initiatief van de F&B manager of coördinator, in overleg, door een Opdrachtnemer van de andere percelen behandeld worden.

Opdrachtnemers buiten de percelen (overige locaties)

Zadkine wenst ook banqueting aan te bieden op locaties waar geen Opdrachtnemer op locatie aanwezig is en/of waar onderwijs niet zelf de catering verzorgt. De Opdrachtnemer wordt daarom ook gevraagd om banqueting dienstverlening aan te bieden op andere locaties dan de eigen cateringlocatie. Zadkine bepaalt samen met de Opdrachtnemer(s) welke leveranciers banqueting verzorgen op de andere (onbemande) locaties. Voor deze locaties geldt een aanbod volgens de banquetingmap, met een vooraf bepaalde toeslag voor afleveren en ophalen van eten, drinken en materialen, of maatwerk (zie verderop) bij afwijkende aanvragen.

Minimale uitgangspunten

Voor de uitvoering van de banqueting zijn onderstaande minimale uitgangspunten van toepassing.

Operationeel

- De dienstverlening dient minimaal uitgevoerd te worden tijdens de reguliere openingstijden van de onderwijspanden (zoals aangeduid in paragraaf 3.5) van Zadkine. De Opdrachtnemer dient daarbij rekening te houden met flexibele inzet van de medewerkers, ook buiten de openingstijden van de horecaoutlets op locatie. De medewerkers zetten aan hand van het reserveringssysteem (ServiceNow) koffie/thee en/of lunches en/of andere versnaperingen klaar in de vergaderruimten of (op aanvraag) elders in het pand.
- De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het verwijderen van vlekken op tafels en van losliggend vuil in de (vergader)zalen voorafgaand en/of nadat een activiteit plaatsvindt. Na afloop van de dienstverlening halen medewerkers van de Opdrachtnemer het gebruikte serviesgoed en materialen op uit de vergaderzalen/overleg ruimten. Indien de activiteit afloopt na aanwezigheid van de medewerkers van de Opdrachtnemer, dient dit de volgende ochtend voor 08.15 uur of voorafgaand aan de eerstvolgende activiteiten opgehaald te worden. De Opdrachtnemer checkt nadrukkelijk op orde en netheid. Indien er verstoringen zijn die niet tot de verantwoordelijkheid van de dienstverlener behoren dan meldt de dienstverlener de verstoring zo snel mogelijk bij het ServicePunt.

Kwaliteit

Bij tegenvallende kwaliteit of niet nakomen van de gemaakte afspraken behoudt Zadkine zich het recht voor representatieve activiteiten bij een van de andere geselecteerde Opdrachtnemers af te nemen.

Randvoorwaarden

- AO coördineert het beheer van de vergaderzalen en stemt af met de Opdrachtnemer. De Opdrachtnemer is samen met AO aanspreekpunt voor gasten met betrekking tot Food & Beverage en/of andere geleverde services op aanvraag (zoals personeel of aankleding).
- De Opdrachtnemer verzorgt extra activiteiten. Diverse arrangementen worden opgenomen in één of meer banquetingmap(pen). Bij een (meerdaags) evenement dient er voldoende variatie te zijn. Indien afwijkende afspraken gemaakt worden ten opzichte van hetgeen vermeld wordt in de banquetingmap, dient er een separate offerte uitgebracht te worden.
- De Opdrachtnemer verzorgt de dienstverlening in de panden van Zadkine waarvoor hij Opdrachtnemer is.
- Alle aan te bieden producten, arrangementen en diensten worden opgenomen in een banquetingmap, die de Opdrachtnemer breed verspreidt/beschikbaar stelt voor (geautoriseerde) medewerkers van Zadkine.
- De Opdrachtnemer is vrij naast de producten en arrangementen die Zadkine voorschrijft de banquetingmap verder uit te breiden met producten, diensten en arrangementen.
- De Opdrachtnemer brengt creativiteit en speelt in op trends en ontwikkelingen binnen de horeca- en cateringbranche bij het verzorgen van deze dienstverlening.
- De Opdrachtnemer heeft een adviserende rol ten aanzien van de invulling van evenementen.
- Het serveren van alcoholische dranken wordt rekening gehouden met de gedragscode⁵ van Zadkine.
- De Opdrachtnemer dient zich te allen tijde te houden aan alle wet- en regelgeving waaronder het verkopen en serveren van alcohol (onder de 18 jaar), hygiëne, veiligheid, afval (wegwerpplastics) etc.

Management

⁵ De eerste versie van de gedragscode wordt op begin 2023 opgesteld.

De aanvragen voor banqueting worden door de klant gedaan via het FMIS-systeem ServiceNow. De opdrachtnemer ontvangt voor ServiceNow toegang tot het 'leveranciersportaal' middels een inlogaccount. Ook regelt Zadkine via hun afdeling IM/IT een wifi verbinding op de locatie en verzorgt de afdeling FHVGM een training voor de opdrachtnemer om te kunnen werken in ServiceNow. De Opdrachtnemer zorgt voor een laptop.

Doordat de Opdrachtnemer toegang krijgt tot het 'leveranciersportaal', wordt het gehele proces vanaf de aanvraag tot de uitvoering geborgd. Dit proces is in grote lijnen uitgewerkt, maar zal in detail in een later stadium met de Opdrachtnemer(s) worden besproken en uitgewerkt:

- Aanvrager doet een banqueting aanvraag via ServiceNow. In ServiceNow wordt de digitale banquetingmap van de Opdrachtnemer weergegeven en kan de aanvrager zijn/haar wensen aangeven.
- De Opdrachtnemer controleert de aanvraag en vraagt indien gewenst aanvullende informatie op bij de aanvrager.
- De Opdrachtnemer accepteert de aanvraag en voert de catering uit.
- De Opdrachtnemer voert de financiële administratieve taken uit, waarna de aanvraag wordt afgesloten.

Banquetingmap assortiment

De Opdrachtnemer actualiseert de banquetingmap éénmaal per jaar, na indexatie⁶ (zie hoofdstuk 4, aanpassen van tarieven t.a.v. banqueting, p.33) en voor aanvang van het nieuwe schooljaar, waardoor aanpassingen ten behoeve van ServiceNow in de zomervakantie door de functioneel beheerder van ServiceNow kunnen worden uitgevoerd. De aanpassingen gebeuren in nauw overleg met en na goedkeuring van Zadkine.

De Opdrachtnemer biedt minimaal de volgende vergader- en luncharrangementen aan:

1. Vergaderarrangement basis met koffie, thee en gekoeld kraanwater, gebaseerd op twee consumpties per persoon, met een vaste verrekenprijs per persoon.
2. Lunch basis, met een vaste verrekenprijs (VVP) per persoon.
3. Lunch luxe, met een vaste verrekenprijs (VVP) per persoon.

In lijn met de allergenen regelwetgeving, brengt de Opdrachtnemer de aanvrager op de hoogte van de ingrediënten die zij verwerken tijdens de bereiding van diverse maaltijden, buffetten, lunches en hapjes. Het gaat hierbij ten minste om allergenen zoals glutenbevattende granen (o.a. tarwe en rogge), ei, vis, pinda, noten, soja, melk en schaal- en weekdieren. Daarnaast dient de aanvrager dieetwensen ten aanzien van de banqueting aanvraag te kunnen vermelden bij de banqueting aanvraag via ServiceNow.

Verstrekkingsstijden

De banqueting wordt verzorgd tijdens de openingstijden van het pand (over het algemeen zullen aanvragen worden gedaan voor werkdagen tussen 08.00 en 17.00 uur). In overleg is het ook mogelijk om buiten de reguliere verstrekking tijden banqueting aan te vragen. De banqueting medewerkers zetten aan de hand van het reserveringssysteem koffie/thee en/of lunches en/of andere versnaperingen klaar in de vergader-/overleg ruimten of (op aanvraag) elders in het pand.

⁶ CBS-prijsindexcijfer reeks ' 111000 Catering dienstverlening (2015 = 100)'

Reserverings- en annuleringsregeling

Reserveringen dienen tijdig aangevraagd te worden. Wanneer een gereserveerde voorziening door de aanvrager niet tijdig wordt geannuleerd, kan de dienstverlener de aanvraag geheel of gedeeltelijk in rekening brengen bij de aanvrager. Hierbij gelden in de basis de volgende reserverings- en annuleringstermijnen:

Activiteit	Reserveringstermijn (werkdagen voor uitvoering)	Annuleringstermijn (werkdagen voor uitvoering)
Banqueting standaard items	Min. 1 (voor 12:00 uur)	1 (24 uur)
Lunches uit banquetingmap (tot 25 personen)	Min. 2 (48 uur)	2 (48 uur)
Lunches uit banquetingmap (va. 25 personen)	Min. 5	5 ⁷
Borrels/recepties banquetingmap	Min. 5	5 ⁸
Maatwerk	Min. 10	5 ⁸

Financieel

- Facturen naar aanleiding van banqueting of evenementen worden digitaal gestuurd aan de financiële administratie van Zadkine (zie hoofdstuk 4, pagina 35)
- De vaste verrekenprijzen (VVP's) voor de vergaderservice gelden binnen de reguliere openingstijden van de panden. In de banquetingmap staan prijzen vermeld op basis van een VVP. Dit wil zeggen dat alle kosten ten behoeve van het arrangement (waaronder inbegrepen de ingrediëntkosten, personeelskosten voor bereiding, gereedzetten, brengen, afruimen & afwassen en algemene kosten) zijn opgenomen in de prijs van het arrangement. De VVP is inclusief btw. VVP = Ingrediëntenkosten + personeelskosten + algemene kosten + BTW.
- De banquetingmap wordt jaarlijks voor aanvang van het nieuwe studiejaar geactualiseerd. Prijzen van de standaard arrangementen worden jaarlijks voor de aanvang van het nieuwe schooljaar geïndexeerd volgens de CBS-prijsindexcijfer reeks '111000 Catering dienstverlening (2015 = 100)' zie bijlage 2 Concept concessieovereenkomst, artikel 4. De overige aanpassingen worden voorgelegd aan en besproken met Zadkine. Na goedkeuring van Zadkine worden de prijzen aangepast en opgenomen in ServiceNow.

⁷ De Opdrachtnemer maakt aan de aanvrager aantoonbaar dat er daadwerkelijk sprake is van gemaakte kosten.

Maatwerk

Buiten de reguliere banquetingmap brengt de Opdrachtnemer altijd op basis van overleg met de aanvrager, een gedetailleerde, op maat gemaakte offerte uit. Bij een maatwerkofferte is vooral creativiteit bij de Opdrachtnemer van belang. Het verzorgen van open dagen en informatieavonden behoort tot de dienstverlening. Bij deze activiteiten wordt creativiteit en flexibiliteit van de dienstverlener verwacht. De informatieavonden en open dagen kennen geen vaste arrangementen maar zijn activiteiten op basis van maatwerk.

- Om de bijeenkomsten vlot en soepel te laten verlopen, worden er met betrekking tot het bestellen en de uitvoering van de aanvraag een aantal minimale uitgangspunten geformuleerd.
- De Opdrachtnemer maakt vooraf duidelijk binnen hoeveel tijd een aanvraag moet zijn ingediend en binnen hoeveel tijd er een offerte wordt uitgebracht.

3.4.2 Concepten buiten de scope van de aanbesteding

Koffie- en vendingautomaten (Weinig Tijd – Lage Besteding)



De koffie- en vendingautomaten zijn te vinden op de verdiepingen op een centrale locatie, dicht bij de lokalen, de werk- en/of studieplekken en bieden een vast assortiment warme en koude dranken aan, situationeel aangevuld met (gekoelde) snacks. Deze voorziening voorziet in de functionele behoefte aan een versnapering tijdens een korte onderbreking van de dagelijkse werkzaamheden wat desgewenst

24/7 kan voorzien in de basisbehoeften van de doelgroepen.

Kenmerken: high-traffic/ medium-traffic/ low-traffic, smal assortiment: warme/gekoelde dranken, snacks, 24/7, geen concurrentie, geen zitplaatsen.

Barista bar onbemand (Veel Tijd – Hoge Besteding)



De onbemande barista bar wordt door middel van de inzet van een luxe automatenconcept (zoals Starbucks) ingezet.

Kenmerken: high-traffic, smal assortiment: Koffie en thee, lange openingstijden, lage concurrentie, beperkt aantal zitplaatsen, premium uitstraling.

