

Algemene informatie

Aanbesteding: Evenementencatering en Catering VU for Professionals
Aanbestedende Dienst: Vrije Universiteit Amsterdam
Referentie: FCO202503

Toelichting:

Vraag en antwoord

Ref.nr. 1 **Onderwerp:**
Leidraad bijlage 10

Vraag:
Op pagina 45 spreekt u van 10% BTW. Bedoelt u 9% op eten en drinken?

Antwoord:
Wij bedoelen 9% op eten en drinken.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr. 2 **Onderwerp:**
Leidraad bijlage 10

Vraag:
Kunt u bevestigen dat de annuleringsvoorwaarden ook van toepassing zijn wanneer er sprake is van door de overheid opgelegde (beperkende) maatregelen?

Antwoord:
Dat kunnen wij bevestigen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

3

Onderwerp:

Leidraad bijlage 10

Vraag:

Hoe gaat u om met de additionele kosten die gemaakt worden bij events waarbij er significant meer gasten aanwezig blijken te zijn (of enkele dagen voorafgaand bekend, of tijdens het event zelf)?

Antwoord:

Deze kosten worden verrekend op basis van nacalculatie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

4

Onderwerp:

Leidraad bijlage 10

Vraag:

In het kader van voorkomen verspilling en het borgen van redelijkheid ten

aanzien van reeds gemaakte kosten door de opdrachtnemer vragen wij uw akkoord op onderstaand voorstel met betrekking tot annuleringen.

- Indien een Opdracht geheel of gedeeltelijk door Opdrachtgever wordt geannuleerd, is Opdrachtnemer gerechtigd een deel van de totale prijs van de Opdracht in rekening te brengen. Daartoe gelden de daarbij opgegeven percentages van de totaal prijs als vergoeding, ongeacht of het een gehele dan wel een gedeeltelijke annulering betreft:

i) bij meer dan 60 (zestig) kalenderdagen: 0%

ii) 60 (zestig) tot 30 (dertig) kalenderdagen: 25%

iii) 30 (dertig) tot 14 (veertien) kalenderdagen: 50%

iv) 14 (veertien) tot 7 (zeven) kalenderdagen: 75%

v) 7 (zeven) kalenderdagen tot en met op de (eerste) datum van het event: 100%.

Kunt u daarbij akkoord gaan met de volgende voorwaarde: het verminderen van het aantal Gasten is onderhevig aan bovenstaande annuleringsvoorwaarden.

Antwoord:

Niet akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

5

Onderwerp:

Leidraad bijlage 10

Vraag:

Op pagina 44 schrijft u "2. VU for Professionals (10–70 personen). Lunches en diners bij opleidingen en cursussen voor VU for Professionals professionals. Deze vallen onder dezelfde regeling als banqueting (<100 personen)." Wat is deze regeling?

Antwoord:

Dit is de regeling van kleine evenementen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

6

Onderwerp:

Leidraad bijlage 8

Vraag:

Kunt u per event event weergeven:

- Omzetindicatie
- Globaal programma; van – tot
- Soort event: globale omschrijving van gevraagde diensten. Zoals: borrel met hapjes, broodjes lunch, dinerbuffet, seated dinner.
- Onderscheid: geheel verzorgd en/of gedeeltelijk zelf afrekenen door gasten.

Antwoord:

Elke offerte betreft maatwerk dus deze informatie per event kunnen wij niet verstrekken.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

7

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u per event event weergeven:

- Omzetindicatie
- Globaal programma; van – tot
- Soort event: globale omschrijving van gevraagde diensten. Zoals: borrel met happen, broodjes lunch, dinerbuffet, seated dinner.
- Onderscheid: geheel verzorgd en/of gedeeltelijk zelf afrekenen door gasten.

Antwoord:

Elke offerte betreft maatwerk dus deze informatie per event kunnen wij niet verstrekken.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

8

Onderwerp:

Leidraad 4.14.4

Vraag:

Welke rol neemt de VU bij het faciliteren van samenwerking tussen de verschillende cateraars actief op campus? Hoe worden bijvoorbeeld operationele conflicten bij het delen van ruimtes en faciliteiten in de praktijk opgelost?

Antwoord:

Conflicten worden in eerste instantie tussen de verschillende cateraars onderling opgelost. Daarnaast zijn zowel contractmanagement als de campushost aanspreekpunt bij operationele conflicten.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
9

Onderwerp:
Leidraad 4.3

Vraag:

Voor welk van de genoemde events op bijlage 7 en 8 is de casus (bijlage 12) representatief?

Antwoord:

Dit betreft een nieuw evenement, dus heeft geen betrekking op eerder genoemde evenementen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
10

Onderwerp:
Leidraad 4.3

Vraag:

Kunt u bevestigen dat de genoemde vrije keuze wel binnen de selectie van de drie raamcontractanten valt en kunt u toelichten hoe u dit intern borgt? Kunt u daarbij aangeven hoe vaak er gebruik gemaakt wordt van een partij buiten de raamovereenkomst voor het verzorgen van een event?

Antwoord:

We hebben bewust gekozen om bij evenementencatering de keuze te hebben uit drie leveranciers om beter aan de interne vraag te kunnen voldoen. Wij kunnen niet garanderen dat er geen gebruik zal worden gemaakt van een andere partij.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

11

Onderwerp:

Leidraad 4.3

Vraag:

Welke events zoals weergegeven in bijlage 7 en bijlage 8 vallen onder de opdrachten tot € 25.000?

Antwoord:

De evenementen benoemd in bijlage 7 en 8 zijn allemaal onder de € 25.000.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

12

Onderwerp:

Leidraad 4.14.4

Vraag:

Welke onderscheid maakt u tussen het handelen van de opdrachtnemer en het handelen van de campushost en hoe wordt dit geborgd binnen het klachtenproces?

Antwoord:

De campushost dient ter ondersteuning van de gasten van VU for Professionals en het algemene proces. De inschrijver is verantwoordelijk voor de leveringen. Dit is tevens het onderscheid van de klachten.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

13

Onderwerp:

Leidraad 4.14.4

Vraag:

De interne campushost neemt de levering, zorgt dat het op de plek van bestemming komt, en zorgt ervoor dat het tijdig klaarstaat en wordt opgeruimd. Zijn alle campushosts HACCP-gecertificeerd? Hoe weet de opdrachtnemer wie gecertificeerd is en wie niet?

Antwoord:

Dit is een interne verantwoordelijkheid van de VU.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
14

Onderwerp:
Leidraad 4.14.4

Vraag:

Hoe, hoe vaak (gemiddeld) en wanneer weet de opdrachtnemer dat er gezamenlijk gebruik wordt gemaakt van de ruimte?

Antwoord:

Dit zal niet altijd vooraf bekend zijn maar indien dit voorkomt heeft elke cateraar zijn eigen werkgebied.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
15

Onderwerp:
Leidraad 4.14.9

Vraag:

Hoe is de beveiliging geregeld voor evenementen in publiek toegankelijk gebied?

Antwoord:

Conform het beveiligingsbeleid van de VU.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

16

Onderwerp:

Leidraad bijlage 8

Vraag:

Is het evenementenloket van de VU of is dit VU/VUMC/AMC?

Antwoord:

Het evenementenloket is van de VU.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

17

Onderwerp:

Leidraad bijlage 8

Vraag:

Kunt u verduidelijken: bij welke van de 34 evenementen is sprake geweest van een uitvraag boven de Euro 25.000?

Antwoord:

Geen van allen in de bijlagen, maar additioneel vinden er grote congressen plaats op de VU die boven de 25.000,- euro uitkomen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Perceel:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

18

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u verduidelijken: voor Digital Humanities, wat is de doelgroep en wat was de uitvraag aan de cateraar?

Antwoord:

Uitvraag: Tuesday, 3 June

Workshops: 2 Full day + 6 Half day

09.00 - 12.00: First half-day

12.00 - 13.00: Lunch

13.00 - 16.00: Second half-day

Wednesday, 4 June

09.00 - 09.30: Welcome and Walk in

09.30 - 10.30: Talks by PCs, Local Organizers & Local Hosts.

