

Programma van Eisen

Aangepast n.a.v. Nota van Inlichtingen d.d. 21 juni 2023

Inhoud

1	Algemeen	2
2	Duurzaamheid en Milieu.....	4
3	Bestellingen en levering	5

1 Algemeen

Eis	Omschrijving
1.1.	Productgroepen De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de 'Levering van 'food non food producten'. De food en non food producten zijn onderverdeeld in de productgroepen AGF, zuivel, vis, vlees, diepvries, DKW, alcoholische en niet alcoholische dranken en non-food zoals borden, glazen, vershoudfolie, servetten en handschoenen. De volgende kernwoorden typeren de wenselijke producten: betrouwbaar, duurzaam, streek- en seizoengebonden producten, vers en kwalitatief. Daarnaast wensen we biologische en Fair Trade producten of producten met andere duurzaamheidskenmerken te kunnen bestellen. Alle producten in het assortiment van de leverancier zijn vervaardigd volgens de geldende milieuriichtlijnen.
1.2.	Omvang van de opdracht De omzet over de afgelopen vier jaar was gemiddeld € 60.000,- per jaar. U kunt geen rechten ontleen aan dit bedrag. In verband met huidige contractafspraken, vallen de volgende producten buiten de scope van de opdracht: • 'verse' broodproducten • schoonmaakproducten We behouden ons het recht voor om een product die u niet kunt leveren ergens anders te bestellen. Verder behouden we ons het recht een product ergens anders te bestellen als: • het bestelde product niet (tijdig) kan worden geleverd en we niet instemmen met het geboden alternatief, of • het geleverde product bij de kwaliteitskeuring niet door ons wordt geaccepteerd.
1.3.	Wet- en regelgeving De Opdrachtnemer: • voert de opdracht uit volgens de geldende wet- en regelgeving, onder andere op het gebied hygiëne, voedselveiligheid en milieu. • levert producten die voldoen aan de vereisten zoals gesteld in de Warenwet.
1.4.	Productverantwoordelijkheid De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de prestaties van zijn toeleveranciers en daarbij productverantwoordelijk voor de producten die hij aflevert.

1.5.	Basisproducten In de bijlage Basisproducten prijslijst is per product een verwachte afname vermeld. U kunt hier geen rechten aan ontleen. Om productkenmerken en -eigenschappen te verduidelijken, maken wij in de Basisproducten prijslijst soms gebruik van leveranciers- en/of productnamen. Hier dient u uitdrukkelijk 'of gelijkwaardig' te lezen. Voor de basisproducten geldt verder: • Alle producten zijn A-merk producten. • Huismerken moeten ook leverbaar zijn. Een huismerk is een winkelmerk dat de naam van de betreffende winkelketen draagt. • De door u gehanteerde besteleenheden komen overeen met de huidige besteleenheden. <u>De door u gehanteerde besteleenheden liggen dicht bij de onze besteleenheden.</u> • U bent in staat om alle producten op maat, conform bestelling en stuks verpakkingen te leveren. • Bij productmutaties tijdens de contractperiode biedt u een zo optimaal mogelijk alternatief (zowel op prijs en kwaliteit). De gemeente moet vooraf akkoord geven op het aangeboden alternatief, voordat tot levering kan worden overgegaan. • In geval van periodieke gebeurtenissen of evenementen, zoals vieringen en jubilea, moet het mogelijk zijn om eventueel besteld overschot terug te geven aan opdrachtnemer. Dit geldt in het bijzonder drank zoals bronwater, frisdranken, sappen, bier en wijn.
1.6.	Houdbaarheid De volgende producten zijn bij levering minimaal houdbaar tot: • Groente en Fruit: 4 dagen <u>(met uitzondering van verse fruitsalades)</u> • Zuivel: 5 <u>4</u> dagen • Kaas: 7 dagen • Vleeswaren: 5 <u>4</u> dagen <u>(met uitzondering van vleeswaren zoals filet americain en rosbief die vanwege hygiëne en voedselveiligheid een kortere THT hebben)</u> • Vlees: 4 <u>2</u> dagen <u>(of langer indien vacuüm wordt verpakt)</u> • Vis: 4 <u>2</u> dagen <u>(met uitzondering van verse vis)</u>

