

Nota van Inlichtingen 2 - 01-07-2026

Ref. Nr.	Perceel	Onderwerp	Vraag	Antwoord
236	Bedrijfscatering en Banqueting	Bijlage 18	Bij het antwoord op vraag 35 geeft u aan dat een bijlage 18 (de inventarislijsten) is. Deze is echter niet gepubliceerd. Kunt u deze bijlage alsnog beschikbaar stellen?	Bijlage 18 is inmiddels reeds gepubliceerd.
237	Bedrijfscatering en Banqueting	Bezorgen van de catering door huidige cateraar	Kunt u toelichten hoe de huidige cateraars het bezorgen van de catering doet? Waar parkeren ze om uit te laden bijvoorbeeld? En wat is de standplaats van het vervoermiddel van Gang van Zaken op momenten dat er niet in gereden wordt?	De bezorging van catering vindt plaats met eigen vervoer van de cateraar. Bij de verschillende locaties kan worden geladen en gelost op aangewezen laad- en losplaatsen, waarbij voor het Hanzeplein, Zuiderdiep en het Stadhuis een parkeervergunning noodzakelijk is. De standplaats van het vervoermiddel van Gang van Zaken bevindt zich bij de eigen vestiging in Groningen.
238	Bedrijfscatering en Banqueting	Banqueting op locaties zonder keuken	Hoe verloopt de banqueting op de locaties zonder keuken en restaurant (die per auto geleverd wordt) op dit moment? Waarover bent u als gemeente tevreden en waarover niet?	De banqueting op locaties zonder keuken en restaurant verloopt naar wens.
239	Bedrijfscatering en Banqueting	banqueting stadhuis	Hoe verloopt de banqueting op het stadhuis? Waarover bent u als gemeente tevreden en waarover niet?	De banqueting op het Stadhuis verloopt naar wens. De kwaliteit is op het gewenste (hoge) niveau. De Opdrachtgever streeft ernaar om ten minste het huidige kwaliteitsniveau te behouden, en tegelijkertijd de kosten hiervoor te reduceren. Zie hiervoor paragraaf 2.1.2 van de gewenste situatie in de Offerteaanvraag.
240	Bedrijfscatering en Banqueting	GC2	Lezen wij het goed dat er bij GC2 in een los document 'het concept' aangeleverd mag worden (net als dat de banquetingmap los aangeleverd mag worden), en de beantwoording van de vragen over assortiment e.d. in de 6 a4 moet worden uitgewerkt?	Nee, dat is niet correct. Het concept bedrijfsrestaurants maakt onderdeel uit van de gevraagde uitwerking van GC2 en dient binnen de maximale omvang van 6 enkelzijdige A4-pagina's te worden opgenomen. Uitsluitend de banquetingmap mag als afzonderlijke bijlage worden aangeleverd en telt niet mee voor het toegestane aantal pagina's.

241	Bedrijfscatering en Banqueting	Vraag 182	Kunt u aangeven wat voor soort bedrijven de onderhuurders zijn? En om hoeveel medewerkers dit gaat? Is dit met name kantoorpersoneel?	Op het Hanzeplein is de GGD gevestigd met circa 200 medewerkers. Op overige locaties gaat het om kleinere teams, doorgaans bestaande uit 10 tot 50 medewerkers. Het betreft voornamelijk (semi-)overheidsorganisaties, waarbij de werkzaamheden hoofdzakelijk worden uitgevoerd door kantoorpersoneel.
242	Bedrijfscatering en Banqueting	maximaal aantal pagina's	Voor de kwalitatieve uitwerking geldt een maximaal aantal pagina's. Wij begrijpen dat deze beperking is bedoeld om de omvang van de inhoudelijke beantwoording te reguleren. Staat u het toe om naast een tekstdocument, waarin de inhoudelijke beantwoording voldoet aan het voorgeschreven maximale aantal pagina's, een aanvullend vormgegeven document aan te leveren waarin dezelfde inhoud wordt gepresenteerd en verrijkt met beeldmateriaal, infographics en visuele elementen ter ondersteuning van de leesbaarheid, beleving en verduidelijking van de aanbidding? Indien dit is toegestaan, kunt u dan bevestigen dat enkel het tekstdocument wordt beoordeeld op het gestelde paginalimiet? Indien dit niet is toegestaan, kunt u dan akkoord gaan met een verhoging van het aantal pagina's met 2 pagina's per Gunningscriterium? (om zo meer beeld toe te voegen)	Opdrachtgever staat geen aanvullend document toe naast de gevraagde inhoudelijke uitwerking. Het voorgeschreven aantal pagina's per gunningscriterium wordt als toereikend beschouwd en blijft ongewijzigd.
