

Nr.	Onderwerp	Ingekomen vraag	Antwoord TNO
1	Bijlage C05 Programma van Eisen	Aan de hand van de gepubliceerde antwoorden in de tweede nota van inlichtingen voorzien wij een cruciaal knelpunt in het programma van eisen voor deze aanbesteding. Hieronder lichten wij het knelpunt in detail toe. Knelpunt in de technische uitvoerbaarheid van de eisen Het betreft de eis dat er bij warme drankenautomaten voor locaties met meer dan 50 medewerkers zowel plantaardige melktopping als koffiedranken met koemelk moeten worden aangeboden binnen dezelfde machine (met A++ energielabel), zonder dat er sprake mag zijn van residu in de volgende consumptie. Deze eis is momenteel niet uitvoerbaar met de technische mogelijkheden van automaten op de markt. In de nota van inlichtingen II, vraag 18, hebben wij daarom kritisch aangegeven dat het technisch niet mogelijk is om deze twee varianten volledig te scheiden zonder dat er een restproduct in de mengkom achterblijft. Hierbij hebben wij een alternatief voorstel gedaan dat door TNO echter niet akkoord is bevonden. Omdat het technisch niet mogelijk is om enige mate van residu te voorkomen wanneer dranken uit eenzelfde uitgang komen, wordt met dit antwoord de indruk gewekt dat er drie separate uitgangen moeten zijn: één voor koud/warm water, één voor koffie met plantaardige melktopping en één voor koffie met koemelk. Echter zijn er op dit moment geen automaten op de markt die aan deze eis met drie uitgangen kunnen voldoen. Gevolgen voor de toegankelijkheid van de opdracht Het handhaven van deze eis maakt de opdracht naar verwachting niet uitvoerbaar, waardoor potentiële nieuwe partijen mogelijk afzien van deelname aan de aanbesteding. Omdat zij vooraf weten niet aan alle eisen te kunnen voldoen, worden zij bij voorbaat formeel uitgesloten van inschrijving. Huidige opdrachtnemers kunnen mogelijk minder hinder ondervinden, aangezien zij bekend zijn met de uitvoering van het programma van eisen. Echter, deze eis verhoogt het risico op bezwaren bij de voorlopige gunningsbeslissing, omdat geen enkele partij in staat zal zijn volledig aan het gevraagde te voldoen. Om de concurrentie te stimuleren en een betere prijs-kwaliteitverhouding te waarborgen, achten wij het van belang dat de opdracht toegankelijk blijft voor een breed scala aan marktpartijen, wat tevens leidt tot kwalitatief betere en kostenefficiëntere aanbiedingen. Iets wat bijdraagt aan de doelstellingen van TNO. Voorstel Ons voorstel is ingegeven door de praktische beperkingen in de huidige marktoplossingen en de wens om een haalbare, concurrerende aanbesteding te bevorderen. De eis om in warme drankenautomaten volledig residuvrije scheiding tussen plantaardige melktopping en koffiedranken met koemelk te garanderen, is technisch niet uitvoerbaar met de momenteel beschikbare automaten. Dit creëert een situatie waarin marktpartijen mogelijk geen inschrijving aandurven, waardoor de concurrentie afneemt en de kans op kwalitatieve en kostenefficiënte offertes aanzienlijk beperkt wordt. Om de aanbesteding toegankelijk te houden voor een breed spectrum van aanbieders, stellen wij daarom een kleine mate van residu toe te staan. Gaat u hiermee akkoord?	TNO begrijpt dat het niet mogelijk is om te garanderen dat er geen enkel residu achter blijft wanneer de koffie melanges via dezelfde mengkom worden bereid. TNO heeft daarom in NvI 2 als oplossing gevraagd aan Inschrijver om allergenen informatie te delen op het display, zie Programma van Eisen paragraaf 3.3.4. Oftewel, het moet voor veganisten en lactose-intolerante personen duidelijk zijn dat de koffie sporen van koemelk kan bevatten. Het programma van eisen doelt inderdaad op een aparte uitstroom voor water, zodat wanneer je water/thee pakt je daar geen koffie smaak proeft. Het is niet zo dat TNO 3 separate uitgangen eist.