

## **Bijlage A Programma Van Eisen**

In deze bijlage treft u het programma van eisen.

### **1.1. Algemene opdrachtinformatie**

In dit programma van eisen wordt informatie gegeven over de opdracht en worden de eisen en voorwaarden genoemd die WL voor deze opdracht heeft.

Inschrijver dient aan de eisen uit dit Programma van Eisen te voldoen. Deze eisen kunnen zowel knock-out eisen als uitvoeringseisen zijn.

De knock-out eisen betreft eisen waaraan inschrijver dient te voldoen bij inschrijving. Indien inschrijver niet volledig aan de knock-out eisen voldoet, wordt de inschrijving terzijde gelegd en komt inschrijver niet in aanmerking voor de opdracht. Het voldoen aan de knock-out eisen zal (bij twijfel) worden getoetst door middel van het opvragen van bewijsmiddelen, verificatie of een proef(opstelling) waarbij wordt aangegeven dat deze als doel heeft te toetsen of aan de eisen van het Programma van Eisen wordt voldaan.

De uitvoeringseisen betreft eisen waaraan inschrijver pas bij de uitvoering van de opdracht dient te voldoen.

Aan de tabel met eisen is een kolom toegevoegd met daarin uitgewerkt welke soort eis het is.

### **1.2. Tegenstrijdigheden en tekortkomingen**

In alle gevallen waarin het programma van eisen niet voorziet of voor verschillende uitleg vatbaar is, zal het programma van eisen worden uitgevoerd naar het kennelijk bedoelde in het programma van eisen en de eisen die naar het inzicht van WL redelijkerwijs mogen worden gesteld. De inschrijver dient WL onmiddellijk en in ieder geval vóór de publicatie van de nota van inlichtingen, schriftelijk op de hoogte te stellen van geconstateerde onvolledigheden of tegenstrijdigheden in het programma van eisen.

### 1.3. Eisen percelen A t/m H

Letter	Algemene eisen , personeel en organisatie	Type eis
A-1	Bij opdrachtnemer wordt één (1) accountverantwoordelijke aangesteld die fungeert als primair aanspreekpunt gedurende de gehele contractperiode.	Minimumeis (K)
A-2	<p>De door opdrachtnemer in haar inschrijving aangeboden en omschreven kwaliteit, ter aanvulling op dan wel ter concretisering van de eisen zoals opgenomen in dit Programma van Eisen, maakt onlosmakelijk deel uit van de overeenkomst en dient gedurende de gehele looptijd van de overeenkomst volledig te worden nagekomen.</p> <p>Alle door opdrachtnemer in de inschrijving aangeboden specificaties, maatregelen, voorstellen, oplossingen of overige elementen van de dienstverlening worden geacht te zijn begrepen in de inschrijfprijs, tenzij uitdrukkelijk anders is overeengekomen.</p> <p>Opdrachtnemer kan geen aanspraak maken op aanvullende vergoeding of meerkosten voor het leveren van de aangeboden kwaliteit. Eventuele meerkosten voortvloeiend uit de nakoming van de door opdrachtnemer aangeboden invulling komen volledig voor rekening van opdrachtnemer.</p>	Minimumeis (K)
A-3	<p>Externe promotionele communicatie, waaronder mede begrepen publicaties, persberichten, nieuwsberichten, uitingen op sociale media of andere vormen van communicatie gericht op externe doelgroepen, waarin wordt verwezen naar de inhoud of uitvoering van de gegunde opdracht, is uitsluitend toegestaan na voorafgaande schriftelijke toestemming van de contractmanager van WL.</p> <p>Toestemming kan onder voorwaarden worden verleend en kan door de contractmanager op ieder moment worden ingetrokken indien daar aanleiding toe is.</p>	Minimumeis (K)
A-4	Opdrachtnemer is verplicht bij de uitvoering van de opdracht uitsluitend personeel in te zetten dat aantoonbaar beschikt over de vereiste vakbekwaamheid, ervaring en vakinhoudelijke kennis. Op verzoek van de aanbestedende dienst dient deze vakbekwaamheid te worden aangetoond middels relevante diploma's, certificaten en/of andere bewijsstukken.	Minimumeis (K)
A-5	Binnen het operationele team dient ten minste één kok werkzaam te zijn die beschikt over een erkend koksdiploma. Deze kok is bovendien verplicht zich aantoonbaar en structureel bij te scholen op het gebied van gezondheid en duurzaamheid. De bijscholing dient gericht te zijn op actuele ontwikkelingen in de voedingssector, productkennis en het kunnen inspelen op	Minimumeis (K)

	trends zoals een overwegend gezond assortiment, en de toenemende vraag naar smakelijke plantaardige, vegetarische en veganistische gerechten.	
A-6	Het overige keuken- en bedienend personeel dient eveneens aantoonbaar deel te nemen aan relevante bijscholingsprogramma's met betrekking tot duurzaamheid en gezonde voeding. Deze programma's dienen het bewustzijn, de productkennis en de communicatieve vaardigheden van medewerkers te versterken, onder andere ten behoeve van het bevorderen van de verkoop van een duurzaam en gezond aanbod.	Minimumeis (K)
A-7	Alle medewerkers beschikken over een geldige Verklaring Omtrent Gedrag (VOG) die specifiek is afgegeven voor de functie waarop zij worden ingezet en niet ouder is dan zes maanden vóór tewerkstelling. Kosten voor VOG zijn voor rekening van opdrachtnemer.	Minimumeis (K)
A-8	Opdrachtnemer levert uiterlijk drie weken vóór aanvang van de overeenkomst een overzicht van in te zetten medewerkers, inclusief bijbehorende VOG's.	Minimumeis (K)
A-9	Alle kosten, waaronder begrepen eventuele meerkosten, die verband houden met de vervanging van personeel dat door Opdrachtnemer is ingezet voor de uitvoering van de opdracht, worden geacht te zijn inbegrepen in de vaste aanneemsom.	Minimumeis (K)
A-10	Opdrachtnemer is verplicht ervoor zorg te dragen dat al het ingezette personeel gedurende de uitvoering van de werkzaamheden herkenbare, representatieve bedrijfskleding draagt die in uitstraling aansluit bij de huisstijl en professionele normen van de opdrachtgever.	Minimumeis (K)
A-11	De ingezette bedrijfskleding dient aantoonbaar duurzaam geproduceerd te zijn, bij voorkeur met gebruik van gerecyclede of biobased materialen. Opdrachtnemer verbindt zich ertoe om bij aanvang van de overeenkomst minimaal <b>50% van de bedrijfskleding circulair</b> (herbruikbaar, gerecycled of recyclebaar) in te zetten. <b>Verificatie en controle</b> Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om gedurende de looptijd van de overeenkomst bewijs op te vragen van de duurzaamheid en circulariteit van de ingezette bedrijfskleding. Dit bewijs kan onder meer bestaan uit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificaten van erkende keurmerken;</li> <li>• Leveranciersverklaringen inzake materiaalsamenstelling en herkomst;</li> </ul>	Minimumeis (K)
A-12	Alle medewerkers met een vast of tijdelijk dienstverband van de opdrachtnemer dienen de Nederlandse taal te beheersen.	Minimumeis (K)

