

PROVINCIERAAD VAN ANTWERPEN

Vergadering van 22 maart 2018

Verslag van de deputatie

Bevoegd deputatielid: Ludwig Caluwé

Telefoon: 03 240 52 48

Agenda nr. 4/6

Provinciale overheidsopdrachten. Toepassing artikel 43 §2 11° van het provinciedecreet. Verzorgen van de catering in het personeelsrestaurant - Bestek - Goedkeuring.

Situering van de opdracht

In vergadering van 22 februari 2018 werd de beslissing om de overheidsopdracht voor de uitbating van het personeelsrestaurant te plaatsen ter goedkeuring aan de provincieraad voorgelegd met als plaatsingswijze de mededingingsprocedure met onderhandeling. Op basis van de gepubliceerde selectieleidraad zullen een aantal kandidaten geselecteerd worden die het bestek krijgen en vervolgens een offerte kunnen indienen.

Omvang en duur van de opdracht

In het bestek zijn vier posten omschreven die moeten worden uitgevoerd door de gekozen opdrachtnemer:

- Post 1 Het uitbaten van het personeelsrestaurant in het nieuwe Provinciehuis met te onderhandelen resultaatsverbintenissen.
- Post 2 omvat het verzorgen van lunches op de middag in het VIP-restaurant.
- Post 3 betreft het bereiden, bedienen en afruimen van drankenbuffetten en broodjes in een beperkte cateringzone in de publieke zone.
- Post 4 omvat de afwas van de vaat uit de publieke en semipublieke zones.

De uitbating van het congrescentrum, het aanbieden van koffie op de werkvloer, het schoonmaken van het verbruikersgedeelte van het restaurant, het beheer van 2 vendingautomaten in de publieke zone en de catering in het VIP restaurant 's avonds en in het weekend maken geen deel uit van deze opdracht.

De startdatum van de opdracht is in principe 15 oktober 2018. De definitieve startdatum valt samen met de verhuis naar het nieuwe Provinciehuis. De opdracht wordt afgesloten voor een periode van 4 jaar. Na het verstrijken van deze initiële looptijd kan de opdracht eenmaal verlengd worden met een periode van 1 jaar. De kostenraming van deze opdracht bedraagt 750.000 euro incl. btw voor een periode van 4 jaar, of 950.000 euro incl. btw indien de opdracht verlengd wordt tot 5 jaar.

Gunningscriteria

De aanbestedende overheid kiest de economisch meest voordelige offerte op basis van volgende (sub-)gunningscriteria:

Het **gunningscriterium prijs** (40 punten) en de sub-gunningscriteria worden beoordeeld aan de hand van de opgegeven prijzen in de inventaris. (bijlage 3.2)
Het **gunningscriterium kwaliteit** (40 punten) is onderverdeeld in 2 sub-gunningscriteria die als volgt beoordeeld zullen worden:

- Voor de 'prestaties op het gebied van aanbod' (30 punten) wordt gekeken naar de attractiviteit van het aanbod en de menuplanning, met bijzondere aandacht voor engagementen t.a.v. gezonde voeding, het gebruik van verse, biologische- en streekproducten, het rekening houden met de milieu-impact van eiwitrijke producten, een volwaardig plantaardig of vegetarisch alternatief, het beperken van de afvalstroom, garanties m.b.t. tot voedselveiligheid (HACCP) en het omgaan met de verwachtingen van de klant.
- Voor de 'HR organisatie' (10 punten) wordt gekeken naar de kwaliteit en ervaring van de voorgestelde chef en het engagement m.b.t. vorming van het personeel.

Voor het **gunningscriterium sociaal engagement** (10 punten) wordt aan de inschrijvers een engagement gevraagd met betrekking tot inschakeling, opleiding en diversiteit. Dit engagement moet rechtstreeks verband houden met deze opdracht en staat dus los van de kwalitatieve beoordeling van de inschrijvers.

Mogelijkheden in dit verband kunnen zijn: het aantal voorziene opleidingsplaatsen in het kader van leerplekklaren, het aantal stageplaatsen voor jongeren uit het deeltijds onderwijs, aantonen van reële samenwerkingen met horecaonderwijs of sociale economie-organisaties die ook horeca-opleidingen geven. Naarmate de samenwerking concreter/hoger/intenser is, wordt een hogere score gegeven.

Het **gunningscriterium SLA's** (10 punten) wordt beoordeeld aan de hand van bijlage 3.3.

Technische bepalingen

In het bestek wordt de nodige aandacht besteed aan gezonde voeding, de milieu-impact van bepaalde producten, het gebruik van lokale producten, beperken van afvalstromen, controles, opvolging en overleg.

De cateraar staat ook in voor het organiseren en voorbereiden van minimum 5 themaweken per jaar. Deze themaweken dienen voorzien te zijn van de nodige animatie en hebben minstens 1 keer per jaar als onderwerp: "Fair trade", "Lokale en streekgebonden producten uit de provincie Antwerpen" en een "Bioweek". Deze evenementen worden minimaal éénmaal voorzien maar kunnen op vraag van de betreffende provinciale diensten, en voor rekening van deze diensten, herhaald worden.

Daarnaast zal de opdrachtnemer minstens 2 en maximum 4 maal per jaar toegang verschaffen voor een speciaal event georganiseerd door het Provinciaal instituut PIVA.

Dit verslag werd door de deputatie goedgekeurd op 1 maart 2018.

De provincieraad van Antwerpen,

Gelet op artikel 38 §1 c) van de wet van 17 juni 2016 inzake overheidsopdrachten;

Gelet op het KB van 18 april 2017 betreffende de van plaatsing overheidsopdrachten in de klassieke sectoren;

Overwegende dat voor de uitbating van het personeelsrestaurant in het nieuwe provinciehuis een dienstverlener aangesteld moet worden;

Op voorstel van de deputatie,

BESLUIT:

Enig artikel:

De provincieraad keurt het bestek voor de overheidsopdracht voor uitbating van het personeelsrestaurant in het nieuw provinciehuis goed met een kostenraming van 750.000 EUR incl. btw, berekend over de voorziene looptijd van 48 maanden.