

## Bijlage 7 procedure en beoordeling proefopstelling

Bij deze proefopstelling worden de uitgegeven dranken uit de machines van de inschrijvers op smaak (inclusief geur, presentatie en temperatuur) beoordeeld. De machine zelf wordt op uitstraling, gebruiksvriendelijkheid, en schoonmaak/bijvul gemak beoordeeld.

- Enkel de drie (3) beste scorende inschrijvers voor het onderdeel kwaliteit (beantwoording van de wensen) worden toegelaten tot de proefopstelling en uitgenodigd voor het plaatsen van een proefopstelling van hun machines. Indien een genodigde geen gebruik maakt van de uitnodiging zal de eerstvolgende (indien van toepassing) van de rangorde worden uitgenodigd het aantal deelnemers tot 3 te complementeren.
- Indien de Inschrijver weigert zich te confirmeren aan deze procedure voor of tijdens de smaak- en belevingstest na het indienen van de offerte wordt de Inschrijver uitgesloten van verdere deelname aan deze aanbesteding.
- De inschrijvers dragen zorg voor de installatie van de warme drankenautomaten. Hiervoor is gelegenheid tussen 8.00 en 10.00 uur op de eerste dag van de proefopstelling. De warme drankenautomaten dienen gebruiksklaar opgeleverd te worden. Er is op locatie enkel een stroomvoorziening beschikbaar. Inschrijver dient zelf te zorgen voor een watervoorziening, door middel van bijvoorbeeld een watertank of flow-jet.
- Er worden 1 proefopstellingen verwacht per deelnemer. Bij perceel 1 gaat het om één machine ten behoeve van de pantry en bij perceel 2 om één machine ten behoeve van de algemene ruimte. De warme drankenautomaten dienen hetzelfde te zijn als in de offerte is aangeboden door de Inschrijvers. De inschrijver levert bij perceel 1 (en indien van toepassing ook bij perceel 2) een onderzetkast waarop de machine geplaatst wordt.
- De ingrediënten die worden gebruikt dienen hetzelfde te zijn als in de offerte is opgenomen.
- In de smaak- geur- en belevingstest kiest de deelnemende tester zelf welke consumptie er wordt genuttigd.
- Er worden geen toebehoren zoals roerstaafjes en bekers meegeleverd (behalve de beker die in de machines voor de algemene ruimten zitten). ROC Mondriaan zorgt zelf voor alle toebehoren.
- De machines worden afgesteld op een standaard uitgifte van max., 150cc dit geldt voor alle dranken (uitgezonderd espresso max. 80cc).
- De warme drankenautomaten worden vrijdagmiddag 17 december tussen 14.00 en 16.00 uur afgekoppeld en afgevoerd door de Inschrijver.
- De kosten van deelname aan de proefopstelling en van het verzorgen van de proefopstelling zijn voor rekening van de inschrijver en kunnen niet worden verhaald op de Aanbestedende dienst.
- De smaak- en belevingstest vindt plaats op de volgende locatie en in de volgende periode:
  - o ROC Mondriaan locatie Leeghwaterplein 72 te Den Haag. Van dinsdag 14 december tot en met vrijdag 17 december 2021. De complete plaatsing en werkbare installatie dient klaar te zijn op dinsdag 14 december 2021 10:00 uur.

- Gedurende de aangegeven periode zijn de machines beschikbaar voor beoordeling door de deelnemers. De beoordeling wordt individueel gedaan en wordt vastgelegd in een uniform beoordelingsformulier (zie beoordelingsformulier). Een vertegenwoordiger van de afdeling inkoop verzamelt de beoordelingsformulieren en verwerkt deze.
- De proefopstelling kan door alle medewerkers van ROC Mondriaan worden deelgenomen en beoordeeld; deze vullen daartoe het beoordelingsformulier (zie beoordelingsformulier) in.
- De deelnemende persoon brengt voor de criteria smaak, geur, presentatie, uitstraling en bedieningsgemak een stem uit aan de hand van een top 3.
- De deelnemers krijgen eerst een blinde smaaktest, zonder dat ze de machines hebben gezien. Daarbij wordt criteria 1 beoordeeld. Vervolgens bekijken de deelnemers de machines en vullen ze criteria 2 en 3 in.
- Iedere deelnemer aan de test, beoordeeld de onderdelen smaak (inclusief geur, presentatie en temperatuur), uitstraling en gebruiksvriendelijkheid. Enkel facilitaire medewerkers beoordeeld het onderdeel schoonmaak.
- Alleen volledig ingevulde formulieren worden meegenomen in de beoordeling.
- De Inschrijver laat zien hoe de instellingen kunnen worden gecontroleerd en zorgt ervoor dat deze niet kunnen worden gewijzigd.
- De inschrijver instrueert de facilitaire medewerkers van ROC Mondriaan betreffende het vullen, schoonmaken en eerstelijns onderhoud van de machine, tijdens de installatie van de proefopstelling. De inschrijver is zelf niet aanwezig op de testdagen. De machines worden gevuld door een medewerker van ROC Mondriaan.
- Inschrijver staat te allen tijde stand-by om storingen te verhelpen indien nodig.

