

Aanbestedende dienst:	Gemeente Zaanstad
Aanbesteding:	Catering
Betreft:	Vragen Europese aanbesteding Catering ten behoeve van Gemeente Zaanstad
Datum:	woensdag 7 augustus 2024

In verband met de korte implementatie periode heeft Opdrachtgever voor de kennismaking een gesprek met de voorlopig gegunde partij gepland op 24-09-2024 tussen 13.30 en 15.30 uur. Wij vragen de inschrijver deze tijd alvast te reserveren in de agenda's	24-09-2024 13.30 - 15.30
--	--------------------------

Nummer	Document	Paragraaf / Pagina	Vraag	Antwoord
1	NvI	15	U geeft in antwoord 15 aan dat bij G1 Businessmodel beschreven dient te worden hoe aanbieder waarde creëert, levert en behoudt voor de catering binnen de gemeente. We gaan er hierbij vanuit dat het hierom ook gaat om waarde voor de gast / uw medewerkers. Wanneer we bij onderdeel a) lezen dat we dienen te beschrijven hoe uw kosten zo laag mogelijk worden, raken we wat verward wat uw doel betreft. Immers: hoe lager uw kosten, hoe hoger de kosten voor de gast, en/of hoe lager de kwaliteit voor de gast. Kunt u verduidelijken waar voor u het zwaartepunt ligt, zodat dat voor Inschrijvers helder is en men daar het Businessmodel voor kan bepalen en uitschrijven?	Het is inderdaad correct dat we hier ook (en voornamelijk) bedoelen dat er waarde gecreëerd wordt voor de gast/ onze medewerkers. Het zwaartepunt voor de gemeente ligt bij de gast/ medewerker. Echter, we willen ook lezen hoe/ op welke wijze de inschrijvers zich inspinnen om de bijdrage van de gemeente mogelijk te verlagen. We spreken weliswaar dus over een open boek, maar willen het ondernemerschap van de opdrachtnemer blijvend stimuleren op het gebied van het verlagen van de eigen bijdrage van de gemeente (en de banqueting). Hetgeen beantwoord wordt bij de gunningscriteria maakt dus onderdeel uit van het contract en de te realiseren dienstverlening. Zie ook het antwoord op vraag 12.
2	NvI	15/166	U geeft in antwoord 15 aan dat bij G1 Businessmodel beschreven dient te worden hoe aanbieder waarde creëert, levert en behoudt voor de catering binnen de gemeente. Dit zijn kwalitatieve aspecten, zoals we ook verwachten bij een kwalitatief gunningscriterium. Wanneer wij echter naar de verplicht uit te werken onderdelen a) en b) kijken betreft dit financiële aspecten. Daar komt bij dat het verdienmodel in een open boek c.q. de door u uitgevraagde contractvorm voor alle cateraars gelijk is. We willen u daarom nogmaals vriendelijk verzoeken om de onderdelen a) en b) te laten vervallen (zodat er tevens genoeg ruimte is om de andere onderdelen goed voor u uit te kunnen werken). Bent u hiertoe bereid?	Zie het antwoord op vraag 1,12 en 30.
3	NvI	23	Indien na gunning investeringen nodig blijken om aan de doelstellingen voor de espressobar te voldoen, bent u dan bereid ook deze kosten in het open boek te dragen? Indien "nee", kunt u aangeven hoe dan met deze kosten omgegaan dient te worden (zowel nu bij inschrijving als na gunning)?	Nee, opdrachtgever is niet bereid met een openboek constructie te werken voor investeringen. Investerings worden altijd in overleg met Opdrachtgever genomen.
4	NvI	26	Kunt u bevestigen dat in de opdrachtwaarde van de banqueting van het Stadhuis ook de kosten voor de Raadsvergaderingen en de vergadering van het Zaans Beraad zijn opgenomen?	Hierbij de bevestiging.
5	NvI	28	De medewerkers op de initiële overnamelijst hadden samen 127 uur per week. Op de overnamelijst die u met NV11 heeft gedeeld, staat nu 285 uur per week. In uw antwoord op vraag 28 geeft u aan dat er aan Banqueting en vergaderingen gemiddeld 54 uur per week wordt besteed. Dan blijven er nog 231 uur per week over voor de reguliere werkzaamheden (die in het open boek vallen). Kijkend naar de beschreven scope daarvan, zowel qua werkzaamheden als omzet -o.a. bij antwoord 22 uit NV11) hebben wij het vermoeden dat de overnamelijst niet in verhouding staat tot de scope van de dienstverlening. 1) Kunt u bevestigen dat alle medewerkers op de door u (bij NV11) verstrekte overnamelijst betrokken medewerkers zijn en dat deze nodig zijn voor de goede uitvoering van de gevraagde dienstverlening? 2) Kunt u bevestigen dat het aantal betrokken medewerkers (en hun contracturen) tussen januari en juli meer dan verdubbeld is en ons hiervoor een verklaring geven? 3) Kunt u bevestigen dat in het huidige contract dagelijks gemiddeld ca 230 uur per week besteed wordt aan de exploitatie van de espressobar en de plaza en u deze uren ook nu betaalt / doorbelast krijgt?	Er is een nieuwe bijlage gepubliceerd, die de lijst verduidelijkt met personeel dat langdurig ziek is, inmiddels uit dienst is en dat niet overgenomen hoeft te worden. 1) Het is opdrachtgever niet bekend hoe en waar deze medewerkers ingezet worden om de huidige dienstverlening te verzorgen. Het is niet aan Opdrachtgever om te beoordelen of deze medewerkers betrokken zijn en de gevraagde dienstverlening goed uitvoeren. Dit is de verantwoording van de huidige cateraar. 2) Zie antwoord vraag 1. De lijst van januari die in eerste instantie bij de aanbesteding is gevoegd bleek niet volledig te zijn. De huidige lijst is de Veneca lijst zoals is aangeleverd door huidige leverancier en bekend is op 18 juli en gevraagd in de NV11. Huidige lijst is verduidelijkt zie vraag 1. 3) Momenteel wordt er 207,5 uur ingezet. Dit betreft de inzet van de gehele catering dienstverlening. In de spend worden de vaste kosten gedeeld. Zie ook vraag 52.