3.4.3 Overzicht van alle concepten per perceel en binnen Zadkine

De verschillende concepten zijn als volgt verdeeld over de percelen, in dit overzicht staat het complete horeca aanbod inclusief onderdelen buiten scope van deze aanbesteding:

Locatie specifieke kenmerken Zadkine Horecastrategie percelen											
Algemene informatie	Zadkine Breed								Bentham	Start college	
Locatie naam	JLS_250	CMP_16	SPL_13-15	EIK_88	MMW_50	PAL_55	ALU_25	MKS_10	BHS_15	FRD_70	DKW_71
Cateringvoorzieningen 2023 ev											
Waterkoelers	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x
Koffieautomaten studenten	1x			1x						1x	1x
Koffieautomaten medewerkers	3x	2x	2x	1x	9x	11x	2x	1x	21x	2x	1x
Onbemande Coffeecorner		1x	1x		1x	1x ⁸		1x	1x	1x	
Automaten Vending			1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x		1x
Smart Fridge	1x	1x		1x ⁹		1x	1x		1x	1x	1x
Bemand Coffeecorner					1x	1x			1x		
Supermarkt to-go	1x										
Het Dagrestaurant			1x		1x						
Broodjeszaak								1x	1x		
Startcollege Concept										1x	1x
Food Concept Store	1x	1x				1x			2x		
Banqueting vergaderen/standaard	1x	1x	1x		1x	1x		1x	1x	1x	1x
Banqueting evenementen/maatwerk	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x

⁸ Op de locaties PAL_55 en MMW_50 is een luxe koffievoorziening ook beschikbaar buiten de openingstijden (voor onder andere avondonderwijs) van de bemande Barista bar.

⁹ Smart Fidges op de Eikenlaan, de Aluminiumstraat en de onderwijslocaties maken deel uit van het contract met de vendingleverancier. Deze vallen buiten de scope van de aanbesteding.

Locatie specifieke kenmerken Zadkine										
Overige locaties										
Locatie naam	BHD_696	CMP_5	CMP_8	ELR_11	GDS_8	GLS_24	PLW_403	SAG_54	SNG_24	WPL_2
Openingstijden regulier		De meeste gebouwen zijn open tussen 7:00- 18:00								
Cateringvoorzieningen 2023 en verder										
Waterkoelers	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x
Koffie automaten studenten										
Koffie automaten medewerkers	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x
Onbemand Coffeecorner										
Automaten Vending				2x			2x			1x
Smart Fridge										
Bemand Coffeecorner										
Supermarkt to-go										
Het Dagrestaurant										
Broodjeszaak										
Startcollege Concept										
Food Concept Store										
Banqueting vergaderen/standaard										
Banqueting evenementen/maatwerk	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x	1x

De informatie per perceel staat in de volgende paragraaf beschreven.

3.4.5 Ongezonde concurrentie (kannibalisme)

In het horeca aanbod per locatie mogen de verschillende toegepaste concepten niet met elkaar kannibaliseren, maar zijn aanvullend op elkaar. geen ongezonde concurrentie van elkaar zijn. De horeca op iedere Zadkine locatie dient een herkenbare omgeving c.q. uitstraling te hebben.

Voor de concepten op de MMW_55 en de PAL_25, is een vereiste dat naast de openstelling van de bemande barista bar er ook luxe koffies, tegen betaling, beschikbaar zijn voor het avondonderwijs. Tijdens de openstelling van de bemande barista bar hoeft deze functionaliteit niet aangeboden te worden.

Informatie over de percelen

In deze paragraaf staat een totaaloverzicht met de concepten per perceel.

3.5.1 Perceel 1. Jan Ligthartstraat

Concepten

Concepten Jan Ligthartstraat	Assortiment	Reguliere openingstijden pand ma-vr (beschikbaarheid)	Positie
Supermarkt to-go	Verpakt convenience koelvers, non-food en koffie	06.45 – 18.00 uur	1 ^e etage
Smart Fridge	Koude drankje, snacks, desserts, broodjes en fruit	06.45 – 18.00 uur (24/7)	1 ^e etage
Food Concept Store	Single product	06.45 – 18.00 uur (Variabel, minimale wens tussen 10:00 en 14:00)	1 ^e etage
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand ¹⁰	Vergader- en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting

NB. Het Techniek College Rotterdam faciliteert een avondstudie. Zadkine wenst met de Opdrachtnemer te onderzoeken welke mogelijkheden er zijn voor avondmaaltijden.

Exploitatiegegevens

Doelgroep	Aantal/volume	Pandbezetting
Studenten ¹¹	1096	50%
Medewerkers	92	50%
Banqueting ¹²	Geschat volume = 200 openingsdagen * €1,00 per medewerker	
Opleidingen (doelgroepen)	Techniek (Techniek College Rotterdam)	

3.5.2 Perceel 2. Campusplein

Concepten

Concepten Campusplein	Assortiment	Reguliere openingstijden pand ma-vr (beschikbaarheid)	Positie	
Smart Fridge	Koude drankje, snacks, desserts, broodjes en fruit	07.00- 18.00 (24/7)	Begane grond	
Food Concept Store	Single product	07.00- 18.00 (variabel)	Begane grond	
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand	Vergader- en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting	

¹⁰ [Zadkine locaties](#) | [Zadkine](#) (zie per locatie de extra informatie).

¹¹ Studentenaantallen worden jaarlijks, in de maand oktober, vastgesteld en gedeeld met de Opdrachtnemer

¹² Eigen perceel als voorkeursleverancier, overige locaties optioneel als keuze leverancier (dit geldt voor alle percelen).

Exploitatiegegevens

Doelgroep	Aantal/volume	Pandbezetting
Studenten	675	50%
Medewerkers	52	50%
Banqueting	Geschat volume = 200 openingsdagen * €1,00 per medewerker	
Opleiding (doelgroepen)	Fashion, sport&bewegen en veiligheidsacademie	

3.5.3 Perceel 3. Sportlaan 13, 15 en Eikenlaan¹³**Concepten**

Concepten Sportlaan 13	Assortiment	Reguliere openingstijden pand ma-vr (beschikbaarheid)	Positie
Het Dagrestaurant	Ontbijt, uitgebreid lunch assortiment, middag snack	7.30 – 18.00 uur (Variabel, minimale wens tussen 08:30 en 15:00)	Begane grond
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand	Vergader- en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting

Concepten Eikenlaan	Assortiment	Reguliere openingstijden	Positie
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand	Vergader- en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting

Exploitatiegegevens

Doelgroep	Aantal/volume	Pandbezetting
Studenten	1091 + 220	50%
Medewerkers	72 + 12	50%
Banqueting	Geschat volume = 200 openingsdagen * €1,00 per medewerker	
Opleiding (doelgroepen)	Techniek (ICT), business college, zorg en startcollege	

¹³ Conform de Vastgoedstrategie behoeft Zadkine Breed Eikenlaan geen investeringen.

3.5.4 Perceel 4. Marten Meesweg

Concepten

Concepten Marten Meesweg	Assortiment	Reguliere openingstijden pand ma-vr (beschikbaarheid)	Positie
Het Dagrestaurant	Ontbijt, uitgebreid lunch assortiment, middag snack	06.30- 18.00 uur (Variabel, minimale wens tussen 08:30 en 15:00)	Begane grond
Barista bar bemand	Koffie en thee met patisserie en deegwaren	06.30- 18.00 uur (Variabel, minimale wens tussen 08:30 en 15:00) en vereist na sluitingstijd voor oa. het avondonderwijs.	Begane grond
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand	Vergader- en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting

Exploitatiegegevens

Doelgroep	Aantal/volume	Pandbezetting
Studenten	1902	50%
Medewerkers	246	50%
Banqueting	Geschat volume = 200 openingsdagen * €1,00 per medewerker	
Opleidingen (doelgroepen)	Zorg, tandarts en optiek	

3.5.5 Perceel 5. Prins Alexanderlaan en Aluminiumstraat¹⁴

Concepten

Concepten Prins Alexanderlaan	Assortiment	Reguliere openingstijden pand ma-vr (beschikbaarheid)	Positie	
Barista bar bemand	Koffie en thee met patisserie en deegwaren	06.30- 21.30 uur ¹⁵ (Variabel, minimale wens tussen 08:30 en 15:00) en vereist na sluitingstijd voor oa. het avondonderwijs.	1 ^e etage	
Smart Fridge	Koude dranken, snacks, desserts, broodjes, maaltijden en fruit	06.30- 21.30 uur (24/7)	1 ^e etage	
Automaten	Koude dranken, koffie en snacks	06.30- 21.30 uur (24/7)	1 ^e etage	
Food Concept Store	Single product	06.30- 21.30 uur (Variabel, minimale wens tussen 11:00 en 15:00)	1 ^e etage	
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand	Vergader en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting	

¹⁴ Conform de Vastgoed Strategie behoeft Zadkine Breed Aluminiumstraat geen investeringen.

¹⁵ Vrijdag is het pand tot 18.00 uur open

Concepten Aluminiumstraat	Assortiment	Reguliere openingstijden	Positie
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand	Vergader en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting

Exploitatiegegevens

Doelgroep	Aantal/volume	Pandbezetting
Studenten	3113 + 242	50%
Medewerkers	248 + 25	50%
Banqueting	Geschat volume = 200 openingsdagen * €1,00 per medewerker	
Opleidingen (doelgroepen)	Marketing en Communicatie, techniek en juridisch (PAL) en logistiek (Aluminiumstraat)	

3.5.6 Perceel 6. Meester Kesperstraat

Concepten

Concepten Meester Kesperstraat	Assortiment	Reguliere openingstijden pand ma-vr (beschikbaarheid)	Positie
Broodjeszaak	Belegde broodjes, sappen, snacks	7.45 – 23.00 uur ¹⁶ (Variabel, minimale wens tussen 11:00 en 14:00)	1 ^e etage
Barista bar onbemand	Luxe warme dranken	7.45 – 23.00 uur (24/7)	Begane grond
Banqueting	Minimaal: basislunch, luxe lunch en vergaderassortiment koffie/thee	Reguliere openingstijden van het pand. Exclusief zaterdag.	Vergader en meetingruimtes en andere ruimtes die geschikt zijn voor banqueting

NB. De Prins Alexanderlaan faciliteert een avondstudie. Zadkine wenst met de Odrachtnemer te onderzoeken welke mogelijkheden er zijn voor avondmaaltijden.

Exploitatiegegevens

Doelgroep	Aantal/volume	Pandbezetting
Studenten	320	50%
Medewerkers	38	50%
Banqueting	Geschat volume = 200 openingsdagen * €1,00 per medewerker	
Opleidingen (doelgroepen)	Goudsmit en zilver	

Bezettings- en gebruikersgraad

In de door Zadkine berekende business case is rekening gehouden met de volgende bezettings- en gebruikersgraden.

¹⁶ Op zaterdag is het pand open tussen 08.00 – 13.00.

Locatie	Jan Ligthartstraat	Campusplein	Sportlaan 13	Eikenlaan	Marten Meesweg	Prins Alexanderlaan	Aluminiumstraat	Meester Kesperstraat
Totaal gewogen Studenten (2022)	1096	675	1091	220	1902	3113	242	420
Medewerkers	92	52	72	12	246	248	25	38
Maximaal aantal pandgebruikers	1188	727	1163	232	2148	3361	267	458
Gemiddelde pandbezetting	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%
Gebruikersgraad F&B	45%	65%	70%	40%	45%	55%	35%	60%

Toelichting op locatieaanpassingen en investeringen

Zadkine volgt een vastgoedstrategie waarin per locatie staat beschreven welke te verwachte aanpassingen er zijn de aankomende jaren. Door veranderingen binnen het onderwijs, of aanpassingen van de strategie, kan altijd worden afgeweken van deze voorgenomen aanpassingen. Bouwkundige aanpassingen worden, zo veel als mogelijk, vooraf en tijdig besproken met de Opdrachtnemer. Als aanvulling op bovengenoemde informatie, gelden de volgende uitgangspunten:

- Zadkine zal voor de uitvoering van de dienstverlening door de Opdrachtnemer investeringen doen. Deze investeringen zullen gedurende de initiële contracttermijn worden afgeschreven.
- De Opdrachtnemer zal eveneens investeringen in (klein) inventaris verrichten voor de uitvoering van de dienstverlening. Deze investeringen zullen gedurende de initiële contracttermijn afgeschreven worden.
- Als de overeenkomst eerder tot een einde komt dan de initiële contracttermijn (5 jaar), kan Zadkine de (klein) inventaris overnemen voor de prijs welke gelijk is aan de afschrijvingstermijnen gerekend vanaf datum beëindigingen en de oorspronkelijke einddatum. Als Zadkine de (klein) inventaris niet wenst over te nemen, zal de Opdrachtnemer de (klein) inventaris op beëindigingsdatum verwijderen van locatie.
- Alle bouwkundige en nagelvaste investeringen worden voorzien door en blijven eigendom van Zadkine en alle losse apparatuur, signing en klein keuken inventaris worden voorzien door en blijven eigendom van de Opdrachtnemer.
- Een overzicht van de aanwezige inventaris per locatie is opgenomen in Bijlage 07.
- De inventaris en apparatuur wordt, indien gewenst, na gunning door Zadkine, op de desbetreffende locatie overgedragen tegen restwaarde aan de Opdrachtnemer (indien van toepassing). De Opdrachtnemer wordt daarmee eigenaar van de inventaris en apparatuur en zorgt voor (fabrieke)onderhoud en vervanging.
- Niet overgenomen inventaris en apparatuur wordt door Zadkine verwijderd.
- De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor al het (fabrieke)onderhoud (en vervanging indien nodig) aan zijn apparatuur en Zadkine is verantwoordelijk voor het onderhoud aan de Zadkine componenten (apparatuur) conform de inventarislijst.
- De definitieve demarcatielijst wordt door opdrachtnemer in overleg met opdrachtgever opgesteld na gunning (item, aanschafjaar, afschrijving) en bijgehouden tijdens de tactische overleggen.
- De kosten voor signing in het uitgiftegebied liggen bij de Opdrachtnemer. Signing buiten het uitgiftegebied gebeurt altijd in overleg en met goedkeuring van Zadkine. De kosten hiervoor worden

door de Opdrachtnemer gedragen. De kosten voor styling van de ruimtes (meubilair, kleuren op de muur etc.) liggen bij Zadkine. Signing, styling en aankleding vindt altijd in overleg plaats.