Keynote 1 - Barbara McGillavray

10.30 - 11.00: Coffee break

11.00 - 12.30: Oral presentation session (3x3)

12.30 - 13.30: Lunch

13.30 - 15.00: Oral presentation session (3x3)

15.00 - 16.30: Coffee & Posters

Welcome reception here

Thursday, 5 June

09.30 - 10.30: Keynote 2 - Lise Jaillant

10.30 - 11.00: Coffee break

11.00 - 12.30: Oral presentation session (3x3)

12.30 - 13.30: Lunch / Steering committee meeting

13.30 - 15.00: Oral presentation session (3x3)

15.00 - 16.30: Coffee & Demonstrations
18.00 - Dinner

Friday, 6 June

09.30 - 10.30: Panel session (3 parallel)

10.30 - 11.00: Coffee break

11.00 - 12.30: Oral presentation session (3x3)

Brown bag lunch if budget allows

11.00 - 12.30: Oral presentation session (3x3)

Brown bag lunch if budget allows

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

19

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u specificeren: Summit 11 en 12 juni, wat is de uitvraag aan de huidige cateraar?

Antwoord:

Catering – Offerte:

Auditorium: koffie, thee, water, tony's

Forum 3: koffie, thee, water

Forum gemeenschappelijke ruimte in hoek: flavoured water + glazen

Campusplein: (deels) warme buffetlunch voor 60-100 personen, borrel 60 personen

Foyer: pauze koffie, thee, fris, tony's - 500 personen

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

20

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u specificeren: Abraham Kuiper lezing, betalen gasten zelf hun drankjes?

Antwoord:

Nee.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

21

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u specificeren: DejaVU, wat is de uitvraag aan de huidige cateraar geweest en betalen de gasten zelf hun consumpties?

Antwoord:

Voor DejaVU zijn vouchers uitgedeeld voor het restaurant (ca. 200 stuks a 7,50 per stuk) en wat koffiemomenten voor de Crew. Bezoekers betalen hun eigen versnaperingen. Uitvraag zijn verschillende foodtrucks op het

campusplein

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

22

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u specificeren: voor de Sustainability Day, wat is de uitvraag aan de huidige cateraar geweest en betalen de gasten zelf hun consumpties?

Antwoord:

Uitvraag is de verkoop van vega(n)/duurzame snacks door middel van een kraam. Ja de gasten betalen zelf.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

23

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u verduidelijken: betalen gasten zelf hun drankjes op de Martin Luther King lezing ?

Antwoord:

Ja.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

24

Onderwerp:

Leidraad bijlage 7

Vraag:

Kunt u verduidelijken voor de Bachelor- en Masterdag: welke rol speelt de hoofdcateraar op zo'n dag?

Antwoord:

Zowel crew-catering als verkoop aan alle bezoekers.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
25

Onderwerp:
Leidraad Bijlage 7

Vraag:

Kunt u verduidelijken: is het bij de Bachelor- en Masterdag de bedoeling dat de opdrachtnemer alleen eten en drinken voor max 200 personen verzorgd? Of is het de bedoeling dat de opdrachtnemer ook directe verkoop doet?

Antwoord:

Nee, niet alleen de verzorging maar de opdrachtnemer doet ook de directe verkoop.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
26

Onderwerp:
Leidraad 4.14.1

Vraag:

Kunt u bevestigen dat de eis om een verbeterplan aan te leveren geldt bij twee gegronde klachten per kwartaal waarbij beide partijen tot overeenstemming zijn gekomen dat de klachten ook werkelijk binnen de invloedssfeer van opdrachtnemer liggen?

Antwoord:

Ja dat kunnen we bevestigen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
27

Onderwerp:
Leidraad 4.14.10

Vraag:

In de laatste jaren is gebleken dat de CBS Indexcijfer Consumentenprijzen Prijsindex, Groep 11120 Kantinediensten geen daadwerkelijke weergave geeft van kostenontwikkelingen. Kunt u akkoord gaan met indexering op basis van meerdere factoren naast de CBS Indexcijfer Consumentenprijzen Prijsindex, Groep 11120 Kantinediensten? Bijvoorbeeld ook kijkend naar CAO stijgingen, de CPI op arbeid, en/of de daadwerkelijke kostenontwikkelingen in de branche?

Antwoord:
Niet akkoord.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
28

Onderwerp:
Leidraad 4.14

Vraag:

Kunt u bevestiging dat het bevestigen van ontvangst van de klacht binnen 1 werkdag (24 uur) dient te geschieden?

Antwoord:
Ja dat kunnen wij bevestigen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Perce len:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

29

Onderwerp:

Artikel 4.1 ARVODI-2025.

Vraag:

Kunt u bevestigen dat de beperkte mogelijkheid tot vervanging enkel ziet op de in verband met de dienstverlening hoofdverantwoordelijke perso(o)n(en) (zg. sleutelpersonen) die in dagelijks contact staat/staan met Opdrachtgever?

Antwoord:

Ja, rekeninghoudend met paragraaf 4.11.3 en 4.11.4 uit de offerteaanvraag.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Perce len:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

30

Onderwerp:

Artikel 4.2 ARVODI-2025.

Vraag:

Gaat u ermee akkoord dat in de overeenkomst wordt opgenomen dat in aanvulling op artikel 4.2 geldt, dat wanneer om vervanging van personeel wordt verzocht, een dergelijk verzoek schriftelijk en onder opgaaf van redenen wordt gedaan?

Antwoord:

Akkoord. Aparte vermelding hierover in de overeenkomst is niet nodig, omdat de Nota van Inlichtingen onderdeel is van de overeenkomst.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

31

Onderwerp:

Artikel 4.2 ARVODI-2025.

Vraag:

Gaat u ermee akkoord dat in de overeenkomst wordt opgenomen dat in aanvulling op artikel 4.2 geldt, dat wanneer om vervanging van personeel wordt verzocht, een dergelijk verzoek schriftelijk en onder opgaaf van redenen wordt gedaan?

Antwoord:

Akkoord. Aparte vermelding hierover in de overeenkomst is niet nodig, omdat de Nota van Inlichtingen onderdeel is van de overeenkomst.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
32

Onderwerp:
Artikel 1.1, 1.2 Concept Raamovereenkomst, Artikel 4.3 Offerteaanvraag.

Vraag:
Inschrijver heeft geen exclusiviteit m.b.t. evenementen. Evenementen vormen voor de cateraar echter wel het hoofdbestanddeel voor de winstgevendheid van een project. Kunt u aangeven of de cateraar wel een eerste offerterecht en gebruik kan maken van een 'last bid' procedure?

Antwoord:
Er geldt geen eerste offerterecht en geen 'last bid' procedure. De VU heeft wel de intentie evenementen zoveel mogelijk te vergeven onder de raamcontracten.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
33

Onderwerp:
Artikel 6.1 ARVODI-2025.

Vraag:
1) In de uitvoering van cateringdienstverlening bij Evenementen is het inschakelen van onderaannemers gebruikelijk en zelfs bijdraagt aan de wensen van Opdrachtgever met betrekking tot het evenement tegemoet te komen. Bent u, gelet hierop, deze bepaling niet van toepassing te verklaren?
2) Zo niet, kunt u bevestigen dat op een verzoek tot inschakelen of vervangen van onderaannemers door Opdrachtgever voortvarend zal worden besloten (in ieder geval binnen 4 weken na ontvangst van het verzoek) en dat

Opdrachtgever de goedkeuring niet op onredelijke gronden zal onthouden?

Antwoord:

1. Niet akkoord.
2. Akkoord met de toevoeging dat de VU het geheel vrij staat om (met opgave van reden(en)) een wijziging van onderaannemers te weigeren (paragraaf 4.17 van de offerteaanvraag).

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

34

Onderwerp:

Artikel 1.4 Concept Raamovereenkomst.

Vraag:

In de rangorde van de documenten die onderdeel uitmaken van de Overeenkomst staan de NvI('s) in rangorde onder de Overeenkomst benoemd. Kunt u bevestigen dat de overeengekomen punten uit de NvI's die specifiek op de Overeenkomst betrekking hebben, in de Overeenkomst als aanpassingen zullen worden opgenomen? Zo niet kunt u dan aangeven hoe u met die punten omgaat?

Antwoord:

Ja.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
35

Onderwerp:
Artikel 16.5 ARVODI-2025.

Vraag:

Een onbeperkt recht tot opschorting van elke betalingsverplichting van Opdrachtgever aan Opdrachtnemer indien een (deel van) een factuur of bij ondeugdelijke facturatie is onaanvaardbaar voor Opdrachtnemer. Zulks zou kunnen leiden tot een langdurig opschorten terwijl de dienstverlening – zonder enige betaling daartegenover – onbeperkt voortgezet zou moeten worden. Opdrachtnemer stelt voor dat – indien een factuurgeschil leidt tot algehele opschorting van betaling – Opdrachtnemer na verstrijken van twee maanden wel gerechtigd is de dienstverlening te staken. Binnen een dergelijke termijn moeten zakelijke partners in staat zijn het geschil te hebben opgelost.

