

Bijlage 1: Programma van eisen

Door voor deze aanbesteding een inschrijving in te dienen, verklaart inschrijver zich onvoorwaardelijk en volledig akkoord met onderstaande eisen. Eventuele voortvloeiende kosten uit onderstaande eisen dient u te verwerken in uw prijsopgave. Onderstaande eisen kunnen dus niet leiden tot extra kosten.

Algemene eisen	
Eis	Omschrijving
1.	<p><u>Locaties gedurende de looptijd van de overeenkomst</u></p> <p>Opdrachtnemer kan aan de vermelde aantallen geen rechten ontleen. Gedurende de looptijd van de overeenkomst heeft opdrachtgever de mogelijkheid om locaties, onder dezelfde condities als de oorspronkelijke locaties, toe te voegen aan de overeenkomst of om locaties kosteloos uit de overeenkomst te verwijderen.</p>
2.	<p><u>Verantwoordelijkheden opdrachtnemer</u></p> <p>De opdracht betreft het leveren van schoolmaaltijden voor de locaties van het Pleysier College zoals is opgenomen in de Aanbestedingsleidraad.</p> <p>Optioneel: Aanvullende cateringdiensten: Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om bij wijze van uitzondering cateringdiensten te bestellen voor bepaalde evenementen die door de schoollocaties worden georganiseerd. Deze diensten moeten op verzoek beschikbaar zijn. Opdrachtnemer dient optioneel ingrediënten voor kooklessen, voedselpakketten en fruit voor de medewerkers van het Pleysier College te leveren.</p> <p>Opdrachtnemer is daarnaast verantwoordelijk voor:</p> <ul style="list-style-type: none">• De eigen personele organisatie;• De assortiment samenstelling van de aangeboden voedsel – en drankvoorziening;• De administratie rondom voedsel- en drankvoorziening en het indienen voedselveiligheidsplan.
3.	<p><u>Levering maaltijden</u></p> <p>De te leveren maaltijden dienen te voldoen aan de eisen van ‘de gezonde school’ en de door de subsidie beschreven voorwaarden, zie Bijlage 7. Opdrachtnemer dient tevens te voldoen aan gewijzigde subsidievoorwaarden (indien van toepassing).</p>
4.	<p><u>Verzorging lunches</u></p> <p>In de huidige situatie worden lunches op diverse locaties door de locatie zelf bereid. Opdrachtnemer dient hiervoor de broodjes en het beleg te kunnen leveren (indien van toepassing).</p>
5.	<p><u>Kennismaking</u></p> <p>Opdrachtnemer dient voor aanvang van de overeenkomst op alle locaties kennis te maken. Hier is reeds een datum voor gepland, zie de planning in de aanbestedingsleidraad. Opdrachtgever hecht grote waarde aan de betrokkenheid van opdrachtnemer.</p>
6.	<p><u>Flexibiliteit</u></p> <p>Opdrachtnemer gaat ermee akkoord dat van opdrachtnemer flexibiliteit wordt verwacht ten aanzien van toekomstige ontwikkelingen van opdrachtgever en/of rondom de subsidie omtrent schoolmaaltijden. Van opdrachtnemer wordt verwacht dat zij flexibel meegroeit en inspeelt op de ontwikkelingen bij opdrachtgever en/of rondom de subsidie omtrent schoolmaaltijden. Opdrachtgever verwacht hierbij een proactieve en adviserende rol van opdrachtnemer.</p>

Commerciële eisen	
Eis	Omschrijving
7.	<p><u>Prijsbeleid</u></p> <p>Er dient sprake te zijn van een consequent en transparant prijsbeleid voor het assortiment en eventueel meerwerk. Voor alle activiteiten geldt dat opdrachtgever zich richt op een vooraf overeengekomen, vaste en marktconforme prijsstelling.</p>

8.	<u>Geen afnamegarantie</u> De aanbestedingsleidraad en de genoemde aantallen in het prijzenblad zijn gebaseerd op de huidige aantallen van opdrachtgever. De genoemde aantallen zijn geen afnamegarantie.
9.	<u>Optionele leveringen</u> Voor de optionele leveringen geldt geen afnameverplichting.
10.	<u>Bestellen bij andere leveranciers</u> Opdrachtgever heeft de mogelijkheid om 20% van de bestellingen zoals opgenomen in het prijzenblad elders in te kopen.