6	NvI	32	Als Opdrachtnemer dienen wij ons te houden aan wet- en regelgeving binnen de cao over schoonmaak werkzaamheden. Cateringmedewerkers mogen hierdoor sinds jaar en dag geen schoonmaakwerkzaamheden boven de 1.80m uitvoeren. Kunt u bevestigen dat u ermee akkoord gaat dat deze taak buiten onze scope valt? (Ons advies is om dit punt mee te nemen binnen de scope van de schoonmaakaanbesteding.)	Nee, dit valt onder de scope van de dienstverlening van de cateraar (zie PvE). De ruimtes die specifiek gebruikt worden door de cateraar, vallen onder de verantwoordelijkheid van de cateraar en worden in zijn geheel door de cateraar schoongehouden (dus ook boven de 1.80m).
7	NvI	33	Het door u gegeven antwoord is geen antwoord op de door ons gestelde vraag. Wij zullen proberen deze iets beter te formuleren. Graag zouden wij van u een overzicht ontvangen van de kassa transacties verdeeld in tijdvakken van een uur, zodat we op basis van het tijdstip van transacties een inzicht/gevoel kunnen krijgen van de verdeling van de transacties voor koffie, versnaperingen en lunch aanbod. Dit om een beter beeld te krijgen van het soort aankopen in de espressobar én de daarbij horende personele bezetting.	Overzicht is niet beschikbaar. Opdrachtnemer kan ervan uit gaan dat tussen 11.30 uur en 13.30 uur de espressobar het drukst bezocht wordt. En dit op dinsdag en donderdag de dagen zijn. Ook qua banqueting zijn dit de drukste dagen.
8	NvI	71	Gevolgschade is niet te verzekeren en wordt in 99% van de cateringcontracten dan ook uitgesloten (mede omdat het voor vrijwel alle cateraars een reden is om niet in te schrijven) danwel wordt er aan de bepaling iets toegevoegd in de trant van "voor zover gedekt door de verzekering van Opdrachtnemer". Bent u alsnog bereid om deze schade uit te sluiten, danwel deze op een andere manier te maximeren?	Opdrachtgever is bereid te gevolgschade te beperken tot een bedrag van EUR 1.000.000,- per gebeurtenis met een maximum van EUR 2.500.000,- per jaar, met uitzondering van gevolgschade die is ontstaan door opzet of bewuste roekeloosheid van opdrachtnemer en door haar ingeschakelde personeel.
9	NvI	115	Op de schouw hebben we de huidige verkoopprijzen in de espressobar kunnen zien. De prijzen voor de warme dranken (m.u.v. gember- en munthee) ontbraken echter. Aangezien cateringkosten voor u een belangrijk onderwerp zijn, willen we u vragen of u bereid bent de huidige prijzen van de warme dranken te delen met Inschrijvers?	Opdrachtgever deelt geen prijzen. Wat u op de schouw hebt kunnen zien, kunnen geen rechten aan worden ontleend.
10	NvI	109	In uw antwoord beschrijft u dat de kosten van een VOG voor rekening van Opdrachtnemer zijn. In de door u gewenste open boek contractvorm worden alle exploitatiekosten aan Opdrachtgever doorbelast, maar stromen ook alle kassaopbrengsten naar u terug. Kunt u bevestigen dat ook de kosten voor een VOG gewoon in het open boek vallen?	Hierbij de bevestiging.
11	NvI	109/130	Uit uw antwoord maken wij op dat mogelijk een aantal van de huidige medewerkers niet in het bezit zijn van een VOG. Kunt u bevestigen dat alle huidige medewerkers in het bezit zijn van een VOG, danwel bevestigen dat uw eis inzake de VOG enkel van toepassing is op nieuw door ons aan te nemen personeel?	Ja, alle nieuwe medewerkers dienen in het bezit te zijn van een VOG, voordat ze werkzaamheden uitvoeren voor de gemeente Zaanstad. Momenteel zijn de huidige medewerkers niet in het bezit van het VOG. Voor de medewerkers die overgenomen worden, zorgt opdrachtgever voor de VOG.
12	NvI	140	U geeft in dit antwoord aan dat Inschrijvers hun verdienmodel uiteen dienen te zetten c.q. hoe zij winstgevend kunnen zijn. Bij een open boek contract is dit verdienmodel voor alle cateraars gelijk, zij hebben allen op dezelfde onderdelen verdien capaciteit. Het verschil in hoogte van die verdien capaciteit ziet u terug in het in te vullen prijzenblad, net als de gecaluleerde exploitatiekort / bijdrage van de gemeente. Bent u derhalve bereid om de onderdelen a) en b) te verwijderen uit G1?	Onderdeel b. komt te vervallen. In de uitwerking van G-1, onderdeel a, vraagt Opdrachtgever niet om een feitelijk bedrag (dit komt ook in prijzenblad terug), maar vraagt Opdrachtgever om een beschrijving van de maatregelen die inschrijvers nemen om de kosten zo laag mogelijk te houden en de wijze waarop inschrijvers de bijdrage van de gemeente in toom houden (hoe). Zie ook het antwoord op vraag 30 van deze NvI.
