

Programma van Eisen catering tbv asielzoekers/vluchtelingen (PvE) 2023-345

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

nummer	Omschrijving
Eis 1	Opdrachtnemer voorziet dagelijks in drie maaltijden per dag: ontbijt, lunch en diner. Dit inclusief 2 warme en 3 koude dranken. Ook verzorgt de opdrachtnemer desgewenst ontbijt - en lunchpakketten. De lunch bevat altijd een warm bijgerecht, zoals een soep of snack. Het diner is een warme maaltijd met in ieder geval een hoofdgerecht en een dessert. 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. Opdrachtnemer dient bewust te zijn van de specifieke behoeften per perceel
Eis 3	Opdrachtnemer voorziet in de behoefte van fruit, door ten minste 2 stuks fruit per persoon per dag te leveren.
Eis 4	Opdrachtnemer dient de catering 7 dagen per week te verzorgen, ook op feestdagen. Maaltijden en etenstijden dienen aangepast te worden aan de gelegenheid (bv. Ramadan en het Suikerfeest)
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) en eetgewoonten van de doelgroep. Het kan bijvoorbeeld zijn dat mensen halal, vegetarisch en/of glutenvrij willen eten. Of dat er maaltijdwensen zijn voor kinderen, zoals pap. Opdrachtnemer is in staat om hiervoor separaat maaltijden te leveren.
Eis 7	Opdrachtnemer dient duidelijke allergeen informatie te geven in het Nederlands, Engels, Arabisch en Oekraïens. Dit evt. in samenspraak met en met behulp van bewoners..
Eis 8	Om voldoende variatie te waarborgen biedt Opdrachtnemer voor lunch en 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 en gaat hierover actief in overleg met de bewoners
Eis 10	Opdrachtnemer verstrekt de gebruikelijke toevoegingen (condimenten zoals zout, peper, mosterd e.d.) separaat
	Eisen ten aanzien van Levering
Eis 11	Opdrachtnemer levert tweemaal daags de maaltijden afhankelijk van de geboden voorzieningen op de percelen en 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.
Eis 15	Opdrachtnemer dient bereid te zijn waar mogelijk samen te werken met bewoners of hen in te zetten bij het bereiden en/of serveren van de maaltijden en/of het uitserveren/ opruimen daarvan.
Eis 16	De opdrachtnemer is flexibel en bereid om de aantallen/hoeveelheid maaltijden aan te passen aan het aantal aanwezige asielzoekers/vluchtelingen.
Eis 17	De opdrachtnemer houdt er rekening mee dat locaties kunnen worden opgeheven en/of worden bijgevoegd.
Eis 18	De opdrachtnemer is bereid te rekenen met een (gemiddelde) vaste maaltijdvergoeding per persoon per dag en baseert dit bedrag aantoonbaar op daadwerkelijk gemaakte kosten. Er dient, middels een breakdown, inzicht zijn in de gemaakte kosten (eten, transport, apparatuur, personeelskosten en andere eventuele overheadkosten)
	Eisen ten aanzien van Kwaliteit & Proces
Eis 19	Opdrachtnemer voldoet aan de eisen en richtlijnen van de hygiëncode 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 hygiëncode van een bracheorganisatie.

	Opdrachtnemer draag zorg voor de benodigde NEN-goedkeuringen voor apparatuur wat eventueel ingehuurd moet worden
Eis 20	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat personeelsleden getraind zijn op het gebied van voedselveiligheid (HACCP), brandveiligheid (m.b.t. elektrische apparatuur) en BHV.