

Bijlage 7 – Programma van eisen

Onderdeel 1: Algemeen

1.1	De producten en het vervoer van Opdrachtnemer voldoen aan de vigerende wetgevingen zoals: warenwet, HACCP en allergenenwet.
1.2	Opdrachtnemer conformeert zich aan de <i>gedragscode</i> en het antecedentenonderzoek van Opdrachtgever (zie bijlage 7.1 en 7.2)
1.3	Opdrachtnemer gaat akkoord met het tekenen van een <i>geheimhoudingsverklaring</i> (zie bijlage 7.4) bij aanvang van de opdracht.
1.4	Opdrachtnemer heeft kennis genomen van bijlage 7.3 – <i>Werken in de gebouwen van Opdrachtgever Veiligheid en Milieuvoorschriften</i> .
1.3	Opdrachtnemer is er mee bekend dat politieke en maatschappelijke ontwikkelingen (direct) invloed kunnen hebben op het functioneren van de organisatie van Opdrachtgever. Gedurende de periode van de Overeenkomst kunnen er veranderingen plaatsvinden. Opdrachtnemer dient hier adequaat op te kunnen reageren. Opdrachtnemer dient rekening te houden met wijzigingen (dit kan een daling maar ook een stijging betekenen) in de behoefteomvang van het aantal af te nemen producten gedurende de overeenkomstperiode.
1.5	Voor vragen over Bestellingen, leveringen, retourneren, facturatie en klachten is een contactpersoon beschikbaar voor Opdrachtgever. De contactpersoon voor Opdrachtgever is op werkdagen (telefonisch) bereikbaar tussen 07:00 en 18:00 uur ten behoeve van het doorgeven van calamiteiten.

Onderdeel 2: Prijzen en indexering

1	De prijzen van de producten die niet in het prijzenblad staan opgenomen moet door Opdrachtnemer een vaste prijs worden aangeboden per contractjaar. Dit op basis van de prijs per 1 januari.
2	Voor het eerste contractjaar (de eerste 12 maanden na inwerkingtredingsdatum) van de Overeenkomst gelden de prijzen zoals opgegeven in bijlage 6 Prijzenblad. Deze zijn gebaseerd op het kostenniveau per inwerkingtredingsdatum van de Overeenkomst. Na de eerste periode van 12 maanden na de inwerkingtredingsdatum van de Overeenkomst zullen de prijzen, eenmaal per contractjaar, worden geïndexeerd (zowel opwaarts als neerwaarts, afhankelijk van de indexcijfers) conform de volgende formule en voorwaarden. Prijsaanpassingen vinden plaats conform de officieel gepubliceerde CBS-consumumentenprijs index 010000 Voedingsmiddelen en alc. Vrije dranken (2015=100) volgens de formule: $\text{prijs_nieuw} = \text{prijs_vorig} * (\text{CBS_nieuw}/\text{CBS_vorig})$ Waarbij: Prijs_nieuw = de nieuwe prijs voor het komend contractjaar Prijs_vorig= de prijs van het afgelopen contractjaar CBS_nieuw = het meest recente indexcijfer CBS_vorig = het vorige indexcijfer

	Als “CBS_nieuw” wordt het cijfer van de meest recente maand, waarvan het indexeringscijfer bekend is, gehanteerd. Als “CBS_vorig” wordt het cijfer van dezelfde maand maar, dan van het voorafgaande jaar gehanteerd. De op deze manier voor indexering gekozen maand dient tevens voor de volgende indexeringen gehanteerd te worden. De indexeringsperiode beslaat zodoende maximaal 12 opeenvolgende maanden. Slechts na schriftelijke overeenstemming tussen Opdrachtnemer en Opdrachtgever kan de prijswijziging ingaan. De prijswijzigingen dienen conform het gestelde in de Overeenkomst te geschieden. Opdrachtnemer kan eenmaal per jaar, 3 maanden voor afloop van een contractjaar een indexeringsvoorstel indienen voor de tarieven bij Opdrachtgever in de vorm van een nieuw prijzenblad bij Team facilitair. Dit voorstel is voorzien van een berekening zoals hierboven is opgenomen. Na schriftelijk akkoord van Opdrachtgever is Opdrachtnemer gerechtigd de prijzen aan te passen voor het nieuwe contractjaar. Een niet tijdig (minimaal 3 maanden voor afloop van een contractjaar) indexatieverzoek, zal op zijn vroegst (bij een goedgekeurd verzoek) 3 maanden na goedkeuring door Opdrachtgever in kunnen gaan. Opdrachtnemer conformeert zich aan de hierboven beschreven indexatiemethodiek en aan de voorgeschreven indexatiecijfers.
--	---

