

Bijlage 2 Programma van Eisen (pve)

In onderstaande tabellen zijn de eisen vermeld die gesteld worden aan de Dienstverlening. Opdrachtnemer dient zonder voorbehoud aan alle eisen te voldoen.

Nr.		Omschrijving
Algemeen		
1 A		Opdrachtnemer kan gedurende de looptijd van de Overeenkomst voorzien in een totale behoefte aan Dienstverlening zoals omschreven in het Beschrijvend document.
2 A		Voor de warme drankenautomaten type 1 (instant) en 2 (bonen) geldt een all-in consumptieprijs (ACP). Met betrekking tot type 3 (Luxe bonenautomaat) geldt het volgende: Opdrachtnemer moet luxere machines kunnen leveren op afroep door de Deelnemer tegen nader overeen te komen voorwaarden. Dit betreft dan een luxe Bonenautomaat type espressomachine (tafelmodel) en met houdbare melk (vloeibaar). Deze machine moet tevens uitgerust kunnen worden met een betaalunit (contactloos betalen). Het is nog onzeker of deze machines überhaupt afgenomen zullen gaan worden. In voorkomend geval gaat het om een zeer beperkt aantal.
3 A		Voor de warme drankenautomaten type 1 geldt voor koffie, espresso en cappuccino een minimale koffiedosering van 1,4 gram. Voor de warme drankenautomaten type 2 geldt voor koffie, espresso en cappuccino een minimale koffiedosering van 8 gram. De topping, t.b.v. de bereiding van een cappuccino in de warme drankenautomaat type 1 en type 2, dient vol en stevig te zijn. De genoemde minimale doseringen gelden zowel voor milde als de pittige variant.
4 A		Opdrachtnemer kan gedurende de looptijd van de Overeenkomst een milde en een pittige koffievariant leveren. Hiervoor geldt dat er geen onderscheid is in prijs (ACP).
5 A		Deelnemer heeft het recht om tijdens de contractperiode te wisselen van koffiesoort (mild of pittig). Deze keuze heeft geen invloed op de ACP. Deelnemer en Opdrachtnemer zullen in voorkomend geval in overleg treden over een te hanteren omwisselperiode.
6 A		De ACP omvat alle kosten voor de Dienstverlening en is alleen van toepassing op de verstrekking van warme dranken en niet op koud water. Voor de verstrekking van koud water worden geen kosten in rekening gebracht waarbij geldt dat de bekerkosten van de koud waterconsumpties in de ACP van de warme consumpties verwerkt dienen te worden. De ACP is op de aangeboden koffiedosering gebaseerd. In de ACP* zijn minimaal de volgende kostencomponenten verdisconteerd:

Nr.	Omschrijving
	- Het leveren en gebruiksklaar installeren van de warme drankenautomaten type 1 en 2 (inclusief waterslot met terugslagklep); - Het (dagelijks) verzorgen (reiniging en vullen) van de warme drankenautomaten, bijbehorende onderkasten en omkastingen en ingrediënten- en bekerunits; - Het verzamelen en <u>extern</u> afvoeren van koffieresidu; - Opdrachtnemer is verplicht om verpakkingsmateriaal retour te nemen en is verantwoordelijk voor het gescheiden inzamelen van verpakkingsmaterialen en reststoffen. De volgende soorten afval dienen minimaal aan de bron gescheiden te worden: - Karton (verpakkingsmaterialen); - Koffieresidu (drab); - Restafval (andere verpakkingsmaterialen); - Kunststof. - Het uitvoeren van preventief en correctief technisch onderhoud; - Het oplossen van technische storingen zoals beschreven in dit Programma van Eisen; - Het leveren van onderkasten met lade en vakindeling - Het leveren van omkastingen ten behoeve van automaten nabij de zgn. "ankerpunten" (d.w.z. de plaats van de huidige koffie-corners). - Het leveren van alle benodigde (losse) ingrediënten en bekertjes ten behoeve van de warme drankenautomaten; - Voorzieningen voor het presenteren/aanbieden en opslaan van losse ingrediënten en eventueel bekertjes bij de automaat (indien geen automatische bekeruitgifte); - Het in incidentele gevallen terugnemen en/of in (tijdelijke) opslag nemen van automaten en onderkasten op verzoek van Deelnemer; - Het verplaatsen van automaten en onderkasten op verzoek van Deelnemer met een maximum van 5% van het totale automatenbestand (type 1 en 2) op jaarbasis; - Het bijplaatsen van automaten en onderkasten op verzoek van de Deelnemer in geval van een nieuwe locatie en/of uitbreiding van personeel van de Deelnemer; - Alle voor Levering en Dienstverlening benodigde hulpmiddelen en materialen; - Coördinatie en aansturing; - Het uitvoeren van klanttevredenheidsonderzoeken en kwaliteitsaudits en het meewerken aan kwaliteitsaudits door derden en het verzorgen van managementrapportages; Voor de scope van kwaliteitscontrole zie bijlage 8 (prestatie meten/KPI's); - Kosten voor implementatie en het organiseren van tussentijdse herijkingstesten (dosering) tijdens de looptijd van de Overeenkomst; - Inzet gekwalificeerd personeel, inwerken, opleiding en training en vervanging van personeel.

Nr.	Omschrijving
7A	Van de Opdrachtnemer wordt een flexibele opstelling geëist. Het aantal automaten welke gedurende de contractperiode verplaatst of geretourneerd moeten worden is moeilijk te voorspellen. Het retourneren van automaten type 1 en 2 zal incidenteel voorkomen. Verplaatsingen binnen of buiten een locatie tot 5% van het totale automatenbestand per jaar (type 1 en 2) worden kosteloos uitgevoerd door Opdrachtnemer. Voor verplaatsingen vanaf 5% per jaar van het totale automatenbestand (type 1 en 2) kan door Opdrachtnemer € 100,- per verplaatsting in rekening worden gebracht. Opdrachtnemer zal mutaties in het automatenpark binnen 1 week na aanvraag door Deelnemer doorvoeren. Verplaatsingen binnen en buiten een gebouw dienen binnen 3 weken, na het verzoek hiertoe, te worden uitgevoerd dan wel sneller in overleg met de locatie. Extra (additioneel op het bestaande bij implementatie geplaatste machinepark) automaten, in geval van een nieuwe locatie en/of uitbreiding van personeel van de Deelnemer, worden door Opdrachtnemer gedurende het contract binnen 6 weken na aanvraag gebruiksklaar en volledig geïnstalleerd opgeleverd en geplaatst op de door de Opdrachtgever aangegeven plaats en afgesproken tijdstip of eerder indien mogelijk.
8 A	Opdrachtnemer dient over een kwaliteitscertificaat ISO 9001 of gelijkwaardig te beschikken, dat is afgegeven door een geaccrediteerde instantie. Onder gelijkwaardig wordt verstaan het voldoen aan de volgende kenmerken: - Kwaliteitszorg is organisatiebreed verankerd (in beleid), geadopteerd door de verantwoordelijke directie en uitgedragen door deze directie (b.v. middels een kwaliteitshandboek). De directie draagt ook de verantwoordelijkheid voor correcte opzet, uitvoering en beheersing van het kwaliteitsbeleid; - Aanwezigheid en organisatiebrede uitvoering van relevante procedures met betrekking tot Dienstverlening/eindproducten en beheer van middelen en documenten, waarbij continue verbetering een belangrijk aandachtspunt is; - Aanwezigheid van de interne kwaliteitscyclus: meting, analyse en verbetering van kwaliteitsniveaus; - Aanwezigheid van een periodieke onafhankelijke, deskundige audit op naleving van de kwaliteitsprocedures; - Klantgerelateerde processen: er is een systeem om ervoor te zorgen dat (vanuit het perspectief van de klant) helder wordt gemaakt wat de behoefte van de

