

**Verzorging warme maaltijden Gemeentelijke Opvang Oekraïne vluchtelingen
(GOO)****Inleiding en situatie**

De gemeente Katwijk vangt in het kader van de Gemeentelijke Opvang Oekraïense vluchtelingen (GOO) ontheemden op in het Heerenhuys aan de Overrijn 8 te Katwijk aan den Rijn. Dit betreft eveneens de afleverlocatie van de warme maaltijden.

Sinds maart 2022 vangt de gemeente vluchtelingen uit Oekraïne op in het Heerenhuys. Vanuit de overheid krijgt de gemeente zogenaamde taakstellingen opgelegd. Per maart 2023 wonen er 200 vluchtelingen in het Heerenhuys. Vanaf april 2023 is er een nieuwe taakstelling van kracht waardoor we gaan opplussen tot ca. 220 bewoners. Dit is de maximale capaciteit van de gemeentelijke opvanglocatie. Op korte termijn wordt er op de opvanglocatie een beperkte mogelijkheid geboden tot zelf koken/opwarmen van gerechten. Dit kan mogelijk een (beperkte) invloed hebben op de afname van het aantal maaltijden.

Het is moeilijk in te schatten of en wanneer er een ophoging van de volgende taakstelling komt. De overheid geeft de voorzichtige inschatting dat hier voorlopig geen sprake van is maar kan hier geen garanties op geven, omdat verloop van de oorlog niet te voorspellen valt. Andersom kan het ook zijn dat vluchtelingen gedurende dit jaar weer doorreizen naar andere landen of terugkeren naar hun thuisland. Dit betekent dat voor de totale duur van deze opdracht er mogelijk een toe- of afname is van food- en non-food-artikelen.

Gemiddeld worden maximaal 220 personen opgevangen (aantal april 2023). De populatie bestaat voornamelijk uit ouders met minderjarige kinderen.

Aantal volwassenen 156 personen

Aantal kinderen 0-12 38 personen

Aantal kinderen 12-18 26 personen

De vluchtelingen worden op dit moment op één locatie opgevangen. Mogelijk dat dit in de toekomst veranderd.

Onderdelen opdracht "Diner":

0. Algemene eisen
1. Eisen ten aanzien van de voeding
2. Eisen ten aanzien van de levering
3. Eisen ten aanzien van kwaliteit & proces
4. Wensen ten aanzien van het eten.

0. Algemene Eisen

Eis	Omschrijving
0.1	Opdrachtnemer is een allround leverancier op het gebied van warme maaltijden/ producten en is in staat een breed assortiment (een diversiteit aan duurzame artikelen een artikelen met een Halal-certificaat) te leveren.
0.2	Opdrachtnemer dient te allen tijde te voldoen aan vigerende Europese en nationale wet- en regelgeving.

Eis	Omschrijving
0.3	Opdrachtnemer voert de leveringen en dienstverlening uit conform vigerende veiligheidseisen. In ieder geval niet uitsluitend volgens HACCP-richtlijnen. 93/43/EEG.
0.4	Communicatie is in de Nederlandse taal.
0.5	Leverancier neemt alleen bestellingen aan van de (vooraf)aangewezen contactpersonen. Bestellingen van andere personen worden niet in behandeling genomen.