Onderdeel 3: Bestelsysteem en bestelproces

3.1	Het bestelsysteem van de Opdrachtnemer bevat de volgende mogelijkheden: - Autorisaties vast te leggen (bestellers en budgethouders); - Het beschikbare budget te koppelen aan het systeem; - Per bestelling de afdeling en contactpersoon aan te geven; - Als levering op korte termijn niet mogelijk is, wordt er een alternatieve optie weergegeven; - Het assortiment kan per locatie/afdeling samengesteld worden; - Er kan op eenvoudige wijze een favorietenlijst worden samengesteld; - De favorietenlijst kan door de besteller/budgethouder zelf worden aangepast; - Producten zijn snel te vinden via een zoekmachine via verschillende zoektermen; - Een periodieke, vaste bestelling kan zo ingesteld worden dat deze automatisch wordt toegevoegd aan een bestelling; - Een duidelijke beschrijving van het product, verpakkingseenheid, prijsstelling en een vermelding van halal of vegetarisch/vegan is vermeld in het bestelsysteem; - Het bestelsysteem geeft de mogelijkheid de status van al ingevoerde bestellingen te bekijken; - Het bestelsysteem geeft de mogelijkheid een order te printen; - Er kan na iedere bestelling automatisch een digitale orderbevestiging gestuurd naar de betreffende besteller.
3.2	De Opdrachtnemer waarborgt de gebruiksvriendelijkheid en actualisatie van het bestelsysteem en verzorgt desgevraagd de assortimentslijsten van afzonderlijke bestellers of locaties van Opdrachtgever.

3.3	Alle afleveringen dienen voorzien te zijn van een pakbon. Op de pakbon staan minimaal de volgende gegevens vermeld: - Afleveradres en datum; - Intern afleveradres incl. kostenplaatsnummer; - Besteller; - Bestelnummer; - Klant- en subnummer; - Inkooporder-referentie; - Omschrijving van het artikel; - Besteleenheid per orderregel incl. aantal en soort verpakking(en); - Artikelnummer opdrachtgever (indien van toepassing); - (Eventueel) Reeds geleverde producten, aantallen en event. - Backorders; - Prijs (incl. korting) excl. BTW van het product; - Daarnaast dient, indien relevant, de temperatuur van het geleverde op het moment van aflevering, te worden vermeld op de pakbon.
3.4	Leverancier levert de producten (gesorteerd per bestelling) af op 2 locaties (hoofdlocatie en 2 ^e locatie). Deze locaties bevinden zich op hetzelfde adres en hetzelfde binnenterrein binnen een straal van 100 meter: Rijksweg 24, 2171 AL te Sassenheim.
3.5	Bestellingen voor de hoofdlocatie dienen 5x per week (maandag tot en met vrijdag) rond 7:30 uur maar uiterlijk 9:00 uur te worden geleverd. Bestellingen voor de 2 ^{de} locatie dienen 1x per week te worden geleverd.
3.6	Bestellingen worden geleverd tot in de centrale koeling (Zie bijlage 7.5 Plattegrond Teylingereind).
3.7	Foutieve levering, manco's en beschadigde producten zijn tot 72 uur na levering te melden. De Opdrachtnemer garandeert een correcte afhandeling binnen 1 werkdag.
3.8	Indien Opdrachtnemer de Bestelling niet volledig op de aangegeven leverdag kan uitleveren door bijv. onvoldoende voorraad op een artikel dient Opdrachtnemer direct een alternatief te leveren tegen dezelfde prijs of goed. Opdrachtgever als het oorspronkelijk bestelde product. Opdrachtnemer dient het alternatief af te stemmen met de cateringmedewerker [keuken]. Hierdoor zal er geen sprake zijn van een backorder.
3.9	Bestellingen kunnen tot 12 uur voor de levering gewijzigd of geannuleerd worden.

