

Algemene informatie

Aanbesteding: EU Horecadienstverlening
Aanbestedende Dienst: COG
Referentie: -

Toelichting:

Vraag en antwoord

Ref.nr. 84 **Onderwerp:**
Bijlage 1A Dienstverleningsmatrix

Vraag:

Zijn de schoonmaakwerkzaamheden, zoals beschreven in regel 67 in de huidige situatie ook op deze wijze verdeeld?

Antwoord:

Dit is correct.

Percelen: P1 EU Horecadienstverlening
Beantwoord op: 20 aug. 2024

Ref.nr. 87 **Onderwerp:**
NVI, ref. 64

Vraag:

Door geen inzicht te geven in de huidige prijsstelling hebben de huidige cateraars een oneerlijk voordeel van de kennis over het prijsniveau ten opzichte van nieuwe partijen. Kunt u, in het kader van een gelijk speelveld, inschrijvers toch voorzien van de huidige banquetingmap/mappen?

Antwoord:

zie vraag en antw 64 NVI 1: Nee, het niet delen van een banqueting map bij een aanbesteding beschermt concurrentievoordeel en vertrouwelijke informatie en voorkomt standaardisatie van aanbiedingen. Dit leidt tot scherpere offertes die beter zijn afgestemd op de kerncriteria van de aanbesteding. Dit maakt dat COG niet de banqueting map deelt met de inschrijvende partijen.

Percelen: P1 EU Horecadienstverlening
Beantwoord op: 20 aug. 2024

Ref.nr. **Onderwerp:**

88

NVI, ref. 57

Vraag:

Naar ons inziens is dit geen antwoord op de vraag. Kunt u aangeven of de huidige medewerkers voldoen aan de gestelde eisen?

Antwoord:

Ten aanzien van de certificeringen zijn niet alle medewerkers in het bezit van een OCC certificaat (Basistraining catering medewerker van het OCC).

Percelen: P1 EU Horecadienstverlening

Beantwoord op: 20 aug. 2024

Ref.nr.

95

Onderwerp:

PvE.1.4.6

Vraag:

Kunt u aangeven (of eventueel checken bij de huidige cateraars) of de schoonmaak van tafels in huidige situatie ook al in huidige uren wordt gedaan?

Antwoord:

Ja, dit wordt in de huidige situatie ook gedaan.

Percelen: P1 EU Horecadienstverlening

Beantwoord op: 20 aug. 2024

Ref.nr.

96

Onderwerp:

PvE 1.4.4

Vraag:

Kunt u de eisen ten aanzien van aanschaf/investering in servies verduidelijken? Wie is waar verantwoordelijk voor?

Antwoord:

Bij de VO scholen ligt de verantwoording v.w.b. aanschaf/investering serviesgoed, disposables (al dan niet herbruikbaar) en dergelijke t.b.v. de banqueting bij opdrachtgever en t.b.v. de counter bij opdrachtnemer. Voor MBO geldt ligt deze verantwoording zowel voor de banqueting als de counters bij opdrachtnemer, tenzij er gevraagd wordt naar servies met eigen logo (op dit moment wordt bij het Dulon gebruik gemaakt van serviesgoed met logo - koffiemokken en theeglazen in de banqueting).

Percelen: P1 EU Horecadienstverlening

Beantwoord op: 20 aug. 2024

