

2° Nota van Inlichtingen

Voor u ligt de 2° Nota van Inlichtingen behorend bij de offerteaanvraag Oekraïense catering voor opvanglocaties gemeente Almere, met ons kenmerk IA2024.07.02

De inhoud van deze Nota van Inlichtingen wordt geacht deel uit te maken van de aanbestedingsstukken en daarmee van het overeen te komen contract. Bovendien staan bij verzending van deze Nota van Inlichtingen in beginsel alle eisen vast en kunnen niet meer worden gewijzigd.

Deze Nota van Inlichtingen is samengesteld uit de schriftelijke vragen die wij via TenderNed hebben ontvangen. De vragen zijn letterlijk (voor zover mogelijk) en geanonimiseerd overgenomen in deze Nota, zoals de houder(s) van de offerteaanvraag de vragen hebben gesteld. De gemeente Almere heeft de vragen en de antwoorden in deze Nota verwerkt.

De gemeente Almere zal de gestelde vragen die na het uitkomen van deze 2° Nota binnenkomen, beoordelen op inhoud en importantie.

Deze geanonimiseerde Nota van Inlichtingen is d.d. 10 december 2024 gepubliceerd op TenderNed.

Nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
1	Subgunningscriterium 2	1) Waarom mag er geen beeldmateriaal toegevoegd worden bij subgunningscriterium 2. Ons antwoord kunnen staven/verduidelijken met beeldmateriaal kan een grote meerwaarde zijn.	In subgunningscriterium 2 "Klanttevredenheid" wordt gevraagd naar een plan hoe dit wordt gemeten, op peil wordt gehouden en eventueel verbeterd. Er wordt niet gevraagd naar eventuele huidige metingen. Beeldmateriaal is in deze beschrijving onnodig en daarmee ook niet toegestaan.
2	Enkel zaterdag of zondag aanleveren	Waarom moet er in de hotels enkel op zaterdag of zondag geleverd worden? Ten slotte hebben deze locaties toch een eigen hoteldienst? Wat wordt er dan op de andere dagen gegeten?	De levering van Oekraïense avondmaaltijden is in samenspraak met de hotels gegaan. De keuze voor Oekraïens diner is om de bewoners een gevoel van thuis te geven, gezien zij op deze locaties niet zelf kunnen koken. In de hotels eten zij op de andere dagen wat er door het hotel wordt bereid.

Nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
3	Nvl vraag 36	Vraag 36 in nota van inlichtingen: € 350,00 per evenement, is dit een juist bedrag per evenement. Kan dit bedrag verduidelijkt worden?	De raming van dit bedrag per evenement is gebaseerd op het gemiddelde budget dat vrij wordt gegeven voor deze evenementen en het gemiddelde aantal mensen dat op deze evenementen aanwezig is (35 personen). Dit is afhankelijk van de tijd, het aantal en de plaats.
4	lift Oudweg	Heeft het gebouw op de Oudweg 1 een lift om van het straatniveau tot aan verbruiksruimte te komen?	De rolcontainers worden vanaf de straat naar beneden via de garagehelling naar beneden gebracht. Vanuit de garage is er een lift naar de begane grond van de aangesloten witte toren van het gebouw. Vanaf daar kunnen de containers worden gerold naar de bestemming. Er is wel een traplift aanwezig buiten. Deze is momenteel defect.
5	Niet dagelijks aanleveren	Tijdens het plaatsbezoek hebben we kunnen vaststellen dat er op de Oudweg 1 voldoende plaats is om 1 koeling (inhoud 1.400L) bij te plaatsen en 3 regeneratietoestellen. Ten slotte wordt de voeding nu ook in containers geleverd en die nemen ook plaats in. Deze containers zijn dan niet meer nodig en er komen andere regeneratieovens op wielen in de plaats. Enkel een koeling bijplaatsen is voldoende om voor 3 dagen voeding te kunnen stockeren. Daarom nogmaals, om reden van duurzaamheid, continuïteit en kwaliteit, de vraag om 3x/week te mogen leveren op beide locaties van perceel 1 i.p.v dagelijks. Is dit toegestaan?	Dit is momenteel niet toegestaan. Dit heeft te maken met de technische capaciteit van het gebouw. Het dagelijks leveren van avondmaaltijden zal de basis zijn. De opdrachtgever vraagt daarom nu dagelijkse levering van maaltijden. In de toekomst is er ruimte om te kijken naar andere mogelijkheden die binnen de technische capaciteit van het gebouw passen.
6	Ovens	Zouden jullie kunnen bevestigen dat de maaltijden in containers geleverd kunnen worden en dat er ovens op locatie aanwezig zijn? Wij hebben de ovens namelijk niet gezien tijdens de schouw, en waren wel benieuwd wat voor ovens dit zijn (merk).	Bij deze de bevestiging dat er een oven beschikbaar is op locatie. De huidige oven is van het merk Devapo (model Maxi 108). Deze oven is in bruikleen van de huidige leverancier, maar de opdrachtgever zal zorgdragen voor een soortgelijke oven bij aanvang van de opdracht.

Nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
7	Algemeen	Zou u een voorbeeldmenu van één dag kunnen delen dat momenteel door de huidige leverancier wordt verstrekt? In uw eerdere toelichting heeft u aangegeven dat de bewoners zeer tevreden zijn over de geleverde maaltijden. Dit voorbeeld zou ons als potentiële opdrachtnemers helpen om een beter inzicht te krijgen in de specifieke voorkeuren van de bewoners en de eisen waaraan het menu moet voldoen. Daarnaast zou dit bijdragen aan het formuleren van een optimaal voorstel, waarmee u als opdrachtgever verzekerd bent van de best mogelijke kwaliteit.	Een voorbeeld van een willekeurige levering van de huidige leverancier: "Chicken rolls with mushrooms and buckwheat. Also good for Halal. Champignons in crème souse for vegans."
8	Algemeen	Worden de aangeleverde RVS-bakken door de opdrachtgever routinematig gereinigd, of is het de verantwoordelijkheid van de opdrachtnemer om deze zelf schoon te maken? Deze informatie is belangrijk voor ons om rekening te houden met de planning en logistiek rondom retourname.	Zoals in de 1e NVI benoemd, ligt de verantwoordelijkheid voor het schoonmaken van de RVS bakken waarin de maaltijden worden geleverd bij de opdrachtnemer.
9	Offerteaanvraag, pag. 16	Kunt u verduidelijken wat u precies verstaat onder "flexibiliteit" in het kader van fluctuaties in het aantal maaltijden? Hoeveel dagen van tevoren worden wijzigingen in het aantal benodigde maaltijden doorgaans doorgegeven? Deze informatie is essentieel om verspilling te voorkomen en de leveringen optimaal te plannen.	Doorgaans worden wijzigingen in de maaltijden een week van tevoren doorgegeven. De flexibiliteit in de aantallen heeft betrekking op het feit dat niet altijd duidelijk is hoeveel bewoners er mee eten. In de aanbestedingsstukken zijn ook gemiddelde aantallen opgenomen van de bewoners per locatie die per dag mee eten. Er wordt uitgevraagd dat de opdrachtnemer een actieve rol inneemt op het anticiperen van aantal maaltijden, zonder grote overschotten.

Nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
			Dit doet opdrachtnemer door actief te communiceren met de locatiebeheerder en de hotelmanagers en consumptiepatronen en restanten te monitoren. Zie ook PvE punt 9 en 17.
10	4.3.2.3 Certificering (nav NvI I #31)	Inschrijver zit in een ISO9001 certificeringstraject om in 2025 ISO-9001 gecertificeerd te zijn. Kunt u ermee akkoord gaan dat een verklaring van de organisatie die ons begeleidt richting onze certificering afdoende is om te voldoen aan deze geschiktheidseis?	Zoals opgenomen in paragraaf 4.3.2.3: "Indien een inschrijver bij inschrijving niet of nog niet beschikt over het gevraagde kwaliteitsmanagementcertificaat ISO 9001:2008/15 dan dient inschrijver aan te tonen te beschikken over een (intern) kwaliteitsborgingssysteem (zorg, beheersing en borging) welke eveneens aan externe inhoudelijke controle onderhevig is." Indien de verklaring van de organisatie die u begeleidt kan aantonen dat u ten tijde van inschrijving beschikt over een kwaliteitsborgingssysteem, dan wordt dit als voldoende alternatief gezien. Indien er nog geen systeem in plaats is, dan voldoet u niet aan deze geschiktheidseis.
11	4.3.2.3 Certificering (nav NvI I #31)	N.a.v. uw antwoord op vraag 31. Met de zinsnede dat elk alternatief eveneens aan externe inhoudelijke controle onderhevig is, sluit u onbedoeld geschikte leveranciers uit. Wilt u het antwoord op vraag 31 heroverwegen, deze zinsnede schrappen en akkoord gaan dat het overleggen van een inhoudsopgave van het kwaliteitshandboek en een managementverklaring voldoende is om aantoonbaar te maken dat Inschrijver over een kwaliteitsborgingssysteem beschikt?	Nee, opdrachtgever gaat niet akkoord. Indien niet in bezit van ISO 9001 "...dan dient inschrijver aan te tonen over een (intern) kwaliteitsborgingssysteem welke eveneens aan externe inhoudelijke controle onderhevig is."

Nr.	Onderwerp	Vraag	Antwoord
12	Bijlage A	Bijlage A maakt onderdeel uit van het document Offerteaanvraag EA Openbaar - Oekraïense catering voor opvanglocaties. Zou u bijlage A voor het invullen van de kerncompetenties als separaat word document beschikbaar willen stellen?	Ja, dit wordt beschikbaar gesteld.