Nr.	Omschrijving
	klant is en dat deze behoefte verwerkt wordt in uw bedrijfsprocessen; - Als eis geldt dat er kwaliteitscontroles uitgevoerd worden door daartoe bevoegde instanties en/of technische organen. Hierbij geldt dat Opdrachtgever / Deelnemer het recht heeft om de resultaten van uitgevoerde interne kwaliteitscontroles van Opdrachtnemer op te vragen.
9 A	De warme drankenautomaten type 1 en 2 mogen ook gereviseerde automaten zijn (met uitzondering van Type 3, de Luxe Bonenautomaten), mits deze automaten er netjes en verzorgd uit zien (representatief, geen gebruiksschade) en in zeer goede staat zijn. Uiteraard dient ook aan alle overige eisen uit dit Programma van Eisen te worden voldaan.
10 A	Deelnemer zal zorgdragen voor de nodige stroom- en wateraansluitingen voor de warme drankenautomaten. Opdrachtnemer draagt, ten behoeve van de warme drankenautomaten, zorg voor het waterslot voorzien van een terugslagklep. Hiervoor kunnen geen separate kosten in rekening worden gebracht. Op de locaties van Deelnemer zijn uitsluitend standaard 220v/230v aansluitingen beschikbaar.
11 A	<u>Keuzebepaling en breed draagvlak</u> Na definitieve gunning zal de Opdrachtnemer een verificatietest en gebruikersbijeenkomst organiseren t.b.v. keuzebepaling van de koffiesoort (smaakprofiel). Het beoordelings-team heeft hierbij volledige inzage in gebruikte ingrediënten (doseringen en kwaliteiten) en t.b.v. de keuzebepaling is de anonimiteit (zgn. "blind" testen) geborgd. Direct na definitieve gunning zal Opdrachtnemer het plan van aanpak met daarin de nadere invulling van deze dag aan Opdrachtgever doen toekomen. Verificatietest: om aan te tonen aan en vast te stellen door het beoordelingsteam en een afvaardiging van de Deelnemer (gebruikers) dat het gegarandeerde cijfer voor smaak en beleving in relatie met de aangeboden kwaliteit en dosering koffie reëel is. De uitkomsten uit de verificatietest moeten aansluiten op het aangeboden en gegarandeerde kwaliteitscijfer voor smaak en beleving (gunningcriterium 1 kwaliteitsborging). Spelregel hierbij is: eventuele hogere doseringen hebben geen invloed op de ACP (geen meerkosten voor Deelnemer), lagere dosering heeft wel invloed op de ACP (minderkosten voor Deelnemer). Keuzebepaling zetsysteem en koffiesoort: ten behoeve van een afvaardiging van de Deelnemer (gebruikers) om een weloverwogen keuze te kunnen maken tussen verschillende koffiesoorten (mild en pittig). Naast de smaak van de koffie zal ook de beleving worden beoordeeld (o.a. zetsnelheid)

Nr.	Omschrijving
	met name als het gaat om locaties en plekken waar in een korte tijd veel consumpties worden afgenomen uit de automaat (keuzebepaling zetsysteem t.b.v. met name vergadercentra). De keuze voor tafelmodellen dan wel staande modellen is vrij (geen onderscheid in kosten). Opdrachtnemer kan naar aanleiding van de na gunning gemaakte keuze géén meer-kosten berekenen (buiten de bijbehorende ACP voor het zetsysteem type 1 en 2). <u>Uitgangspunten verificatietest:</u> - Opdrachtnemer toont de koffiesoorten/kwaliteiten en doseringen en de gebruikte ingrediënten. - Beoordelaars geven aan of de smaak en beleving aansluit op het gegarandeerde cijfer voor smaak en beleving. - De uitkomsten uit de verificatietest moeten aansluiten op het aangeboden en gegarandeerde kwaliteitscijfer voor smaak en beleving (gunningcriterium 1 kwaliteitsborging). - Beoordeling vindt plaats op smaak, geur, temperatuur en sterkte van de consumptie en uitstraling, bedieningsgemak en zetsnelheid van de koffiemachine. - Beoordeling geschiedt door middel van een eindcijfer op een schaal van 1 tot 10 waarna van alle beoordelingen het gemiddelde van deze eindcijfers berekend wordt. - Indien de gegeven gemiddelde eindbeoordeling lager is dan het gegarandeerde tevredenheidscijfer bij Inschrijving, dient de grammage en/of melange aangepast te worden totdat, volgens de beoordelaars, de eindbeoordeling aansluit bij het gegarandeerde tevredenheidscijfer. <u>Uitgangspunten bijeenkomst keuzebepaling (gebruikersbijeenkomst):</u> - Iedere beoordelaar proeft 4 consumpties (instant mild en pittig en bonen mild en pittig). - Proeven geschiedt "blind", d.w.z. de beoordelaar weet niet welke koffie van welke zetmethodiek of blend afkomstig is (verse bonen/instant of mild/pittig). - Per beoordelaar wordt een top 4 opgesteld. De als best geteste consumptie staat hierbij op 1. <u>Uitgangspunten algemeen:</u> Opdrachtnemer zorgt voor de voorbereiding, instructies, begeleiding en uitvoering en dient de anonimiteit te borgen. Vertegenwoordigers kunnen na de keuzebepalingsbijeenkomst een weloverwogen keuze maken.

Nr.	Omschrijving
	Aan de verificatietest zal het beoordelingssteam en vertegenwoordigers van de Deelnemer deelnemen (totaal ca. 10 personen), aan de keuzebepaling zullen ongeveer 30 tot 50 personen deelnemen (het Beoordelingsteam en een afvaardiging van gebruikers van de Deelnemer). Uitgangspunt is 1 sessie op 1 dag, datum noemen, op locatie van de Opdrachtnemer waarbij de verificatietest voorafgaande aan de gebruikersbijeenkomst wordt verzorgd. <u>Opdrachtnemer zal verder zorgdragen voor:</u> - Uitnodigen van de deelnemers aan beide testen - De ontvangst van de deelnemers op locatie en het verzorgen van instructies aan de deelnemers van beide testen. - Voorafgaande aan de keuzebepalingstest het verzorgen van een uitleg over de achtergronden van de aanbesteding en het aanbod van opdrachtnemer - Opstellen van een voorstel draaiboek voorafgaande aan de beide testen, na goedkeuring van Opdrachtgever opstellen van een definitief draaiboek. - Smaakneutralisatoren (water o.i.d.) <u>Resultaten:</u> Opdrachtnemer zal direct na de verificatietest en direct na de keuzebepalingsbijeenkomst een gezamenlijke afsluiting verzorgen waar de resultaten van de beide testen worden gedeeld. Opdrachtgever en Deelnemer zullen z.s.m. na de uitvoering van de test bepalen welke keuze er zal worden gemaakt. Zie verder paragraaf 1.2 van het Beschrijvend document.
12 A	Op verzoek van Opdrachtgever/Deelnemer dient Opdrachtnemer een herijkingstest (dosering) te verzorgen tijdens de looptijd van de Overeenkomst.

Nr.	Omschrijving
Inhoudelijke eisen Dienstverlening	
1 D	De gevraagde Dienstverlening dient te worden uitgevoerd op werkdagen tijdens kantooruren tussen 07.00 - 18.00 uur, waarbij Opdrachtnemer storingen van het werkproces van Deelnemer op de locaties tot een minimum beperkt. Daarnaast zijn bij de Deelnemer 24-uurs locaties aanwezig. Ook voor deze locaties gelden voor wat betreft de gevraagde Dienstverlening de hierboven aangegeven kantooruren. Technische service (oplossen storingen) dient wel 24/7 voor deze locaties uitgevoerd te worden. Na gunning zullen voor deze locaties nadere afspraken worden gemaakt.