Eisen ten aanzien van personeel

Zadkine hecht waarde aan een veilige werkomgeving. Medewerkers die Opdrachtnemer inzet stellen zich in hun werk, naar oordeel van Opdrachtgever, servicegericht en gastvrij op.

- Het personeel dat in dienst is van de huidige Opdrachtnemer van cateringdienstverlening wordt overgenomen door opdrachtnemer onder gelijkblijvende (arbeids-)voorwaarden conform de geldende cao, een overzicht hiervan is te vinden in Bijlage 09. Veneca-lijst¹⁷.
- Medewerkers en Opdrachtnemer zijn herkenbaar aan hun bedrijfskleding die representatief en schoon is.
- In de concessieovereenkomst, hoofdstuk 6, staan aanvullend de verplichtingen van personeel van de Opdrachtnemer vermeld.

Communicatie en rapportage

Na gunning van de opdracht wordt in overleg tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer een contractoverzicht opgesteld bestaande uit contract, besturingsmodel, rapportageoverzicht, overlegoverzicht en verplichtingen (zie bijlage 12). Opdrachtnemer is verantwoordelijk om binnen 5 werkdagen na overleg een Actie- en Besluitenlijst (AB-lijst) op te stellen en/of te actualiseren.

Gesprekscyclus:

- **Strategisch:** eenmaal per jaar met de stakeholders vanuit Zadkine: directeur FHVGM, Teamleider FB&CM en contractmanager.
- **Tactisch:** tweemaal per jaar (of vaker indien hier van de partijen behoefte aan is) met de stakeholders vanuit Zadkine: contractmanager en regiemedewerker.
- **Operationeel:** eenmaal in de zes weken met de regiemedewerker vanuit Zadkine.

De managementrapportage bestaat uit een KPI-overzicht zoals opgenomen in Bijlage 8.

Mocht uit de rapportage blijken dat een KPI niet is behaald, dan worden niet behaalde onderdelen geanalyseerd en dient er door de opdrachtnemer per onderdeel een verbeterplan te worden opgesteld binnen 5 werkdagen. Dit verbeterplan wordt met Zadkine besproken.

Bijdrage aan het onderwijs

Zadkine verwacht van de contractpartner(s) dat deze zorgdraagt voor een bedrijfsvoering van een continu hoog kwaliteitsniveau die ongevoelig is voor de beschikbaarheid en de kwaliteit van de studenten die vanuit hun opleiding onderdeel vormen van deze bedrijfsvoering.

Een proactieve programmering die in samenwerking tussen Zadkine, de Opdrachtnemer en (voor en door) de studenten is opgesteld, draagt bij aan de samenwerking tussen het onderwijs en de Opdrachtnemer en het bereiken van de gemeenschappelijke doelstellingen.

¹⁷ Let op: op de locaties Sportlaan 13 en Marten Meesweg werkt de huidige opdrachtnemers (deels) mee in de exploitatie. Deze uren staan niet op de Veneca-lijst.

Aanbieden stageplaatsen

Het is een wens van Zadkine dat de Opdrachtnemer stageplaatsen kan aanbieden aan studenten van diverse opleidingen van Zadkine (Horeca, Businesscollege, GWS, Facilitair, Startcollege, etc.). Om stageplaatsen aan te kunnen bieden dient aan een aantal eisen te worden voldaan:

- Het leerbedrijf kan een student een goede en veilige werkplek bieden die aansluit bij de opleiding die hij volgt. De student moet bij het leerbedrijf het beroep kunnen uitoefenen waarvoor hij in opleiding is, met de werkprocessen en werkzaamheden die daarbij horen.
- In het leerbedrijf is een praktijkopleider aanwezig die de eisen kent die de opleiding stelt en de student goed kan opleiden en coachen.
- Het leerbedrijf is bereid om regelmatig contact te onderhouden met de school van de student over het verloop van het praktijkleren.
- Het leerbedrijf leidt gestructureerd op en er wordt gebruik gemaakt van een stageplan.
- Het leerbedrijf maakt tijd, ruimte en middelen vrij voor het praktijkleren.
- Het leerbedrijf gaat akkoord met de vermelding van de bedrijfsgegevens in het openbare register leerbedrijven.

Het aanbieden van stageplaatsen door de Opdrachtnemer, binnen een catering- of horecaorganisatie vraagt inspanning van de Opdrachtnemer in begeleiding van deze studenten. Om deze studenten een goede begeleiding te geven en het arbeidsproces zo min mogelijk te verstoren wordt van beide zijden (Zadkine en Opdrachtnemer) inzet en investering verlangd.

Inzet studenten met afstand tot de arbeidsmarkt door de Opdrachtnemer

In overleg bestaat de mogelijkheid om de inzet van studenten met een Entree -indicatie (startcollege) bij de Opdrachtnemer te beleggen. Afhankelijk van de situatie en de gemaakte afspraken zullen deze studenten boven de bezetting of in de bezetting geplaatst worden. Bij inzet boven de bezetting kunnen de studenten met afstand tot de arbeidsmarkt alle voorkomende werkzaamheden (op inschatting van Opdrachtnemer en Zadkine) uitvoeren, samen met een horecamedewerker. Afhankelijk van de capaciteiten van de studenten met afstand tot de arbeidsmarkt kunnen zij (gedeeltelijk) zelfstandig functioneren. Bij dit laatste kunnen zij in de bezetting worden geplaatst.

Begeleiding

Ook indien studenten met afstand tot de arbeidsmarkt in de bezetting worden geplaatst, zullen zij de werkzaamheden te allen tijde uitvoeren onder begeleiding van een horecamedewerker van de Opdrachtnemer. Vanuit de Opdrachtnemer is een daartoe bevoegde medewerker verantwoordelijk voor de begeleiding. In overleg met een jobcoach vanuit Zadkine worden de werkzaamheden bepaald, die de studenten met afstand tot de arbeidsmarkt kunnen verrichten en welke begeleiding hierbij nodig is. Dit zal in een plan van aanpak worden vastgelegd. Veelal hebben studenten met afstand tot de arbeidsmarkt een hoge mate van structuur nodig. Het is dus van belang dat zij precies weten wat de werkzaamheden zijn en wat er verwacht wordt. Een duidelijk takenpakket geeft hierbij duidelijkheid.

4 Contractuele voorwaarden

Rangorde van documenten

Op deze opdracht zijn in volgorde van belangrijkheid van toepassing:

1. De Overeenkomst c.q. opdrachtbrief.
2. De Nota van Inlichtingen inclusief bijlagen.
3. Het Aanbestedingsdocument met kenmerk ZAD-2022-groen-10 d.d. 20-01-2023 inclusief bijlagen.
4. De inkoopvoorwaarden ARVODI 2018.
5. De aanbieding van de winnende Inschrijver c.q. de Opdrachtnemer.

Bij de Overeenkomst geldt de bovenstaande rangorde, waarbij de Overeenkomst prevaleert boven de andere documenten. Indien sprake is van strijdigheid tussen bovenstaande documenten, prevaleert het document dat het hoogste in rangorde staat.

Looptijd van de Overeenkomst

De Overeenkomst wordt aangegaan voor een vaste periode van 5 jaar. De ingangsdatum van de Overeenkomst is 1 augustus 2023 de einddatum van de Overeenkomst is 31 juli 2028.

Verlenging van de Overeenkomst

De te sluiten Overeenkomst kent een tweezijdige optie voor verlenging van één maal 5 jaar. De optie houdt in dat Zadkine en de Opdrachtnemer de Overeenkomst in ongewijzigde vorm en onder gelijkblijvende condities voortzetten.

Indien Partijen de Overeenkomst aan het einde van de vaste looptijd wensen te verlengen, kunnen zij dat schriftelijk kenbaar maken tot uiterlijk 12 maanden voor afloop van de lopende termijn. De Overeenkomst eindigt automatisch van rechtswege na afloop van de verlengingstermijn.

NB: de concessie geldt hiermee voor maximaal 10 jaar. Hiervoor is gekozen, omdat de Opdrachtnemers investeringen moeten doen. Binnen deze termijn is de Opdrachtnemer in staat de investering af te schrijven.

Beëindiging van de Overeenkomst

In beginsel eindigt de Overeenkomst van rechtswege automatisch na afloop van de volledige termijn inclusief verlengingen, dan wel eerder na tijdige opzegging door een van de Partijen.

Hiernaast is Zadkine gerechtigd de Overeenkomst tussentijds - zonder rechterlijke tussenkomst - direct te (laten) beëindigen, indien blijkt dat de Opdrachtnemer niet aan de Overeenkomst voldoet, of indien de Opdrachtnemer wordt overgenomen door een andere marktpartij.

Voorafgaand aan de beëindiging ontvangt de Opdrachtnemer een ingebrekestelling, waarin een redelijke termijn wordt geboden om de tekortkoming in de nakoming van de Overeenkomst te beëindigen. Na deze redelijke termijn is de Opdrachtnemer in verzuim, waarna beëindiging van de Overeenkomst volgt.

Zadkine is niet gehouden over te gaan tot uitbetaling van een schadevergoeding aan de Opdrachtnemer in verband met mogelijk geleden schade door deze beëindiging.

Wijzigingen in de Overeenkomst

Wijzigingen, niet zijnde zgn. wezenlijke wijzigingen, kunnen uitsluitend doorgevoerd worden indien deze schriftelijk zijn overeengekomen tussen partijen.

Wijzigingen in een perceel en/of toevoegen van een pand

Opdrachtgever kan de dienstverlening binnen deze Concessieovereenkomst uitbreiden of verminderen. Deze uitbreiding kan veroorzaakt worden door: een stijging van het aantal medewerkers en/of FTE, uitbreiding in het beheer van objecten of nieuw-/verbouw van objecten. Zie artikel 2.5 uit de concessieovereenkomst. Hieronder staan een aantal specifieke voorbeelden en gevolgen vermeld.

Gedurende de looptijd van het contract kunnen zich scenario's voordoen, waarbij er veranderingen plaats vinden binnen de percelen:

- *Een pand/perceel vervalt.*

Gevolg: contract met de Opdrachtnemer wordt voor dit pand/perceel beëindigd.

- *Een pand/perceel vervalt – een nieuw pand/perceel wordt betrokken.*

Gevolg: contract met de Opdrachtnemer wordt voor dit oude pand/perceel beëindigd. Voor het nieuwe pand/perceel wordt een nieuwe Opdrachtnemer gezocht. Er is geen sprake van c.q. recht op een 1-op-1 overgang.

- *Een nieuw pand wordt betrokken.*

Gevolg: er wordt een nieuwe Opdrachtnemer gezocht.

- *Een pand/perceel komt vrij vanwege beëindiging van het contract door één van de contractpartijen of de onderwijspartners HTFB en Startcollege.*

Gevolg: er wordt een nieuwe Opdrachtnemer gezocht.

Wanneer Zadkine het pand/perceel (opnieuw) wil voorzien van een cateraar zijn daar onderstaande procedures mogelijk:

- a. Het perceel wordt 1-op-1 gegund aan een Opdrachtnemer die al een ander perceel/andere percelen heeft.
- b. Het perceel wordt 1-op-1 gegund aan een Opdrachtnemer die nog niet gecontracteerd is.
- c. Het perceel wordt Meervoudig onderhands aanbesteed, waarbij alleen reeds gecontracteerde Opdrachtnemers worden uitgenodigd.
- d. Het perceel wordt Meervoudig onderhands aanbesteed, waarbij ook niet-gecontracteerde Opdrachtnemers worden uitgenodigd.
- e. Het perceel wordt Europees aanbesteed.

