

Nota van inlichtingen 1 – Catering – Stichting Het Rijnlands Lyceum, Europese School Den Haag (ESH)

6 maart 2026

Begin nota van inlichtingen:

Het is toegestaan om in de tweede nota van inlichtingen nieuwe vragen te stellen vanwege de korte deadlines.

Nr.	Pag.	Par.	Vraag	Antwoord
Aanbestedingsleidraad				
1.	6	2.2	Op welke wijze registreert de huidige cateraar welke kinderen een maaltijd hebben opgehaald binnen het PO?/ Hoe registreert men of een maaltijd betaald is voor het kind dat deze komt afhalen?	Ouders betalen achteraf; kinderen die ziek zijn worden door de receptie afgemeld, kinderen die op schoolreis gaan worden ook afgemeld. Klassen komen gezamenlijk naar de kantine, omdat ook de kinderen die geen lunch afnemen daar supervisie hebben. Omdat alle kinderen die niet ziek of niet een schoolreisje hebben in de kantine eten, weten ouders ook dat hun kind, indien aangemeld voor de lunch, het eten heeft afgehaald.
2.	6	2.2	Welke annuleringsvoorwaarden zijn er van toepassing bij de afname van de warme maaltijd bij PO? Bijvoorbeeld tot uiterlijk 24u van tevoren afmelden?	Zie leidraad bladzijde 6 “Indien een leerling niet aanwezig is vanwege ziekte, een schooluitje wordt dit door de school aan de cateraar doorgegeven en wordt het bedrag in mindering gebracht op de factuur.” Hierop wordt de volgende regel toegepast: Afmeldingen die minder dan 24 uur voorafgaand aan het serveermoment worden doorgegeven aan opdrachtnemer, mogen in rekening worden gebracht aan ouders.
3.	7	2.2	Is het binnen het VO toegestaan om in de kantine te betalen met een mobiele telefoon?	Betalen met een mobiele telefoon of smartwatch is niet toegestaan. Deze zijn verboden op school.
4.	7	2.2	Is het ook toegestaan dat er contant wordt betaald? Zo niet, kan opdrachtgever toelichten waarom niet?	Contante betaling is niet toegestaan. Onze VO leerlingen beschikken over een betaalpas. We zijn binnen Stichting Rijnlands Lyceum een cash-vrije school en dat willen we graag voor het geheel doorzetten.
5.	7	2.2	Kunt u een andere toelichting geven over de benoemde verbouwingsplannen?	1) het gebudgetteerde bedrag is maximaal € 120.000,- voor beide keukens tezamen. U biedt een oplossing aan die naar uw

