

Bijlage 12 SMAAKTESTPROTOCOL

Protocol Smaaktest warme drankenautomaten

In de aanbesteding warme- en koudedrankenvoorzieningen is een smaaktest als gunningscriterium opgenomen. Dit aspect smaakt dient op een zo objectief mogelijke wijze gemeten te worden. Dit gebeurt middels een uitnodiging van een klankbordgroep en een open invitatie aan de medewerkers van Zuyd op de locaties. De smaaktest zal derhalve vooraf bekend gemaakt worden aan de medewerkers van Zuyd. Daarnaast zal, indien nodig op de dag van de proefopstelling proefpersonen gevraagd worden deel te nemen aan de smaaktest. De smaaktest zal plaatsvinden gedurende 3 uur tussen 10:00 en 13:00 uur. Het is niet mogelijk een inschatting te geven van het aantal deelnemers aan de smaaktest. Het betreft hier een blinde smaaktest van warme dranken uit een automaat op basis van de uitgevraagde zetmethodiek.

Scope

De proefpersonen kunnen hun eigen favoriete koffie/ cappuccino/ thee/ chocolademelk ter beoordeling testen. De proefpersonen drinken de varianten op de manier zoals zij dit gewend zijn. Dit betekent dat als ze bijvoorbeeld koffie met suiker drinken, de suiker wordt toegevoegd aan de variant. Zij kunnen opnieuw bestellen als zij de instelling (koffie/ cappuccino/ thee/ chocolademelk) niet goed achten. De best ingestelde (dit is dus per proefpersoon wisselend) koffie/ cappuccino/ thee/ chocolademelk wordt vervolgens beoordeeld. Het betreft hier de regelbare dosering op de automaat (mild, normaal, sterk).

Opstelling

De smaaktest vindt plaats op de locaties Nieuw Eyckholt in Heerlen, Ligne in Sittard en Brusselseweg in Maastricht. De automaten worden met schermen uit het zicht van de deelnemers aan de smaaktest gehouden.

Alle benodigde apparatuur wordt door de inschrijver neergezet en dient tenminste de dag voorafgaand aan de smaaktest op de locatie werkend opgeleverd te zijn. Ten behoeve van eventuele storingen in de uitgifte van de consumpties is tenminste één medewerker van inschrijver beschikbaar tijdens de smaaktest. De medewerkers van inschrijver zullen geen bemoeienis hebben met de voortgang van de smaaktest en zullen niet spreken met de deelnemers aan de smaaktest (buiten het opnemen van de order). Indien de inschrijver zich hier niet aan houdt, zal deze uitgesloten worden van verdere deelname. Het is toegestaan dat de inschrijver met maximaal 2 personen aanwezig is op het tijdstip van de smaaktest. De medewerkers van inschrijver dienen neutrale, niet naar de firmanaam herleidbare, kleding te dragen.

Tevens dient de inschrijver te zorgen voor voldoende ingrediënten. Indien tijdens de smaaktest blijkt niet voldoende ingrediënten aanwezig zijn wordt inschrijver uitgesloten van deelname.

Aan de smaaktest en de uitvoering zijn voor Zuyd géén kosten verbonden.

Ingrediënten

Ingrediënten die aangeboden worden tijdens de smaaktest dienen hetzelfde te zijn als de ingrediënten die in de offerte van inschrijver zijn aangeboden. De automaten die voor de smaaktest gebruikt worden, dienen overeen te komen met het type automaten die zijn aangeboden in de offerte van inschrijver. Indien inschrijver andere ingrediënten of automaten gebruikt dan vermeld in de offerte wordt inschrijver uitgesloten van deelname van het gehele traject.

Voorafgaand aan de smaaktest zullen de automaten worden gecontroleerd op de aangeboden ingrediënten, aangeboden grammages, inhoud consumptie, type automaat, etc. zoals aangeboden in de offerte van inschrijver.

Tijdens de smaaktest draagt de inschrijver zorg voor neutrale bekers.

Beoordeling smaaktest

Alle scores per soort consumptie worden bij elkaar opgeteld en gedeeld door het aantal deelnemers. Zo wordt de gemiddelde score per soort koffie bepaald. De verschillende consumpties tellen naar rato mee in het totaalcijfer van de inschrijver dus als 20% cappuccino heeft gedronken telt ook maar 20% van het cijfer voor de cappuccino mee in het totaalcijfer. Per inschrijver wordt bepaald wat de totaalscore is. Het gemiddelde van alle cijfers van de proefpersonen bepaalt het totale eindcijfer, afgerond op één decimaal.

De proefpersonen kunnen de smaak van de koffie, cappuccino, thee en chocolademelk waarderen met de volgende 4 classificaties waarbij deze scores overeenkomen met de fictieve waardevermindering zoals weergegeven in de tabel in paragraaf 5.4 van het beschrijvend document:

Waardering	Toelichting	Score
Niet lekker	De consumptie is niet te drinken.	0%
Voldoet	De consumptie voldoet en is te drinken bij gebrek aan alternatieven.	40%
Lekker	De consumptie is lekker, maar er is ruimte voor verbetering. Ik heb lekkerdere (automaten) consumpties gedronken.	70%
Uitmundend	De consumptie behoort absoluut tot de meest lekkere (automaten) consumptie die ik ooit heb gedronken. Niks meer aan veranderen.	100%

He beoordelingsformulier van de testers ziet er als volgt uit:

Omschrijving	Score, aankruisen wat van toepassing is	
Beoordeling consumptie koffie	Niet lekker	
	Voldoet	
	Lekker	
	Uitmundend	

Omschrijving	Score, aankruisen wat van toepassing is	
Beoordeling consumptie cappuccino	Niet lekker	
	Voldoet	
	Lekker	
	Uitmundend	

Omschrijving	Score, aankruisen wat van toepassing is	
Beoordeling consumptie thee	Niet lekker	
	Voldoet	
	Lekker	
	Uitmundend	

Omschrijving	Score, aankruisen wat van toepassing is	
Beoordeling consumptie chocolademelk	Niet lekker	
	Voldoet	
	Lekker	
	Uitmundend	