243	Bedrijfscatering en Banqueting	NVI-vraag 102	In NVI-vraag 102 geeft u aan niet akkoord te gaan met de wederkerigheid van het opzeggen van de overeenkomst. Een wederzijdse instemming bij contractverlenging waarborgt een eerlijke samenwerking. Bovendien creëert het duidelijkheid over de verwachtingen, voorwaarden en eventuele wijzigingen bij een verlenging. Het helpt mogelijke misverstanden en juridische geschillen in de toekomst te voorkomen, wat in het belang is van beide partijen. Wij vragen u daarom om uw antwoord te heroverwegen en de passage alsnog wederkerig te maken. Mocht u dit niet doen, kunt u dan uitgebreid toelichten waarom u daarvoor kiest?	Opdrachtgever handhaaft haar antwoord op vraag 102. De verlengingsoptie is bewust als een eenzijdig recht van Opdrachtgever vormgegeven ter borging van de continuïteit van de dienstverlening en de flexibiliteit ten aanzien van een eventuele heraanbesteding. De looptijd en verlengingssysteem zijn vooraf kenbaar en gelden voor alle inschrijvers gelijk. Opdrachtgever ziet daarom geen aanleiding de bepaling aan te passen.

244	Bedrijfs catering en Banqueting	Venecalijs	Het grootste deel van de medewerkers werkt 4 uren per dag. Wat zijn de werktijden van de medewerkers? En kunt u toelichten waarom er is gekozen voor deze relatief korte werkdagen?	De werktijden van de medewerkers zijn een invulling van de huidige cateraar. Voor het merendeel van de medewerkers met een inzet van vier uur per dag geldt dat deze inzet doorgaans plaatsvindt tussen 10.00 uur en 14.00 uur.
245	Bedrijfs catering en Banqueting	NVI-vraag 12	Kunt u op basis van NVI-vraag 12 bevestigen dat bijlage 18 apparatenlijst in zijn geheel onder de vaste inventaris valt en dus voor rekening van de gemeente Groningen is?	Dit bevestigen wij, met uitzondering van de borden op locatie Harm Buitenplein.
246	Bedrijfs catering en Banqueting	NVI-vraag 20	Kunt u aangeven welk type vervoersmiddel door de huidige cateraar wordt ingezet voor het transport van banquetingvoorzieningen tussen en/of binnen de locaties?	Hoofdzakelijk een bestelauto (Peugeot Partner of gelijkwaardig). Voor grotere opdrachten incidenteel een koelwagen of extern transport.
247	Bedrijfs catering en Banqueting	Koffieautomaten	Wij begrijpen dat koffieautomaten buiten de formele scope van deze uitvraag vallen. Tegelijkertijd is de wijze waarop warme dranken momenteel worden aangeboden relevant voor de totale gastbeleving en de aansluiting op de dienstverlening op locatie. Kunt u daarom, ter beeldvorming, aangeven of de huidige koffiemachines per locatie gebruikmaken van verse melk, melkpoeder of een andere oplossing? Indien dit per locatie verschilt, ontvangen wij graag een overzicht waarin dit onderscheid inzichtelijk wordt gemaakt.	De huidige koffieautomaten maken gebruik van zowel plantaardige als dierlijke melk in poedervorm. Dit is op alle locaties gelijk; er zijn hierin geen verschillen tussen de automaten per locatie.
248	Bedrijfs catering en Banqueting	NVI-vraag 98	In het antwoord op NVI-vraag 98 geeft u aan dat er een KPI is op medewerkerstevredenheid. Kunt u de deze tevredenheid per locatie inzichtelijk maken en met ons delen?	De medewerkerstevredenheid wordt momenteel niet per locatie gemeten.
