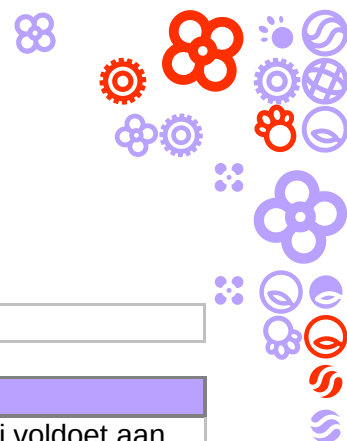


Programma van eisen

Bijlage 1



Perceel

Eis	Algemene eisen
1.	Inschrijver verklaart door het indienen van een inschrijving expliciet dat hij voldoet aan de in de aanbestedingsdocumenten, inclusief de daarbij behorende bijlage(n), genoemde voorwaarden en eisen die aan de opdracht zijn gesteld.
2.	Social return Stichting Yuverta wil een bijdrage leveren aan het bevorderen van de participatie van kansarme groepen aan de onderkant van de arbeidsmarkt. Zij verbindt daarom aan de uitvoering van de opdracht een bijzondere uitvoeringsvoorwaarde, zoals bedoeld in artikel 2.80 van de Aanbestedingswet. Inschrijvers verklaren akkoord te gaan met het aanwenden van 5% van de opdrachtwaarde om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in te zetten of leerwerktrajecten aan te bieden (zie in de bijlage voor de Beleids- en Uitvoeringsregels SROI Yuverta).
3.	Veiligheid, gezondheid en milieu Aanbestedende dienst eist van opdrachtnemer dat veilig werken verankerd en toegepast is in zijn organisatie, waarbij wordt voldaan aan tenminste het volgende profiel: De directie van de opdrachtnemer heeft een aantoonbaar vigerend beleid met doelstellingen over 'veilig werken' vastgelegd en in de organisatie geïmplementeerd met bijbehorende documenten en middelen in de bedrijfsprocessen. Het 'veilig werken' is gericht op het voorkomen van incidenten in het kader van de VGM-aspecten (veiligheid, gezondheid en milieu) zoals ongevallen, materiële en milieuschade. Het beleid heeft tot doel ervoor te zorgen dat alle medewerkers (ook tijdelijke medewerkers, onderaannemers en derden) het vereiste veiligheidsniveau kennen en tijdens het uitvoeren van hun werkzaamheden daar naar handelen. Opdrachtnemer beheerst aantoonbaar de VGM-aspecten tijdens het uitvoeren van de werkzaamheden door middel van onder andere risicomanagement, inspecties, bedrijfsgezondheidszorg, registratie en keuring van persoonlijke beschermingsmiddelen en relevante arbeidsmiddelen en door het bijhouden van ongevallenregistratie. De operationele medewerkers beschikken over de juiste kennis en kunde die nodig is voor het uitvoeren van werkzaamheden en specifieke risicovolle taken.
4.	VOG verklaring Aanbestedende dienst eist van de opdrachtnemer dat alle medewerkers welke op locatie van Yuverta ingezet worden beschikken over een geldige VOG verklaring. Opdrachtnemer verklaart door ondertekening van de bijgevoegde VOG verklaring (zie bijlage) dat gedurende de looptijd van de overeenkomst voor alle door hem op locatie van opdrachtgever in te zetten medewerkers beschikt en zal blijven beschikken over een afschrift van een geldig Identiteitsbewijs en een recente Verklaring Omtrent Gedrag.
5.	Inschrijver draagt voor eigen rekening zorg voor meerdere OCI koppelingen met AFAS. Indien inschrijver geen bestaande koppeling heeft met AFAS spant inschrijver, tevens voor eigen kosten, zich samen met aanbestedende dienst in om deze koppeling alsnog

	binnen de implementatieperiode te realiseren. Meer informatie kan inschrijver vinden via: https://help.afas.nl/help/NL/SE/Ord_Purch_Config_Req_OCI-XML_Own.htm?query=oci%20
6.	

