

Bijlage 3 Programma van Eisen Catering

Catering Opvanglocaties Oekraïne

Eis	Omschrijving
1	De Inschrijver stuurt maximaal eenmaal per maand een verzamelfactuur per locatie voor de geleverde en goedgekeurde vaste dienstverlening. De factuur moet middels e-facturatie verzonden worden. Dus niet door middel van PDF per e-mail. De factuur voldoet aan de wettelijke vereisten. Meerwerk wordt apart gefactureerd onder vermelding van het offertenummer
2	Opdrachtnemer voorziet dagelijks in drie maaltijden per dag: ontbijt, lunch en diner. Het ontbijt dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot) brood, beleg, vruchtensappen en zuivel. De lunch dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot) brood, beleg, salade, zuivel, warm gerecht (soep of snack). Het diner dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot) warme maaltijd met voldoende groente en een dessert. Tijdens de uitgifte van de maaltijden dient onbeperkt plat en bruisend water beschikbaar te zijn.
3	Opdrachtnemer voorziet de bewoners van voldoende maaltijden in vaste tijdsblokken; • Ontbijt van 07:00 uur tot 09:00 uur. • Lunch van 12:00 uur tot 14:00 uur. • Diner van 17:00 uur tot 19:00 uur.
4	Opdrachtnemer zorgt voor een gevarieerd aanbod op basis van de Richtlijnen Schijf van Vijf, rekening houdend met culturele eetgewoonten van de doelgroep, waarmee elke bewoner aantoonbaar voldoende, gevarieerd en gezonde maaltijden krijgt aangeboden. Opdrachtnemer heeft ten alle tijden een 4-wekelijkse menucyclus beschikbaar. Opdrachtgever toetst, middels een diëtist, de door Opdrachtnemer opgestelde menucyclus op de gestelde voorwaarden.
5	Opdrachtnemer voorziet naast de verstrekking van de maaltijd ook in de behoefte van fruit, door ten minste 2 porties fruit (tenminste 100 gram per portie) per persoon per dag ter beschikking te stellen.
6	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, Orthodox Kerst, Suikerfeest etc).
7	Opdrachtnemer dient proactief te anticiperen op voldoende aanwezigheid van maaltijden (= geen 'nee' verkopen). De Opdrachtnemer waarborgt consistentie in de kwaliteit de aangeboden maaltijden.

8	Opdrachtnemer houdt rekening met allergieën en andere dieetwensen en eetgewoonten van de doelgroep. Het kan bijvoorbeeld zijn dat mensen halal, vegetarisch, veganistisch en/of glutenvrij eten. Opdrachtnemer is in staat om hiervoor separaat maaltijden te leveren.
9	Opdrachtnemer dient duidelijke allergeen informatie te geven in het Nederlands, Engels, en Oekraïens. Dit evt. in samenspraak met behulp van bewoners.
10	Opdrachtnemer biedt, om voldoende variatie te waarborgen, voor lunch en diner een menucyclus van minimaal 4 weken aan, met daarin voldoende afwisseling in de samenstelling van gerechten.
11	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 bewoners.
12	Opdrachtnemer verstrekt de gebruikelijke toevoegingen (condimenten zoals zout, peper, sambal en mosterd e.d.) separaat.
13	Opdrachtnemer levert minimaal tweemaal daags de maaltijden afhankelijk van de geboden voorzieningen op de locaties en in overleg met Opdrachtgever welke tijdstippen hiervoor van toepassing zijn.
14	Opdrachtnemer dient maaltijden koud aan te leveren, volgens de HACCP-eisen. Het opwarmen gebeurt op locatie waarvoor Opdrachtnemer de benodigde keukenapparatuur dient te verzorgen.
15	Opdrachtnemer dient de keukenapparatuur voor het opwarmen van de maaltijden te onderhouden en te voorzien van wettelijke keuringen (waaronder NEN 3140).
16	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het verzorgen van dagelijks voldoende schoon duurzaam serviesgoed en bestek voor zowel de maaltijduitgiftes als drinkglazen en/of drinkbekers bij de koffie- en theeautomaten.
17	Opdrachtnemer dient nalevering, binnen 1 uur van uiterlijk uitgiftemoment, op dezelfde dag te kunnen verrichten bij te weinig geleverde maaltijden.
18	Opdrachtnemer dient een registratie systeem te hebben waarmee het aantal verstrekte maaltijden wordt geregistreerd. Het aantal verstrekte diners is het uitgangspunt voor de facturatie.
19	De opdrachtnemer houdt er rekening mee dat locaties kunnen worden opgeheven en/of worden bijgevoegd.
20	De opdrachtnemer is bereid te rekenen met een (gemiddelde) vaste maaltijdvergoeding per persoon, gesplitst in een prijs voor kinderen tot 12 jaar en volwassene/kinderen vanaf 12 jaar en ouder. Dit bedrag is op verzoek aantoonbaar gebaseerd op daadwerkelijk gemaakte kosten. Er dient, middels een breakdown, inzicht zijn in de gemaakte kosten (eten, transport, apparatuur, personeelskosten en andere eventuele overheadkosten).

