

7.2 G2 KWALITEIT

Aan uw inschrijving dient u een plan van aanpak toe te voegen. Het plan van aanpak mag maximaal bestaan uit 13 tekstbladzijden uitgaande van A4-formaat, enkelzijdig en lettertype Arial met minimale tekstgrootte 10. Voorpagina, inhoudsopgave en bijlagen worden niet als tekstbladzijde geteld. Indien meer dan het aantal opgegeven pagina's wordt ingediend, wordt het aantal teveel pagina's niet meegenomen in de beoordeling. Uw plan van aanpak dient in ieder geval de volgende onderdelen te beschrijven (A t/m C):

Onderdeel A. Invulling van de opdracht

Bij onderdeel A wordt aan Inschrijver gevraagd om invulling te geven aan twee onderdelen:

1. Wat? (cateringsconcept)

Inschrijver geeft concreet invulling aan:

- Het cateringsconcept voor de bedrijfskantine van het Stadhuis;
- ~~- Welk cateringsconcept inschrijver voorstelt voor het stadskantoor;~~
- De banqueting verzoeken voor het Stadhuis;
- De koffieservice ten behoeve van de organisatie;
- De koffieservice ten behoeve van het bestuur;
- Hoe houdt aanbieder de commerciële prijsstelling van deze cateringsconcepten aantrekkelijk.

Aanbestedende dienst vraagt de situatie "as is" uit, dat wil zeggen dat er enkel cateringsdiensten uitgevoerd worden op het Stadhuis: bedrijfsrestaurant, banqueting en koffie- en thee service ten behoeve van bestuur en organisatie. Op de gemeentewerf vinden er geen cateringsdiensten plaats maar is de cateraar enkel verantwoordelijk voor de inkopen van het bedrijfsrestaurant. In het Stadskantoor vinden op dit moment geen cateringsdiensten plaats. De uitvraag is dus concreet om invulling te geven aan het bedrijfsrestaurant, de banqueting en de koffie- en thee service (voor zowel organisatie als bestuur) voor het Stadhuis en de inkopen te verzorgen voor de gemeente werf. Op welke wijze en met welk cateringsconcept invulling wordt gegeven aan deze huidige diensten zien wij graag terug in het plan van aanpak onderdeel G2 Kwaliteit onderdeel A.

U dient bij de beantwoording van deze vragen rekening te houden met de voorwaarden zoals opgenomen in de conformiteitenlijst.

2. Hoe? (implementatie)

Inschrijver geeft aan hoe de implementatie van door aanbieder voorgestelde catering er uit komt te zien en dient hierin minimaal de volgende onderwerpen mee te nemen:

- Planning van door aanbieder voorgestelde uitvoering;
- Activiteiten per fase voor bedrijfskantine, banqueting en koffieservice.

U dient bij de beantwoording rekening te houden met CAO afspraken personeel, inwerken van medewerkers en mogelijke risico's en beheersmaatregelen.

De uitwerking van Onderdelen 1 en 2 worden integraal beoordeeld dit betekent dat voor deze twee onderdelen gezamenlijk maximaal 40 punten kunnen worden behaald.