



samen
werken aan
talent



Bijlage 1 Programma van Eisen

Europese aanbesteding Catering

Versie 1.0 | Datum 19 december 2024

Inhoudsopgave

1	Inleiding	3
2	Eisen	4
2.1	Algemeen	4
2.2	Contractvorm en apparatuur	5
2.3	Maatschappelijk verantwoord ondernemen	7
2.4	Dienstverlening restaurant	8
2.5	Dienstverlening koffiebar	9
2.6	Dienstverlening smartfridge	9
2.7	Dienstverlening vendingautomaten	10
2.8	Vergaderservice, banqueting en maatwerk	10
2.9	Eisen prijsbeleid	14
2.10	Presentatie en promotie	15
2.11	Afval	15
2.12	Personeel en organisatie	16
2.13	Overleg en communicatie	18
2.14	Kwaliteit en schoonmaak	19
2.15	Contractmanagement	20



1 Inleiding

In dit programma van Eisen zijn de eisen vastgesteld, welke door het ROC van Amsterdam-Flevoland, hierna te noemen het ROCvA-F, aan de dienstverlening worden gesteld.

U dient gedurende de contractuitvoeringsperiode te voldoen aan deze eisen en het gestelde in alle bijlagen van deze aanbesteding. Door in te schrijven gaat u hiermee akkoord.

2 Eisen

Nr.	Omschrijving eis
2.1	Algemeen
1.	De horecapartner sluit aan bij de visie op Eten & drinken van ROCvA-F (bijlage A) en exploiteert alle voorzieningen op zo'n wijze dat de visie maximaal tot uiting komt.
2.	Het assortiment eten & drinken wordt door de horecapartner continu geoptimaliseerd naar behoefte van de gast en sluit aan op trends en ontwikkelingen in de markt.
3.	De horecapartner hanteert een assortiment waarvoor de volgende steekwoorden gelden: gezond, verrassend, vers en goede prijs-kwaliteitverhouding.
4.	De horecapartner kent een horecamatige aanpak: dit houdt in gastvrij, passie voor het product, vakmanschap, oprechte aandacht, taakroulatie, optimale beleving en ondernemerschap.
5.	De horecapartner werkt te allen tijde conform de vigerende wet- en regelgeving.
6.	De horecapartner is verantwoordelijk voor alle gecontracteerde werkzaamheden die door hemzelf en/of eventuele partners en/of combinanten verricht worden. Daar waar in dit Programma van Eisen en bijlagen gesproken wordt over partners wordt dit bedoeld: onderdelen van uw bedrijf/bedrijven, specialistische bedrijven en/of derden om in de leveringsbehoefte te kunnen voorzien. Hieronder worden dus eveneens onderaannemers verstaan.
7.	De horecapartner voldoet gedurende de gehele contractperiode, voor alle te leveren diensten, aan de vigerende wet- en regelgeving ook daar waar het haar eventuele partners en combinanten betreft.
8.	De horecapartner werkt uitsluitend samen met partners waarmee kan worden voldaan aan alle contractuele verplichtingen over de te leveren diensten, alsmede kwaliteitseisen en vigerende wet- en regelgeving.
9.	De horecapartner zorgt ervoor dat de exploitatie van de restaurants en koffiecorners op een verantwoorde wijze plaatsvindt en past bij de doelstellingen van het ROCvA-F.
10.	<p>De horecapartner verdisconteert alle kosten t.b.v. de exploitatie eet- en drinkoutlets in de prijsstelling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De ingrediëntkosten bestaan uit alle kosten van de ingekochte goederen die worden verwerkt in verstrekkingen. • De personeelskosten die opgenomen zijn in de begroting ten behoeve van de reguliere horeca-activiteiten. In de opbouw van het integrale uurtarief wordt minimaal rekening gehouden met de functie en uurtarief. In het uurtarief wordt minimaal het volgende opgenomen: het percentage vakantietoelage, pensioenopbouw, opbouw toeslag sociale lasten, ziektesuppletie, improductiviteit, reiskosten, opleidingskosten, vervangingskosten in geval van ziekte en/of verlof, eventuele vereveningstoelage, etc. Ook indirecte personeelskosten zoals overige personeelskosten, personeelsgebruik, gratificaties, ARBO-begeleiding, etc. zijn opgenomen.

	<ul style="list-style-type: none"> • Variabele algemene kosten: schoonmaakmiddelen, disposables, diverse hulpmaterialen, bankkosten/ transactiekosten, wasserijkosten, overige variabele algemene kosten. • Vaste algemene kosten: kantoormiddelen, verzekeringskosten, bacteriologisch/ hygiëneonderzoek, kledingkosten, presentatie- en signing middelen, kassa's en bijbehorende randapparatuur, huur- en leasekosten, onderhoud/ reparatie eigen apparatuur (excl. keukenapparatuur), overige vaste algemene kosten. • Kosten voor implementatie. • Kosten van technisch service onderhoud en operationele kosten onbemande concepten. • Kosten MVO, Social return. • Gratis verstrekkingen zoals zout, peper en mosterd worden in de prijzen van de producten verwerkt.
11.	Vergaderservices, borrels, extra activiteiten en maatwerk worden op rekening verstrekt. De horecapartner factureert de verkopen op rekening aan ROCvA-F en verrekening vindt plaats op basis van afspraken tussen (afzonderlijke colleges) ROCvA-F en de horecapartner. Goedkeuring op offertes vindt alleen plaats door middel van een opdrachtbevestiging die aan de horecapartner wordt verstrekt vanuit ROCvA-F. ROCvA-F levert de kostenplaatsen aan.
12.	Voor de personeelsinzet zowel binnen als buiten kantoortijden ten behoeve van bediening en extra inzet bij vergaderservice en/of banquetingactiviteiten, evenementen of maatwerkactiviteiten wordt een integraal banqueting uurtarief afgesproken. Dit integrale uurtarief banqueting wordt weergegeven in het Prijzenblad en omvat dezelfde posten als hierboven bij het integrale uurtarief weergegeven.
2.2	Contractvorm en apparatuur
13.	<p>ROCvA-F stelt bij aanvang van de overeenkomst per locatie een maximale vaste aanneemsom per MBO College vast. De maximale aanneemsommen per locatie zijn weergegeven in het prijzenblad, bijlage 2. De vaste aanneemsom kan alleen worden aangepast na overleg en akkoord van het specifieke MBO-College en ROCvA-F. De aanneemsommen kunnen niet hoger worden dan de door de horecapartner ingediende aanneemsom als onderdeel van de inschrijving op de aanbesteding, behalve als de eisen vanuit het MBO College zodanig toenemen of wijzigen dat er aanvullende financiële risico's bij de horecapartner belegd worden. De aanneemsommen die bij het begin van de overeenkomst worden vastgesteld, staan vast gedurende de gehele contractperiode.</p> <p>Deze contractvorm is bedoeld om het ondernemerschap van de horecapartner te bevorderen. Omdat het ROCvA-F de ambitie heeft om toe te werken naar een voor hen kostenneutrale exploitatie wordt de winst per locatie op basis van profitsharing met elkaar gedeeld.</p> <p>Per aanneemsom wordt de brutomarge als percentage van de omzet berekend (zie prijzenblad). Dit percentage blijft vaststaan gedurende de overeenkomst. Dit model gaat uit van volledige transparantie tot op brutomargeniveau. Op het moment dat het brutomargepercentage onder het afgesproken percentage valt dan is dit volledig voor rekening van de horecapartner. Op</p>

