

# Beschrijvend document

ten behoeve van een aanbestedingsprocedure voor sociale en andere specifieke diensten boven de Europese drempel

11 februari 2026

**Q005 – Cateringdiensten**

**curio**

## Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Relevante context .....</b>	<b>3</b>
1.1	Curio .....	3
1.2	Organisatorisch in relatie tot catering .....	4
1.3	Huidige situatie .....	4
1.4	Toekomstige ontwikkelingen .....	4
<b>2.</b>	<b>Opdrachtomschrijving .....</b>	<b>6</b>
2.1	Gewenste situatie .....	6
2.2	Tijdslijn .....	6
2.3	Doelstellingen .....	6
2.4	Prestatie onderdelen .....	6
2.5	Nadere opdrachtverstrekking .....	6
2.6	Op- en afschalen .....	7
2.7	Out of scope .....	7
2.8	Geschatte omvang .....	7
2.9	Samenwerking met derden .....	7
<b>3.</b>	<b>Uitgangspunten .....</b>	<b>8</b>
3.1	Gebruik van ruimten, apparatuur en inventaris .....	8
3.2	Exploitatie counters en vendingautomaten .....	8
<b>4.</b>	<b>Programma van Eisen.....</b>	<b>10</b>
4.1	Algemene eisen.....	10
4.2	Eisen m.b.t. de counters.....	12
4.3	Eisen m.b.t. de vendingautomaten.....	13
4.4	Eisen m.b.t. banqueting.....	13
<b>5.</b>	<b>Contractmanagement .....</b>	<b>15</b>
<b>6.</b>	<b>Financiële zaken .....</b>	<b>17</b>
6.1	Vergoeding .....	17
6.2	Facturatie .....	17
6.3	Indexering.....	18

# 1. Relevante context

## 1.1 Curio

Curio is dé beroepsopleider van de regio West-Brabant en verzorgt vmbo en mbo-onderwijs voor circa 22.000 leerlingen en studenten. Bij Curio werken totaal circa 2.300 medewerkers. Een compleet overzicht van ons onderwijsaanbod en onze locaties is terug te vinden op: [www.curio.nl](http://www.curio.nl).

### Onze visie

Curio wil leerlingen en studenten een goede toekomst bieden. Weten waar je talenten liggen en hoe je jezelf ontwikkelt, is in de banen van de toekomst belangrijker dan ooit.

Curio biedt daarom onderwijs waarin leerlingen en studenten centraal staan. We moedigen ze aan om te ontdekken en prikkelen hun nieuwsgierigheid. We leiden ze op tot zelfbewuste deskundigen in hun vakgebied. Zodat ze zo goed mogelijk voorbereid zijn op de arbeidsmarkt van morgen. Curio laat leerlingen en studenten groeien.

### Onze ambitie

Goed voorbereid en zelfverzekerd de toekomst in. Dat gunnen we al onze leerlingen en studenten. We streven er naar om leerlingen en studenten toekomstbestendig onderwijs aan te bieden. Onderwijs dat flexibel is. Met opleidingen die aansluiten op de wensen van leerlingen en studenten én de ontwikkelingen in de regio. Waar leergemeenschappen Curio met de omgeving en de beroepspraktijk verbinden. En waar de leerbehoefte en de voortdurende ontwikkeling van onze leerlingen en studenten centraal staan.

We maken het mogelijk dat de inwoners van West-Brabant een leven lang kunnen leren. We zijn een logische gesprekspartner voor maatschappelijke organisaties en het bedrijfsleven. Wij zijn de beroepsopleider van West-Brabant: wij laten leerlingen en studenten groeien. Wij zijn Curio.

### Onze kernwaarden

Curio is nieuwsgierig, deskundig en zelfbewust. Dat zijn onze kernwaarden. Ze geven aan wie we als organisatie zijn en hoe we ons gedragen. Daarnaast zijn het waarden die we onze leerlingen en studenten meegeven. We leren ze om nieuwsgierig, deskundig en zelfbewust te zijn. Zo helpen we ze te groeien. Wat houden deze waarden concreet in? Wat vragen ze van ons?

### **NIEUWSGIERIG**

We zijn nieuwsgierig. We willen weten wat er in onze omgeving gebeurt. We moedigen onze leerlingen en studenten ook aan om verder te kijken. Om nieuwe dingen te leren. Om nieuwsgierig te zijn naar de mensen en ondernemingen om hen heen.

### **DESKUNDIG**

We zijn deskundig in het geven van beroepsonderwijs. We leiden onze leerlingen en studenten deskundig op tot vakmensen die klaar zijn voor de toekomst. Onze leerlingen en studenten worden gezien en erkend als deskundige professionals met toegevoegde waarde voor de arbeidsmarkt.

### **ZELFBEWUST**

Als zelfbewuste medewerkers staan we voor Curio en ons beroepsonderwijs. We weten wat we doen. We zijn ons bewust van onze invloed op de omgeving. Deze zelfbewuste houding dragen we over op onze leerlingen en studenten. We maken ze zelfbewust zodat ze stevig in hun beroepspraktijk staan met de juiste houding en verwachtingen.

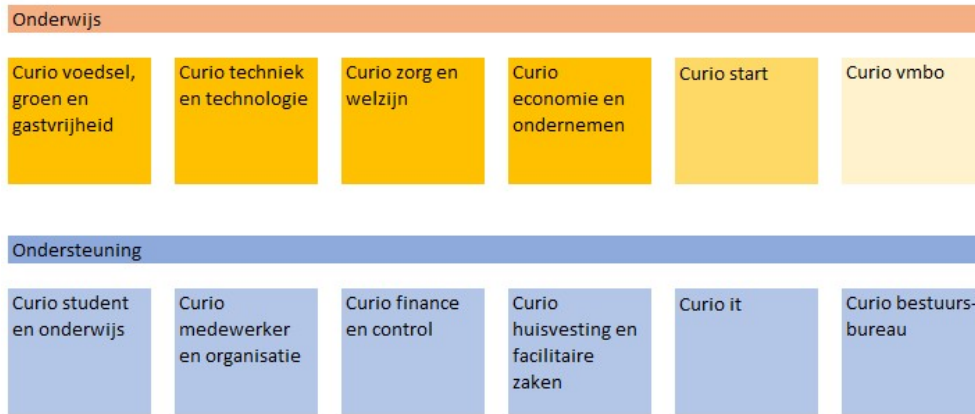
### Instellingsplan

Voor meer informatie over Curio raadpleegt u ons instellingsplan op onze website:

[https://www.curio.nl/media/szkkswqb/13923034-curio-instellingsplan\\_a4-v21\\_digital.pdf](https://www.curio.nl/media/szkkswqb/13923034-curio-instellingsplan_a4-v21_digital.pdf)

## 1.2 Organisatorisch in relatie tot catering

Curio is als in onderstaande figuur georganiseerd. Samenvattend kan gesteld worden dat de zes (6) onderwijssectoren worden ondersteund door zes (6) (centrale) ondersteunende diensten:



Een ondersteunende dienst werkt vanuit de eigen expertise voor het onderwijs.

De Opdrachtnemer zal binnen Curio in de praktijk het meeste mondelinge- en schriftelijke contact hebben met Curio medewerkers van de afdeling facilitair die onderdeel zijn van de ondersteunende dienst Curio huisvesting en facilitaire zaken.