249	Bedrijfs catering en Banqueting	Bijlage 4c Overzicht banqueting	In de reguliere banquetingfacturatie wordt het totaal voor 2025 exclusief btw aangegeven als € 140.776. Wanneer wij echter de opgegeven omzetten per locatie bij elkaar optellen, komen wij uit op een totaal van € 138.128,34 exclusief btw. Dit geeft een verschil van € 2.647,66. Kunt u toelichten waar dit verschil door wordt veroorzaakt en welk bedrag als uitgangspunt moet worden gehanteerd?	Het cijfer € 138.128,34 is correct. De fout lag in de cijfers van de huidige cateraar. Het totaalbedrag is inclusief verkoop op rekening € 396.954,63.

250	Bedrijfs catering en Banqueting	Venecalijs	Overziet medewerker 9 als cateringmanager meerdere locaties of wordt deze medewerker echt alleen op Harm Buitenplein ingezet?	Medewerker 9 wordt niet als cateringmanager voor meerdere locaties ingezet, maar uitsluitend op locatie Harm Buitenplein. Medewerker 9 verzorgt daarnaast wel de bestellingen voor alle locaties.
251	Bedrijfs catering en Banqueting	N.a.v Nvl antwoord 12	Kunt u bevestigen dat 'klein materiaal en verbruiksartikelen' uitsluitend artikelen betreft voor de bereiding en presentatie van het assortiment, en geen serviesgoed zoals borden, soepkommen, bestek en dienbladen omvat?	Wij bevestigen dit gedeeltelijk. Serviesgoed, zoals borden en soepkommen, komt voor rekening van de opdrachtnemer. Bestek en dienbladen worden door opdrachtgever beschikbaar gesteld en vallen niet onder klein materiaal en verbruiksartikelen voor rekening.
252	Bedrijfs catering en Banqueting	Offerteaanvraag	Als vervolg op het antwoord van vraag 190 bedoelt Inschrijver met aanpassingen bijvoorbeeld het verplaatsen van meubilair, presentatie eilanden, kassa meubilair t.b.v. check-outs in het restaurant. Ten aanzien van de keukens kan dit bijvoorbeeld betrekking hebben op aanpassingen aan keukenbladen. Kan de aanbestedende dienst met deze voorbeelden een beter beeld schetsen van de mogelijkheden?	Aanpassingen zoals genoemd in de vraag kunnen in overleg met opdrachtgever worden besproken. De mogelijkheden daarvoor zijn afhankelijk van de locatie, de technische en bouwkundige haalbaarheid en de verdere afstemming tussen partijen.
253	Bedrijfs catering en Banqueting	Programma van Eisen, punt 7, implementatieplan	Als vervolg op het antwoord van vraag 186, kan de aanbestedende dienst bevestigen dat het implementatieplan niet dient te worden ingediend bij de inschrijving en als zodanig dus ook niet kan worden beoordeeld als onderdeel van de inschrijving?	Dit bevestigen wij.
254	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 6	(NVI 221) Dit antwoord is nog steeds weinig concreet. Wat wordt bedoeld met 'meerdere'? En hoe ziet de beoordeling op frequentie, aard en ernst er precies uit? Enige concreterisering is hier op zijn plaats gelet op de verstrekende consequenties en het inprijzen van het risico daaromtrent.	Opdrachtgever kan niet op voorhand een vast aantal KPI-afwijkingen aanwijzen waarbij artikel 5.6 automatisch van toepassing wordt. Of sprake is van herhaaldelijk niet behalen van KPI's is afhankelijk van de omstandigheden van het geval, waaronder de frequentie, aard, ernst en duur van de afwijkingen, alsmede de mate waarin Opdrachtnemer adequate corrigerende maatregelen heeft getroffen.

255	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 6	(NVI 220) Moet Opdrachtnemer uit het antwoord afleiden dat de boete is beperkt tot 1000 euro per gebeurtenis met een maximum van 10.000? Kunt u een voorbeeld uitwerken van hoe deze boetesystematiek precies werkt bij het niet behalen van KPI's zodat Opdrachtnemer dit boeterisico goed kan inprijzen.	Ja, de boete bedraagt € 1.000 per overtreding met een maximum van € 10.000 per tekortkoming, conform artikel 6.1. Indien een KPI niet wordt behaald, wordt dit binnen de contractsystematiek aangemerkt als een tekortkoming in de dienstverlening waarop de boetebepaling van artikel 6 van toepassing kan zijn, na toepassing van de hersteltermijn zoals opgenomen in artikel 6.1. Voorbeeld: indien sprake is van voortdurende van een tekortkoming nadat herstel is uitgebleven binnen de gestelde termijn, kan per overtreding een boete van € 1.000 worden opgelegd tot een maximum van € 10.000.