	<p>het moment dat het percentage 1% hoger is dan het afgesproken percentage dan gebeurt er niets. Op het moment dat het brutomargepercentage boven de 1% uitkomt dan wordt de winst 50-50% verdeeld tussen de horecapartner en ROCvA-F.</p> <p>Als voorbeeld: het afgesproken brutomargepercentage is 10%. Als in werkelijkheid het brutomargepercentage 9% is en dus een negatief resultaat oplevert, dan is dit voor rekening van de horecapartner. Op het moment dat het brutomargepercentage 11% is dan is dit voor de horecapartner. Op het moment dat het brutomargepercentage werkelijk 12,5% is, dan wordt het meerdere aan percentage 1,5% verdeeld tussen ROCvA-F en de horecapartner.</p> <p>Het is mogelijk dat, vanwege de ambitie om toe te werken naar een kostenneutrale exploitatie per locatie, de aanneemsom jaarlijks, bij een haalbare/winstgevende exploitatie naar beneden wordt bijgesteld. Deze nieuwe aanneemsom wordt het nieuwe maximum dat niet overschreden mag worden.</p>
14.	<p>Regeling gebruik van ruimten, inrichting, apparatuur en inventaris. De demarcatie tussen ROCvA-F en de horecapartner is als volgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ROCvA-F draagt zorg voor zowel nagelvaste als losse apparatuur en exploitatiemiddelen van het restaurant en de koffiebar inclusief het onderhoud van deze apparatuur. Een inventarislijst is bijgevoegd als bijlage B. De huidige apparatuur is leidend, ROCvA-F zal geen nieuwe apparatuur met specifieke functie-eisen aanschaffen indien de huidige apparatuur naar behoren functioneert. • ROCvA-F draagt zorg voor de vervanging van de nagelvaste apparatuur en de inrichting. • De horecapartner mag extra (klein) apparatuur meenemen voor de exploitatie van de horecavoorzieningen. Onderhoud en vervanging van deze apparatuur is voor rekening van de horecapartner. Deze apparatuur is duidelijk gelabeld als eigendom horecapartner. Deze apparatuur wordt ook éénmaal per jaar gekeurd volgens NEN 3140 en het keuringsrapport wordt overlegd aan ROCvA-F. • ROCvA-F is verantwoordelijk voor het onderhoud en de reparaties aan de nagelvaste apparatuur en de bedrijfsruimten, noodzakelijk voor de exploitatie van de horecavoorzieningen. • De horecapartner is verantwoordelijk voor de aanschaf van de espressomachine t.b.v. de koffiebars en is verantwoordelijk voor het onderhoud en eventuele vervanging. • Bij aanvang van de overeenkomst worden het restaurant inclusief de aanwezige inventaris ter beschikking gesteld aan de horecapartner. De horecapartner is verantwoordelijk voor het beheer van deze exploitatiemiddelen. • De kosten voor de investeringen voor voldoende klein inventaris (benodigd voor de frontoffice), zoals servies, bestek, dienbladen, etc. zijn voor ROCvA-F. • De kosten voor de exploitatiemiddelen voor de back-office (klein-keukeninventaris) en ten behoeve van presentatiedoelinden zijn voor rekening van de horecapartner. De horecapartner krijgt bij aanvang de beschikking over de aanwezige klein keukeninventaris (zie bijlage B).

	<ul style="list-style-type: none"> • ROCvA-F stelt de ruimten, elektriciteit, eventueel gas, water en vuilafvoer, noodzakelijk voor de exploitatie van de horecavoorzieningen, ter beschikking. • ROCvA-F stelt een ROCvA-F e-mailaccount beschikbaar aan de horecapartner evenals een internetverbinding, printer- en kopieer-faciliteiten ter beschikking. • De horecapartner is verantwoordelijk voor het juiste gebruik van apparatuur, middelen en materialen. • De horecapartner beheert de horecavoorzieningen zoals dit een goed huisvader betaamt. In het kader hiervan verwijzen we naar de horecapartner zijn signaleringsverantwoordelijkheid naar ROCvA-F. <p>Na afloop van de overeenkomst levert de horecapartner de ruimten in eenzelfde staat op als dat zij bij aanvang van de overeenkomst ter beschikking heeft gekregen. Signing en aankleding wordt volledig verwijderd en eventuele boorgaten of andere aanpassingen worden hersteld.</p>
2.3	Maatschappelijk verantwoord ondernemen
15.	Gezonde voeding is belangrijk voor het welzijn van de studenten en medewerkers van ROCvA-F. De verkoop van gezonde producten is dan ook niet meer weg te denken uit de huidige samenleving. Ongezonde producten verdwijnen niet uit het assortiment, en studenten en medewerkers dragen zelf de verantwoordelijkheid voor hun keuze van deze producten. De horecapartner maakt het kopen van gezonde producten aantrekkelijk door studenten en medewerkers (on)bewust een duwtje in de goede richting te geven.
16.	De horecapartner hanteert voor de voorzieningen op het MBO College Hilversum het niveau goud van de Gezonde Schoolkantine.
17.	Voor de andere MBO Colleges wordt minimaal het niveau zilver gehanteerd. Het behalen van de gouden schaal is hierbij geen doel op zich, zolang dit in lijn ligt met de financiële haalbaarheid van locatie. Per outlet kan het niveau van gezonde voeding variëren, afhankelijk van de opleidingen die er gebruik van maken.
18.	<p>Inclusiviteit betekent niet alleen dat er mensen ingezet worden met een afstand tot de arbeidsmarkt maar het betekent ook dat iedere student en medewerker zich thuis en welkom moet voelen binnen ROCvA-F maar ook binnen de organisatie van de horecapartner.</p> <p>Ten aanzien van de inzet van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt wordt een minimume gesteld van minimaal 5% van het totale aantal uren van alle ROCvA-F locaties gezamenlijk. .</p>
19.	ROCvA-F verstaat onder inclusiviteit ook dat rekening gehouden wordt met verschillende leef- en geloofsovertuigingen van de studenten, medewerkers en bezoekers. Ook leven circa 15% van het aantal studenten onder de armoedegrens. ROCvA-F verwacht van de horecapartner dat er rekening wordt gehouden in het assortiment en de prijsstelling met deze factoren. Er is daarom te allen tijde een assortiment beschikbaar voor een klein besteedbaar budget.