Eis	Prijzen & facturatie
7.	Inschrijver garandeert dat prijzen tot stand komen zonder ruggespraak, overleg, afspraak of verstandhouding met een of meerdere inschrijvers, al dan niet met het doel de concurrentie in enig opzicht te beperken. Inschrijver garandeert dat de in de offerte vermelde prijzen niet aan een andere inschrijver of concurrent zijn en/of zullen worden medegedeeld.
8.	In de prijzen dienen alle werkzaamheden te zijn opgevoerd en inbegrepen die nodig zijn voor de goede uitvoering van de opdracht/overeenkomst. Kosten die redelijkerwijs voorzienbaar waren (zoals, maar niet gelimiteerd tot, reis-, verblijfs- en/of voorrijkosten, verzekeringskosten, kosten die verband houden met transport en inklaring, etc.) mogen tijdens contractuitvoering niet meer worden gefactureerd en komen niet voor vergoeding in aanmerking.
9.	Prijzen kunnen gedurende de looptijd van de overeenkomst uitsluitend worden aangepast conform de indexatieclausule(s) zoals beschreven in de overeenkomst.
10.	Opdrachtnemer stuurt facturen in conform de bepalingen in de factuurwijzer.
11.	Opdrachtnemer biedt de mogelijkheid om per maand één factuur per locatie te sturen waarop de kosten van die locatie zijn gespecificeerd. Deze verzamelfactuur dient te voldoen aan het gestelde in de factuurwijzer én aanvullend dient duidelijk vermeld te worden om welke locatie het gaat.
12.	
13.	

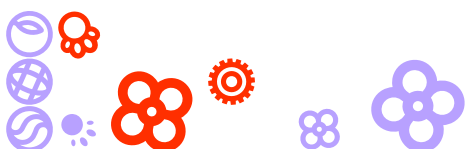
Eis	Communicatie
14.	Conform communicatiematrix van de contractmanager. (wordt meegestuurd als bijlage bij de aanbesteding)
15.	
16.	
17.	
18.	

Eis	KPI's
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	

Eis	Wet- en regelgeving
24.	Opdrachtnemer houdt zich aan alle relevante wet- en regelgeving dan wel draagt zorg dat haar onderaannemer(s) zich houden aan relevante wet- en regelgeving ten aanzien van uitvoering werkzaamheden.
25.	Warenwetbesluit
26.	
27.	
28.	



Eis	Levering van producten								
	Assortiment								
29.	Opdrachtnemer dient minstens producten in onderstaande productgroepen te kunnen leveren: food & non-food • in hoofdlijnen het leveren van verswaren (zoals groenten en fruit, brood, vlees, vis, vleeswaar en wild), • deegwaren (zoals bijvoorbeeld bladerdeeg), • salades, • zuivel en kaas, • diepvries, • DKW producten (droog & kruidenierswaren), • disposables • kleine keukenmaterialen,								
30.	Opdrachtnemer zal geen genetisch gemanipuleerde producten leveren zonder voorafgaand overleg met opdrachtgever.								
31.	Opdrachtnemer dient tenminste producten met onderstaande kenmerken te kunnen leveren: • Vegetarisch; • Veganistisch; • Halal; • Seizoensgebonden; • Streekproducten; • Biologisch; • Diervriendelijk; • Lactosevrij; • Glutenvrij; • Allergeenvrij; • Suikervrij								
32.	Opdrachtnemer kan naast A-merken, minimaal 1 alternatief merk leveren (bijvoorbeeld een huismerk) per productcategorie. Opdrachtgever hecht belang aan een keuze voor redelijke kwaliteit tegen een scherpere prijs, naast de keuze voor A-merken (goede kwaliteit voor redelijke prijs), te hebben. Onder een A-merk verstaat opdrachtgever een merk met een hoge naamsbekendheid en goede reputatie, toonaangevend qua prijs en kwaliteit van dat specifieke goed. Voor A-merken wordt vaak reclame gemaakt om de naamsbekendheid te vergroten en gevestigde reputatie te handhaven of zelfs te versterken. Onder een huismerk verstaat opdrachtgever een merk dat gevoerd wordt door een detaillist, bijvoorbeeld een winkel of winkelketen of zelfs door meerdere ketens. Het wordt gebruikt voor producten die ten behoeve van de detaillist geproduceerd zijn en staat daarmee tegenover de fabrikanten merken. Het huismerk hoeft niet per se uw eigen huismerk te zijn.								
33.	Opdrachtnemer hanteert per product niet meer dan één houdbaarheidsdatum Deze minimale houdbaarheidstermijn (THT) zijn van toepassing: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Omschrijving productsoort</th><th>Minimale THT bij ontvangst</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verse melkproducten</td><td>6 dagen</td></tr> <tr> <td>Zuiveldesserts en yoghurt</td><td>6 dagen</td></tr> <tr> <td>Zuivel transitie producten</td><td>6 dagen</td></tr> </tbody> </table>	Omschrijving productsoort	Minimale THT bij ontvangst	Verse melkproducten	6 dagen	Zuiveldesserts en yoghurt	6 dagen	Zuivel transitie producten	6 dagen
Omschrijving productsoort	Minimale THT bij ontvangst								
Verse melkproducten	6 dagen								
Zuiveldesserts en yoghurt	6 dagen								
Zuivel transitie producten	6 dagen								