A-13	Personeel van de opdrachtnemer dient bekend te zijn met het BHV-plan van de opdrachtgever en de regels t.a.v. bezoekers, uitzendkrachten opdrachtgever en deze op te volgen. Bij aanvang van het contract zal het BHV-plan en regels t.a.v. bezoekers worden gedeeld.	Uitvoeringseis
A-14	Personeel van de opdrachtnemer dient bekend te zijn met de huis- en gedragsregels van de opdrachtgever. Bij aanvang van het contract zullen deze regels worden gedeeld.	Uitvoeringseis
<b>Letter</b>	<b>Eisen aan de onderhavige opdracht Dienstverlening, faciliteiten en uitvoering</b>	<b>Type eis</b>
B-1	De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het professioneel verzorgen van eten en drinken binnen WL, waarbij een nadrukkelijke focus ligt op gezondheid en duurzaamheid.	Minimumeis (K)
B-2	Gedurende de volledige looptijd van de overeenkomst dient de opdrachtnemer zorg te dragen dat de dienstverlening, het assortiment, en alle overige verstrekkingen te allen tijde volledig voldoen aan alle van toepassing zijnde wet- en regelgeving in Nederland, waaronder, maar niet beperkt tot, wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, hygiëne, milieu en consumentenrechten.	Minimumeis (K)
B-3	De opdrachtnemer draagt zorg voor de beschikbaarheid van eten en drinken binnen de volgende tijdvakken: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Maandag t/m donderdag:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Het bedrijfsrestaurant is volledig geopend van <b>12:00u tot 13:30u</b>.</li> <li>○ In de tijdvakken <b>09:30u – 11:00u</b> en <b>14:00u – 16:30u</b> dient een <b>beperkt aanbod</b> beschikbaar te zijn voor gasten. Zie voor verdere eisen aan dit aanbod PVE-eis D-5</li> </ul> </li> <li>• <b>Vrijdag:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Het bedrijfsrestaurant is gesloten. Wel dient tussen 12:00u en 13:30u een beperkt aanbod beschikbaar te zijn, afgestemd op het verwachte aantal aanwezigen. Zie PVE eis D-5 voor eisen aan dit aanbod.</li> </ul> </li> </ul>	Minimumeis (K)
B-4	Rondom kerst en oud & nieuw (de laatste week van december en de eerste week van januari) is het bedrijfsrestaurant <b>gesloten</b> . Wel dient tussen 12:00u – 13:30u een beperkt aanbod beschikbaar te zijn op de werkdagen, afgestemd op het verwachte aantal aanwezigen. Zie PVE-eis D-5 voor de eisen aan dit aanbod.	Minimumeis (K)
B-5	Banqueting dient op alle werkdagen beschikbaar te zijn.	Minimumeis (K)
B-6	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het uitvoeren van de “mokkenronde” oftewel de dagelijkse distributie naar pantry’s	Minimumeis (K)

	<p>van schoon serviesgoed (kopjes &amp; glazen) ten behoeve van warme en koude dranken aan medewerkers en bezoekers op verschillende afdelingen en verdiepingen binnen het kantoor in Roermond. Tevens de dagelijks inname van gebruikt/vuil serviesgoed en de schoonmaak hiervan.</p> <p>De verschillende verdiepingen met pantry's zijn opgenomen in bijlage I.</p>	
B-7	<p>Indien gedurende de looptijd van de overeenkomst sprake is van wijzigingen in de vastgoedportefeuille of bezetting van locaties (zoals sluiting van een gebouw, langdurige leegstand of structurele vermindering van medewerkers), behoudt opdrachtgever zich het recht voor om de omvang van de dienstverlening dienovereenkomstig aan te passen.</p> <p>Bij gedeeltelijke sluiting geldt een opzegtermijn van <b>3 maanden</b>, bij volledige sluiting een opzegtermijn van <b>6 maanden</b>. De opzegtermijn gaat in na schriftelijke kennisgeving door opdrachtgever.</p>	Minimumeis (K)
B-8	<p>De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de volledige aanschaf, installatie, configuratie en het onderhoud van het afrekenstelsel, inclusief de pinterminals. Deze pinterminals dienen geschikt te zijn voor zowel PIN-betalingen als contactloze betalingen.</p> <p>De opdrachtgever verzorgt de benodigde digitale aansluitingen voor de afrekenstelsels.</p> <p>Alle kosten, risico's en verantwoordelijkheden met betrekking tot het gebruik, de continuïteit en het functioneren van de kassasystemen gedurende de volledige looptijd van de overeenkomst komen volledig voor rekening van de opdrachtnemer.</p>	Minimumeis (K)
B-9	<p>De locatie Roermond is voorzien van keukenapparatuur zoals nader gespecificeerd in bijlage H van de aanbestedingsleidraad. De genoemde apparatuur blijft te allen tijde eigendom van de opdrachtgever.</p> <p>Het beheer en het technische onderhoud van de keukenapparatuur zijn voor rekening en verantwoordelijkheid van de opdrachtgever.</p>	Informatief
B-10	<p>Ten aanzien van het onderhoud en/of reparatie van apparatuur van de opdrachtgever heeft opdrachtnemer signaleringsverantwoordelijkheid aan opdrachtgever.</p>	Minimumeis (K)
B-11	<p>Het klein inventaris is eigendom van opdrachtgever en wordt beschikbaar gesteld aan opdrachtnemer</p>	Informatief
B-12	<p>De opdrachtnemer voert tijdig overleg met opdrachtgever over de kostenverdeling met betrekking tot de eventuele aanschaf van aanvullende keukenapparatuur en klein inventaris die benodigd is voor de uitvoering van het overeengekomen</p>	Minimumeis (K)