1. Eisen ten aanzien van de voeding

1.1	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.
1.2	Opdrachtnemer verzorgt zeven (7) dagen per week het diner, ook op feestdagen.
1.3	Opdrachtnemer dient voldoende maaltijden te leveren maar waakt tegelijk voor overschot (= zo min mogelijk voedselverspilling).
1.4	Opdrachtnemer houdt rekening met allergieën en andere dieetwensen (op medische gronden) van de bewoners en is in staat om hiervoor separaat maaltijden te leveren.
1.5	Opdrachtnemer houdt rekening met bewoners die halal maaltijden wensen en is in staat hiervoor separaat maaltijden te leveren.
1.6	Opdrachtnemer houdt rekening met bewoners die vegetarische maaltijden wensen en is in staat hiervoor separaat maaltijden te leveren.
1.7	Opdrachtnemer dient duidelijke schriftelijke allergeen informatie te geven in het Nederlands, Engels en Oekraïens.
1.8	De door Opdrachtnemer geleverde maaltijden bevatten: kip, varken, rund of vis.
1.9	Om voldoende variatie te waarborgen biedt Opdrachtnemer voor het diner een menucyclus van minimaal vier weken aan, met daarin afwisseling in de samenstelling van gerechten.
1.10	Op de maaltijden wordt duidelijk aangegeven of er sprake van dieet of halal.
1.11	Opdrachtnemer past menu's aan op basis van smaakprofiel (Oost Europees/Oekraïens) van bewoners en ontwikkelt deze door op basis van overleg met Opdrachtgever en een delegatie van bewoners.
1.12	Toevoegingen zoals zout, peper, mosterd en saus zijn opgenomen in de prijs en worden separaat en kosteloos verstrekt aan de bewoners.
1.13	Voldoende afwisseling tussen gekookte groenten en een koude salade.
1.14	De avondmaaltijden worden in buffetvorm uitgeserveerd

2. Eisen ten aanzien van de levering en vervoer

2.1	Opdrachtnemer levert op dagelijkse basis (ook op zon- en feestdagen).
2.2	Opdrachtnemer levert de avondmaaltijd tussen 17.30-17.45 (18.00 uur start diner)
2.3	Opdrachtnemer dient maaltijden aan te leveren in warmhoud containers met temperaturen die passend zijn voor het gerecht en die voldoen aan HACCP-eisen.
2.4	Warme maaltijden dienen dusdanig op temperatuur te zijn dat opwarmen voor het opdienen niet nodig is.
2.5	Opdrachtnemer verzorgt de middelen om de maaltijden tijdens het serveren warm te houden.

Bijlage D1

2.6	Voor het vervoer van de goederen naar de locatie van de inkopende organisatie dient binnen Nederland gebruik te worden gemaakt van voertuigen die ten minste aan emissieklasse 6 voldoen. Verificatie: afschrift van de typegoedkeuringspapieren van de voor de uitvoering van de opdracht in te zetten voertuigen
-----	---

3. Eisen ten aanzien van kwaliteit & proces

3.1	Opdrachtnemer draagt (bij voorkeur) één aanspreekpunt aan.
3.2	Opdrachtnemer staat geregistreerd bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en overlegt hiervan een bewijsstuk.
3.3	Opdrachtnemer voldoet aan de eisen en richtlijnen van de hygiëncode voor de contractcatering en de eisen conform HACCP.
3.4	De opdrachtnemer of de locatie waar de maaltijden bereidt worden beschikken over een HACCP-certificaat (voedselveiligheidsplan) of ander vergelijkbaar certificaat. Onder vergelijkbaar verstaan wij een goedgekeurde hygiëncode van een bracheorganisatie.
3.5	Opdrachtnemer ziet erop toe dat de medewerkers voldoende aandacht besteden aan persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging volgens de geldende HACCP-richtlijnen.
3.6	Opdrachtnemer peilt regelmatig, tenminste één maal per twee weken in startfase, later minimaal één maal per twee maanden, hoe de bewoners de aangeboden voeding ervaren. Indien nodig past Opdrachtnemer de menu's hierop aan.
3.7	Opdrachtgever geeft 1 maal per week het aantal maaltijden voor de aankomende week door.
3.8	Minimaal één maal per twee maanden 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: • kwaliteit van de dienstverlening in zijn geheel; • evaluatie van de geleverde prestaties; • evaluatie van klachten en oplossing hiervan.
3.9	Opdrachtnemer legt bij levering uit hoe er uit geserveerd moet worden.
3.10	Opdrachtnemer heeft een protocol waarin beschreven is op welke termijn en hoe vragen en klachten worden afgehandeld.