			<p>1)U geeft aan dat opdrachtgever een bedrag heeft gebudgetteerd. Kunt u aangeven om welke bedrag het ongeveer gaat? Wat als het totale budget niet afdoende is?</p> <p>2) Wat is de tijdsplanning voor de verbouwing van de keuken? Gebeurt dit tijdens een vakantie? Hoeveel weken verwacht u dat opdrachtnemer geen gebruik kan maken van de keuken?</p> <p>3) Aan welke eisen moet de dienstverlening minimaal voldoen tijdens de verbouwingsperiode?</p> <p>4) Is de periode wanneer de werkzaamheden uitgevoerd gaan worden in overleg af te stemmen?</p>	<p>beste professionele mening passend is voor de verbouwingen binnen dit budget. Wij gaan er daarom vanuit dat het budget afdoende is. Bij grote onvoorziene zaken wordt ingezet op budgettering.</p> <p>2) direct na de definitieve gunning verzorgen we in gezamenlijkheid met de winnende inschrijver de uitwerking van de plannen. De verbouwing start daarna. De tijdsduur van de verbouwing en herinrichting is mede afhankelijk van uw inrichtingsvoorstel. U doet hiervoor een voorstel in vraag 4.</p> <p>3) U doet hiervoor een voorstel in vraag 4.</p> <p>4) Ja, waarbij de opdrachtgever een beslissende stem heeft.</p>
6.	15	GC2	<p>Kunt u bevestigen dat het voor een ingrediëntendeclaratie volstaat om de hoofdingrediënten van de maaltijd, grammages en verdeling tussen groenten component, zetmeel- en eiwitaandeel te noteren?</p>	<p>Akkoord dat bij de inschrijving enkel de hoofdingrediënten worden benoemd. Aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor om tijdens de looptijd van het contract de complete ingrediëntendeclaratie van elke menucyclus in te zien en te beoordelen.</p>
7.	15	5.5.1	<p>In gunningscriterium 2: Menucyclus maaltijden vraagt u “Hoe de menucyclus aansluit bij de behoeften van leerlingen met een dieet, allergenen en/of geloofsrichtlijn zodat zoveel mogelijk leerlingen gewoon kunnen mee-eten.” En “Hoe er wordt omgegaan met de situatie waarin er een alternatief wordt geboden voor een leerling met een dieet, allergenen en/of geloofsrichtlijn.”</p> <p>Er lijkt overlap te zitten in deze vragen. Waar doelt u precies op bij beide vragen?</p>	<p>Bij de eerstgenoemde subvraag gaat u in op de wijze waarop u zorgt dat zoveel mogelijk leerlingen gewoon kunnen mee-eten. Bij de als tweede genoemde subvraag beschrijft u hoe u omgaat met de situatie waarin er een alternatief wordt geboden.</p>
8.	16	GC3	<p>Kunt u verduidelijken wat u bedoelt met “Het proces waarmee in het PO de leerlingen door de afgifte worden gestuurd?”</p>	<p>Het proces dat u voorstelt om in het PO de leerlingen te sturen vanaf het moment dat ze komen aanlopen bij de kantine tot het moment dat ze aan tafel zitten te eten.</p>
9.	16	GC3	<p>Indien u bedoelt dat het proces beschreven dient te worden hoe een PO leerling wordt begeleid met het opscheppen ed. van de maaltijd, kunt u toelichten hoe dit nu gebeurt? Er staan twee medewerkers op de overnamelijst voor het PO, we gaan</p>	<p>Er zijn op dit moment 3 medewerkers aanwezig: de kok, een hulp en de locatiemanager. De kok en hulp helpen met de uitgifte op het eerste afgiftepunt, daarnaast helpen de lunch time supervisors ook bij het tweede afgiftepunt van het eten</p>