20.	<p>ROCvA-F zet in op de circulaire en lokale economie waarin waarde wordt toegevoegd in plaats van onttrokken. Dit houdt in dat de horecapartner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • milieu-impact, waterverbruik en CO2-uitstoot minimaliseert en verspilling tegengaat. • een nieuwe verhouding van plantaardig en dierlijk eiwit (eiwittransitie) gebruikt door bijvoorbeeld andere soorten melk zoals haver- soja- en kokosmelk te promoten. • materialen met een minimale impact gebruikt. • het gebruik van disposables minimaliseert. • het gebruik van verpakkingen minimaliseert. • het energieverbruik minimaliseert. • producten, materialen en grondstoffen maximaal in omloop houdt.
2.4	Dienstverlening restaurant
21.	<p>Er wordt een zelfbedieningsconcept aangeboden met een focus op gastvrijheid. Speciale wensen kunnen op aanvraag worden vervuld. De horecapartner zorgt ervoor dat er voldoende producten op voorraad liggen op de juiste tijdstippen voor een snelle doorstroom.</p>
22.	<p>De gasten kunnen betalen met PIN en NFC (contactloos). Op de colleges Slotervaart, Lelystad, Noord, Westpoort, West en Amstelland is in de huidige situatie contante betaling ook mogelijk. In bijlage C (Overzicht locaties) is aangegeven wat het aandeel contante betaling is. Het wordt aan de horecapartner overgelaten of dit in de toekomst wordt voortgezet. Indien de horecapartner dit wenst voort te zetten dan zorgt deze ook voor de voorzieningen om dit te faciliteren.</p>
23.	<p>In alle restaurants moet het mogelijk zijn dat medewerkers van ROCvA-F en haar gasten op rekening kunnen eten door middel van het afgeven van een waardebon.</p>
24.	<p>De horecapartner biedt een assortiment met een divers aanbod van ontbijt tot lunch. Er is een basis met ontbijtproducten om de dag goed te beginnen. Er worden verse en lokale producten aangeboden, waarbij zowel gezonde keuzes als ruimte voor een guilty pleasure aanwezig zijn. Het assortiment bevat ook proeverijen en verrassende opties. De productgroepen zijn per locatie hetzelfde, maar het aantal varianten binnen de productgroepen varieert en wordt aangepast aan de grootte van de locatie.</p>
25.	<p>De horecapartner hanteert voor het restaurant op de verschillende locaties de volgende drie duidelijk gedefinieerde categorieën:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Categorie 1 bestaat uit een retail/service assortiment dat eenvoudig wordt gepresenteerd, gemakkelijk toegankelijk is voor de klant, en minimale handelingen van de dienstverlener vereist. Dit betreft een doorlopend all day assortiment. • Categorie 2 biedt een breder aanbod van belegde broodjes, maaltijdsalades, soep en snacks. • Categorie 3 introduceert een 'build your own' concept, waarbij bezoekers de vrijheid hebben om hun eigen maaltijd naar wens samen te stellen. <p>Welke categorieën van toepassing zijn per locatie, is opgenomen in bijlage C (Overzicht locaties).</p>
26.	<p>De horecapartner stelt naast de gedefinieerde categorieën een budgetdeal beschikbaar bestaande uit een combinatie van 2 of 3 producten in een deal.</p>

27.	De horecapartner verwerkt producten zoals zout, peper, smaakversterkers (zoals o.a. mosterd, ketjap, etc.) op in de prijzen van de producten en verstrekt deze daarom gratis aan de gasten. Ook servetten en tandenstokers worden gratis verstrekt en in de prijzen van producten verwerkt. Dressings en oliën voor de saladebar zijn opgenomen in de prijzen voor de salades.
28.	De horecapartner hanteert zoveel mogelijk een verpakkingsvrij restaurant zoals de HACCP-richtlijnen dit toelaten. Ze maken uitsluitend gebruik van servies, herbruikbare of ecologische verpakkingen. Voedselverspilling wordt actief tegengegaan door het hanteren van een zero waste beleid.
29.	In het restaurant ruimt de gast het serviesgoed en/of disposables zelf af en op, door, daar waar dit van toepassing is, het serviesgoed op de afruimplek te plaatsen en het afval te deponeren in de hiervoor bestemde afvalbakken.
30.	De horecapartner draagt samen met het ROCvA-F een gedeelde verantwoordelijkheid om studenten actief aan te spreken op het (niet) opruimen van afval.
31.	De horecapartner biedt tijdens openingstijden van het restaurant gratis (smaak)water aan (in bijvoorbeeld jars). Voorverpakte flesjes water met of zonder koolzuur zijn niet gratis.
32.	Voor alle locaties zijn alle energydranken, kauwgom, rookwaren, alcohol (met uitzondering van banqueting activiteiten) en aanstootgevende producten niet toegestaan.
2.5	Dienstverlening koffiebar
33.	Voor de locaties met een koffiebar bereidt de horecapartner de koffie in het zicht van de gast. Hierbij wordt gebruik gemaakt van een luxe koffiemachine die koffie bereidt met verse melk. De openingstijden voor locaties met een koffiebar, zijn opgenomen in bijlage C (Overzicht locaties)
34.	Het assortiment in de koffiebar bevat verse koffie en koffiespecialiteiten met zowel plantaardige als dierlijke melkopties en siropen, verse gember- en munt thee, en verse sappen. Voor het ontbijt zijn er overnight oats, smoothies, yoghurt, croissants en huisgemaakte (on)gezonde lekkernijen beschikbaar. Het aanbod is beschikbaar gedurende de openingstijden van ontbijt, lunch tot de middag en is gericht op de voorkeuren van de student.
35.	De koffiebar is een open bar waar huisgemaakte lekkernijen worden gepresenteerd. De horecapartner verleidt de studenten en medewerkers met vers afgebakken producten en presentatie. De aankleding en presentatie van de koffiebar is gericht koffie, thee en koffiespecialiteiten aangevuld met lekkernijen.
36.	Er is een pistonmachine aanwezig voor het bereiden van verse koffie en koffiespecialiteiten. Deze pistonmachine wordt door de horecapartner aangeschaft. Indien de horecapartner een juicer wil gebruiken voor het maken van verse sappen dan wordt ook deze aangeschaft door de horecapartner.
2.6	Dienstverlening smartfridge