	cateringconcept.	
B-13	<p>Bij de selectie en aanschaf van in B-12 genoemde apparatuur en inventaris is de opdrachtnemer gehouden om, waar mogelijk, te kiezen voor duurzame alternatieven. Hierbij dient ten minste rekening te worden gehouden met de volgende duurzaamheidseisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Voorkeur voor energiezuinige apparatuur, bij voorkeur met energielabel A++ of hoger;</li> <li>○ Gebruik van circulaire of gerecyclede materialen;</li> <li>○ Voorkeur voor producten met een langere levensduur;</li> <li>○ Toepassing van erkende keurmerken, zoals EU Ecolabel, Energy Star, of gelijkwaardige keurmerken die voldoen aan vergelijkbare duurzaamheidseisen.</li> </ul> <p>De opdrachtnemer is verplicht op verzoek van de opdrachtgever aantoonbaar te maken welke duurzaamheidscriteria zijn meegewogen in het selectieproces en welke keuzes zijn gemaakt.</p>	Minimumeis (K)
B-14	De opdrachtnemer zorgt zelf voor benodigde randapparatuur als laptop, telefoon en printer.	Minimumeis (K)
B-15	De opdrachtgever stelt algemene voorzieningen zoals water, elektra en gas, kosteloos ("om niet") aan opdrachtnemer ter beschikking voor het optimaal functioneren van de cateringdienst.	Informatief
<b>Letter</b>	<b>Schoonmaak &amp; afval</b>	<b>Type eis</b>
C-1	Alle schoonmaakwerkzaamheden worden uitgevoerd conform geldende wet- en regelgeving, waaronder HACCP-richtlijnen.	Minimumeis (K)
C-2	De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het dagelijks schoonhouden van de keuken, spoelkeuken, koel- en vriesruimten, vloer, serviesgoed, apparatuur, counter, tafels in het restaurant en op het balkon, alsmede de apparaten die onlosmakelijk zijn verbonden met catering. Dit alles geldt voor zover bereikbaar zonder dat apparaten fysiek verplaatst hoeven te worden.	Minimumeis (K)
C-3	<p>De opdrachtnemer is gehouden bij de uitvoering van schoonmaakwerkzaamheden gebruik te maken van schoonmaakmiddelen die een zo gering mogelijke milieubelasting veroorzaken.</p> <p>De in te zetten schoonmaakmiddelen dienen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Milieuvriendelijk en ecologisch verantwoord te zijn;</li> <li>○ Minimaal te zijn voorzien van een erkend milieukeurmerk, zoals het EU Ecolabel, Nordic Swan, Milieukeur, of Cradle to Cradle (Silver of hoger), dan wel een gelijkwaardig keurmerk met aantoonbaar vergelijkbare duurzaamheidseisen;</li> </ul>	Minimumeis (K)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Waar mogelijk geconcentreerd te zijn, teneinde verpakkingsafval te minimaliseren;</li> <li>○ Te worden aangevuld met het gebruik van herbruikbare of gerecyclede materialen ter vervanging van wegwerpmaterialen zoals doeken, handschoenen en dispensers.</li> </ul>	
C-4	De opdrachtnemer rapporteert op verzoek van de opdrachtgever over de gebruikte schoonmaakmiddelen en dient op transparante wijze aan te tonen dat deze voldoen aan de gestelde duurzaamheidscriteria in eis C-3.	Minimumeis (K)
C-5	De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de levering van de afvalzakken die nodig zijn voor de verschillende afruimsystemen/inzamelmiddelen. Opdrachtnemer scheidt het afval in ieder geval in de volgende afvalstromen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Groent, fruit- en etensresten (GFT) en/of SWILL (i.o.m. opdrachtgever te bepalen);</li> <li>○ Glas;</li> <li>○ PD;</li> <li>○ Vetten en oliën;</li> <li>○ Papier en kartonafval;</li> <li>○ Restafval.</li> </ul>	Minimumeis (K)
C-6	Opdrachtnemer zorgt voor de dagelijkse afvalverwijdering uit de keuken en het aanwezige afvalstelsel in het bedrijfsrestaurant. Opdrachtnemer draagt zorg voor het gescheiden transport van dit afval naar het centrale inzamelpunt voor afvalstromen. Opdrachtgever zorgt voor centrale afvoer van de verschillende afvalstromen.	Minimumeis (K)
<b>Letter</b>	<b>Assortiment</b>	<b>Type eis</b>
D-1	De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het op duidelijke, consistente en voor bezoekers goed zichtbare wijze informeren over de samenstelling van aangeboden producten in het bedrijfsrestaurant door middel van food labeling. Voor vegetarische en veganistische producten geldt dat de aanduiding zodanig plaatsvindt dat deze voor de breedst mogelijke doelgroep aantrekkelijk is conform inzichten uit consumentenonderzoek.  Vegetarische en veganistische opties worden qua presentatie gelijkwaardig of prominenter aangeboden dan andere keuzes. Dit betekent dat zij op de meest zichtbare, meest toegankelijke en visueel aantrekkelijke wijze worden gepresenteerd binnen het assortiment.	Minimumeis (K)