Nr.	Omschrijving
2 D	Informatie met betrekking tot de levering van goederen (logistiek) voor de operator zal na gunning worden verstrekt. In beginsel zal dit zijn in een centraal expeditie punt per gebouw/cluster van gebouwen.
3 D	Opdrachtnemer zorgt voor levering en voorraadbeheer van ingrediënten en disposables, rekening houdend met eventuele onderkasten en de ter beschikking gestelde ruimten, opbergmogelijkheden en de gewenste beschikbaarheid. Om inzicht te verkrijgen in de huidige beschikbare ruimte voor automaten en technische voorzieningen zal direct na definitieve gunning een inventarisatie worden verzorgd door de Opdrachtnemer. Opdrachtnemer zal een inventarisatierapport aanleveren waarbij is aangegeven welke voorzieningen er aanvullende benodigd zijn zodat Deelnemer dit tijdig kan realiseren.
4 D	Aankondiging locale 'Hubs', zoals bijvoorbeeld Logistieke Hub Den Haag of City Hub in Utrecht: Opdrachtgever en Deelnemer willen het leveren van goederen aan overheidspanden zo efficiënt en duurzaam mogelijk laten plaatsvinden. Minder en schonere kilometers dragen bij aan doelstellingen van bereikbaarheid en leefbaarheid. De Rijksoverheid onderzoekt in dit kader bijvoorbeeld samen met de gemeente Den Haag de toegevoegde waarde van een logistieke Hub in de regio Den Haag. Het idee is dat leveranciers hun bestellingen leveren aan de Hub waarna deze gebundeld en met schoon vervoer verspreid worden naar de eindklant. De leverancier neemt retouren en verpakkingsmateriaal mee terug vanaf de Hub. Indien de Rijksoverheid ervoor kiest om daarvoor geschikte goederen via een Hub te laten leveren in de Haagse regio, Utrechtse regio of andere regio's dan wordt dit onderdeel van haar beleid. Opdrachtnemer zal daar dan aan gehouden zijn. Onderzoek heeft uitgewezen dat het leveren via een Hub niet alleen schoner is maar uiteindelijk ook goedkoper in de keten. De Opdrachtgever zal met leveranciers van producten die onder dit beleid vallen contact opnemen om te komen tot afspraken over de verdeling van deze financiële baten. Opdrachtnemer dient hier aan mee te werken.
5 D	Indien Opdrachtnemer zijn producten/ingrediënten gekoeld moet bewaren zal hij zelf zorg moeten dragen voor geschikte bewaarmiddelen. Plaatsing van deze middelen vindt plaats in overleg met Deelnemer. Deze koelmiddelen zijn volledig voor rekening en risico van Opdrachtnemer.
6 D	Opdrachtnemer dient alle van toepassing zijnde wet- en regelgeving na te leven. Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om dit steekproefsgewijs te laten controleren door een onafhankelijke instantie.

Nr.		Omschrijving
		Aan de kwaliteitscontroles/ metingen (hygiëne) dient de Opdrachtnemer kosteloos mee te werken. Indien Opdrachtnemer niet binnen 3 dagen haar medewerking verleent, wordt de automaat geacht te zijn afgekeurd. De herkeuring komt dan voor rekening van Opdrachtnemer. Opdrachtgever en Deelnemer behouden zich tevens het recht voor om te allen tijde door middel van metingen (door een onafhankelijk organisatie) te controleren of de kwaliteit en de doseringen in de automaten overeenkomen met hetgeen is aangeboden en na de verificatietest en eventueel uitgevoerde herijkingstesten is overeengekomen. De uitslag van de onafhankelijke organisatie is bindend.
7 D		Opdrachtnemer maakt in overleg met de contactpersoon van Deelnemer op de verschillende locaties afspraken over het aan- en afmelden in geval van een locatiebezoek. Opdrachtnemer conformeert zich aan de bezoekers- en toegangsregelingen van de Deelnemer.
8 D		Op de locaties zijn er gebruikers die een beperkt of geen gezichtsvermogen hebben en rolstoelgebruikers. Opdrachtnemer dient voor deze beperkte doelgroep een oplossing te kunnen bieden. Hiervoor kunnen in overleg met en na goedkeuring van de Deelnemer kosten in rekening worden gebracht. Indien er gebruik wordt gemaakt van deze oplossing, dan zal dit na gunning worden opgenomen met Opdrachtnemer.
9 D		Opdrachtnemer dient jaarlijks in overleg met de Deelnemer kosteloos elke automaat te verschuiven voor een schoonmaaksessie onder de automaat en de wanden achter de automaat. Schoonmaaksessie wordt door Deelnemer verzorgd.
10 D		Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het zowel in- als uitwendig reinigen van de warme drankenautomaten, onderkasten en omkastingen. Hieronder valt ook het schoonhouden van de vloer rondom 1 meter van de automaten en het eventuele blad waarop de warme drankenautomaat staat (conform HACCP-richtlijnen).
11 D		Opdrachtnemer dient er bij de uitvoering van de Dienstverlening rekening mee te houden dat er locaties kunnen zijn waar geen mogelijkheid is om te spoelen nabij de automaten.
12 D		Opdrachtnemer dient er zorg voor te dragen dat in alle automaten ongedierte (mieren, vliegen, muizen enz) wordt voorkomen.

Nr.		Omschrijving
AUTOMATEN, ONDERKASTEN		
1 AO		Warme drankenautomaten type 1 en 2 dienen het volgende assortiment (keuzemogelijkheden) te leveren: - Koffie, espresso en cappuccino met regelbare sterkte (mild/normaal/sterk); - Cacao;

Nr.	Omschrijving
	- Heet water; - Koud water (gefilterd); - Melk en suiker t.b.v. koffie en espresso en alleen suiker t.b.v. cappuccino met regelbare dosering (weinig/normaal/extra); - Cafeïnevrije koffie¹; - Thee minimaal 5 soorten (losse sachets), papieren zakjes (géén plastic); - Mogelijkheid gebruik eigen beker, dus van bekersen-sor voorzien; - Kannenfunctie zonder sleutel. Deze kannenfunctie kan in- en uitgeschakeld worden. ¹ Cafeïnevrije koffie mag middels losse sachets worden aan geboden. Opdrachtgever wenst geen ruimer assortiment dan bovenstaande in de automaat terug te zien.
2 AO	De op afroep (door Deelnemer) eventueel te leveren Luxe Bonenautomaat type 3 (zie eis '2 A') dient minimaal het volgende assortiment (keuzemogelijkheden) te leveren: - Koffie, espresso en cappuccino met regelbare sterkte (mild/normaal/sterk); - Latte Macchiato; - Heet water. Opdrachtnemer dient ten behoeve van de Luxe Bonenautomaat biobased (karton/PLA) bekers te leveren.
3 AO	Het bedieningspaneel dient overzichtelijk en gebruiksvriendelijk te zijn. Hieronder wordt ook verstaan dat de automaat geen geluidsoverlast moet geven. Geluid(notificaties) dienen tijdens het bedienen en uitgeven van dranken in volume te kunnen worden aangepast en/of worden uitgeschakeld. De keuzemogelijkheden zijn in het Nederlands weergegeven.
4 AO	Opdrachtnemer is verplicht conform wet- en regelgeving om de warme drankenautomaat te voorzien van allergenen-informatie.
5 AO	Het energiegebruik van de warme drankenautomaten overschrijdt de volgende grenswaarden, gemeten volgens protocol EVA EMP 3.1B of de onderliggende DIN 18873-2, niet: • 'OCS' (Office Coffee Solution): < 190 wh/L • 'table top machines': < 190 wh/L • 'free Standing machines': < 140 wh/L De machines worden gedefinieerd op basis van doorvoer/capaciteit, volgens de volgende waarden: • 'OCS' (Office Coffee Solution): 5l/24h • 'table top machines': 15l/24h • 'free Standing machines': 30l/24h Verificatie De Opdrachtnemer kan worden gevraagd om het energiegebruik te rapporteren van de door hem geleverde automaten, gemeten volgens het protocol EVA EMP 3.1B of de onderliggende DIN 18873-2. Opdrachtnemer kan ten aanzien van het energiegebruik een zelfverklaring invullen die door de European Vending Association ter beschikking wordt gesteld,