13	NvI	165	Wij delen de mening van de vraagsteller van deze vraag. Uit uw antwoord maken we op dat uw zorg zich richt op de continuïteit van de dienstverlening danwel de continuïteit van het concept / de kwaliteit én u juist daarom de onderdelen a) en b) heeft opgenomen bij G1. Door de gekozen contractvorm hoeft u zich hier (in het nieuwe contract) geen zorgen over te maken, daar de verdien capaciteit van de cateraar in een open boek niet echt onderuit kan gaan. Hopelijk bent u met deze zekerheid in het achterhoofd nu wel bereid om beide onderdelen van G1 te laten vervallen?	Zie het antwoord op vraag 12.
14	NvI	219	In de communicatiematrix waarnaar u verwijst staat de contractmanager als contactpersoon van de Opdrachtgever. Kunt u verduidelijken of dit om de Managing Agent gaat of om een contactpersoon van de gemeente?	De contractmanager is werkzaam voor de gemeente Zaanstad. Voor de strategische overleggen gaat opdrachtnemer in gesprek met de contractmanager van de gemeente (waarbij ook de MA aanwezig is). Voor alle tactische en operationele afstemming overlegt de opdrachtnemer met de MA.

15	NvI	163	Dank voor het delen van de huidige banquetingmap, waarin we arrangementen terugzien die in tab ""Vaste verrekenprijs banqueting" van het prijzenblad terugkomen. Kunt u aangeven of we de prijzen die in het prijzenblad ingevuld moeten worden, dienen te baseren op de huidige arrangementsbeschrijving, daar wij mede op basis van uw antwoord 163 het vermoeden hebben dat u op het gebied van banqueting juist verrast wenst en geïnspireerd wenst te worden door de inschrijvers?	De bij NvI meegestuurde informatie is slechts 'ter informatie'. Uw vermoeden is juist, de gemeente wil graag verrast en geïnspireerd worden door de markt.
16	NvI	163	Het derde deel van uw antwoord roept enkele vragen bij ons op: a) Kunt u verduidelijken of het de bedoeling is dat alle in de tab "Vaste verrekenprijs banqueting" genoemde producten/arrangementen opgenomen worden in onze uitwerking van G1? Zo ja: bent u dan bereid het aantal pagina's met 2 te vergroten? b) Uit uw antwoord maken we ook op dat u voor de beoordeling een link wilt leggen tussen wat u bij G1 leest én wat u in het prijzenblad terugziet. Dat is ons inziens allereerst in strijd met de beschreven beoordelingsmethodiek waarin u beschrijft dat elk criterium integraal wordt beoordeeld, maar we vragen ons ook af, hoe diverse (dus verschillende) arrangementen van de verschillende inschrijvers objectief met elkaar vergeleken kunnen worden. Bent u bereid het gunningscriterium en daarmee de beoordeling van Prijs dusdanig aan te passen, zodat er een appels-met-appels vergelijking mogelijk is (doordat elke inschrijver dezelfde diensten/producten/arrangementen prijst)?	a) Nee, dat is niet noodzakelijk, aangezien sommige onderdelen voor zichzelf spreken (zoals een avondmaaltijd, handfruit, kan water). Het aantal pagina's wordt niet uitgebreid. b) Zie het antwoord op vraag 62 van deze NvI.
17	NvI	54	We hebben het vermoeden dat ook in het aangepaste prijzenblad, de tabbladen personeelskosten niet helemaal passen en geschikt zijn voor uw uitvraag. a) Beide tabbladen maken immers onderdeel uit van de cateringkosten van de reguliere dienstverlening, dat wil zeggen dienstverlening buiten banqueting, maatwerk, additionele diensten etc. De exploitatie van zowel de espressobar als de Plaza vindt volledig plaats binnen het tijdvak van 08.00u tot 18.00u. Kunt u bevestigen dat wij hierdoor enkel kolom D hoeven in te vullen, daar het vullen van de kolommen E en F tot onjuiste/hogere kosten leidt in uw model? b) Kunt u verduidelijken hoe we de opmerking / * in cel B14 dienen te interpreteren? Kunnen we deze opmerking negeren?	a) Nee, inschrijver dient alle tarieven in te vullen. Er wordt ook in de avonduren dienstverlening verleend vanuit de espressobar (waaronder catering voor de verkiezingen, Raad en Zaanstad Beraad). Bij evenementen kan het ook voorkomen dat er in de avonduren dienstverlening in de plaza benodigd is. b) De opmerking in cel B14 is ter informatie, zodat inschrijvers het calculatiemodel kunnen invullen op basis van 255 dagen openstelling.
18	Offerteleidraad	4.2.1	Bij gunningscriterium G4 duurzaamheid schrijft u "Hoe inschrijver bijdraagt aan verduurzaming in de (lokale) keten"; Het is Inschrijver niet duidelijk wat u precies bedoelt. Kunt u deze vraag nader toelichten?	Het gaat hier om de samenwerking met lokale partners (afname van producten), maar u kunt bijvoorbeeld ook denken aan initiatieven die inschrijver met lokale partijen geïnitieerd heeft op het gebied van duurzaamheid.