37.	De horecapartner exploiteert een smartfridge op de locaties zoals deze zijn beschreven in bijlage C (Overzicht locaties). Het assortiment in de smart fridge is altijd beschikbaar gedurende de openingstijden van de locaties.
38.	De horecapartner is verantwoordelijk voor het verhelpen en afhandelen van storingen van de smartfridge binnen de aanwezigheidstijden van de medewerkers van de horecapartner. Indien zij de storing niet zelf kunnen oplossen bellen zij met de storingsdienst van de leverancier van de smartfridge. Buiten de aanwezigheidstijden van de horecapartner mag de locatie zelf contact opnemen met de leverancier van de smartfridge voor het melden van een storing. Concrete afspraken worden gemaakt na de definitieve gunning.
39.	De magnetron wordt door het ROCvA-F geplaatst nabij de smartfridge. De horecapartner is verantwoordelijk voor het dagelijks schoonhouden van deze magnetron.
40.	De producten zijn vers, lokaal, ready to eat, van een hoog kwaliteitsniveau en sluiten aan bij de duurzaamheids- en gezondheidsdoelstellingen het ROCvA-F.
41.	De gasten kunnen betalen met PIN en NFC (contactloos).
42.	De smartfridge is bestand tegen molest en diefstal uit de automaten. Hierbij wordt verstaan onder diefstal: het zonder te betalen kunnen uitnemen van producten, het omzeilen van de beveiligingen van het betalingssysteem, etc.
2.7	Dienstverlening vendingautomaten
43.	De horecapartner verzorgt de vendingautomaten (frisdrank- en versnaperingen) voor eigen rekening en risico. Het aantal en de plaats van de vendingautomaten wordt in overleg met het ROCvA-F bepaald. De locatie is verantwoordelijk voor de eventuele aanleg van de elektra. Indien de horecapartner gebruik wil maken van telemetrie kan dit enkel door het plaatsen van een GSM module. De automaten kunnen niet worden aangesloten op databekabeling van het ROCvA-F. In bijlage C (Overzicht locaties) zijn de omzetten van de huidige automaten per locatie in 2023 opgenomen.
44.	Voor alle locaties behalve Hilversum, geldt dat minimaal 60% van het assortiment in de vendingautomaten voldoet aan de criteria gezonde keuze volgens het voedingscentrum. Voor de locatie Hilversum geldt dat minimaal 80% van het assortiment voldoet aan de criteria gezonde keuze volgens het voedingscentrum.
45.	De horecapartner is verplicht een mogelijkheid te bieden waar petflessen/blik kunnen worden ingeleverd. Eventueel statiegeld hoeft niet teruggeven te worden maar kan worden gedoneerd aan een (duurzaam) goed doel dat samen met ROCvA-F wordt bepaald. Op de locaties Zuidoost, Almere en West zijn statiegeld machines aanwezig.
2.8	Vergaderservice, banqueting en maatwerk

46.	<p>De vergaderservices, banqueting en alle arrangementen uit het banquetingboek worden verrekend op basis van vaste verrekenprijs (VVP). Dit wil zeggen dat alle kosten ten behoeve van het arrangement (waaronder inbegrepen maar niet limitatief de ingrediëntkosten, personeelskosten voor bereiding, gereedzetten, brengen, afruimen & afwassen en algemene kosten) zijn opgenomen in de prijs van het arrangement. De VVP is inclusief btw.</p> <p>VVP = Ingrediëntenkosten + personeelskosten + algemene kosten + BTW.</p>
47.	<p>De horecapartner maakt gebruik van zijn eigen reserveringssysteem voor reserveringen van vergaderservice, banqueting en maatwerk. De horecapartner is verantwoordelijk voor het maken van een koppeling van zijn reserveringssysteem met het systeem van ROCvA-F. De kosten van deze koppeling zijn voor de horecapartner.</p>
48.	<p>Het ROCvA-F is bezig met het vervangen van het huidige systeem. De implementatie zal niet gereed zijn voor de start van de nieuwe overeenkomst. De horecapartner koppelt zijn systeem aan het huidige systeem (Proquro). Indien er als gevolg van wisseling van het systeem een nieuwe koppeling met het reserveringssysteem van de horecapartner gemaakt moet worden, dan zijn de kosten van deze herkoppeling voor rekening van ROCvA-F.</p>
49.	<p>De horecapartner verzorgt een verrassende en gevarieerde digitale banquetingmap, zowel qua assortiment als presentatie, met opties variërend van eenvoudige tot uitgebreide seizoensgebonden lunches. Maatwerk voor speciale evenementen zoals openavonden en diploma-uitreikingen is vereist. De basis is gezond, met een uitgebreid aanbod van vegetarische en veganistische opties. Dieetwensen en guilty pleasures zijn ook opgenomen in de banquetingmap.</p> <p>De digitale banquetingmap, voorzien van realistische beelden om de beleving te versterken, wordt bij wisseling van de producten in de banquetingmap geïntroduceerd aan de managementassistentes en veel bestellers per locatie, zodat er per locatie optimaal gebruik wordt gemaakt van het aanbod.</p>
50.	<p>Alle producten in de banquetingmap worden vers bereid met seizoensgebonden ingrediënten. Indien mogelijk wordt een samenwerking met lokale ondernemers opgezocht voor de arrangementen in en uitvoering van vergaderservices, banqueting en maatwerk.</p>
51.	<p>De banquetingmap voor de locatie Hilversum bestaat, in tegenstelling tot de andere locaties, geheel uit vegetarische opties.</p>
52.	<p>De banquetingmap voor de locaties (met uitzondering van de locatie Hilversum) moedigt medewerkers aan om te kiezen voor een vegetarische optie door de volgorde van keuzes.</p>
53.	<p>Het is mogelijk een banquetingmap per locatie samen te stellen. Minimaal één keer per jaar actualiseert de horecapartner de banquetingmap in nauw overleg met het ROCvA-F. Deze zal niet eerder worden ingevoerd dan na goedkeuring van ROCvA-F. Tussentijdse wijzigingen worden tijdig aangepast en ter akkoord voorgelegd aan het ROCvA-F en/of de betreffende locatie.</p>
54.	<p>De verzorging van de vergader- en banqueting activiteiten is op verzoek met servies.</p>