Per geval bepaalt Zadkine wat voor haar het beste past.

Tarieven

De ingediende prijzen uit bijlage 6, de prijzen vermeld in de banquetingmap op Service Now of op maatwerkoffertes, prijslijsten en andere signing zijn inclusief BTW. Alle eventueel genoemde aantallen in dit Aanbestedingsdocument dienen ter indicatie. De Inschrijver kan aan deze aantallen geen rechten ontlenen ten aanzien van in de Inschrijving aangeboden prijzen en voorwaarden.

Alle normaal tot de opdracht behorende kosten dienen te zijn verwerkt in de tarieven, ook de eventuele reiskosten, reprokosten e.d.

Aanpassen van tarieven t.a.v. banqueting

De prijzen zijn inclusief alle kosten en inclusief BTW. De banquetingmap wordt jaarlijks vóór aanvang van het nieuwe studiejaar geactualiseerd. Prijzen (zgn. vaste verrekenprijzen) van de standaard arrangementen in de banquetingmap worden geïndexeerd volgens de CBS-prijsindexcijfer reeks '111000 Catering dienstverlening (2015 = 100)'. Zie artikel 4 (Prijs en overige financiële bepalingen banqueting) uit de concessieovereenkomst.

De prijsindexeringen kunnen alleen plaats vinden per 1 augustus en dienen aan Zadkine schriftelijk kenbaar gemaakt te worden. Inhaalslagen voor niet toegepaste prijsaanpassingen zijn niet mogelijk.

Indien van overheidswege de (uitvoering van) de opdracht gewijzigd dient te worden, zullen Partijen in overleg treden om te bepalen óf en zo ja in welke vorm de prijzen aangepast moeten worden.

Aanpassen van tarieven t.a.v. reguliere verkoop

Opdrachtnemer is zelf verantwoordelijk voor het rendabel exploiteren van de catering en de communicatie van de prijsaanpassingen naar de gasten.

Inkoopvoorwaarden

Op de aanbestedingsprocedure en op de opdracht zijn de Algemene inkoopvoorwaarden ARVODI 2018 van toepassing. Deze voorwaarden zijn bijgevoegd in bijlage 3.

In afwijking op het gestelde in de inkoopvoorwaarden dienen geschillen bij uitsluiting te worden voorgelegd aan de daartoe bevoegde rechter in het arrondissement Rotterdam.

Eventuele verkoop- en/of leveringsvoorwaarden van de Inschrijver of andersluidende voorwaarden worden uitdrukkelijk van de hand gewezen, ongeacht het moment waarop deze ter hand gesteld zijn.

Facturatie

Inschrijver dient in staat te zijn de facturen als een PDF of XML/UBL-bestand aan te leveren. Wanneer een XML/UBL-bestand wordt aangeleverd moet tevens een PDF-bestand worden aangeleverd.

Zadkine stelt de volgende eisen en voorwaarden ten aanzien van de facturatie, waarbij het administratieve proces in AFAS leidend in de benodigde factuurinformatie:

Een factuur dient per kostenplaats en reservering de volgende gegevens te bevatten:

- SBO-Ordernummer (ServiceNow).
- Ordernummer (AFAS)
- Kostenplaats (teamcode).
- Factuur en uitvoeringsdatum.
- Omschrijving van de dienst.
- Prijs per item en totaalprijs.

Zadkine hanteert een betalingstermijn van 30 dagen.

Verklaring Omtrent Gedrag (VOG)

Alle personen die namens de Opdrachtnemer werkzaam zijn op de locatie van Zadkine dienen in het bezit te zijn van een Verklaring omtrent Gedrag (VOG).

De VOG moet worden opgenomen in de administratie van de Opdrachtnemer vóór aanvang van de werkzaamheden en mag bij aanvang van de werkzaamheden niet ouder zijn dan zes maanden. Duren de werkzaamheden langer dan vijf jaar, dan moet er bij de grens van vijf jaar opnieuw een screening plaatsvinden. Zadkine bewaart in verband met de wet op privacy geen kopie.

Als een medewerker geen VOG kan overhandigen resulteert dit automatisch in uitsluiting van deze medewerker. Deze werknemer dient op geen enkele wijze ingezet te worden voor werkzaamheden. De opdrachtnemer is te allen tijde verantwoordelijk voor het inzetten van personeel en dient tijdig eventuele nieuwe medewerkers aan te melden die over een geldige VOG beschikken. De kosten voor het aanvragen van een VOG kunnen niet in rekening worden gebracht bij de opdrachtgever.

Wet Arbeid Vreemdelingen

Binnen Zadkine mogen alleen arbeidskrachten werken als wordt voldaan aan de identificatieplicht. De identificatieplicht is tweeledig en bestaat uit een controle van de identiteit van de medewerker en een controle of deze medewerker voor ons mag werken, de zogenaamde verificatieplicht. Voor medewerkers met een niet-Nederlandse nationaliteit gelden aanvullende regels die zijn opgenomen in de Wet arbeid vreemdelingen (WAV). Deze identificatieplicht geldt ook voor medewerkers in dienst van de exploitant. De exploitant is verantwoordelijk voor de controle van de identiteit en de verificatiecontrole en of zijn/haar medewerkers voldoen aan de eisen ten aanzien van de Wet Arbeid Vreemdelingen. De exploitant kan te allen tijde de bewijsstukken hiervan aan de opdrachtgever overleggen.

NB. Een overzicht van de VOG's en WAV wordt bij mutaties direct voorgelegd aan Opdrachtgever.

5 Aanbestedingsprocedure

Planning

In onderstaande tabel is het indicatief tijdschema voor de aanbesteding aangegeven. Aan deze planning kunnen geen rechten worden ontleend. Zadkine behoudt zich het recht voor de planning aan te passen.

Processtap	Datum	Toelichting
Schouw	08-02-2023	Aanmelden via r.intgroen@zadkine.nl uiterlijk 1-2-2023 Maximaal 2 personen per Gegadigde
Sluitingstermijn voor stellen van vragen over de procedure en het Aanbestedingsdocument	15-02-2023 om 10:00 uur	Uitsluitend via TenderNed
Verzending 1 ^e Nota van Inlichtingen	17-02-2023	Publicatie op TenderNed
Sluitingstermijn voor stellen van vragen over de 1 ^e Nota van Inlichtingen	01-03-2023 om 10:00 uur	Uitsluitend via TenderNed
Verzending 2 ^e Nota van Inlichtingen	07-03-2023	Publicatie op TenderNed
Sluitingstermijn indiening van de Inschrijving	20-03-2023 om 10:00 uur	Indienen via TenderNed
Opening van de Inschrijvingen	20-03-2023	<u>Niet</u> openbaar.
Verzenden uitnodiging tweede ronde en verzenden afwijzing eerste ronde	31-03-2023	Uitnodiging wordt verzonden via TenderNed.
Tweede ronde: proeverij en presentatie	12/13/14-04-2023	In de uitnodiging staat datum, tijd en locatie
Verzenden voorgenomen gunning	21-04-2023	
Einde Bezwaartermijn	11-05-2023	
Definitieve gunning	22-05-2023	
Start nieuwe contract	01-08-2023	

Schouw

De schouw wordt georganiseerd door Zadkine. Hierbij worden alle uitgenodigde partijen gelijktijdig in de gelegenheid gesteld om ter plaatse een indruk te krijgen van de werkzaamheden.

Tijdens de schouw worden geen vragen over het werk beantwoord. Vragen naar aanleiding van het Aanbestedingsdocument en de schouw dienen ten tijde van de Nota van Inlichtingen te worden ingediend.

Indien u gebruik wilt maken van de schouw, dient u zich vóór 1-2-2023 per mail aan te melden via r.intgroen@zadkine.nl. Per Gegadigde mogen maximaal twee personen deelnemen.

Nota van Inlichtingen

Alle Gegadigden hebben de mogelijkheid om vragen te stellen over de opdracht en de aanbestedingsprocedure. Vragen kunnen worden ingediend via TenderNed. De in de planning opgenomen data zijn fatale termijnen. Het risico van te late ontvangst van de vragen berust bij de Gegadigde.

Alle gestelde vragen met de bijbehorende antwoorden, evenals aanvullingen of wijzigingen van Zadkine worden geanonimiseerd op schrift gesteld in een Nota van Inlichtingen. De Nota van Inlichtingen maakt onderdeel uit van de Aanbestedingsdocumenten en is onderdeel van de contractdocumenten.

Indiening van de Inschrijving

De Inschrijving moet ingediend worden via TenderNed. De in de planning opgenomen datum voor het indienen van de Inschrijving is een fatale termijn. Na genoemde termijn is de digitale kluis gesloten en kan de Inschrijving niet meer ingediend worden.

Het risico voor niet tijdig indienen van de Inschrijving ligt bij de Inschrijver. Indien er sprake is van een algemene storing van TenderNed dient Inschrijver dit te melden bij de contactpersoon van deze aanbesteding.

Beoordeling Inschrijving

De beoordeling en toetsing van de Inschrijvingen start na het verstrijken van de inschrijftermijn aan de hand van de in dit Aanbestedingsdocument gestelde eisen.

De beoordeling en toetsing betreft de volgende zaken:

1. Correctheid en compleetheid van de stukken.
2. Verplichte uitsluitingsgronden.
3. Facultatieve uitsluitingsgronden.
4. Geschiktheidseisen.
5. Voldoen aan de eisen.
6. Gunningscriteria.

Inhoud van de Inschrijving

De Inschrijving dient in de Nederlandse taal te zijn opgesteld en bevat tenminste:

- Alle verklaringen, documenten en andere informatie zoals gevraagd inzake uitsluitingsgronden, geschiktheidseisen en minimumeisen, zoals gevraagd in deze paragraaf 5.7.
- Alle gevraagde verklaringen, documenten, omschrijvingen en andere informatie zoals gevraagd in paragraaf 5.7.

Een handtekening onder het inschrijfformulier geldt ook als een ondertekening van het digitale UEA.

Indien de Inschrijving niet alle bovengenoemde onderdelen bevat, kan dat feit alleen al er toe leiden dat deze niet verder in behandeling wordt genomen en wordt uitgesloten van verdere deelname aan de aanbestedingsprocedure.

Alle gevraagde verklaringen en bewijsstukken worden door de Inschrijver naar waarheid ingevuld en ondertekend door een rechtsgeldig vertegenwoordiger van de onderneming inzake deze aanbesteding. Met rechtsgeldig ondertekend wordt bedoeld ondertekend door de bij het handelsregister, of vergelijkbaar register uit het land van herkomst, geregistreerde tekenbevoegde.

In geval van een samenwerkingsverband dient door de rechtsgeldig vertegenwoordiger van elk van de partijen, die deel uitmaken van het samenwerkingsverband, afzonderlijk getekend te worden.

Aan te leveren verklaringen en bewijsstukken ter onderbouwing van de UEA mogen niet ouder zijn dan en dienen verstrekt te worden conform de in dit Aanbestedingsdocument (per onderdeel) aangegeven termijnen. De Inschrijver staat er voor in dat de aan te leveren stukken, op het moment van indiening, overeenstemmen met de werkelijke situatie waarin de Inschrijver zich op dat moment bevindt.

Zadkine behoudt zich het recht voor alle door de Inschrijver (in geval van een samenwerkingsverband: door elk van de partijen die deel uitmaken van het samenwerkingsverband) verstrekte gegevens op juistheid te controleren en de opgegeven referenties te benaderen. De Inschrijver heeft hiertegen geen bezwaar en verleent hieraan zijn medewerking. Inschrijver wordt verzocht de opgegeven contactpersoon van de referent op de hoogte te stellen van de mogelijke benadering door Zadkine.

Zadkine behoudt zich tevens het recht voor om nadere informatie, toelichting of verduidelijking ten aanzien van de Inschrijving van Inschrijver te vragen, maar is hiertoe nimmer gehouden. Indien Zadkine de juistheid van de verstrekte gegevens onvoldoende bewezen acht, behoudt Zadkine zich het recht voor de Inschrijver uit te sluiten van verdere deelname aan de aanbesteding. De door Inschrijver verstrekte informatie zal vertrouwelijk worden behandeld.

Het is niet toegestaan om de in te vullen bijlagen inhoudelijk te wijzigen. De rechtsgeldige ondertekening op de bijlagen dient origineel en fysiek te gebeuren.