19	Offerteleidraad	4.2.1	Welke bijdrage inschrijver levert aan het creëren van draagvlak bij alle betrokken afdelingen en medewerkers. Hierbij gaat het niet alleen om bewustzijn maar ook om gedragsverandering ter bevordering van gezonde voeding, vitaliteit en duurzaamheid. Is onze aanname juist dat de vraag hier vooral op het creëren van draagvlak bij alle betrokken afdelingen en medewerkers zit in plaats van hoe we gezonde voeding stimuleren? Zo nee, hoe verhoudt zich deze vraag ten opzichte van gunningscriterium 2 gezonde voeding?	Deze aanname is niet juist. Het gaat hier om bewustzijn en draagvlak bij medewerkers te creëren om een keuze te maken voor een gezond alternatief. Bijvoorbeeld minder suiker, minder vetten en/of minder dierlijke eiwitten.
20	PvE	2,7	KPI eis 3 - u stelt dat 98% binnen de afgesproken tijd geleverd moet worden. Gaat u ermee akkoord dat indien u een u een bestelling plaatst buiten de regulieren besteltermijnen deze niet meegenomen wordt in de weging van de KPI?	Akkoord.
21	PvE	2,7	KPI eis 5 - financiële informatie, kunt u voorbeelden geven van uitgaven en onvoorziene uitgave? Wij kunnen ons voorstellen dat niet alle uitgaven praktisch zijn om te delen mede vanwege afspraken met derde. Graag zouden wij voorbeelden willen zien van die uitgaven?	Reguliere uitgaven zijn de standaardkosten/ -uitgaven die opdrachtnemer doet om het contract te draaien (personeelskosten, ingrediëntkosten). Onvoorziene uitgaven zijn uitgaven die niet initieel in het contract zijn opgenomen, maar wel nodig zijn om gemaakt te worden en voorafgaand aan daadwerkelijke uitgave ook besproken zijn met de gemeente. Te denken valt aan reparatiekosten van apparatuur die niet voorzien waren.
22	PvE	2,7	KPI eis 6 - u wenst 5% voedselverspilling per jaar te realiseren, is dat van inkoop of van verkoop?	Voedselverspilling is voor de gemeente over het gehele contract. Daar waar op welk moment in de keten dan ook voedselverspilling tegengegaan wordt draagt dit bij aan de vermindering van de totale verspilling (dus zowel inkoop als verkoop).
23	Bijlage Plattegrond	2e verdieping	Is het mogelijk om een plattegrond van de 2e verdieping te krijgen met de afmetingen zodat wij gedetailleerder aan een business plan kunnen werken?	Dit wordt als bijlagen toegevoegd. De inrichting is dynamisch i.v.m. het project Zaa's Werken. Hier kunnen geen rechten aan worden ontleend.

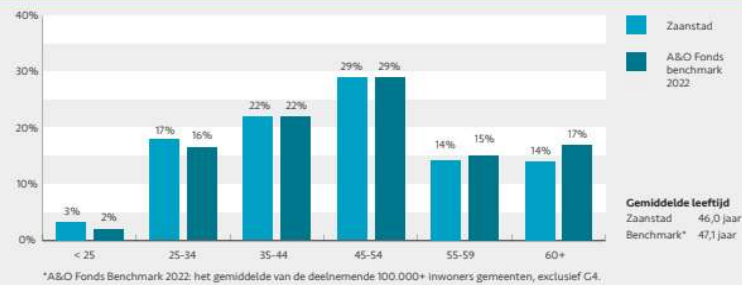
24	Vraag 95 1e NvI.		Kunt u ermee akkoord gaan de opzegtermijn te verlengen van 6 maanden naar 9 maanden zoals u bij vraag 92 heeft toegezegd? Zo niet, wilt u uitvoerig motiveren waarom Opdrachtgever in de hoedanigheid van opdrachtgever vindt dat het hanteren van een dergelijk korte tussentijdse opzegtermijn redelijk en billijk is en daarbij in de motivering te betrekken hoe Opdrachtgever omgaat met de belangen van betrokken personeel in relatie tot de Code Verantwoord Marktgedrag?	Akkoord.
25	Vraag 96 1e NvI		In (de vierde regel van) artikel 4.1 zijn Partijen gerechtigd om de Overeenkomst zonder rechterlijke tussenkomst, (...) te ontbinden indien een Partij, ook na schriftelijke aanmaning waarin een redelijke termijn wordt gesteld van veertien (14) dagen, tekortkomt in de nakoming van haar verplichtingen uit hoofde van deze Overeenkomst (...). Wilt u uw antwoord op vraag 96 heroverwegen en deze alsnog beantwoorden? Zo niet, kunt u uitvoerig toelichten waarom niet?	De ontbinding ziet op een tekortkoming in de nakoming van een van de partijen die na schriftelijke aanmaning voortduurt. Opdrachtgever hecht waarde aan de continuïteit van de dienstverlening en wenst dan ook graag de mogelijkheid behouden om op te zeggen bij wanprestatie. Daarbij is dit een wederkerige bevoegdheid. Wel is opdrachtgever bereid de redelijke termijn te verlengen tot 30 dagen.