55.	De vergaderservice bestaat voornamelijk uit het verzorgen van luncharrangementen en wordt door de horecapartner tussen 8:00 uur en 17:00 uur uitgevoerd. Koffie- en theearrangementen worden voornamelijk aangevraagd bij grote(re) groepen.
56.	Het kan zijn dat er buiten deze tijden (8:00 – 17:00 uur) vergaderservice wordt gevraagd. De horecapartner gaat met deze aanvragen flexibel om. Indien de medewerker van de horecapartner moet blijven, mogen indien van toepassing, extra “wachturen” worden doorbelast op basis van het integraal uurtarief banqueting.
57.	Het verstrekken van lunches is onderdeel van de vergaderservices. De lunches worden door de horecapartner verzorgd en klaargezet (inclusief bestek en serviesgoed) in de vergaderzalen of afgesproken ruimten. Dagelijkse variatie in de lunches is essentieel, zodat deelnemers dagelijks verrast worden.
58.	Indien de vergadering afloopt na de aanwezigheid van de medewerkers van de horecapartner, wordt gezamenlijk gezocht naar de meest efficiënte oplossing. Uiterlijk zijn de thermoskannen en het gebruikte serviesgoed de volgende ochtend vóór 8:15 uur opgehaald. In verband met ongedierte wordt de horecapartner verzocht de arrangementen zo snel mogelijk op te ruimen.
59.	De vergaderservices worden direct op de vergadertafel geplaatst of daar waar aanwezig, op een buffet in de vergaderzaal.
60.	Het koffie- en theearrangement is gebaseerd op 2 consumpties per persoon en is inclusief suiker, melk, theezakjes, zoetjes en eventueel roerstaafjes. Gekoeld kraanwater maakt standaard onderdeel uit van het koffie- en theearrangement.
61.	De personeelskosten voor de vergaderarrangementen worden berekend op basis van bereiden, bezorgen, gereedzetten, afruimen en afwassen van het arrangement. Als het ROCvA-F vraagt om het arrangement uit te serveren dan kan de horecapartner hier extra uren voor in rekening brengen tegen het integraal uurtarief banqueting.
62.	De horecapartner levert minimaal drie verschillende vergaderlunches. De drie verschillende lunches verwijzen naar verschillende kwalitatieve niveaus en samenstelling. Alle lunches bestaan minimaal uit één koolhydraatcomponent(en), fruit en dranken. Kraanwater met of zonder een schijf fruit en/of kruiden, wordt niet gezien als onderdeel van de lunch. <ul style="list-style-type: none"> • Lunch 1 met een maximum VVP per persoon van € 7,25 inclusief btw. • Lunch 2 met een maximum VVP per persoon van € 8,95 inclusief btw. • Lunch 3 met een maximum VVP per persoon van € 10,50 inclusief btw.
63.	De horecapartner biedt naast diverse vergaderlunches ook de mogelijkheid om losse broodjes te bestellen, waarbij bestellers hun voorkeuren kunnen doorgeven.
64.	De horecapartner levert de onderstaande drankenarrangementen: <ul style="list-style-type: none"> • Drankenassortiment 1: per persoon (diverse soorten frisdranken, vruchtensappen, bruisend mineraalwater en gekoeld kraanwater, wijn (rood en wit) en (alcoholvrij) bier, rekening houdend met 3 drankjes per persoon. • Drankenassortiment 2: per persoon inclusief warme hapjes, (diverse soorten frisdranken, vruchtensappen, bruisend mineraalwater en gekoeld kraanwater, wijn (rood en wit) en

	<p>(alcoholvrij) bier), rekening houdend met 3 drankjes per persoon incl. 3 borrelhapjes per persoon.</p> <p>De dranken worden op basis van nacalculatie (werkelijk verbruik) verrekend. Er wordt voor deze arrangementen voldoende dranken per persoon neergezet waarbij er gebruik gemaakt wordt van grote (pet) flessen gebruikt tenzij dit niet mogelijk is.</p> <p>De borrelhapjes (zowel koud als warm) zijn per stuk te bestellen en worden derhalve per stuk afgerekend.</p>
65.	<p>De horecapartner heeft een grote mate van flexibiliteit ten aanzien van de besteltermijn en het accepteren van wijzigingen van aantallen personen, tijdstippen of annuleringen. Daarnaast moeten ad-hoc bestellingen (op dezelfde dag) kunnen worden geleverd en geregistreerd. ROCvA-F verwacht een oplossingsgerichte houding van de horecapartner bij last minute bestellingen en houdt hierbij rekening met duurzaamheid.</p>
66.	<p>De onderstaande reserverings- en annuleringsprocedure wordt door de horecapartner gehanteerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestellingen op basis van het standaard banquetingassortiment (via de webshop in Proquero of opvolgend systeem) worden minimaal 24 uur van tevoren besteld via de webshop. • Annulering van standaard banquetingassortiment is mogelijk tot 24 uur van tevoren per mail of persoonlijk. • Voor reserveringen van “grote” aanvragen geldt een aanmeldingstermijn van minimaal 5 werkdagen. Dit geldt bij aanvragen (lunches, borrels, recepties, diner) voor meer dan 25 personen met of zonder personele ondersteuning. Indien dit wordt aangevraagd op een kortere termijn dan 5 werkdagen, zullen de horecapartner en ROCvA-F in gezamenlijk overleg kijken wat de (on)mogelijkheden zijn. • Bij “grote” aanvragen voor 25 personen en meer, zonder personele ondersteuning geldt een annuleringstermijn van 2 werkdagen voorafgaand aan het afgesproken aflevermoment. Wanneer de annulering later plaatsvindt, mag de horecapartner de aantoonbaar onomkeerbare kosten doorbelasten aan ROCvA-F. • Bij “grote” aanvragen voor 25 personen en meer met personele ondersteuning geldt een annuleringstermijn van 4 werkdagen voorafgaand aan het afgesproken aflevermoment. Wanneer de annulering later plaatsvindt, mag de horecapartner de aantoonbaar onomkeerbare kosten doorbelasten aan ROCvA-F. • Offertes op maat voor grote banqueting opdrachten waarbij personele ondersteuning gewenst is (denk aan: open dagen, diplomeringen etc.) worden minimaal 10 werkdagen voorafgaand besteld. Indien de opdracht geannuleerd wordt binnen één week (5 werkdagen) voor aanvang van de activiteit, belast de horecapartner de aantoonbaar onomkeerbare kosten door aan ROCvA-F. • Offertes voor maatwerkactiviteiten worden maximaal 2 werkdagen na het aanvragen van de offerte opgeleverd aan ROCvA-F.
67.	<p>De horecapartner is verantwoordelijk voor het aanleveren van de juiste arrangementen voor het FMIS van het ROCvA-F. In dit FMIS zijn de banquetingmap en de vastgestelde prijzen opgenomen. In bijlage F is opgenomen aan welke eisen de koppeling dient te voldoen.</p>

