

Vol nr	Vraagstuk	Perceel	Onderwerp	Vraag	Antwoord
79	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Ontbreken omzetgegevens	Voor het beoordelen van de rentabiliteit van de percelen missen wij essentiële gegevens waarover de huidige leveranciers wel beschikken. Om welke informatiepositie voor alle inschrijvers te waarborgen, verzeken wij u deze informatie te delen. Zonder deze gegevens kunnen wij niet vaststellen of de percelen rendabel te exploiteren zijn en moeten wij overwegen om niet in te schrijven. Per perceel of per locatie over 2025 benodigd: •Gemiddelde besteding per gebruiker (niet de aanname van €3) per locatie; •Gemiddeld aantal bezoeker per locatie die gebruik maken van de voorzieningen; •Gemiddelde totale omzet per perceel c.a. locatie; •Gemiddelde banquettingomzet per perceel; •Huidige type en aantallen vendingmachines per locatie; •Huidige omzet vending per jaar per locatie; •Gewenste type en aantallen vendingmachines per locatie.	Oprichtgever stelt, ter bevordering van een gelijke informatiepositie, historische exploitatiegegevens per perceel/locatie beschikbaar, zie Bijlage 12 Cateringscijfers totaal. Deze gegevens betreffen indicatieve cijfers over 2025 en dienen uitsluitend ter informatie. Aan deze gegevens kunnen geen rechten of garanties worden ontleend. Inschrijver blijft verantwoordelijk voor zijn eigen exploitatieberekening.
80	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Prijzenblad	Volgens ons is de formule in cel B14 niet correct. Uit telling van B11 (Resultaat vóór bijpassing) komt namelijk een negatief bedrag dat moet worden opgeteld bij B12 (bijpassing Yverta per leerling/student). In B14 moet de formule zijn: =(B11*B12). Kunt u a.u.b. een aangepast prijzenblad aanleveren met deze wijziging?	Bedankt voor uw oplettendheid. Het klopt dat de bijpassing erbij opgeteld moet worden omdat het geen kostenpost is, maar een aanvullende opbrengst. De exploitatiebijdrage van Yverta wordt aangemerkt als opbrengst en toegevoegd aan het exploitatieresultaat. Het prijzenblad is hierop aangepast.
81	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 27	Voor het opstellen van een begroting per locatie / per perceel is het van belang om duidelijkheid te hebben over de benodigde investeringen. U geeft aan dat een inventarislijst met (nagelaste) apparatuur tijdens de implementatie wordt besproken. Dit kan invloed hebben op de begroting, zowel positief als negatief. Welke informatie kunt u geven zodat alle aanbieders van deze/te gegevens uit gaan en een betrouwbare begroting kunnen samenstellen.	Op alle locaties worden er ruimtes beschikbaar gesteld met een uitgiftebalie, bereidingsruimte en opbergkamer voor voorraad en keukeninventaris die voldoen aan de wettelijke voorschriften. Alle ruimtes zijn afsluitbaar en voorzien van internet. Hierin hoeft de cateraar niet in te investeren. Zelf mee te nemen zijn apparaten zoals een koelkast, vriezer, kassa, warmtebrug, Keukeninventaris zoals pannen, messen, tosti/panini-ijzer en presentatiematerialen.
82	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 42	Voor het toepassen van de gestelde eis lopen wij tegen het probleem aan dat wij de informatie niet kunnen verkrijgen doordat de veneca niet langer bestaat zie publicatie: https://www.veneca.nl/beeindiging-veneca/ Wij constateren dat de NVWA bij controle de hygiëncode voor de horeca toepast. Deze hygiëncode wordt ook door controlerende bedrijven gebruikt en geadviseerd. Daarnaast wordt deze hygiëncode onderhouden en geactualiseerd. Doordat de veneca niet langer bestaat geldt dit niet voor de code van de veneca. Kan op basis van deze informatie toch de hygiëncode voor de horeca worden toegepast? Zo niet kunt u dan voorzien in de benodigde informatie bestaande uit de te gebruiken hygiëncode met gebruikerstoelichting, informatie voor de NVWA en informatie voor controlerende bedrijven. Dit mede om ervoor te zorgen dat er zonder kostenverhoging bij inschrijvers gewerkt kan worden volgens de wetgeving en uw wensen als opdrachtgever.	Hygiëncode voor de horeca mag worden toegepast. De Hygiëncode voor contract- en inlichtcatering wordt niet langer onderhouden sinds brancheorganisatie Veneca per 1 Januari 2026 is ontbonden. Hierdoor is deze code verouderd (laatste versie 2010). In de praktijk past de NVWA bij controles de Hygiëncode voor de Horeca toe, welke wel actueel wordt beheerd en breed door controle- en adviesorganisaties wordt gebruikt.