Inschrijvers

Natuurlijke personen, rechtspersonen en vennootschappen kunnen slechts eenmaal, hetzij als individuele Inschrijver, hetzij als combinant inschrijven. Een moedermaatschappij of holding mag niet met meerdere onderdelen van dezelfde groep of holding inschrijven of een deelneming bezitten in andere ondernemingen die zich inschrijven. Indien meerdere rechtspersonen als hiervoor bedoeld inschrijven, worden al deze rechtspersonen uitgesloten, tenzij bij Inschrijving, dit uitsluitend ter beoordeling van Zadkine, wordt aangetoond dat er voldoende en adequate maatregelen zijn getroffen en de vertrouwelijkheid in acht is genomen, waardoor oneerlijke mededinging is uitgesloten.

De volgende ondernemingen worden als één beschouwd:

- a. Aan elkaar gelieerd op een wijze als bedoeld in artikel 24a boek 2 Burgerlijk Wetboek; of
- b. Met elkaar verbonden in een groep als bedoeld in artikel 24b boek 2 Burgerlijk Wetboek; of
- c. Aan elkaar gelieerd in aan sub a of sub b vergelijkbare rechtsvormen naar buitenlands recht.

Indien zich gedurende de aanbestedingsprocedure een verandering in de situatie voordoet die van invloed is op het al dan niet van toepassing zijn van een uitsluitingsgrond of geschiktheidseis, dient de Inschrijver Zadkine onverwijld op de hoogte te stellen van de verandering in de situatie. Voorgaande is eveneens van toepassing in geval van een combinatie of samenwerking met een onderaannemer.

Wijzen van inschrijven:

Er kan op verschillende manieren ingeschreven worden;

- als zelfstandige Inschrijving,
- als hoofdaannemer met een beroep op de draagkracht van derde(n),
- in een combinatie.

Een zelfstandige Inschrijving houdt in dat de Inschrijver zelfstandig kan voldoen aan de geschiktheidseisen ten aanzien van de beroepsactiviteit en minimeisen ten aanzien van economische en financiële draagkracht en technische vakbekwaamheid.

Een zelfstandige Inschrijving kan gebruik maken van onderaannemer(s) waarbij geen beroep wordt gedaan op de draagkracht van de onderaannemer(s).

Indien de Inschrijver gebruik maakt van onderaannemers dient in de Inschrijving aangegeven te worden welk gedeelte van de opdracht in onderaanneming zal worden uitgevoerd. In het UEA moet deel II D ingevuld worden.

Hierbij moet dan minimaal inzicht gegeven worden in:

- Aard van de werkzaamheden die in onderaanneming gegeven worden.
- Welke onderaannemer ingezet wordt.

Een Inschrijving als hoofdaannemer met een beroep op de draagkracht van derde(n) is een Inschrijving waarbij de Inschrijver als hoofdaannemer niet zelfstandig kan voldoen aan de geschiktheidseisen ten aanzien van de beroepsactiviteit en minimeisen ten aanzien van economische en/of financiële draagkracht en/of technische vakbekwaamheid. Wanneer een beroep wordt gedaan op een derde(n), dient altijd aangetoond te worden dat bij de uitvoering van de opdracht de Inschrijver daadwerkelijk kan beschikken over de middelen van de derde(n). Die derde(n) dient/dienen als onderaannemer te worden opgegeven en ingezet op de onderhavige opdracht. De onderaannemer blijft gedurende de uitvoering van de opdracht verbonden aan de hoofdaannemer.

De derde(n) op wiens bekwaamheid de Inschrijver zich beroept, mag/mogen na de Inschrijving niet meer worden gewijzigd.

Indien er een beroep wordt gedaan op de draagkracht van derde(n) moet in het UEA deel II C ingevuld worden.

In geval van onderaanneming gelden de volgende algemene voorwaarden:

- De hoofdaannemer is volledig aansprakelijk voor de nakoming van alle uit de aanbestedingsprocedure en de daaruit volgende Overeenkomst voortvloeiende verplichtingen.
- Voorafgaand aan de inzet van de onderaannemer dient de hoofdaannemer aan te tonen dat de onderaannemer aan alle voor de onderaannemer relevante eisen in het Aanbestedingsdocument voldoet.
- Naast onderaannemers waarop in de Inschrijving een beroep wordt gedaan, kan Inschrijver ook na gunning nog toestemming aan Zadkine vragen om bepaalde onderaannemers in te mogen zetten voor de opdracht. In dat geval toont de Opdrachtnemer aan dat de desbetreffende onderaannemer voldoet aan alle voor de onderaannemer relevante eisen in het Aanbestedingsdocument, zoals bedoeld in de vorige bullet, en mag de onderaannemer niet worden ingezet voordat schriftelijke toestemming van Zadkine is ontvangen.
- Geen van de uitsluitingsgronden als bedoeld in deel III van de UEA zijn van toepassing op de onderaannemer op het moment van inzet ten behoeve van de opdracht.

Een Inschrijving in combinatie is een Inschrijving waarbij meerdere opdrachtnemers zich bundelen tot één Inschrijver. De combinatie dient gezamenlijk te voldoen aan de geschiktheidseisen ten aanzien van de beroepsactiviteit en minimumeisen ten aanzien van economische en financiële draagkracht en technische vakbekwaamheid, dan wel afzonderlijk indien dit uitdrukkelijk als zodanig is gevraagd in het Aanbestedingsdocument.

De combinatie moet in geval van gunning als rechtsvorm een rechtspersoon naar Nederlands recht aannemen.

Bij de Inschrijving dient van elke combinant een volledig ingevuld exemplaar van de UEA te worden ingediend, waarbij ook in Deel II de gegevens omtrent de combinatie zijn ingevuld. Iedere combinant dient afzonderlijk de gegevens die specifiek op hem zelf betrekking hebben te overleggen. Een combinatie dient op het UEA aan te geven wie als penvoerder van de combinatie optreedt.

In een door alle combinanten te ondertekenen verklaring dienen de deelnemers aan de combinatie te verklaren dat zij gezamenlijk en hoofdelijk aansprakelijk zijn voor nakoming van de verplichtingen uit de Overeenkomst. Tevens dient in deze verklaring te worden omschreven hoe de verdeling van de werkzaamheden is geregeld tussen de combinanten. Tot slot dient in de verklaring aangegeven te worden wie als gevolmachtigde van de combinatie zal optreden en als zodanig bevoegd is de combinatie ter zake van de te gunnen Overeenkomst te vertegenwoordigen.

De combinanten in de combinatie mogen na Inschrijving niet meer worden gewijzigd.

Indien een combinatie met onderaannemers wenst te werken, gelden daarvoor dezelfde eisen als hiervoor ten aanzien van Inschrijving als hoofdaannemer met onderaannemers zijn vermeld.

5.7.1 Uitsluitingsgronden

Inschrijvers op wie een van de uitsluitingsgronden van toepassing is, genoemd in artikel 2.86 Aanbestedingswet 2012, op het moment van de Inschrijving dan wel op het moment van het aangaan van de Overeenkomst, worden uitgesloten van de verdere procedure.

Inschrijvers op wie een van de uitsluitingsgronden van toepassing is, genoemd in artikel 2.87 Aanbestedingswet 2012 en aangegeven in deel III van de UEA, op het moment van de Inschrijving dan wel op het moment van het aangaan van de Overeenkomst, worden uitgesloten van deelneming aan deze aanbestedingsprocedure.

De Inschrijvers dienen te verklaren dat geen van de uitsluitingsgronden op hem van toepassing zijn, door de UEA rechtsgeldig te ondertekenen.

Op eerste verzoek van Zadkine verstrekken Inschrijvers binnen zeven kalenderdagen na dat verzoek de aanvullende bewijsstukken met betrekking tot de uitsluitingsgronden, zoals bedoeld in artikel 2.86 en 2.87 Aanbestedingswet 2012 / zoals gevraagd in de UEA.

Alle verklaringen mogen hun geldigheidsdatum niet overschreden hebben. Indien zich na de datum van afgifte wijzigingen hebben voorgedaan, dient een verklaring te worden ingediend waarin die wijzigingen zijn verwerkt. Indien de Inschrijver is gevestigd in een andere lidstaat, dienen de bovengenoemde verklaringen afkomstig te zijn van de autoriteit die in die lidstaat bevoegd is dergelijke verklaringen af te geven.

Zadkine behoudt zich het recht voor om een Inschrijver op wie één of meer van de uitsluitingsgronden zoals bedoeld in de Aanbestedingswet 2012 van toepassing zijn, toe te laten tot de aanbestedingsprocedure, indien de Inschrijver jegens Zadkine heeft aangetoond dat de Inschrijver voldoende maatregelen heeft getroffen om de bedoelde situatie(s) voor de toekomst te voorkomen. (self-cleaning)

5.7.2 Geschiktheid ten aanzien van beroepsactiviteit

Inschrijver moet aan de volgende geschiktheidseisen ten aanzien van de beroepsactiviteit voldoen:

- Inschrijver moet volgens de eisen die gelden in het land waar hij is gevestigd ingeschreven zijn in het beroepenregister of handelsregister en dient dit aan te tonen door een kopie van een actueel uittreksel uit het handelsregister bij de Kamer van Koophandel of gelijkwaardig op eerste verzoek van Zadkine binnen zeven kalenderdagen te kunnen overleggen. Uit het uittreksel uit het handelsregister moet duidelijk de tekenbevoegdheid blijken van de persoon/personen die de Inschrijving en de UEA en Standaardformulieren ondertekend heeft/hebben. Het uittreksel mag niet eerder gedateerd zijn dan 6 maanden voor de uiterste inschrijfdatum.

5.7.3 Minimumeisen ten aanzien van economische en financiële draagkracht

Inschrijvers dienen conform artikel 2.91 (lid 1, sub A) van de Aanbestedingswet 2012 te beschikken over voldoende economische en financiële draagkracht en dienen dit aan te tonen door:

- Een adequate verzekering voor beroeps- en wettelijke aansprakelijkheid. Deze verzekering mag gedurende de looptijd van de overeenkomst niet ten nadele van Zadkine gewijzigd worden. Op eerste verzoek van Zadkine dient binnen zeven kalenderdagen een polisoverzicht met verzekeringswaarde van de betreffende verzekering te worden overlegd.

Indien de Inschrijver c.q. een combinant gebruik maakt van de geconsolideerde financiële gegevens van een holding of concernmaatschappij, dan dient de holding of concernmaatschappij, op straffe van uitsluiting, zich hoofdelijk aansprakelijk te stellen van de uit rechtshandelingen van de Inschrijver c.q. combinant voortvloeiende schulden. De holding of concernmaatschappij dient hiertoe op eerste verzoek van Zadkine binnen zeven kalenderdagen een rechtsgeldig ondertekende verklaring conform bijlage 7 te overleggen, waarin hij zich hoofdelijk aansprakelijk stelt voor de uit rechtshandelingen van de Inschrijver c.q. combinant voortvloeiende schulden (ex artikel 2:403 BW)

5.7.4 Gunningscriterium en geschiktheidseisen

Zadkine hanteert bij ieder perceel het gunningscriterium: Beste prijs-kwaliteitverhouding.

Geschiktheidseisen (kerncompetenties: bijlage 5):

De opdrachtnemer dient aan te tonen op het gebied van de benodigde competenties, één of meer referentieproject(en), op een vakkundige en regelmatige wijze te hebben uitgevoerd, tijdig te hebben opgeleverd en tot een goed einde te hebben gebracht. Indien één referentieopdracht gelijktijdig invulling geeft aan verschillende geschiktheidseisen, dan staat het Inschrijver vrij om deze referentieopdracht meerdere keren te gebruiken.

Per inschrijver dient één formulier (zie bijlage 5) te worden ingevuld. Door het opgeven van een referentieproject geeft Inschrijver toestemming aan Zadkine om zonder tussenkomst van de opdrachtnemer, voor verificatie contact op te nemen met de genoemde contactpersoon van de referentie.

Met betrekking tot kerncompetentie geldt een uitzondering op bovenstaande eisen:
Referenties van lopende projecten zijn geldig, waarbij geen relevante deelresultaten hoeven te zijn opgeleverd en tot een goed einde te zijn gebracht. Een gestarte opdracht/project volstaat.

Reeds verkregen maar nog niet afgeronde opdrachten mogen opgevoerd worden indien voldaan als in de in uitvoering zijnde periode aantoonbaar invulling is gegeven aan de gevraagde ervaring. Een beknopte omschrijving van de geleverde dienstverlening en de behaalde resultaten volstaat, mits in acht genomen wordt dat de gevraagde onderdelen duidelijk en ondubbelzinnig uit de beschrijving naar voren komen.

Toelichting op bijlage 5:

Inschrijvers dienen conform artikel 2.93 van de Aanbestedingswet 2012 te beschikken over voldoende technische vakbekwaamheid en beroepsbekwaamheid en dienen dit aan te tonen door een specificatie van één referentieopdracht per kerncompetentie bij te voegen.