Nr.		Omschrijving
		of via een gelijkwaardige rapportage aantonen aan de criteria te voldoen. Toelichting: Het protocol een format voor een zelfverklaring volgens EVA EMP 3.1B is gratis op te vragen bij de European Vending Association via: https://www.vending-europe.eu/activities/technical-and-standards
6 AO		De verlichting in de automaten dient te voldoen aan de volgende vereisten: De aanwezige verlichting is energie-efficiënt en wordt door middel van een lichtschakelsysteem automatisch uitgeschakeld in een periode dat medewerkers geen gebruikmaken van het apparaat. Onder 'energie-efficiënte verlichting' wordt verstaan verlichting die meer dan 40 lumen per Watt geeft of verlichting met minimaal label C.
7 AO		Bij uitgifte van dranken mogen nadrukkelijk géén (ingrediënt-) resten van de vorige consumptie in de beker voor de volgende consumptie terecht komen (bij voorkeur gescheiden uitgifte/uitloop).
8 AO		Warme drankenautomaten, inclusief onderkast, zijn uitnodigend door middel van uitingen in relatie tot de cultuur van Deelnemer. Beleving is een belangrijk aspect. De automaten moeten er aantrekkelijk blijven uitzien. Gedurende de contractperiode heeft een afwisselende uitstraling, die aansluit aan het tijdsbeeld waarin de Deelnemer zich bevindt, de voorkeur.
9 AO		Opdrachtnemer dient bijpassende onderkasten te leveren. Zie verder ook paragraaf 1.2 van het Beschrijvend document. Deze onderkasten dienen voorzien te zijn van: - Een lade met een vakverdeling t.b.v. de losse ingrediënten; - Een passende en representatieve opbergmogelijkheid voor de bekers. Opdrachtnemer dient passende opbergmogelijkheden te bieden voor losse ingrediënten en eventueel bekers in het geval een staande automaat wordt geplaatst.
10 AO		Opdrachtnemer dient na gunning representatieve omkastingen te plaatsen op de ankerpunten ter vervanging van de huidige 'koffiecorners'. Zie de bijlage 10. Deze omkastingen zijn opgenomen in de ACP.
11 AO		De automaten dienen te beschikken over voldoende lekcapaciteit ten einde verstoringen en vervuiling te voorkomen.

Nr.		Omschrijving
Ingrediënten, bekers en toebehoren		
1 I		Opdrachtnemer dient alle benodigde ingrediënten en biobased (karton/PLA) bekers voor de warme drankenautomaten type 1 en 2 gedurende de looptijd van de Overeenkomst te leveren. De keuze voor de theesoorten (minimaal 5) dienen in overleg met de locatieverantwoordelijke afgestemd te worden.

Nr.		Omschrijving
2 I		Opdrachtnemer dient biobased (karton/PLA) bekers met een minimale inhoud van 150 cc te leveren. Vulling bekers minimaal 125 cc. m.u.v. espresso, hiervoor geldt een minimale vulling van 60 cc. Indien er gedurende de looptijd van het contract betere (duurzamere) alternatieven zijn voor de (karton/PLA) bekers, dient Opdrachtnemer op verzoek deze betere alternatieven in te zetten. Deelnemer en Opdrachtnemer zullen in voorkomend geval hierover nadere afspraken maken.
3 I		De te leveren automaatbekers en roerstaafjes zijn 100% biobased. - Bekers zijn gemaakt van karton, afkomstig uit duurzaam beheerd bos, voorzien van het PEFC of FSC keurmerk of gelijkwaardig; - Bekers en roerstaafjes hebben een PLA/CPLA coating (indien de grondstof daarvoor mais is, is die duurzaam geteeld en GMO-vrij); - Bekers en roerstaafjes zijn EN-13432 gecertificeerd; - Bekers en roerstaafjes zijn bij voorkeur in Nederland geproduceerd.
4 I		De bovenrand van de beker dient een maximale diameter te hebben van maximaal 700 mm, zodat de beker in de afvalbak past.
5 I		Bekers dienen hittebestendig en vormvast te zijn. Bekers mogen niet vervormen als gevolg van hitte en de bekers dienen vanaf uitgifte van de consumptie goed in de hand te houden zijn
6 I		Reclame-uitingen en/of ludieke teksten (hierbij kan gedacht worden aan thema-evenementen) op de koffiebekers zijn toegestaan, mits dit vooraf is afgestemd met Deelnemer. Hiervoor kunnen geen meerkosten in rekening gebracht worden.
7 I		Opdrachtnemer dient hergebruik van de beker te stimuleren (dit is ook in het voordeel van Opdrachtnemer) en dient tevens mee te werken als hiertoe door Opdrachtgever of Deelnemer initiatieven worden genomen.

Nr.		Omschrijving
Facturering, Betaling en DigiInkoop		
1 F		Opdrachtnemer factureert aan het eind van elke maand (achteraf) het werkelijke aantal verbruikte consumpties (exclusief koud water). Op elke maandfactuur wordt per locatie gespecificeerd: - Totaal aantal verbruikte consumpties (exclusief koud water) x ACP en tevens als bijlage de verbruikte consumpties (exclusief koud water) per locatie x ACP (per maand). Opdrachtnemer doet Deelnemer elke maand in eerste instantie een concept factuur toekomen. Indien deze akkoord is bevonden, kan de definitieve factuur verzonden worden.

Nr.		Omschrijving
2 F		Om regeldruk en administratieve lasten verder terug te dringen, heeft het kabinet met het bedrijfsleven afgesproken dat leveranciers de factuur elektronisch indienen. Opdrachtnemer gaat hiermee akkoord. e-factuur: Een, door gedefinieerde velden, gestructureerd digitaal bestand in XML-formaat met factuurgegevens dat elektronisch wordt aangeleverd met behulp van een elektronische berichtenverkeersvoorziening (bv Digipoort). Zie ook de brochure Elektronisch Factureren (E-facturatie) aan de Rijksoverheid die als bijlage 10 is bijgevoegd.
3 F		Voor verzending van facturen dient de Opdrachtnemer gebruik te maken van e-facturatie. De e-factuur dient op één van de drie volgende mogelijkheden ingezonden te worden: (a) via diensten van Logius; (b) via Simplerinvoicing; (c) via diensten van derden. Voor meer informatie over e-facturatie wordt verwezen naar de website van Logius: https://www.logius.nl/diensten/e-factureren/ Binnen 5 werkdagen na definitieve gunning dient Opdrachtnemer aan te geven welke factureringsmogelijkheid (a,b of c) door Opdrachtnemer zal worden gebruikt gedurende de looptijd van de Overeenkomst.
4 F		Facturering geschiedt vanuit 1 kantooradres met op elke factuur vermelding van de (wettelijk) vereiste gegevens waaronder het KvK nr. en het IBAN Bankrekeningnummer van de Opdrachtnemer.
5 F		Opdrachtnemer dient er rekening mee te houden dat, indien een onderzoek naar de juistheid van factureren door een accountants- of auditdienst wordt ingesteld, onrechtmatigheden die tijdens het onderzoek worden geconstateerd zullen worden verrekend. Kosten van het onderzoek zijn in dat geval voor rekening van Opdrachtnemer.