Onderdeel 4: Facturatieproces

4.1	Opdrachtgever ontvangt wekelijks per afdeling één (1) factuur. De facturen dienen minimaal het volgende te vermelden, afhankelijk van de afgenomen producten: - Besteldatum - Productomschrijving - Aantallen - Brutoprijs en nettoprijs (verschil in kortingspercentage) - Klantnummer - Onderscheid tussen BTW hoog en BTW laag tarief - Afleveradres - Sector en besteller - Datum factuur en afleverdatum
-----	---

	- Pakbonnummer aflevering - Inkoopordernummer
4.2	De betalingstermijn bedraagt 30 dagen na factuurdatum.
4.3	Er dienen geen factureringskosten in rekening te worden gebracht.
4.4	De Opdrachtnemer dient de factuur digitaal [facturen@Teylingereind.nl] aan in pdf-formaat. Indien er een bijlage meegestuurd wordt dan dient deze in één (1) bestand inclusief de factuur aan te worden geleverd.

Onderdeel 5 Kritieke Prestatie Indicatoren

5.1	Opdrachtnemer dient elk kwartaal managementinformatie te genereren en aan Opdrachtgever te overhandigen en toe te lichten. De managementinformatie wordt uiterlijk binnen 10 werkdagen na afronding van het kwartaal beschikbaar gesteld. De managementinformatie moet minimaal bestaan uit de volgende onderdelen: - Rapportage KPI Tijdige levering; - Rapportage KPI Juiste levering; - Gerealiseerde omzet in Euro's op product- en productgroep niveau; - Gerealiseerde afname in stuks op product- en productgroep niveau; - Het aantal spoedleveringen; - Het aantal retouren en/of ruilingen; - Het aantal klachten, tevens dienen deze gespecificeerd te worden aangeleverd; - Overige zaken welke van belang zijn; - Overzicht van de geleverde en ingenomen emballage goederen (rolcontainers, kratten en pallets) en statiegeld producten (Pet-flessen). De rapportages worden digitaal in MS-Excel aangeleverd (tenzij anders overeengekomen). Opdrachtnemer levert desgevraagd een nadere (mondelinge) toelichting / specificatie op de rapportage. Op verzoek van Opdrachtgever kunnen er extra rapportages/overzichten opgevraagd worden en deze zullen door Opdrachtnemer worden geleverd. Alle rapportages worden kosteloos verstrekt.
5.2	De volgende KPI's worden gehanteerd: 1. KPI Tijdige levering: Aantal te late leveringen uitgedrukt in een percentage t.o.v. het totaal aantal leveringen. De leveringen dienen binnen de gestelde levertijd te geschieden. Conform de gestelde eisen in dit Programma van Eisen Score tijdige levering: Minimaal 95% tijdig geleverd. 2. KPI Juiste levering: Aantal foutleveringen uitgedrukt in een percentage t.o.v. het totaal aantal leveringen. Foutleveringen zijn Leveringen die niet worden geleverd conform de Bestelling en/of Programma van Eisen, met uitzondering van te laat geleverde Bestellingen. Score Juiste levering: Minimaal 98% juist geleverd.

	Indien in de kwartaalrapportage over de achterliggende periode niet wordt voldaan aan de minimale leveringsbetrouwbaarheid (tijdige en juiste levering) percentages dan geeft Opdrachtnemer hier uitleg over en doet verbetervoorstellen aan Opdrachtgever om de geëiste leveringsbetrouwbaarheid te behalen. Mocht echter in een volgende periode van 3 maanden wederom de geëiste leveringsbetrouwbaarheid percentages niet gehaald worden dan kan Opdrachtgever een boete opleggen. De boete leveringsbetrouwbaarheid wordt als volgt berekend: Als Tijdige levering niet $\geq 95\%$ bedraagt maar 93% bedraagt, kan een boete worden opgelegd. De boete wordt als volgt berekend: de omzet van de afgelopen 3 maanden $\times 95\% - 93\%$. = maximaal oplegbare boete. Voorbeeld: Bij een omzet van €100.000 over de voorgaande 3 maanden. $\text{€}100.000 \times 95\% - 93\% = \text{€} 2.000,-$
--	---