256	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 10	(NVI 217) Bent u het er dan mee eens dat pas aan het einde van de overeenkomst kan worden bepaald of Opdrachtnemer aan de vereiste SROI-inzet heeft voldaan?	Op basis van uit het recente verleden bekende opdrachtwaarden zal een geschatte waarde gedurende de contractperiode worden opgevoerd in het monitoringsysteem. Dit geeft een indicatie aan welke Social Return opgave dient te worden voldaan. Aan het einde van elk contractjaar zal de juiste waarde worden ingevoerd en kan er indien nodig het daaropvolgende jaar een correctie worden aangebracht. Op deze wijze kan tijdig worden bijgestuurd. De definitieve beoordeling vindt plaats aan het einde van de overeenkomst op basis van de gerealiseerde totale opdrachtwaarde en de gerealiseerde Social Return verantwoording.
257	Bedrijfs catering en Banqueting	Algemene voorwaarden, hoofdstuk 2.14	(NVI 214) Begrijpt Opdrachtnemer het goed dat wanneer Opdrachtnemer innovaties toepast die niet specifiek voor de Gemeente worden ontwikkeld (maar bijvoorbeeld ook bij andere klanten worden geïmplementeerd) dat de IE-rechten daarvan gewoon bij Opdrachtnemer blijven?	Ja, bestaande intellectuele eigendomsrechten van Opdrachtnemer blijven bij Opdrachtnemer berusten. Intellectuele eigendomsrechten op specifiek voor de Gemeente ontwikkelde innovaties berusten bij Opdrachtgever. Opdrachtnemer behoudt het recht om generieke kennis en niet-klantspecifieke componenten elders toe te passen. De bepaling blijft ongewijzigd.

258	Bedrijfs catering en Banqueting	Algemene voorwaarden, hoofdstuk 14	(NVI 211) In de conceptovereenkomst is een vrijwaringsverplichting voor opdrachtnemer opgenomen die ook geldt in situaties waarin opdrachtnemer zijn contractuele verplichtingen gegens de gemeente volledig en correct nakomt. In de markt is het gebruikelijk dat een vrijwaring is beperkt tot schade die het gevolg is van een toerekenbare tekortkoming of onrechtmatig handelen van opdrachtnemer, dan wel tot specifiek omschreven risico's binnen de invloedssfeer van opdrachtnemer. Kan aanbestedende dienst toelichten wat de ratio is van de huidige, ruim geformuleerde vrijwaringsverplichting en of zij bereid is deze te beperken tot gevallen waarin sprake is van een toerekenbare tekortkoming dan wel tot nader omschreven, proportionele risico's? Zo nee, kan aanbestedende dienst motiveren waarom deze vrijwaring proportioneel wordt geacht?	De ratio van de vrijwaringsbepaling is gelegen in het beschermen van de Gemeente tegen aanspraken van derden die verband houden met de uitvoering van de overeenkomst, ook indien geen sprake is van een toerekenbare tekortkoming van Opdrachtnemer. Dit betreft risico's die voortvloeien uit de uitvoering van de opdracht en in de uitvoeringssfeer van Opdrachtnemer liggen. De bepaling wordt proportioneel geacht gelet op de aard van de opdracht en blijft ongewijzigd.
259	Bedrijfs catering en Banqueting	Algemene voorwaarden, hoofdstuk 18	(NVI 210) Kunt u een voorbeeld geven van wat de Gemeente onder deze overeenkomst als meerwerk zou beschouwen?	Een voorbeeld van meerwerk is banqueting buiten kantoortijden bij een groot evenement.
260	Bedrijfs catering en Banqueting	Algemene voorwaarden, hoofdstuk 19	(NVI 209) Hier is nog geen antwoord gegeven op de vraag. Kunt u alsnog antwoord geven op de vraag.	Nee, wij zijn niet bereid de kosten te allen tijde te dragen en er wordt geen drempel gehanteerd. De kosten van het accountantsonderzoek komen voor rekening van de Opdrachtgever, tenzij uit het onderzoek blijkt dat de factuur onjuist of onvolledig is, in welk geval de kosten voor rekening van Contractant komen.