	Opdrachtnemer verzorgt het dagelijks onderhoud van de door de Gemeente beschikbaar gestelde koffie-, thee, en waterautomaten. Onder dagelijks onderhoud wordt verstaan; • Bijvullen en voorraadbeheer van ingrediënten en condimenten, • Schoonmaken (intern en extern) waarbij een instructie beschikbaar is • Eerste opvolging van (ver)storingen. • Bestellen van ingrediënten en condimenten middels een bestelportal van de Gemeente. De volgende koffie-, thee- en waterautomaten zijn aanwezig op de locaties; <u>Hervensebaan</u> • 1x Koffieautomaat (merk Salento Ziva Freshbrew 6.034) ten behoeve van personeel • 3x waterkoelers (merk Oasis Indigo) ten behoeve van personeel • 2x 2taps watertappunt, bruisend en stil (merk Zerica) ten behoeve van bewoners • 2x koffieautomaat (merk NTB) ten behoeve van bewoners <u>Bruistensingel</u> • 1x Koffieautomaat (merk Salento Calista) ten behoeve van personeel • 1x 2taps watertappunt, bruisend en stil (merk Zerica) ten behoeve van bewoners • 2x koffieautomaat (merk NTB) ten behoeve van bewoners
21	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 brancheorganisatie.
22	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat personeelsleden welke op locatie aanwezig zijn getraind zijn op het gebied van voedselveiligheid (HACCP).
23	Opnemer levert maandelijks een Management Rapportage op. Deze Management Rapportage omvat ten minste de volgende onderwerpen; • Rapportage op maaltijdgebruikers incl trend analyse • Overzicht meldingen en bijzonderheden gefilterd op relevantie • KPI Belevingsmeting (indien gemeten)
24	Opdrachtnemer is verplicht aan zijn personeel werkkleding, persoonlijke beschermingsmiddelen en veiligheidsmiddelen te verschaffen en er op toe te zien dat deze werkkleding en middelen in de gebouwen wordt gedragen tijdens de werkuren. De werkkleding dient herkenbaar te zijn als bedrijfskleding van Opdrachtnemer.
25	Inzet van materialen, middelen en machines voldoet aan alle wettelijke arbo- en milieu regelgeving. Alle arbeidsmiddelen zijn voorzien van een CE-markering. De door de dienstverlener ingezette materialen en machines hebben te allen tijde een nette en representatieve uitstraling.
26	Opdrachtnemer organiseert minimaal eens per twee weken een operationeel overleg, waarbij een eerste aanspreekpunt namens Opdrachtnemer en de Locatiemanager namens Opdrachtgever minimaal aanwezig zijn. De verslaglegging van de overlegmomenten worden door Opdrachtnemer

	uitgevoerd. Het verslag dient binnen één week na het overleg ter goedkeuring te worden voorgelegd aan Opdrachtgever.
27	Opdrachtgever organiseert minimaal elk kwartaal een tactisch/strategisch overleg, waarbij de Rayonmanager namens Opdrachtnemer en de Hoofd uitvoering namens Opdrachtgever minimaal aanwezig zijn. Het controleren van de prestatieafspraken is onderdeel van dit overleg. Opdrachtgever zorgt voor de benodigde informatie rondom de belevingskwaliteit. De verslaglegging van dit overlegmoment wordt door Opdrachtgever uitgevoerd.
28	Opdrachtnemer verzorgt overname personeel latende Opdrachtnemer conform de eisen en richtlijnen zoals gesteld in de cao contractcatering.