Onderdeel 6: Productgroepen algemeen

6.1	Opdrachtgever heeft in bijlage 6 Prijzenblad een tal aan producten opgenomen die afgenomen kunnen worden. Hierbij is Opdrachtgever uitgegaan van de historische gegevens uit het bestelsysteem en zal het voorkomen dat er sprake is van merkproducten alsook huismerkproducten. Opdrachtnemer dient te beschikken over een compleet (breed en diep) aanbod aan producten (ingrediënten ten behoeve van) voeding.
6.2	Als Opdrachtnemer de genoemde producten niet in haar assortiment heeft dient zij een gelijkwaardig alternatief product aan te bieden. Deze producten dienen qua merkwaarde en kwaliteit zo min mogelijk te verschillen van het gevraagde product. Voor producten met een A-merk (Haribo, Calvé, Coca Cola etc.) kunnen geen B-merk worden aangeboden. Om ervoor te zorgen dat er niet zomaar alternatieve gelijkwaardige producten worden aangeboden, dient Opdrachtnemer bij inschrijving aan te tonen dat men ook daadwerkelijk het gevraagde product niet in hun assortiment heeft. Opdrachtnemer mag dit op eigen wijze aantonen, dit kan bijvoorbeeld door toegang te verlenen in hun webshop, digitaal/hardcopy productenoverzicht.
6.3	Onder de volgende omstandigheden behoudt Opdrachtgever zich het recht voor producten ergens anders te bestellen: - Indien het bestelde product/de eenheid niet (tijdig) geleverd kan worden door Opdrachtnemer; - Indien het bestelde product/de eenheid niet geleverd kan worden en Opdrachtgever niet instemt met het geboden alternatief; - Indien de geleverde producten bij de keuring niet worden geaccepteerd.
6.4	Het aanbod van Opdrachtnemer aan Opdrachtgever dient de volgende productgroepen te omvatten: - Brood en broodproducten; - Zuivelproducten; - AGF; - Diepvriesproducten; - Vis en visproducten; - Wild en gevogelte;

	- Vlees; - Vleeswaren; - DKW; - Kant en klare maaltijden en koelverse maaltijdcomponenten; - Halal;
6.5	Het productaanbod van Opdrachtnemer, indien besteld door Opdrachtgever, bevat ook: - producten ten behoeve van diëten; - koosjere producten (dit zijn producten die zijn voorzien van het Hechsjer ORT certificaat) (waaronder koosjere kant en klare maaltijden); - producten met Halal- certificaat; - vegetarische en/of veganistische producten.
6.6	De algemeen openbare versie van de catalogus van Opdrachtnemer dient bij de Inschrijving te worden ingediend. Opdrachtnemer dient telkens de nieuwe uitgave (versie) van de catalogus in te dienen bij Opdrachtgever.
6.7	Opdrachtnemer dient op verzoek van Opdrachtgever alternatieve, vergelijkbare, producten te leveren ter vervanging (in termen van merken, smaak, besteleenheid en basis maateenheid) van producten uit bijlage 6. In voorkomend geval gelden maximaal dezelfde prijzen.
6.8	Stabiliteit in het aanbod is zeer belangrijk. Wijzigingen in het aanbod dienen door Opdrachtnemer zo spoedig mogelijk aan Opdrachtgever te worden doorgegeven. - Bij lopende/openstaande orders dienen wijzigingen binnen 24 uur doorgegeven te worden aan Opdrachtgever. - Wijzigingen in de samenstelling van een in bijlage 6 genoemd product dienen zo spoedig mogelijk, binnen een week, door Opdrachtnemer schriftelijk (e-mail) aan Opdrachtgever kenbaar gemaakt te worden onder verantwoording van reden.
6.9	Op verzoek van Opdrachtgever kunnen producten worden opgenomen of worden verwijderd uit de catalogus. Indien er een behoefte is om producten op te nemen in de catalogus dient Opdrachtnemer hiervoor een offerte aan te leveren bij Opdrachtgever. Pas na akkoord, door Opdrachtgever, op de offerte wordt het product opgenomen in de catalogus. Producten die aan de catalogus worden toegevoegd, vallen ook onder de voorwaarden van deze Overeenkomst.
6.10	Alle te leveren producten dienen door Opdrachtgever te kunnen worden besteld en zullen door Opdrachtnemer worden geleverd in de volgende besteleenheden: - Bulk; - Geportioneerd; - Eenpersoonsportie; - Stuksverpakking e/o consumptieverpakking. Mocht de besteleenheid van het product niet conform bijlage 6 zijn, dan zal in overleg tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer nader bepaald worden hoe de besteleenheid berekend moet gaan worden.
6.11	Koelverse producten zijn producten die na bereiding zijn teruggekoeld en die niet ingevroren zijn geweest.
6.12	Alle door Opdrachtnemer te leveren producten dienen voorzien te zijn van of een THT – datum of van een verpakkingsdatum.