D-2	Op verzoek dient opdrachtnemer ook allergeenvrije producten te kunnen aanbieden.	Minimumeis (K)
D-3	Opdrachtnemer houdt actief rekening met diverse dieet- en levensstijlvoorkeuren, waaronder religieuze (halal, koosjer), vegetarische en veganistische wensen, en biedt daartoe passende, aantrekkelijke alternatieven.	Minimumeis (K)
D-4	De opdrachtnemer verstrekt altijd gratis kraanwater in het bedrijfsrestaurant. Kraanwater wordt aantrekkelijk, zichtbaar gepresenteerd en is makkelijk toegankelijk, met herbruikbare karaffen, glazen of duurzame tappen, zodat het een aantrekkelijk alternatief vormt voor verpakte dranken.	Minimumeis (K)
D-5	Het aanbod in het bedrijfsrestaurant en de banqueting voldoet minimaal aan het overheidsniveau "Gezonde Catering" aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen. De Richtlijn Eetomgevingen heeft zes productcategorieën: dranken, snacks, belegde broodjes, losse broodsoorten, los beleg, gerechten. Elke productcategorie moet afzonderlijk bestaan uit minimaal 60% gezondere keuzes. Gezondere keuzes zijn producten uit de Schijf van Vijf en dagkeuzes.	Minimumeis (K)
D-6	De opdrachtnemer draagt zorg voor een uitstraling en inrichting van het bedrijfsrestaurant die in lijn is met de uitgangspunten van de richtlijnen "Gezonde Catering" van het Voedingscentrum. Dit betekent o.a. aantrekkelijke positionering van gezonde en plantaardige keuzes en sobere profilering van ongezonde of ultrabewerkte producten.	Minimumeis (K)
D-7	De opdrachtnemer draagt zorg voor een vendingaanbod op de overeengekomen locatie(s), dat voor minimaal 75% bestaat uit producten die voldoen aan de <i>Richtlijn Gezondere Eetomgevingen</i> van het Voedingscentrum. De beoordeling of een product aan deze richtlijnen voldoet, geschiedt op basis van de actuele productcriteria zoals opgesteld door het Voedingscentrum (waaronder de <i>Schijf van Vijf</i> , <i>dagkeuzes</i> , en/of overige relevante classificaties).  De vendingautomaten worden zodanig ingericht dat de gezondere producten het meest prominent worden gepresenteerd; dit betekent dat zij op ooghoogte worden geplaatst en/of op andere wijze het beste zichtbaar en het meest gemakkelijk bereikbaar zijn voor gebruikers.	Minimumeis (K)
D-8	De opdrachtnemer voert ten minste éénmaal per kalenderjaar een structureel klanttevredenheidsonderzoek uit onder de eindgebruikers van de cateringdienst. In het onderzoek wordt expliciet aandacht besteed aan de thema's duurzaamheid en gezondheid, met als doel om op deze	Minimumeis (K)

	<p>aspecten continu te kunnen verbeteren en beter aan te sluiten bij de wensen en behoeften van de gebruikers.</p> <p>De resultaten van het klanttevredenheidsonderzoek, inclusief een analyse van de bevindingen en voorgestelde verbetermaatregelen, worden met de opdrachtgever besproken. Eventuele aanpassingen in het aanbod, de presentatie of de dienstverlening die hieruit voortvloeien, worden in samenspraak met de opdrachtgever afgestemd en vastgesteld.</p>	
D-9	<p>Oprachtnemer draagt actief en aantoonbaar bij aan de eiwittransitie. Vanaf de start van de overeenkomst bestaat het eiwitaanbod minimaal uit 50% plantaardige eiwitten en maximaal 50% dierlijke eiwitten, gemeten in gewicht over het totale ingekochte eiwitvolume. Dit geldt voor de zes productcategorieën vanuit de richtlijn Eetomgevingen dranken, snacks, belegde broodjes, losse broodsoorten, los beleg, gerechten.</p> <p>Oprachtnemer rapporteert in de managementrapportage over de verhouding plantaardige/dierlijke eiwitten.</p>	Minimumeis (K)
D-10	<p>Minimaal 60% van de enkelvoudige <b>dierlijke</b> producten in het assortiment bestaan uit producten die aantoonbaar voldoen aan milieu- en dierenwelzijnsriteria, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ambitieus zijn: veel verder gaan dan wat gemiddeld is in de branche;</li> <li>○ transparant en concreet zijn: makkelijk te vinden op een website en makkelijk te begrijpen;</li> <li>○ betrouwbaar zijn: voldoen aan deze eisen wordt aantoonbaar en onafhankelijk gecontroleerd.</li> </ul> <p>De opdrachtnemer conformeert zich aan een groeimodel waarbij wordt gewerkt aan het verhogen van het percentage van 60% naar 100% in 4 jaar. Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht.</p> <p>Het percentage wordt steeds per jaar, gerekend vanaf aanvang opdracht, genomen over het inkoopvolume (gemeten in euro's) van dat jaar. Onder inkoopvolume wordt verstaan: de ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoopprijs daarvan (dit is de prijs exclusief BTW maar inclusief eventuele kortingen).</p> <p><i>Toelichting</i> Het gaat om vlees, vis, zuivel en eieren.</p> <p><i>Verificatie</i> De opdrachtnemer kan worden gevraagd om documentatie te</p>	Uitvoeringseis