1) Gaat u akkoord met een recht van opschorting van Opdrachtnemer na twee maanden betalingsopshorting vanuit Opdrachtgever?

2) Zo niet, gaat u akkoord met een recht van opschorting van Opdrachtnemer na een door Opdrachtgever te bepalen aantal maanden? Zo ja, na hoeveel maanden?

3) Indien u niet akkoord gaat met een recht van opschorting van Opdrachtnemer, wat is daarvoor uw motivering?

Antwoord:

1. Niet akkoord;

2. Niet akkoord;

3. Het betreft geen algehele opschorting, maar opschorting van een specifieke factuur. De VU wil het recht van het artikel behouden, maar zal terughoudend zijn in de toepassing hiervan. Opdrachtgever doet dit alleen als bij Opdrachtgever redelijke twijfel bestaat over de juistheid of volledigheid van de desbetreffende factuur.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for

Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
36

Onderwerp:
'Artikel 8.2 Concept Raamovereenkomst.

Vraag:

Boeteclausules in de cateringbranche zijn ongebruikelijk gezien de lage marges. Kunt u derhalve deze bepaling laten vervallen? Zo niet, kunt u dan de hoogte van de boete in ieder geval maximeren tot een redelijk bedrag, bijvoorbeeld € 500,- per gebeurtenis met een maximum van € 1.000,- per jaar? Zo niet, kunt u dan gemotiveerd aangeven waarom niet?

Antwoord:

Niet akkoord. Het artikel heeft enkel betrekking op schending van de geheimhoudingsverplichtingen en daarnaast is de VU terughoudend in de toepassing van boetes.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
37

Onderwerp:
Artikel 21.3 ARVODI-2025.

Vraag:

- 1) Sub c. Kunt u ermee instemmen dat ontbinding op grond van dit artikel uitsluitend plaatsvindt indien het aannemelijk is dat Opdrachtnemer de Diensten omwille van de wijziging in zeggenschap, niet langer op het afgesproken kwaliteitsniveau kan uitvoeren?
- 2) Sub d. U heeft in dit artikel opgenomen dat de Overeenkomst kan worden ontbonden indien er beslag wordt gelegd onder Opdrachtnemer. Een beslag kan niet altijd worden voorkomen en (een conservatoir beslag) frustreert in beginsel ook de bedrijfsvoering niet.

Bent u ermee akkoord dit artikel te beperken tot executoriaal beslag en de omstandigheid dat (de gegronde vrees bestaat dat) Opdrachtnemer hierdoor niet meer kan nakomen? Zo niet, kunt u dan gemotiveerd aangeven waarom niet?

3) Sub e. a) Wij achten het redelijk als deze bepaling voor beide Partijen geldt. Is Opdrachtgever bereid deze bepaling wederkerig te maken zodat Opdrachtnemer eveneens het recht heeft de Overeenkomst te ontbinden indien Opdrachtgever door andere omstandigheden niet langer in staat wordt geacht de verplichtingen uit de Overeenkomst na te kunnen komen?

b) Gezien de ruime werking van deze bepaling: bent u bereid Opdrachtnemer in de kosten die Opdrachtnemer in redelijkheid dient te maken in het geval u sub e van artikel 21.3 inroept?

Antwoord:

Niet akkoord. Natuurlijk gaat de VU eerst in gesprek met Opdrachtnemer om naar oplossingen te zoeken alvorens tot mogelijke ontbinding over te gaan.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.

38

Onderwerp:

Artikel 21.4 ARVODI-2025.

Vraag:

Door de bepaling in artikel 21.4, waarin u stelt dat u te allen tijde de Overeenkomst kunt opzeggen, doet u afbreuk aan de (toch al redelijk korte) duur van het contract en dus ook afbreuk aan de samenwerking tussen partijen.

1) Kunt u ermee akkoord gaan dat de tussentijdse opzegtermijn uit de Overeenkomst wordt gehaald?

2) Zo niet, bent u ermee akkoord dat deze bepaling wederkerig wordt gemaakt?

3) Zo niet, kunt u ermee akkoord gaan dat, om de reden dat een opzegging zonder redelijke gronden en zonder (vooraf overeengekomen) opzegtermijn

onredelijk is en verstreckende gevolgen heeft, er bij tussentijdse opzegging;
a) een opzegtermijn van 6 maanden wordt gehanteerd; en
b) bij opzegging redelijke gronden voor de opzegging worden aangevoerd waarvan de aard en de ernst de opzegging rechtvaardigen;
4) Indien u de tussentijdse opzegging wilt handhaven, kunt u in de Overeenkomst aanvullen dat bij een tussentijdse opzegging de volgende vergoeding aan Opdrachtnemer zal worden voldaan:
a) de boekwaarde van eventuele investeringen die Opdrachtnemer heeft gedaan en die lineair wordt afgeschreven in de reguliere duur van de Overeenkomst?
b) een rato deel van de gemaakte opstartkosten, indien de Overeenkomst eerder dan na verloop van 24 maanden wordt beëindigd;
5) Indien u op geen van de bovenstaande vragen positief voor Opdrachtnemer kan antwoorden, kunt u dan gemotiveerd aangegeven waarom niet?

Antwoord:

1. Niet akkoord;
2. Akkoord.
3. Niet akkoord.
4. Niet akkoord.
5. Motivatie niet nodig, op vraag 2 is positief geantwoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

39

Onderwerp:

Artikel 23.6 ARVODI-2025.

Vraag:

De beperking als onder artikel 8 verwoord, dient eveneens te gelden voor de vrijwaring als genoemd in uw artikel 23.6 ARVODI-2025. Gaat u akkoord met deze beperking? Zo niet, gaat u akkoord met een beperking van de vrijwaring? Zo ja, op welk bedrag wordt de vrijwaring beperkt?

Antwoord:

De vrijwarring is beperkt tot de beperking van de aansprakelijkheid van 8.3 van de overeenkomst,

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

40

Onderwerp:

Artikel 8. Concept Raamovereenkomst, Artikel 19.2 ARVODI-2025.

Vraag:

1) In ons beleid wordt de hoogte van de aansprakelijkheid gerelateerd aan de opdrachtwaarde van de dienstverlening in het voorgaande jaar, of indien de periode korter is teruggerekend naar de opdrachtwaarde. Bent u, gelet hierop bereid om de hoogte van de maximale aansprakelijkheid in artikel 8 Overeenkomst te verlagen naar € 1.000.000,- per kalenderjaar? Zo niet, wilt u dan gemotiveerd uitleggen waarom niet?

2) Uw artikel 19.2 stelt dat Opdrachtnemer onbeperkt aansprakelijk kan zijn voor directe en indirecte schade. Gevolgschade is niet te verzekeren en wordt in de meeste cateringcontracten dan ook uitgesloten dan wel wordt er aan de bepaling toegevoegd in de lijn van "voor zover gedekt door de verzekering van Opdrachtnemer". Bent u alsnog bereid om deze schade uit te sluiten, dan wel deze op een andere manier te maximaleren? Indien de Opdrachtgever hier niet mee instemt, kan zij dat dan toelichten?

Antwoord:

Niet akkoord. De aansprakelijkheid (ten opzichte van de Arvodi) is reeds voldoende beperkt in artikel 8.3 van de overeenkomst.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

41

Onderwerp:

Artikel 2.1 Concept Raamovereenkomst, Artikel 4.17.1 Offerteaanvraag.

Vraag:

In artikel 4.17.1 geeft u aan dat verlenging van de Overeenkomst alleen mogelijk is met wederzijdse instemming. In artikel 2.1 van de Concept Raamovereenkomst behoudt u zich het recht op verlenging eenzijdig aan uw zijde. Kunt u bevestigen dat de verlenging van de Overeenkomst alleen tot stand komt na wederzijdse instemming (conform artikel 4.17.1) en de bepaling in artikel 2.1 Raamovereenkomst hierop aanpassen? Zo niet, kunt u gemotiveerd uitleggen waarom niet?

Antwoord:

Ja, in de definitieve overeenkomst wordt dit gecorrigeerd.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

42

Onderwerp:

Artikel 4.17.1 Offerteaanvraag.