## 1.3 Huidige situatie

Curio heeft één leverancier voor de levering van cateringdiensten. De cateringdiensten worden door deze leverancier in de onderstaande drie (3) vormen geleverd:

### 1. Exploitatie counters

De leverancier exploiteert op Curio locaties de counter in het betreffende gebouw. Alle counters voldoen aan de richtlijnen van het Voedingscentrum en hebben minimaal de zilveren- en veelal de gouden kantineschaal toegekend gekregen door het Voedingscentrum. Het aanbod in deze counters bestaat met name uit: fruit, belegde broodjes, warme snacks, soep, wraps, salades en gekoelde dranken. De warme drankenvoorziening wordt niet door de leverancier verzorgd. Meer informatie over de locatie van de counters van Curio en de financiële gegevens is opgenomen in het prijzenblad.

### 2. Exploitatie vendingautomaten

Daarnaast exploiteert de leverancier op diverse locaties vendingautomaten met snacks en gekoelde dranken. Meer informatie over de locatie van de counters van Curio en de financiële gegevens is opgenomen in het prijzenblad

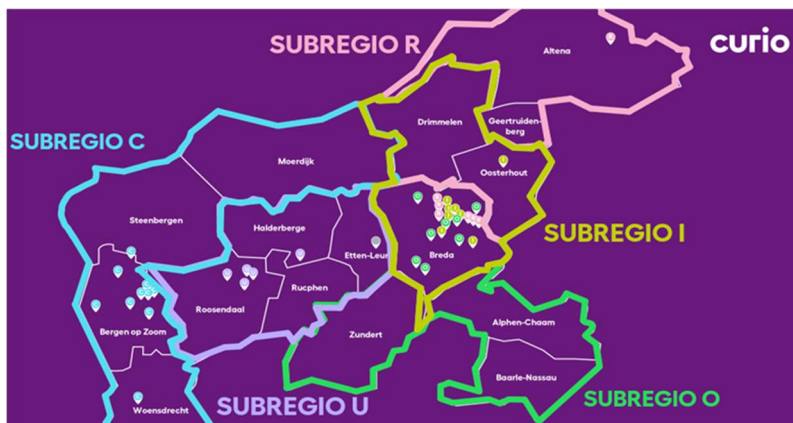
### 3. Banqueting

De huidige leverancier verzorgt naar behoefte van Curio de banqueting bij vergaderingen en of evenementen op Curio locaties.

## 1.4 Toekomstige ontwikkelingen

### 1.4.1 Herstructurering onderwijs

Per 1 augustus 2026 (streefdatum) zal binnen de organisatie van Curio gewerkt worden in regio's in plaats van in sectoren:



#### 1.4.2 Krimpregio

Regio West Brabant is een krimpregio voor onderwijs. De komende jaren lopen door demografische ontwikkelingen de leerling- en studentaantallen waarschijnlijk terug. Voor Curio heeft dit gevolgen op het gebied van onderwijs en de huisvesting daarvan. Een herziening van de huidige huisvesting is dan ook aan de orde. Deze krimp zal de komende jaren leiden tot een reductie van de benodigde vierkante meters. Opleidingen worden samengevoegd en enkele locaties komen daarmee te vervallen. Er zijn opleidingen binnen het MBO die hun pand zullen gaan delen met het VO. Een gevolg hiervan is dat het voor Curio onmogelijk is om het VO en het MBO apart van elkaar te zien. Dit zorgt ervoor dat het cateringconcept van Curio bij beide doelgroepen moet passen.

Curio kan op dit moment niet exact aangeven hoeveel locaties de komende jaren ten tijde van de contractduur zullen sluiten. Het feit dat opleidingen zullen worden samengevoegd in een gebouw zal ook zorgen voor campusvorming. Curio verwacht van al haar Opdrachtnemers een proactieve rol op het gebied van advisering en het inzetten van hun expertise om de facilitaire diensten van Curio passend te maken voor een campus.

#### 1.4.3 Inbesteden

Om ideeën vanuit het onderwijs een kans te kunnen geven behoudt Curio zich het recht voor om (een deel van) de cateringdienstverlening in eigen beheer uit te voeren. Dit kan betekenen dat bepaalde taken intern worden opgepakt of dat de uitvoering van de cateringdienstverlening gedeeltelijk wordt ingebed binnen de eigen organisatie.

#### 1.4.4 Gezonde schoolkantine

Curio is zich ervan bewust dat de huidige kantineschalen die het voedingscentrum heeft opgesteld in de toekomst wellicht niet meer gehanteerd zullen worden. Curio wil zich ondanks dit gegeven voor de counters en vendingautomaten wel blijven vasthouden aan de richtlijnen van het Voedingscentrum en eist dat de Opdrachtnemer een assortiment beschikbaar stelt dat aansluit bij richtlijnen die het voedingscentrum aan de huidige gouden kantineschaal heeft gesteld.

## 2. Opdrachtomschrijving

### 2.1 Gewenste situatie

Curio heeft één leverancier voor de levering van cateringdiensten. De cateringdiensten worden door deze leverancier in de onderstaande drie (3) vormen geleverd:

1. Exploitatie van counters;
2. Exploitatie van vendingautomaten;
3. Banqueting.

De uitgangspunten en eisen m.b.t. de diverse vormen cateringdiensten zijn verder uitgewerkt de Aanbestedingsstukken.

### 2.2 Tijdslijn

Opdrachtnemer dient volledig operationeel te zijn op **23 augustus 2026** (betreft de aanvang schooljaar 2026/2027). Deze datum is aangemerkt als mijlpaal.

### 2.3 Doelstellingen

Curio wenst dat de gebruikers van de cateringvoorzieningen tevreden zijn en dat de contractuele doelstellingen bereikt worden.

#### Doelstellingen:

1. Doelstellingen die Curio ten aanzien van de tevredenheid van leerlingen, studenten en medewerkers beoogt te bereiken zijn:

a) Het aan leerlingen en studenten op een aantrekkelijke wijze aanbieden van:

- Een gelet op de behoefte, het welzijn en de gezondheid van de doelgroep passend aanbod van voedingsmiddelen
- Een gevarieerd (in de zin van een deels regelmatig wisselend) aanbod van voedingsmiddelen
- Voedingsmiddelen tegen verkoopprijzen die passend zijn bij de voor de doelgroep beschikbare financiële middelen

b) Leerlingen en studenten met aantrekkelijke catering stimuleren om binnen het schoolgebouw te blijven voor ontmoeting en ontspanning

c) Het op aantrekkelijke (in de zin van aanbod en kosten) en service gerichte wijze beschikbaar stellen van voedingsmiddelen voor georganiseerde bijeenkomsten binnen Curio.

Dit in verband met de volgende belangen van Curio voor haar bedrijfsvoering en onderwijs:

- Het creëren van een prettige leer- en werkomgeving voor leerlingen en studenten;
- Het creëren van een prettige werkomgeving voor medewerk(st)ers
- Gastvrijheid naar stakeholders

2. De doelstellingen die Curio in het kader van de Overeenkomst beoogt te bereiken zijn:

- a) Een constante en kwalitatief goede dienstverlening
- b) Transparantie over het concurrerend prijsniveau
- c) Flexibiliteit een aanpassingsvermogen indien bijvoorbeeld trends en ontwikkelingen in de markt hierom vragen
- d) Garantie op voedselveiligheid
- e) Heldere afspraken over verantwoordelijkheden en contractuele voorwaarden

### 2.4 Prestatie onderdelen

Gelet op de beschreven gewenste situatie en doelstellingen wordt door Curio onderscheid gemaakt in de navolgende Prestatie onderdelen:

- Exploitatie van de counters;
- Exploitatie van de vendingautomaten;
- Verzorgen van banqueting op basis van nadere opdrachtverstrekking, t.b.v. o.a.:
  - Verzorging van de vergaderservices;
  - Verzorging van dranken en etenswaren tijdens (maatwerk) evenementen.