			ervan uit dat deze enkel aanwezig zijn voor bereiding en uitgifte van de maaltijden, is dat correct?	vanaf de tweede shift. De lunch time supervisors blijven in de toekomst meehelpen. Zij kennen de leerlingen en zijn behulpzaam bij onder andere inzet van allergenen.
10.	16	GC4	<p>U vraagt hoe inschrijver in de periode start schooljaar tot de herfstvakantie voor de leerlingen een maaltijd verzorgd, maar stelt ook dat deze periode de tijd is om gezamenlijk met opdrachtgever plannen te maken voor de aanpassing van de keuken. Kunt u verduidelijken;</p> <p>1) Of inschrijver nog gebruik kan maken van de huidige faciliteiten in de periode tussen start schooljaar en herfstvakantie.</p> <p>2) Hoelang u verwacht u dat de overgangsperiode in beslag zal nemen?</p> <p>3) Betreft de aanpassing uitsluitend de keuken/ bereidings- en uitgifte ruimte of ook het zitgedeelte voor de leerlingen?</p> <p>4) Verwacht u dat er een periode kan ontstaan waarin er helemaal geen verkoop mogelijk is?</p>	<p>1) het gebruik van de huidige faciliteiten (zover in bezit van de school) zal afhangen van de vorm van de verbouwing. U mag hiervoor een voorstel doen.</p> <p>2) wij verwachten dat de overgangsperiode loopt van het moment van gunning tot en met de herfstvakantie.</p> <p>3) uitsluitend de keuken/bereidings- en uitgifteruimte. Het zitgedeelte blijft in de huidige vorm bestaan.</p> <p>4) Wij verzoeken u om in vraag 4 een voorstel te doen hoe u iedere dag een maaltijd aan de leerlingen kan aanbieden en welke eisen uit het programma van eisen tijdens deze periode niet mogelijk zijn.</p>
11.	16	5.5.1	Gunningscriterium 3: administratie- en serveerproces. Wat wordt verstaan onder 'soepel' proces volgens opdrachtgever en hoe wordt dat gezien in relatie tot de genoemde doelgroep?	Soepel houdt in dat ouders probleemloos en snel kunnen bestellen en betalen en dat leerlingen binnen de beschikbare periode van 15 minuten hun eten krijgen en kunnen opeten en weer weg zijn. Daarbij merken we bij PO op dat de leerlingen aansluitend aan de 15 minuten lunchpauze nog 30 minuten speeltijd hebben. Sommige leerlingen gebruiken een gedeelte van de speeltijd om langer aan tafel te zitten, maar veel leerlingen eten snel om daarna van tafel te mogen.
12.	17	5.5.1	Is het aantal van 11 leesbare pagina's inclusief visuele ondersteuning?	Ja.
Bijlage 1. Programma van Eisen				
13.	1	5	U spreekt over een commercieel contract. Echter staan de prijzen voor de maaltijden vast en door u bepaald. Wat bedoeld u precies met een commercieel contract in deze context?	Met commercieel wordt bedoeld dat het contract is gebaseerd op prijzen die in de vrije commerciële markt haalbaar zijn gebleken, zeker met inachtneming van het feit dat de verbouwing geheel door opdrachtgever wordt gedragen en dus niet op opdrachtnemer rust.
14.	1	5	Welk bedrag heeft u gebudgetteerd voor de twee keukens? Is er ook een budget voor het uitgifte en zitgebied opgenomen?	Zie het antwoord op vraag 5 (1) en vraag 10 (3).

15.	2	12	De vaste prijzen worden in de daaropvolgende jaren in principe niet geïndexeerd. Dit is niet marktconform aangezien grondstofprijzen jaarlijks fluctueren en meestal stijgen. Catering contracten worden jaarlijks geïndexeerd op basis CPI 111200 Kantines, gaat u hier mee akkoord (op zowel jaarlijkse indexatie als voorgestelde CPI)?	Akkoord voor jaarlijkse indexatie vanaf 2028 met maximaal de CPI 111200 Kantines 2015=100) over de maand oktober van het voorgaande jaar voor de schoolmaaltijden in de lunchpauze waarbij de kwaliteit blijft op het geëiste niveau. Indien de indexering ervoor zorgt dat de prijzen voor ouders exorbitant stijgen, biedt opdrachtnemer een budgetmaaltijd optie. Deze budgetmaaltijd wordt samengesteld op basis van de Gouden Schaal van de Gezonde Schoolkantine en sluit aan op de wensen van opdrachtgever, één en ander ter beoordeling van opdrachtgever.
16.	2	14	Kunt u bevestigen dat het akkoord is dat er ook contant wordt betaald. Zo niet, kunt u onderbouwen waarom u de keuze maakt?	Zie het antwoord op vraag 4.
17.	2	Nr 11	Hoe dient opdrachtnemer een vaste prijs voor banqueting te geven incl inhuur materialen, aankleding etc, als opdrachtgever variabele wensen in deze heeft?	Opdrachtgever geeft een vaste prijs op voor de onderdelen zoals gevraagd in het prijzenblad, gebaseerd op de wens en het programma van eisen.
18.	2	Nr 12	Zijn de weergegeven maaltijdprijzen een vaste prijs of maximale prijs?	Vaste prijs.
19.	3	19	U stelt dat het mogelijk moet zijn om tijdens vakantieperiodes een beperkt koud aanbod beschikbaar te stellen. Kunt u verduidelijken; 1) Of dit alleen geldt op de VO-locatie? 2) Hoe vaak u verwacht dat dit voor zal komen? 3) Of dit in overleg gaat met de opdrachtnemer gezien het feit dat dit geen rendabele periodes zijn en u als opdrachtgever geen financiële bijdrage levert.	1) Dit geldt voor PO en VO. De aantallen zijn bij VO groter dan bij PO. 2) Dit geldt met name tijdens de laatste 3-4 dagen van de zomervakanties. 3) Dit gaat in overleg tussen opdrachtgever en opdrachtnemer. Het is toegestaan om langer houdbare producten in te zetten. Het beperkt koud aanbod wordt als banqueting afgenomen. Opdrachtnemer maakt hiervoor te zijner tijd een offerte. Er is geen sprake van verplichte winkelnering.
20.	5	40	Gaat u ermee akkoord dat deze eis komt te vervallen?	De eis wordt als volgt aangepast: Opdrachtgever biedt aan beide locaties de mogelijkheid om één vaste cateringmedewerker van opdrachtnemer op te leiden als BHV'er. De opleiding wordt gefinancierd door opdrachtgever, de tijdsinvestering van de training, de contactmomenten met de overige BHV'ers van opdrachtgever en summiere instructie aan de cateringcollega's worden door opdrachtnemer gedragen. Indien opdrachtnemer geen gebruik wenst te maken van deze mogelijkheid is hij hiertoe niet

