



Programma van Eisen **(n.a.v nota van inlichtingen 1 maart 2023)**

Het Programma van Eisen bestaat uit een pakket van eisen met een knock-out karakter; het niet voldoen of kunnen voldoen aan één van deze eisen leidt automatisch tot uitsluiting van verdere deelname aan deze aanbestedingsprocedure.

Mocht een inschrijver zich niet kunnen vinden in één of meerdere eisen van het Programma van Eisen, dan dient dit (tijdig) te worden aangegeven in de Nota van Inlichtingen.

Eisen ten aanzien van Voeding	
Nummer	Omschrijving
Eis 1	1. Ontbijt Het ontbijt dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot): • Brood • Beleg • Zuivel • Warme gerecht • Drinken 2. Lunch De lunch dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot): • Brood • Beleg • Salade • Zuivel • Fruit • Warme maaltijd of maaltijdsoep gerecht • Drinken Waarbij, gelet op de samenstelling van de bewoners, de nadruk ligt op de warme maaltijd. 3. Diner Het diner dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot): • Warme maaltijd • Groente • Salade • Saus
Eis 2	Opdrachtnemer zorgt voor een gevarieerd aanbod op basis van de Richtlijnen Schijf van Vijf, rekening houdend met eetgewoonten van de doelgroep, waarmee elke bewoner aantoonbaar voldoende en gezonde voeding krijgt aangeboden.
Eis 3	Opdrachtnemer voorziet in de behoefte van fruit, door ten minste 1,5 stuk fruit per persoon per dag te leveren.
Eis 4	Opdrachtnemer dient de catering 7 dagen per week te verzorgen, ook op feestdagen.

Eis 5	Opdrachtnemer dient proactief te anticiperen op voldoende aanwezigheid van maaltijden (= geen 'nee' verkopen) maar tegelijk waken voor overschot (= zo min mogelijk voedselverspilling). De opdrachtnemer waarborgt consistentie in de aangeboden maaltijden.
Eis 6	Opdrachtnemer houdt rekening met allergieën en andere dieetwensen (op medische gronden) van de bewoners en is in staat om hiervoor separaat maaltijden te leveren.
Eis 7	Opdrachtnemer dient duidelijke allergeen informatie te geven in het Nederlands en Engels.
Eis 8	Om voldoende variatie te waarborgen biedt Opdrachtnemer voor het diner een menucyclus van minimaal 4 weken aan, met daarin voldoende afwisseling in de samenstelling van gerechten.
Eis 9	Opdrachtnemer past menu's aan op basis van smaakprofiel van bewoners en ontwikkelt deze door op basis van overleg met Opdrachtgever en een delegatie van bewoners. <u>Smaakprofiel</u> "Het gaat hierbij om mondgevoel en smaakrijkdom. Sommige producten vragen om een specifiek mondgevoel. Bij vlees verwacht je een 'bite' en geen puree. Daarnaast gaat het om de hoeveelheid smaak die meegegeven wordt aan een product".
Eis 10	Toevoegingen zoals zout, peper, mosterd en saus en kruiden zijn opgenomen in de prijs en worden separaat en kosteloos verstrekt aan de bewoners.

Eisen ten aanzien van Levering	
Nummer	Omschrijving
Eis 11	Opdrachtnemer levert tweemaal daags de maaltijden. In overleg met opdrachtgever welke tijdstippen hiervoor van toepassing zijn.
Eis 12	Opdrachtnemer dient maaltijden aan te leveren in warmhoudcontainers met temperaturen die passend zijn voor het gerecht en die voldoen aan HACCP-eisen. Warme maaltijden dienen dusdanig op temperatuur te zijn dat opwarmen voor het opdienen niet nodig is.
Eis 13	Opdrachtnemer is verantwoordelijke voor de levering en dienstverlening voor wat betreft het geleverde tot aan het moment van overdracht aan Opdrachtgever. Ditzelfde geldt voor retourverpakkingen en retourgoederen. Locatieverantwoordelijke maakt afspraken over het acceptatiemoment.
Eis 14	Opdrachtnemer dient nalevering op dezelfde dag te kunnen verrichten bij te weinig levering.

Eisen ten aanzien van Kwaliteit & Proces	
Nummer	Omschrijving
Eis 15	Opdrachtnemer voldoet aan de eisen en richtlijnen van de hygiënecode voor de contractcatering en de eisen conform HACCP. Hiervoor beschikt Opdrachtnemer over een HACCP-certificaat (voedselveiligheidsplan) of ander vergelijkbaar

	certificaat. Onder vergelijkbaar verstaan wij een goedgekeurde hygiënecode van een bracheorganisatie.
Eis 16	Opdrachtnemer ziet erop toe dat de medewerkers voldoende aandacht besteden aan persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging volgens de geldende HACCP-richtlijnen.

Eisen ten aanzien van Facturatie	
Nummer	Omschrijving
Eis 17	Opdrachtnemer dient per maand te factureren. Op de factuur vermeldt de opdrachtnemer in ieder geval de volgende zaken: ☐ Factuuradres; ☐ Verplichtingsnummer; ☐ Beschrijving van geleverde dienstverlening en/of (huur) abonnementen; ☐ Afzonderlijke bedragen alsmede het totaalbedrag; ☐ Subtotaal exclusief BTW; ☐ Btw-identificatienummer, BTW percentage en Btw-bedrag; ☐ Totaalbedrag inclusief BTW; ☐ Factuurnummer. Het staat de financiële administratie van de gemeente Venlo vrij om nieuwe voorwaarden met betrekking tot facturatie te stellen.