### 2.5 Nadere opdrachtverstrekking

Onder de overeenkomst die met Opdrachtnemer zal worden aangegaan vindt nadere opdracht verstrekking door Curio plaats voor banqueting. Dit verloopt als volgt:

En zullen offertes worden aangevraagd voor diverse (maatwerk) evenementen. De aanvrager is vrij om naar eigen behoeften en wensen een offerte op te vragen bij Opdrachtnemer. Opdrachtnemer draagt zorg voor een offerte

passend bij de aanvraag met in achtneming van de Overeenkomst, waaronder begrepen maar niet beperkt tot de vaste verrekenprijzen uit het prijzenblad en -voor zaken die niet op het prijzenblad staan- met marktconforme prijzen. De offerteaanvraag wordt door de aanvrager bevestigd met een Curio bestelnummer waarmee Opdrachtnemer mag factureren.

## **2.6 Op- en afschalen**

Het betrekken- of afstoten van gebouwen kan tot gevolg hebben dat op- en of afschalen in omvang van de exploitatie van counters en van vendingautomaten nodig is. Opdrachtnemer wordt over op- en of afschalen uiterlijk zes (6) maanden voorafgaand aan de ingangsdatum hiervan op de hoogte gesteld.

## **2.7 Out of scope**

Niet tot de opdracht behoren in ieder geval:

- De warme drankenvoorziening.

*Let op: voor het leveren van warme dranken in de counters of voor banqueting opdrachten dient Opdrachtnemer gebruik te maken van eigen warme drankenvoorziening.*

## **2.8 Geschatte omvang**

Verwezen wordt naar het separaat toevoegde document Beschrijvend Document-annex 3-Locatiegegevens.

Daarbij geldt: gegevens uit het verleden bieden geen garanties voor de toekomst. Aan deze gegevens kunnen dan ook op geen enkele wijze rechten worden ontleend.

## **2.9 Samenwerking met derden**

Samenwerking met derden ingeschakeld door- of handelend namens Curio kan tijdens de duur van de overeenkomst voorkomen, denk aan samenwerking met:

- Bij de organisatie van evenementen betrokken partijen;
- Leverancier warme drankenvoorziening;
- Leverancier (onderhoud) grootkeukenapparatuur;
- Aannemersbedrijf;
- Elektrotechnisch installateur;
- Werkbouwtechnisch installateur;
- Architect;
- Leverancier verhuisdiensten;
- Leverancier schoonmaakdiensten.

### 3. Uitgangspunten

#### 3.1 Gebruik van ruimten, apparatuur en inventaris

- Curio draagt zorg voor de vervanging van nagelvaste apparatuur (zoals maar niet gelimiteerd tot uitgiftebuffetten, koelcellen, etc.) indien apparatuur vervangen dient te worden. Een overzicht van huidige inventaris blijkt uit:
  - o Beschrijvend Document-annex 1-Foto's counters en keukens;
  - o Beschrijvend Document-annex 3-Locatiegevens;
  - o Bevindingen Opdrachtnemer tijdens schouw.
- Opdrachtgever is verantwoordelijk voor het technisch onderhoud van alle apparatuur in eigendom van Curio en heeft hiervoor een onderhoudscontract afgesloten.
- Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het technisch onderhoud van alle apparatuur in eigendom van Opdrachtnemer en in gebruik op locaties bij Curio en heeft hiervoor een onderhoudscontract afgesloten.
- Opdrachtnemer mag extra apparatuur meenemen voor de exploitatie van de counters en of t.b.v. de uitvoering van banqueting. Onderhoud en vervanging van deze apparatuur is voor rekening van Opdrachtnemer.
- Curio stelt de aangewezen ruimten, elektriciteit, gas, water en telefoon, noodzakelijk voor de exploitatie en uitvoering van de banqueting, ter beschikking. De kosten hiervan zijn voor rekening van Curio;
- Opdrachtnemer beheert de aan haar beschikbaar gestelde ruimten (o.a. counters en keukens) en apparatuur zoals dit een goed huisvader betaamt. In het kader hiervan verwijst Curio tevens naar de Opdrachtnemer zijn signaleringsverantwoordelijkheid naar Curio.
- Curio stelt de kleine inventaris (zoals servies en bestek) die bij aanvang van de overeenkomst in de counters en keukens op de locaties aanwezig zijn, ter beschikking. Vervanging en of aanvulling van deze kleine inventaris is voor rekening van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer zorgt ervoor dat dezelfde kleine inventaris van Curio bij beëindiging van de overeenkomst weer op de locatie aanwezig is. Na gunning wordt een inventarislijst per locatie aan Opdrachtnemer verstrekt.
- Na afloop van de overeenkomst is de Opdrachtnemer verplicht de keuken en counter terug te brengen in de oorspronkelijke staat. Dit wil zeggen de staat van de keuken en counter zoals deze bij aanvang het contract door Curio beschikbaar is gesteld.

Up	Omschrijving
1.	Curio stelt de exploitatiemiddelen zoals bijvoorbeeld de keukens en counters beschikbaar. Ook de grootkeukenapparatuur zal door Curio aangeschaft, onderhouden en indien nodig vervangen worden. Per locatie is er een overzicht van de beschikbare grootkeukenapparatuur opgenomen in het locatieoverzicht in het prijzenblad. Indien de Opdrachtnemer ander of extra grootkeukenapparatuur wil toevoegen dan is dit voor eigen rekening van de Opdrachtnemer en kan dit alleen gebeuren na goedkeuring van Curio. Dit dient te voldoen aan de door Curio gestelde veiligheidseisen aan de apparatuur en de installatie mag ten alle tijden alleen gedaan worden door door Curio goedgekeurde partijen die de installatie voor hun rekening nemen.
2.	Kleine keukeninventaris zoals servies, bestek, dienbladen etc. die bij aanvang van de overeenkomst aanwezig zijn ter beschikking aan de Opdrachtnemer. Voor aanvang zal een inventarislijst worden opgesteld. Opdrachtnemer zorgt ervoor dat hetgeen op deze lijst staat bij einde van de overeenkomst ook weer aanwezig is op locatie. De kosten voor vervanging zijn derhalve voor de Opdrachtnemer. Indien de Opdrachtnemer ander klein keuken-inventaris wil toevoegen dan is dit voor eigen rekening.

