

Bijlage 15: Beoordelingssystematiek

Inhoud

1	Gunningsprocedure	2
	De opdrachten bij de gunningscriteria	4
2	Prijs	5
	Prijs: Financiële tegemoetkoming van Zadkine	5
	Prijs: Banqueting	5
3	Kwaliteit	7
	Gunningscriterium 1: Het aanbod op de locaties	7
	Gunningscriterium 2: Het aanbod, banqueting	8
	Gunningscriterium 3: Thema Maatschappelijk en Duurzaam	9
	Gunningscriterium 4: Thema Verantwoord en Gevarieerd	10
	Gunningscriteria 5: Thema Gezamenlijk en Gastvrij, meerwaarde voor het onderwijs	11
	Gunningscriteria 6: Thema Gezamenlijk en Gastvrij, kostenbewuste exploitatie en partnership	12
	Gunningcriterium 7 proeverij	13

1 Gunningsprocedure

Inleiding

In bijlage 14 het programma van Eisen en Wensen staat wat Zadkine eist en wenst ten aanzien van de Europese aanbesteding horeca in relatie tot de horecastrategie.

De horecastrategie is tot stand gekomen met input van de gehele Zadkine organisatie, door middel van het betrekken van collega's, het doen van enquêtes en marktonderzoek. Voor Zadkine is klanttevredenheid ten aanzien van het horeca-aanbod zeer belangrijk.

Wat gaan we beoordelen?

Zadkine zal de inschrijvingen ten aanzien van de beste prijs-kwaliteit beoordelen op onderstaande gunningscriteria:

Onderdeel	Omschrijving	Cijfer t.o.v. basisbedrag formule*	Weging	Punten max.
A. Prijzenblad	Prijs: financiële tegemoetkoming van Zadkine	0 - 10	2	20
B. Prijzenblad	Prijs: banqueting	uitkomst	10	uitkomst
Onderdeel	Omschrijving	Cijfer 0 t/m 10	Weging	Punten max.
Gunningscriterium 1	Het aanbod op de locaties	0 - 10	4	40
Gunningscriterium 2	Het aanbod, banqueting	0 - 10	4	40
Gunningscriterium 3	Thema Maatschappelijk en Duurzaam	0 - 10	3	30
Gunningscriterium 4	Thema Verantwoord en Gevarieerd	0 - 10	3	30
Gunningscriterium 5	Thema Gezamenlijk en Gastvrij, meerwaarde voor het onderwijs	0 - 10	3	30
Gunningscriterium 6	Thema Gezamenlijk en Gastvrij, kostenbewuste exploitatie en partnership	0 - 10	4	40
Gunningscriterium 7	Proeverij	0 - 10	2	20

* Formule voor berekening cijferscore prijselementen:

A. Financiële bijdrage exploitatie: cijferscore = $-1 / \text{€}145.000 \times 10 \times (\text{bedrag inschrijving} - \text{€}145.000)$

B. Prijs banqueting: cijferscore = $-1 / \text{€}150.000 \times 10 \times (\text{bedrag inschrijving} - \text{€}150.000)$

** De prijsscore kan negatief zijn wanneer het bedrag van inschrijving hoger ligt dan het door Zadkine (fictief) bepaalde bedrag.

Beoordelingsteam

De beoordeling wordt verzorgd door het projectteam van de aanbesteding.

Omdat klanttevredenheid voor ons op de eerste plaats komt zullen onze klanten (studenten en medewerkers) ook worden betrokken bij de beoordeling van de inschrijvingen op deze aanbesteding.