	<p>overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met een topkeurmerk die goed scoren op milieu- én dierenwelzijnseisen (zie <a href="https://keurmerken.milieucentraal.nl/wat-zijn-topkeurmerken">https://keurmerken.milieucentraal.nl/wat-zijn-topkeurmerken</a> en <a href="https://keurmerken.milieucentraal.nl/overzicht/voeding">https://keurmerken.milieucentraal.nl/overzicht/voeding</a>), of gelijkwaardig, voldoen hier in ieder geval aan.</p> <p>Let hierbij op dat er ook topkeurmerken zijn die alleen geldig zijn voor dierenwelzijn, in dat geval dient aanvullend bewijs te worden geleverd dat ook wordt voldaan aan milieueisen die ambitieus, transparant en betrouwbaar zijn. Dit kan bijvoorbeeld met een topkeurmerk dat wel milieueisen bevat, of een gelijkwaardig certificeringssysteem.</p> <p>Voorbeelden van certificeringssystemen die, net als de topkeurmerken, voldoende ambitieus, transparant en betrouwbaar zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vis: groene score op de VISwijzer;</li> <li>• Kip: Schema kip van morgen;</li> <li>• Varkensvlees: Schema varken van morgen;</li> <li>• Zuivel: Weidezuivel;</li> <li>• Eieren: gecertificeerd volgens Verordening (EG) nr. 589/2008: code 0 of 1 (0= biologische ei 1= vrije-uitloepi of grasei) of Beter Leven keurmerk: 3 sterren.</li> </ul> <p>Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardig keurmerk, dient de opdrachtnemer de gelijkwaardigheid met betrekking tot bovenstaande eis aan te tonen.</p> <p>De opdrachtnemer kan worden gevraagd om een verklaring waarin hij zich conformeert aan een groeimodel waarbij hij werkt aan het verhogen van het percentage van 60% naar 100% in 4 jaar en waarin de opdrachtnemer aangeeft hoe hij dit groeimodel gaat vormgeven en de 100% gaat realiseren.</p>	
D-11	<p>Van alle <b>plantaardige</b> producten in het assortiment bestaat minimaal 50% uit producten die zijn voorzien van een topkeurmerk dat goed scoort op milieueisen, of een gelijkwaardig keurmerk. Topkeurmerken die goed scoren op milieueisen zijn te vinden op de site over topkeurmerken.</p> <p>Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardig keurmerk, dient de opdrachtnemer de gelijkwaardigheid met betrekking tot bovenstaande eis aan te tonen. Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht. Van deze eis zijn uitgezonderd: peulvruchten, frisdranken, bier en wijn.</p>	Uitvoeringseis
D-12	<p>De opdrachtnemer draagt bij aan de verduurzaming van de voedselketen door bij aanvang van de overeenkomst ten minste 10% van het inkoopvolume (gemeten in euro's) van producten</p>	Minimumeis (K)

	ten behoeve van deze opdracht te laten bestaan uit gecertificeerde biologische producten, conform Verordening (EU) 2018/848.	
D-13	<p>De opdrachtnemer maakt aantoonbaar gebruik van regionaal geproduceerde ingrediënten, met als doel actief bij te dragen aan de reductie van CO<sub>2</sub>-uitstoot in de voedselketen. Bij aanvang van de opdracht dient minimaal 40% van het totale inkoopvolume (gemeten in euro's) te bestaan uit ingrediënten die:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ zijn geproduceerd binnen een straal van maximaal 300 kilometer van de hoofdlocatie van uitvoering van de opdracht; en/of</li> <li>○ zijn geproduceerd binnen het natuurlijke seizoen, zonder gebruik van energie-intensieve productietechnieken zoals verwarmde kassen of langdurige gekoelde opslag.</li> </ul> <p>Ingrediënten en producten die per vliegtuig zijn getransporteerd, worden uitgesloten van het inkoopvolume en mogen niet meetellen bij het berekenen van het genoemde percentage.</p>	Minimumeis (K)
D-14	<p>De opdrachtnemer werkt actief samen met leveranciers uit de provincie Limburg ten behoeve van de uitvoering van deze opdracht. Hierbij geldt het volgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ten minste 10% van het aantal leveranciers of van het inkoopvolume (in euro's) dient afkomstig te zijn uit de provincie Limburg.</li> </ul> <p>De opdrachtgever behoudt zich het recht voor om jaarlijks een overzicht van de ingeschakelde leveranciers en het bijbehorende inkoopvolume op te vragen. Indien opdrachtnemer beargumenteerd niet aan het genoemde percentage kan voldoen, dient hij gemotiveerd aan te tonen welke inspanningen zijn verricht om samenwerking met Limburgse leveranciers tot stand te brengen en welke belemmeringen daarbij zijn ondervonden.</p>	Minimumeis (K)
D-15	<p>De opdrachtnemer geeft gedurende de looptijd van de overeenkomst jaarlijks in Q1 inzicht in de CO<sub>2</sub>-impact van het aangeboden assortiment van het afgelopen jaar. Indien een product met een relatief hoge CO<sub>2</sub>- uitstoot wordt aangeboden ten opzichte van een beschikbaar alternatief, dient de opdrachtnemer gemotiveerd aan te geven waarom hiervoor is gekozen.</p>	Minimumeis (K)

D-16	<p>Koffie, thee en cacao moeten aantoonbaar voldoen aan de criteria van <a href="http://www.fairtrade.net">www.fairtrade.net</a> én voldoen aan de eisen voor biologische landbouw zoals beschreven in verordening (EU) 2018/848, de gedelegeerde verordening (EU) 2020/427 en uitvoeringsverordening (EU) 2020/464.</p> <p>Toegestane keurmerken zijn onder andere UTZ, Rainforest Alliance, Fair Trade, of aantoonbaar gelijkwaardig. Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardig keurmerk, toont opdrachtnemer de gelijkwaardigheid aan.</p>	Minimumeis (K)
D-17	<p>Voor (samengestelde) producten voor directe consumptie en ingrediënten (geproduceerd) met palmolie en/of soja geldt dat ze voldoen aan milieu-, sociale- en ontbossingsvrije eisen volgens één van onderstaande keurmerken, of een gelijkwaardig keurmerk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Duurzame palmolie: gecertificeerde RSPO;</li> <li>- Duurzame soja: RTRS.</li> </ul>	Minimumeis (K)