68.	De horecapartner is verantwoordelijk voor het verwijderen van vlekken op tafels en van losliggend vuil in de (vergader)zalen voorafgaand of nadat een activiteit plaatsvindt. Er wordt nadrukkelijk gecheckt op orde en netheid. Indien er verstoringen zijn die niet tot de verantwoordelijkheid van de horecapartner behoren dan meldt de horecapartner de verstoring zo snel mogelijk bij het facilitair team van het ROCvA-F. De horecapartner houdt rekening met een flexibele inzet van medewerkers, ook buiten de openingstijden van de horecavoorzieningen om en reageert flexibel op ad hoc aanvragen.
69.	De horecapartner stelt voor de evenementen per activiteit een passend voorstel op (offerte op maat) dat concurrerend is met de markt. Uitgangspunt hierbij is dat de catering van een maatwerkactiviteit een goede kwaliteit heeft die positief bijdraagt aan het gewenste niveau en sfeer van het evenement. Het ROCvA-F verwacht van de horecapartner een adviserende rol ten aanzien van de invulling van deze maatwerkactiviteiten.
70.	De horecapartner levert een breed pakket aan maatwerkservices. Ten aanzien van de vergaderservices (koffie/thee en lunches) en banquetingactiviteiten heeft horecapartner exclusiviteit. Ten aanzien van maatwerk (op basis van een offerte) is de horecapartner de preferred supplier.
71.	Bij maatwerk heeft de horecapartner het eerste recht een offerte uit te brengen. Indien de horecapartner niet kan voldoen aan het gevraagde, of indien de offerte van de horecapartner niet marktconform is, behoudt het ROCvA-F zich het recht voor een offerte op te vragen bij derden en/of uit te wijken naar derden.
72.	ROCvA-F behoudt zich het recht voor tijdens de overeenkomst, voor opdrachten die niet specifiek zijn uitgevraagd noch waarvoor prijzen zijn opgenomen in de inschrijving van de horecapartner, (ook) bij derden een offerte aan te vragen. Een eventuele dienstverlening door derden wordt evenwel door de horecapartner gecoördineerd. De kosten voor coördinatie van werkzaamheden door derden zullen worden vastgesteld op basis van het integrale uurtarief banqueting.
2.9	Eisen prijsbeleid
73.	De inschrijver hanteert een consequent en transparant prijsbeleid. De prijzen voor diensten worden gedurende de contractperiode in onderling overleg met het ROCvA-F overeengekomen. Voor deze activiteiten geldt dat de horecapartner zich richt op een vooraf overeengekomen vaste prijsstelling.
74.	De verkoopprijzen worden door de horecapartner bepaald. Er wordt hierbij uitgegaan van een semi-commercieel prijsniveau, waarbij het aanbod aansluit op de verschillende budgetten van zowel studenten als medewerkers. Onverwachte prijswisselingen worden tot een minimum beperkt. Semi-commercieel wil hierbij zeggen dat de prijzen onder het niveau van de horeca/retail (to-go) buiten de gebouwen ligt.
75.	Er is sprake van een consequent en transparant prijsbeleid voor alle voorzieningen. De horecapartner zorgt ervoor dat er te allen tijde een assortiment beschikbaar is voor studenten met een

	<p>laag besteedbaar budget zodat ook zij de mogelijkheid hebben een gezonde lunch samen te kunnen stellen.</p> <p>Om beeld te krijgen van de huidige gemiddelde bestedingen is in bijlage C (Overzicht Locaties) de gemiddelde besteding per college opgenomen.</p>
76.	De horecapartner bouwt de verkoopprijzen van de restaurants en de koffiebars op uit de ingrediëntenprijs, derving, opslag en btw.
77.	De prijzen van de horecavoorzieningen worden in principe 1 maal per jaar, bij aanvang van het nieuwe schooljaar bijgesteld. De horecapartner stelt jaarlijks een nieuw voorstel op voor de verkoopprijzen in het komende jaar. Deze worden uiterlijk drie maanden vóór de afloop van het schooljaar ter informatie en goedkeuring aan het ROCvA-F voorgelegd. De bijstelling mag voor het eerst plaatsvinden in het schooljaar 2026/2027.
2.10	Presentatie en promotie
78.	De producten en diensten worden duidelijk, aantrekkelijk en verkoop bevorderend gepresenteerd. De horecapartner presenteert zich in de eigen huisstijl en promotionele uitingen vinden altijd plaats met gepaste bescheidenheid. De horecapartner heeft een inspanningsverplichting om studenten naar de horeca outlets te trekken.
79.	De prijs van de producten is altijd goed zichtbaar.
80.	De bijzondere kenmerken zoals gezonde voeding, biologisch, halal, vegetarisch, veganistisch en soort vlees/vis/gevogelte worden altijd herkenbaar/zichtbaar bij het product aangegeven. Ook de verplichte informatie met betrekking tot allergenen wordt bij het product vermeld.
81.	De horecapartner informeert de gasten over duurzaamheid en duurzame initiatieven binnen de horecavoorzieningen, en bevordert bewustwording door middel van signing, promotie en nudging.
82.	ROCvA-F geeft de mogelijkheid om gebruik te maken van intranet voor promotie en publicatie van o.a. menu's. Op enkele locaties zijn schermen aanwezig waar de horecapartner op kan communiceren. Dit is altijd in overleg met de locatieverantwoordelijke van het ROCvA-F. De horecapartner is creatief en proactief in het bedenken van verschillende acties en eventueel loyaliteitsprogramma's.
83.	De horecapartner werkt met ROCvA-F, studentenraad, etc. samen om promoties, thema's en acties op te pakken.
2.11	Afval
84.	ROCvA-F is als eigenaar van het afval verantwoordelijk voor aanbidding van het afval volgens wettelijke voorschriften. ROCvA-F beheert het contract met de afvalleverancier. ROCvA-F streeft ernaar het afval zoveel mogelijk te scheiden bij de bron (plastic, papier/ karton, GFT-