83	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 47	U besluit niet akkoord te gaan met een wederkerigheid zodat er samen tot verlenging besloten kan worden. Wanneer de opdracht van een perceel verliesgevend is en er door u als opdrachtgever eenzijdig besloten kan worden dat dit voortgezet dient te worden kan dit zwaar drukken op een opdrachtnemer. Kunt u in overweging nemen dat opdrachtnemers in een verliesgevende situatie wel inspraak hebben in verlenging van de opdracht.	Aanbestedende dienst gaat akkoord met wederkerigheid ten aanzien van de verlengingsoptie. Opdrachtgever treedt minimaal twaalf (12) maanden voorafgaand aan het moment van verlenging in overleg met opdrachtnemer over de uitvoering en voortzetting van de overeenkomst. Verlenging van de overeenkomst vindt uitsluitend plaats indien beide partijen hiermee instemmen. De aanbestedingsstukken worden op dit punt aangepast.
84	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 60	Door de huidige arbeidsmarkt zien wij dat regelmatig cateringmedewerkers op locatie geworven worden voor ondersteunende functies zoals facilitaire functies en conciërgé functies. Door dit artikel niet wederkerig te maken kan opdrachtnemer benadeeld worden op basis van 11.4 bijlage 8 algemene inkoopvoorwaarden. Wanneer het artikel niet wederkerig kan worden gemaakt kunt u dan artikel 11.4 bijlage 8 algemene inkoopvoorwaarden laten vervallen?	De bepaling strekt ter bescherming van de continuïteit van de organisatie van opdrachtgever en is gebruikelijk in publieke inkoopvoorwaarden. Opdrachtgever is geen wervende marktpartij, echter opdrachtgever zal deze bepaling wederkerig maken.
85	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 61	Kunt u bij de beantwoording van vraag 61 tevens ingaan op vraag 64. Indien er geen duidelijkheid is over deze vraag kunnen opdrachtnemers en medewerkers potentieel in de problemen komen.	zie bijlage 6A en 6B. Alle opgegeven medewerkers in Bijlage 6a en 6b dienen in aanmerking te komen voor overname. Geen van de medewerkers hebben meerdere stamlocaties. Incidenteel vallen ze in op een andere locatie. Medewerker scholencatering (zelfstandig) is gelijk aan Cateringmedewerker B. Cateringbeheerder A / Horecamanager, zijn ook CAO functies: Referentiefuncties Contractcatering Jobcoach, traint, werkt in en valt vaak in Teamleider, stuurt de Yverta locaties aan Chaufeur, belevt alle Yverta locaties
86	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 65	U geeft in uw antwoord aan dat wij het prijzenblad per perceel dienen in te vullen. Maar korstesoorten, volumes en exploitatieaanname per locatie volledig en transparant moeten worden weergegeven. Wij denken dat dit tabblad exploitatie & Fee per perceel betreft waar geen ruimte is om per locatie gegevens in op te nemen. Hoe geven wij kostensoorten, volumes en exploitatieaanname per locatie volledig transparant weer in het excelbestand?	Voor elk geografisch perceel dient een afzonderlijk prijzenblad te worden ingevuld. Hierin moeten alle kostensoorten, volumes en exploitatieaanname per PERCEEL volledig en transparant worden weergegeven, zodat de exploitatie per perceel afzonderlijk kan worden beoordeeld.