Letter	Banqueting	Type eis
D-18	Alle eisen die in dit PvE zijn opgenomen met betrekking tot het assortiment in het bedrijfsrestaurant—waaronder eisen over gezondheid, duurzaamheid, productieomstandigheden, herkomst, eiwitverhouding, keurmerken en circulariteit—zijn onverkort van toepassing op het volledige banquetingassortiment (inclusief vergaderlunches, evenementen, borrels en recepties).	Minimumeis (K)
D-19	<p>De opdrachtnemer dient te beschrijven wat hij in het standaardmenu voor vergaderlunches (banqueting map) zal serveren.</p> <p>Het personeel biedt vega en vegan actief aan en opties met vlees of vis worden <b>uitsluitend op verzoek</b> aangeboden en zijn niet standaard onderdeel van het eerste overlegde aanbod.</p> <p>In het standaardaanbod geldt de volgende verdeling per productcategorie (zoals borrelassortiment, broodjes, salades, warme gerechten, lunchpakket):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Minimaal 50%</b> van de aangeboden opties bestaat uit <b>vegetarische en/of veganistische (100% plantaardige)</b> gerechten.</li> <li>• <b>Maximaal 50%</b> van de aangeboden opties mag dierlijke eiwitten bevatten (vlees, vis of gevogelte).</li> </ul> <p>Daarnaast gelden de volgende presentatievereisten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elke categorie bevat <b>minimaal één veganistische optie en ten minste twee vegetarische opties</b>.</li> <li>• De optie zonder dierlijke eiwitten (veganistisch) wordt <b>altijd als eerste gepresenteerd</b>, gevolgd door de vegetarische opties, en vervolgens de opties met dierlijke eiwitten, waarbij de presentatievolgorde oploopt van de minste naar de meeste hoeveelheid dierlijke eiwitten.</li> </ul>	Minimumeis (K)
D-20	<p>Na gunning stelt opdrachtnemer, in overleg met opdrachtgever, een banquetingmap op. Deze banquetingmap bevat het volledige assortiment aan extra dienstverlening.</p> <p>De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het beheer, de actualisatie en het periodiek onderhoud van de banquetingmap. Wijzigingen in het assortiment vinden uitsluitend plaats na voorafgaande schriftelijke instemming van de opdrachtgever.</p>	Minimumeis (K)

D-21	<p>De opdrachtnemer dient minimaal de volgende banqueting aan te kunnen bieden binnen de tijden van 07:00u – 19:00u (conform D-21):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koffie/thee</li> <li>- Frisdrank en sap</li> <li>- Gratis kannen water</li> <li>- Gebak waaronder Limburgse vlaai</li> <li>- Vergaderlunch</li> <li>- Lunchpakket</li> <li>- Borrelarrangement met bediening</li> <li>- Borrelarrangement zonder bediening</li> <li>- Ontbijt</li> <li>- Avondmaaltijd</li> </ul>	Minimumeis (K)
D-22	De opdrachtnemer dient op alle locaties, beschreven in paragraaf 2.1.5. van de aanbestedingsleidraad, de banqueting conform D-21 te kunnen verzorgen.	Minimumeis (K)
D-23	Vergaderlunch, gebak, frisdrank, sap, koffie en thee kunnen tot uiterlijk één werkdag van tevoren tot 12:00 uur door opdrachtgever worden aangevraagd.	Informatief
D-24	Lunchpakket, borrelarrangement, ontbijt en avondmaaltijd kunnen tot uiterlijk 3 werkdagen van tevoren tot 12:00 uur door opdrachtgever worden aangevraagd.	Informatief
D-25	Annulering en wijziging van de banqueting indien aanvulling op de bestelling is in elk geval mogelijk tot één werkdag van tevoren tot 12:00 uur. Bij annulering tot één werkdag van tevoren tot 12:00 uur worden geen kosten in rekening gebracht. Indien het een vermindering betreft, kan dit worden doorgegeven tot een half uur voor het serveren van de banqueting. Volledige kosten mogen door de cateraar in rekening gebracht worden	Minimumeis (K)
D-26	<p>De opdrachtnemer speelt een <b>proactieve en adviserende rol</b> in het tegengaan van voedselverspilling bij banqueting (vergaderlunches, bijeenkomsten, evenementen e.d.).</p> <p>De opdrachtnemer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Adviseert</b> interne bestellers actief bij het bepalen van het juiste aantal te bestellen porties, bijvoorbeeld op basis van het aantal aanwezigen, no-showpercentages en type bijeenkomst.</li> <li>• <b>Stelt tools of handreikingen beschikbaar</b> (zoals bestelhulp, portieadviezen, richtlijnen voor last-minute aanpassingen, technologie die helpt om check te doen bij aanwezigen of ze gebruik maken van</li> </ul>	Minimumeis (K)

	<p>banqueting) die bestellers ondersteunen bij het doen van verantwoorde bestellingen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Past het aanbod en de presentatievormen</b> aan om verspilling te beperken (bijv. kleinere porties, modulaire opbouw, hergebruikbare elementen).</li> <li>• <b>Monitort</b> de verspilling bij banqueting en doet voorstellen ter verbetering.</li> </ul>	
D-27	Bij evenementen, waar catering een onderdeel is, behoudt opdrachtgever zich het recht gelijktijdig elders een offerte op te vragen en de opdracht te gunnen aan een derde partij.	Informatief
D-28	Een externe partij kan gebruik maken van de cateringruimten van de opdrachtgever. Dit gebeurt in goed overleg met de opdrachtnemer. De externe partij of opdrachtgever is in dat geval verantwoordelijk voor het weer tijdig schoon opleveren van de gebruikte cateringruimten.	Informatief
D-29	<p>De opdrachtnemer dient een onderbouwde toelichting te geven op zijn verpakkingskeuzes. Deze sluit aantoonbaar aan bij de Essentiële Eisen uit de Europese Richtlijn Verpakkingen en het Besluit Beheer Verpakkingen. Daarnaast wordt verwacht dat de opdrachtnemer actief invulling geeft aan het streven naar een <b>duurzame, circulaire en waar mogelijk verpakkingsvrije keten</b>.</p> <p>De toelichting bevat minimaal de volgende elementen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Verantwoording van verpakkingskeuzes</b> Een toelichting op de keuze van gebruikte verpakkingen, inclusief materiaaltype, herkomst, geschiktheid voor recycling, hergebruik of compostering, en eventuele certificering of labels (bijv. FSC, OK compost, Plastic Pact).</li> <li>2. <b>Milieutoets op verpakkingskeuze</b> Een beschrijving van de wijze waarop wordt getoetst of de gekozen verpakkingen aantoonbaar duurzaam zijn, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ toepassing van de normen NEN-EN 13427 t/m NEN-EN 13430;</li> <li>○ gebruik van een eigen meet- of beoordelingssysteem op milieueffecten (bijv. LCA, CO<sub>2</sub>-footprint);</li> </ul> </li> </ol>	Uitvoeringseis