26	Vraag 74 1e NvI.		Als u artikel 19.1 van uw Algemene Inkoopvoorwaarden zou inroepen, heeft de zittende cateraar slechts welgeteld drie maanden om zijn cateringmedewerkers te herplaatsen, hetgeen waarschijnlijk zal leiden tot afvloeiing van het personeel. De Rijksoverheid heeft door middel van het ondertekenen van de Code zich verplicht om opdrachten goed aan te besteden. Wij verzoeken u om artikel 19.1 aan te vullen met een opzegtermijn van 9 maanden. Een dergelijke termijn stelt de cateraar in de gelegenheid om zo veel als mogelijk van het zittende personeel gedurende deze termijn te herplaatsen op locaties waar ruimte voor personeel komt. Zo niet, staat u open om een regeling met Opdrachtnemer te treffen met betrekking tot de vergoeding van (een deel van) de afvloeiingskosten van de niet herplaatsbare medewerkers. Uiteraard maakt de cateraar inzichtelijk welke inspanningen er zijn verricht om te komen tot herplaatsing van elke een de locatie van de Rijksdienst verbanden betrekken medewerkers.	Opdrachtgever is verplicht bij haar handelen de Code, maar ook de algemene beginselen van behoorlijk bestuur in acht te nemen. Dat houdt in dat slechts in uitzonderlijke gevallen van deze bepaling in te roepen. Daarbij zal aan een beslissing tot opzegging een deugdelijke motivering en belangenafweging ten grondslag moeten liggen. Wel kan opdrachtgever akkoord gaan met een opzegtermijn van 9 maanden. Zie ook antwoord vraag 24.
27	Vraag 104 en 227 1e NvI.		Uw antwoord op vraag 104 en vraag 227 geeft nog niet de gewenste duidelijkheid. Opdrachtnemer is uiteraard bereid en in staat om haar dienstenpakket aan te passen op wens van de gemeente. Echter kan een scope wijziging consequenties hebben op het rendabel houden van de exploitatie. Indien de cateraar in een onrendabele exploitatie terecht komt, zet dit doorgaans de kwaliteit op de locatie onder druk, zowel op de personele component als wat de prijs-kwaliteitsverhouding betreft. Indien de reden voor het teruglopen van de aantallen of de besteding niet geheel duidelijk is, of indien duidelijk is dat dit het gevolg is van veranderd beleid of infrastructuur aan zijde gemeente, welke mogelijkheden kan de gemeente de cateraar dan bieden in de samenwerking om cateraar toch in een gezonde rendabele exploitatie te laten werken?	De gemeente biedt op dat moment de mogelijkheid om in gesprek te gaan met de opdrachtnemer over eventuele aanpassingen in het contract/dienstenpakket.
28	Vraag 108 1e NvI.		Gaat u akkoord dat er geen verrekening is toegestaan op schadevergoedingen en/of boetes?	Niet akkoord. Opdrachtgever wil juist ten aanzien van deze vorderingen het recht op verrekening behouden ter verzekering van de betaling van deze vorderingen. Dergelijke vorderingen ontstaan in de regel door toedoen van de opdrachtnemer.
29	Vraag 32 & 141 1e NvI		U geeft bij vraag 32 en 141 aan dat dit onder verantwoordelijkheid van de cateringleverancier valt. Is het akkoord dat alle schoonmaak boven 1.80 meter onder dieptereiniging valt?	Zie antwoord vraag 6.

30	Offerteleidraad en NVI-1	paragraaf 1.3 en paragraaf 4.2.2 en NVI-1 vraag 36 en 90	Vanuit de vorige NVI hebben wij gelezen dat er meerdere vragen zijn ontstaan over de type contractvorm. Hiermee gaan we ervan uit dat het gaat om een openboek vorm. Om ervoor te zorgen dat wij volledig aan uw verwachtingen kunnen voldoen en een correcte implementatie van de open boek constructie kunnen waarborgen, zouden wij graag enkele punten willen verduidelijken: 1) Personeelskosten - Open boek. Dit betekent dat wij transparant zullen zijn over uren. Daarin zal het uurtarief vast staan, maar wanneer minder of meer uren worden ingezet worden deze werkzame uren 1 op 1 doorbelast of in mindering gebracht. Het gaat hierin wel om productieve uren. - Vaste aanneemsom. Bij een vaste aanneemsom wordt maandelijks hetzelfde bedrag gefactureerd en alleen bij veranderingen in het aantal werkuren of het aantal werknemers kan de aanneemsom in overleg wijzigen. -Kan worden aangeven welke constructie voor personeelskosten de voorkeur heeft? 2) Restaurantkosten - Open boek. In een open boek constructie bieden wij transparantie over kosten die gemaakt worden voor de cateringdiensten. Wel worden deze kosten doorbelast op basis van de werkelijke kosten en kunnen de kosten per maand fluctueren. Een jaarlijkse indexatie is hierdoor niet mogelijk. -Kan worden aangeven welke constructie voor restaurantkosten de voorkeur heeft?	Op het tabblad 'Samenvatting catering' staat aanneemsom genoemd, dit moet inschrijfprijs zijn. Voor wat betreft de banqueting wenst de gemeente wel vaste verrekenprijzen te hanteren o.b.v. hetgeen aangeboden wordt. Het open boek contract heeft dus betrekking op alle catering, m.u.v. de banqueting. Het gaat de gemeente erom dat inschrijvers bijdragen aan de cateringdoelstellingen, maar dat er wel degelijk een 'ondernemersprikkel' blijft bij de opdrachtnemer om enerzijds de eisen en wensen te borgen en anderzijds de bijdrage voor de gemeente zo laag mogelijk te houden.