				<p>verplicht. In dat geval instrueert opdrachtnemer al zijn medewerkers voorafgaand aan de inzet over de werkwijze bij noodgevallen. Deze instructie bestaat minimaal uit het volgende:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Waar en hoe medische noodgevallen te melden teneinde hulp van een BHV'er van opdrachtgever te verkrijgen. 2. Hoe te handelen bij een ontruiming.
21.	6	47	Kunt u bevestigen dat de benoemde portie zuivel los staat van de maaltijd en wordt aangeboden in de vorm van bv yoghurt of melk?	Het stuks fruit en de portie zuivel staan los van de maaltijd. De zuivel mag zijn halfvolle yoghurt, halfvolle melk, karnemelk of een daarop gelijkend product (ter beoordeling van opdrachtgever).
22.	6	47	Zijn er voorwaarden waaraan de producten moeten voldoen die op kamertemperatuur worden aangeboden (stokbroodje of maaltijdsalade)? En kunt u een voorbeeld geven van een product dat nu binnen deze categorie wordt geboden door de huidige cateraar?	Bij op kamertemperatuur mag u ook lezen: uit de koeling. Eén en ander conform de voorschriften van voedselveiligheid. Het doet niet ter zake welk product dit nu is, dit is een eis voor de toekomst. U heeft daarin dus de vrije hand.
23.	6	47	Kunt u bevestigen dat de prijs van de geboden broodmaaltijd/maaltijdsalade gelijk is aan die van een warme maaltijd?	Dit bevestigen wij. Wij verwachten bij de broodmaaltijd/maaltijdsalade een maaltijd die qua voedingswaarde vergelijkbaar is met een warme maaltijd.
24.	7	Nr 49	Zoals de menucyclus wordt uitgevraagd, staat dit vast? Gezien seizoensinvloeden niet in enkel 3 cycli te vatten zijn. Gelden deze cycli enkel voor het primair onderwijs? Het secundair onderwijs wordt hier namelijk niet genoemd.	U dient in minimaal 3 menucycli te werken maar mag ook vaker doorwisselen. Wij juichen het gebruik van seizoensgroente toe. Bedankt voor uw oplettendheid. De cycli gelden voor het primair en secundair onderwijs. De woorden "voor het primair onderwijs" in de eerste zin worden geschrapt.
25.	7	Nr 59	Zorgt opdrachtgever in de kantine voor technische voorzieningen voor het aanbieden van gekoeld kraanwater?	Het aanpassen van de technische voorzieningen ten behoeve van de koudwateraansluiting wordt onderdeel van de aanpassing van de keuken en valt in het daartoe aangewezen budget.
26.	8	61	Kunt u de eis laten vallen dat het invriezen van producten niet is toegestaan? Zo niet, kunt u beargumenteren waarom u er zoveel waarde aan hecht dat producten niet worden ingevroren?	De eis betreffende het invriezen vervalt zolang er geen kwaliteitsverlies optreedt.
27.	9	66	Kunt u verduidelijken wat u bedoelt met "Inschrijver neemt de banquetingmap op bij zijn inschrijving"? 1) Wilt u bijvoorbeeld de uitgevraagde arrangementen uit het	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ja 2) Nee 3) Ja