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ toetsing aan de Ladder van Lansink of het 10R-model van circulariteit.</li> </ul> <p>3. <b>Maatregelen voor reductie en circulariteit</b> Een overzicht van reeds genomen én geplande maatregelen om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ het <b>volume, gewicht en materiaalverbruik</b> van verpakkingen te minimaliseren;</li> <li>○ zoveel mogelijk te kiezen voor <b>herbruikbare, navulbare of recyclebare verpakkingen</b>;</li> <li>○ <b>verpakkingsvrije oplossingen</b> toe te passen waar haalbaar (bijv. bulkcontainers, tapsystemen);</li> <li>○ <b>monomaterialen</b> toe te passen ten behoeve van hoogwaardige recycling.</li> </ul> <p>4. <b>Beleid op bronaanpak en ketensamenwerking</b> Toelichting op hoe met toeleveranciers wordt samengewerkt om upstream al duurzame verpakkingsoplossingen af te dwingen of te ontwikkelen.</p> <p>5. <b>Transparantie en bewijsvoering</b> Indien de normen NEN-EN 13427 t/m NEN-EN 13430 zijn toegepast door opdrachtnemer en/of zijn toeleverancier, wordt dat onderbouwd met documentatie. Ook andere passende vormen van bewijs (zoals toetsing door een onafhankelijke derde partij of interne duurzaamheidsbeoordeling) zijn toegestaan mits transparant onderbouwd.</p>	
Letter	Aanvullende eisen maatschappelijk verantwoord ondernemen	Type eis
E-1	Voor het vervoer van goederen naar de locaties van opdrachtgever binnen de landsgrenzen dient opdrachtnemer uitsluitend gebruik te maken van voertuigen die ten minste voldoen aan <b>emissieklasse Euro 6</b> , conform de geldende Europese wet- en regelgeving.	Minimumeis (K)

	Op eerste verzoek van opdrachtgever overlegt opdrachtnemer binnen een redelijke termijn afschriften van de typegoedkeuringsdocumenten of andere officiële bewijsstukken waaruit blijkt dat de ingezette voertuigen voldoen aan de gestelde emissie-eis.	
E-2	<p>Opdrachtnemer rapporteert jaarlijks aan opdrachtgever over de CO<sub>2</sub>-uitstoot die gepaard gaat met de transportbewegingen in het kader van de uitvoering van deze opdracht. Deze rapportage bevat ten minste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ een kwantitatieve weergave van de CO<sub>2</sub>-uitstoot over het afgelopen kalenderjaar;</li> <li>○ een kwalitatieve toelichting op de aard en frequentie van de transportbewegingen;</li> <li>○ een overzicht van de getroffen of voorgenomen maatregelen ter reductie van de uitstoot.</li> </ul> <p>De methode mag zelf gekozen worden, mits navolgbaar.</p>	Minimumeis (K)
E-3	De opdrachtnemer hanteert voor de uitvoering van de dienstverlening een minimale inzet van de huidige ingezette uren door SR-medewerkers. Dit bedraagt 35% van de in totaal ingezette uren.	Minimumeis (K)
E-4	<p>De opdrachtnemer dient per kwartaal in het kwartaaloverleg te rapporteren over de uitvoer van social return op basis van een verantwoordingsformulier conform onderstaande aspecten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• totaal aantal ingezette SR medewerkers (persoon, geen naam vanwege AVG);</li> <li>• periode van inzet SR medewerkers;</li> <li>• indicatie ingezette medewerkers (bijv. WWB, WSW, WIA etc.);</li> <li>• wervingskanaal (bijv. gemeente, UWV etc.);</li> <li>• over deze periode gehaalde waarde van de uren.</li> </ul> <p>De hier geëiste gegevens kunnen deel uitmaken van een overall rapportage die de opdrachtgever van de opdrachtnemer wil hebben.</p>	Minimumeis (K)