Met betrekking tot technische bekwaamheid worden de volgende geschiktheidseisen (kerncompetenties) gesteld, aan te tonen middels één of meerdere (referenties) opdrachten (zie bijlage 5):

Kerncompetentie 1: Inschrijver heeft, in de periode van vijf jaar voorafgaande aan de datum van publicatie van de aankondiging van deze aanbesteding op www.tenderned.nl, een soortgelijke opdracht verkregen binnen een onderwijsinstelling (WO, HBO of MBO) of op een locatie met piekbelasting in tijdsblokken waardoor de inschrijver ervaring heeft opgedaan met een lunchvoorziening in bedrijfsrestaurants en banqueting.

Kerncompetentie 2: Inschrijver heeft, in de periode van vijf jaar voorafgaande aan de datum van publicatie van de aankondiging van deze aanbesteding op www.tenderned.nl, een soortgelijke opdracht verkregen waardoor de inschrijver ervaring heeft opgedaan met het uitbaten van een cateringlocatie voor eigen rekening en risico. De kosten voor gas, water, elektra, afvalverwijdering en huur kunnen hierbij buiten beschouwing worden gelaten.

Kerncompetentie 3: Inschrijver heeft, in de periode van vijf jaar voorafgaande aan de datum van publicatie van de aankondiging van deze aanbesteding op www.tenderned.nl, een soortgelijke opdracht verkregen waardoor de inschrijver ervaring heeft opgedaan met het dagelijks, op locatie van een opdrachtgever verzorgen van een banquetingservice op het gebied van vergaderservice, het verzorgen van eenvoudige en luxe vergaderlunches en het op locatie(s) van de Opdrachtgever op afroep verzorgen van borrels en recepties waarbij warme en koude hapjes en (alcoholische) dranken worden verstrekt.

Het is toegestaan om met één referentie meerdere kerncompetenties aan te tonen.

- In deze specificatie dienen minimaal de volgende gegevens opgenomen te worden: Bedrijfsnaam, contactpersoon en telefoonnummer van de opdrachtgever;
 - o de ingangsdatum en looptijd van de referentieopdracht,
 - o de financiële waarde van de opdracht,
 - o gedetailleerde omschrijving van de opdracht in relatie tot de kerncompetentie(s),
 - o indien van toepassing de gedeelten van de opdracht die in onderaanneming zijn uitgevoerd, met vermelding van namen, contactpersoon, NAW-gegevens van de onderaannemers.

Voor de beschrijving van de referenties dient bijlage 5 gebruikt te worden.

Zadkine is vrij om zonder tussenkomst van de Inschrijver contact op te nemen met de opgegeven referentie(s).

5.7.5 Informatie verkrijgen m.b.t. uitsluitingsgronden en eisen

Hieronder vindt u informatie over de instanties waar u nadere informatie kunt verkrijgen m.b.t. het kunnen aantonen dat aan de eisen m.b.t. de uitsluitingsgronden is voldaan:

Uitsluitingsgrond	Instantie waar informatie c.q. bewijsmiddel verkregen kan worden	Opmerking
Faillissement of liquidatie, werkzaamheden gestaakt, surseance van betaling, of vergelijkbare toestand (art. 2.87 lid 1 b Aanbestedingswet 2012)	Kopie KvK, op te vragen bij de Kamer van Koophandel of vergelijkbaar register uit het land van herkomst	Maximaal 6 maanden oud op het tijdstip van indienen Inschrijving
Onherroepelijk geworden gerechtelijke uitspraak op grond van de op Inschrijver van toepassing zijnde wet- of regelgeving wegens het overtreden van een voor Inschrijver relevante beroepsgedragsregel (art 2.87 lid 1 c Aanbestedingswet 2012)	Gedragsverklaring Aanbesteden, op te vragen bij Justis, afdeling COVOG. (www.justis.nl) * ¹	Maximaal 2 jaar oud op het tijdstip van indienen Inschrijving
Ernstige fout (art. 2.87 lid 1 c Aanbestedingswet 2012)	Gedragsverklaring Aanbesteden, op te vragen bij Justis, afdeling COVOG (www.justis.nl) * ¹	Maximaal 2 jaar oud op het tijdstip van indienen Inschrijving
Verplichte uitsluitingsgronden (art. 2.86 Aanbestedingswet 2012)	Gedragsverklaring Aanbesteden, op te vragen bij Justis, afdeling COVOG. (www.justis.nl) * ¹	Maximaal 2 jaar oud op het tijdstip van indienen Inschrijving
Betaling sociale zekerheidspremies of belastingen (art. 2.86 lid 4 of art. 2.87 lid 1 j Aanbestedingswet 2012)	Verklaring Belastingdienst, of document dat een gelijkwaardig doel dient uit het land van herkomst	Maximaal 6 maanden oud op het tijdstip van Inschrijving

*¹ Indien Inschrijver een buitenlandse partij is, is het niet mogelijk om een Gedragsverklaring Aanbesteden op te vragen bij Justis. In dit geval dient er, conform art. 60 lid 2 sub b van aanbestedingsrichtlijn 2014/24/EU te worden voldaan aan deze eis. In dat kader aanvaardt Zadkine ook gegevens en bescheiden uit een andere lidstaat die een gelijkwaardig doel dienen of waaruit blijkt dat de uitsluitingsgrond niet op hem van toepassing is. Wanneer een document of getuigschrift niet door het betrokken land wordt afgegeven, of daarin niet alle in lid 1 en in lid 2, onder a), b) en c) (verplichte (art. 57 lid 1) en facultatieve (art. 57 lid 4) uitsluitingsgronden), bedoelde gevallen worden vermeld, kan dit worden vervangen door een verklaring onder ede — of, in de lidstaten waar niet in een eed is voorzien, door een plechtige verklaring — die door betrokkene ten overstaan van een bevoegde rechterlijke of administratieve instantie, een notaris of een bevoegde beroepsorganisatie van het land van oorsprong of herkomst wordt afgelegd. Gelijkwaardig bewijsmiddel moet in eCertis zijn opgenomen. (zie <http://ec.europa.eu/markt/ecertis/searchDocument.do>)

Na voorlopige gunning dienen ter onderbouwing van het UEA door de Inschrijver binnen zeven kalenderdagen de in dit Aanbestedingsdocument gevraagde bewijsstukken aan Zadkine te worden overgelegd. Indien een Inschrijver hieraan geen gehoor geeft, de gevraagde bewijsstukken niet kan overleggen of indien uit de overgelegde bewijsstukken blijkt dat niet aan de gestelde eisen kan worden voldaan, zal Zadkine moeten besluiten betreffende Inschrijver alsnog uit te sluiten. Zadkine behoudt zich het recht voor dan de eerst opvolgende Inschrijver in rangorde voorlopig te gunnen en zal bij deze Inschrijver dan de bewijsstukken opvragen.

Indien na voorlopige gunning zou blijken dat de Inschrijver een inhoudelijk onjuiste verklaring en/of onjuiste of misleidende bewijsmiddelen zou hebben afgegeven, geldt dat Zadkine alsdan de voorlopige gunning zal intrekken en de Inschrijving van de desbetreffende Inschrijver alsnog terzijde zal leggen.

Indien reeds definitief gegund is en daarna blijkt dat Opdrachtnemer een inhoudelijke onjuiste verklaring en/of onjuiste of misleidende bewijsmiddelen zou hebben afgegeven, kan Zadkine de Overeenkomst ontbinden zonder dat Opdrachtnemer in dat geval recht zal hebben op enige schadevergoeding.

Gunningsprocedure

De beoogde planning voor de gunningsprocedure staat in paragraaf 5.1.

Zadkine zal de inschrijvingen ten aanzien van de beste prijs-kwaliteit in twee fasen beoordelen op een aantal gunningscriteria.

Inleiding

In het programma van wensen en eisen (PvWE) staat wat Zadkine eist en wenst ten aanzien van de Europese aanbesteding horeca. Het PvWE is opgesteld aan de hand van de horecastrategie.

De horecastrategie is tot stand gekomen met input van de gehele Zadkine organisatie. Door middel van het betrekken van collega's, het doen van enquêtes en marktonderzoek. Voor Zadkine is klanttevredenheid ten aanzien van het horeca aanbod zeer belangrijk.

Wat gaan we beoordelen?

Zadkine zal de inschrijvingen ten aanzien van de beste prijs-kwaliteit in twee fasen beoordelen op een aantal gunningscriteria:

Fase 1

Tijdens de eerste fase worden per perceel vragen gesteld aan de inschrijvers. Uit de antwoorden worden per perceel maximaal drie inschrijvers geselecteerd op basis van de bij de inschrijving aangeleverde documenten. De maximaal drie inschrijvers per perceel met de hoogste score gaan door naar fase 2.

Fase 1	Alle inschrijvers per perceel	Punten	Weging	Punten max.
Prijzenblad	Prijslijst banqueting en prijslijst per concept per perceel (bijlage 6)	0-20	4	80
Gunningscriterium 1	Concepten, per perceel (per perceel in te dienen)	0-20	6	120
Gunningscriterium 2A	Concepten, banqueting (per perceel in te dienen)	0-20	6	120
Gunningscriterium 2B	Gesloten vragen over banqueting en events	0-20	3	60
Gunningscriterium 3	Thema Maatschappelijk en Duurzaam	0-20	2	40
Gunningscriterium 4	Thema Verantwoord en Gevarieerd	0-20	4	80
Gunningscriterium 5A	Meerwaarde voor het onderwijs	0-20	6	120
Gunningscriterium 5B	Gesloten vragen over meerwaarde voor het onderwijs	0-20	3	60
Gunningscriterium 6	Kostenneutrale exploitatie en thema Gezamenlijk en Gastvrij (partnership)	0-20	6	120
Totaal (max)				800

Fase 2

Tijdens de tweede fase zal per perceel een winnaar worden geselecteerd op basis van een door de inschrijver te geven presentatie en op basis van de beoordeling van het standaard banqueting aanbod (basis lunch, luxe lunch en vergaderarrangement). Voor deze fase volgt een nieuwe puntentelling.

Fase 2	Geselecteerde inschrijvers voor de tweede ronde			
Gunningscriterium 7	Proeverij en presentatie banqueting items standaard	0-20	3	60
Gunningscriterium 8	Presentatie over de organisatie en de ingediende documenten	0-20	5	100
Totaal (max)				160

Beoordelingsteam

De beoordeling wordt verzorgd door het projectteam van de aanbesteding.

Omdat klanttevredenheid voor ons op de eerste plaats komt zullen onze klanten (studenten en medewerkers) ook worden betrokken bij de beoordeling van de inschrijvingen op deze aanbesteding.

Beoordeling vragen: puntenschaal toekenning per gunningscriterium

Beoordelingsschema EA Horeca Zadkine		
Normering	Toelichting	Resultaat
Uitstekend	Beantwoording voldoet volledig aan het gevraagde, sluit zeer goed aan bij de behoeften en wensen van Zadkine en geeft blijk van uitstekend inzicht in de situatie van Zadkine. Dit uit zich onder meer doordat uit de beantwoording duidelijk blijkt dat Inschrijver voor Zadkine een relevante en onderscheidende meerwaarde biedt in relatie tot het desbetreffende gunningscriterium. De beantwoording is tevens heel concreet en zeer realistisch.	20
Goed	Beantwoording voldoet goed aan het gevraagde, sluit goed aan bij de behoeften en wensen van Zadkine en geeft blijk van goed inzicht in de situatie van Zadkine. Beantwoording is concreet en realistisch.	15
Voldoende	Beantwoording voldoet aan het gevraagde en sluit voldoende aan bij behoeften en wensen van Zadkine. Beantwoording is in beperkte mate concreet en/of realistisch.	10
Matig	Onvoldoende inhoudelijke beantwoording of beantwoording voldoet niet of slechts in zeer beperkte mate aan het gevraagde en/of sluit onvoldoende aan bij behoeften en wensen van Zadkine. Beantwoording is niet concreet en/of niet realistisch.	5
Slecht	De inschrijver heeft het gevraagde niet in beschouwing genomen en/of niet uitgewerkt. De uitwerking sluit niet aan bij de aard van de gevraagde dienstverlening/oplossing.	0

Gelijke score fase 1

Indien er uit de beoordeling van fase 1 niet direct een top drie volgt, dan kijkt het beoordelingsteam eerst naar de antwoorden op de gunningscriteria 2B en 5B. Als er daarna een gelijke score is, dan zal een loting worden uitgevoerd per perceel tussen de gelijk geëindigde inschrijvers.

