

Bijlage 3 Programma van Eisen (PvE)

Van de inschrijvende partij wordt verwacht zich te conformeren aan onderstaande eisen. Indien aan één of meerdere eisen niet kan worden voldaan, leidt dit tot directe uitsluiting voor deze aanbesteding.

Eisen ten aanzien van Voeding	
Nummer	Omschrijving
Eis 1	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 2	Opdrachtnemer voorziet dagelijks in de behoefte van 3 maaltijden per dag, te weten ontbijt, lunch en diner. Deze bestaan minimaal uit: Ontbijt*: - Broodbeleg: Kaas, kipfilet en humus; - Olijven; - Salade op basis van komkommer en tomaat; - Fruit. Lunch: - Broodbeleg: Kaas, kipfilet en humus; - Olijven; - Salade op basis van komkommer en tomaat; - Warm bijgerecht, zoals soep of snack. Diner: - Hoofdgerecht; - Dessert. *Het leveren van brood valt buiten de scope van deze opdracht.
Eis 3	Opdrachtnemer voorziet op de locatie in Drachten in de behoefte van fruit, door ten minste 2 stuks fruit per persoon per dag te leveren. Op de locatie in Gerkesklooster/Kollum hoeft geen fruit aangeleverd te worden.
Eis 4	Opdrachtnemer dient de catering 7 dagen per week te verzorgen, ook op feestdagen. Indien personeelsleden verhinderd zijn en het bereiden van maaltijden in het geding komt, draagt Opdrachtnemer zorg voor het vinden van een oplossing en heeft dit geen gevolgen voor Opdrachtgever.
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, Engels en Arabisch.

Eis 8	De door Opdrachtnemer geleverde maaltijden dienen bij voorkeur halal te zijn, op basis van kip- en rundvlees. Dit dient duidelijk vermeld te worden op een label met informatie over het product.
Eis 9	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 10	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.
Eis 11	Toevoegingen zoals zout, peper, mosterd en saus zijn opgenomen in de prijs en worden separaat en kosteloos verstrekt aan de bewoners.

Eisen ten aanzien van Levering	
Nummer	Omschrijving
Eis 12	Opdrachtnemer levert minimaal op dagelijkse basis.
Eis 13	Opdrachtnemer levert het ontbijt rond 7.45 uur. Indien koeling op locatie aanwezig is, kan het ontbijt voor de volgende dag bij het aanlevermoment van het diner worden geleverd.
Eis 14	Opdrachtnemer levert de lunch voor 12.15 uur.
Eis 15	Opdrachtnemer levert de avondmaaltijd voor 17.15 uur.
Eis 16	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 17	Opdrachtnemer dient rolcontainers in opslagruimte op de desbetreffende locatie te plaatsen.
Eis 18	Opdrachtnemer levert per levering rolcontainers met voldoende mastiek en voedselvoorzieningen.
Eis 19	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 20	Opdrachtnemer dient nalevering op dezelfde dag te kunnen verrichten bij te weinig levering.

Eisen ten aanzien van Kwaliteit & Proces	
Nummer	Omschrijving
Eis 21	Opdrachtnemer draagt bij voorkeur één aanspreekpunt aan.
Eis 22	Opdrachtnemer staat geregistreerd bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.
Eis 23	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 24	Opdrachtnemer ziet erop toe dat de medewerkers voldoende aandacht besteden aan persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging volgens de geldende HACCP-richtlijnen.
Eis 25	Alle vaste locatiemedewerkers van opdrachtnemer beschikken over een VOG-verklaring en een geldig identiteitsbewijs. Daarnaast dient gewerkt te worden met vaste plaatsvervangers die tevens beschikken over een VOG-verklaring.
Eis 26	Opdrachtnemer peilt regelmatig, tenminste 1 x per 2 weken in startfase, later minimaal 1 x per maand, hoe de bewoners de aangeboden voeding ervaren. Indien nodig past Opdrachtnemer de menu's hierop aan.
Eis 27	Opdrachtnemer dient voor de complete dienstverlening (levering maaltijden en mastiek) een dag van te voren te kunnen op- en afschalen. Opdrachtgever geeft uiterlijk voor 20.00 uur het aantal maaltijden voor de volgende dag door. Dit aantal kan niet meer afnemen. Echter kan, door nieuwe instroom, het aantal nog wel toenemen.
Eis 28	Opdrachtnemer dient indien gevraagd, maaltijdscheppers voorzien van herkenbare werkkleding, te kunnen leveren voor het diner (tussen 17.30 en 19.30 uur).
Eis 29	Opdrachtgever stelt geen ruimten en inventaris ter beschikking ten behoeve van door opdrachtnemer geïnitieerde commerciële dienstverlening voor derden, tenzij opdrachtnemer en opdrachtgever hier nadere afspraken over maken.
Eis 30	Minimaal eens per maand zal er een overleg plaatsvinden tussen opdrachtgever en een vast contactpersoon van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het tijdig initiëren en inplannen van deze overleggen. In het overleg komen ten minste de volgende aspecten aan bod: • <i>kwaliteit van de dienstverlening in zijn geheel;</i> • <i>evaluatie van de geleverde prestaties;</i> • <i>evaluatie van klachten en oplossing hiervan;</i> • <i>het huidige assortiment van inschrijver.</i>