Beoordeling vragen: puntenschaal toekenning per gunningscriterium

Beoordelingsschema EA Horeca Zadkine		
Normering	Toelichting	Resultaat
Uitstekend	Beantwoording voldoet volledig aan het gevraagde, sluit zeer goed aan bij de behoeften en wensen van Zadkine en geeft blijk van uitstekend inzicht in de situatie van Zadkine. Dit uit zich onder meer doordat uit de beantwoording duidelijk blijkt dat Inschrijver voor Zadkine een relevante en onderscheidende meerwaarde biedt in relatie tot het desbetreffende gunningscriterium. De beantwoording is tevens heel concreet en zeer realistisch.	10 of 9
Goed	Beantwoording voldoet goed aan het gevraagde, sluit goed aan bij de behoeften en wensen van Zadkine en geeft blijk van goed inzicht in de situatie van Zadkine. Beantwoording is concreet en realistisch.	8 of 7
Voldoende	Beantwoording voldoet aan het gevraagde en sluit voldoende aan bij behoeften en wensen van Zadkine. Beantwoording is in beperkte mate concreet en/of realistisch.	6 of 5
Matig	Onvoldoende inhoudelijke beantwoording of beantwoording voldoet niet of slechts in zeer beperkte mate aan het gevraagde en/of sluit onvoldoende aan bij behoeften en wensen van Zadkine. Beantwoording is niet concreet en/of niet realistisch.	4 of 3 of 2
Slecht	De inschrijver heeft het gevraagde niet in beschouwing genomen en/of niet uitgewerkt. De uitwerking sluit niet aan bij de aard van de gevraagde dienstverlening/oplossing.	1 of 0

De opdrachten bij de gunningscriteria

Wij vragen aan iedere inschrijver om het *invulformulier prijzen* (bijlage 6A), het invulformulier *overzicht locaties en aanbod* (bijlage 6B) en de *Financiële onderbouwing Businesscase* (bijlage 11) in te vullen en daarnaast per gunningcriterium de gevraagde input te leveren. Ook is een proeverij onderdeel van de beoordeling.

Aandachtpunten:

1. Bij de beantwoording van de gunningscriteria is het van belang dat Inschrijver bovenaan de eerste pagina ***duidelijk aangeeft voor welk gunningcriterium*** de beantwoording geldt.
2. De inschrijver schrijft in een leesbaar lettertype en houdt voldoende regelafstand. Dit geldt voor alle beschrijvingen.

2 Prijs

Prijs: Financiële tegemoetkoming van Zadkine

Zadkine dient haar middelen in te zetten ten behoeve van haar kerntaak: het bieden van onderwijs. Zadkine hecht belang aan de aanwezigheid van horecavoorzieningen in het kader van de strategie. Aangezien recente ontwikkelingen hebben aangetoond dat passend horeca aanbod niet zondermeer kostenneutraal kan worden geboden is Zadkine bereid een bijdrage te doen ter voorkoming van een verlieslijdende exploitatie van de horecavoorzieningen van maximaal €145.000,- **inclusief btw** per jaar voor het collegejaar 2024-2025. Uitgangspunt bij de inschrijving dient te zijn dat deze jaarlijkse bijdrage gelijk blijft en indien mogelijk lager wordt gedurende de gehele looptijd van de overeenkomst.

De inschrijfsom kan hiermee maximaal €145.000,- inclusief BTW bedragen. Er kan met een lagere exploitatiebijdrage worden ingeschreven. Dit zal resulteren in een hogere score op het onderdeel prijs. De bijdrage in de exploitatie dient te voorzien in het aanbod waarmee wordt ingeschreven. Dat wil zeggen minimaal het voldoen aan alle gestelde eisen en daarnaast ook het vervullen van eventuele wensen. De mate waarmee wordt tegemoet gekomen aan de wensen wordt meegewogen bij de gunningcriteria voor kwaliteit.

In te vullen bijlage

Vul het invulformulier prijzen (bijlage 6A) en de Financiële onderbouwing Businesscase (bijlage 11) in.

Informatie en instructie

Het door inschrijver ingediende bedrag voor de tegemoetkoming in de exploitatie wordt afgezet tegen het maximaal beschikbare bedrag.

Met de formule $\text{cijferscore} = -1 / \text{€}145.000 \times 10 \times (\text{bedrag inschrijving} - \text{€}145.000)$ wordt het cijfer bepaald tussen 0 en 10.