#### 3.2 Exploitatie counters en vendingautomaten

Up	Omschrijving
3.	Opdrachtnemer exploiteert op door Curio aangewezen locaties en op door Curio bepaalde tijden de counter van het betreffende gebouw.
4.	Opdrachtnemer plaatst enkel op door Curio aangewezen locaties vendingautomaten. Het plaatsen en aanvullen van vendingautomaten is de verantwoordelijkheid van de Opdrachtnemer. Evenals de aanschaf en het onderhoud van deze vendingautomaten. Het plaatsen van een vendingautomaat kan pas gebeuren na goedkeuring van Curio en op een door Curio aangewezen plek binnen het betreffende gebouw.
5.	Behoudens de kosten die Curio voor haar rekening neemt (zie Up 6.), komen alle overige kosten, maar ook de volledige opbrengsten van de counters en de vendingautomaten toe aan Opdrachtnemer. Het financiële risico ligt volledig bij Opdrachtnemer.
6.	Curio neemt de volgende kosten voor haar rekening: <ul style="list-style-type: none"><li>- Energie kosten: gas, elektriciteit, en water.</li><li>- Kosten voor onderhoud van de aanwezige grootkeukenapparatuur</li></ul>

7.	Voor vendingautomaten is het vrij aan Opdrachtnemer om de prijzen te bepalen. Hierbij zorgt Opdrachtnemer ervoor dat zijn prijzen markconform zijn.
----	---

## 4. Programma van Eisen

### 4.1 Algemene eisen

Eis	Omschrijving
1.	Warme dranken dienen door Opdrachtnemer uit apparaten in eigendom van Opdrachtnemer getapt te worden. Opdrachtnemer is zelf verantwoordelijk voor de ingrediënten m.u.v. water.
2.	<p><u>Gezonde voeding</u></p> <p>Het middelbaar beroepsonderwijs, zowel in de leeromgeving als in de bedrijfsvoering, vervult een voorbeeldfunctie. Hierdoor is door Curio het akkoord 'Gezonde Voeding Op Scholen (2025-2030)' getekend. Het is de ambitie van de overheid en het Voedingscentrum om alle schoolkantines gezond te maken. Curio wil zich ook vanuit de eigen duurzaamheidsambitie, zich conformeren aan De Gezonde Schoolkantine (bron Voedingscentrum).</p> <p>Binnen de Gezonde Schoolkantine zijn er momenteel verschillende niveaus haalbaar te weten: zilver, goud en ideaal. Deze counters hebben in toenemende mate een gezonder aanbod en uitstraling.</p> <p>Curio is zich ervan bewust dat de huidige kantineschalen die het voedingscentrum heeft opgesteld in de toekomst wellicht niet meer gehanteerd zullen worden. Curio wil zich ondanks dit gegeven voor de counters en vendingautomaten wel blijven vasthouden aan de richtlijnen van het Voedingscentrum en eist dat de Opdrachtnemer een assortiment beschikbaar stelt dat aansluit bij richtlijnen die het voedingscentrum aan de huidige gouden kantineschaal heeft gesteld.</p> <p>De huidige gouden kantineschaal biedt groente en fruit aan en de ruime meerderheid, (80%) van het zichtbare aanbod is de betere keuze. Ook de andere uitingen in de counters verleiden tot een betere keuze.</p>
3.	<p><u>Algemeen prijsbeleid</u></p> <p>Er dient sprake te zijn van een consequent en transparant prijsbeleid. De prijsstelling voor dezelfde producten is over alle locaties gelijk.</p>
4.	<p><u>Promotie en presentatie:</u></p> <p>Curio hecht veel waarde aan gezonde en duurzame voeding en verwacht dit terug te zien in de wijze van promotie en presentatie van producten. De promotionele uitingen dragen bij aan de kwaliteitsbeleving van de bezoekers aan de counters.</p> <p>Het criterium voor toelaatbare promotie is dat de studenten en medewerkers niet actief worden benaderd. Dit betekent dat luidruchtige reclames, met bijvoorbeeld (actief) uitdelen van flyers en het versturen van mail (spam) niet zijn toegestaan.</p> <p>Een uitnodigende presentatie op eigen schermen behoort wel tot de mogelijkheden. In samenspraak met Curio kan bekeken worden welke mogelijkheden er nog meer zijn. Alle promotionele activiteiten zijn erop gericht om een stijging van het aantal gebruikers of de gemiddelde besteding te bewerkstelligen. Ook zijn deze uitingen erop gericht dat het maken van bewuste keuzes op het gebied van gezonde voeding gestimuleerd wordt.</p>
5.	<p><u>Opslag</u></p> <p>Opdrachtnemer is verplicht de door Curio beschikbaar gestelde geëigende opslagfaciliteiten voor de diverse ingrediënten en goederen te gebruiken.</p>
6.	<p><u>Personeel algemeen</u></p> <p>Alle verplichtingen en lasten tegenover de medewerkers die ingezet worden door Opdrachtnemer, zijn voor rekening van Opdrachtnemer tenzij anders in de overeenkomst overeengekomen.</p>
7.	<p><u>Overname personeel</u></p> <p>Verwezen wordt naar het separaat toegevoegde document 'Beschrijvend Document-annex 4-Overnamegegevens Personeel'.</p> <p>De medewerkers in dienst van huidige leverancier worden door Opdrachtnemer overgenomen conform de vigerende wetgeving.</p>

8.	<p><u>Opleiding en training</u>  Het is de plicht van Opdrachtnemer zich er tijdens de aannameprocedure van te vergewissen dat alle nieuwe personeelsleden de vaardigheden bezitten die nodig zijn voor het werk dat zij zullen doen. Indien vervolgens blijkt dat de vaardigheid van enig nieuw personeelslid beneden het niveau ligt dat redelijkerwijs verwacht kan worden in een bepaalde functie, zal Opdrachtnemer verantwoordelijk zijn voor noodzakelijke training inclusief de kosten daarvan. Voor Curio is het van belang dat Opdrachtnemer aantoonbaar werkt aan de verbetering van zijn medewerkers. Bij aanvang zal een nulmeting worden gedaan door Opdrachtnemer op basis waarvan een opleidingsplan wordt gemaakt. Dit opleidingsplan wordt jaarlijks geëvalueerd en aangepast voor het volgende jaar.</p>
9.	<p><u>Uiterlijke verzorging personeel</u>  Opdrachtnemer zorgt voor beschermende, representatieve en uniforme bedrijfskleding voor alle medewerkers die werkzaam zijn in de cateringvoorzieningen. Opdrachtnemer ziet erop toe dat de medewerkers voldoende aandacht besteden aan persoonlijke hygiëne en uiterlijke verzorging en dat deze aansluiten bij de richtlijnen die vanuit HACCP zijn opgelegd. De bedrijfskleding wordt afgestemd op de aard van de activiteiten. Het uiten van reclameboodschappen, anders dan de firmanaam van Opdrachtnemer, is niet toegestaan. De kosten voor kleding zijn voor rekening van Opdrachtnemer.</p>
10.	<p><u>ARBO</u>  Curio rekent het tot de verantwoordelijkheid van Opdrachtnemer dat zij haar personeel wijst op gevaarlijke situaties in de ruimten en met betrekking tot de middelen die zij ter beschikking gesteld krijgt. Bij aanvang van de cateringactiviteiten stelt Opdrachtnemer een schriftelijke RI&amp;E op en wordt jaarlijks in overleg met Curio een locatie specifiek Plan van Aanpak opgesteld. Aan het einde van het jaar tijdens het strategisch overleg wordt de voortgang van het plan beschreven en wordt aangegeven of de RI&amp;E nog actueel is. De kosten voor het opstellen van de RI&amp;E zijn volledig voor rekening van de opdrachtnemer. De kosten die voortvloeien uit de bevindingen in de RI&amp;E kunnen zowel voor Opdrachtnemer als voor Opdrachtgever zijn en dat is afhankelijk van de bevinding en het eigendom waar de bevinding betrekking op heeft.</p> <p>Tevens dient Opdrachtnemer systematisch aandacht te hebben voor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preventie ziekteverzuim;</li> <li>• Bewustwording en vakbekwaamheid van te werk gestelde medewerkers;</li> <li>• Ongevallenpreventie;</li> <li>• Inzet van apparaten, materialen en middelen conform de ARBO vereisten;</li> <li>• Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.</li> </ul>
11.	<p><u>Bedrijfs- Hulp Verlening (BHV)</u>  De medewerkers van de Opdrachtnemer worden opgenomen in huidige BHV plan van Curio. Alle ongevallen en calamiteiten waarbij cateringmedewerkers betrokken zijn, worden direct gemeld aan de contactpersoon van Curio. Instructies worden besproken vanuit Curio met de medewerkers van Opdrachtnemer.</p>
12.	<p>Opdrachtnemer stelt na gunning een gedegen implementatieplan inclusief planning op om de transitie te monitoren en te borgen, bestaande uit minimaal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Overdracht tussen sales en operatie;</li> <li>• Kennismaking met Opdrachtnemer (opstart team);</li> <li>• Overname personeel;</li> <li>• Bepalen behoefte aan aanvullende werving;</li> <li>• Nulmeting Risico-Inventarisatie &amp; Evaluatie;</li> <li>• Borgen kwaliteit (samenstellen locatiedraaiboek/handboeken/schoonmaakprogramma/hygiëne werkplan e.d.);</li> <li>• Installeren apparatuur;</li> <li>• Controle op voortgang opstart;</li> <li>• Begeleiding bij opstart;</li> <li>• Tijdspad;</li> <li>• Nazorg, evaluatie.</li> </ul> <p>Dit implementatie-/ transitieplan wordt na gunning aangeleverd ten laatste één week voorafgaand aan het eerste implementatieoverleg, doch uiterlijk 6 weken voorafgaand aan 23 augustus 2026.</p>