2 Duurzaamheid en Milieu

Eis	Omschrijving
2.1.	Milieu Leverancier garandeert de goederenstromen, conform de HACCP normeringen te hanteren. De kwaliteitskenmerken waaraan de artikelen moeten voldoen zijn minimaal de gestelde HACCP-richtlijnen (93/43/EEG).
2.2.	Verpakkingsmateriaal Leverancier past verpakkingsmaterialen toe op basis van Besluit Beheer Verpakkingen 2014 en gebruikt niet meer verpakkingen dan noodzakelijk is voor een kwalitatief goede aanlevering en handling van de bestelde producten. De leverancier gebruikt verpakkingsmaterialen die op een eenvoudige manier hergebruikt worden, eventueel in de vorm van retour – en statiegeld verpakkingen en of zo mogelijk een zodanige samenstelling hebben dat zij op een eenvoudige manier gerecycled kunnen worden, waarbij papier en karton de voorkeur hebben.
2.3.	Transport Opdrachtgever hecht grote waarde aan een actief milieubeleid van Leverancier. Leverancier dient continue op zoek te zijn naar (praktische) oplossingen om de belasting op milieugebied en CO2-uitstoot te minimaliseren. Het wagenpark van de leverancier dient daarom minimaal te voldoen aan de emissienorm EURO 6.

3 Bestellingen en levering

Eis	Omschrijving
3.1.	Elektronisch bestelsysteem Het is belangrijk dat het elektronisch bestelsysteem ‘gebruiksvriendelijk’ is voor de medewerkers van het bedrijfsrestaurant. Een gebruiksvriendelijk systeem is onder andere intuïtief, vereist zo min mogelijk handelingen en klikken per actie, overzichtelijk en beschikt over (visuele) productinformatie. Om inzicht te krijgen in uw elektronisch bestelsysteem, geeft u een verwijzing naar uw online (demo) omgeving. 1. Uw assortiment (waaronder in ieder geval de producten welke zijn opgenomen in de prijslijst) is digitaal beschikbaar in een elektronisch bestelsysteem (online webomgeving/platform). 2. In het elektronische bestelsysteem is de gemeentelijke standaard bestellijst opgenomen, met daarin alle bestelhistorie van de laatste 12 maanden.
3.2.	Bestellen 1. Bestellingen gaan via het elektronisch bestelsysteem. 2. U hanteert geen minimale bestelbedrag. <u>Een minimale bestelbedrag van gemiddeld € 750,- wordt gehanteerd.</u> 3. Bestellingen zijn mogelijk van maandag tot en met vrijdag. • In verband met beperkte opslag vinden op dit moment de bestellingen plaats op maandag, woensdag en vrijdag. • De afleverfrequentie moet aan te passen zijn, bijvoorbeeld van drie naar vijf leveringen. Dit wordt door de Opdrachtnemer kosteloos gefaciliteerd. <u>De verwachte afleverfrequentie is één tot maximaal twee leveringen per week.</u> 4. Bestellingen gedaan vóór 15:00 uur, worden de volgende werkdag geleverd. 5. Aanvullende bestellingen per telefoon zijn altijd mogelijk. 6. Indien de Leverancier de bestelde artikelen niet of niet tijdig kan leveren neemt hij contact op met contactpersoon van de opdrachtgever. Opdrachtgever zal in dit geval bepalen hoe om te gaan met levering. 7. <u>Binnen het assortiment kan het voorkomen dat er met bestelartikelen gewerkt wordt. Deze bestelartikelen worden specifiek voor de gemeente Hoorn besteld. Deze zullen niet altijd de volgende dag al geleverd kunnen worden, maar komen mee met de eerstvolgende levering.</u>