Gelijke score fase 2

Indien er uit de beoordeling van fase 2 niet direct een winnaar volgt, dan kijkt het beoordelingsteam eerst naar de score van fase 1. Als er daarna een gelijke score is, dan zal een loting worden uitgevoerd per perceel tussen de gelijk geëindigde inschrijvers.

De opdrachten bij de gunningscriteria

In **de eerste fase** vragen wij aan iedere inschrijver om het assortiment en de prijzenbladen in te vullen die horen bij de concepten en de banqueting per perceel (bijlage 6). Daarna stellen wij vragen over de manier waarop de inschrijver invulling geeft aan verschillende onderwerpen en thema's waar Zadkine waarde aan hecht. Ook vragen we aan de inschrijvers om antwoord te geven op een viertal gesloten vragen over banqueting en events binnen de overige locaties van Zadkine (vraag 2B) en de samenwerking met het onderwijs (vraag 5B).

In **de tweede fase** is een proeverij met geselecteerde inschrijvers en een presentatie over de organisatie. Hieronder staat de toelichting per gunningscriterium.

Aandachtpunten:

1. Bij de beantwoording van de gunningscriteria is het van belang dat Inschrijver bovenaan de eerste pagina **duidelijk aangeeft voor welk perceel / welke percelen** de beantwoording geldt.
2. De inschrijver schrijft in een leesbaar lettertype, beschrijft één zijde van de A4 (of A3 beeld) en houdt voldoende regelafstand. Dit geldt voor alle beschrijvingen.

Gunningscriterium Prijzenblad (bijlage 6)

In te vullen bijlage

Vul het invulformulier prijzen uit bijlage 6 in.

Invulinstructie tabblad: Prijzenblad BQT

1. Vul (in cel BC2) het juiste perceel in waarvoor het assortiment van toepassing is.
2. Je vult alleen de groen gearceerde velden in de kolommen C en D in.
3. Als er extra items nodig zijn, dan kun je regels invullen vanaf rij 19.
4. Je vult de toeslagen in die van toepassing zijn voor banqueting buiten het eigen perceel en buiten de reguliere openingstijden. In de reguliere banquetingmap zijn deze in de vaste verrekenprijzen verwerkt.
5. De prijzen en de beschrijving in kolom D en E, worden beoordeeld op 3 punten: 1. de drie vaste items, 2. de overige banquetingmap en 3. de toeslagen.

Let op: bij de volgende beoordelingsronde organiseer je een proeverij voor de vaste items (basis lunch, luxe lunch en vergaderarrangement).

Invulinstructie tabblad: Prijzenblad Counter

1. Vul (in cel B2) het juiste perceel in waarvoor het assortiment van toepassing is.
2. De eerste 6 assortimentsgroepen (in rij 7 t/m 12) staan vast. Indien niet van toepassing op het perceel, dan vul je in de kolommen B, C, D en E "NVT" in.
3. Je vult alleen de groen gearceerde velden in.
4. De prijzen en de beschrijving in kolom B, C, D en E worden beoordeeld.
5. Je kunt vanaf rij 12 regels toevoegen als er meer items nodig zijn, of bundelen in een assortiment groep.

Wat vinden wij belangrijk

In het programma van eisen en wensen is uitgebreid omschreven wat onze wensen zijn ten aanzien van banqueting. Omschrijf in de beantwoording:

- De combinatie van het assortiment in relatie tot de beoogde prijs.
- Een assortiment afgestemd op de doelgroepen medewerkers en studenten van de verschillende locaties en opleidingsrichtingen.
- Het assortiment in relatie tot de drie belangrijke thema's voor Zadkine; Maatschappelijk & Duurzaam, Gezond & Gevarieerd en Gezamenlijk & Gastvrij.

Gunningscriterium 1: Concepten, per perceel (per perceel in te dienen)***Te beantwoorden vragen***

Wij hebben aangegeven welke concepten wij voor dit perceel voor ons zien. Hoe geef je daar invulling aan?

Informatie en instructie

Max. 3 A-4 exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal per perceel waarvoor je wenst in te schrijven. Voor beeldmateriaal mag maximaal 1A-3 per perceel worden toegevoegd.

Beoordeling vindt voor dit gunningcriterium per perceel plaats. Het is toegestaan deels dezelfde tekst te gebruiken voor meerdere percelen. Schrijf je in voor twee of meer percelen dan lever je voor dit onderdeel twee of meer separate documenten aan.

Wat vinden wij belangrijk

De **concepten** die zijn bedacht per locatie en uitgangspunten ten aanzien van de uitstraling vindt je in het programma van eisen en wensen. Aangezien de concepten per locatie tot stand gekomen zijn door uitgebreid onderzoek en input van onze klanten vinden wij het belangrijk dat hier op passende wijze invulling aan wordt gegeven. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

Marten Meesweg en Prins Alexanderlaan Bemande Barista bar concept

Voor de Marten Meesweg en de Prins Alexanderlaan vereist Zadkine dat buiten de openingstijden van de bemande barista bar, luxe koffie beschikbaar is. Deze betaalde service kan bemand of onbemand worden aangeboden. Het avondonderwijs wordt door Zadkine gezien als een belangrijke strategische pijler in het kader van Leven Lang Ontwikkelen (LLO). Wij vragen de inschrijvers voor deze twee percelen om, bij interesse in deze percelen, hier specifiek aandacht aan te besteden in de uitwerking van de antwoorden.

- hoe je invulling geeft aan de concepten in het perceel,
- toelichting op het assortiment per concept binnen dit perceel,
- hoe je invulling geeft aan het thema's uit de horecastrategie,
- hoe je met de concepten inspeelt op de doelgroepen van de locatie(s) (zie PvWE paragraaf 3.5),
- welke uitstraling de concepten zullen hebben, hoe komt het eruit te zien (A3 beeldmateriaal) (Moodboard of sfeerimpressie)?
- Voor de bemande barista bar op Marten Meesweg en Prins Alexanderlaan: hoe geef je buiten de bemande openingstijden op creatieve wijze invulling aan een (on)bemand en betaald luxe koffie concept?

Gunningscriterium 2A: Concepten, banqueting***Te beantwoorden vragen***

Wij hebben aangegeven welke eisen en wensen wij hebben ten aanzien van banqueting. Hoe geef je daar invulling aan? Ga hierbij in op het banquetingproces en visualiseer jouw beoogde banquetingassortiment.

Informatie en instructie

Max. 3 A-4 exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal. Voor beeldmateriaal mag maximaal 1A-3 worden toegevoegd.

Indien je wenst in te schrijven voor meerdere percelen en de beantwoording is voor dit onderdeel niet voor alle percelen gelijk dan lever je per perceel een antwoord in. Is het antwoord voor meerdere percelen gelijk, geef dan duidelijk aan op welke percelen de beantwoording betrekking heeft.

Wat vinden wij belangrijk

In het programma van eisen en wensen is uitgebreid omschreven wat onze wensen zijn ten aanzien van banqueting. Omschrijf in de beantwoording;

- op welke wijze je invulling geeft aan het banquetingproces binnen de percelen waarop je inschrijft,
- of en op welke wijze je invulling geeft aan banqueting aanvragen van andere locaties dan het perceel waar u uw exploitatie beoogt te voeren,
- wat jouw ervaring en voorstel is ten aanzien van een (geautomatiseerd) banquetingaankraagproces.
- hoe het banqueting assortiment eruit ziet (moodboard of sfeerimpressie) (A3 beeldmateriaal).

Gunningscriterium 2B: Gesloten vragen over banqueting en events

2B 1: Bent je bereid banqueting te leveren in andere panden dan het (de) eigen perce(l)(en)?

Antwoord gesloten: JA of NEE

2B 2: Bent je bereid maatwerk events uit te voeren binnen Zadkine?

Antwoord gesloten: JA of NEE

NB: Voor dit onderdeel kan de inschrijver extra punten halen en het antwoord kan leiden tot een voorkeurspositie bij een gelijke score in de eindbeoordeling tussen inschrijvers.

Gunningscriterium 3: Thema Maatschappelijk en Duurzaam***Te beantwoorden vragen***

Op welke wijze maakt jouw organisatie impact en draag je bij aan het thema Maatschappelijk en Duurzaam? Hoe gaan de studenten en medewerkers dit ervaren?

Informatie en instructie

Max. 2 A-4

Wat vinden wij belangrijk

De in het programma van eisen en wensen genoemde thema's vormen de basis voor de horecastrategie van Zadkine en voor de te ontwikkelen horecaconcepten. Hiermee wordt voldaan aan de wensen en eisen van de diverse doelgroepen. Een nadere toelichting op de thema's vind je in het programma van eisen en wensen. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- op welke wijze geef je als inschrijver invulling aan inclusiviteit ten aanzien van aanbod en prijsstelling door rekening te houden met de schillende sociale, maatschappelijke en/of religieuze achtergronden van de gebruikersgroepen (zie PvWE in 3.5),
- op welke wijze draag je als inschrijver bij aan de uitgangspunten van Zadkine om een maatschappelijk verantwoord en duurzaam assortiment aan te bieden?
- hoe stuur je binnen het assortiment op de uitgangspunten die vanuit de overheid worden gestimuleerd en voldoen aan het klimaatakkoord van Parijs: reductie van CO2-uitstoot, primair grondstofverbruik terugdringen, eiwittransitie, terugdringen (75%) verpakkingsmaterialen in 2027 (aangeboden horeca assortiment in de uitgifte is vrij van plastic verpakkingsmateriaal)?

Gunningscriterium 4: Verantwoord en Gevarieerd***Te beantwoorden vragen***

Op welke wijze maakt jouw organisatie impact en draag je bij aan het thema Verantwoord en Gevarieerd?
Hoe gaan de studenten en medewerkers dit ervaren?

Informatie en instructie

Max. 2 A-4

Wat vinden wij belangrijk

De in het programma van eisen en wensen genoemde thema's vormen de basis voor de horecastrategie van Zadkine en voor de te ontwikkelen horecaconcepten. Hiermee wordt voldaan aan de wensen en eisen van de diverse doelgroepen. Een nadere toelichting op de thema's vind je in het programma van eisen en wensen. Omschrijf onder andere in de beantwoording op welke wijze denk je als inschrijver in te spelen op de wens van Zadkine om als horecavoorziening jouw verantwoordelijkheid te nemen om gezonde voeding op een stimulerende manier te verstrekken en gebruikers bewust te maken van het nut en de noodzaak van een gezond eetpatroon?

Waarop wij beoordelen

Het beoordelingsteam beoordeelt op basis van de volgende vragen:

- Sluit de beantwoording aan op de horecastrategie/het programma van eisen en wensen?
- Hoe waardeer je hoe invulling wordt gegeven aan het thema Verantwoord en Gevarieerd?

Gunningscriteria 5A: Thema Gezamenlijk en Gastvrij: Meerwaarde voor het onderwijs***Te beantwoorden vraag:***

Op welke wijze maakt jouw organisatie impact en draag je bij aan en werk je samen met het onderwijs van Zadkine?

Informatie en instructie

Max. 2 A-4

Wat vinden wij belangrijk

De professionele, gastvrije horecavoorzieningen binnen de gebouwen van Zadkine vormen de kweekvijver voor studenten die starten in de gastvrijheidsindustrie. **Samenwerking tussen de horeca inschrijvers en het onderwijs** is dan ook essentieel. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- op welke wijze geef je invulling aan het bieden van stageplaatsen voor de studenten van Zadkine,
- hoe geef je invulling aan de samenwerking met het onderwijs van Zadkine,
- hoe lever je je bijdrage aan het bereiken van de doelstellingen uit de horecastrategie ten aanzien van de samenwerking met het onderwijs?

Gunningscriterium 5B: Gesloten vragen over meerwaarde voor het onderwijs

5B 1: Is jouw organisatie een erkend leerwerkbedrijf en kun je studenten inzetten binnen de percelen of op andere locaties van uw organisatie?

Antwoord gesloten: JA of NEE

5B 2: bent je bereid het onderwijs te ondersteunen met kennis en knowhow voor het inrichten van de locaties die in eigen beheer worden geëxploiteerd?

Antwoord gesloten: JA of NEE

NB: Voor dit onderdeel kan de inschrijver extra punten halen en het antwoord kan leiden tot een voorkeurspositie bij een gelijke score in de eindbeoordeling tussen inschrijvers.

Gunningscriteria 6: Thema kostenneutrale exploitatie en Gezamenlijk en Gastvrij (partnership)***Te beantwoorden vragen***

Wij hebben aangegeven dat de exploitatie van de horecaconcepten voor Zadkine kostenneutraal dient te geschieden. Wat is jouw visie op de financiële uitgangspunten en kaders van de aanbesteding? Lever daarnaast aan van welke capture rate (aantal gasten dat gebruik maakt van de outlet i.r.t. de aanwezige studenten/medewerkers) je uitgaat, wat de gemiddelde transactiewaarde (bonbedrag) is per concept en welke omzetverdeling je maakt tussen de verschillende concepten in de percelen waarop je inschrijft (totaal is 100% omzet).