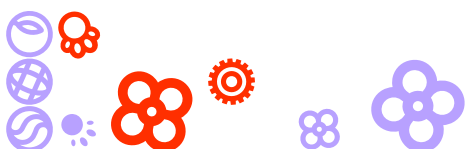


	Boter	6 dagen
	Margarine	8 weken
	Eieren en eierproducten	16 dagen
	Vlees	4 dagen
	Vis	3 dagen
	Wild en gevogelte	3 dagen
	Schaal- en schelpdieren	3 dagen
	AGF producten: rauwkosten/panklaar	3 dagen
	AGF producten: verse vruchtensappen	4 dagen
	Gekoelde maaltijdcomponenten	6 dagen
	Voor alle bovengenoemde producten telt de afleveringsdag niet mee in de berekening van de minimale houdbaarheidstermijn.	
	Bestelling van producten	
34.	Opdrachtgever voert bestellingen in op de elektronische (online) bestelomgeving van opdrachtnemer (rechtstreeks of middels een OCI-koppeling vanuit de inkoopssystemen van opdrachtgever).	
35.	Er is minimaal één (1) bestelaccount nodig per locatie (afleveradres).	
36.	De bestelomgeving van opdrachtnemer dient aan de volgende eisen te voldoen: • 24/7 beschikbaar te zijn via een computer en tablet; • Moet werken in minimaal twee (2) verschillende internetbrowsers; • Voor bestelling aangeven dat een product niet op voorraad is; • Alternatief product laten zien indien product niet op voorraad is; • Afleverdag • Nettoprijzen (exl btw) en Brutoprijzen (incl btw); • Afbeeldingen product weergeven; • Duidelijke productomschrijving; • Duidelijke vermelding van hoeveelheid /gewicht en verpakkingseenheid; • Spaar- en kortingsacties en aanbiedingen die gelden op het moment van bestellen; • Mogelijk zijn om een standaard boodschappenlijstje in te stellen; • Managementinformatie genereren; • Inzicht geven in de bestelhistorie.	
37.	Wijzigingen binnen de weergave van de bestelomgeving zijn in overleg met opdrachtnemer mogelijk en gedurende de looptijd van de overeenkomst kosteloos.	
38.	Opdrachtnemer dient de online bestelomgeving up-to-date te houden, wat ten minste betekent dat de beschikbaarheid en prijzen van producten dagelijks worden aangepast.	
39.	(Dag)prijzen die opdrachtnemer in rekening brengt staan vast op het moment van bestellen (en niet op het moment van bezorgen). De prijzen van bestelling en de facturen dienen overeen te komen.	
	Levering van producten	
40.	Levering dient plaats te vinden op alle locaties van opdrachtgever. Een overzicht van de te beleveren locaties is opgenomen in bijlage X , het betreffen scholen en kantoren van ondersteunende diensten.	
41.	Levering moet mogelijk zijn van maandag tot en met vrijdag. De opdrachtnemer gaat in overleg met opdrachtgever om tot het meest efficiënte leverschema te komen. Levering van producten dient plaats te vinden tussen 08.00 uur en 14.00 uur. De frequentie is voorafgaand aan deze aanbesteding niet te voorspellen en is afhankelijk van de lessen en de behoefte van het onderwijs op de verschillende locaties.	



