



**Gemeente
Haarlem**



**Gemeente
Zandvoort**

Catering GOO-opvanglocaties (Hotels) Haarlem en Zandvoort na Nvl1

Bijlage 2: Programma van Eisen

18 november 2025

Versie: Def v1.1

Kenmerk: 20250184380

Nr.	Eis
1.	Opdrachtnemer voldoet aan de eisen en richtlijnen van de hygiëncode voor de contractcatering, ¹ of aan de hygiëncode voor de HORECA ² . In alle gevallen is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor het op de juiste wijze voor deze Opdracht voldoen aan de hygiëne eisen die vanuit de HACCP worden gesteld aan onderliggende opdracht. Hiervoor dient een HACCP-certificaat en/of een voedselveiligheids-plan overlegd te worden ³ .
2.	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het verzorgen van dagelijks voldoende schoon duurzaam serviesgoed en bestek voor zowel de maaltjduitgiftes als drinkglazen en/of drinkbekers.
3.	Opdrachtnemer levert minimaal twee één maal daags, de maaltijden op de locaties en in overleg met Opdrachtgever welke tijdstippen hiervoor van toepassing zijn. Indien er sprake is van één levering per dag dient deze plaats te vinden aan het einde van de middag ten behoeve van de warme avondmaaltijd waarbij het ontbijt en lunch voor de volgende dag worden mee geleverd. Hierbij voldoet Opdrachtnemer in ieder geval aan de in het aanbestedingsdocument beschreven opdrachtomschrijving, de gewenste situatie en de door Opdrachtnemer ingediende inschrijving.
4.	Opdrachtnemer voorziet in drie maaltijden per dag: ontbijt, lunch en diner: - Het ontbijt dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot) brood, beleg, ontbijtgranen (zoals bijvoorbeeld Boekweit) vruchtensappen en zuivel aangevuld met seizoensgebonden rauwkost. - De lunch dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot) brood, beleg, ontbijtgranen (zoals bijvoorbeeld Boekweit), salade, zuivel. - Het diner dient te bestaan uit onder andere (maar niet beperkt tot) warme maaltijd met voldoende groente. Incidenteel aangevuld met een dessert. Tijdens de uitgifte van de maaltijden dient onbeperkt plat en bruisend water beschikbaar te zijn.
5.	Opdrachtnemer zorgt voor een gevarieerd aanbod op basis van de Richtlijnen Schijf van Vijf, rekening houdend met culturele eetgewoonten van de doelgroep, waarmee elke bewoner aantoonbaar voldoende, gevarieerd en gezonde maaltijden krijgt aangeboden.

¹ [Hygiëncode-Veneca-2010.pdf](#)

² [KHN | Hygiëncode](#)

³ [HACCP | NVWA](#)

	Opdrachtgever heeft het recht om het weekmenu door een diëtist te laten testen op de gestelde voorwaarden.
6.	Het ontbijt dient door de week vanaf 07:00 uur en in het weekend vanaf 7:30 ter beschikking te staan. De eetzaal is de hele dag geopend om te ontmoeten.
7.	De verzorging van de lunch is door de week tussen 12:00 en 13:30 en in het weekend tussen 12:30 en 14:00 uur.
8.	De verzorging van de avondmaaltijd is door de week tussen 17:00 en 20:00 en in het weekend tussen 17:30 en 20:00 uur.
9.	Het aanbieden van fruit is afgestemd op minimaal twee stuks fruit per bewoner per dag en is opgenomen in de dagelijkse verzorging van de maaltijden.
10.	De opdrachtnemer voorziet in de mogelijkheid om koffie en thee te zetten op locatie. Bewoners zijn zelf verantwoordelijk voor het zetten en het aanvullen van water. Opdrachtnemer bevoorraadt dit en draagt zorg voor de hiervoor bestemde apparatuur.
11.	Opdrachtnemer dient duidelijke informatie te geven over allergieën in het Nederlands, Engels, en Oekraïens. Dit evt. in samenspraak met behulp van bewoners.
12.	Verstrekingen zoals zout, peper, smaakversterkers (zoals o.a. mosterd, ketjap, etc.), mayonaise, ketchup (en andere sauzen), worden in uw prijs per persoon per dag verwerkt. De verstrekingen worden op de uitgiftebalie ter beschikking gesteld. Dit dient te worden afgestemd met de bewoners.
13.	Opdrachtnemer dient de catering elke dag van het jaar te verzorgen, inclusief weekenden en feestdagen. Indien dit in het geding komt, draagt de opdrachtnemer zorg voor het vinden van een oplossing en heeft dit geen gevolgen voor de opdrachtgever.
14.	Opdrachtnemer draagt zorg voor voldoende variatie in het weekmenu, met een wekelijkse variatie, voor in ieder geval het diner met daarin voldoende afwisseling in de samenstelling van gerechten. Iedere week hetzelfde diner menu is niet toegestaan.