Vraag:

Hierin beschrijft u dat de Overeenkomst wordt aangegaan voor een initiële termijn van twee jaar mits de Opdrachtnemer gedurende deze periode voldoet aan de eisen en wensen zoals opgenomen in deze offerteaanvraag. Een dergelijke bepaling doet afbreuk aan de lengte van het contract en dus

ook afbreuk aan de samenwerking tussen Partijen. Indien Opdrachtnemer gedurende de looptijd van de Overeenkomst niet voldoet aan de eisen en wensen zoals gesteld in de Offerteaanvraag, is het in het maatschappelijk verkeer gebruikelijk dat Opdrachtgever Opdrachtnemer hiervan schriftelijk op de hoogte stelt en Opdrachtnemer binnen een redelijk termijn in de gelegenheid wordt gesteld te herstellen. Kunt u hiermee akkoord gaan? Zo niet, wilt u uw antwoord toelichten?

Antwoord:

Niet akkoord. Inschrijver dient bij ingangsdatum overeenkomst te voldoen aan de eisen en wensen uit de offerteaanvraag en gedurende de looptijd van de overeenkomst te blijven voldoen aan de eisen en wensen. Bij niet nakoming van verplichtingen, geldt artikel 19.1 van de Arvodi 2025.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

43

Onderwerp:

Artikel 2.1 Concept Raamovereenkomst.

Vraag:

Bent u akkoord de ingangsdatum in artikel 2.1 aan te passen aan 1-7-2026, zulks in overeenstemming met de in de Offerteaanvraag aangegeven ingangsdatum van de overeenkomst?

Antwoord:

Akkoord. Implementatie start naar verwachting in maart 2026.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
44

Onderwerp:
Artikel 23.4 ARVODI-2025.

Vraag:

Deze bepaling is onevenwichtig en schaadt te veel de belangen van één partij. Het leveren van een bewijs kan zeer complex zijn en is in veel gevallen niet haalbaar. Volgens de wettelijke uitgangspositie ligt het recht standaard bij de maker. Wij stellen voor om deze uitgangspositie aan te houden totdat het geschil is opgelost. Gaat u hiermee akkoord? Zo niet, kunt u toelichten waarom niet?

Antwoord:

Niet akkoord. Ten behoeve van de continuïteit van de gevraagde dienstverlening, wenst de VU geen aanpassing van het artikel.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 7 dec 2025

Ref.nr.
45

Onderwerp:
Artikel 23.1 ARVODI-2025.

Vraag:

In aanvulling op artikel 23.1 maken wij u erop attent dat het beleid van Opdrachtnemer het overdragen van IP-IE rechten op haar producten, modellen etc. niet toestaat. Kunt u ermee akkoord gaan dat alleen rechten op producten, modellen etc. speciaal voor u ontwikkeld in het kader van deze

overeenkomst aan u toekomen?

Antwoord:

Akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

46

Onderwerp:

5.1.6. BEOORDELING KWALITEIT WENS 4

Vraag:

Kunt u de volgende uitspraak nader toelichten "Indien de als tweede en/of derde geëindigde partij de opdracht ook niet meer kunnen winnen, worden de partijen wel uitgenodigd, maar daarvoor is het niet verplicht om deel te nemen." Welke samenhang geldt hier met u voornemen om drie partijen te selecteren voor deelname aan de raamovereenkomst?

Antwoord:

De betreffende zin betreft een omissie. Het gestelde in deze zin is niet van toepassing op deze aanbesteding.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 7 dec 2025

Ref.nr.
47

Onderwerp:
5.1.6. BEOORDELING KWALITEIT WENS 4

Vraag:

Vanuit de door u gehanteerde aanpak voor het selecteren van inschrijvers voor deelname aan de proeverij kan mogelijk een oneerlijke situatie ontstaan. Het is aannemelijk dat een partij die na de beoordeling van wens 1, 2 en 3 op plek vier eindigt nog ruim voldoende mogelijkheid heeft om diens positie te veranderen na deelname aan de proeverij. Ook is het aannemelijk dat een partij die zeer hoog scoort op wens 1, 2 en 3 alsnog onvoldoende scoort op wens 4 waardoor de ranking significant wijzigt. Dit is een zeer realistisch scenario wanneer de kwaliteitsscores op wens 1 t/m 3 weinig uiteenlopen en vanwege het relatief hoge aantal punten dat met de proeverij behaald kan worden. U schrijft hierover het volgende "Het kan zijn dat andere partijen in theorie de aanbesteding nog kunnen winnen. In dat geval worden ook deze partijen uitgenodigd voor de proeverij". Kunt u bevestigen dat alle partijen die nog kans maken op gunning uitgenodigd zullen worden voor de proeverij?

Antwoord:

Ja.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
48

Onderwerp:
5.1.4. WENS 4 - PROEVERIJ

Vraag:

Kunt u de keuze tot het uitnodigen van 3 inschrijvers voor de proeverij toelichten? Dit in verband met uw doel om uiteindelijk 3 contractanten aan

te stellen.

Antwoord:

Na de eerste beoordeling op de wensen 1 tot en met 3 en prijs, zal de VU alle inschrijvers die in theorie na beoordeling van de proeverij in de ranking op nummer 1 tot en met 3 kunnen eindigen, uitnodigen voor de proeverij.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.

49

Onderwerp:

5.1.4. WENS 4 - PROEVERIJ

Vraag:

Welk kader hanteert u voor het toekennen van scores door deelnemers aan de proeverij? Kunt u inschrijvers voorzien van inzage in het beoordelingsformulier?

Antwoord:

Het beoordelingskader staat in paragraaf 5.1.6. en de aspecten (drie) staan in paragraaf 5.1.4.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
50

Onderwerp:
5.1.3. WENS 3 - DUURZAAMHEID

Vraag:

In uw instructie voor wens 3 specificceert u een maximum van 2x A4 voor beantwoording van de wens. In TenderNed zien wij echter dat er twee aparte documenten ingediend moeten worden (een voor 3.1 en een voor 3.2). Hoe dienen inschrijvers om te gaan met de verdeling 2x A4 per onderdeel? Of geldt het maximum van 2x A4 voor beide onderdelen? Dus 2x A4 voor 3.1 en 2x A4 voor 3.2?

Antwoord:

Maximum van 2 x A4 voor beide onderdelen. Het document mag u bij een van de wensen in TenderNed uploaden of het identieke document bij allebei de wensen uploaden.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
51

Onderwerp:
5.1.3. WENS 3 - DUURZAAMHEID

Vraag:

Met betrekking tot het beoordelingskader: wat verstaat u onder kwalitatief onderscheidend in de context van duurzaamheid? Kunt u het kader voor onderscheidende kwaliteit beschrijven?

Antwoord:

Onderscheidend van het algemeen bekend bij de beoordelaars over duurzaamheid in de branche. Kwaliteit heeft in de context van dit criterium betrekking op de meerwaarde die met de invulling voor de VU wordt

gecreëerd.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

52

Onderwerp:

5.1.3. WENS 3 - DUURZAAMHEID

Vraag:

Met betrekking tot het beoordelingskader: wat verstaat u onder creativiteit in de context van duurzaamheid? Kunt u een voorbeeld geven van creativiteit vanuit uw huidige praktijk?

Antwoord:

De mate van creativiteit van de uitwerking ten opzichte van het algemeen bekend bij de beoordelaars over duurzaamheid in de branche. Er zijn verschillende manieren om creativiteit te tonen binnen het thema duurzaamheid, bijvoorbeeld op o.a. voorkomen van afval, gebruik herbruikbare materialen, verminderen CO-2 uitstoot.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.
53

Onderwerp:
5.1.3. WENS 3 - DUURZAAMHEID

Vraag:

Staat u inschrijvers toe om een voorblad en achterblad toe te voegen aan wens 3.1 en 3.2 in aanvulling op het gespecificeerde maximum aan A4?

Antwoord:

Akkoord mits het voorblad en achterblad geen te beoordelen inhoud bevat.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.
54

Onderwerp:
5.1.2. WENS 2 - MENUKAART

Vraag:

Met betrekking tot het kader: in hoofdstuk 4.13 schrijft u "De menukaart bestaat minimaal uit onderstaande onderdelen. Per onderdeel is er een keuzemogelijkheid van vijf per productgroep en toevoegingen". In 5.1.2. beschrijft u het beoordelingskader "De mate waarin Inschrijver volledig is in het aanbod". Welke samenhang geldt hier met betrekking tot het prijzenblad? De menuitems genoemd in 4.13 staan ook in het prijzenblad. Staat u inschrijvers toe om menuitems toe te voegen aan hun invulling van wens 2? Zo ja, welk prijskader geldt dan voor deze toegevoegde items?