4. Maatschappelijk Verantwoording Inkopen (MVI)/Duurzaamheid. Zie eisen onderstaand en op: <https://www.mvicriteria.nl/nl/webtool?cluster=2#/19/2//nl>

4.0	Opdrachtnemer is in het bezit van een ISO 14001-certificaat, EMAS-certificaat, of een gelijkwaardig certificaat; verklaring dat de milieuzorg een structureel onderdeel uitmaakt van de dagelijkse bedrijfsvoering, van een onafhankelijke auditor, accountant of (geaccrediteerde) certificatie-instelling met aantoonbare kennis van zaken; of gelijkwaardig.
4.1	Producten, met uitzondering van zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Beter Leven Keurmerk: 3 sterren voor alle diersoorten, voor legkip ook 1 en 2 sterren, voor kalf ook 2 sterren, voor varken ook 2 sterren, voor rundvlees ook 1 en 2 sterren; Milieukeur Rundvlees; Milieukeur Ei; Eieren met handelscode 1; Scharrel keurmerk van Produceert voor pluimveevlees en varkens; Graskeurmerk; Label Rouge kip (Fr); Free Range kip en Free Range varken (UK)

4.2	Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren waarop geen vergaande ingrepen zijn toegepast dan bij of krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren zijn toegestaan. Onder “ingrepen” wordt verstaan: “lichamelijke ingreep bij het dier waarbij een deel of delen van het lichaam wordt of worden verwijderd of beschadigd”. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn, zoals Skal of EKO-keurmerk (m.u.v. zuivel); Demeter zuivel en rundvlees; Beter Leven Keurmerk varken 1, 2 en 3 sterren; Beter Leven Keurmerk legkip met 3 sterren; Milieukeur varken; Graskeurmerk varken; Scharrel keurmerk van Produceert voor varkens en runderen; Free Range varken (UK).
4.3	Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die een vrije buitenuitloop hebben. Onder buitenuitloop wordt verstaan: een onoverkapte of deels of geheel overkapte buitenuitloop. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten, met uitzondering van zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Beter Leven Keurmerk: 3 sterren voor alle diersoorten, voor legkip ook 1 en 2 sterren, voor kalf ook 2 sterren, voor varken ook 2 sterren, voor rundvlees ook 1 en 2 sterren; Milieukeur Rundvlees; Milieukeur Ei; Eieren met handelscode 1; Scharrel keurmerk van Producert voor pluimveevlees en varkens; Graskeurmerk; Label Rouge kip (Fr); Free Range kip en Free Range varken (UK)
4.4	Dierlijke producten zijn afkomstig van zeldzame rassen. Onder “zeldzame rassen” worden verstaan rassen die op de lijst staan van Stichting Zeldzame Huisdieren (www.szh.nl/rassen/) en voor minimaal 65% raszuiver zijn of rassen die op een vergelijkbare lijst van een andere EU lidstaat staan en voor minimaal 65% raszuiver zijn. 7 Milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van Catering Versie maart 2017. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria.
4.5	Visproducten zijn afkomstig van vissen die op duurzame wijze zijn gevangen of gekweekt, zodanig dat geen schade wordt berokkend aan andere diersoorten en aan planten en in zodanige hoeveelheden dat de stand van de vissoort door de vangst niet achteruitgaat. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: MSC-vis (‘blauwe vis’) en ‘groene’ vis van de VISwijzer. Voor gekweekte vis: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Naturland; Soil Association; Milieukeur, en het ASC KEURMERK. Zie (www.wnf.nl, www.goedevis.nl)
4.6	Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld in kassen waarin tenminste 25% primair brandstof bespaard is ten opzichte van de situatie waarin zij zich van energie zouden voorzien door verwarming via een conventionele verbrandingsketel en inkoop van grijze elektriciteit. De besparing wordt berekend volgens de rekenmethode die wordt toegepast bij het Energiecertificaat of een vergelijkbare methode. Onder primaire brandstoffen worden verstaan brandstoffen die worden geëxtraheerd of direct onttrokken uit natuurlijke hulpbronnen zoals ruwe olie, steenkool en aardgas. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Kasproducten met het Milieukeur voor glasgroenten voldoen hier in ieder geval aan. Andere kasproducten kunnen ook voldoen indien er voor de kas waarin het product is geteeld een Energiecertificaat is verstrekt dat de 25% besparing op primair brandstof aantoont.