Hoe lager het bedrag van de inschrijver, des te hoger het cijfer.

Dit cijfer wordt vervolgens vermenigvuldigd met de weging. Dit resulteert in het aantal punten dat behaald is voor dit gunningscriterium.

Cijfer wordt afgerond op 2 decimalen.

Voorbeeld:

Inschrijver 1: €0,00 exploitatiebijdrage = cijfer 10,00 = puntenscore 10,00

Inschrijver 2: €100.000 exploitatiebijdrage = cijfer 3,10 = puntenscore 3,10

Inschrijver 3: €145.000 exploitatiebijdrage = cijfer 0,00 = puntenscore 0,00

Prijs: Banqueting

Naast de financiële bijdrage in de exploitatie betaalt Zadkine de afgenomen Banqueting. De banquetingprijzen dienen dekkend te zijn voor het banquetingaanbod. De banquetingprijs en de kwaliteit van het aanbod dienen in balans te zijn met elkaar, zodat hier optimaal gebruik van gemaakt wordt. De banquetingkwaliteit wordt meegewogen bij de gunningcriteria voor kwaliteit. De banquetingprijs wordt ook meegewogen voor het onderdeel prijs.

In te vullen bijlage

Vul het invulformulier prijzen (bijlage 6A) in.

Informatie en instructie

Het door inschrijver ingediende bedrag voor de kosten voor de banqueting wordt afgezet tegen een (fictief) omzetbedrag. Hiervoor is gekozen, zodat de inschrijvingen qua prijs absoluut beoordeeld kunnen worden.

Met de formule $\text{cijferscore} = -1 / \text{€}150.000 \times 10 \times (\text{bedrag inschrijving} - \text{€}150.000)$ wordt het cijfer bepaald. Dit cijfer is maximaal 10. Het cijfer kan ook negatief zijn op het moment dat inschrijver een bedrag indient dat hoger is dan het fictieve omzetbedrag.

Hoe lager het bedrag van de inschrijver, des te hoger het cijfer.

Dit cijfer wordt vervolgens vermenigvuldigd met de weging. Dit resulteert in het aantal punten dat behaald is voor dit gunningscriterium.

Cijfer wordt afgerond op 2 decimalen.

Ter verduidelijking:

€150.000 is gebaseerd op de fictief vermelde hoeveelheden af te nemen items vermenigvuldigd met een marktconforme prijs per item. Dit bedrag is enkel bedoeld om de inschrijvingen op basis van een absolute beoordeling te kunnen vergelijken.

Voorbeeld:

Inschrijver 1: €150.0000 banquetingkosten = cijfer 0,00 = puntenscore 0,00

Inschrijver 2: €125.000 banquetingkosten = cijfer 1,67 = puntenscore 16,70

Inschrijver 3: €160.000 banquetingkosten = cijfer -0,67 = puntenscore -/- 6,70

3 Kwaliteit

Gunningscriterium 1: Het aanbod op de locaties

Te beantwoorden vragen / in te vullen bijlagen

Wij hebben aangegeven welke eisen wij stellen aan het aanbod en wat wij hiernaast wensen. Hoe geef je daar invulling aan? Op welke wijze realiseer je de eisen en wat bied je aan met betrekking tot de wensen?

Bij de inschrijving dient te worden aangeleverd:

- Ingevulde bijlage invulformulier overzicht locaties en aanbod (bijlage 6B). De gele cellen dienen door inschrijver te worden ingevuld. Indien er geen aanbod wordt gedaan voor een onderdeel dan dient nvt ingevuld te worden.

- Zelf op te stellen document "Gunningcriterium 1: Het aanbod op locatie" Max. 3 pagina's exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal. Voor beeldmateriaal mag maximaal 2 pagina's worden toegevoegd.