3.3.	Levering 1. De bestelling wordt geleverd in één zending. 2. Levering is van maandag tot en met vrijdag tussen 08:00 en 08:30 uur. <u>07:30 en 9:00 uur.</u> • Als de gemeente gesloten is, vindt de levering op een andere dag plaats (in overleg tussen beide partijen). 3. Levering vindt plaats op het stadhuis (Nieuwe Steen 1, 1625 HV Hoorn). • Levering is incidenteel ook mogelijk op een andere locatie binnen de gemeente Hoorn. 4. U zult in geen geval bestel-, administratie-, bezorgkosten in rekening brengen, ongeacht de bestelomvang. 5. De artikelen worden zodanig verpakt dat de verpakking tijdens transport en opslag voldoende bescherming biedt tegen invloeden van buitenaf. 6. U garandeert een leveringsbetrouwbaarheid (productvolledigheid) van 98% op jaarbasis. Eventuele incidenten voorbehouden. 7. De chauffeur draagt herkenbare kleding en is bekend met de afleverlocatie(s). Een fysieke overdracht vindt plaats aan een medewerker van de catering. 8. Leveringen veroorzaken zo min mogelijk hinder en overlast aan de omgeving van het stadhuis. 9. Bij aflevering helpt u met het afstapelen van de goederen: <u>bij ontvangst worden de containers en kratten in drieën gesplitst en geleegd. Deel vers, deel diepvries en deel kruidenierswaren. Chauffeur leegt kratten en legt inhoud op tafel, medewerkers gemeente controleren en plaatsen in cellen en magazijn. Chauffeur stapelt kratten weer in container en laad deze weer in zijn wagen. -</u> 10. Het is mogelijk om gedurende de looptijd van de overeenkomst de contactpersonen, bestelpunten en de afleveradressen te wijzigen en/of aan te vullen.
3.4.	Pakbon 1. Elke levering is voorzien van een pakbon. Alleen producten die op de pakbon staan mogen worden gefactureerd. 2. De pakbon wordt overhandigd bij het afleveren van de bestelde producten en getekend door een medewerker van de catering. 3. De pakbon bevat minimaal de volgende gegevens: • Debiteurennummer • Naam van besteller • Inkoopordernummer • Afleveradres • Afleverdatum • Omschrijving van de producten • Kwaliteit (indien van toepassing) • Aantallen • Besteleenheid (verkoopenheid, inhoud/ gewicht en verpakking) • Netto prijs per product

3.5.	Emballage Gelijktijdig met de levering van de producten, moet alle aanwezige emballage direct mee retour worden genomen. Dit in verband met de beperkte opslagcapaciteit op het stadhuis. Voorbeelden van emballage zijn: fusten, lege flessen, rolcontainers en opslagbakken. • Emballage wordt via een emballage retour bon vastgelegd en administratief verwerkt. Aan het beschikbaar stellen van rolcontainers, opslagbakken en overige transportmiddelen zijn geen kosten verbonden. Er worden geen statiegeld of andere kosten op het emballagemateriaal gerekend. Eens per kwartaal vindt een afrekening van (eventueel verdwenen) emballage plaats. Deze kosten worden <u>eens per kwartaal</u> apart gefactureerd.
3.6.	Kwaliteits- en hygiënecontrole/hygiënekeuring Bij levering voeren wij een kwaliteitscontrole uit. Wij controleren op de hoeveelheden, temperatuur, houdbaarheidsdatum, verpakking, kwaliteit, breuk, manco en bedrukking. Wij accepteren alleen producten die: • voldoen aan de wettelijke voorgeschreven temperatuureisen; • voldoen aan de juiste kwaliteit, hierbij beoordelen wij het product onder andere op geur, kleur, structuur en uitstraling. Dit staat los van de THT en TGT datum. We behouden het recht om hygiënekeuring(en) uit te (laten) voeren, zowel aangekondigd als onaangekondigd. De bestellingen en leveringen worden onmiddellijk stopgezet als uit de hygiënecontrole blijkt dat de Opdrachtnemer zich niet aan de geldende wet- en regelgeving houdt.
3.7.	Retouren Wij behouden het recht verkeerd bestelde/onjuist geleverde producten te retourneren. De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het retourneren van deze producten bij de eerstvolgende levering. Dit met uitzondering van verkeerd bestelde AGF, <u>vriesverse en koelverse producten. Gekoelde producten worden alleen retour genomen als de chauffeur nog op de locatie aanwezig is. Overschot aan dranken kan binnen maximaal drie weken na levering worden geretourneerd.</u>