Wet- en regelgeving eisen	
Eis	Omschrijving
11.	<u>Norm-, wet- en regelgeving</u> De ingekochte producten en de wijze waarop deze opgeslagen worden, de dienstverlening, het assortiment en alle overige verstrekkingen, dienen gedurende de uitvoering van het contract te allen tijde te voldoen aan de geldende wet- en regelgeving in Nederland. Opdrachtnemer zal opdrachtgever tijdig en juist informeren over relevante wijzigingen en/of ontwikkeling in wet- en regelgeving.
12.	<u>Kwaliteit dienstverlening</u> Opdrachtnemer garandeert dat de door haar te leveren dienstverlening gedurende de looptijd van de overeenkomst van onveranderde goede kwaliteit is en blijft en dat de dienstverlening in alle opzichten voldoet aan de gebruikelijke eisen van HACCP-veiligheid, Arbowetgeving, deugdelijkheid, doelmatigheid, taak geschiktheid, normen, voedsel en waren voorschriften, overheidsvoorschriften en milieubepalingen.
13.	<u>Geheimhouding</u> Opdrachtnemer staat ervoor in dat opdrachtnemer alle bedrijfsinformatie afkomstig van opdrachtgever die op enigerlei wijze ter kennis is gekomen of gebracht, geheimhoudt tegenover derden. Opdrachtnemer zal geen informatie over de door haar aan opdrachtgever geleverde goederen verstrekken aan derden, behoudens schriftelijke toestemming van opdrachtgever, of in geval van een wettelijke verplichting.
14.	<u>Nederlandse Voedsel – en Warenautoriteit (NVWA)</u> Opdrachtnemer staat geregistreerd bij de NVWA.

Personeelseisen	
Eis	Omschrijving
15.	<u>Vaste contractmanager</u> Opdrachtnemer stelt één vaste contractmanager aan. De contractmanager heeft de vereiste kennis van de afspraken tussen opdrachtgever en opdrachtnemer. De contractmanager is tijdens kantooruren bereikbaar is (tussen 8.30 en 17.00 uur). De contactgegevens (het telefoonnummer en het email-adres) van deze medewerk(st)er worden gedeeld met de locatieverantwoordelijken van opdrachtgever.
16.	<u>Nederlandse taal</u> Alle medewerkers van opdrachtnemer en diens onderaannemers die in contact (kunnen) komen met medewerkers van opdrachtgever dienen een goede kennis te hebben van de Nederlandse taal en zich goed verstaanbaar te kunnen maken maar met name duidelijk en verstaanbaar te kunnen uitdrukken. Alle communicatie verloopt en documentatie is beschikbaar in de Nederlandse taal.
17.	<u>Huisregels en legitimeren</u> Medewerkers van, dan wel namens opdrachtnemer die werkzaamheden verrichten op één van de locaties van opdrachtgever, dienen zich te allen tijde te houden aan de geldende huisregels en instructies op te volgen van aanwezig personeel. Medewerkers die werkzaamheden op locatie uitvoeren dienen zich op verzoek van opdrachtgever te kunnen legitimeren.
18.	<u>Werkkleding</u> De medewerkers zijn representatief, zij dragen op locatie van opdrachtgever verplicht werkkleding. Deze worden verstrekt door opdrachtnemer. De verstrekte werkkleding dient herkenbaar te zijn voor opdrachtgever. Alle kosten betreffende werkkleding, waaronder handschoenen, dienen in het uurtarief te zijn opgenomen.

19.	<u>Voortgang werkzaamheden</u> Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat de overeengekomen werkzaamheden voortgang vinden in geval van onder andere ziekte, verlof, vakantie of ander absentisme van het door opdrachtnemer ingezette personeel.
20.	<u>Bezwaarlijk gedrag</u> Bij ernstige bezwaren van opdrachtgever ten aanzien van het gedrag van een medewerker van opdrachtnemer zal opdrachtnemer, na schriftelijk en gemotiveerd verzoek, binnen één werkdag voor vervanging zorgdragen. Indien daar naar het oordeel van opdrachtgever aanleiding voor is, kan opdrachtgever een medewerker van opdrachtnemer de toegang tot de locatie weigeren, in welk geval opdrachtnemer verplicht is onverwijld een vervanger te sturen.