Nr.		Omschrijving
Prijs en Indexering		
1 P		De ACP (type 1 en 2) is vast tot 1 juli 2022). Deze prijzen en kosten kunnen vervolgens jaarlijks op 1 juli geïndexeerd worden. Als nieuwe jaar wordt gehanteerd het meest recente volledige jaar waarvan het gemiddelde definitieve indexcijfer bekend is, als oude jaar wordt het jaar daarvoor genomen. Een verzoek tot indexering dient minimaal 3 maanden voor ingangsdatum schriftelijk en inclusief onderbouwing worden ingediend bij de contractmanager van de categorie. Na schriftelijke goedkeuring door Opdrachtgever, worden de nieuwe ACP, en de nieuwe huurkosten van kracht. Indexeringsverzoeken over voorgaande jaren kunnen niet met terugwerkende kracht worden ingediend en ingevoerd.

Nr.	Omschrijving															
	Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om eventuele indexeringen, voorgesteld door Opdrachtnemer, niet zonder meer te accepteren en behoudt zich het recht voor om over de voorgestelde prijzen te onderhandelen met Opdrachtnemer. Opdrachtgever heeft tevens het recht om voorgestelde indexeringen niet te accepteren in geval van algemene ontevredenheid over de kwaliteit van de Dienstverlening aan de hand van de Kritische Prestatie Indicatoren (KPI's) in bijlage 8. De ACP, bestaat uit verschillende kostencomponenten tw.: - Loonkosten voor services (technisch onderhoud en verzorging); - Kosten voor Ingrediënten: koffie, thee; - Kosten voor losse ingrediënten en bekertjes; - Apparatuurkosten. Opdrachtnemer dient uit eigen beweging na prijsindexering een hieraan gerelateerd nieuw prijsoverzicht te leveren voor de verwerking ervan. De prijzen voor warme dranken gaan via een ACP. Dit is geen prijs waarvoor 1 index van toepassing is. Daarom wordt voor de indexering van de ACP gekeken naar de opbouw van de verschillende componenten en de weging daarvan binnen de totaal prijs: <table><tr><th>Component ACP</th><th>Percentage ACP</th><th>Indexering op basis van</th></tr><tr><td>Loonkosten i.v.m. Techn. onderhoud en verzorging</td><td>30%</td><td>Prijsindex o.b.v. "horecadienstverlening"</td></tr><tr><td>Ingrediënten thee</td><td>35%</td><td>Producentenindex voor de groep Koffie en Thee</td></tr><tr><td>Losse ingrediënten en bekertjes</td><td>15%</td><td>Consumenten prijs index gepubliceerd door CBS.</td></tr><tr><td>Apparatuur</td><td>20%</td><td>Geen indexering</td></tr></table>	Component ACP	Percentage ACP	Indexering op basis van	Loonkosten i.v.m. Techn. onderhoud en verzorging	30%	Prijsindex o.b.v. "horecadienstverlening"	Ingrediënten thee	35%	Producentenindex voor de groep Koffie en Thee	Losse ingrediënten en bekertjes	15%	Consumenten prijs index gepubliceerd door CBS.	Apparatuur	20%	Geen indexering
Component ACP	Percentage ACP	Indexering op basis van														
Loonkosten i.v.m. Techn. onderhoud en verzorging	30%	Prijsindex o.b.v. "horecadienstverlening"														
Ingrediënten thee	35%	Producentenindex voor de groep Koffie en Thee														
Losse ingrediënten en bekertjes	15%	Consumenten prijs index gepubliceerd door CBS.														
Apparatuur	20%	Geen indexering														
2 P	Indexering Looncomponent: De loonkosten voor warme drankautomaten bestaan met name uit de kosten voor het (dagelijks) schoonmaken en bijvullen van de automaten. Hier is geen aparte index voor. Een eventuele indexering vindt plaats voor ten hoogste de loonindex voor horecadienstverlening. Zie de toelichting hieronder. https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/82838NED/table?ts=1534927032340															
3 P	Indexering Ingrediëntencomponent (exclusief koffie) Een eventuele indexering van de ingrediënten vindt plaats voor ten hoogste de producentenprijsindex voor de groep koffie en thee. Hiervoor is gekozen omdat dit het grootste deel van de ingrediënten uitmaakt. https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/83935NED/table?ts=1534927272908															

Nr.		Omschrijving
4 P		Indexering Ingrediëntencomponent koffie Een eventuele indexering (aanpassing) van het koffiedeel van de ACP vindt als volgt plaats: Maximaal 2 x per jaar (januari en juli) kan het koffiedeel aangepast worden aan de hand aantoonbare aanpassingen van de componenten zoals genoemd in eis 2M. Aanpassing met terugwerkende kracht is niet van toepassing.
5 P		Indexering component losse ingrediënten en bekertjes: Naast koffie en thee uit de automaat worden er nog meer producten en ingrediënten geleverd. Te denken valt dan aan: cacao, soep, suiker, topping, bekertjes, roerstaafjes en zoetstofsachets. Een eventuele indexering voor deze diverse levering vindt plaats voor ten hoogste de algemene prijsindex voor consumentenprijzen. Consumentenprijzen; prijsindex 2015=100 https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/data-set/83131NED/table?ts=1534926455424
6 P		Het onderdeel Apparatuurcomponent wordt niet geïndexeerd.

Nr.		Omschrijving
Communicatie en Rapportage		
1 C		Opdrachtnemer gaat akkoord met de onderstaande overlegmomenten. Deze vinden plaats tussen Opdrachtgever, Deelnemer en Opdrachtnemer om de resultaten van de KPI's te bespreken en eventueel benodigde acties uit te werken. Opdrachtnemer zal steeds binnen 1 week na overleg zorgdragen voor schriftelijke verslaglegging. <u>Operationeel overleg:</u> Vier keer per jaar vindt overleg plaats tussen Contractbeheerder RWS en Opdrachtnemer. <u>Tactisch overleg:</u> Twee keer per jaar vindt overleg plaats tussen Opdrachtnemer, Contractmanager en de producteigenaar van de Deelnemer en de contractmanager van de Categorie. <u>Strategisch overleg:</u> Een keer per jaar vindt overleg plaats tussen Opdrachtnemer, Opdrachtgever (Categoriemanager en Contractmanager Categorie) en de Deelnemer. Jaarlijks dient een verbeterplan voor een efficiënt(ere) inzet van automaten te worden opgesteld door Opdrachtnemer.
2 C		Opdrachtnemer dient één vaste contactpersoon op tactisch/strategisch niveau als aanspreekpunt te leveren. Opdrachtnemer garandeert dat indien de vaste contactpersoon wordt

Nr.	Omschrijving
	vervangen, dit een gelijkwaardige vervanger is die over dezelfde ervaring beschikt en die volledig op de hoogte is van de inhoud van de Overeenkomst.
3 C	Managementrapportage: Opdrachtnemer draagt zorg voor inzichtelijkheid, voor Opdrachtgever en Deelnemer, in actuele gegevens betrekking hebbende op (minimaal 1 x per maand): - Specificatie van het ingezette en operationele automatenpark bij Deelnemer; - Specificatie uitgevoerd technisch onderhoud (preventief en correctief); - Specificatie van storingen (aantallen en soort) en oplostijd; - Specificatie tellerstand en kosten; - Specificatie ontvangen en afgehandelde klachten; - Resultaten klanttevredenheidsmetingen; - Resultaten overige KPI's. Deze informatie moet binnen twee weken na beëindiging van de maand beschikbaar zijn voor de Deelnemer.
4 C	Binnen 1 maand na gunning presenteert Opdrachtnemer een managementrapportage format aan de contractmanagers(categorie en deelnemer) waarin de in eis 3C opgenomen onderdelen verwerkt worden.

