Bijlage 16 Smaaktestprotocol

Bijlage 16 bij het aanbestedingsdocument voor de Europese aanbesteding ‘Vending machines’ van Hogeschool Rotterdam.

Uitvoering smaaktest
De smaaktest wordt gehouden op locatie Museumpark van Hogeschool Rotterdam en zal verspreid over 3 ochtenden, te weten 18,19 en 20 april van 10:00 – 14:00 uur, georganiseerd worden. De exacte gegevens over de uitvoering van de smaaktest zullen later worden toegestuurd. Voor de smaaktest worden medewerkers en studenten van Hogeschool Rotterdam uitgenodigd deel te nemen, dit kan op Inschrijving en op vrije inloop.

De deelnemers aan de smaaktest wordt gevraagd om voor één consumptietype, maximaal één beoordeling uit te brengen per Inschrijver. Deelnemers testen dit consumptietype van elke Inschrijver zodat eenzelfde aantal testers de consumpties getest heeft. De deelnemers vullen zelf het beoordelingsformulier in. Alleen volledig ingevulde formulieren worden meegenomen in de beoordeling. Foutief ingevulde formulieren worden niet meegenomen in de beoordeling.

In de smaaktest kunnen de consumpties koffie, espresso, cappuccino en instant thee getest worden.

Aanvullend op bovenstaande uitgangspunten worden de volgende eisen gesteld:

- De koffieautomaten, toebehoren, ingrediënten en materialen die worden toepast bij de smaaktest dienen identiek te zijn aan de in de Inschrijving aangeboden koffieautomaten, toebehoren, ingrediënten en materialen.
- De ingrediënten, samenstelling, temperatuur en bereidingswijze van de consumpties tijdens de smaaktest dienen identiek te zijn aan de in de Inschrijving aangeboden ingrediënten, samenstelling, temperatuur en bereidingswijze.
- Gedurende de gehele periode van het moment van plaatsen van de automaat tot het ophalen van de automaat, mag op geen enkele wijze een leveranciers- of merknaam worden getoond of op een andere wijze worden gecorrespondeerd. Dit geldt in ieder geval voor de koffieautomaten, operators en alle toebehoren.
- Van de Inschrijvers die meedoen aan de smaaktest wordt verwacht dat zij de noodzakelijke technische en personele ondersteuning en middelen ter beschikking stellen voor de smaaktest.
- De inschrijvers dragen zorg voor de installatie van de koffieautomaten. Hiervoor wordt enkele dagen voor de smaaktest gelegenheid geboden. De koffieautomaten dienen gebruiksklaar te worden opgeleverd. Op de ochtenden van de smaaktest wordt eerst gezamenlijk door Inschrijver en Hogeschool Rotterdam het

wegingsformulier ingevuld. Hierna worden de koffieautomaten verzegeld en kan de smaaktest starten.

- Inschrijver vult de koffieautomaat vanuit originele gesloten verpakkingen.
- Elke dag op de ochtend van de test moeten de koffieautomaten worden bijgevuld en worden de instellingen, gewichten, het volume en de temperatuur gecontroleerd door Inschrijver. De controles worden uitgevoerd door Inschrijver onder toezicht van een medewerker van Opdrachtgever.
- Elke weging en/of meting wordt op een wegingsformulier genoteerd en door Inschrijver en een medewerker van Opdrachtgever geparafeerd.
- Inschrijvers die aan de smaaktest mogen aanwezig zijn gedurende de smaaktest. Er mag echter op geen enkele wijze beïnvloeding plaatsvinden van medewerkers en / of studenten van Hogeschool Rotterdam.

Beoordeling smaaktest

De manier van beoordelen is weergegeven in Bijlage 11 – Beoordelingsmatrix Vending, tabje ‘Smaaktest’.

- Per consumptietype (koffie, espresso, cappuccino, instant thee) is vastgesteld wat het maximaal te behalen punten is.
- Voor deze smaaktest kan maximaal ‘het aantal testers’ * de score ‘4’ (hoogste score op de vijfpuntsschaal) worden behaald. (= Maximaal te behalen score)
- Per consumptie wordt de score vastgesteld door de behaalde scores van de testers bij elkaar op te tellen. Vervolgens de maximaal te behalen punten voor de desbetreffende consumptie te delen door de maximaal te behalen score en dat te vermenigvuldigen met de behaalde score. Dit wordt per consumptie berekent en het totaal van alle consumpties is de totaalscore voor de smaaktest.

Voorwaarden smaaktest

- Bij overtreding van de uitgangspunten en eisen zoals opgenomen in dit smaaktestprotocol volgt uitsluiting van deze aanbesteding. Het niet meedoen aan de smaaktest zal eveneens leiden tot uitsluiting. Als onderdeel van het gunningscriterium Kwaliteit worden alle Inschrijvers uitgenodigd voor de smaaktest.
- De automaat die Inschrijver voor de smaaktest inzet dient kosteloos door Inschrijver geplaatst, geïnstalleerd en opgehaald te worden. Ook overige gemaakt kosten die Inschrijver maakt voor de uitvoering van de smaaktest zijn voor rekening van Inschrijver. Inschrijver ziet af van een eventuele vergoeding voor kosten of schade.

Onderstaand wegingsformulier en beoordelingsformulier zullen worden gebruikt bij de uitvoering van de smaaktest.

Wegingsformulier

Dosering per consumptie
Dit dient te worden ingevuld door Inschrijver en is conform de offerte.

Inschrijver:		
Uitgaande van een 180cc beker	**Artikel**	
gram	Koffie	
gram	Espresso	
gram	Cappuccino	
gram	Instant thee	

Meetrapport / aftekenformulier gewicht, volume en temperatuur controle

Registratie gewicht en volume koffie Inschrijver:				
Dag en tijdstip	Gewicht	Volume	Temperatuur	Paraaf Inschrijver
Koffie	gram	cc	°C	
Espresso	gram	cc	°C	
Cappuccino	gram	cc	°C	
Instant thee	gram	cc	°C	
	Inschrijver:			
	Naam ondertekenaar:			
	Voor akkoord:			

Indien gewicht, volume en/of temperatuur niet overeenkomt met hetgeen is aangegeven in het Prijzenblad en de uitwerking van Wens 2, wordt Inschrijver uitgesloten.

Beoordelingsformulier smaaktest

Naam beoordelaar					
Consumptie					
Neem in de beoordeling de belevingen geur, visueel en smaak mee					
	 Slecht (0)	 Matig (1)	 Voldoende (2)	 Goed (3)	 Zeer goed (4)
Score (zet een kruisje onder de Smiley)					