			<p>prijzenblad terugzien in een banquetingmap die bij inschrijving wordt aangeleverd?</p> <p>2) Is er een maximaal aantal pagina's beoogd voor de banquetingmap?</p> <p>3) Is het akkoord om indicatieve foto's toe te voegen aan de banquetingmap?</p> <p>4) Is het akkoord dat de map na gunning volledig uitgewerkt en samengesteld wordt, dit om een aanbod te bieden wat optimaal aansluit op wensen van de opdrachtgever?</p>	4) Ja, maar u dient bij gunning een conceptmap toe te voegen
28.	9	69	<p>Begrijpen wij goed dat opdrachtnemer verantwoordelijk is voor het verwerken van alle vaat ten behoeve van de personeelskamer en het bijvullen van de voorraden? Zo ja, kunt u aangeven hoeveel tijd de huidige cateraar hier per week aan besteed?</p> <p>En kunt u aangeven welke kosten opdrachtnemer hiervoor in rekening kan brengen bij opdrachtgever?</p>	Dank voor uw oplettendheid. Eis 69 komt geheel te vervallen.
29.	9	Nr 69	Welke vergoeding wordt er gegeven voor de bevoorrading van de personeelskamers? En indien vergaderzalen ook bevoorraad moeten worden, wanneer wordt er dan nog een vergader arrangement afgenomen?	Zie het antwoord op vraag 28.
30.	10	76	Kunt u bevestigen dat de opdrachtgever hier verantwoordelijk voor is (aanschaf en onderhoud)? Uiteraard in overleg met elkaar en heeft de opdrachtnemer een signaleringsverantwoordelijkheid.	De kosten voor de aanschaf zijn voor rekening van opdrachtgever. Opdrachtnemer gebruikt de producten en materialen en zorgt ervoor dat hij deze producten en materialen met de grootste zorg hanteert. Indien vervanging nodig is dan doet opdrachtnemer een voorstel en offerte aan opdrachtgever conform hetgeen gesteld is in dit artikel.
31.	10	Nr 76 en 77	Klein materiaal zoals dienbladen, glaswerk, bestek, kannen en keukenmateriaal staan op de inventarislijst van de huidige cateraar, zoals in bijlage 9. Voorziet opdrachtgever hier alsnog in of ligt verantwoordelijkheid bij opdrachtnemer?	Hetgeen van de huidige cateraar is, blijft van de huidige cateraar. De huidige cateraar biedt deze materialen ter overname.
32.	11	77	<p>U verwijst in deze eis naar bijlage 9. Deze wordt aangeduid als inventaris in eigendom van opdrachtnemer. Kunt u een duidelijk overzicht aanleveren van:</p> <p>1) Apparatuur in eigendom van opdrachtgever</p> <p>2) Apparatuur in eigendom van opdrachtnemer</p>	<p>1) Zie de nieuwe versie van bijlage 9 die is toegevoegd bij deze nota.</p> <p>2) We nemen aan dat u met opdrachtnemer bedoelt de huidige cateraar. Zie hiervoor de nieuwe versie van bijlage 9 die is toegevoegd bij deze nota (tabblad "eigendom huidige cateraar")</p>

