

Nr.	Uw vraag heeft betrekking op	Verwijzing naar tekst in aanbestedingsdocumenten (bijlage en paginanummer, tekstpassage)	Concrete vraag	Antwoord
1	PVE 3.1 Technische eisen	Serviesdelen voor warme gerechten zijn geschikt te regenereren tot temperaturen van 200° Celsius.	Geld onder serviesdelem ook de bijpassende deksel? En kunt u aangeven wat de maximale temperatuur binnen de combisteamer wordt. Zo kan bepaald kan worden of voldaan kan worden aan de wens transparante deksel (PVW 1.2) die doorgaans geschikt zijn tot een temperatuur van 140 - 170 graden.	Voor de losse serviesdelen worden geen losse deksels uitgevraagd. Voor de cloche volstaat de door u genoemde temperatuur van 140-170 graden.
2	Prijzenblad 02 nieuw	Rij i + J	Begrijpen wij goed dat in rij i wij de totale waarde van eerste inlading dienen te vermelden en dat in kolom j alleen prijs per stuk?	Dat is juist.
3	Prijzenblad 02 nieuw	Rij K	De aantallen hier zijn gebaseerd op formule $(G \dots * 0,25)^5$. Wij begrijpen dat 0,25 voor vervangingswaarde staat. De 5 kunnen wij niet goed plaatsen. Kunt u dit toelichten? Wij zien daarbij in regel 60+61 dat de dienbladen ook in het breukpercentage worden meegenomen, is dit correct?	De prijs wordt berekend over een periode van 5 jaar. Het klopt dat er ook een breukpercentage is opgenomen bij de dienbladen. Deze zullen minder snel kapot gaan, echter verdwijnen deze nog wel eens.
4		1.Bijlage 1A pakket van Eisen 3 Technische Eisen 3.1 serviesdelen zijn geschikt te regenereren tot temperaturen van 200 gr. C	☐ Tot 200 gr. C lijkt ons een erg hoge temperatuur en niet gebruikelijk deze temperatuur te hanteren. Is hier een specifieke reden voor?	In het regeneratieproces gaan we uit van maximaal 170 graden. Dit wordt aangepast in het Programma van Eisen (3.1).
5		2.Bijlage 14 Formulier aanbod servies ; schalen tbv gezamenlijk eten	Hoeveel personen zitten aan een tafel die opscheppen uit deze schalen en welke portiegrootte kan hiervoor gehanteerd worden?	Dit betreft ca 10-12 personen. Portiegrootte blijft gelijk voor de warme maaltijd, dit betreft 350 gram per persoon.
6		PVE	Begrijpt inschrijver correct dat de gestelde eisen zoals beschreven in het PVE enkel gelden tijdens de contractduur?	De eisen gelden voor alle bestellingen die worden geplaatst binnen de looptijd van deze overeenkomst.
7		PVE 4.2	Voor de herbestemming van uw huidige servies ontvangen wij graag een schatting of de exacte aantallen van het servies, bestek, cloches en dienbladen zodat we dit gericht met een eventuele herbestemmingsloactie af kunnen stemmen. Kunt u deze aantallen delen?	Een inschatting van deze aantallen kunt u vinden in Bijlage 15 Impressie huidige serviesgoed.
8		Bijlage 8	We bieden meerdere soorten borden aan, begrijpt inschrijver juist dat u van elk bord 10 stuks wilt ontvangen?	Indien u meerdere type borden aanbiedt, ontvangen wij hier graag 10 borden van per type bord.
9		Bijlage 6	Is het wenselijk dat de transport dienbladen ook zijn voorzien van een houtlook?	De wens voor een houtlook geldt met name voor de patiënten dienbladen. Het staat leverancier vrij om een passend aanbod te doen voor de transportdienbladen.