261	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 4, paragraaf 5	(NVI 108) U geeft aan dat u zich het recht voorbehoud om de prijsaanpassing te toetsen. Opdrachtnemer gaat ervan uit dat dit deze toets zich beperkt tot een narekening van de indexering. Correct? Zo niet, kunt u aangeven waaraan u dan nog meer toetst?	Dit is correct.

262	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 6, paragraaf 1	(NVI 107) Kunt u iets verder concretiseren wat u bedoelt met "overeengekomen prijs" zodat Opdrachtnemer het boeterisico beter kan inprijzen.	Onder de "overeengekomen prijs" wordt verstaan de in artikel 4.3 opgenomen aanneemsom, exclusief btw, zoals vastgelegd in de overeenkomst. De bepaling blijft ongewijzigd.
263	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 1, paragraaf 2	(NVI 103) Zie ook de vraag bij NVI 64. U geeft aan dat eventuele investeringen behoren tot het ondernemersrisico van Opdrachtnemer. Zoals uit de vraag bij NVI 64 volgt, kun je daar anders naar kijken wanneer Opdrachtergever de overeenkomst zonder enige aanleiding op elk gewenst moment mag opzeggen. Dit ligt volledig in de invloedssfeer van Opdrachtgever en op dat risico heeft Opdrachtnemer geen enkele invloed. Het is daarom ook niet perse redelijk om de gevolgen van een dergelijke beëindiging vervolgens wel geheel op Opdrachtnemer af te wentelen. Bent u tegen die achtergrond bereid uw antwoord te heroverwegen?	Nee, Opdrachtgever is niet bereid het antwoord te heroverwegen. Zie tevens het antwoord op vraag 66 van de eerste Nota van Inlichtingen.
264	Bedrijfs catering en Banqueting	Algemene voorwaarden, hoofdstuk 6, paragraaf 4	(NVI 64) U geeft aan dat u de overeenkomst zonder reden wil kunnen beëindigen met 6 maanden opzegtermijn. Een dergelijke vrijblijvende opzegmogelijkheid doet de initiële looptijd teniet en levert onzekerheid bij Opdrachtnemer (en haar leveranciers) op. Dit leidt er toe dat Opdrachtnemers minder snel geneigd zullen zijn om investeringen te doen en (langlopende) verplichtingen aan te gaan ten behoeve van de dienstverlening hetgeen niet altijd ten goede komt van de prijs en de kwaliteit van de dienstverlening. Indien u de opzegmogelijkheid 'zonder reden' wenst te behouden, bent u dan bereid om Opdrachtnemer in voorkomend geval te compenseren voor nog niet afgeschreven investeringen, transitiekosten, gederfde winst en claims van derden?	Opdrachtgever gaat niet akkoord met dit verzoek. De opzegtermijn van zes maanden blijft gehandhaafd. Opdrachtgever is niet bereid een compensatieregeling op te nemen. Wij verwijzen hiervoor tevens naar het antwoord op vraag 66 en 103 uit de eerste Nota van Inlichtingen.

265	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 3.2	(Nvl 1 vraag 10). Een partnerschap kan in de optiek van Opdrachtnemer alleen maar vruchtbaar zijn wanneer beide partijen zich daar comfortabel bij voelen. U geeft aan dat Opdrachtnemer na ommekomst van de initiële termijn dient in te stemmen met een verlenging, ook al heeft zij gegronde redenen om dat niet te doen. Bent u wel bereid om de wens van Opdrachtnemer omtrent de verlenging te betrekken bij uw beslissing tot verlenging?	Opdrachtgever gaat niet akkoord met dit verzoek. De beslissing om al dan niet gebruik te maken van een contractuele verlengingsoptie is voorbehouden aan Opdrachtgever. Opdrachtgever zal bij deze afweging alle voor de uitvoering van de overeenkomst relevante omstandigheden betrekken, maar hieraan kunnen door Opdrachtnemer geen rechten worden ontleend. De bepaling blijft ongewijzigd.