			3) Een eventuele lijst van apparatuur die de huidige cateraar ter overname aanbiedt + overnameprijs 4) Kunt u duidelijkheid geven over het bedrag wat u heeft gebudgetteerd voor de verbouwing van de keukens op beide locaties?	3) Zie het antwoord op vraag 32, sub 2. De huidige cateraar kan daar nu geen prijs voor opgeven. Overname is niet verplicht. 4) Zie het antwoord op vraag 7 (1).
33.	11	77	“In fase van gunning stemt opdrachtgever met opdrachtnemer af welke materialen worden overgenomen”. Kunt u verduidelijken of dit tot extra kosten gaat leiden voor de opdrachtnemer? Zo ja, kunt u een inschatting maken om welk bedrag dit gaat?	Er is een totaalbudget aanwezig zoals gemeld bij vraag 5. Opdrachtnemer is vrij om een voorstel te doen voor de invulling van dit budget.
34.	12	91	Gaat u ermee akkoord dat opdrachtnemer passende maatregelen neemt bij maaltijden die een onvoldoende scoren, in plaats van deze direct te saneren?	Akkoord.
35.	12	91	Wij merken dat dagelijks informeren naar de tevredenheid een bepaalde ‘enquête-moeheid’ kan veroorzaken waardoor respons afneemt, dan wel resultaten worden verzameld die niet representatief zijn. Kunt u akkoord gaan met een andere frequentie en eventueel andere wijze van het meten van de gasttevredenheid?	Het is afdoende indien er dagelijks passief wordt gevraagd om input, dus niet actief. Daarmee wordt enquetemoeheid vermeden. Wij wensen een werkwijze waarbij dagelijks de mogelijkheid aan leerlingen wordt geboden om hun mening te geven. U hoeft deze niet dagelijks actief op te halen maar dient wel met enige regelmaat actief informatie in te winnen. U mag een voorstel doen bij vraag 1.
36.	13	Nr 94	Voor het dagelijks en periodiek schoonmaken van de kantine, als meubels, vloer en meubelen, is hier een financiële tegemoetkoming voor? Gezien dit buiten de te gebruiken faciliteiten (keuken en counter) van de opdrachtnemer valt.	Keuken en counter dienen dagelijks door opdrachtnemer gereinigd te worden zonder financiële tegemoetkoming. Het reinigen van het zitgedeelte valt buiten de opdracht. Deep cleaning van alle ruimtes wordt 1x per jaar in de zomervakantie verzorgd door opdrachtgever.
Bijlage 2A. Overeenkomst				
37.	3	2.1	De gestelde eindtermijn van de overeenkomst lijkt onjuist (31-7-2026)	Dit is aangepast, zie bijgevoegde overeenkomst.
38.	3	3.1	De prijzen opgenomen in het prijzenblad zijn exclusief BTW, in deze paragraaf wordt aangegeven dat tarieven van het prijzenblad inclusief BTW zijn.	Bedankt voor uw oplettendheid. De prijzen voor de maaltijden zijn inclusief de btw, aangezien dit prijzen voor consumenten zijn. De prijzen in het prijzenblad zijn exclusief de btw aangezien dit prijzen voor B2B zijn. Zie bijgevoegde overeenkomst.
39.	3	2.4	In deze paragraaf staat een verwijzingsfout	Dit is aangepast, zie bijgevoegde overeenkomst.
Bijlage 4. Prijzenblad				
40.			Zie vraag nr 7	Zie het antwoord op vraag 18.

