

## Bijlage 1 Programma van eisen

Warme drankenautomaten, Zaaknummer 2025-000961

### Algemene eisen

1.	Opdrachtnemer levert het gevraagde aantal automaten aan opdrachtgever op basis van operational lease. De automaten blijven hierdoor te allen tijde eigendom van de opdrachtnemer.
2.	Alle kosten voor de gevraagde leveringen dienen te worden verrekend in de leaseprijs van de automaten. Deze kosten omvatten onder andere, maar niet uitsluitend: verzending, bezorging, voorrijkosten, reparaties, verplaatsingen, vervangingen.  Gedurende de looptijd van de overeenkomst kunnen geen andere kosten in rekening worden gebracht dan de geoffreerde leaseprijs (met uitzondering van de ingrediënten).
3.	Opdrachtgever heeft het recht om het aantal automaten op/af te schalen gedurende de looptijd van de overeenkomst.
4.	De warme dranken automaten dienen in de week van 28 september t/m 3 oktober geplaatst te worden en operationeel te zijn. De exacte afstemming van deze implementatie stemmen opdrachtgever en opdrachtnemer na gunning met elkaar af, waarbij het uitgangspunt is dat de locaties zo min mogelijk overlast ervaren.
5.	Opdrachtnemer hanteert geen minimale afnameverplichting binnen het contract en geen minimale afname verplichting per automaat.
6.	Indien werknemers van opdrachtnemer op locatie werkzaamheden verrichten, zijn zij herkenbaar middels bedrijfskleding. Zij melden zich altijd van tevoren aan bij de opdrachtgever.
7.	Voor acceptatie van de te leveren automaten zal door de gemeente Aa en Hunze (o.a. aan de hand van de verstrekte gegevens) worden getoetst of deze voldoet aan hetgeen in de uitvraag is opgenomen en in de offerte is aangeboden. Een positieve uitslag is een voorwaarde voor definitieve acceptatie van de combinatie. Het proces voor de acceptatietest is beschreven in paragraaf 4.7 van het aanbestedingsdocument.

### Eisen m.b.t. garantie, service en onderhoud

8.	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het technisch onderhoud en het herstellen van storingen.
9.	Storingen kunnen 24/7 bij opdrachtnemer gemeld worden via E-Mail of een online portaal. Op werkdagen tussen 08:00 en 17:00 dient opdrachtnemer ook telefonisch bereikbaar te zijn voor vragen of meldingen.
10.	Storingen worden na melding door opdrachtgever binnen 1 werkdag verholpen door opdrachtnemer.
11.	Opdrachtnemer kan zelf bepalen welke preventieve (onderhouds)activiteiten (inclusief frequentie) benodigd zijn om te voldoen aan de vereiste dienstverlening en beschikbaarheid van de automaten. Activiteiten worden vooraf ingepland in overleg met Opdrachtgever.

### Eisen m.b.t. de automaat

12.	De automaat dient voorzien te zijn van een display met touchscreen.
13.	Alle automaten zijn identieke tafelautomaten (voor maximale afmetingen zie schouw).