13.	<p><u>Kwaliteit</u> Opdrachtnemer hanteert een professionele houding en aanpak inzake kwaliteitsbeheersing en bewaking. Opdrachtnemer houdt zich aan eisen ten aanzien van voeding en hygiëne zoals gesteld door het Voedingscentrum, de eisen en richtlijnen hygiëncode voor de contractcatering, en de eisen conform HACCP.</p>
14.	<p><u>Schoonmaak</u> Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de schoonmaakwerkzaamheden van alle cateringruimten, conform de HACCP-richtlijnen en is derhalve verantwoordelijk voor de dagelijkse en periodieke schoonmaak van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitgifieruimte inclusief apparatuur en vloer;</li> <li>• Keuken- en opslagruimten inclusief vloeren;</li> <li>• Spoelkeuken(s) inclusief afruimmeubels, vloer en spoelmachine;</li> <li>• Afwas/ serviesgoed, bestek en keukenmaterialen;</li> <li>• Overige ruimten onder beheer van Opdrachtnemer;</li> <li>• Tafels gebruikt voor het nuttigen van Producten uit de counters afruimen en tafels en stoelen afnemen (dagelijks minimaal na de pauzemomenten), Vlekverwijdering op tafels en stoelen gedurende de aanwezigheidstijden van de Opdrachtnemer.</li> </ul> <p>Opdrachtnemer heeft naar Curio een signaleringsverantwoordelijkheid, met betrekking tot schoonmaak van ruimten die niet onder de verantwoordelijkheid vallen van Opdrachtnemer. Dit geldt eveneens ten aanzien van dieptereinigen. Curio is verantwoordelijk voor het (laten) uitvoeren van dieptereinigen. De kosten ten aanzien van deze dieptereiniging zijn voor rekening van Curio. Extra schoonmaakwerkzaamheden als gevolg van bijvoorbeeld certificeringen van Opdrachtnemer, zijn voor rekening van Opdrachtnemer.</p>
15.	<p><u>Milieu</u> Curio is zich bewust van de noodzaak van een duurzame samenleving die rekening houdt met toekomstige generaties. Om het goede voorbeeld te geven acht Curio het tevens van belang dat het zelf bij de uitvoering van de eigen interne werkzaamheden duurzaam handelt.</p> <p>Curio hecht grote waarde aan een actief milieubeleid van Opdrachtnemer. Opdrachtnemer dient continue op zoek te zijn naar (praktische) oplossingen om de belasting op milieugebied en CO2 uitstoot te minimaliseren.</p>
16.	<p><u>Afvalscheiding</u> Afvalstoffen (papier en restafval) worden zoveel mogelijk gescheiden ingezameld en afgevoerd. Hiervoor mag opdrachtnemer gebruik maken van de afvalvoorziening van Curio. Daarnaast streeft Opdrachtnemer naar een vermindering van de hoeveelheid afvalstoffen door hier reeds bij de inkoop rekening mee te houden.</p>

#### 4.2 Eisen m.b.t. de counters

Eis	Omschrijving
17.	Het aanbod in een counter bestaat uit een gevarieerd aanbod dat aansluit bij de behoeften van de doelgroep.
18.	In navolging van Up1 geldt bij aanvang overeenkomst het volgende: de openingstijden van de counters zullen per locatie verschillen en zijn opgenomen in het locatieoverzicht in het prijzenblad
19.	In onderwijsluwe perioden (ca. 6-8 weken per jaar) waarin de bezetting binnen de gebouwen laag is zal Curio locaties aanwijzen waarin de dienstverlening van Opdrachtnemer gecontinueerd zal moeten worden. Welke locaties dit zijn kan per schooljaar/periode wisselend zijn. In dit geval zijn aangepaste openingstijden en een aangepast assortiment bespreekbaar met Curio maar Curio zal de doorslaggevende factor zijn bij het maken van keuzes hierin. De counters van de overige locaties mogen in deze door Curio aangewezen onderwijsluwe weken gesloten worden.
20.	Het aanbod binnen de counters is afgestemd op de budgetten van de leerlingen, studenten en medewerkers van Curio waarbij het uitgangspunt is dat lekker en gezond niet duur hoeft te zijn. De juiste prijs/ kwaliteitsverhouding van het assortiment staat centraal. Het prijsmechanisme dient ter stimulering voor het maken van een gezonde en bewuste keuze. Het doel is om de studenten en medewerkers van Curio te blijven verrassen en te verleiden tot de aankoop van (gezonde) producten.
21.	Er worden op dit moment geen warme maaltijden aangeboden in de counters. De opdrachtnemer is vrij gedurende de openingstijden van de counters warme maaltijden aan te bieden. Binnen Curio is er een groeiende behoefte aan de beschikbaarheid van warme maaltijden met name op locaties waar avondopleidingen worden aangeboden.
22.	Opdrachtnemer wordt vrijgelaten in de bepaling van de verkoopprijzen voor het gehele assortiment. Hierbij vindt Opdrachtnemer een juiste balans tussen de prijsstelling voor personen met een kleine(re)