87	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening		Nota van inlichtingen vraag 6	Wij hebben op basis van uw antwoord helaas nog veel onduidelijkheden over het invullen van het excel overzicht en het tot stand komen van de aanneemsom. Hoe zorgen wij ervoor dat de te rekenen vergoeding per leerling (welke bij SGC 4 vraag 1) overeenkomt met een realistische begroting los van de rekenkundige vergelijking ten behoeve van de aanbesteding? Moeten we de inkoopkosten, personeelskosten, managementfee en overige kosten calculeren naar het rekenkundige voorbeeld? De kengetallen (omzet a 3,- per dag per leerling) wijken af van onze ervaring. Doordat het afwijkt van onze ervaring zal bijvoorbeeld de personeelsinzet zoals op de overnamelijst weergegeven geen realistisch beeld geven ten opzichte van de kengetallen. Bent u op zoek naar een percentage van kosten op basis van de kengetallen omzet om te kunnen vergelijken? Indien het antwoord uit deze vraag ja is hoe kan ik dan een realistische bijpassing per leerling / student berekenen?	De aanbestedende dienst begrijpt dat de voorgescreven kengetallen kunnen afwijken van de praktijkervaring van inschrijvers. Deze kengetallen dienen uitsluitend als uniforme rekenbasis om inschrijvingen objectief met elkaar te kunnen vergelijken. Inschrijvers dienen hun eigen kostenstructuur (waaronder inkoop, personeel, managementfee en overige kosten) te projecteren op het voorgescreven rekenmodel. Dit betekent dat: * geen correctie mag worden toegepast op basis van een eigen capture rate of alternatieve omzetschatting; * personeelsinzet en overige kosten niet hoeven te worden aangepast aan de fictieve omzet, maar dat het eigen kostenniveau wordt vertaald naar het rekenkundige volume; * de bijdrage per leerling/student wordt bepaald door het verschil tussen de geprojecteerde kosten en de opbrengsten volgens het voorgescreven model. De aanbestedende dienst vraagt derhalve niet om een vast kostenpercentage, maar om een realistische en uitvoerbare bijdrage binnen het uniforme rekenkader. Het rekenmodel vormt uitsluitend een vergelijkingsinstrument en geen garantie voor de feitelijke exploitatie. We hebben gekozen voor deze wijze om appels met appels te kunnen vergelijken.

88	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening	Bijlage 2 prijzenblad tabblad vending	Is er een overzicht van alle automaten per perceel beschikbaar? Is de genoemde rekenkundige besteding van 3,- per student inclusief de vending omzet? Er wordt gevraagd naar de gemiddelde jaaromzet per automaat maar de sheet is bedoeld per perceel, hoe dienen de gemiddelde omzetten per automaat ingevuld te worden? Dienen wij bij totale verwachte vendingomzet per jaar de optelling van alle automaten in het betreffende perceel bij elkaar op te tellen?	zie antwoord op vraag 79 Aanbestedende dienst past het scenario aan: De rekenkundige besteding van €3 wordt €4 en betreft inclusief vending! De huidige vendingmachines worden meegenomen door huidige partij. Vendingvoorzieningen maken integraal onderdeel uit van de exploitatie en worden niet afzonderlijk gegund op basis van productprijzen (enkel ter onderbouwing). De financiële effecten van vending worden door inschrijver opgenomen in de exploitatieberekening. Inschrijver vult voor vending uitsluitend de gevraagde exploitatiegetallen in in het tabblad Vending.
89	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening	SGC 1	Innovaties Kunt u de beleidsdoelen van yuverta waar hier naar verwezen wordt weergeven of verwijzen naar de juiste tekst die van toepassing is. Kunt u het onderwijscurriculum waarnaar hier verwezen wordt weergeven of verwijzen naar de juiste tekst die hier van toepassing is. Hoe wordt er over het onderwijscurriculum en de afstemming hierop met opdrachtnemer gecommuniceert?	Dit betreft een nieuwe vraag. AD is bereid deze te beantwoorden in deze 2de Nota. t.a.v. Vraag 1: Aanbestedende dienst verwijst u naar hoofdstuk 1 van de leidraad en naar de website van Yuverta: https://www.yuverta.nl/over-yuverta/huis-in-de-toekomst/ t.a.v. Vraag 2: Blijv. Foodklassen; hoe sluiten de foodlessen aan bij het aanbod in onze kantines. Wat kan de cateraar doen om meer betrokken te zijn bij de koers van Yuverta en de ontwikkelingen in de foodbranche. t.a.v. Vraag 3: Graag voorstel van inschrijver.
90	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening	SGC 3	SGC 3 Wat zijn de duurzaamheidsambities van yuverta waar hiernaar verwezen wordt? Er wordt gevraagd naar een lagere milieupact. Hoe wordt de milieupact op dit moment gemeten? Is er een 0 meting of referentiewaarde van de milieupact waarvan uit gegaan dient te worden? Hoe wordt de maatschappelijke meerwaarde gemeten? Is er een 0 meting of referentiewaarde van maatschappelijke meerwaarde waarvan uitgegaan dient te worden?	Dit betreft een nieuwe vraag. AD is bereid deze te beantwoorden in deze 2de Nota. Yuverta volgt de SDG's waar zowel milieupact als maatschappelijke meerwaarde onder vallen. Aanbestedende dienst verwijst u naar hoofdstuk 1 van de leidraad en naar de website van Yuverta: https://www.yuverta.nl/over-yuverta/huis-in-de-toekomst/
91	2 Perceel 1 Cateringvoorziening, Perceel 2 Cateringvoorziening, Perceel 3 Cateringvoorziening, Perceel 4 Cateringvoorziening	SGC 3	Is er op elke locatie een composteermogelijkheid?	Niet op elke locatie.
