

## Bijlage 4.A Programma van eisen perceel 1 Olie

### 1.1 Algemene eisen

Nr.	Eis
1.	De producten voldoen aan de Nederlandse Warenwet. Zie: <a href="https://wetten.overheid.nl/BWBR0001969/2021-07-01">https://wetten.overheid.nl/BWBR0001969/2021-07-01</a>
2.	Uiterste levertermijn is zes (6) weken na bestelling.
3.	De Opdrachtnemer is ten volle aansprakelijk en productverantwoordelijk voor de producten die hij aflevert.
4.	Indien de Opdrachtnemer gebruik maakt van toeleveranciers dan is de Opdrachtnemer ten volle aansprakelijk voor de prestaties van zijn toeleveranciers en daarbij productverantwoordelijk voor de producten die hij aflevert.
5.	De Opdrachtnemer dient per product, gedetailleerde actuele productinformatie te kunnen geven aan opdrachtgever. Waarbij o.a. allergeneninfo belangrijk is.
6.	Opdrachtnemer garandeert de goederenstroom conform de HACCP-normering te hanteren.
7.	Bij elke levering dient er een digitale of papieren pakbon te worden afgegeven met de afgeleverde producten. Deze pakbon dient te worden overhandigd bij het afleveren van de bestellingen en getekend te worden door een bevoegd persoon van opdrachtgever.
8.	Op elke pakbon staan minimaal de volgende gegevens vermeld: bestelnummer, afleveradres, afleverdatum, debiteurennummer, omschrijving van het artikel, aantallen/verpakkingseenheid en bij voorkeur ook prijzen en het totaal factuurbedrag.
9.	Bij aflevering van producten zullen deze worden gecontroleerd op bestelling en of deze voldoen aan de HACCP-richtlijnen: - Of het afgeleverde product conform bestel- en pakbon is; - De hoeveelheid ontvangen producten in gewicht of aantal; - Breuk/ manco; - De THT- datum; - De verpakking (schoon en onbeschadigd); De Opdrachtgever kan bij afwijkingen ervoor kiezen de producten te weigeren.
10.	De producten dienen verpakt te zijn in de gebruikelijke, voor de betreffende productgroepen verpakking volgens de HACCP-norm, tenzij anders door de opdrachtgever is aangegeven.
11.	Leverancier neemt naast alle genoemde eisen alle noodzakelijke maatregelen om de veiligheid van mensen en middelen te waarborgen en het milieu zo minimaal mogelijk te belasten.
12.	De producent dient Last Stage of production BRC of IFS of FSSC 22000 gecertificeerd te zijn.
13.	De certificerende instelling dient geaccrediteerd te zijn.
14.	De certificerende instelling dient een certificaat van zijn accreditatie aan te kunnen leveren.
15.	De omverpakking van het product dient van krimpfolie te zijn.
16.	De pallets dienen bij voorkeur poolpallets te zijn met formaat 100x120 cm van Chep, IPP of LPR. Het gewicht hierbij dient max. 800 kg te zijn en de hoogte max. 175 cm incl. pallet.
17.	Levering dient plaats te vinden op distributiecentra (DC's) van de Voedselbank. Zie bijlage 6 voor de lijst met adressen en contactpersonen.
18.	Producten dienen te worden geleverd met voertuigen die minimaal voldoen aan de Euro 5 norm.
19.	De leveringsmomenten (dagen en tijdstippen) worden tijdig door Opdrachtnemer afgestemd met contactpersonen van de DC's. De Opdrachtnemer neemt tijdig telefonisch contact op met de Opdrachtgever bij calamiteiten met betrekking tot levering.
20.	Opdrachtnemer dient op werkdagen tijdens kantooruren van 08:00 uur tot 17:30 uur telefonisch en per e-mail bereikbaar te zijn voor stichting Voedselvangnet en de Voedselbank.
21.	Opdrachtnemer dient één medewerker aan te wijzen als vast contactpersoon (bijvoorbeeld een accountmanager) die het eerste aanspreekpunt zal zijn voor stichting Voedselvangnet voor niet-dagelijks contact, zijnde bestellingen en vragen. De medewerker is verantwoordelijk voor de