**Dosering per consumptie**

Dit dient te worden ingevuld door de Inschrijver en is conform de offerte. De aangeboden dosering wordt nagemeten vanuit de aangeboden machines. Er volgt uitsluiting van verdere deelname wanneer hier niet aan wordt voldaan.

## Perceel 1: Machine pantry

<b>Aangeboden tijdens de smaaktest</b>	<b>Beschrijving (naam ingrediënten)</b>	<b>Dosering per consumptie (alle ingrediënten benoemen)</b>
Machine pantry		
zwarte koffie		
espresso		
cappuccino		
warme chocoladedrank		

## Perceel 2: Machine algemene ruimte

<b>Aangeboden tijdens de smaaktest</b>	<b>Beschrijving (naam ingrediënten)</b>	<b>Dosering per consumptie (alle ingrediënten benoemen)</b>
Machine algemene ruimte		
zwarte koffie		
espresso		
cappuccino		
warme chocoladedrank		
Thee		
Suiker		

## Beoordeling

De proefopstelling wordt op vier criteria (smaak, uitstraling, gebruiksvriendelijkheid en schoonmaakgemak) beoordeeld. Daar wordt onderstaande weging aan gekoppeld. Iedere deelnemer aan de test, beoordeeld de onderdelen smaak, uitstraling en gebruiksvriendelijkheid. Enkel facilitaire medewerkers beoordelen het onderdeel schoonmaak. De deelnemers schikken per criteria de leveranciers in een rangvolgorde van 1 tot 3 (zie beoordelingsformulier).

Criteria	Weging
Smaak, geur, presentatie	70%
Uitstraling	10%
Gebruiksvriendelijkheid	10%
Schoonmaak	10%

Rangvolgorde 1 = 10 punten
Rangvolgorde 2 = 7 punten
Rangvolgorde 3 = 3 punten

### VOORBEELDBEREKENING:

Perceel 1 en 2:

Criteria	Weging	Leverancier A		Leverancier B	
Smaak, geur, presentatie	70%	10	7	7	4,9
Uitstraling	10%	7	0,7	10	0,7
Gebruiksvriendelijkheid	10%	10	1,0	7	0,7
Schoonmaak	10%	7	0,7	3	0,3
		<b>9,4</b>		<b>6,6</b>	

De totale score per leverancier wordt vastgesteld door de som van alle criteria. Op basis van bovenstaande gegevens betekent dit:

Perceel 1 of 2	
Leverancier A	9,4
Leverancier B	6,6

De cijfers van de totaalscore worden vervolgens tegen de wegingsfactor van de proefopstelling (35%) gezet.

## Beoordelingsformulieren

### Perceel 1: Pantry Machines

#### Smaak (inclusief geur, presentatie en temperatuur)

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar de smaak, geur en presentatie. De lekkerste consumptie krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na lekkerste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

#### Uitstraling

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar de uitstraling. De mooiste machine krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na mooiste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

#### Gebruiksvriendelijkheid

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar de bediening. De makkelijkste, snelste machine krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na makkelijkste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

### Dagelijkse en wekelijk schoonmaak en bijvullen

#### Pantry machines

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar het gemak van de dagelijkse en wekelijkse schoonmaak en bijvullen.

De simpelste machine krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na simpelste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

**Perceel 2: Algemene ruimten machines****Smaak** (inclusief geur, presentatie en temperatuur)

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar de smaak. De lekkerste consumptie krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na lekkerste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

**Uitstraling**

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar de uitstraling. De mooiste machine krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na mooiste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

**Gebruiksvriendelijkheid**

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar de bediening. De makkelijkste, snelste machine krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na makkelijkste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			

**Dagelijkse en wekelijk schoonmaak en bijvullen****Algemene ruimten machines**

In onderstaand schema kunt u de rangorde aangeven van de machines kijkend naar het gemak van de dagelijkse en wekelijkse schoonmaak en bijvullen.

De simpelste machine krijgt een kruisje op regel "nummer 1", de op één na simpelste een kruisje bij regel "nummer 2" etc.

*Elke machine krijgt een ander nummer. Je kan dus niet 2 machines op nummer 1 zetten.*

	Machine A	Machine B	Machine C
Nummer 1			
Nummer 2			
Nummer 3			