92	2	Gunningscriterium 4	Bij 5.6 is er een score van maximaal 250 punten te halen op basis van de gevraagde bijdrage. Tevens vraagt u om een uitgebreide toelichting als kwaliteitsvraag, maar op welke wijze is deze uitwerking dan nog van invloed op de beoordeling?	AD verwijst u naar de toelichting in de leidraad bij 5.6. Het prijzenblad dient als formulier waar u de getallen kwijt kunt. De financiële beoordeling vindt kwalitatief plaats.
93	2	Vraag 65, NVI 1	Kunt u uitleggen hoe u deze vending precies beoordeelt met de 60%, 80% en 100% score zoals is weergegeven in de leidraad (5.6)?	Dit is een nieuwe vraag. AD verwijst u naar de toelichting in de leidraad bij 5.6. Het prijzenblad dient als formulier waar u de getallen kwijt kunt. De financiële beoordeling vindt kwalitatief plaats. De scores kennen een beschrijving zoals weergegeven in de tabellen bij de kostensoorten.
94	2	Vraag 65, NVI 1	In 5.7 van de leidraad staat dat wij onze jaaromzet moeten geven en hier vraagt u ook om onze (omzet)volumes, maar u heeft die toch zelf al vastgesteld door onze met vaste kengetallen te laten rekenen? Kunt u dit verduidelijken?	zie antwoord op vraag 67
95	2	Vraag 32, NVI 1	Begrijpen wij goed dat de gevraagde bijdrage dus jaarlijks opnieuw kan worden bepaald?	Jaarlijks per locatie op basis van de gerealiseerde cijfers.
96	2	Vraag 10, NVI 1	Wij begrijpen niet zo goed waarom dit perceel breed is. Stel partij A wint perceel 1 met bijvoorbeeld 500.000,- banqueting en partij B wint perceel 2 met bijvoorbeeld 400.000,- banqueting, dan is het voor partij C en D in perceel 3 en/of 4 al bij 100.000,- het plafond bereikt en is het in principe al mogelijk voor opdrachtgever om ook die overeenkomst te beëindigen. Wij kunnen ons niet zo goed voorstellen dat u dit daadwerkelijk beoogt. Kunt u nog eens aangeven hoe u hiernaar kijkt?	De geraamde opdrachtwaarde per perceel is gebaseerd op historische omzetgegevens (2025). De maximale waarde van de raamovereenkomst per perceel is berekend op basis van de maximale contractduur van zes (6) jaar (initiele looptijd van vier jaar met tweemaal een verlengingsoptie van één jaar). De maximale waarde vormt het plafond waarboven geen opdrachten meer onder de raamovereenkomst kunnen worden verstrekt en heeft uitsluitend betrekking op de afname van banqueting tijdens schooltijden. Geraamde contractwaarde (4 jaar) per Perceel 1 €140.000 2 €160.000 3 €300.000 4 €240.000 Maximale waarde (4 +1*1) per Perceel 1 €210.000 2 €240.000 3 €450.000
97	2	Vraag 74, NVI 1	Er staan op de overnamelijst meerdere functies die niet locatiespecifiek zijn, zoals jobscoach en een chauffeur. Tevens staan er uitzendkrachten op de overnamelijst. Uitzendkrachten en niet locatiespecifieke functies behoren niet op de overnamelijst te staan. Kan u een aangepaste overnamelijst versturen?	zie antwoord op vraag 85.
98	2	Vraag 75, NVI 1	Kan u verduidelijken wat de functie van teamleider precies inhoudt?	zie bijlage 6A en 6B.
99	2	Vraag 75, NVI 1	De lijst lijkt opgemaakt met de lonen van 1 juli 2025 en nog niet met de lonen van 1 januari 2026. Zou u ons van een aangepaste lijst kunnen voorzien?	zie bijlage 6A en 6B. Deze lijst geeft u voldoende inzicht. U kunt zelf een verrekening maken naar lonen per januari 2026
100	2	Vraag 75, NVI 1	In de overnamelijst staan geen toeslagen vermeld, zijn deze er? Worden er reiskosten toegepast en zijn deze conform CAO?	zie bijlage 6A en 6B