Nr.	Omschrijving
Storingen, Klachten en Beschikbaarheid	
1 S	Opdrachtnemer garandeert een minimale beschikbaarheid van de warme drankenautomaten van 98%, per locatie, gemiddeld per maand. Onder beschikbaarheid wordt verstaan het storingsvrij opereren van warme drankenautomaten alsmede de beschikbaarheid van losse ingrediënten.
2 S	Opdrachtnemer draagt zelf zorg voor het berekenen van de beschikbaarheid van de warme drankenautomaten, en maakt hiervoor gebruik van de eigen storingsregistratie.
3 S	De beschikbaarheid per warme drankenautomaat wordt gemeten op Werkdagen tussen 7:00 en 18:00 uur, uitgedrukt in uren per maand, afgerond naar boven. Het beschikbaarheid percentage wordt per locatie als volgt berekend: (werkelijke beschikbaarheid in uren per maand / totaal uren per maand) * 100. Opdrachtnemer meet het beschikbaarheidspercentage per maand per locatie en neemt dit percentage op in de managementrapportage. Indien in een periode van twee aangegane maanden het gemiddelde beschikbaarheidspercentage van het totale automatenpark lager is dan 98% is Opdrachtnemer aan Opdrachtgever een direct opeisbare boete verschuldigd van € 10.000,- vermeerderd met € 4.000,- boete voor elke maand dat het gemiddelde beschikbaarheidspercentage van het totale automatenpark lager is dan 98% met een maximum van € 30.000,- per jaar.

Nr.		Omschrijving
		Per automaat mag het beschikbaarheidspercentage niet lager zijn dan 95%. Is dit wel het geval, dan dient de Opdrachtnemer direct passende maatregelen te treffen (verbeterplan).
4 S		Storingen aan de automaten moeten binnen 4 uur (gemeten binnen de kantooruren) na het moment van ontstaan van de storing worden opgelost. Onder storing wordt verstaan het deels of geheel niet beschikbaar zijn van functionaliteiten van de automaat bijvoorbeeld door een technische storing of door het ontbreken van ingrediënten. Dit geldt ook voor de 24-uurs locaties.
5 S		Wanneer de automaat langer dan 2 werkdagen niet volledig beschikbaar is, dan dient er een vervangende automaat geleverd te worden. Bij locaties waar slechts 1 automaat aanwezig is, dient er in overleg met de Deelnemer direct een oplossing geboden te worden.
6 S		Voor het melden van klachten en wensen stelt Opdrachtnemer een "single point of contact" (SPOC) beschikbaar. Opdrachtnemer garandeert dat dit "single point of contact" tenminste bereikbaar is op werkdagen van 7:00 tot 18:00 uur. Opdrachtnemer zal klachten na oplossing en afhandeling hiervan afmelden bij het Klanten Contact Centrum (KCC) van de Deelnemer. NB: Gebruikers van Deelnemer kunnen klachten centraal melden bij het Klanten Contact Centrum (KCC).
7 S		In geval van ernstige calamiteiten zoals lekkages, kortsluiting of brand mag Deelnemer zonder tussenkomst van Opdrachtnemer de warme drankenautomaat openen. Hiervoor dienen per locatie sleutels beschikbaar gesteld te worden aan de locatieverantwoordelijken.
8 S		Aan het eind van de contractperiode worden de warme drankenautomaten en eventuele toebehoren kosteloos door Opdrachtnemer afgekoppeld en afgevoerd. Dit gebeurt in overleg met de Deelnemer en de eventuele nieuwe contractpartner. Gedurende het implementatietraject treedt de nieuwe contractpartner op als projectleider en stemt de planning af met de Opdrachtnemer. Opdrachtnemer zal hiervoor in overleg met Opdrachtgever en Deelnemer een passende planning opstellen.

Nr.		Omschrijving
Implementatie		
1 IM		Opdrachtnemer zal zorgen voor implementatie tijdens de periode zoals genoemd in paragraaf 1.2 en 3.2 van het Beschrijvend document.

Nr.	Omschrijving
	Binnen 2 weken na definitieve gunning dient de Opdrachtnemer het implementatieplan aan te leveren. Dit plan beschrijft het totaal aan relevante activiteiten die uitgevoerd moeten worden. Inhoud: - Aanpak, mijlpalenplanning en activiteitenplan; - Communicatie en informatieplan (hoe gaat men communiceren over de veranderingen); - Hoe wordt omgegaan met de toeleveringen van apparatuur, evt. onderkasten en ingredienten; - Facturatie via E-facturatie wijze. - Nazorgplan; - Evaluatiemomenten.
2 IM	Opdrachtnemer zorgt voor een vast contactpersoon en een vaste vervanger gedurende de gehele implementatiefase.

Nr.	Omschrijving
Personeel	
1 PS	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat de tewerkstelling van haar personeel geheel geschiedt conform de vigerende regelgeving en normering op het gebied van veilig en gezond werken, arbeidsbescherming en arbeidsvoorwaarden. Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het naleven van de in Nederland geldende regels (CAO, HACCP en andere relevante wet- en regelgeving).
2 PS	Medewerkers van Opdrachtnemer dienen zich te houden aan de geldende huis- en beveiligingsregels van de Deelnemer.
3 PS	Opdrachtnemer dient een aantal vaste operators en vaste vervangers aan te wijzen die worden ingezet op de verschillende locaties van Deelnemer. Na gunning dient een namenlijst te worden overlegd. Personeelsverloop dient zoveel mogelijk te worden voorkomen.
4 PS	Medewerkers van Opdrachtnemer zijn vakkundig en hebben ervaring met het werken in bewoonde gebouwen. De Deelnemer heeft het recht om de vaste operator te laten vervangen indien deze niet goed functioneert.
5 PS	Al het in te zetten personeel door Opdrachtnemer dienen gedurende de uitvoering van de werkzaamheden herkenbare bedrijfskleding te dragen
6 PS	Medewerkers van Opdrachtnemer dienen zich desgevraagd te kunnen legitimeren tijdens hun aanwezigheid binnen de locaties van de Deelnemer door middel van een bedrijfspas.
7 PS	Alle medewerkers van Opdrachtnemer die werkzaam zijn op een locatie van de Deelnemer dienen de Nederlandse taal te beheersen.
8 PS	In geval van ziekte en verlof zorgt Opdrachtnemer voor inzet van bekwame en ingewerkte vervanging, zodat de continuïteit van de Dienstverlening gewaarborgd wordt.
9 PS	Opdrachtnemer zorgt ervoor dat het in te zetten personeel, dat betrokken is bij de uitvoering van de opdracht, beschikken over:

Nr.	Omschrijving
	- Een geldig identiteitsbewijs (paspoort, rijbewijs of ID-kaart); - Een geldige verklaring omtrent het gedrag (VOG). De VOG dient afgegeven te zijn voor de betreffende functie en daarbij horende werkzaamheden (taakomschrijving) en mag niet ouder zijn dan drie (3) maanden voor de datum van tewerkstelling bij Deelnemer. Na tewerkstelling bij Deelnemer mag de VOG maximaal vier (4) jaar oud zijn. Met andere woorden de VOG moet iedere vier (4) jaar opnieuw aangevraagd worden. Zie hiervoor bijlage 11; - Indien van toepassing een geldige verblijfs- en werkvergunning die bij tewerkstelling bij Deelnemer nog een half jaar geldig is. Medewerkers die hier niet over beschikken, wordt geen toegang verleend tot de locaties van Deelnemer. Kosten die hiermee samenhangen en/of uit voortvloeien zijn voor rekening van Opdrachtnemer. De kosten voor het aanvragen en actueel houden van de VOG gedurende de looptijd van de Overeenkomst zijn voor rekening van Opdrachtnemer. Na gunning dient Opdrachtnemer uiterlijk 3 weken voor aanvang van de Overeenkomst van alle medewerkers de namen van de bij de Deelnemer in te zetten medewerkers te overleggen. Tevens toont Opdrachtnemer aan Deelnemer aan dat de medewerkers beschikken over en voldoen aan de in dit document gestelde voorwaarden (o.a. VOG, identiteitsbewijs, opleiding). Opdrachtnemer is verplicht de vereiste gegevens op locatie van de Deelnemer te administreren, actueel en op orde te houden en op verzoek van Deelnemer binnen 24 uur ter beschikking te stellen. Bij vervanging van de vaste medewerkers door ziekte of andere omstandigheden dienen tevens bij inzet VOG's beschikbaar te zijn.
10 PS	Op de locaties waar de medewerker van Opdrachtnemer gebruik maakt van sleutels en/of toegangspassen van de Deelnemer is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor het beheer. Bij verlies of misbruik van toegangspassen en sleutels wordt Opdrachtnemer hiervoor aansprakelijk gesteld.