Wat vinden wij belangrijk

De basisuitgangspunten per locatie en de wensen ten aanzien van het aanbod op de locaties vind je in het programma van eisen en wensen. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- welk aanbod je Zadkine doet, geef aan hoe je invulling geeft aan het aanbod per locatie in de ingevulde overzicht locaties en aanbod (bijlage 6B) en tekstuele toelichting in zelf aan te leveren document "Gunningcriterium 1: Het aanbod op locatie", ga in ieder geval in op Vending en Bemande catering en indien van toepassing betaalde (Luxe) koffievoorziening voor studenten of ander aanbod (de onderbouwing voor banqueting volgt bij een ander gunningcriterium);
- Indien je tegemoet komt aan wensen
 - o Geef aan of je ruimere openingstijden biedt en zo ja welke openingstijden dit zijn
 - o Geef aan of je een uitgebreider assortiment biedt en zo ja, wat dit assortiment is en welke prijsstelling hierbij hoort
 - o Geef aan of je ook bemande catering aanbiedt op kleinere locaties
 - o Geef aan of en zo ja op welke wijze je banquetingaanbod aanbiedt op locaties zonder bemande catering
- hoe je met het assortiment inspeelt op de doelgroepen van de locatie(s), hoe monitor je klanttevredenheid en stuur je hierop bij tijdens de looptijd van het contract?
- welke uitstraling het assortiment zal hebben, hoe komt het eruit te zien (beeldmateriaal) (Moodboard of sfeerimpressie)?

Gunningcriterium 2: Het aanbod, banqueting

Te beantwoorden vragen / in te vullen bijlagen

Wij hebben aangegeven welke eisen en wensen wij hebben ten aanzien van banqueting. Hoe geef je daar invulling aan? Ga hierbij in op het banquetingproces en visualiseer jouw beoogde banquetingassortiment.

Bij de inschrijving dient te worden aangeleverd:

- Ingevulde bijlage invulformulier overzicht locaties en aanbod (bijlage 6B). De gele cellen dienen door inschrijver te worden ingevuld. Indien er geen aanbod wordt gedaan voor een onderdeel dan dient *nvt* ingevuld te worden.
- Zelf op te stellen document "Gunningcriterium 2: Banqueting aanbod" Max. 5 pagina's exclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal. Voor beeldmateriaal mag maximaal 2 pagina's worden toegevoegd.

Wat vinden wij belangrijk

In het programma van eisen en wensen is uitgebreid omschreven wat onze eisen en wensen zijn ten aanzien van banqueting. Omschrijf in de beantwoording;

- Wat wordt er aangeboden voor de onderstaande banqueting? (wat krijgen we voor het geoffreerde bedrag?)
 - o Basis lunch
 - o Luxe lunch
 - o Vergaderarrangement standaard
 - o Vergaderarrangement luxe
 - o Borrelarrangement basis (prijs p.p. per uur, minimaal 25 personen)
 - o Borrelarrangement luxe (prijs p.p. per uur, minimaal 25 personen)
 - o Avondmaaltijd (eenpansmaaltijd)
- of buiten de openingstijden van de bemande cateringlocaties ook banqueting wordt aangeboden
- of en op welke wijze je invulling geeft aan banqueting aanvragen van andere locaties dan de locaties waar bemande catering aanwezig is of waar het onderwijs de banqueting verzorgt
- op welke wijze je invulling geeft aan het banquetingproces voor vergaderingen en borrels
- welk banqueting aanbod je kan bieden voor een open dag (ga hierbij uit van het bereiden van een avond maaltijd voor 100 personen die met elkaar de open dag mogelijk maken. Zadkine betaalt hiervoor €12,50 incl. BTW per persoon)
- hoe het banqueting assortiment eruit ziet (moodboard of sfeerimpressie) (beeldmateriaal)
- hoe kan worden samengewerkt met het onderwijs aangaande de banqueting die het onderwijs zelf verzorgt, wat kan je bieden wanneer het onderwijs niet kan voorzien in de klantvraag?