15.	Opdrachtgever dient zorg te dragen voor het warm aanbieden van de avondmaaltijden. De maaltijd dient warm gehouden te worden tussen de gestelde tijdstippen van eis 8 middels elektrische warmhoud-voorzieningen met temperaturen die passend zijn voor het gerecht en die voldoen aan de betreffende HACCP -eisen. Warme maaltijden dienen dusdanig op temperatuur te zijn dat opwarmen voor opdienen niet nodig is.
16.	De opdrachtnemer dient zorg te dragen voor de mogelijkheid om bederfelijke producten koud te kunnen bewaren op de locaties, door het ter beschikking stellen van een koelkast met een toereikend volume
17.	Tot de taak van opdrachtnemer behoort ook het verzorgen van de afwas incl. servies, bestek, glaswerk, serveerschalen, karaffen, etc. door bewoners gebruikt tijdens de maaltijd voorziening. Dat komt er in de praktijk op neer dat er twee sets van servies en bestek beschikbaar zijn per locatie. Op ieder moment staat er dan een schone set op de locaties en wordt 1 set schoongemaakt.
18.	Opdrachtgever is gerechtigd eens per jaar de HACCP kwaliteit te laten meten door een externe partij. Opdrachtnemer conformeert zich aan de resultaten hiervan.
19.	Elektrische apparatuur van Opdrachtnemer zelf, of door opdrachtnemer ter beschikking gesteld ten behoeve van de Opdracht, dient te zijn voorzien van een CE-markering. Tevens valt onderhoud en/of vervanging onder de verantwoordelijkheid van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het aantoonbaar juist uitvoeren van de veiligheidsrichtlijnen zoals omschreven in NEN3140 ⁴ .
20.	Minimaal eens per kwartaal zal er een tactisch overleg plaatsvinden tussen Opdrachtgever (contractmanager en locatiemanager) en een vaste contactpersoon van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het tijdig initiëren en inplannen van deze overleggen. In het overleg komen ten minste de volgende aspecten aan bod: - kwaliteit van de dienstverlening in zijn geheel; - evaluatie van de geleverde prestaties; - evaluatie van klachten en oplossing hiervan; - het huidige assortiment van Opdrachtnemer.
21.	Operationele afstemming zal maandelijks plaatsvinden tussen contractmanager en locatiemanager van Opdrachtgever en vast contactpersoon van Opdrachtnemer (bijv. locatieleider).
22.	Er is altijd een Lactosevrije optie beschikbaar. Indien gewenst is er de mogelijkheid om halal vlees aan te bieden. Opdrachtnemer houdt rekening met diëten voor zwangeren.

⁴ [NEN 3140 Laagspanningsinstallaties](#)

23.	Na het ontbijt moet er de mogelijkheid zijn tot het samenstellen van een lunchpakket. Leverancier dient hiervoor lunchverpakkingen (papier) beschikbaar te stellen die bewoners kunnen gebruiken om de lunch in op te bergen.
24.	Het menu van avondmaaltijden wordt wekelijks gecommuniceerd aan bewoners (van maandag tot en met zondag), waarbij het menu voor de volgende week op donderdag voorafgaand wordt aangeboden bij opdrachtnemer.
25.	Het moet voor elke bewoner mogelijk zijn voldoende te eten.
26.	Opdrachtnemer zal rekening houden met speciale feestdagen waaronder Kerst door feestelijke menu's samen te stellen. Dit menu zal in overleg worden vastgesteld met bewoners en de locatiemanager.
	MVICriteria.nl
27.	Minimaal 50% van de enkelvoudige dierlijke producten voldoet aan milieu- en dierenwelzijnscriteria.
28.	Van de plantaardige producten van buiten Europa voldoet minimaal 50% aan milieueisen.
29.	Palmolie en soja voldoen aan milieu-, sociale en ontbossingsvrije eisen.
30.	Koffie, thee en cacao voldoen aantoonbaar aan milieu- en ontbossingsvrije eisen.
31.	Voor het vervoer van de goederen naar de locatie van de inkopende organisatie dient binnen Nederland gebruik te worden gemaakt van voertuigen die ten minste aan emissieklasse 6 voldoen.
	Facturatie
32.	Opdrachtnemer dient maandelijks per locatie, functie en per doelgroep een op uren gespecificeerde factuur in te dienen aan de gemeente waar de betreffende locatie betrekking op heeft. Betaling vindt achteraf plaats op basis van het door Opdrachtnemer werkelijk afgenomen aantal uren. Voorafgaand aan het indienen van een factuur dient opdrachtnemer een prestatieverklaring aan opdrachtgever ter accordering aan te bieden. De geaccordeerde prestatieverklaring dient als bijlage met de factuur te worden meegezonden. Alle facturen worden verstuurd naar facturen@haarlem.nl voorzien van het betreffende opdrachtnummer.