Nr.	Omschrijving
Maatschappelijk Verantwoord Inkopen	
1 M	De Opdrachtnemer dient mee te werken aan het mede uitvoeren van (toekomstige) doelstellingen van CDV Rijkswaterstaat voor verduurzaming van het milieu en het voorkomen van negatieve effecten op milieu en sociale aspecten. Dit mede als doel om aansluiting te blijven houden op ontwikkelingen binnen de Rijksoverheid.
2 M	Koffie Tijdens de gehele looptijd van de Overeenkomst geldt dat de producent te allen tijde minimaal de geldende Fairtrade Minimum Price per pound FOB ¹ minus 25% + de geldende Fair Trade Premium per pound + de geldende Organic premie per pound (Organic Differential) ² + de additionele RWS premie per pound (op weg naar een leefbaar inkomen) ad. \$ 0,30 ontvangt.
3 M	De te leveren cacao en thee dienen in ieder geval te voldoen aan de volgende eisen. • Streven naar dekking kosten van sociaal- en milieuvriendelijke productie: producten worden tenminste tegen een vaste minimumprijs (garantieprijs) bij producenten afgenomen. Als de wereldmarktprijs boven de minimumprijs (garantieprijs) komt, wordt de wereldmarktprijs betaald aan de producent; • Investeren in ontwikkeling: producenten ontvangen een additionele vaste niet onderhandelbare premie, waarmee zij in verdere ontwikkeling kunnen investeren • Voorfinanciering: de producenten kunnen indien gewenst een percentage van de verkoopprijs van het product al ontvangen voor verscheeping, zodat zij noodzakelijke

¹ Free on Board/Vrij aan boord, incoterms 2020, zie ook <https://www.perfectdailygrind.com/2017/11/coffee-buyers-glossary-contract-terms/>

² Zie ook <https://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/coffee/about-coffee> en <https://www.fairtrade.net/standard/minimum-price-info>

Nr.		Omschrijving
		investeringen kunnen doen; • Langdurige handelsrelaties; de samenwerking is van langere duur. Indien de door de Leverancier geleverde producten zijn voorzien van het Fair Trade keurmerk hoeven geen andere/nadere bewijzen te worden overlegd dat aan voornoemde eisen voor dat product is voldaan.
4 M		Opdrachtgever (RWS) wenst in het kader van de uitvoering van de Overeenkomst verdere verdieping te realiseren ten aanzien van de eerlijke prijs die aan de producent wordt betaald. Uitgangspunt hierbij is dat er sprake moet zijn van een prijs die uiteindelijk een leefbaar inkomen voor de producent garandeert met de ruimte om in verduurzaming te investeren. Als vertrekpunt dient het door Inschrijver ingediende plan van aanpak zoals gevraagd in subgunningscriterium “eerlijke en transparante keten”. Omdat de verdieping nader overleg en bestudering zal vergen dient Opdrachtnemer uiterlijk op 1 juli 2021 een plan van aanpak, ter acceptatie, aan Opdrachtgever aan te leveren. Dit plan zal in ieder geval inzichtelijk maken welke ontwikkelingen t.o.v. het door Inschrijver ingediende plan van aanpak hebben plaatsgevonden en de komende contractjaren gaan plaatsvinden op de volgende onderwerpen: - Het bereiken van een leefbaar inkomen voor de producent en ondersteuning bij investeringen; - De verduurzaming van de koffieteelt; - Het verbeteren van de werkomstandigheden; - Samenwerking met de ketenpartners; - Communicatie (vakmedia en RWS); - Verifieerbaarheid voor Opdrachtgever ten aanzien van de herkomst van de koffie (blend), dat de boer minimaal en tijdig de prijs ontvangt zoals omschreven in het Beschrijvend document en het bereiken van een leefbaar inkomen voor de producent. - Vergelijkbare acties en maatregelen voor de cacao en thee keten.
5 M	Eis	<u>Social Return proeftuin</u> Opdrachtnemer stemt ermee in om na gunning van de Raamovereenkomst, binnen 30 dagen na een verzoek van Opdrachtgever, een voorstel (plan van aanpak) in te dienen voor inrichting en uitvoering van een social return proeftuin. Een social return proeftuin is erop gericht om sociale impact te realiseren door mensen met (grotere) afstand tot de arbeidsmarkt aan werk en inkomen te helpen of het perspectief van deze mensen op werk en inkomen te verbeteren. Opdrachtnemer heeft ruimte om de eigen ambities/ideeën voor het leveren van sociale impact te vertalen naar een

Nr.		Omschrijving
		concreet voorstel voor een proeftuin, die aansluit bij de mogelijkheden en wensen van de Deelnemers en die Opdrachtnemer de mogelijkheid biedt deze ambities te realiseren. De doelstelling voor de met deze proeftuin te realiseren (additionele) sociale impact is concreet, ambitieus doch haalbaar en realistisch. Het voorstel van Opdrachtnemer voor een social return proeftuin wordt na afstemming met en acceptatie door Opdrachtgever en Deelnemers onderdeel van de Raamovereenkomst. Opdrachtnemer gaat vervolgens de social return proeftuin uitvoeren op basis van een inspanningsverplichting.
6 M	Eis	Uitgangspunt is dat de doelstelling van een social return proeftuin binnen 12 maanden na start kan worden bereikt. Afhankelijk van het succes van de proeftuin, kan deze in dezelfde of enigszins aangepaste toepassingsvorm en met een nader overeen te komen ambitieniveau voor additionele sociale impact gedurende de resterende looptijd van de Raamovereenkomst worden gecontinueerd. Partijen komen eventuele aanpassingen aan de proeftuin schriftelijk overeen.
7 M	Eis	Er mag bij de social return proeftuin geen sprake zijn van verdringing of oneerlijke concurrentie op de arbeidsmarkt, waarbij de gerealiseerde sociale impact ten koste gaat van banen van ander personeel.
8 M	Eis	De proeftuin sluit in algemene zin aan bij het kabinets-/rijksbeleid en bij voorkeur ook bij de beleidsdoelstellingen van de Deelnemers.
9 M	Eis	Opdrachtnemer legt in beginsel elk kwartaal verantwoording af aan Centraal Contractmanager van de categorie over de voortgang van de social return proeftuin en de hiermee (voorlopig) gerealiseerde sociale impact. Een lagere verantwoordingsfrequentie is mogelijk na toestemming van Centraal Contractmanager van de categorie. Opdrachtnemer is in beginsel bereid om op verzoek van Opdrachtgever de ervaringen met de proeftuin binnen het Rijk te delen.
10 M	Eis	Deelnemers hebben het recht om een persoon die is ingezet ten behoeve van een social return proeftuin, 'om niet' aan te stellen (in dienst te nemen).
11 M	Eis	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat de tewerkstelling vanuit de social return proeftuin geheel geschiedt conform de vigerende regelgeving en normering op het gebied van veilig en gezond werken, arbeidsbescherming en arbeidsvoorwaarden. Informatie over deze verplichtingen is te verkrijgen bij het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid (www.szw.nl). De hiermee gemoeide kosten dienen opgenomen te zijn in de all-in eenheidsprijzen en tarieven.
12 M		Voor het vervoer van de goederen naar de locaties van de Deelnemer dient binnen Nederland gebruik gemaakt te worden van voertuigen welke ten minste aan de Euro –VI (voertuigen zwaarder dan 3500 kg) of Euro-6 norm (voertuigen lichter dan 3500 kg) voldoen.