Antwoord:

Nee, inschrijver voegt geen items toe aan de menukaart. Inschrijver dient de menukaart te leveren zoals beschreven in paragraaf 4.13 en af te prijzen in het Prijzenblad. Het woord minimaal is een omissie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

55

Onderwerp:

5.1.2. WENS 2 - MENUKAART

Vraag:

Met betrekking tot het beoordelingskader: wat verstaat u onder creativiteit in de context van de menukaart? Kunt u een voorbeeld geven van creativiteit vanuit uw huidige praktijk?

Antwoord:

De mate van creativiteit van de uitwerking van de menukaart ten opzichte van het algemeen bekend bij de beoordelaars over het aanbod in de branche. De VU noemt geen voorbeeld om onbedoeld een richting te geven aan de creativiteit.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.

56

Onderwerp:

5.1.2. WENS 2 - MENUKAART

Vraag:

In uw beschrijving van wens 2 specificeert u: "Welke hoeveelheid en welke ingrediënten horen bij de genoemde prijs die wordt beoordeeld in het

gunningcriterium prijs."

- a. Hoe dienen inschrijvers "hoeveelheden" te lezen aangezien u in het prijzenblad voor veel menuitems eenheden heeft gespecificeerd?
- b. Daarnaast vraagt inschrijver zich af hoe het beoordelen van hoeveelheden samenhangt met uw doelstelling om voedselverspilling terug te dringen, kunt u dit verduidelijken?
- c. Tenslotte vraagt inschrijver zich af hoe u bij de beoordeling gelijkheid tussen inschrijving borgt wanneer verschillende aanbieders hun prijs baseren op verschillende hoeveelheden, kunt u dit toelichten?

Antwoord:

In het prijzenblad hebben we al hoeveelheden genoemd.

- a. Bij een aantal menu-items (zoals soep en salade) is de afleverhoeveelheid genoemd (bijv. soep kan alleen per liter besteld worden en salade per kilo). Bij de broodlunch mag inschrijver dit zelf bepalen, bijv. twee kleine broodjes of een (groot) broodje.
- b. Dit laten we aan de expertise van inschrijvers over. De hoeveelheid moet passend zijn voor een gemiddeld persoon.
- c. Het beoordelingscriterium is prijs-kwaliteitsverhouding. Dit betekent dat kwaliteit (bijv. invulling menukaart, hoeveelheid, ingrediënten etc.) in relatie tot de aangeboden prijs wordt beoordeeld.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

57

Onderwerp:

Leidr5.1.1. WENS 1 – CASUS EVENEMENTENCATERINGaand

Vraag:

Kunt u de volgende twee elementen van het beoordelingskader nader toelichten:

- De mate waarin de creativiteit van Inschrijver tot uiting komt en toepasbaar is: wat verstaat u onder creativiteit? Kunt u een voorbeeld geven van creativiteit vanuit uw huidige praktijk?
- De mate waarin de invulling van de dienstverlening kwalitatief

onderscheidend is: wat verstaat u onder kwalitatief onderscheidend? Kunt u het kader voor onderscheidende kwaliteit beschrijven?

Antwoord:

Wij verwijzen u naar eerdere antwoorden over kwalitatief onderscheidend en creativiteit.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

58

Onderwerp:

Leidraad 5.1.1. WENS 1 – CASUS EVENEMENTENCATERING

Vraag:

Staat u inschrijvers toe om een aantal moodboards toe te voegen aan wens 1 in aanvulling op het maximum van 6x A4? Bijvoorbeeld maximaal 3x A4 met sfeerbeelden (geheel zonder tekst)?

Antwoord:

Niet akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

59

Onderwerp:

Leidraad 5.1.1. WENS 1 – CASUS EVENEMENTENCATERING

Vraag:

Staat u inschrijvers toe om een voorblad en achterblad toe te voegen aan wens 1 in aanvulling op het maximum van 6x A4?

Antwoord:

Akkoord mits het voorblad en achterblad geen te beoordelen inhoud bevat.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

60

Onderwerp:

Leidraad 5.1.1. WENS 1 – CASUS EVENEMENTENCATERING

Vraag:

In hoofdstuk 5.1.1 specificeert u lettergrootte 11. In hoofdstuk 5.1.3 specificeert u lettergrootte 10. Kunt u bevestigen dat lettergrootte 10 ook geldt voor wens 1 (gelijk aan wens 3)?

Antwoord:

Akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
61

Onderwerp:
:leidraad 4.3

Vraag:

Inschrijver vraagt zich af hoe de verdeling van de opdracht over drie partijen voor het aandeel VU for Professionals in de praktijk plaatsvindt? Biedt u deze doelgroep drie menu's om uit te kiezen?

Antwoord:

Dat is juist.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
62

Onderwerp:
Leidraad 4.3

Vraag:

Inschrijver vraagt zich af hoe de verdeling van opdracht tot Euro 25.000 in de praktijk plaatsvindt. U gaat namelijk uit van een merkbaar verschil tussen aanbieders voor het toekennen van opdrachten op basis van welke partij het meest passend is bij de opdracht. Daarnaast selecteert u de drie partijen op basis van hun invulling van de kwaliteitscriteria waarbij elke partij maximaal dient aan te sluiten bij uw visie en kernwaarden. Hoe verdeelt u de opdrachten wanneer dit verschil niet of nauwelijks aanwezig is?

Antwoord:

Het is een vrije keuze van de besteller. Contractmanagement zal bestellers instrueren de opdrachten te verdelen over alle drie de opdrachtnemers.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

63

Onderwerp:

Planning

Vraag:

De planning (1.5) van uw aanbesteding is krap. Tevens ontbreekt een tweede vragenronde (Nota van Inlichtingen). Om een gedegen aanbieding te doen en eventuele vervolgvragen te kunnen stellen naar aanleiding van Nota van Inlichtingen 1 verzoeken wij u ruimte te maken om een tweede vragenronde in te plannen en derhalve de sluiting inschrijvingstermijn met 14 dagen te verplaatsen.

Antwoord:

Niet akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

64

Onderwerp:

Prijzenblad

Vraag:

Indien een buffet wordt uitgevraagd gaan wij ervanuit dat de prijsstelling is gebaseerd op de levering van het buffet en de opbouw, echter exclusief een medewerker die gedurende het buffet aanwezig is (voor bijvoorbeeld uitscheppen).

Klopt deze aanname? Zoniet, gaat u er dan vanuit dat er altijd een medewerker beschikbaar is of alleen bij bepaalde grootte van buffetten?

Antwoord:

Deze aanname is juist. Beschikbaarheid van een medewerker is op aanvraag.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

65

Onderwerp:

casus - personeel en ondersteuning

Vraag:

Is er personeel (hosts) van cateraar benodigd voor de infomarkt in de Foyer (max. 16 stands)?

Antwoord:

Ja.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
66

Onderwerp:
casus - ruimte, techniek en voorzieningen

Vraag:
Zijn er opslagmogelijkheden voor gekoelde en/of droge voorraad tijdens het evenement?

Antwoord:
De keuken van de Foyer is ter beschikking.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
67

Onderwerp:
casus - ruimte, techniek en voorzieningen

Vraag:
Zijn bestaande keukenfaciliteiten voor cateraar beschikbaar of moet de cateraar dit zelf faciliteren?

Antwoord:
De keuken van de Foyer is ter beschikking.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

68

Onderwerp:

casus - cateringinvulling en aantallen

Vraag:

Zijn er specifieke regels omtrent het schenken van alcoholische dranken op VU locaties? Zo ja, kunt u deze delen?

Antwoord:

De VU zet in op aantrekkelijke alcoholarme/vrije versnaperingen, dit staat vooraan. Alcohol is wel beschikbaar maar meer achteraan geplaatst, men moet meer z'n best doen om dit te pakken.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

69

Onderwerp:

casus - cateringinvulling en aantallen

Vraag:

Zijn er vooraf dieetwensen bekend (vegetarisch, halal, allergenen, allergieën)? Zoja, hoe lang vantevoren kunt u dit doorgeven?

Antwoord:

Ja, conform besteltermijnen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

70

Onderwerp:

casus - cateringinvulling en aantallen

Vraag:

Wat is de verwachte verdeling van gasten over de 3 gebouwen op dag 2 & 3 (312/ 133 / 100)?

Antwoord:

De capaciteit van de zalen is leidend.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

71

Onderwerp:

casus - personeel en ondersteuning

Vraag:

Wie is verantwoordelijk voor zaalinrichting en verplaatsing van meubilair, de VU of de cateraar?

Antwoord:

Als het gaat om meubilair van de VU is het aan de VU en bij besteld meubilair via de cateraar, dan is het aan de cateraar.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

72

Onderwerp:

casus - personeel en ondersteuning

Vraag:

Zijn er minimale bezettingseisen per zaal of locatie gedurende de dag (bijv. Bediening/kok/uitgifte)?