	afval, restafval, glas, chemisch afval, swill). De horecapartner geeft in de dagelijkse bedrijfsvoering uitvoering aan dit beleid en denkt proactief mee met het ROCvA-F over mogelijke verbeteringen. Als het afvalbeleid van ROCvA-F gedurende de contractperiode veranderd, dan conformeert de horecapartner zich hieraan.
85.	ROCvA-F stelt dat alle omverpakkingen zoals kratten en containers, worden teruggenomen voor hergebruik of voor verdere verwerking. De horecapartner vertaalt deze eis door naar haar leveranciers.
86.	De horecapartner is verplicht de door ROCvA-F beschikbaar gestelde opslagfaciliteiten te gebruiken. Als uitgangspunt geldt dat ROCvA-F en de inschrijver een evenwicht moeten vinden tussen de beschikbare opslagcapaciteit, de gestelde eisen aan de versheid van de producten en de door (de leverancier van) de horecapartner te maken transportkilometers.
87.	De horecapartner is verantwoordelijk voor de inzameling van vetten en oliën door een erkend vetverwerker. De kosten of opbrengsten zijn voor de horecapartner.
2.12	Personeel en organisatie
88.	De horecapartner toont (maatschappelijk verantwoord) ondernemerschap, een horecamatige aanpak en een proactieve houding. Daarnaast stelt het ROCvA-F hoge eisen aan professionaliteit, gastvrijheid, servicegerichtheid, flexibiliteit en representativiteit aan het horecateam. Het management van de horecapartner initieert verbetervoorstellen die de dienstverlening kunnen optimaliseren en beschikken over een groot meedenkend vermogen. De horecamanager op locatie heeft de vrijheid om veranderingen of aanpassingen in het concept door te voeren.
89.	Alle bij ROCvA-F ingezette horecamedewerkers zijn vakbekwaam en geschoold. De horecapartner draagt zorg voor een jaarlijks opleidingsplan om kennis en vaardigheden van de ingezette medewerkers op peil te houden. De horecapartner houdt rekening met het inplannen van trainingen/opleidingen dat deze buiten piekmomenten/periodes van de locaties plaatsvinden, zodat de dienstverlening niet wordt beïnvloed. De horecapartner kan indien door ROCvA-F gewenst, dit opleidingsplan overhandigen.
90.	De horecamanager is het directe aanspreekpunt voor het ROCvA-F op de colleges. Indien er om welke reden dan ook een nieuwe horecamanager wordt aangesteld, wordt deze persoon voorgesteld aan het ROCvA-F en wordt door ROCvA-F een “klikgesprek” met deze persoon gevoerd. De horecapartner zorgt ervoor dat deze (nieuwe) locatiemanager/-beheerder goed wordt ingewerkt.
91.	De horecapartner neemt de medewerkers van de huidige dienstverlener over conform de vigerende wet- en regelgeving. Eventuele kosten voor de overname van de medewerkers worden verwerkt in de begrotingen van de locaties. Kosten die niet zijn opgenomen kunnen niet op een later moment aan het ROCvA-F worden doorbelast. Uitzondering hierop zijn de locaties die in 2027 of 2028 toegevoegd worden. De horecapartner houdt bij deze aanbesteding rekening met het personeelsbestand zoals aangeleverd bij deze documenten. De overnamelijst personeel (Bijlage G) is op aanvraag beschikbaar via de berichtenmodule op TenderNed.

	<p>In het kader van goed opdrachtgeverschap hanteert het ROCvA-F de huidige openingstijden als uitgangspunt bij deze aanbesteding en daarmee het huidige medewerkersbestand. Het ROCvA-F ziet echter diverse kansen om te optimaliseren in openingstijden op basis van de bezetting van de gebouwen en de afname van eten en drinken. Het ROCvA-F verwacht een signalerende functie vanuit de horecapartner voor de optimalisatie in ureninzet bij natuurlijk verloop van het medewerkersbestand. Zodra deze mogelijkheid ontstaat per locatie, gaat de horecapartner hierover het gesprek aan met het MBO College.</p>
92.	<p>In 2027 of 2028 (per 1 januari) worden de andere locaties toegevoegd. Minimaal 3 maanden voordat deze locaties worden toegevoegd aan de overeenkomst, maar uiterlijk 1 oktober van dat jaar, levert de huidige dienstverlener de actuele overnamelijst personeel aan. De horecapartner actualiseert de aanneemsommen van de locaties op basis van de werkelijke overname personeel.</p>
93.	<p>Elke vaste horecamedewerker krijgt bij indiensttreding een elektronische pas of sleutel welke toegang verschaft tot de ruimtes waartoe de horecapartner geautoriseerd is. Bij defect raken van de elektronische pas of sleutel door onzorgvuldig gebruik, verlies of diefstal brengt het ROCvA-F directe schade in rekening bij de horecapartner.</p>
94.	<p>De horecapartner begeleidt en stimuleert zijn medewerkers om zich te ontwikkelen. De medewerkers krijgen regelmatig training gericht op het optimaal kunnen bijdragen aan de doelstellingen van het ROCvA-F. De horecapartner richt zich op gastvrijheid, werkplezier, welzijn en de vitaliteit van de medewerkers.</p>
95.	<p>De horecapartner hanteert een arbeidsvoorwaardenbeleid conform de van toepassing zijnde CAO. (CAO voor de Contractcateringbranche deel A en B)</p>
96.	<p>Bij de inzet van (tijdelijk) vervangend personeel zal uitsluitend gebruik worden gemaakt van ingewerkt en geschoold personeel. De vervangende medewerkers beschikken minimaal over een HACCP-opleiding. Bij vervanging van medewerkers worden gelijkwaardige functionarissen ingezet (zelfde functieniveau). Eventuele (extra) kosten voor de vervanging van de medewerkers in dienst van de horecapartner kunnen niet in rekening worden gebracht.</p>
97.	<p>De horecapartner geeft invulling aan zijn verantwoordelijkheid ten opzichte van zijn medewerkers om hen te wijzen op gevaarlijke situaties in de ruimten en de middelen die zij ter beschikking krijgen. De horecapartner stelt bij aanvang van de overeenkomst een RI&E op die jaarlijks geëvalueerd wordt. De horecapartner is verantwoordelijk voor: preventie ziekteverzuim, bewustwording en vakbekwaamheid van te werk gestelde medewerkers, ongevallenpreventie, inzet van apparaten, materialen en middelen conform de ARBO vereisten en het gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.</p>
98.	<p>ROCvA-F heeft een BHV-organisatie en procedure. De medewerkers van de ondernemer verlenen hieraan hun medewerking en volgen, indien nodig, de instructies van de BHV organisatie op. Alle medewerkers van de horecapartner die werken op een ROCvA-F college nemen deel aan de jaarlijkse ontruimingsoefening van ROCvA-F. De horecapartner heeft geen rol in de</p>