31	Prijzenblad	Samenvatting catering en Restaurantkosten	In het tabblad Samenvatting catering Cel C12 en D12, verwijzen deze cellen naar cel D22 in tabbladen Restaurantkosten Espresso en Personeelskosten Plaza. Dient de samenvatting catering niet te verwijzen naar cel E22 in tabbladen Restaurantkosten Espresso en Personeelskosten Plaza? Nu wordt namelijk de omzet niet meegenomen in de samenvatting. Maar in het tabblad Restaurantkosten Espresso en Personeelskosten Plaza wordt hier wel een berekening voor gemaakt.	Dit is aangepast. Er is een kolom toegevoegd op de samenvattingspagina.
32	NVI-1	nummer 26	Twee definities worden gebruikt in het antwoord op vraag 26: opdrachtwaarde en vaste kosten. Worden met deze twee definities; opdrachtwaarde en vaste kosten hetzelfde bedoeld? Zo niet, kunnen deze twee definities worden gedefinieerd?	De vaste en variabele kosten zijn samen de opdrachtwaarde.
33	Prijzenblad	Vaste verrekenprijs banqueting	Is het mogelijk om een extra kolom toe te voegen, waarin een indicatie wordt gegeven van de wenselijke inhoud van het Arrangement/product voor een eerlijk en transparant vergelijk? Als voorbeeld: 3 hapjes p.p. voor koude en warme hapjes. Zo niet, kan een toelichting worden gegeven hoe dit wordt meegenomen in de beoordeling van de prijs/kwaliteit verhouding?	Nee, er wordt geen extra kolom toegevoegd. Zie ook het antwoord op vraag 62 van deze NVI voor de gevraagde toelichting.
34	Prijzenblad	Vaste verrekenprijs banqueting	Is het mogelijk om twee extra kolommen toe te voegen om een andere prijsuggestie te doen, voor bijvoorbeeld een luxe en biologisch variant?	Dit wordt niet toegevoegd. Deze varianten kunt u meenemen in uw business model in G-1. Voor de lunch kunt u de varianten invullen in cel B9 t/m 11 op het tab 'Vaste verrekenprijs banqueting'.
35	Prijzenblad	Restaurantkosten	Voor een eerlijk en transparant vergelijk stellen wij voor om de uitgangspunten voor de restaurantkosten gelijk te zetten voor alle aanbesteders. Bijvoorbeeld door de gemiddelde besteding van 2024 eerste half jaar en het aantal transactie als uitgangspunt te nemen. Kan dat worden toegevoegd in het prijzenblad?	De gemeente heeft de gemiddelde besteding, aantal transacties en de overige informatie aan de aanbestedingsdocumenten toegevoegd, zodat de inschrijvers zich een duidelijk beeld kunnen vormen van de huidige situatie. Deze gegevens, gecombineerd met de marktkennis en expertise van de inschrijver kan een inschrijver een beeld vormen van het te hanteren concept en de daarbij behorende financiële kengetallen/kosten. De gemiddelde besteding en aantal transacties wordt dus niet als uitgangspunt genomen, maar dient ter indicatie van de huidige situatie.
36	Offerteleidraad	4.2.1. G-4 Duurzaamheid	Is onze aanname correct dat u in subvraag C van GC 4 wenst te lezen met welke lokale partners Inschrijver samenwerkt? Zo niet, kunt u dan nader toelichten wat u in deze vraag wilt teruglezen?	Zie het antwoord op vraag 18.
37	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. NV11	nvt	De locatienummers zijn in totaal 4 verschillende nummers. Kunt u dit toelichten?	Dit is hoe de huidige leverancier het heeft ingedeeld. Het betreft 2 verschillende locaties, Espresso van het Stadhuis en de Plaza van de Omgevingsdienst.

38	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv11	nvt	Wat is de reden dat de catering manager aan de locatie koffi corner is gekoppeld?	Dit heeft de huidige leverancier bepaald. Hier heeft Opdrachtgever geen invloed op.
39	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv11	nvt	Wat is het verschil tussen de taken en verantwoordelijkheden van medewerker bediening en allround medewerker bediening?	Dit is de benaming van de huidige leverancier. Hier heeft de Opdrachtgever geen invloed op.
40	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv11	nvt	Er zijn 2 aflopende bepaalde tijd contracten. Is de intentie om deze contracten te verlengen?	Dit is niet aan Opdrachtgever. Dit is geen verplichte overname, maar u bent vrij om het gesprek met deze medewerkers aan te gaan.
41	Offerteleidraad	4.2.1	Er lijkt enige overlap te zijn tussen subvraag B in 'G-3 Gezonde voeding' en subvraag D in G-4 Duurzaamheid. Kunt u verduidelijken welke specifieke informatie u in beide subvragen verwacht, zodat wij gerichte en relevante antwoorden kunnen geven?	Zie het antwoord op vraag 19.
42	Offerteleidraad	4.2.1, G-1 Implementatieplan	Kunt u verduidelijken of subvraag G betrekking heeft op verbeter- en innovatieve voorstellen enkel tijdens de implementatieperiode, of gedurende de gehele contractperiode?	In G-2 implementatieplan punt G vraagt opdrachtgever hoe u dit gaat doen tijdens de gehele contractperiode (d.w.z. de wijze waarop u verbeter- en innovatievoorstellen in het contract gaat voorstellen). Het gaat in deze beantwoording dus niet om daadwerkelijk inhoudelijke voorstellen.