Informatie en instructie

Max. 4 A-4

Wat vinden wij belangrijk

Gelet op de uitgangspunten samenwerking met het onderwijs en het uitgangspunt dat het horeca aanbod voor Zadkine kostenneutraal moet kunnen worden uitgevoerd is het van belang een **partnership** op te bouwen. Met partnership wordt bedoeld dat de opdrachtgever en inschrijver een gezamenlijk doel nastreven en respect hebben voor ieders organisatiebelang. Op basis van open, transparante communicatie en vanuit gelijkwaardigheid houden partijen rekening met deze belangen. In partnership geven opdrachtgever en inschrijver gezamenlijk invulling aan de strategie en de benodigde condities om de transitie richting de nieuwe horeca invulling in samenhang te realiseren. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- welke uitgangspunten je hanteert zodat de exploitatie voor Zadkine kostenneutraal kan plaatsvinden: Capture rate, hoeveel gasten per dag, gemiddelde besteding,
- waarop je gaat monitoren tijdens de looptijd om te controleren of realiteit overeenkomt met de vooraf ingeschatte uitgangspunten,
- hoe je invulling gaat geven aan de opstartperiode, hoe zorgt je dat je er klaar voor bent bij de start van het nieuwe schooljaar,
- op welke wijze je gaat handelen indien de realiteit voor jou in gunstige of ongunstige zin afwijkt van de uitgangspunten (optimalisaties, verbetervoorstellen) (*bijvoorbeeld: Hoe ga je met mogelijke onvoorziene risico's om op gebied van veranderende gebruikers aantallen, pandemie-maatregelen, verbouwingen en/of landelijke stakingen? En wat doe je voor Zadkine als de resultaten in positieve zin afwijken?*),
- hoe je de rol van Zadkine ziet ten aanzien van het op te bouwen partnership *Hoe zie jij de samenwerking met Zadkine voor je en wat verwacht je van Zadkine? (in o.a. de aansturing van contract, operatie en informatievoorzieningen?)*.

Fase 2

Na de eerste fase selecteert het beoordelingsteam maximaal drie inschrijvers per perceel. In 2 dagen verzorgen de Opdrachtnemers een proeverij van de standaard banqueting items en een presentatie van hun organisatie met betrekking tot visie op de horecastrategie, de te voeren concepten en de samenwerking met het onderwijs. **Let op:** Voor deze proeverij wordt GEEN vergoeding gegeven.

A. Proeverij**Dag 1: proeverij**

Datum: 12 maart 2023 van 15:00-16:00

Zadkine heeft er voor gekozen om alle inschrijvers in ronde 2 een proeverij voor de standaard banqueting te laten verzorgen. De proeverij gebeurt door alle geselecteerde inschrijvers voor fase 2, op dezelfde dag en hetzelfde moment. Dit doet Zadkine omdat zij medewerkers van de verschillende percelen wil betrekken bij de proeverij. Door op 1 moment te laten proeven, borgt Zadkine dat het proefteam gelijk is voor alle inschrijvers.

De werkwijze en planning is als volgt:**Werkwijze en toelichting:**

- Presenteer de vaste items van de banqueting (basis lunch, luxe lunch en vergaderarrangement) op de manier waarop je dit ook in de banquetingzalen serveert.
- De vaste items worden gepresenteerd voor een vergadering van 4 personen.
- In totaal zorg je dat er door 8 personen (een stukje) geproefd kan worden.
- Zadkine wijst iedere inschrijver een nummer toe, dit nummer ontvang je in de selectiebrief voor fase 2.
- Iedere inschrijver krijgt een 4 rechthoekige vergadertafels van 180X90 CM ter beschikking voor de presentatie: 3 voor de vaste assortimenten en 1 voor de proeverij.
- De proeverij gebeurt anoniem. Zodra alles klaar staat, dan is er geen persoonlijke toelichting.
- De inschrijver geeft duidelijk aan op welk(e) perce(e)l(en) de proeverij betrekking heeft.
- De invulling laten we aan de inschrijver over.

Let op: is het vaste banquetingassortiment waarmee je inschrijft verschillend per locatie, dan horen wij dat graag vooraf. Je krijgt dan meerdere nummers toegewezen, per perceel.

Dag 1 Proeverij: (datum: 12-4)

Inschrijvers	Beoordelingsteam	Ontvangst	Klaarzetten	Proeverij
Inschrijver	6 medewerkers, en 2 PT	15:00	15:15	15:15-15:45

Waarop wij beoordelen

- De presentatie van de producten.
- De portiegrootte.
- De smaak van de producten.

B. Presentatie concepten**Dag 2: presentatie****Datum:** 14 april 2023 tussen 9:00 en 17:00

De dag na de proeverij volgt een presentatie in de vorm van een extra toelichting op de ingediende antwoorden en een aantal (nog te bepalen) vragen en opmerkingen vanuit de beoordeling. Iedere inschrijver krijgt hier maximaal 35 minuten de tijd voor en er is 10 minuten voor het stellen van vragen. De presentatietijd is dus 45 minuten maximaal. Zadkine bepaalt de volgorde van de presentaties. Dit gebeurt willekeurig.

Inschrijvers	Beoordelingsteam	Ontvangst	Start	Einde
Inschrijver 1	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	08:45	09:00	09:45
Inschrijver 2	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	10:00	10:15	11:00
Inschrijver 3	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	11:15	11:30	12:15
Inschrijver 4	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	13:00	13:15	14:00
Inschrijver 5	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	14:15	14:30	15:15
Inschrijver 6	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	15:30	15:45	16:30

Waarop wij beoordelen

- Spreekt de visie van de inschrijver aan?
- Spreekt de invulling van de concepten aan?
- Spreekt de samenwerking met het onderwijs aan?

Dag 3: reservedag presentatie**Datum:** 13 april 2023 tussen 13:00 en 17:00

Voor het geval er meer dan 6 inschrijvers door gaan naar fase 2, reserveert Zadkine een reservedag voor presentaties. Inschrijvers houden deze dag beschikbaar. Iedere inschrijver krijgt hier maximaal 35 minuten de tijd voor en er is 10 minuten voor het stellen van vragen. De presentatietijd is dus 45 minuten maximaal. Zadkine bepaalt de volgorde van de presentaties. Dit gebeurt willekeurig.

Inschrijvers	Beoordelingsteam	Ontvangst	Start	Einde
Inschrijver 4	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	13:00	13:15	14:00
Inschrijver 5	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	14:15	14:30	15:15
Inschrijver 6	4 PT leden, 2 medewerkers en 1 student	15:30	15:45	16:30

Gunningsbesluit, voorbehoud staking of opschorting aanbestedingsprocedure

Zadkine behoudt zich zonder meer en zonder tot enigerlei schadeplichtigheid te zijn gehouden, in ieder geval het recht voor;

- de procedure tussentijds om haar moverende redenen blijvend of tijdelijk, geheel of gedeeltelijk stop te zetten of in te trekken,
- de tijdsplanning te wijzigen (met uitzondering van wettelijk vastgestelde termijnen),
- de opdracht niet te gunnen.

Aan de Inschrijving kunnen derhalve op geen enkele wijze rechten worden ontleend. Noch de offerteaanvraag (middels het publiceren van het Aanbestedingsdocument), noch het (voorgenomen) gunningsbesluit is een opdracht, impliceert dat ook niet en kan ook niet als zodanig worden uitgelegd; Gunning van de opdracht kan geschieden onder ontbindende voorwaarden van Zadkine, zoals verkrijging van de vereiste toestemming en vergunningen door de bevoegde autoriteiten, de verkrijging van de benodigde financieringen etc.

De Inschrijver kan geen aanspraak maken op de opdracht, op vergoeding van gederfde winst of andere schade op grond van:

1. Aanmelding of Inschrijving.
2. Een verzoek tot verduidelijking van de Aanmelding of Inschrijving.
3. Een verzoek tot het aanleveren van bewijsstukken.
4. Een verzoek tot verlenging van de gestanddoeningstermijn.
5. Mededelingen of gedragingen van (medewerkers) van Zadkine voorafgaand aan het gunningbesluit.
6. Het besluit van Zadkine om niet te gunnen.

Klachtenregeling

Vragen en opmerkingen over de aanbestedingsprocedure worden in eerste instantie afgedaan via de Nota van Inlichtingen.

Als de Inschrijver meent dat hij tijdens de aanbestedingsprocedure onjuist is of wordt behandeld of de vragen niet naar behoren zijn beantwoord, kan de Inschrijver gebruik maken van de klachtenregeling. Deze is opgenomen in bijlage 4.

Indien de Inschrijver van mening is dat de klacht niet naar tevredenheid is afgehandeld, bestaat de mogelijkheid om de klacht voor te leggen aan de Commissie van Aanbestedingsexperts. Deze zijn te bereiken via www.commissievanaanbestedingsexperts.nl. Zadkine verzoekt om een ingediende klacht direct aan de contactpersoon van deze aanbesteding kenbaar te maken.

Geschillen

Alle geschillen, welke ook - daaronder begrepen die, welke slechts door één der partijen als zodanig wordt beschouwd - die naar aanleiding van de onderhavige aanbestedingsprocedure of Inschrijving, die daarvan een uitvloeisel mochten zijn, tussen Zadkine en Inschrijver(s) mochten ontstaan, worden beslecht door de bevoegde rechter uit het arrondissement Rotterdam.

Bezwaartermijn

Alle Inschrijvers worden schriftelijk op de hoogte gebracht van het gunningsvoornemen. De Inschrijvers met wie Zadkine niet voornemens is een Overeenkomst aan te gaan, ontvangen met dat schrijven tevens een motivering voor de reden van de afwijzing, de verschillen ten opzichte van de winnende Inschrijving en de

naam van de begunstigde. Indien een Inschrijver zich niet kan vinden in het gunningsvoornemen, dient hij binnen een periode van 20 kalenderdagen na dagtekening van het schrijven met het gunningsvoornemen een kort geding aan te spannen tegen het gunningsvoornemen. Na deze fatale termijn van 20 kalenderdagen wordt de Inschrijver geacht geen bezwaren te hebben tegen het gunningsvoornemen en zal Zadkine over kunnen gaan tot definitieve gunning.

Voor het geval binnen voornoemde termijn van 20 kalenderdagen een kort geding wordt aangespannen, wordt de uitkomst van het kort geding in eerste aanleg zoveel mogelijk afgewacht. Voor het geval een kort geding wordt aangespannen en Zadkine oordeelt dat het te bezwaarlijk is om de uitslag van het kort geding af te wachten, wordt de Overeenkomst aangegaan onder de ontbindende voorwaarde dat uit de uitspraak in kort geding blijkt dat de gunning onrechtmatig is of anders zou moeten luiden. In dit geval zullen enkel reeds verrichte werkzaamheden of met het oog op de opdracht gedane investeringen (naar rato van het niet uitgevoerde deel van de primaire termijn van de Overeenkomst) vergoed worden, voor zover deze werkzaamheden en investeringen zijn gedaan met schriftelijke instemming van Zadkine.

In verband met de mogelijkheid dat tegen de gunningsbeslissing een kort geding wordt aangespannen, dient Inschrijver de Inschrijving in ieder geval gestand te doen tot na afloop van de hiervoor genoemde termijn van 20 kalenderdagen. Voorts dient hij voor het geval een kort geding wordt aangespannen de Inschrijving in ieder geval gestand te doen tot twee weken na de uitspraak in kort geding.

In het belang van een goede en snelle voortgang wordt een ieder die een rechtsmiddel aanwendt dringend verzocht om Zadkine tijdig op de hoogte te stellen van het aanwenden van een rechtsmiddel, bij voorkeur door het opsturen van de kopie dagvaarding.

6 Bijlagen

Bijlage 1 Uniform Europees Aanbestedingsdocument (via TenderNed)

Bijlage 2 Concept Concessieovereenkomst

Bijlage 3 Inkoopvoorwaarden ARVODI 2018

Bijlage 4 Klachtenregeling Zadkine

Bijlage 5 Format Referenties

Bijlage 6 Invulformulier Prijzen

Bijlage 7 Overzicht locaties en inventaris

Bijlage 8 KPI overzicht

Bijlage 9 Veneca-lijsten

Bijlage 10 Verklaring Omtrent Gedrag

Bijlage 11 Samenvatting marktconsultatie

Bijlage 12a Contractoverzicht

Bijlage 12b Format PMS Operationeel overleg

Bijlage 12c Format PMS tactisch overleg

Bijlage 12d Format PMS strategisch overleg

Bijlage 13 Aanmeldingsformulier voor de schouw