	<p>portemonnee en het aanvullende assortiment. Het uitgangspunt hierbij is dat het ook voor personen met een klein(er) budget mogelijk moet zijn om een gezonde lunch te kopen.</p> <p>De prijsstelling voor studenten en medewerkers is hetzelfde. Medewerkers ontvangen derhalve geen korting. Er worden geen producten gratis verstrekt aan de studenten en gasten. Alle sauzen en smaakversterkers dienen te zijn opgenomen in de verkoopprijzen van de producten.</p>
23.	<p>Oprachtnemer is verantwoordelijk voor het vaststellen van de verkoopprijzen van het assortiment in de verkooppunten, hierbij gelden onderstaande voorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle prijzen zijn integrale verkoopprijzen, inclusief BTW.</li> <li>- Alle kosten voor dienstverlening, inclusief (doch niet uitsluitend) de kosten voor personeel, bediening, derving, transport, bezorging, inventaris, implementatie, advisering, verpakkingen, verzekeringen en alle overige kosten die verbonden zijn aan de uitvoering van de opdracht, zijn verwerkt in de prijzen van de te leveren producten.</li> </ul>
24.	<p>Alle prijzen/tarieven dienen realistisch en marktconform te zijn. Realistisch en marktconform houdt in: eerlijke, kostendekkende en in de markt gebruikelijke prijzen/tarieven, die de basis vormen voor een uitvoerbare Overeenkomst gedurende de gehele looptijd van de Overeenkomst. Jaarlijkse indexering van de verkoopprijzen van het assortiment in de verkooppunten vindt plaats op basis op basis van de volgende voorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De overeengekomen prijzen en tarieven kunnen éénmaal per kalenderjaar, voor de eerste maal per start van het schooljaar 2027-2028 (per 1 augustus), worden geïndexeerd;</li> <li>- De voorgestelde verkoopprijzen worden door Oprachtnemer schriftelijk onderbouwd en minimaal 2 maanden vooraf ter beschikking gesteld aan Curio.</li> <li>- In het eerste contractjaar worden de voorgestelde verkoopprijzen uiterlijk 01-06-2027 inclusief onderbouwing door Oprachtnemer ter beschikking gesteld aan Curio</li> </ul>
25.	<p>Oprachtnemer maakt gebruik van het kassasysteem van Oprachtnemer. Daarnaast dient het kassasysteem de gewenste management-informatie te genereren. De kosten voor het kassasysteem inclusief alle randapparatuur zoals pinapparatuur, zijn voor rekening van Oprachtnemer en dienen opgenomen te zijn in de begroting.</p>
26.	<p>Curio eist met PIN, contactloos en contant te kunnen betalen. Alle kosten met betrekking tot deze betaalmogelijkheden zoals bijvoorbeeld maar niet limitatief bankkosten, transactiekosten zijn voor rekening van Oprachtnemer en kunnen achteraf niet in rekening worden gebracht.</p>
27.	<p>Curio behoudt zich het recht voor om, op grond van de voorgestelde prijsaanpassing, de Oprachtnemer te verzoeken om aanpassingen te doen in het assortiment. (bijv. het uit het assortiment nemen van relatief dure producten en/of te zoeken naar alternatieve producten).</p>

#### 4.3 Eisen m.b.t. de vendingautomaten

Eis	Omschrijving
28.	<p>Het assortiment in de vendingautomaten wordt door Oprachtnemer bepaald waarbij het assortiment dient te voldoen aan de richtlijnen die overeenkomen met de richtlijnen van de huidige gezonde schoolkantine op het niveau (goud). Uitzonderingen hierop zijn kauwgom en energiedranken. Deze mogen niet aangeboden worden.</p>
29.	<p>Het is vrij aan Oprachtnemer om de prijzen te bepalen. Hierbij zorgt Oprachtnemer ervoor dat zijn prijzen marktconform zijn.</p>
30.	<p>Alle prijzen/tarieven dienen realistisch en marktconform te zijn. Realistisch en marktconform houdt in: eerlijke, kostendekkende en in de markt gebruikelijke prijzen/tarieven, die de basis vormen voor een uitvoerbare Overeenkomst gedurende de gehele looptijd van de Overeenkomst. Jaarlijkse indexering van de verkoopprijzen van het assortiment in de verkooppunten vindt plaats op basis op basis van de volgende voorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De overeengekomen prijzen en tarieven kunnen éénmaal per kalenderjaar, voor de eerste maal per start van het schooljaar 2027-2028 (per 1 augustus), worden geïndexeerd;</li> <li>- De voorgestelde verkoopprijzen worden door Oprachtnemer schriftelijk onderbouwd en minimaal 2 maanden vooraf ter beschikking gesteld aan Curio.</li> <li>- In het eerste contractjaar worden de voorgestelde verkoopprijzen uiterlijk 01-06-2027 inclusief onderbouwing door Oprachtnemer ter beschikking gesteld aan Curio</li> </ul>

#### 4.4 Eisen m.b.t. banqueting

Eis	Omschrijving
31.	<p>Binnen Curio wordt de behoefte aan het kunnen nuttigen van een warme maaltijd tijdens avondopstellingen steeds groter. Indien Curio in de avond warme maaltijden wenst af te nemen dan dient Oprachtnemer dit (als onderdeel zijn van het banqueting aanbod) te kunnen offeren aan Curio.</p>

32.	<p>Vergaderservices vinden plaats tijdens de aanwezigheid van de medewerkers van Opdrachtnemer. Indien buiten deze werktijden vergaderservices besteld worden, dan kunnen extra “wachturen” doorbelast worden. De vergadervoorzieningen bestaan uit vergaderservice (verzorging van koffie en thee en desgewenst frisdranken) en de verzorging van vergaderlunches. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het verwijderen van vlekken van tafels en van losliggend vuil in de ruimtes voorafgaand of nadat een activiteit plaatsvindt. Het is bij vergaderactiviteiten niet toegestaan disposables te gebruiken als vervanging van serviesgoed. Opdrachtnemer voorziet in het benodigde serviesgoed en draagt na afloop van de activiteit zorg voor afruimen en afwassen van serviesgoed. Onderstaand wordt de standaard vergaderservice weergegeven:</p> <p>(A) <u>Vergaderservice</u>  Het standaard vergaderarrangement bestaat uit het onderstaande en wordt in thermoskannen uit het automaat van de Opdrachtnemer geleverd:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffie;</li> <li>• Thee;</li> <li>• Gekoeld kraanwater.</li> </ul> <p>Het aantal kannen dat er per vergadering neergezet wordt is standaard gebaseerd op 2 consumpties per persoon. De vergaderservice vindt altijd plaats in serviesgoed en de drankenvoorziening wordt getapt uit apparaten van de Opdrachtnemer die door de Opdrachtnemer voorzien wordt van ingrediënten.</p> <p>(B) <u>Vergaderlunches</u>  Voor vergaderlunches is de aanvrager (medewerker van Curio) vrij in zijn aanvraag, deze worden gezien als banquetingactiviteiten. De aanvraag gebeurt op offertebasis aan de hand van de behoeften van de aanvrager/gebruiker. Alle lunches bestaan uit voeding en of dranken en vinden plaats tussen 11.30 uur en 14.00 uur. Alle door de opdrachtnemer uitgebrachte offertes bevatten de totale kosten voor de vergader- en lunchservice (waaronder inbegrepen maar niet limitatief ingrediëntkosten, personeelskosten, wachttijd, gebruik servies en bestek, algemene kosten, bezorgkosten etc.)</p> <p>Bij de samenstelling van de lunches wordt van Opdrachtnemer variatie en creativiteit verwacht. Dit houdt in dat binnen de lunches ook variatie dient plaats te vinden. Opdrachtnemer houdt bij de invulling van de lunches rekening met seizoensgebonden producten.</p>
33.	<p>Van de Opdrachtnemer wordt een adviserende rol verwacht ten aanzien van de invulling van banqueting. Per aanvraag wordt een passend arrangement samengesteld en op offertebasis aangeboden.</p>
34.	<p>Aanvragen voor banqueting-opdrachten worden door Opdrachtgever een offerteaanvraag gedaan bij Opdrachtnemer. Indien Opdrachtgever akkoord gaat met de afgegeven offerte ontvangt Opdrachtnemer een akkoord inclusief een bestelnummer waarop de kosten gefactureerd kunnen worden. Opdrachtnemer beheert de reserveringslijsten en onderhoudt de contacten met de aanvragers/contactpersonen. Er dient ingespeeld te kunnen worden op korte termijn aanvragen. Hierdoor moet het mogelijk zijn om tot minimaal 48 uur voor aanvang van de activiteit een aanvraag te doen die in behandeling wordt genomen door de Opdrachtnemer.</p>
35.	<p>Annuleringen dienen minimaal 24 uur voor aanvang van de opdracht plaats te vinden (zijnde het door besteller aangegeven tijdstip van het gewenste levermoment). Indien een gereserveerde voorziening door de aanvrager binnen 48 uur voor aanvang wordt geannuleerd, kan Opdrachtnemer maximaal 25% van de voor deze voorziening geoffreerde kosten in rekening brengen bij Curio.</p>
36.	<p>Houdbare producten die worden teruggenomen door Opdrachtnemer worden niet gefactureerd. Producten die overblijven na een banqueting-opdracht kunnen niet opnieuw ter verkoop aangeboden worden in de counters.</p>