43	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv11	nvt	Er zijn enkele verschillen tussen de nieuwe overnamelijst en de eerste overnamelijst. Kunt u toelichten waarom de volgende medewerkers niet waren opgenomen in de eerste overnamelijst? •Catering beheerder B voor 32,5 uur per week. •Catering medewerker 32,5 uur met onbepaalde tijd contract. •Catering medewerker 20 uur met onbepaalde tijd contract. •Medewerker bediening HQ 38 uur met onbepaalde tijd contract. •2 allround medewerkers bediening die dit jaar zijn gestart en in een bepaalde tijd contract zitten.	Zie antwoord vraag 5.
44	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv11	nvt	De catering beheerder B voor 28 uur per week op de eerste overnamelijst staat er op de nieuwe lijst niet meer op. Kunt u dit toelichten?	Zie antwoord vraag 5.
45	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv12	nvt	Is onze aanname correct dat de allround medewerkers niet overnameplichtig zijn, omdat ze op verschillende accounts werkzaam zijn?	Dit is niet correct. Voor de catering medewerkers is er een overnameverplichting zoals volgens de CAO bepaald. De gecontracteerde uren van de cateringmedewerkers vallen allemaal onder één Opdrachtgever, de medewerkers worden op twee locaties van de gemeente Zaanstad ingezet. Zie ook antwoord vraag 48.
46	Bijlage Personeelslijst Gemeente Zaanstad Catering en Hospitality n.a.v. Nv13	nvt	Zou u een nieuwe overnamelijst kunnen verstrekken, inclusief personeelsnummers, zodat we de volledigheid en nauwkeurigheid van de lijst kunnen bevestigen? Dit is essentieel voor een soepele transitie.	Zie antwoord vraag 5. Personeelsnummers worden gedeeld na gunning. Uiteraard kunnen medewerkers uitstromen tot 1 november.
47	Personeelslijst n.a.v. NV11		De originele personeelslijst bevatte 6 medewerkers, samen goed voor 25,4 uur inzet per dag. De nieuwe personeelslijst bevat 11 medewerkers, met een inzet van 57 uur per dag. Daarnaast bevat de nieuwe personeelslijst een cateringmanager i.p.v. een cateringbeheerder en verschillende andere wijzigingen. Kunt u aangeven waardoor deze grote wijzigingen ontstaan zijn? Kunt u daarnaast bevestigen dat de nieuwe personeelslijst 100% correct en een weergave van de realiteit is?	Zie antwoord vraag 5.
48	Personeelslijst n.a.v. NV11	Kolom "Werkzaam op locatie"	U benoemt hier vier verschillende locaties met verschillende locatienummers, terwijl er volgens het beschrijvende document maar twee locaties onderdeel zijn van het contract, het Stadhuis en de Omgevingsdienst. Kunt u toelichten wat hierin de daadwerkelijke situatie is? In het geval van slechts twee locaties, kunt u dan deze kolom aanpassen, zodat duidelijk is welke medewerker op welke locatie werkzaam is?	Het betreft hier twee locaties, Omgevingsdienst Zaanstad en op het Stadhuis van gemeente Zaanstad. Huidige dienstverlener heeft op stadhuis medewerkers op verschillende locatie nummers ingedeeld waar het één locatie betreft. U als Opdrachtnemer kunt de medewerkers flexibel inzetten.
49	Personeelslijst n.a.v. NV11	Rij 7	Er staat een medewerker op de nieuwe lijst die ziek is sinds februari 2023 dus al 1,5 jaar. Indien de situatie gelijk blijft, is het waarschijnlijk dat deze persoon vier maanden na start overeenkomst de WIA ingaat. Kunt u aangeven wat de verwachting is rondom de ziekte van deze medewerker, is er uitzicht op (volledig) herstel?	I.v.m. met de privacy van de betreffende medewerker wordt dit pas na gunning gedeeld.
50	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 42	Kunt u toelichten welke partij verantwoordelijk is voor de inkoop van de Billiecup? Is dit Opdrachtgever of de uw huidige Opdrachtnemer?	Huidige opdrachtnemer.

51	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 13	U schrijft dat het aantal uren bodedienstverlening afhankelijk is van de beschikbaarheid van de bode. Kunt u toelichten hoeveel uur de huidige cateraar in 2022 en 2023 heeft ingezet voor deze dienstverlening?	Dit is niet bekend. De werkzaamheden vallen nu beide onder de Multiservices leverancier.
52	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 26	U schrijft over variabele kosten waaronder banqueting. Welke overige variabele kosten bedoelt u hier?	Vaste kosten is het personeel. Variabele kosten zijn o.a.. banqueting, gebaksservice, traktaties, borrelarrangementen, raadsatering, aanschaf porselein enz. Deze lijst is niet limitatief.
53	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 28	U schrijft: 'De uren op de overnamelijst zijn de uren voor een cateringmedewerker. Die kan ingezet worden op banqueting of de espressobar of plaza.' Inschrijver is niet duidelijk wat u hiermee bedoelt. Kunt u toelichten naar welke cateringmedewerker u hier verwijst?	Er wordt niet specifiek verwezen naar één medewerker. Opdrachtgever bepaalt niet welke taken en rollen de medewerkers in dienst van de cateraar krijgen. Dit is op basis van de geschiktheid van de medewerker. Het is de keuze aan inschrijver om de medewerker in te zetten waar op dat moment behoefte aan is.
54	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 32	U schijft in antwoord op vraag 142: 'Dieptereiniging van vloeren en wanden valt onder de verantwoordelijkheid van de schoonmaakleverancier.' Kunnen wij hier uit op maken dat hier ook de schoonmaak boven 1.80 meter mee bedoelt wordt? Immers, in de CAO Contractcatering is afgesproken dat schoonmaak boven 1.80 meter geen onderdeel is van de werkzaamheden van cateraars, maar uitgevoerd wordt door gespecialiseerde partijen. Kunt u dit bevestigen?	Zie antwoord vraag 6.