14.	De consumpties kunnen worden afgesteld op de kopjes die gebruikt worden op locatie. Dit gaat in afstemming met opdrachtgever.
15.	De uitstroomtemperatuur van de warme dranken is minimaal 75 graden Celsius en is af te stellen.
16.	De uitstroomtemperatuur van heet water is minimaal 90 graden Celsius en is af te stellen.
17.	De automaten dienen te beschikken over een aparte uitgifte voor heet water (dus niet door dezelfde doorvoer als die van de overige dranken).
18.	De automaten dienen te beschikken over een instelmogelijkheid voor de sterkte van de consumpties (na elke uitgifte staat deze weer op standaard).
19.	In de automaat zijn sensoren aanwezig die de lekbak en opvangbak detecteren. De automaat geeft geen consumptie als de lekbak of opvangbak vol is.
20.	De lekbak dient minimaal 1 liter te zijn om te zorgen dat hij niet te vaak geleegd hoeft te worden. De opvangpak voor de koffiedik dient minimaal 5 liter te zijn of er moeten 150 pucks koffiedroes inpassen met dezelfde reden.
21.	De automaten dienen te zijn voorzien van een waterfilter/drinkwaterontharder (intern of extern)
22.	De automaten dienen aangesloten te kunnen worden op de bestaande water en Electra aansluitingen (zie schouw)
23.	Opdrachtnemer ontzorgt opdrachtgever met routebezorging en voorraadbeheer. Opdrachtnemer garandeert dat er altijd voldoende, maar geen overbodige voorraad bij de verschillende afleveradressen is.
24.	De frequentie van de routebezorging is afhankelijk van de afname en kan per locatie verschillen. Dit wordt afgestemd met opdrachtgever.
25.	De automaten hebben geen bekeruitgifte, opdrachtgever maakt gebruik van mokken die opdrachtgever zelf afwast.
26.	De automaten dienen zo ingericht te zijn dat bij de uitgifte van een consumptie geen residu na afname in de volgende consumptie terecht kan komen.
27.	Opdrachtnemer garandeert dat te allen tijde voldaan wordt aan de algemeen geldende HACCP regelgeving.
28.	Opdrachtnemer stelt per automaat reserveonderdelen beschikbaar voor het schoonmaken van de onderdelen, zodat onderdelen op een later tijdstip gereinigd kunnen worden. De onderdelen kunnen dan gewisseld worden zodat de automaat direct weer beschikbaar is.
29.	Opdrachtnemer geeft tijdens de plaatsing van de automaten of op een nader overeen te komen moment instructie over de werking van de automaat en het dagelijks onderhoud. Dit is geheel kosteloos.
30.	Opdrachtnemer stelt een (digitale) handleiding beschikbaar voor opdrachtgever over hoe de automaten gereinigd moeten worden (inclusief symbolen/afbeeldingen). Deze handleiding is minimaal in het Nederlands beschikbaar.
31.	De automaten beschikken over een wachtstand zodat in een periode dat de medewerkers geen gebruikmaken van de automaat deze overgaat in een meer energiezuinige slaap/stand-by-stand.
32.	De automaat dient met een slot vergrendeld te zijn zodat gebruikers niet zomaar bij de ingrediënten kunnen.

33.	Reclame-uitingen op de automaat zijn alleen toegestaan na overleg met en goedkeuring van Opdrachtgever.
34.	Opdrachtgever heeft te allen tijde de mogelijkheid om de tellerstanden per automaat af te lezen via het display. Er zijn minimaal tellerstanden beschikbaar per ingrediëntsoort.

#### Eisen m.b.t. de ingrediënten

35.	<p>Alle automaten dienen minimaal onderstaande consumpties te geven:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koffie</li> <li>- Espresso</li> <li>- Cappuccino</li> <li>- Chocolademelk</li> <li>- Koffie choc.</li> <li>- Heet water</li> <li>- Kan koffie</li> <li>- Kan heet water</li> </ul>
36.	<p>Opdrachtnemer levert minimaal 10 theesoorten waarvan in elk geval:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zwarte thee</li> <li>- Rooibos</li> <li>- Groene thee</li> <li>- Sterrenmunt</li> <li>- Citroen</li> </ul> <p>Alle aangeboden theesoorten hebben dezelfde prijs (zoals in het prijzenblad ingevuld)</p>
37.	<p>Onderstaande overige artikelen dienen minimaal leverbaar te zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roerstaafjes (hout)</li> <li>- Koffiemelk cupjes</li> <li>- Koffiemelk pakken</li> <li>- Suikersticks</li> <li>- Cafeïnevrije koffiesticks</li> <li>- Minimaal 4 soorten soepzakjes in poedervorm waar van ten minste tomaat en kip (geschikt voor 1 kop)</li> <li>- Filterkoffie (fijne maling)</li> <li>- Zoetjes in dispenser</li> <li>- Suikerklontjes</li> <li>- Animo filters 101/317</li> <li>- Animo filters 250/90</li> <li>- Animo filters 152/457</li> </ul>
38.	Opdrachtgever behoudt zich het recht op flexibiliteit voor om gedurende de Overeenkomst, in overleg met Opdrachtnemer, te wisselen van ingrediëntspecificaties (soort, kwaliteit, gewicht etc.). Eventuele prijzen die niet geoffereerd zijn dienen aantoonbaar marktconform te zijn. Indien dit niet het geval is, is het Opdrachtgever toegestaan ingrediënten elders in te kopen.