6.13	Alle in deze bijlage 7 genoemde eisen zijn van toepassing op alle door Opdrachtnemer te leveren producten ongeacht of deze door Opdrachtnemer op voorraad gehouden worden of niet.
------	--

Onderdeel 7: Productgroep brood en broodproducten

7.1	De productgroep brood en broodproducten dient minimaal te bestaan uit witte en bruine broden (al dan niet gesneden en verpakt per hele of halve broden), zachte en harde (luxe) broodjes, krentenbrood, beschuit, en ontbijtkoek. Al het te leveren brood en de te leveren broodproducten dienen dagvers te zijn. Dagvers brood en broodproducten dienen op de dag van aflevering te zijn gebakken.
7.2	Het door Opdrachtnemer te leveren brood dient correct verpakt te zijn en voorzien te zijn van de verpakkingsdatum.
7.3	Houdbaarheidsdata (THT - datum) van de verpakte sandwiches dienen bij levering tenminste 5 kalenderdagen te zijn.
7.4	Opdrachtnemer dient diverse soorten afbakbrood te kunnen leveren en het assortiment/aanbod dient minimaal te bestaan uit wit, bruin meergranen (stok)brood/broodjes en luxe brood(jes) (zoals croissants). Houdbaarheidsdata (THT – datum) van het afbakbrood dienen bij levering tenminste 60 kalenderdagen te zijn.

Onderdeel 8: Productgroep zuivel

8.1	De productgroep zuivel dient in elk geval minimaal de volgende producten te bevatten: 1. diverse soorten (houdbare en verse (half)volle melk, karnemelk, chocolademelk) en melkproducten (yoghurt, vla, etc.) in consumentenverpakking; 2. diverse soorten (houdbare en verse) zuivelproducten t.b.v. dieet en Justitiabelen met bepaalde leefstijl (voorbeeld veganist); 3. halvarine/margarine (met minimaal 40-60% linolzuur); 4. kaas (diverse soorten, minimaal conform de productenlijst bijlage 7); 5. (kippen)eieren, gewichtsklassen M en L.
8.2	Alle melkproducten dienen gepasteuriseerd te zijn, bij houdbaar dienen de melkproducten gesteriliseerd te zijn.
8.3	De houdbaarheidsdata (THT - datum) van de bulkverpakkingen kaas producten dienen bij levering tenminste 2 weken te zijn.
8.4	De houdbaarheidsdata (THT - datum) van de geportioneerde kaas producten dienen bij levering tenminste 4 weken te zijn.
8.5	De houdbaarheidsdata (THT - datum) van eieren dienen bij levering tenminste 14 kalenderdagen te zijn.
8.6	De houdbaarheidsdatum (THT - datum) van dagverse melk dient bij levering tenminste 7 kalenderdagen te zijn.
8.7	De houdbaarheidsdatum (THT - datum) van houdbare melk dient bij levering tenminste 1 maand te zijn.
8.8	De houdbaarheidsdatum (THT - datum) van melkproducten (yoghurt, vla, etc.) dient bij levering tenminste 10 kalenderdagen te zijn.
8.9	Bij levering vanaf 160 stuks literpakken melk, dienen deze op verzoek van Opdrachtgever geleverd te kunnen worden in een 'roll in'.

Onderdeel 9: Productgroep aardappelen, groente en fruit (AGF)