Bijlage D1

4.7	Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld zonder de hieronder genoemde chemisch-synthetische middelen. Niet toegestane middelen bij de teelt van kasproducten: 1. 2,4 D; 2. Glyfosaat; 3. Glyfosaat-ammonium; 4. Linuron; 5. Maneb; 6. Mancozeb; 7. MCPA; 8. Mecoprop. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en kasproducten met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan
4.8	Plantaardige akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten zijn geteeld zonder chemisch-synthetische middelen of slechts met de middelen die hieronder zijn opgenomen. Toegestane middelen bij de teelt van akkerbouw- en vollegrondproducten: Zie het 'certificatieschema Milieukeur plantaardige producten uit de open teelt', versie van 1 februari 2011, code AP&V.2-PP.9, bijlage Ivb, pagina 23 t/m 92 http://www.smk.nl/files/categories/5/531/def%20Schema%20PP%209%2020012011%20AKK.pdf 8 Milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van Catering Versie maart 2017 Toegestane middelen bij de teelt van fruit: Zie het 'certificatieschema Milieukeur plantaardige producten uit de open teelt', versie van 1 februari 2011, code AP&V.2-PP.9, bijlage Ivd, pagina 92 t/m 95 http://www.smk.nl/files/categories/5/532/def%20Schema%20PP%209%2020012011%20FRUIT%20ap%20pe.pdf Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en akkerbouw/vollegrondproducten en fruit met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan
4.9	De volgende plantaardige producten zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in de 'Dirty Dozen List' van het Pesticide Action Network (PAN), http://www.pesticideinfo.org/Search_Chemicals.jsp section 'Find Chemicals by Toxicity': banaan, sinaasappel, citroen, mango, guava, ananas, koffie, thee, cacao en rijst. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en producten met de keurmerken UTZ Certified, Rainforest Alliance en Fairtrade voldoen hier in ieder geval aan

Bijlage D1

4.10	Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die zijn gevoederd met producten van plantaardige oorsprong die: - Als het gaat om soja en palmolie: voor 95% van het volumeaandeel in het rantsoen zijn geteeld via de RSPO en/of RTRS-richtlijnen; - Als het gaat om andere diervoederproducten: zonder het gebruik van chemischsynthetische middelen zijn geteeld. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk) en Demeter voldoen hier in ieder geval aan. Tenminste voor een deel van de te leveren artikelen zal de opdrachtnemer pas gedurende de uitvoering van de opdracht kunnen aantonen, aan de hand van keurmerken of van controlerapporten van een onafhankelijk deskundige, of aan de duurzaamheidskenmerken wordt voldaan. De wijze van verantwoording hierover dient in de overeenkomst te worden opgenomen. Eieren met handelscode 3 voldoen aan geen van de duurzaamheidskenmerken.
4.11	Melk afkomstig van melkveebedrijven die voldoen aan de weidegang volgens de definitie van Stichting Weidegang Melkveebedrijven voldoen aan de criteria voor weidemelk die gehanteerd wordt door de Stichting Weidegang. Op deze bedrijven weiden de melkgevende koeien gedurende minimaal 120 dagen per jaar tenminste 6 uur per dag. Verificatie: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Voor melkproducten moet worden aangetoond dat de melk die hiervoor gebruikt wordt 100% weidemelk is.