Antwoord:

Nee, dit is eigen invulling.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

Onderwerp:

73

casus - planning & logistiek

Vraag:

Kunnen de exacte looproutes tussen de drie cateringlocaties worden gedeeld, inclusief lever- en bevoorradingspunten en eventuele restricties?

Antwoord:

Zie plattegrond Campus op VU net.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

74

Onderwerp:

casus - planning & logistiek

Vraag:

Kunnen wij vooraf met onze partymanager een bezichtiging doen van Aula, Auditorium, Theatre 5 en Atrium?

Antwoord:

Ja, indien u bedoeld na gunning.

Indien u bedoeld voor gunning als een extra bezichtiging, dan kan dat ook maar u mag niet in gesprek gaan met studenten, medewerkers of bezoekers. Als u van plan bent dit te doen, dan melding doen via de berichtenmodule van Tendered.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
75

Onderwerp:
casus - planning & logistiek

Vraag:
Zijn er tijdsloten of vensterperiodes voor op en afbouw per locatie, gezien de studentenaanwezigheid tijdens de tentamenweek?

Antwoord:
Dit gaat in overleg.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
76

Onderwerp:
biertaps

Vraag:
U heeft op verschillende locaties een biertap staan. Dient deze te worden gebruikt tijdens een event door de inschrijver of is dit een keuze van de inschrijver?

Antwoord:
Is keuze van de inschrijver en of het moet een specifieke wens zijn van de VU om ze wel of niet te gebruiken tijdens dat event.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

77

Onderwerp:

Bijlage 10 voorwaarden

Vraag:

In de voorwaarden (bijlage 10) staat dat een BTW-percentagte van 0% is gehanteerd voor eten en niet-alcoholische dranken. Moet dit geen 9% zijn? Kunt u toelichten waar de 10% op gebaseerd is?

Antwoord:

Dit moet 9% zijn.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

78

Onderwerp:

Indexatie

Vraag:

U heeft het CBS Indexcijfer Consumentenprijzen Prijsindex, Groep 11120 Kantinediensten bepaald voor de jaarlijkse indexatie. Wij zijn van mening dat het CBS-indexcijfer voor Cateringdiensten (CBS-categorie 111000), beter aansluit bij uw aanbesteding. Bent u bereid de CBS-categorie aan te

passen?

Antwoord:
Niet akkoord.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
79

Onderwerp:
frequentie vernieuwing

Vraag:
Welke minimale frequentie van menu-vernieuwing of wisseling van vegetarische gerechten verwacht u?

Antwoord:
Per seizoen.

Fase:
Inschrijffase

Inschrijfronde:
Inschrijfronde 1

Vragenronde:
Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

Onderwerp:

80

Ambitie

Vraag:

Om een duurzame en verantwoorde voedselvoorziening binnen de VU te bevorderen, hanteert u diverse uitgangspunten.

U stelt dat u voor het vegetarisch aanbod de normen van het Voedingscentrum hanteert. Echter wij hanteren de richtlijnen van het Voedingscentrum ook voor bijvoorbeeld het vermijden van overtollig zout, suiker, ongezonde vetten en kunstmatige toevoegingen. Kunt u bevestigen dat u voor alle ambities inzake gezonde catering de normen van het Voedingscentrum hanteert?

Antwoord:

Ja, dat is zo.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

81

Onderwerp:

6. Banqueting & evenementencatering

Vraag:

6.4 – Referentie: N.v.t.

Zijn mobiele keukenfaciliteiten toegestaan op de campus, en zo ja, onder welke veiligheidsvoorwaarden?

Antwoord:

Ja, in overleg.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

82

Onderwerp:

6. Banqueting & evenementencatering

Vraag:

6.3 – Referentie: Offerteaanvraag p.12

Tijdens de schouw was het niet toegestaan om inhoudelijke vragen te stellen. Om de logistieke uitvoerbaarheid van de dienstverlening volledig te kunnen beoordelen, verzoeken wij om plattegronden, informatie over stroompunten en overige logistieke gegevens per locatie te ontvangen. Kan de opdrachtgever deze informatie beschikbaar stellen?

Antwoord:

De plattegronden zijn te vinden op VU.nl
De overzichten van de stroompunten volgen tijdens de implementatie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

83

Onderwerp:

6. Banqueting & evenementencatering

Vraag:

6.2 – Referentie: Offerteaanvraag p.36–37

Kan de VU een overzicht geven van gemiddelde banquetingorders en

bestelhistorie om realistische prijsopbouw mogelijk te maken?

Antwoord:

Het aantal in het prijzenblad zijn de bestelde aantallen van 2024-2025. Deze worden als indicatie meegegeven, er kunnen geen rechten aan worden ontleend.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

84

Onderwerp:

6. Banqueting & evenementencatering

Vraag:

6.1 – Referentie: Offerteaanvraag p.35; Bijlage 12

Hoe verhoudt het Prijzenblad zich tot de evenementencasus, gezien de complexiteit van opbouw, personeel en materialen? we zien graag een aangepaste prijzenblad

Antwoord:

Het prijzenblad heeft alleen betrekking op catering VU for Professionals.

Prijzen voor evenementen worden nu niet uitgevraagd. Deze komen tot stand bij offerteaanvraag voor een evenement en/of mini-competitie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for

Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
85

Onderwerp:
5. Contractuele voorwaarden & financiële bepalingen

Vraag:

5.6 – Toepasselijkheid van de raamovereenkomst op banqueting vs. evenementencatering

In de aanbestedingsdocumenten worden zowel ‘Catering VU for Professionals’ als evenementencatering gezamenlijk uitgevraagd. Veel onderdelen, waaronder het Prijzenblad, lijken echter primair gericht op standaard banqueting- en cateringdiensten.

Kan de opdrachtgever toelichten hoe de raamovereenkomst zich verhoudt tot de specifieke kenmerken van evenementencatering en of voor beide werkvelden dezelfde contractuele en prijsafspraken gelden?

Antwoord:

De beoogde drie raamcontracten dienen op aanvraag (offerteaanvraag genoemd in de concept raamovereenkomst) Catering VU for professionals te leveren op basis van de geoffreerde prijzen (bijlage 13 Prijzenblad) en op aanvraag een offerte (inclusief prijs) te doen voor een evenement en voor evenementen boven de 25.000 euro mee te doen aan mini-competities. De prijzen die u nu in bijlage 13 offreert zijn voor Catering VU for Professionals en niet (perse) prijzen die u straks offreert bij een verzoek voor een offerte voor een evenement.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
86

Onderwerp:
5. Contractuele voorwaarden & financiële bepalingen

Vraag:

5.5 – Referentie: Offerteaanvraag – procedure minicompetities
Binnen het cluster ‘Catering VU for Professionals’ worden opdrachten toegewezen via minicompetities tussen de gecontracteerde opdrachtnemers. In de Offerteaanvraag worden echter geen beoordelingscriteria, wegingsfactoren of vaste beoordelingssystematiek voor deze minicompetities beschreven.

Kunt de opdrachtgever toelichten volgens welke beoordelingsmethodiek, inclusief de verdeling tussen prijs en kwaliteit, minicompetities worden beoordeeld en of deze systematiek gedurende de looptijd van de raamovereenkomst ongewijzigd blijft?

Antwoord:

Voor Catering VU for Professionals is toewijzing niet via mini-competitie, maar naar voorkeur van de besteller (op basis van het menukaart van de raamcontractant).

Mini-competitie is alleen van toepassing op evenementen met een (geschatte) waarde van meer dan 25.000 euro. Voor deze aanvragen wordt een offerteaanvraag opgesteld met gunningscriteria die naar de drie raamcontractanten wordt verstuurd. Per evenement kunnen gunningscriteria anders zijn.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

87

Onderwerp:

5. Contractuele voorwaarden & financiële bepalingen

Vraag:

5.5 – Referentie: N.v.t.

Kan de opdrachtgever aangeven of binnen deze raamovereenkomst sprake is van een minimale omzetgarantie of afnameverplichting? Indien dit niet het geval is, kan worden bevestigd dat de afname volledig variabel is en geen

garanties worden verstrekt?

Antwoord:

Bij deze raamovereenkomst is geen minimale omzetgarantie of afnameverplichting.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

88

Onderwerp:

5. Contractuele voorwaarden & financiële bepalingen

Vraag:

In de Offerteaanvraag wordt geen annuleringsregeling beschreven voor situaties van overmacht, zoals calamiteiten, sluitingen van campuslocaties of externe omstandigheden. Kunt u toelichten hoe annuleringen in geval van overmacht worden behandeld en welke kosten door de opdrachtgever worden vergoed?