	naleving en invulling van de raamovereenkomst. Bij langdurige afwezigheid van deze vaste contactpersoon wordt deze adequaat vervangen.
22.	De opdrachtnemer rapporteert per 6 maanden aan stichting Voedselvangnet. Op aanvraag van stichting Voedselvangnet verstrekt de opdrachtnemer de gegevens ook tussentijds. De rapportages bevatten de volgende informatie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geleverde aantallen op artikelniveau;</li> <li>- Geleverde aantallen en artikelen per locatie (zowel omzet als afzet);</li> <li>- Aantal retourzendingen (zowel omzet als afzet) in verband met een foutieve bestelling in de afgelopen periode van 6 maanden en het lopende jaar;</li> <li>- Het aantal klachten en redenen van de klacht.</li> </ul>
23.	Opdrachtnemer organiseert ieder jaar een evaluatiegesprek met de contractmanager van stichting Voedselvangnet. Onderdelen van dit gesprek zijn in ieder geval: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Managementrapportages;</li> <li>- Trends in afname;</li> <li>- Eventuele ontwikkelingen.</li> </ul>
24.	Bij calamiteiten is Opdrachtgever vrij om een andere ondernemer in te schakelen wanneer een product niet tijdig leverbaar is door de Opdrachtnemer.
25.	De Opdrachtnemer dient te handelen conform alle van toepassing zijnde wettelijke bepalingen en voorschriften van Opdrachtgever.
26.	Producten kunnen worden geretourneerd indien deze bij controle op de aflevering van de bestelling niet voldoen aan de HACCP-richtlijnen. Bij het retourneren van producten worden geen kosten in rekening gebracht bij Opdrachtgever.
27.	Opdrachtnemer dient een prijs op te geven conform bijlage 3.A Prijzenblad perceel 1.
28.	Alle aangeboden prijzen zijn vast gedurende de gehele looptijd van de raamovereenkomst inclusief eventuele verlenging.
29.	Facturatie geschiedt maandelijks achteraf. Stichting Voedselvangnet hanteert een betalingstermijn van 30 dagen. Facturen dienen als .pdf te worden gezonden aan info@voedselvangnet.nl en dienen ten minste de volgende gegevens te bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afleveradres en afleverdatum;</li> <li>• Bestelordernummer;</li> <li>• Locatie van levering;</li> <li>• Omschrijving, omvang, prijs en eenheid van de geleverde goederen;</li> <li>• Totaalprijs levering.</li> </ul>

## 1.2 Specifieke eisen perceel 1

Nr.	Eis
30.	De oliën dienen geleverd te worden in een petfles van 1L . De inhoud van de petfles mag maximaal 20% naar boven en naar beneden van 1L afwijken.
31.	Het etiket van de verpakking dient te voldoen aan nationale wetgeving .
32.	De ingrediënten en allergenen dienen gedeclareerd te worden volgens NL-wetgeving.
33.	De zonnebloemolie is samengesteld uit 100% zonnebloemolie voor warm en koud gebruik.
34.	De sojaolie bestaat uit 100% plantaardige olie (olie uit sojabonen, volledig geraffineerd, gebleekt en gedeodoriseerd). Dit product bestaat dan ook enkel uit sojaolie (geproduceerd met genetisch gemodificeerde sojabonen) en is vrij van additieven.
35.	De sojaolie is geproduceerd op basis van genetisch gemodificeerde sojabonen en onderworpen aan etikettering, overeenkomstig de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.
36.	De productverpakkingen zijn vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan verpakkingsrichtlijnen EG 1935/2004 en EU 10/2011.
37.	De houdbaarheidsdatum dient vanaf het moment van levering tenminste 2 maanden te zijn.
38.	De organoleptische kenmerken van de zonnebloemolie zijn als volgt. Textuur: vloeibaar, smaak: neutraal, geur: neutraal, kleur: geel.

39.	De organoleptische kenmerken van de sojaolie zijn als volgt. Textuur: vloeibaar, smaak: neutraal, geur: neutraal, kleur: geel.
40.	De dichtheid van de sojaolie bij 20°C is 919 – 925 kg/m <sup>3</sup> , het rook- en vlampunt ligt bij ~210°C, het peroxide getal is oplopend tot max 10,0 meq/kg (einde houdbaarheid codex Stan 210-1999)
41.	De oliën en vetten dienen te voldoen aan microbiologische criteria welke zijn vastgelegd in de verordening EG 2073/2005.
42.	De normen van zware metalen (volgens verordening EG 1881/2006 en MVO-waarden) zijn als volgt: lood (Pb): max. 0,1 mg/kg, ijzer (Fe): max. 0,5 mg/kg, koper (Cu): max. 0,05 mg/kg en arseen (As): max. 0,1 mg/kg.