42.	Levering moet plaatsvinden in een vooraf bepaalde bloktijd en dient daarnaast via Track & trace te volgen te zijn.
43.	Indien opdrachtnemer bestelde producten niet of niet tijdig kan leveren of bij afwijkingen in de levering, neemt hij direct contact op met de besteller om de mogelijkheden te bespreken. Opdrachtgever zal in dit geval beslissen op welke wijze omgegaan wordt met deze levering. Opdrachtgever heeft de voorkeur dat er een alternatief product wordt aangeboden.
44.	Indien opdrachtnemer het voorraadbeheer in de bestelomgeving niet op orde heeft, waardoor opdrachtgever moet kiezen voor een alternatief na bevestigen van de bestelling, zijn de bezorgkosten, orderkosten en eventuele meerprijs van de vervangende producten voor rekening van opdrachtnemer. Opdrachtnemer brengt deze kosten niet in rekening, zodat deze ook niet gecrediteerd hoeven te worden.
45.	Opdrachtgever is gerechtigd direct bij aflevering controle uit te voeren volgens wet- en regelgeving. Zo zal opdrachtgever bij een afwijking in temperaturen de levering weigeren in verband met HACCP-regelgeving.
46.	Nalevering van producten (door o.a. het niet of foutief leveren, conditie etc.) dient dezelfde dag nog te gebeuren in overleg met de besteller. Opdrachtnemer dient dezelfde dag zorg te dragen voor nalevering (dit in overleg met Opdrachtgever). In de basis dient het onderwijs te allen tijde doorgang te kunnen vinden. De hiermee gepaard gaande kosten zijn voor rekening van opdrachtnemer.
47.	Opdrachtnemer dient zorg te dragen voor het retour nemen van onjuist geleverde producten mits daarvan binnen 1 werkdag melding is gemaakt, met uitzondering van versproducten en diepvriesproducten ivm voedselveiligheidseisen.
48.	Foutief geleverde producten of producten met een slechte conditie, worden niet gefactureerd door opdrachtnemer.
49.	Levering en crediteren van producten geschiedt tot aan het lokaal/keuken en niet tot aan de voordeur. Tenzij anders afgesproken met de betreffende locatie.
Ontvangst goederen	
50.	Opdrachtnemer zal de producten afleveren met een afleverbon. De afleverbon vermeldt minimaal: • Ordernummer opdrachtgever; • Afleveradres ; • Besteldatum; • Afleverdatum; • Producten en aantallen; • Prijs incl. btw per product; • Eventuele manco's. De afleverbon wordt voor akkoord geparafeerd door opdrachtgever en geldt als vaststelling van de geleverde producten. Controle zal plaats vinden bij aflevering en geschiedt op hoofdlijnen op pallet/ rolcontainer/ krat niveau. Reclamaties op aantallen, kwaliteit, breuk, schade, manco, Ten minste Houdbaar Tot-datum (THT) zullen binnen één (1) werkdag geschieden. Hiermee gepaard gaande kosten zijn voor rekening van opdrachtnemer

Verpakkingsmateriaal	
51.	De producten dienen in HACCP goedgekeurde kratten worden aangeleverd (om kruisbesmetting te voorkomen)
52.	De verpakking dient zo milieuvriendelijk mogelijk te zijn, dat wil zeggen recyclebaar, herbruikbaar of composteerbaar. Volgens EU-wetgeving moet in 2025 65% van het verpakkingsafval volledig recyclebaar zijn, in 2030 is dit zelfs 70%. Zie verder Gunningscriterium 2.
53.	Op alle producten dient een leesbare THT/TGT-datum vermeld te zijn
54.	De verpakkingen dienen voorzien te zijn van een bedrukking in de Nederlandse taal.



55.	De verpakkingen dienen eenvoudig te openen te zijn
-----	--

KPI's	
56.	1. 95% van de bestellingen worden geleverd volgens eis X. De Opdrachtnemer toont dit aan middels de managementrapportage. 2. xxxxxx 3. xxxxxx De beoordeling van de KPI's vindt plaats op basis van verificatie van hetgeen door Opdrachtnemer is gesteld in de Inschrijving en/of innovatievoorstel in relatie tot de daadwerkelijk geleverde prestatie.
57.	
58.	
59.	

Duurzaamheidskenmerken producten	
60.	De keurmerken die opgesteld zijn voor duurzame producten die gebruikt dienen te worden, zijn de volgende of gelijkwaardige keurmerken of certificaten: • EKO Keurmerk • Europees Biologisch Keurmerk • Demeter • Fairtrade/Max Havelaar • UTZ Certified • Rainforest Alliance • RSPO-certificaat • Beter Leven Keurmerk (2 of 3 sterren) • Label Rouge • Vrij Uitloop • Gras Keurmerk • Noordzee Vis • ASC-MSC
61.	Opdrachtnemer spant zich in stapsgewijs te komen tot het gebruik van duurzame palm-olie overeenkomstig het RSPO-certificaat of vergelijkbaar certificaat
62.	Disposables moeten zijn gemaakt van biobased materialen. Dat wil zeggen o.a. keukenpapier, servetten, bestek, bordjes en bekertjes moeten zijn gemaakt van gerecyclede papiervezels, van hout met FSC-keurmerk en niet-gerecyclede papiervezels uit duurzaam beheerde bossen/gewassen
63.	
64.	