Antwoord:

De annuleringsvoorwaarden blijven van kracht, zie ook het antwoord op vraag 2.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

89

Onderwerp:

5. Contractuele voorwaarden & financiële bepalingen

Vraag:

5.2 – Referentie: Arvodi art.14.3

In artikel 14.3 ARVODI staat dat meerwerk tot 10% moet worden uitgevoerd en dat meerwerk boven deze grens voorafgaande toestemming vereist. Duurzaamheidsbeleid kan gedurende de looptijd wijzigen en leiden tot extra werkzaamheden of hogere kosten.

Kunt u toelichten hoe meerwerk dat voortvloeit uit wijzigingen in het duurzaamheidsbeleid van de opdrachtgever wordt beoordeeld en vergoed, met name wanneer dit meer dan 10% betreft?

Antwoord:

Meerwerk in artikel 14.3 van de Arvodi 2025 heeft betrekking op meerwerk t.o.v. van een verstrekte opdracht (bijvoorbeeld bij een evenement meer mensen dan eerst gepland) en niet specifiek op duurzaamheidsbeleid. Het artikel heeft betrekking op acceptatie van meewerk door Opdrachtnemer. Meerwerk wordt betaald conform gemaakte afspraken op basis van nacalculatie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

90

Onderwerp:

5. Contractuele voorwaarden & financiële bepalingen

Vraag:

5.1 – Referentie: N.v.t.

In de Concept Raamovereenkomst (art. 4.2) wordt een indexatieregeling beschreven die van toepassing is op Catering VU for Professionals. Voor

Evenementencatering wordt echter geen indexatieregeling genoemd, terwijl deze opdrachten grotere prijsschommelingen kennen door variabele personeels-, transport- en inkoopkosten.

Kunt u bevestigen of de jaarlijkse indexatie op basis van het CBS-indexcijfer Groep 11120 ook van toepassing is op Evenementencatering? Indien niet, welke systematiek geldt dan voor deze diensten gedurende de looptijd van de raamovereenkomst?

Antwoord:

Voor evenementencatering wordt bij inschrijving (indienen aanbieding) op deze aanbesteding geen prijzen uitgevraagd (alleen voor Catering VU for Professionals). De prijs voor evenementen offreert de raamcontractant bij een verzoek tot een offerte voor een evenement. Het staat de raamcontractant dan vrij in zijn prijs (voor het specifiek uitgevraagde evenement) rekening te houden met de jaarlijkse indexatie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

91

Onderwerp:

productgroepen

Vraag:

3.3 – Referentie: Offerteaanvraag p.27

Eenpansgerechten zijn te bestellen vanaf 5 personen. Dit betekent dat de cateraar voor 5 personen moet rijden. Is de VU bereid de minimale bestelgrootte te verhogen naar bijvoorbeeld 25 personen? zo niet waarom niet

Antwoord:

Helaas niet, er zijn ook kleinere groepen bij Vu for Professionals. Wij zijn ons bewust dat dit niet heel duurzaam is.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

92

Onderwerp:

3. Productgroepen & specificaties

Vraag:

3.1 – Referentie: Offerteaanvraag p.27

Kunt u specifieker zijn over wat deze productgroepen precies inhouden? Als voorbeeld: soep wordt normaal per persoon berekend, maar hier per liter.

Wat verstaat u onder 'broodtoevoeging'?

De genoemde productgroepen zijn:

- Vegetarische soep en broodtoevoeging (1 liter soep)
- Verse salade met (op verzoek) toevoeging van vlees of vis (1 kilo salade)
- Broodlunch per persoon
- Warm buffet per persoon (voor, hoofd en na) (vanaf 15 personen te bestellen)
- Eenpansgerechten per persoon (vanaf 5 personen te bestellen)
- Luxe dessert per persoon

Wij verzoeken u deze productgroepen nader toe te lichten zodat inschrijvers een juiste prijs en portiegrootte kunnen bepalen.

Antwoord:

Broodtoevoeging; u kunt hier denken aan een stukje stokbrood of focaccia, we laten dit aan de invulling van inschrijver over.

De overige productgroepen zijn naar onze mening helder beschreven, wij zien niet in welke extra toelichting we hierop kunnen geven. Voor de rest verwijzen wij naar het antwoord op vraag 56.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
93

Onderwerp:
2. Prijsstructuur & Prijzenblad (Bijlage 13)

Vraag:

2.5 – Referentie: Bijlage 13; Offerteaanvraag p.30–35
Is het juist dat de prijzen in de Excel alleen zijn gebaseerd op standaard banqueting catering en niet op evenementencatering?

Antwoord:

Ja.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
94

Onderwerp:
2. Prijsstructuur & Prijzenblad (Bijlage 13)

Vraag:

2.4 – Referentie: Bijlage 13; Convenant p.2–3
We zien dat in Excel geen minimale prijs wordt gehanteerd. Dit betekent dat een partij onder kostprijs kan inschrijven, wat niet strookt met uw duurzaamheids- en kwaliteitsdoelstellingen. Bent u bereid om de Excel aan te passen met een minimale prijs?

Antwoord:

Niet akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.

95

Onderwerp:

2. Prijsstructuur & Prijzenblad (Bijlage 13)

Vraag:

2.3 – Referentie: Bijlage 13; Offerteaanvraag p.37

Prijzen Excel: u heeft het over een broodlunch fictieve prijs. Kunt u aangeven waar deze minimaal uit moet bestaan en wat de selectiecriteria hiervan zijn?

Antwoord:

Voor de goede orde. De prijs die u offreert is niet fictief. Dit is de prijs die contractueel geldt bij gunning. De genoemde aantallen zijn fictief (en zijn gebaseerd op aantallen afgelopen jaar. Hier kunnen geen rechten aan worden ontleend.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.

96

Onderwerp:

2. Prijsstructuur & Prijzenblad (Bijlage 13)

Vraag:

2.2 – Referentie: Offerteaanvraag p.36–37

Heeft u een overzicht van de afgelopen jaren van de gemiddelde bestelwaarde via de Banquetingmap en de gemiddelde ordergrootte per bestelling?

Antwoord:

De aantallen in het prijzenblad zijn de bestelde aantallen van afgelopen jaar. Deze worden als indicatie meegegeven, er kunnen geen rechten aan worden ontleend.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

97

Onderwerp:

2. Prijsstructuur & Prijzenblad (Bijlage 13)

Vraag:

2.1 – Referentie: Bijlage 13; Offerteaanvraag p.36–37

U schetst dat: “De prijs inclusief BTW is en in euro’s (€), op 2 decimalen nauwkeurig, moet worden aangeboden. In de prijs zijn alle kosten inbegrepen (waaronder, maar niet uitputtend: ingrediënten, personeel, logistiek, transport en algemene kosten).”

Wij vinden dat deze integrale prijsstructuur niet aansluit bij de uitgevraagde evenementencases. In de praktijk is het gebruikelijk om kostenposten afzonderlijk te specificeren, zoals personeel, transport, mastiek, materialen, food en dranken. De huidige Excel-opzet lijkt hierdoor niet passend bij de gevraagde casussen.

Kunt u toelichten waarom voor deze integrale prijsstructuur is gekozen en of de VU bereid is deze aan te passen?

Antwoord:

De prijzen van bijlage 13 hebben betrekking op Catering VU for Professionals en niet op evenementencatering.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

98

Onderwerp:

tweede vragen ronde

Vraag:

1.7 – Nota van Inlichtingen (procedurele vraag)

Gezien de omvang van de opdracht, de diversiteit aan locaties en de complexiteit van zowel banqueting als evenementencatering, achten wij het voor een zorgvuldige en gelijkwaardige inschrijfprocedure noodzakelijk dat inschrijvers voldoende gelegenheid krijgen om alle antwoorden te verwerken en eventuele aanvullende vragen te stellen.

Kan de opdrachtgever bevestigen dat er een tweede Nota van Inlichtingen wordt gepubliceerd?

Antwoord:

Niet akkoord. Wij achten een tweede Nota van Inlichtingen niet nodig.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

Onderwerp:

99

logistiek

Vraag:

1.6 – Referentie: Offerteaanvraag p.29–30

Tijdens de uitvoering van cateringopdrachten kunnen transport- en parkeerkosten aanzienlijk variëren per campusgebouw en per bestelling, onder meer vanwege wisselende bereikbaarheid, afstanden en parkeertarieven. Omdat deze kosten niet altijd vooraf voorspelbaar zijn, leidt het verplicht volledig opnemen hiervan in een vaste prijs tot onnodige risico-opslagen of juist onderdekking van werkelijke kosten.

