

Smaaktest – paragraaf '5.4.7 Verificatie vóór gunning - smaaktest'

De beleving rond het drinken van de warme dranken kent een bepaalde mate van subjectiviteit: Gebruikers hebben hun eigen voorkeur en daarom bestaat een gemiddelde smaak-, geur- en kleurvoorkeur niet.

De smaaktest is geslaagd indien :

1. De automaten voldoen aan het Programma van Eisen;
2. Hetgeen in de gunningscriteria is beschreven dan wel door Inschrijver is aangeboden, wordt bekrachtigd;
3. De smaak en beleving door het beoordelingsteam als 'aangenaam' wordt bestempeld.

Componenten 'smaak en beleving':

- Geur;
- (Na)smaak;
- Textuur;
- Bedieningsgemak.

Bij de beoordeling van de smaak wordt rekening gehouden met twee criteria:

- minimaal 50 procent ervaart de smaak als aangenaam;
- maximaal 25 procent ervaart de smaak als onaangenaam.

De beoordeling c.q. classificatie 'aangenaam' wordt gegeven indien de beoordelaar de smaak een cijfer geeft van een zes (6) of hoger (in de schaal 1-10).

De beoordeling c.q. classificatie 'onaangenaam' wordt gegeven indien de beoordelaar de smaak een cijfer geeft van een vijf (5) of lager (in de schaal 1-10).

Inschrijver heeft de mogelijkheid om meerdere melanges / bonen aan te bieden tijdens de smaaktest, binnen de gestelde eisen- en afgegeven prijzen.

Als het maximale percentage 'onaangenaam' wordt overschreden, dan wordt het onderdeel als 'onvoldoende' bestempeld en wordt de inschrijving alsnog terzijde gelegd. De Aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor om niet tot gunning over te gaan indien niet tot een acceptatie van de smaaktest kan worden overgegaan. De als tweede geëindigde Inschrijver zal in dat geval de smaaktest moeten verzorgen. Dit proces zal zich herhalen mocht het met de tweede Inschrijver niet lukken.