	BHV-organisatie. De horecapartner is, binnen de horecavoorzieningen, in het bezit van een eigen EHBO-doos, die altijd volledig en compleet is.
99.	De horecapartner zorgt voor zijn eigen PC/laptop op de locaties waar deze nodig is voor de eigen administratie en registratie.
100.	Het management van de horecapartner en de met de uitvoering van de dienstverlening belaste personeelsleden beheersen de Nederlandse taal in woord en geschrift in ruim voldoende mate voor zover noodzakelijk voor de uitvoering van de opdracht.
101.	De horecapartner is verantwoordelijk voor de correctheid van de werkvergunningen van haar medewerkers. Indien het niet op orde hebben van de (juiste) werkvergunningen door de horecapartner leidt tot een boete voor ROCvA-F, zal deze boete op de horecapartner worden verhaald.
102.	De horecapartner is verantwoordelijk voor het, ten behoeve van de Colleges van het ROCvA-F, digitaal beschikbaar hebben van kopieën van geldige legitimatiebewijzen/ werkvergunningen conform de AVG.
103.	Medewerkers van de horecapartner beschikken bij de start van het contract over een geldige Verklaring Omtrent Gedrag (VOG), niet ouder dan 6 maanden, waarbij ze zijn gescreend op profiel 60. Nieuwe medewerkers dienen eveneens een geldige VOG te overleggen bij indiensttreding. Daarnaast kunnen alle medewerkers van de horecapartner zich te allen tijde identificeren met een geldig identiteitsbewijs.
104.	Indien daartoe naar het oordeel van het ROCvA-F aanleiding bestaat, kan ROCvA-F een horecamedewerker de toegang tot een locatie ontzeggen, verwijdering en vervanging eisen. Dit wordt met de horecapartner besproken en ROCvA-F bevestigt dit schriftelijk.
2.13	Overleg en communicatie
105.	De horecapartner stelt een vast aanspreekpunt en een vervangend aanspreekpunt op overkoepelend niveau per college aan gedurende de overeenkomst welke voor iedere vraag, aanvraag of klacht bereikbaar is.
106.	De wijze van communicatie, het voeren van overleggen en KPI's zijn beschreven in Bijlage D, Contractmanagement. De horecapartner conformeert zich aan alle eisen en werkzaamheden die in deze bijlage zijn beschreven.
107.	Diverse locaties maken gebruik van FMIS systemen, het gebruik en de inrichting van deze systemen varieert per locatie. De horecapartner sluit zich aan op deze systemen per locatie. Hieronder wordt ook verstaan eventuele andere communicatiestromen dan een FMIS systeem voor het melden van bijvoorbeeld storingen/ prioriteiten (zoals een WhatsApp groep). Dit wordt verder afgestemd in de implementatie.

2.14	Kwaliteit en schoonmaak
108.	De horecapartner is verantwoordelijk om de kwaliteit van de dienstverlening te monitoren en te beoordelen of deze voldoet aan de gestelde eisen en wensen en direct bij te sturen indien afwijkingen worden geconstateerd.
109.	De horecapartner meet de kwaliteit per eet- en drinkoutlet minimaal 1 x per jaar intern inclusief bacteriologisch onderzoek. De controle van de kwaliteit wordt schriftelijk gerapporteerd in een plan van aanpak waarin verbeterpunten en verbeteracties staan omschreven die worden besproken met het ROCvA-F tijdens het reguliere overleg.
110.	ROCvA-F behoudt zich het recht voor om incidenteel en/of structureel de kwaliteit te laten meten door een extern, onafhankelijk onderzoeksbureau. Deze metingen kunnen o.a. bestaan uit een kwaliteitsaudit, een bacteriologisch hygiëneonderzoek, een gasttevredenheidonderzoek en een mystery guest onderzoek. De horecapartner verleent hieraan zijn volledige medewerking. De kosten voor deze kwaliteitsmetingen zijn voor het ROCvA-F. Bij onvoldoende kwaliteit zal een termijn tot herstel worden geboden. Extra controles en/of hercontroles naar aanleiding van een onvoldoende zijn op afroep mogelijk en de kosten ervan worden in rekening gebracht van de ondernemer.
111.	ROCvA-F hecht grote waarde aan de tevredenheid van gasten. Goede klantcontact-meldingen zijn daarbij van belang. De horecapartner beschikt over een deugdelijke klachtenprocedure. KWIS (Klachten, wensen, informatie en storingen) meldingen worden geregistreerd door de horecapartner worden één keer per kwartaal gerapporteerd in de managementrapportage. De horecapartner zorgt voor tijdige en correcte afhandeling van de klachten en storingen en communiceert dit aan de melder.
112.	De horecapartner is verantwoordelijk voor alle dagelijkse en periodieke schoonmaakwerkzaamheden conform HACCP richtlijnen, van alle eet- en drinkoutlets inclusief apparatuur en keukenmaterialen. Hieronder valt, maar niet gelimiteerd tot, de volgende werkzaamheden: <ul style="list-style-type: none"> • Keuken-, opslagruimten en uitgifteruimten inclusief apparatuur en in gebruik zijnde kasten, planken en stellingen. • Spoelkeuken(s) inclusief afzuimwagens en spoelmachine. • Afwas van o.a. serviesgoed, bestek, keukenmaterialen, etc. • Tafels en stoelen in de restaurants en koffiebars. • Overige ruimten onder het beheer van de horecapartner. • Vloeren van de keuken, uitgifte, spoelkeuken en alle overige ruimtes. • Roosters van de afzuiginstallatie in de keuken(s) en/of uitgiftegebied(en).
113.	De vloeren in het zitgedeelte van het restaurant worden schoongemaakt door de schoonmaakdienstverlener van het ROCvA-F.
114.	In bovengenoemde ruimtes hoeft de horecapartner, conform de CAO, de wanden slechts tot 1,80 meter hoogte schoon te maken.

115.	De ongediertebestrijding en vetvangput vallen onder de verantwoordelijkheid van het ROCvA-F. Indien blijkt dat de horecapartner de schoonmaakwerkzaamheden onvoldoende uitvoert, niet volgens de HACCP richtlijnen werkt en hierdoor ongedierte ontstaat, worden de kosten van ongediertebestrijding bij de horecapartner in rekening gebracht.
116.	De horecapartner heeft naar ROCvA-F een signaleringsverantwoordelijkheid met betrekking tot schoonmaak van ruimten die niet onder de verantwoordelijkheid vallen van de horecapartner evenals het technisch onderhoud van keukenapparatuur.
117.	De horecapartner werkt kosteloos mee aan de dieptereiniging die in de basis 1 keer per jaar uitgevoerd wordt door (de schoonmaakleverancier van) ROCvA-F. Dit houdt o.a. in, niet gelimiteerd tot, het in-uit ruimen van eventuele kasten, koelkasten, vriezers, buffetten etc. In overleg kan de frequentie van de dieptereiniging aangepast worden.
2.15	Contractmanagement
118.	Zie bijlage D, Contractmanagement. De horecapartner conformeert zich aan de uitgangspunten en eisen en handelt conform deze bijlage.
119.	ROCvA-F behoudt zich het recht voor het contractbeheer of onderdelen hiervan aan een onafhankelijk en ter zake deskundig bureau uit te besteden. De horecapartner is verplicht hieraan haar medewerking te verlenen.
120.	De afgesproken meetmethodieken uit het KPI model - onder de verantwoordelijkheid van de horecapartner vallen - zijn opgenomen in de kosten.

ROC van Amsterdam - Flevoland