9.1	Rauwe en gegaarde, gesneden (bewerkt en panklaar) en ongesneden (onbewerkt en vuil), AGF producten dienen leverbaar te zijn.
9.2	Rauwkost mengsels, wel en/of niet samengesteld op verzoek van Opdrachtgever, dienen leverbaar te zijn.
9.3	Houdbaarheidsdatum (THT- datum) van rauwkost mengsels dienen bij levering tenminste 5 kalenderdagen te zijn
9.4	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van dagvers gesneden AGF producten dienen bij levering tenminste 4 kalenderdagen te zijn.
9.5	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van dagvers ongesneden AGF producten dienen bij levering tenminste 5 kalenderdagen te zijn.
9.6	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van aardappelen (panklaar) dienen bij levering tenminste 4 kalenderdagen te zijn.
9.7	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van panklaar (on)gesneden aardappelproducten (gevacumeerd) dienen bij levering tenminste 5 kalenderdagen te zijn.
9.8	Het door Opdrachtnemer aangeboden en te leveren fruit dient minimaal te voldoen aan onderstaande kwaliteitseigenschappen: - Dient fris van kleur en geur te zijn; - Dient niet aangetast te zijn door ongedierte; - Is niet bedorven en heeft geen gebreken; - Mag geen rotte en beurse plekken hebben; - Mag geen schimmelvorming hebben; - Dient rijp (doch niet overrijp) en eetbaar te zijn.
9.9	Fruit dient in gelijke grootte en rijpheid te zijn waardoor directe consumptie na levering mogelijk is, of anderszins alleen op aangeven door en op verzoek van Opdrachtgever.
9.10	Het is Opdrachtgever toegestaan om aardappelen, groente en fruit bij een derde af te nemen. Dit geldt met name voor seizoens- en/of streekproducten.

Onderdeel 10: Productgroep diepvriesproducten

10.1	De productgroep diepvriesproducten dient te bestaan uit de volgende productgroepen: groenten, aardappelen, vlees, vis, wild en gevogelte, snacks, ijs, convenience, bake-off, brood en banket en kant en klare maaltijden.
10.2	Houdbaarheidsdatum (THT- datum) van alle diepvriesproducten dienen bij levering tenminste 3 maanden te zijn.

Onderdeel 11: Productgroep vis en visproducten

11.1	Rauwe en gegaarde vis en visproducten, waaronder ook schaal- en schelpdieren, dienen leverbaar te zijn.
11.2	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van de dagverse vis, visproducten en ontdooide haring dienen bij levering tenminste 5 kalenderdagen te zijn.
11.3	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van de verse vacuüm (gerookte) verpakte vis en visproducten dienen bij levering tenminste 14 kalenderdagen te zijn.
11.4	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van vis of visconserven in pot dienen bij levering tenminste 2 maanden te zijn.

Onderdeel 12: Productgroep wild en gevogelte

12.1	De productgroep wild en gevogelte dient te bestaan uit de volgende productgroepen: wild, gevogelte en kip producten, zowel rauw als gegaard.
12.2	De houdbaarheidsdatum (THT - datum) van dagvers wild, gevogelte en kip producten dienen bij levering tenminste 4 kalenderdagen te zijn.
12.3	De houdbaarheidsdatum (THT - datum) van dagvers vacuüm verpakt wild, gevogelte en kip producten dienen bij levering tenminste 7 kalenderdagen te zijn.
12.4	De houdbaarheidsdatum (THT – datum) van gegaard wild, gevogelte en kip producten dienen bij levering tenminste 7 kalenderdagen te zijn.

Onderdeel 13: Vlees en vleeswaren

13.1	Rauw en gegaard vlees (bulk verpakt en geportioneerd) dient leverbaar te zijn.
13.2	In opdracht van Opdrachtgever dienen alle vlees en vleesproducten en vleeswaren ook met een officieel Halal certificaat geleverd te kunnen worden door Opdrachtnemer.
13.3	Opdrachtnemer dient minimaal 6 soorten natrium arme vleeswaren te kunnen leveren. Vacuüm verpakt per persoon.
13.4	Van elk te leveren product aan Opdrachtnemer in de productgroep vlees en vleeswaren dient de vetklasse te zijn vermeld op de verpakking.
13.5	De houdbaarheidsdatum (THT- datum) van dagverse vleesproducten dient bij levering tenminste 5 kalenderdagen te zijn.
13.6	Houdbaarheidsdatum (THT- datum) van vacuüm verpakte vleesproducten dient bij levering tenminste 3 weken te zijn.
13.7	De houdbaarheidsdata (THT- datum) van alle bulk verpakte, gevacumeerde vleeswaren dienen bij levering tenminste 21 kalenderdagen te zijn.
13.8	De houdbaarheidsdata (THT- datum) van alle geportioneerde vleeswaren dienen bij levering tenminste 14 kalenderdagen te zijn.

Onderdeel 14: Droge kruidenierswaren

14.1	Opdrachtnemer dient minimaal de producten genoemd in de productenlijst (bijlage 6) te leveren.
14.2	Houdbaarheidsdatum (THT - datum) van de DKW producten dienen bij levering tenminste 6 weken te zijn.