Gunningscriterium 3: Thema Maatschappelijk en Duurzaam***Te beantwoorden vragen***

Op welke wijze maakt jouw organisatie impact en draag je bij aan het thema Maatschappelijk en Duurzaam? Hoe gaan de studenten en medewerkers dit ervaren?

Bij de inschrijving dient te worden aangeleverd:

- Zelf op te stellen document "Gunningcriterium 3: Maatschappelijk en Duurzaam" Max. 2 pagina's inclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal.

Wat vinden wij belangrijk

De in het programma van eisen en wensen genoemde thema's vormen de basis voor de horecastrategie van Zadkine. Hiermee wordt voldaan aan de wensen en eisen van de diverse doelgroepen. Een nadere toelichting op de thema's vind je in het programma van eisen en wensen. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- op welke wijze je als inschrijver invulling geeft aan inclusiviteit ten aanzien van assortiment en prijsstelling door rekening te houden met de verschillende sociale, maatschappelijke en/of religieuze achtergronden van de gebruikersgroepen
- op welke wijze je als inschrijver invulling geeft aan lokaal aanbod
- op welke wijze je als inschrijver invulling geeft aan het terugdringen van CO2 uitstoot
- op welke wijze je voedselverspilling tot een minimum beperkt
- op welke wijze je bijdraagt aan de eiwittransitie (van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten)

Gunningscriterium 4: Thema Verantwoord en Gevarieerd

Te beantwoorden vragen

Op welke wijze maakt jouw organisatie impact en draag je bij aan het thema Verantwoord en Gevarieerd? Hoe gaan de studenten en medewerkers dit ervaren?

Bij de inschrijving dient te worden aangeleverd:

- Zelf op te stellen document "Gunningcriterium 4: Verantwoord en Gevarieerd" Max. 2 pagina's inclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal.

Wat vinden wij belangrijk

De in het programma van eisen en wensen genoemde thema's vormen de basis voor de horecastrategie van Zadkine en voor de te ontwikkelen horecaconcepten. Hiermee wordt voldaan aan de wensen en eisen van de diverse doelgroepen. Een nadere toelichting op de thema's vind je in het programma van eisen en wensen. Omschrijf onder andere in de beantwoording:

- op welke wijze denk je als inschrijver in te spelen op de wens van Zadkine om als horecavoorziening jouw verantwoordelijkheid te nemen om gezonde voeding op een stimulerende manier te verstrekken en gebruikers bewust te maken van het nut en de noodzaak van een gezond eetpatroon?
- Hoe zorg je voor variatie in het horeca aanbod?

Gunningscriteria 5: Thema Gezamenlijk en Gastvrij, meerwaarde voor het onderwijs***Te beantwoorden vraag:***

Op welke wijze maakt jouw organisatie impact en draag je bij aan en werk je samen met het onderwijs van Zadkine?

Bij de inschrijving dient te worden aangeleverd:

- Zelf op te stellen document "Gunningcriterium 5: Thema Gezamenlijk en Gastvrij, meerwaarde voor het onderwijs" Max. 2 pagina's inclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal.

Wat vinden wij belangrijk

De professionele, gastvrije horecavoorzieningen binnen de gebouwen van Zadkine vormen de kweekvijver voor studenten die starten in de gastvrijheidsindustrie. **Samenwerking tussen de horeca inschrijvers en het onderwijs** is dan ook essentieel. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- is jouw organisatie een erkend leerwerkbedrijf en kun je studenten inzetten bij Zadkine of op een andere locatie van je organisatie? Op welke wijze wil je hier invulling aan geven binnen dit contract?
- ben je bereid het onderwijs te ondersteunen met kennis en knowhow voor de locaties die door het onderwijs worden geëxploiteerd? Geef aan wat je visie is op de invulling van de samenwerking met het onderwijs van Zadkine, welke ambities heb je hierin?

Gunningscriteria 6: Thema Gezamenlijk en Gastvrij, kostenbewuste exploitatie en partnership***Te beantwoorden vragen***

Wij hebben aangegeven dat de exploitatie van de horecaconcepten voor Zadkine tegen een maximale bijdrage ter voorkoming van een verlieslijdende exploitatie van de horecavoorzieningen van €145.000 **inclusief BTW** dient te geschieden. Hierop moet in partnership worden gestuurd.

Bij de inschrijving dient te worden aangeleverd:

- Zelf op te stellen document "Gunningcriterium 3: Maatschappelijk en Duurzaam" Max. 4 pagina's inclusief eventueel ondersteunend beeldmateriaal.

Wat vinden wij belangrijk

Gelet op de uitgangspunten samenwerking met het onderwijs en het uitgangspunt dat het horeca aanbod voor Zadkine tegen een maximale bijdrage ter voorkoming van een verlieslijdende exploitatie van de horecavoorzieningen van €145.000 inclusief BTW moet kunnen worden uitgevoerd is het van belang een partnership op te bouwen. Met partnership wordt bedoeld dat de opdrachtgever en opdrachtnemer een gezamenlijk doel nastreven en respect hebben voor ieders organisatiebelang. Op basis van open, transparante communicatie en vanuit gelijkwaardigheid houden partijen rekening met deze belangen. In partnership geven opdrachtgever en opdrachtnemer gezamenlijk invulling aan de strategie en de benodigde condities om de transitie richting de nieuwe horeca invulling in samenhang te realiseren. Omschrijf in de beantwoording onder andere;

- wat jouw visie is op de financiële uitgangspunten en kaders van de aanbesteding? Omschrijf hoe je businesscase is opgebouwd. Welke uitgangspunten hanteer je zodat de exploitatie voor Zadkine binnen de beschikbare middelen kan plaatsvinden: geef aan hoe je tot het inschrijvingsbedrag bent gekomen
- waarop je gaat monitoren tijdens de looptijd om te controleren of realiteit overeenkomt met de vooraf ingeschatte uitgangspunten. Geef hierbij aan hoe je tijdens het contract gaat bijsturen om binnen de kaders van de financiële bijdrage van Zadkine te blijven en deze naar beneden bij te kunnen stellen. Op welke wijze ga je handelen indien de realiteit voor jou in gunstige of ongunstige zin afwijkt van de uitgangspunten (optimalisaties, verbetervoorstellen)
- wat je van Zadkine nodig hebt in het partnership. Hoe zie jij de samenwerking met Zadkine voor je en wat verwacht je van Zadkine? (in o.a. de aansturing van contract, operatie en informatievoorziening).
- hoe ga je invulling geven aan de opstartperiode, hoe zorg je dat je er klaar voor bent bij de start van het nieuwe schooljaar.

Gunningcriterium 7 proeverij***Te beantwoorden vragen***

Zadkine heeft ervoor gekozen om een proeverij voor de standaard banqueting te laten verzorgen. De proeverij gebeurt door alle inschrijvers op dezelfde dag en hetzelfde moment. Dit doet Zadkine omdat zij medewerkers wil betrekken bij de proeverij. Door op 1 moment te laten proeven, borgt Zadkine dat het proefteam gelijk is voor alle inschrijvers.

Datum: 24 april 2024

Gevraagde input proeverij:

- Presenteer de vaste items van de banqueting (basis lunch en luxe lunch) op de manier waarop je dit ook in de banquetingzalen serveert.
- Zorg ervoor dat er door 10 personen (een stukje) geproefd kan worden.
- Zadkine wijst iedere inschrijver een nummer toe, dit nummer ontvang je in de uitnodigingsbrief voor de proeverij.
- Iedere inschrijver krijgt een rechthoekige vergadertafel van 160X80 CM ter beschikking voor de presentatie van het banquetingaanbod.
- De proeverij gebeurt anoniem. Zodra alles klaar staat, dan is er geen persoonlijke toelichting. Zorg er voor dat er geen verwijzingen naar je organisatie zichtbaar zijn (servetjes, borden e.d.)

Wat vinden wij belangrijk

- De presentatie van de producten.
- De portiegrootte.
- De smaak van de producten.