Is de VU bereid dat de cateraar standaard transportkosten en – indien noodzakelijk – parkeerkosten mag doorberekenen, zodat prijzen realistischer, transparanter en beter afgestemd kunnen worden op de feitelijke situatie per locatie?

Antwoord:

Niet akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

100

Onderwerp:

1. Logistiek & operationele uitvoerbaarheid

Vraag:

1.5 – Referentie: Offerteaanvraag, p.29, Samenwerking

Is er een centraal coördinatiepunt binnen de VU bij conflicterend gebruik van gedeelde foyers door meerdere cateraars?

Antwoord:

De Campus host is het eerste aanspreekpunt. De samenwerking wordt verder besproken tijdens de implementatie.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
101

Onderwerp:
logistiek

Vraag:

1.4 – Referentie: Offerteaanvraag, p.30, §4.14.7

Is het toegestaan gebruik te maken van door de VU beschikbaar materiaal indien aanwezig, of dient de cateraar altijd eigen materiaal te leveren?

Antwoord:

De cateraar neemt eigen materiaal mee.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
102

Onderwerp:
1. Logistiek & operationele uitvoerbaarheid

Vraag:

1.2 – Referentie: Offerteaanvraag, p.29, §4.14.4

Kunt u de laad- en losrichtlijnen inclusief toegestane tijdvensters en

eventuele restricties vooraf beschikbaar stellen per locatie

Antwoord:

Dit komt tijdens de implementatieperiode.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

103

Onderwerp:

1. Logistiek & operationele uitvoerbaarheid

Vraag:

1.1 – Referentie: Offerteaanvraag, p.29, §4.14.4

Tijdens de schouw hebben wij een aantal ruimtes kunnen bekijken die mogelijk inzetbaar zijn voor catering. Voor een volledige en juiste inschatting van de logistieke uitvoerbaarheid is echter een formeel, campusbreed overzicht noodzakelijk.

Kunt u per campusgebouw inzicht geven in de beschikbare faciliteiten voor catering (zoals opslagruimte, koel-/vriesmogelijkheden, water- en stroomaansluitingen en voorbereidingsruimtes), zodat alle inschrijvers op basis van dezelfde informatie kunnen offrenen?

Antwoord:

Dit komt tijdens de implementatieperiode.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
104

Onderwerp:
offerte prijzenblad

Vraag:

u stelt dat bestek en materialen geleverd dienen te worden, hoe wordt er omgegaan met dingen die zoek raken, wij nemen aan dat deze kosten doorberekend kunnen worden per event.

Antwoord:

Ja.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
105

Onderwerp:
logistiek en dropgrootte

Vraag:

Het moet mogelijk zijn de producten online te bestellen via het bestelsysteem van inschrijver. echter zien we geen omzetgarantie hier tegen over staan dit betekent in de praktijk dat stops niet rendabel zijn. ben u akkoord dat de minimale order waarde 400 euro moet betreffen. bent u ook bereid 100 euro transportkosten te betalen per levering

Antwoord:

Niet akkoord.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

106

Onderwerp:

Offerteaanvraag, 5.1.1

Vraag:

Mogen wij een per wens een voorblad gebruiken buiten de toegestane aantal A4?

Antwoord:

Akkoord mits het voorblad geen te beoordelen inhoud bevat.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

107

Onderwerp:

Offerteaanvraag, 3.1

Vraag:

Wij zien geen vraag terug mbt de Belastingverklaring, terwijl deze wel genoemd wordt op pagina 40, verificatiedocumenten. Wat dienen wij aan te houden?

Antwoord:

De belastingverklaring wordt alleen bij de voorlopig gegunde inschrijvers opgevraagd (geldt trouwens voor alle verificatiedocumenten zoals op pagina 40 genoemd).

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

108

Onderwerp:

Offerteaanvraag, 1.5

Vraag:

U spreekt in de planning over de proeverij op 27 januari. Op pagina 33 geeft u 20 januari aan. Welke datum dienen wij aan te houden en wanneer krijgen de beste 3 een bericht hierover?

Antwoord:

27 januari 2026. In week 4 wordt de uitnodiging voor de proeverij verstuurd.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

Onderwerp:

109

Kwaliteit

Vraag:

De proeverij is uitsluitend bedoeld voor de catering van (het hele assortiment van de menukaart (VU for professionals). Kunt u aangeven waarom er niet gekozen is om ook te proeven van voorbeelden van eventcatering, bijvoorbeeld borrelhapjes?

Antwoord:

Het aanbod voor evenementen is zo divers en maatwerk, dat met een proeverij geen goed algemeen beeld beoordeeld kan worden.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025

Ref.nr.

110

Onderwerp:

Prijzenblad

Vraag:

Het prijzenblad staat in directe relatie tot de menukaart en deze is uitsluitend bedoeld voor de VU catering for eventprofessionals. De prijs bepaald voor maximaal 20 punten het eindresultaat, maar dit is dus uitsluitend gestoeld op de VU catering en dus niet de evenementen catering. Kunt u aangeven waarom u alleen gekozen heeft voor een prijs aanvraag voor deze discipline en niet voor evenementencatering?

Antwoord:

Evenementen kunnen zo divers zijn qua omvang en gevraagde aanbod dat op voorhand geen goede prijsaanvraag gedaan kan worden.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 5 dec 2025

Ref.nr.
111

Onderwerp:
4.4 Overeenkomst

Vraag:

In vervolg op onze vorige vragen; gaat u bij de selectie van 3 partijen uit van partijen die gelijkwaardig aan elkaar zijn op beide cateringdisciplines of gaat u bij de selectie juist (ook) van het feit dat cateraars zich in bepaalde disciplines min of meer onderscheiden

Antwoord:

Vu gaat er vanuit dat partijen beide disciplines kunnen, zeker ook gezien de gevarieerdheid van de evenementen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen: P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
112

Onderwerp:
4.4 overeenkomst

Vraag:

Het betreft een overeenkomst met 3 partijen; Kunt u aangeven wat de overwegingen hiervoor zijn?

Antwoord:

Keuzevrijheid en leveringszekerheid.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

5 dec 2025

Ref.nr.

113

Onderwerp:

Algemeen

Vraag:

Uw offerte aanvraag betreft 2 totaal verschillende cateringdisciplines; 1: Evenementencatering, 2: Catering VU for professionals. Het is algemeen bekend dat eventcaterers van een totaal andere bloedgroep zijn dan caterers die bezorgen of contractcaterers gespecialiseerd in bedrijfscatering. Kunt u aangeven waarom u in deze offerte aanvraag bent uitgaan van 1 cateraar die zou moeten uitmunten in beide disciplines?

Antwoord:

Wij hebben ons dit in de voorbereiding gerealiseerd, maar zijn van mening dat vanuit de bloedgroep evenementencatering een verrassend passend kwalitatief aanbod gedaan kan worden voor VU for Professionals dan vanuit een algemeen bedrijfscateringscontract met een ander Programma van Eisen.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
114

Onderwerp:
5.1.4. WENS 4 - PROEVERIJ

Vraag:

U spreekt van 10 deelnemers aan de proeverij. Moeten elk van de 12 te presenteren gerechten in een volwaardige portie geserveerd worden? Of betreft het kleinere proefgerechten voor 10 personen?

Antwoord:

Kleinere proefgerechten voor 10 personen is afdoende.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op: 11 dec 2025

Ref.nr.
115

Onderwerp:
5.1.4. WENS 4 - PROEVERIJ

Vraag:

Kunt u inschrijvers voorzien van meer inzicht in de ruimte en aanwezige voorzieningen voor de proeverij? Bijvoorbeeld:

Is er een tafel of buffet aanwezig om de gerechten te presenteren?

Zijn er middelen aanwezig om warme items te presenteren? Zo ja, welke middelen?

Zijn er aansluitingen aanwezig (stopcontacten en gootsteen)?

Is er een pantry in de buurt van de ruimte?

Antwoord:

Er zijn 3 lange klaptafels voor het neerzetten van de gerechten, drie ronde

statafels om de gerechtjes op neer te zetten voor de bezoekers en 10 klapstoelen.

Nee, dit is eigen invulling.

Stopcontacten wel, de gootsteen niet. Er is een pantry in de buurt, voor water halen maar niet voor afwassen.

Ja, zie bovenstaande.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 Evenementencatering en Catering VU for Professionals

Beantwoord op:

11 dec 2025