266	Bedrijfs catering en Banqueting	Conceptovereenkomst, hoofdstuk 4, paragraaf 1	(Nvl 1 vraag 9). Uw antwoord impliceert dat resultaten uit het verleden een garantie voor de toekomst zouden zijn. De ervaring van Opdrachtnemer is dat dat niet het geval is. Dit kan tot gevolg hebben dat de gemeente Groningen bij een forse onderbezetting in de toekomst (bijvoorbeeld bij een pandemie, verbouwing, panden openen/sluiten) een vergoeding betaalt voor diensten die niet geleverd worden. En omgekeerd, bij een (forse) overbezetting, niet betaald voor diensten die wel geleverd worden. Dat is voor beide partijen niet redelijk en niet wenselijk. Om pragmatische redenen zal niet iedere wijziging in cateringgebruikers tot een aanpassing hoeven te leiden, maar enige flexibiliteit lijkt hier op zijn plaats (bijvoorbeeld bij de voorstelde drempel van 10% afwijking) Bent u bereid om uw antwoord te heroverwegen?	Opdrachtgever gaat niet akkoord met dit verzoek. De opgegeven aantallen gebruikers vormen een reële basis voor het bepalen van de aanneemsom. Afwijkingen in het aantal gebruikers behoren tot het ondernemersrisico van de opdrachtnemer. De bepaling blijft ongewijzigd.
267	Bedrijfs catering en Banqueting	Programma van Eisen, punt 42	Biedt Axserion (Nvl vraag 41) de mogelijkheid tot het vastleggen en bijwerken van orderstatussen (zoals bevestigd, in behandeling, geleverd of geannuleerd), en in hoeverre verwacht opdrachtgever dat deze statussen binnen Axserion zelf worden beheerd door de opdrachtnemer?	Axserion biedt de mogelijkheid om orderstatussen vast te leggen en te actualiseren. Deze statussen worden binnen de gemeente Groningen door de aanvragers beheerd.
268	Bedrijfs catering en Banqueting	Programma van Eisen, punt 42	Opdrachtnemer dient volgens Nvl vraag 41 opdrachten uit het systeem Axserion te kunnen uitlezen. Kan opdrachtgever specificeren op welke wijze deze opdrachten beschikbaar worden gesteld (bijv. via API, bestandsexport zoals CSV/XML, of handmatige invoer)?	De opdrachten worden beschikbaar gesteld in Axserion, waarin de opdrachtnemer zelf kan inloggen. Vanuit Axserion kunnen de opdrachten, indien gewenst, worden geraadpleegd en uitgeprint. Dit geldt voor alle locaties.

269	Bedrijfs catering en Banqueting	-	In de Aanbestedingsleidraad bij 4.3.2. (Doel) geeft u aan dat inschrijvers rekening dienen te houden met de verschillende doelgroepen per locatie, zoals uitvoerend personeel en kantoorpersoneel. Daarnaast vraagt u inschrijvers om een concept uit te werken voor de drie representatieve locaties: Hanzeplein, Harm Buitenplein en Zuiderdiep. Na bestudering van de beschikbare informatie constateren wij dat op Harm Buitenplein en Zuiderdiep voornamelijk kantoorpersoneel werkzaam lijkt te zijn. Bij Hanzeplein lijkt daarnaast ook een doelgroep werkzaam te zijn met een meer uitvoerend karakter (Openbare Orde & Veiligheid). Kunt u toelichten welk onderscheid u van inschrijvers verwacht tussen Harm Buitenplein en Zuiderdiep? En op welke wijze dient een eventuele differentiatie tussen deze locaties zichtbaar te worden in het concept, wanneer de primaire doelgroep op beide locaties vergelijkbaar is? Omdat Duinkerkenstraat een locatie is waar enkel stadsbeheer werkzaam is, zou het ons inziens een logischere keuze zijn om voor deze locatie een concept uit te werken. Dit zodat de differentiatie tussen de doelgroepen per locaties dan beter naar voren komt.	Opdrachtgever verwacht geen vooraf bepaald onderscheid tussen Harm Buitenplein en Gedempte Zuiderdiep. Het is aan de inschrijver om per locatie een passende invulling te geven. Het staat de inschrijver vrij om te bepalen of en op welke aspecten de locaties van elkaar worden onderscheiden.
-----	---------------------------------	---	---	---