## 5. Contractmanagement

Eis	Omschrijving
37.	<p>Curio wenst een optimale communicatie met Opdrachtnemer te realiseren. Van Opdrachtnemer wordt een professionele en proactieve houding verwacht. De communicatie tussen Curio en Opdrachtnemer vindt structureel en regelmatig plaats. Een strategische overleg en het aanleveren van managementinformatie hiervoor maakt onderdeel uit van de opdracht:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er vindt minimaal 4x per jaar een strategisch overleg plaats tussen Opdrachtgever en de Opdrachtnemer. Tijdens dit overleg komen o.a. de volgende onderwerpen aan de orde (exacte inhoud zal worden vastgesteld na definitieve gunning):             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Algehele verloop van het contract (o.a. wederzijdse ervaringen, assortiment en omvang)</li> <li>b. Managementrapportage kwaliteit dienstverlening en continuïteit aan de hand van gestelde KPI: zie eis 42</li> <li>c. Proactief ondernemerschap</li> <li>d. Vaststelling van contract, verkoopprijzen en tarieven voor het volgende schooljaar;</li> <li>e. Ontwikkelingen binnen organisatie en markt Opdrachtnemer en Opdrachtgever.</li> </ol> </li> <li>2. De Opdrachtnemer maakt de agenda op en verstuurt deze 5 werkdagen voorafgaand aan het overleg aan de contactpersoon van de Opdrachtgever.</li> <li>3. Rapportages die dienen als input voor het overleg worden minimaal één week voorafgaand aan het betreffende overleg, ter voorbereiding, aan de contractmanager van de Opdrachtgever toegestuurd.</li> <li>4. Curio maakt van dit overleg notulen incl. actielijst en zorgt dat deze binnen 10 werkdagen, nadat het overleg heeft plaatsgevonden ter goedkeuring bij het contactpersoon van Opdrachtnemer in bezit is.</li> <li>5. De Opdrachtnemer neemt naast dit strategische overleg op eigen initiatief contact op met de contactpersoon van de Opdrachtgever indien zij dit nodig acht, stemt zaken af en ontzorgd daar waar wenselijk.</li> </ol>
38.	<p>Maandelijks en op aanvraag vindt operationeel overleg plaats tussen een vertegenwoordiger van Opdrachtnemer en een vertegenwoordiger van Curio. Van het operationeel overleg zal een actielijst inclusief verbeterpunten aan de facilitair manager/contractmanager worden verstrekt.</p> <p>Tijdens deze overleggen worden minimaal de volgende zaken besproken:</p> <p><i>Operationeel overleg</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lopende zaken;</li> <li>• Eventuele knelpunten inzake de activiteiten;</li> <li>• Evaluatie afspraken versus uitvoering van de cateringwerkzaamheden;</li> <li>• Diverse operationele en personele aangelegenheden.</li> </ul> <p>Indien Curio of Opdrachtnemer daartoe aanleiding heeft, kan tussentijds overleg plaatsvinden. Opdrachtnemer draagt zorg voor schriftelijke verslaglegging van alle besprekingen.</p>
39.	<p>Elk jaar stelt Opdrachtnemer een begroting op voor de cateringdiensten. De totale begroting is opgebouwd uit onderstaande deelbegrotingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Counters;</li> <li>• Automaten;</li> <li>• Vaste verrekenprijzen.</li> </ul> <p>De (deel)begrotingen zijn minimaal verdeeld in de onderstaande groepen. Opdrachtnemer geeft onderbouwd inzicht in de totstandkoming van alle kosten en omzetten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contante omzet;</li> <li>• Omzet op rekening;</li> <li>• Ingrediëntkosten;</li> <li>• Personeelskosten;</li> <li>• Algemene kosten;</li> <li>• Resultaat voor Curio (indien van toepassing).</li> </ul> <p>Opdrachtnemer verstrekt elk kwartaal voorafgaand aan het strategisch overleg aan de contractmanager van Curio verslag. Het verslag bevat onderbouwd de volgende aspecten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aantal gasten en gemiddelde besteding per periode;</li> <li>• Financiële cijfers; omzet, kosten, aantal banqueting opdrachten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afnameoverzicht van producten en productcategorieën</li> <li>• Omzetcijfers per locatie</li> <li>• Percentage biologisch/ duurzaam;</li> <li>• Percentage gezonde producten volgens gezonde kantine;</li> <li>• Rapportage afname en ingezette uren t.b.v. banqueting</li> <li>• Rapportages van kwaliteitscontroles, in ieder geval vanuit de wettelijk verplichtingen rond HACCP en de RI&amp;E</li> <li>• Voortgang van de KPI's op KPI-model;</li> <li>• Aantal ontvangen klachten en status ervan</li> <li>• Relevante informatie zoals organisatiewijzigingen binnen de cateringorganisatie of branche-informatie.</li> </ul>
40.	<p>De jaarlijkse verslaglegging dient jaarlijks, voor eind september, aan Curio te worden voorgelegd. De jaarlijkse verslaglegging bevat onderstaande informatie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploitatiebegroting voor het komende jaar per cateringvoorziening;</li> <li>• Cumulatief periodieke verslaglegging;</li> <li>• Voortgang van de KPI's op KPI-model;</li> <li>• Milieuactie-/ verbeterplan.</li> </ul>
41.	<p>Opdrachtnemer beschikt over een procedure voor de registratie en afhandeling van klachten. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het informeren en het geïnformeerd houden van studenten en medewerkers van Curio over het bestaan en de werking van de procedure.</p> <p>Indien Opdrachtnemer een klacht niet tijdig op correcte wijze kan afhandelen, informeert Opdrachtnemer hierover direct de contractmanager van Curio.</p>
42.	<p>Gedurende de contractperiode zal opdrachtgever de kwaliteit van de geleverde Prestatie éénmaal per kwartaal beoordelen aan de hand van onderstaande kritische prestatie-indicatoren (KPI) . Het doel hiervan is om de kwaliteit van dienstverlening en producten te borgen en te verbeteren en zo actief te werken aan een goede relatie en optimale prestaties. Opdrachtgever zal tijdens het strategisch overleg de bevindingen met Opdrachtnemer evalueren.</p> <p>Kritische prestatie-indicatoren (KPI) De volgende KPI's zijn vastgesteld:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• KPI 1: Minimaal 80% van het zichtbare aanbod in de counters is de betere keuze. Of een product aangemerkt kan worden als een betere keuze is vastgelegd door het voedingscentrum.</li> <li>• KPI 2: Beschikbaarheid van producten in de counter, een half uur voor sluitingstijd van de counter dient minimaal 75% van het assortiment nog zichtbaar aangeboden te worden.</li> <li>• KPI 3: Er dient sprake te zijn van een consequent en transparant prijsbeleid, voor zowel het assortiment, de personeelskosten en eventueel meerwerk.</li> </ul>