55	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 34	Om verbetervoorstellen te kunnen doen voor het nieuwe contract is het voor Inschrijvers van belang om het vertrekpunt te kennen. Daarom verzoeken wij u nogmaals de huidige gasttevredenheidsscores te delen.	Dit wordt niet gedeeld. Opdrachtgever verlangt een andere creatieve invulling van de catering. Na gunning kunnen de scores gedeeld worden.
56	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 87	Begrijpt Inschrijver goed dat het ons niet toegestaan is om zelf een gasttevredenheidsonderzoek uit te voeren?	Naast het GTO dat de MA afneemt, staat het de inschrijver vrij om zelf ook de gasttevredenheid te toetsen in overleg met Opdrachtgever.
57	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 90	Uit uw antwoord lijkt het dat de gestelde vraag niet begrepen is. Bij het, door u uitgevraagde, open boek principe zijn er geen vooraf vastgelegde tarieven voor opdrachtgever, zoals bij een aanneemsom. Als Inschrijver maken wij een overzicht van alle daadwerkelijke kosten en inkomsten van het afgelopen boekjaar en sturen u een factuur voor datgene dat er onder aan de streep overblijft. Dit bedrag is dus afhankelijk van alle prijsontwikkelingen die direct doorgevoerd worden in deze situatie. Hierdoor ligt het risico voor prijsontwikkeling bij u als opdrachtgever. Een situatie waarbij prijswijzigingen alleen doorgevoerd kunnen worden door prijsindexaties ontstaat wanneer u een aanneemsom uitvraagt. In die situatie ligt het risico voor prijswijzigingen gedurende een jaar bij Inschrijver en betaalt u het vooraf afgesproken vaste bedrag voor uw cateringdienstverlening.	Zie het antwoord op vraag 30. Voor het onderdeel banqueting worden er vaste verrekennprijzen gegeven. Deze prijzen kunnen 1 keer per jaar geïndexeerd worden, zoals beschreven in de offerteleidraad, voor het eerst per 01-01-2026. Voor wat betreft de banquetingactiviteiten is de contractvorm een exploitatiecontract. Rekening en risico liggen bij opdrachtnemer. Voor de overige catering wordt een openboek constructie gebruikt, waar geen indexatie op plaatsvindt. Er is sprake van een gezamenlijk prijsontwikkelingsrisico, waarbij in gezamenlijk overleg wordt besloten hoe met prijsontwikkelingen wordt omgegaan, en of producten tijdelijk niet meer gevoerd worden.
58	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 100	In de conceptovereenkomst (artikel 2.4) beschrijft u dat de conceptovereenkomst prevaleert boven de NvI. Dit betekent dat u niet kunt volstaan met uw antwoord op vraag 100. Immers, de ongewijzigde overeenkomst heeft nog altijd voorrang op de wijzigingen uit de NvI. We verzoeken u daarom om de conceptovereenkomst wel aan te passen op basis van de NvI's. Overige documenten hoeven niet gewijzigd te worden op basis van deze rangorde.	Waar nodig zal de conceptovereenkomst worden aangepast.
59	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 139	Bedoelt u dat Compass eigenaar is van een bak waarin bekers verzameld worden of eigenaar is van alle Billie cups?	Het Billie concept wordt door de huidige Opdrachtnemer uitgevoerd. De cups zijn eigendom van Opdrachtnemer. In de espressobar staat een kar, die eigendom is van de opdrachtgever, waar de Billie cups en het porselein op ingezameld kan worden. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het reinigen hiervan.
60	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 164	U schrijft: 'De aanbestedende dienst is op zoek naar, hoe de cateraar invulling geeft aan een passend concept. En hoe Opdrachtnemer hierin te werk gaat.' Daarnaast noemt u dit bij vraag 140 een businessplan. Mogen we daarom concluderen dat u op zoek bent naar een businessplan en uitleg over het concept en dat het verdienmodel onderdeel uitmaakt van het businessplan?	Zie het antwoord op vraag 1, 12 en 30.
61	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 24	Kunt u aangeven hoe uw medewerkerspopulatie is opgebouwd? Bijvoorbeeld op het gebied van leeftijdsopbouw, man/vrouw verhouding, etc.	Zie afbeeldingen onder deze nota.
62	Nota van Inlichtingen 1	Vraag 163	Inschrijver verzoekt u om aangaande de banquetingarrangementen meer richtlijnen te geven zodat u appels met appels kunt vergelijken, bijvoorbeeld door een minimale inhoud of maximumprijs van de luxe lunch op te geven. Zo zorgt u dat uw verwachtingen duidelijk worden voor alle inschrijvers en krijgt u beter aansluitende en vergelijkbare offertes.	Opdrachtgever geeft geen gehoor aan dit verzoek. Op deze manier wil Opdrachtgever juist de kennis en expertise uit de markt halen. U heeft als expert de kennis en kunde (lees: o.a. kengetallen) om verrassende banquetingarrangementen op te stellen tegen een concurrerende prijs. Alle inschrijvingen worden beoordeeld op de beste prijs-kwaliteitverhouding, waarbij het banquetingarrangement wordt afgezet tegen de prijs.

Verdeling naar leeftijdscategorie - 31 december 2023



Verdeling man - vrouw (in fte) 31 december 2023