Nr.	Omschrijving
	Toelichting Emissiewaarden per type voertuig (gewichtsklasse en brandstof) van de genoemde Euro-normen zijn o.a. te vinden op www.dieselnet.com/standards/eu en http://ec.europa.eu/environment/air/transport/road.htm. Verificatie De Opdrachtnemer kan worden gevraagd om een afschrift van de typegoedkeuringspapieren van de voor de uitvoering van de opdracht in te zetten voertuigen. Hieruit zijn onder andere de Euronorm per type voertuig af te leiden. Via de RDW website kan door het kenteken in te voeren van het ingezette voertuig onder andere ook de Euronorm worden achterhaald.
13 M	Opdrachtnemer is verplicht om verpakkingsmateriaal retour te nemen en is verantwoordelijk voor het gescheiden inzamelen van verpakkingsmaterialen en reststoffen. De volgende soorten dienen minimaal aan de bron gescheiden te worden: - Karton (verpakkingsmaterialen); - Koffieresidu (drab); - Restafval (andere verpakkingsmaterialen); - kunststof
14 M	Wanneer kartonnen dozen worden gebruikt als omverpakking, ook wel bekend als secundaire verpakking, dienen deze voor minstens 80% uit gerecycled karton te bestaan. Indien het verpakkingsmateriaal direct in contact staat met een verpakt voedingsproduct, geldt deze eis uit veiligheidsoverwegingen niet. Wanneer kunststof folie of -vellen worden gebruikt voor secundaire verpakkingen, bijvoorbeeld een rekfolie, dienen deze voor minstens 75% uit gerecycled materiaal te bestaan. Indien gekozen wordt voor biobased materiaal, of als het verpakkingsmateriaal in direct contact staat met een verpakt voedingsproduct, is deze minimum eis niet van toepassing. Toelichting Definities (conform Besluit beheer verpakkingen 2014 §1. Begripsbepalingen, Artikel 1): 1.verpakkingen: alle producten, vervaardigd van materiaal van welke aard ook, die kunnen worden gebruikt voor het insluiten, beschermen, verladen, afleveren en aanbieden van andere producten, van grondstoffen tot afgewerkte producten, over het gehele traject van producent tot gebruiker of consument, wegwerpartikelen die voor dit doel worden gebruikt daaronder begrepen, waarbij verpakkingen uitsluitend omvatten verkoop- of primaire verpakkingen, verzam- of secundaire verpakkingen en verzend- of tertiaire verpakkingen, en waarbij producten als verpakking worden beschouwd indien zij aan het vorenstaande voldoen, ongeacht andere functies die de verpakking ook kan vervullen, tenzij het product integraal deel uitmaakt van een ander product en het nodig is

Nr.	Omschrijving
	om dat product tijdens zijn levensduur te bevatten, te ondersteunen of te bewaren en alle elementen bedoeld zijn om samen gebruikt, verbruikt of verwijderd te worden; waarbij producten die ontworpen en bedoeld zijn om op het verkooppunt te worden gevuld alsmede wegwerpartikelen die in gevulde toestand worden verkocht of die ontworpen en bedoeld zijn om op het verkooppunt te worden gevuld, slechts als verpakking worden beschouwd indien zij een verpakkingsfunctie hebben, en waarbij de componenten van een verpakking en de bijbehorende in de verpakking verwerkte elementen worden beschouwd als deel van de verpakking waarin ze verwerkt zijn en waarbij de bijbehorende elementen die aan een verpakt product hangen of bevestigd zijn en die een verpakkingsfunctie hebben, als verpakking worden beschouwd, tenzij zij integraal deel uitmaken van dit product en alle elementen bedoeld zijn om samen verbruikt of verwijderd te worden; 2.verkoop- of primaire verpakking: verpakking die zo is ontworpen dat zij voor de eindgebruiker of consument op het verkooppunt een verkoopheenheid vormt; 3.verzamel- of secundaire verpakking: verpakking die zo is ontworpen dat zij op het verkooppunt een verzameling van een aantal verkoopheenheden vormt, ongeacht of deze als dusdanig aan de eindgebruiker of consument wordt verkocht, dan wel alleen dient om de rekken op het verkooppunt bij te vullen en die van het product kan worden verwijderd zonder dat dit de kenmerken ervan beïnvloedt; 4.verzend- of tertiaire verpakking: verpakking die zo is ontworpen dat het verladen en het vervoer van een aantal verkoopheenheden of verzamelverpakkingen wordt vergemakkelijkt om fysieke schade door verlading of transport te voorkomen, weg-, spoor-, scheeps- of vliegcontainers daaronder niet begrepen; Verificatie Opdrachtnemer kan worden gevraagd om bij het aanbod een monster van de productverpakking te verstrekken, samen met een bijbehorende verklaring waarin staat dat aan dit criterium is voldaan. Als er om bepaalde redenen niet voldaan kan worden aan deze eis, moet de leverancier dit onderbouwd kunnen toelichten. Bijvoorbeeld als kartonnen dozen vanwege de benodigde stapelsterkte, of in gekoeld transport worden gebruikt en daarvoor een lager percentage gerecycled materiaal realiseerbaar is om de nodige sterkte van de doos te waarborgen.
15 M	De Opdrachtnemer beschikt voor zijn organisatie, althans voor dat deel/die delen van de organisatie dat/die betrokken is/zijn bij de uitvoering van de opdracht over een managementsysteem waarin ten minste de volgende onderwerpen zijn opgenomen: - De concrete maatregelen die zijn of worden getroffen om de milieubelasting van de bedrijfsprocessen

Nr.	Omschrijving
	die verband houden met de uitvoering van de opdracht (in elk geval water- en energieverbruik, transport, afval en derving, voedselverspilling, verpakkingen en schoonmaak) te verminderen of te voorkomen; - De borging van de naleving van de desbetreffende milieuwetgeving; - De aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de competentie van medewerker(s) ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten; - De aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de competentie van toeleverancier(s) ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten het monitoren (als basis voor kwaliteitsgarantie) van de voor deze opdracht relevante milieuaspecten. Verificatie: De Opdrachtnemer kan worden gevraagd om bijvoorbeeld met een ISO 14001- of een EMAS-certificaat of een gelijkwaardig certificaat aan te tonen dat hij aan bovenstaande criterium voldoet. Een milieumanagementsysteem zoals ISO 14001, MVO prestatieladder of EMAS toont aan dat een bedrijf of organisatie een systematisch milieumanagementsysteem hanteert voor het behandelen van relevante milieukwesties tijdens dagelijkse activiteiten. Let er daarbij wel op dat het certificaat de in het selectiecriterium gestelde onderwerpen betreft (concrete maatregelen, borging van naleving milieuwetten, bewustwording personeel, het monitoren). Op de website van SCCM is een database te vinden waarin alle ISO 14001-certificaten zijn opgenomen van in Nederland door de Raad voor Accreditatie (RvA) geaccrediteerde certificatie-instellingen. Wanneer een certificaat er onverhoopt niet op mocht staan kan contact worden gezocht met de betreffende certificatie-instelling. Op http://www.sccm.nl/ zijn de contactgegevens te vinden.