## 6. Financiële zaken

### 6.1 Vergoeding

#### 6.1.1 Exploitatie

Opdrachtnemer exploiteert de counters en vendingautomaten voor eigen rekening en risico. De winsten en verliezen ten aanzien van de exploitatie komen volledig te gunste of ten laste van Opdrachtnemer. Opdrachtgever betaalt geen vergoeding voor de exploitatie van de counters en of vendingautomaten aan Opdrachtnemer.

#### 6.1.2 Banqueting

Ten behoeve van banqueting en daaraan gerelateerde dienstverlening worden vaste verreken prijzen betaald zoals opgenomen in het Prijzenblad.

Opdrachtnemer gaat ermee akkoord dat alle prijzen met betrekking tot banqueting (ook maatwerk) inclusief het volgende zijn: plaatsen van meubilair/buffetten, benodigde personele kosten, materialen en aankleding van de ruimte/tafels, afruimen en afwassen van gebruikte materialen e.d. (dit geldt voor bijeenkomsten met meer dan 25 personen). Indien de activiteit binnen de openingstijden valt zullen er geen extra personeelskosten worden doorbelast. Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat de actuele productverkoopprijzen en tarieven gelijk blijven, tenzij wijzigingen worden aanbevolen en geaccepteerd als gevolg van afname of promotie van gezonde voeding. Dit wordt altijd vooraf afgestemd met Opdrachtgever.

Dit betekent dat alle kosten opgenomen in de prijs. De VVP is inclusief BTW. VVP = Ingrediëntenkosten + personeelskosten (waaronder inbegrepen kosten voor bereiding, gereedzetten, brengen, afruimen & afwassen en eventuele kosten van derden) + algemene kosten + BTW. VVP kan, alleen na overleg en goedkeuring van besteller, aangepast worden indien banqueting wordt verzorgd buiten de reguliere openingstijden van de bemande cateringlocatie.

Indien er geen vaste verrekenprijzen zijn overeengekomen dan wordt een marktconforme prijs overeengekomen die Curio vervolgens zal vergoeden.

#### 6.1.3 Overige zaken

Opdrachtnemer maakt voor overige zaken, waaronder de implementatie en de retransitie, geen aanspraak op overige vergoedingen.

### 6.2 Facturatie

- a. Facturatievorm: een factuur dient als één .PDF-bestand per e-mail aangeleverd te worden. Het facturatie e-mailadres is [factuur@curio.nl](mailto:factuur@curio.nl);
- b. De factuur omvat minimaal de volgende informatie:
  - NAW-gegevens Opdrachtnemer;
  - IBAN-nummer Opdrachtnemer;
  - Kamer van Koophandel nummer Opdrachtnemer;
  - Factuurdatum;
  - Opdrachtnummer/bestelnummer van de Opdrachtgever (indien dit ontbreekt wordt de factuur niet in behandeling genomen, de betaaltermijn gaat dan ook nog niet in);
  - Naam besteller
  - Datum ontvangst bestelling (besteldatum)
  - Afleveradres
  - Factuuradres
  - Beschrijving geleverde Producten en of dienstverlening, dit al dan niet separaat op een separaat bij de factuur bijgesloten specificatieblad.;
  - Aantallen geleverd per Product en of dienstverlening, dit al dan niet separaat op een separaat bij de factuur bijgesloten specificatieblad;
  - Stukprijs per geleverd Product en of dienstverlening, dit al dan niet separaat op een separaat bij de factuur bijgesloten specificatieblad;

- Factuurbedrag (totaal) excl. BTW;
- BTW-bedrag;
- Factuurbedrag (totaal) incl. BTW;

Opdrachtnemer dient mogelijk nog aanvullende informatie, door Opdrachtgever te bepalen, op te nemen op de factuur. Dit kan tijdens de contractduur nog worden aangevuld.

Indien de factuur niet voldoet aan door de Opdrachtgever gestelde eisen of niet correct is heeft de Opdrachtgever de mogelijkheid de betaling op te schorten totdat Opdrachtnemer een juiste factuur ontvangen heeft.

- Betaling achteraf: betaaltermijn voor Curio is 30 dagen na factuurdatum.
- Het in rekening brengen van een meerprijs is niet acceptabel zonder toezegging dan wel akkoord van Opdrachtgever. Enkel een schriftelijk akkoord wordt gezien als rechtsgeldige toezegging.
- Minderwerk wordt verrekend. (zie eis 36).

### 6.3 Indexering

Jaarlijks op 1 augustus mogen de prijzen voor banqueting geïndexeerd worden volgens het CPI-indexcijfer (2015=100) voor cateringdiensten (111000) met de jaarmutatie CPI van de maand mei van dat betreffende jaar. Het percentage in de kolom jaarmutatie CPI, zoals maandelijks gepubliceerd op de website van het CBS is al een gemiddeld cijfer berekend over de afgelopen 12 maanden. Er hoeft dus geen aanvullende berekening meer te worden gemaakt.

Deze indexering kan voor het eerst plaatsvinden per 1 augustus 2027. Opdrachtnemer dient het voorstel tot het aanpassen van de tarieven minimaal twee maanden van tevoren schriftelijk bij Opdrachtgever in te dienen. Opdrachtgever geeft uitsluitend schriftelijk aan of zij akkoord gaat met het door Opdrachtnemer ingediende voorstel tot prijswijziging; Het nieuwe tarief gaat na akkoord van Opdrachtgever, per 1 augustus in. Overige (tussentijdse) prijsverhogingen worden niet geaccepteerd.

Inhaalslagen voor niet toegepaste prijsaanpassingen zijn niet mogelijk. Prijsverlagingen worden ALTIJD doorgevoerd (ook met terugwerkende kracht indien dit niet tijdig is doorgegeven door Opdrachtnemer). Pas na schriftelijk akkoord door Opdrachtgever geldt de geïndexeerde prijs.

NB:

- Facturen die worden gestuurd met nieuwe prijzen waarop nog geen akkoord is gegeven worden afgekeurd;
- Indexeringsvoorstellen waarin de verkeerde index wordt toegepast of niet conform bovenstaande index(berekening) zijn, worden afgewezen;
- Ook in het geval dat toepassing van de indexering zou leiden tot een prijsverlaging dient Opdrachtnemer dit tijdig kenbaar te maken. In dat geval zal de Opdrachtnemer diens prijzen dienovereenkomstig verlagen;
- Standaardbrieven van Opdrachtnemer waarin "algemene" indexeringen worden aangekondigd worden terzijde gelegd. Indien daarin is opgenomen dat Opdrachtgever zich akkoord verklaart indien niet voor een bepaalde datum is gereageerd, zal dit geen gelding hebben op de overeenkomst die naar aanleiding van deze aanbesteding is gesloten.