E-5	<p>De opdrachtnemer levert jaarlijks twee eigen innovatieve ideeën aan die bijdragen aan de duurzaamheidsdoelen van de opdrachtgever ten aanzien van (consumptie of productie van) het assortiment.</p> <p>De opdrachtnemer dient hierbij de toegevoegde waarde te beschrijven en het milieuvoordeel van het effect van deze eigen ideeën te kwantificeren en/of het sociale voordeel kwalitatief en waar mogelijk kwantitatief te beschrijven.</p> <p>Deze score dient te worden onderbouwd, op basis van aangeboden assortiment en kentallen voor producten en/of productgroepen. Alle andere eisen blijven van toepassing op de innovatieve ideeën.</p> <p>De ideeën dienen uitvoerbaar te zijn en te allen tijde voorgelegd te worden aan de opdrachtgever. De verdeling van de eventuele kosten om de ideeën uit te voeren zijn in overleg met de opdrachtgever.</p>	Uitvoeringseis
Letter	Financiële eisen en facturatie	Type eis
F-1	<p>Opdrachtnemer dient per maand de volgende facturen aan te leveren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voor de vaste aanneemsom;</li> <li>- Voor de banqueting per kostenplaats per afdeling. Bij aanvang van het contract zullen de kostenplaatsen en bijbehorende afdelingen worden verschaft.</li> </ul>	Minimumeis (K)
F-2	<p>Er wordt gebruik gemaakt van twee verschillende indexcijfers.</p> <p>De overeengekomen aanneemsom gedurende het eerste kalenderjaar van deze Overeenkomst is vast. De tarieven voor het daarop volgende kalenderjaar worden uiterlijk 31 december van het voorafgaande kalenderjaar overeenkomstig de consumentenprijsindex (CPI-index) van het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) aangepast. Hierbij wordt telkens het maandcijfer van de derde maand voor de datum van de prijsaanpassing gehanteerd, waarbij het maandcijfer van de maand voorafgaand aan de inwerkingtreding van de overeenkomst wordt gesteld op 100%.</p>	Minimumeis (K)

	<p>De overeengekomen uurtarieven voor personele inzet zijn gedurende het eerste kalenderjaar van deze Overeenkomst zijn vast. De tarieven voor het daarop volgende kalenderjaar worden uiterlijk 31 december van het voorafgaande kalenderjaar overeenkomstig het CBS Indexcijfer CAO Lonen per uur, inclusief bijzondere beloning, bedrijfstak 55 Horeca aangepast. Hierbij wordt telkens het maandcijfer van de derde maand voor de datum van de prijsaanpassing gehanteerd, waarbij het maandcijfer van de maand voorafgaand aan de inwerkingtreding van de Overeenkomst wordt gesteld op 100%.</p> <p>Voorstellen tot prijswijzigingen als gevolg van indexering dienen <u>vooraf</u>, <u>schriftelijk</u> en <u>onderbouwd</u> te worden aangekondigd en geaccordeerd door opdrachtgever.</p>	
--	--	--

Letter	Rapportage & overleg	Type eis
G-1	<p>Opdrachtnemer verstrekt maandelijks binnen drie weken na afloop van de maand een managementrapportage. De rapportage bevat onderbouwd de volgende aspecten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Totale omzet bedrijfsrestaurant;</li> <li>- Gemiddelde besteding per gebruiker;</li> <li>- Aantal gebruikers per maand;</li> <li>- Aantal gebruikers per dag;</li> <li>- Aantal gebruikers per uur afhankelijk van de openingstijden;</li> <li>- Geleverde banqueting inclusief specificatie van de bestellingen op product niveau.</li> </ul> <p>Inkoopgegevens bedrijfsrestaurant en banqueting:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aandeel percentage inkoop die voldoet aan de schijf van vijf op basis van de "richtlijn eetomgevingen";</li> <li>- Aandeel percentage inkoop lokale producten;</li> <li>- Aandeelpercentage inkoop biologische producten;</li> <li>- Aandeel percentage inkoop seizoensgebonden producten;</li> <li>- Aandeel percentage inkoop dierlijke eiwitten;</li> <li>- Aandeel percentage inkoop plantaardige eiwitten;</li> <li>- Percentage voedselverspilling.</li> </ul>	Minimumeis (K)

G-2	<b>Operationeel overleg</b> Het operationeel overleg over de dagelijkse gang van zaken tussen restaurantmanager/kok van opdrachtnemer en het aanspreekpunt van de opdrachtgever wordt ingericht al naar gelang de behoefte van beide partijen.	Minimumeis (K)
G-3	<b>Kwartaaloverleg</b> Tenminste vier keer per jaar, wordt een overleg op initiatief van de opdrachtnemer tussen accountmanager opdrachtnemer en opdrachtgever georganiseerd. Tijdens het overleg komen de volgende onderwerpen aan de orde: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Performance KPI's, eventuele verbetervoorstellen en ambities bespreken.</li> <li>• Managementrapportages bespreken.</li> <li>• Maatschappelijk Verantwoord Inkopen bespreken.</li> <li>• Administratie/facturering.</li> <li>• Personele aangelegenheden algemeen.</li> <li>• Innovaties (voorstel voor vernieuwingen, ontwikkelingen).</li> <li>• 1x per jaar resultaten klanttevredenheidsonderzoek bespreken.</li> </ul>	Minimumeis (K)
G-4	Voor eventuele extra overlegmomenten worden door opdrachtnemer geen meerkosten in rekening gebracht.	Minimumeis (K)
<b>Letter</b>	<b>Kwaliteitsborging</b>	<b>Type eis</b>
G-5	De opdrachtgever behoudt zich het recht voor om, door een onafhankelijke derde partij, eigen audits op het gebied van ISO 9001 of gelijkwaardig uit te laten voeren. De opdrachtnemer conformeert zich aan de resultaten van deze eigen audits.	Minimumeis (K)
G-6	In het geval van een onvoldoende resultaat dient de opdrachtnemer binnen een gezamenlijk besproken termijn herstel doorgevoerd te hebben en werkzaamheden op orde te hebben. Hierna zal opnieuw een audit plaatsvinden. Alle hercontroles die voortvloeien uit onvoldoende resultaten komen voor rekening van de opdrachtnemer.	Minimumeis (K)
G-7	Indien bij een controle door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) of andere inspectie m.b.t. het bedrijfsrestaurant en de banqueting onregelmatigheden worden geconstateerd en een boete wordt opgelegd, wordt deze doorberekend aan de opdrachtnemer.	Minimumeis (K)

Letter	Implementatie	Type eis
H-1	Opdrachtnemer zorgt voor een vast contactpersoon gedurende de gehele opstartfase.	Minimumeis (K)
H-2	Alle kosten voor implementatie en opstart dienen te zijn verwerkt in de vaste aanneemsom. Extra kosten voor deze werkzaamheden kunnen alleen gemaakt worden na goed overleg met de opdrachtgever.	Minimumeis (K)