Assortimentseisen	
Eis	Omschrijving
21.	<u>Seizoensgebonden en lokaal aanbod</u> Opdrachtnemer verstrekt ingrediënten en voedsel op basis van seizoen beschikbaarheid. Waar mogelijk dient opdrachtnemer gebruik te maken van lokale producten en leveranciers in de omgeving en zet hier proactief op in. Opdrachtnemer zorgt ervoor dat het gebruik van duurzaamheids- en seizoensgebonden producten duidelijk wordt gecommuniceerd naar de gebruikers toe.
22.	<u>Aassortiment</u> Het te verkrijgen assortiment dient te voldoen aan het volgende: <ul style="list-style-type: none"> • De versbereide (lunch)gerechten dienen vrij te zijn van kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen. • Er worden ook vegetarische, veganistische en halal producten aangeboden. • Producten welke voor consumptie worden aangeboden dienen binnen de houdbaarheidsdatum te vallen. • De houdbaarheidsdatum en samenstelling dient duidelijk op de verpakkingen vermeld te staan. • Verder staat het opdrachtnemer vrij om een eigen assortiment te voeren, waarbij aandacht dient te zijn voor lokale leveranciers.
23.	<u>Bereiding en verstrekking wijze</u> Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de door haar verkochte producten en de bereidingswijze ervan. Opdrachtnemer dient te allen tijde voldoende diversiteit aan producten aan te bieden, gericht op de vraag van de gebruikers.
24.	<u>Wijzigingen assortiment</u> Wijzigingen op het assortiment worden voorgelegd aan opdrachtgever en kunnen worden doorgevoerd na akkoord van opdrachtgever.
25.	<u>Duurzaamheidskenmerken</u> De duurzaamheidskenmerken waaraan het assortiment dient te voldoen zijn: <ul style="list-style-type: none"> • Afval dient tot een minimum te worden teruggebracht. • Voedselverspilling dient tot een minimum te worden teruggebracht. • Gebruik cellofaanverpakkingen dient tot een minimum te worden beperkt.
26.	<u>Besteltermijnen voor bestellingen</u> Opdrachtnemer gaat akkoord met de volgende besteltermijnen: <ul style="list-style-type: none"> • Minimaal twee werkdagen voorgaand aan de levering. <p>Opdrachtnemer gaat ermee akkoord dat bestellingen via mail verlopen.</p>
27.	<u>Reservering annuleren</u> Opdrachtnemer gaat ermee akkoord dat annuleringen van de bestellingen kosteloos kan tot 48 uren aan de dag voorafgaand aan de levering. Indien later geannuleerd wordt, worden reeds gemaakte onomkeerbare kosten in rekening gebracht.

Logistieke eisen	
Eis	Omschrijving
28.	<u>Afvalinzameling</u> Opdrachtnemer gaat ermee akkoord dat opdrachtnemer verantwoordelijk is voor de (dagelijkse) interne afvoer van keukenafval, verpakkingsmaterialen en voor afvoer van oliën en vetten.
29.	<u>Schade</u> Opdrachtnemer gaat ermee akkoord dat schade als gevolg van onzorgvuldig handelen van de ingezette materialen, middelen en machines door opdrachtnemer voor rekening is van opdrachtnemer.
30.	<u>Toegang</u> Opdrachtnemer en haar leveranciers maken gebruik van de toegewezen ingang. Opdrachtnemer is aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door toeleveranciers en/of derden. De tijdstippen van de leveringen worden in overleg met opdrachtgever bepaald.

Communicatie-eisen	
Eis	Omschrijving
31.	<u>Evaluatiegesprekken</u> Tenminste eenmaal per halfjaar zal overleg plaatsvinden tussen functionarissen van partijen om de samenwerking tussen opdrachtnemer en opdrachtgever te coördineren, monitoren en verbeteren. In dit overleg zullen in ieder geval aan de orde komen: assortiment, prijsstellingen, mate van succes/falen, afname cijfers, kwaliteit van de dienstverlening.
32.	<u>Klachtenafhandeling</u> Alle klachten van opdrachtgever en haar personeel worden door opdrachtnemer binnen 24 uur voor ontvangst bevestigd en voorzien van een reactie of de te verwachte termijn waarbinnen een reactie kan worden verwacht. De ondernomen dan wel te nemen acties worden binnen 48 uur teruggekoppeld aan de betreffende contactpersoon.