41.			Msg je over de gevraagde prijzen op het prijzenblad Banqueting en Evenementen, verwijzen naar de banquetingmap?	U vult het nieuw meegestuurde prijzenblad geheel in teneinde een rechtmatige inschrijving te doen. De banquetingmap is ter ondersteuning.
42.	Evenementen	Tab 2	Kunt u voor de borrelarrangementen verduidelijken uit hoeveel drankjes per persoon het arrangement dient te bestaan?	Bedankt voor uw oplettendheid. Er is een nieuw prijzenblad gepubliceerd. U dient het nieuwe prijzenblad in te vullen en mee te sturen met uw inschrijving.
43.	Evenementen	Tab 2	Kunt u bevestigen dat de prijs van het uitgevraagde frisdrank arrangement het totaal van 8 flesjes is en niet een prijs per persoon?	Dit is correct.
44.	Evenementen	Tab 2	Kunt u bij de uitgevraagde borrelservices en borrelarrangementen akkoord gaan met een minimale afname van 10 personen?	Dit is akkoord. Dit geldt ook voor de warme lunch en luxe lunch op het tabblad banqueting.
45.	Prijzenblad	Tab 1	Op het eerste tabblad van het prijzenblad 'prijzenblad ESH' zijn de prijzen opgenomen exclusief BTW. Op het tweede en derde tabblad wordt voor banqueting en evenementen gevraagd prijzen op te geven inclusief BTW. Kunt u bevestigen dat de prijzen die worden ingevuld op tabblad 2 en 3 ook exclusief BTW zijn?	Bedankt voor uw oplettendheid. Er is een nieuw prijzenblad gepubliceerd. U dient het nieuwe prijzenblad in te vullen en mee te sturen met uw inschrijving.
46.	Prijzenblad	Tab 1	Is de prijs voor een maaltijd voor leerlingen niet inclusief btw?	Bedankt voor uw oplettendheid. Er is een nieuw prijzenblad gepubliceerd. U dient het nieuwe prijzenblad in te vullen en mee te sturen met uw inschrijving.
47.	Prijzenblad	Tab 1	Wat betekent EY 1 en 2, P1, P2-P5?	EY 1 en 2 zijn de Early Years (leeftijd 4 tot 6 jaar, vergelijkbaar met groep 1 en groep 2). P1 is vergelijkbaar met groep 3. P5 is vergelijkbaar met groep 7. Daarna stromen leerlingen door naar het VO.
Overige bijlagen				
48.	Overnamelijst personeel		Bij medewerker 1 staat een datum van een aflopend contract op 1-2-2026, is dit correct? Zo niet, behoort deze aflopende datum toe aan een andere medewerker?	Er is een nieuwe overnamelijst beschikbaar, zie de nieuwe bijlage 7.
49.	Overnamelijst personeel		Klopt het dat er geen medewerkers arbeidsongeschikt zijn/ er sprake is van verzuim?	Er is op dit moment geen sprake van arbeidsongeschiktheid.
50.	Overnamelijst personeel		Gezien de vele sluitingsweken van scholen, zien we het als gebruikelijk dat er (spaar)uren worden opgebouwd om de vakanties en onderwijsluwe weken op te vangen. Zijn de vermelde contracturen per week ook de uren die medewerkers daadwerkelijk wekelijks werken (roosteruren)? Zo	Het gaat hier om de daadwerkelijk gewerkte uren in de weken dat de school open is. Salaris is als volgt berekend: aantal uren per week x 40 schoolweken. Totaal aantal uren gedeeld door 12 maanden zodat salaris maandelijks gelijk is. Personeel wordt geacht vakantie te nemen in de schoolvakanties.

			ja, kunt u aangeven hoe de huidige cateraar omgaat met uren tov vakantiesluitingen, daar 25 vakantiedagen hier niet voldoende voor zijn.	
51.	Overnamelijst personeel		Klopt de cao bij alle medewerkers? Bij twee medewerkers staat CAO deel A vermeld, is dat correct?	Zie het antwoord op vraag 48.
52.	Overnamelijst personeel		Het lijkt alsof de rijen van de overnamelijst zijn verschoven waardoor contracturen/ werkdagen en salaris niet op elkaar aansluiten. Kunt u ons voorzien van een correcte versie?	Zie het antwoord op vraag 48.

Bijlagen:

- Bijlage 2A Overeenkomst ESH – Catering 2026-03-06
- Bijlage 4 Prijzenblad ESH – Catering 2026-03-06
- Bijlage 7 Overname personeel ESH – Catering 2026-03-06
- Bijlage 9 Inventarislijst huidige cateraar ESH – Catering 2026-03-06

Einde nota van inlichtingen: