

Reehorsterweg 80
Postbus 78
6710 BB EDE

T 0318 66 41 00
F 0318 45 55 01

info@cog.nl
www.cog.nl

Rabobank
NL88 RABO 0387 0086 83
KvK 09125963

Europese Aanbesteding Horecadienstverlening

Onderwerp: Vooraankondiging

Ede, 17 februari '24

De Stichting Christelijke Onderwijs Groep Vallei & Gelderland - Midden (hierna verder benoemd: COG) is voornemens om horecadienstverlening aan te besteden volgens de Europese aanbestedingsprocedures.

De aanbesteding omvat het leveren van Horecadienstverlening inclusief de bijbehorende dienstverlening om deze dienst te kunnen faciliteren voor COG door een (1) leverancier.

1. COG

COG staat voor Christelijke Onderwijs Groep en is de overkoepelende stichting van de aangesloten scholen in de regio Vallei en Gelderland-Midden. Elke school heeft haar eigen karakter en bestaat uit kleinschalige, betrokken leergemeenschappen. Een algemeen Christelijke levensbeschouwing en visie zijn onze inspiratie.

Onder COG vallen zowel VO- als MBO instellingen en een netwerkorganisatie Knooppunt Techniek. Informatie over COG is te vinden op de website: www.cog.nl.

1.1 Scope van de opdracht

De scope van de opdracht omvat het volgende:

- Horecadienstverlening in de schoolkantine
Er zijn zeven vestigingsadressen met elk één counter, met uitzondering van de vestigingen Het Perron en Leerpark Arnhem.
 - Het Perron heeft twee counters die beide worden gefaciliteerd door de horecadienstverlener.
 - Leerpark Arnhem heeft twee counters. Hiervan wordt één counter gefaciliteerd door het onderwijs en één counter door de horecadienstverlener.
- Banqueting (vergader-, lunchservice en arrangementen)
 - Koffie- en thee service tot 10 personen wordt door COG verzorgd; op MBO locaties wordt dit vanaf 10 personen bij de horecadienstverlener aangevraagd. COG is voornemens om standaard arrangementen zoals diplomeringen en recepties af te nemen bij de horecadienstverlener – er is echter geen sprake van alleenrecht. Het kan voorkomen dat bepaalde evenementen door COG zelf worden georganiseerd of door een externe partij.
- Leveren, bijvullen en onderhouden van vendingautomaten
- Bijvullen en onderhouden van warme drankenautomaten:
 - in ieder geval op de MBO- scholen
 - en mogelijk gedurende de looptijd van de overeenkomst de VO- scholen.
- Optioneel mogelijkheid tot het organiseren van evenementen.

1.2 Looptijd van de overeenkomst

De Aanbestedende dienst wil na gunning van de opdracht een Overeenkomst sluiten met één Horecadienstverlener voor een periode van drie (3) jaren met de mogelijkheid om drie (3) maal te verlengen voor een periode van drie (3) jaren. De totale looptijd komt daarmee uit op negen (12) jaren.

1.3 Doelstellingen

Ten aanzien van de aanbesteding beoogt COG de volgende doelstellingen te behalen:

- Het bieden van een voornamelijk lekker en gezond assortiment tegen betaalbare, marktconforme prijzen, rekening houdend met verschillende behoeftes;
- Een bijdrage leveren aan een gezonde ontwikkeling en leefstijl. Het is immers bewezen dat gezonde voeding een positieve invloed heeft op leer- en ontwikkelmogelijkheden en lekker in je vel zitten;
- Het bieden van leerwerkplekken voor onze leerlingen/studenten of mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.
- Realiseren van een integrale dienstverlening waarbij opdrachtgever ontzorgd wordt. Aspecten als flexibiliteit, ondernemerschap, pro-activiteit en efficiëntie zijn prominent herkenbaar aanwezig bij het uitvoeren van de dienstverlening.
- Een prettige omgeving creëren voor studenten, medewerkers en bezoekers zodat zij zich welkom voelen, gezien en gehoord worden.

1.4 Wensen:

Naast een toelichting op de scope, de doelstellingen van de aanbesteding en de looptijd van de overeenkomst heeft COG aan de markt nog de volgende vragen alvorens zij de Europese aanbesteding daadwerkelijk gaat publiceren: In totaal willen wij vier wensen uitvragen waarbij wij graag input willen hebben of u nog aanvullingen dan wel op- of aanmerkingen heeft op deze wensen.

1.4.1 WK-1 Concept Dienstverlening

De Aanbestedende dienst wenst gedetailleerde informatie te verkrijgen omtrent de manier waarop de Horecadienstverlener van plan is haar concept vorm te geven voor de dienstverlening op de diverse locaties. In dit kader worden de volgende specifieke vragen gesteld:

Conceptinrichting op Locaties:

Op welke specifieke wijze gaat de Horecadienstverlener het concept voor dienstverlening op de diverse locaties van de Aanbestedende dienst inrichten?

Welke strategische overwegingen spelen hierbij een rol, en hoe zullen de aangeboden diensten en faciliteiten afgestemd worden op de unieke kenmerken van elke locatie?

Aansluiting op Aanbestedende Dienst en Doelgroepen:

Hoe zal het voorgestelde concept naadloos aansluiten op de Aanbestedende dienst als organisatie?

Op welke manier wordt er rekening gehouden met de specifieke behoeften en verwachtingen van de doelgroepen van de Aanbestedende dienst, met name de studenten en medewerkers? Hoe zorgt de Horecadienstverlener ervoor dat de dienstverlening blijft aansluiten op veranderende behoeftes of werkwijzes?

Assortiment, Variatie en Gezondheidsrichtlijnen:

Op welke wijze zal de Horecadienstverlener het assortiment vormgeven en variatie aanbieden, rekening houdend met de betaalbaarheid en de uitgangspunten van de Gezonde Schoolkantine/Schijf van Vijf?

Kan de Horecadienstverlener een gedetailleerd overzicht geven van het assortiment en de beoogde variatie gedurende de eerste contractperiode, met specifieke aandacht voor gezonde voedingskeuzes?

Roadmap voor Eerste Contractperiode en Toekomstvisie:

De Horecadienstverlener beschrijft in een roadmap de operationele uitvoering van het horecaconcept gedurende de eerste contractperiode gedetailleerd wordt beschreven? Hoe zorgt de Horecadienstverlener ervoor dat beschreven resultaten continu worden behaald?

Daarnaast, hoe geeft de Horecadienstverlener een algemene visie op de dienstverlening in de toekomstige contractperiodes tot aan het einde van het contract, met aandacht voor mogelijke aanpassingen, verbeteringen en innovaties?

1.4.2 WK-2 Duurzaam en Gezond

De Aanbestedende dienst hecht grote waarde aan duurzaamheid en gezondheid binnen de dienstverlening, met specifieke aandacht voor maatschappelijke verantwoordelijkheid jegens gebruikers en de samenleving als geheel. Met het oog hierop wenst de Aanbestedende dienst inzicht te verkrijgen in de concrete invulling die de Horecadienstverlener geeft aan duurzaamheid en gezondheid, en hoe deze aspecten geïntegreerd zullen worden in de dienstverlening aan de Aanbestedende dienst.

Stimulering van Bewustwording Gezond Eten:

Op welke manier is de Horecadienstverlener van plan invulling te geven aan de wens van de Aanbestedende dienst om de bewustwording rondom gezond eten te stimuleren?

Zijn er specifieke programma's, educatieve initiatieven of andere maatregelen die de Horecadienstverlener voorstelt om een gezonde eetomgeving te bevorderen?

Lokale Samenwerking en Gebruik van Lokale Producten:

Welke kansen ziet de Horecadienstverlener om lokale samenwerking(en) te bevorderen en/of het gebruik van lokale producten te integreren in de dienstverlening aan de Aanbestedende dienst? Hoe draagt dit bij aan zowel duurzaamheid als betrokkenheid bij de lokale gemeenschap?

Social Return op Locaties van Opdrachtgever:

Op welke wijze wil de Horecadienstverlener invulling geven aan het onderwerp van Social Return op de locaties van de Aanbestedende dienst, zowel qua inzet als begeleiding?

Zijn er concrete plannen of initiatieven om sociaal-maatschappelijke impact te realiseren binnen de dienstverlening?

Circulariteit en Reductie van Afvalstromen:

Welke initiatieven onderneemt de Horecadienstverlener op het gebied van circulariteit, met specifieke aandacht voor de reductie energie, water, CO₂-uitstoot van afvalstromen en verpakkingsmaterialen?

Welke kansen ziet de Horecadienstverlener om binnen de dienstverlening aan de Aanbestedende dienst verdere stappen te zetten richting een circulaire en duurzame aanpak?

1.4.3 WK-3 Samenwerking met het onderwijs

De Aanbestedende dienst hecht waarde aan de gewenste samenwerking met het onderwijs binnen de dienstverlening. Om inzicht te verkrijgen in hoe de Horecadienstverlener deze samenwerking vormgeeft, worden de volgende vragen gesteld, waarbij concrete maatregelen en/of voorbeelden uit de praktijk worden verwacht.

Samenwerking met het Onderwijs:

Op welke manier zal de Horecadienstverlener samenwerken met het onderwijs door leerlingen/studenten kansen te bieden, zoals leerwerkplekken, stages, en het uitvoeren van opdrachten?

Kan de Horecadienstverlener concrete voorbeelden geven van eerdere samenwerkingsverbanden met onderwijsinstellingen en de impact daarvan op zowel de onderwijsinstelling als de Horecadienstverlener?

Andere Kansen in Samenwerking met het Onderwijs:

Welke andere kansen ziet de Horecadienstverlener in de samenwerking met het onderwijs die bijdragen aan een versterking van het educatieve aspect binnen de dienstverlening?

Zijn er specifieke initiatieven of plannen om de interactie en synergie met het onderwijs verder te bevorderen?"

1.4.4 WK-4 Ondernemerschap

COG wenst zicht te krijgen op het ondernemerschap en de pro-activiteit van de Horecadienstverlener. De verantwoordelijkheid voor de exploitatie ligt bij de toeleverancier. COG is op zoek naar een transparante samenwerkingspartner die ondernemend is, de dienstverlening in control heeft, kansen ziet, creatief is en ontzorgt. Het uiteindelijke belang is dat gebruikers tevreden zijn. Horecadienstverlener dient daartoe minimaal de volgende vragen te beantwoorden: Hoe wordt invulling gegeven aan hostmanship op de locatie?; Hoe wordt invulling gegeven aan promotie en acties op locatie? Wat doet Horecadienstverlener in zijn gehele dienstverlening om verwachtingen te overtreffen op het gebied van gastvrijheid en servicegerichtheid? Hoe zorgt Horecadienstverlener ervoor dat over te nemen medewerkers zich uw horecaconcept en visie eigen maken, dat voor hen mogelijk nieuw is? Hoe zorgt de Opdrachtgever voor een rendabele exploitatie op locaties van COG?

1.4.5 WK-5 - Interviews

De COG zoekt een ervaren horecapartner die in staat is om het Dienstverleningsplan naar behoren te begrijpen, te verdedigen en toe te lichten tijdens een interview van één uur. Deze wens zal beoordeeld worden op basis van de ingediende beschrijving met betrekking tot het Dienstverleningsplan. Het is van groot belang dat de gekozen horecapartner het plan niet alleen begrijpt, maar zich er ook aan kan committeren.

Interviewproces:

Het interview zal worden afgenomen door een projectteam van maximaal vier medewerkers, die na een nadere toelichting van de Horecadienstverlener op het Dienstverleningsplan, vragen zullen stellen gedurende het interview. De beoordelingscommissie zal zich richten op de inhoud van de verstrekte antwoorden.

1.4.6 Exploitatievergoeding

Het is voor de Aanbestedende dienst een randvoorwaarde dat de horeca exploitatie voor de organisatie kostenneutraal is. De omzet van deze opdracht in 2022 bedroeg ca. €1.000.000,- incl. btw. Horecadienstverlener kan hieraan geen rechten ontleen.

In het verlengde van de bovengenoemde informatie willen we graag de volgende casuïstiek voorleggen:

Vanwege de beleidsregel 'Investeren met publieke middelen in private activiteiten' ziet COG zich genoodzaakt om een exploitatievergoeding in rekening te brengen bij de horecaexploitant. Volgens deze beleidsregel is het niet toegestaan om voor bekostigde MBO-instellingen (drie vestigingen bij COG) met publieke middelen te investeren in private activiteiten. De horeca/catering wordt aangemerkt als private activiteit, waardoor een integrale kostprijs doorberekend dient te worden aan de horecaexploitant, gebaseerd op alle kosten die samenhangen met de private activiteit.

- Welke mogelijkheden ziet u als Horecadienstverlener om met deze situatie om te gaan?
- Wat ziet u terug in de markt bij andere overheids- / publieke instanties die verplicht zijn om aan te besteden en
- Bent u bereid om in te schrijven op deze Europese aanbesteding voor horecadienstverlening in geval COG een exploitatievergoeding hanteert ?
 - Zo ja, wat zal uw voorstel zijn op basis van de omzetcijfers van 2022 (1MIO incl. btw.)?

1.4.7 Vervolgproces

De planning voor deze vooraankondiging ziet er als volgt uit:

Vooraankondiging EU Horecadienstverlening	datum
start aanbestedingsprocedure	
Publicatie vooraankondiging	16-feb-24
Sluiting stellen van vragen (vóór 12.00 uur)	26-feb-24
Beantwoorden vragen n.a.v. vooraankondiging	29-feb-24
Indiening antwoorden vooraankondiging (voor 17.00)	7-mrt-24

De planning voor de aanbesteding zelf kunt u teruglezen in de planning in TenderNed.

1.4.8 Vervolgproces

Uw beantwoording en advies mag u in uw eigen format verzorgen en kent geen maximaal aantal pagina's. Het niet beantwoorden leidt uiteraard niet tot uitsluiting van de vervolgprocedure: de Europese aanbesteding zelf. Uw advies zal in overweging worden genomen bij het opstellen van de uiteindelijke uitvraag. De gegeven informatie wordt vertrouwelijk behandeld en de uitkomst zal in algemene bewoording worden geformuleerd zonder herleiding naar uw organisatie.

Geïnteresseerde leveranciers worden uitgenodigd om hun interesse kenbaar te maken en zich voor te bereiden op de komende aanbestedingsprocedure. Nadere informatie over de aanbesteding, inclusief de volledige aanbestedingsdocumentatie, zal te zijner tijd worden verstrekt aan de geregistreerde partijen.

Voor verdere vragen of om uw interesse te registreren, kunt u contact opnemen met ondergetekende.

We kijken ernaar uit om samen te werken aan het leveren van hoogwaardige horecadienstverlening die voldoet aan de behoeften van COG.
Wij zien uw reactie graag tegemoet.

Met vriendelijke groet,

COG
De heer M. Mos
Sr. Inkoper
16 Februari '24 te Ede