#### Eisen m.b.t. duurzaamheid/MVO

39.	Inschrijver zorgt ervoor dat gedurende de gehele looptijd van de raamovereenkomst de geleverde ingrediënten voldoen aan één van onderstaande certificeringen of een
-----	---

	<p>vergelijkbaar keurmerk voor koffie, thee en cacao en kan dit op verzoek van Opdrachtgever aantoonbaar maken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UTZ Certified</li> <li>- Fairtrade Max Havelaar</li> <li>- Rain Forest Alliance</li> </ul>
40.	<p>Opdrachtgever verwacht van Opdrachtnemer een proactieve houding ten opzichte van het efficiënt omgaan met grondstoffen om de impact op het milieu te beperken. Opdrachtgever wordt geacht actief mee te denken om verpakkingsmaterialen zo veel als mogelijk te reduceren, reststromen zo optimaal mogelijk te benutten, verspilling tegen te gaan, zo veel als mogelijk duurzame ingrediënten en losse verstrekkingen toe te passen en zo veel als mogelijk materialen te hergebruiken.</p>

#### Eisen m.b.t. managementinformatie

41.	<p>De opdrachtnemer levert elk kwartaal een managementrapportage aan (digitaal) met minimaal onderstaande informatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Automaatnummer</li> <li>- Plaatsingsdatum</li> <li>- Locatie</li> <li>- Aantallen en soorten storingen</li> <li>- Verricht onderhoud</li> <li>- Voortgang KPI's (zie kwaliteitscriteria 3 van het aanbestedingsdocument)</li> </ul>									
42.	<p>Opdrachtnemer dient te beschikken over een vast contactpersoon voor Aa en Hunze op operationeel/tactisch niveau en strategisch niveau. Gedurende de Overeenkomst kunnen deze contactpersonen worden vervangen. Deze contactpersonen fungeren als aanspreekpunt voor de Aa en Hunze op ieder eigen niveau. Met deze contactpersonen zal frequent (telefonisch/persoonlijk) overleg gevoerd worden volgens onderstaande communicatieschema.</p> <p>Dit communicatieschema is een eerste opzet en zal na gunning verder worden ingevuld met de opdrachtnemer en o.a. voorzien van persoonsnamen. Op verzoek van Aa en Hunze of de opdrachtnemer kan de frequentie hoger liggen.</p> <table border="1" data-bbox="331 1585 1385 1836"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Frequentie</th> <th>Aanwezig</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Operationeel/Tactisch</td> <td>Elke 6 maanden</td> <td>Facilitair medewerker Aa en Hunze en eventueel locatiebeheerder</td> </tr> <tr> <td>Strategisch</td> <td>Elke 12 maanden</td> <td>Facilitair medewerker en Teamleider Facilitair Aa en Hunze (optioneel)</td> </tr> </tbody> </table>	Type	Frequentie	Aanwezig	Operationeel/Tactisch	Elke 6 maanden	Facilitair medewerker Aa en Hunze en eventueel locatiebeheerder	Strategisch	Elke 12 maanden	Facilitair medewerker en Teamleider Facilitair Aa en Hunze (optioneel)
Type	Frequentie	Aanwezig								
Operationeel/Tactisch	Elke 6 maanden	Facilitair medewerker Aa en Hunze en eventueel locatiebeheerder								
Strategisch	Elke 12 maanden	Facilitair medewerker en Teamleider Facilitair Aa en Hunze (optioneel)								

#### Eisen m.b.t. facturatie en prijzen

43.	<p>Facturering van geleverde producten in enige kalendermaand geschiedt in de daaropvolgende maand.</p>
-----	---

44.	Facturen worden uitsluitend digitaal toegezonden aan het emailadres: <a href="mailto:facturen@aaenhunze.nl">facturen@aaenhunze.nl</a>
45.	Facturen bevatten naast een opgave van de geleverde hoeveelheden en omschrijving van de producten, nettoprijs per eenheid, de te betalen bedragen en de verschuldigde btw, de volgende kenmerken: <ul style="list-style-type: none"> <li>• leverdatum;</li> <li>• afleveradres;</li> <li>• kenmerk van de Aa en Hunze (opdracht/bestelnummer);</li> <li>• kenmerk van de Overeenkomst;</li> </ul> btw-tarief per artikel.
46.	De facturen dienen per afleveradres opgemaakt te worden.  Er worden twee facturen gezonden <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lease automaten (vooraf per kwartaal)</li> <li>2. Bestelde ingrediënten (achteraf per maand)</li> </ol>
47.	Opdrachtgever hanteert een betalingstermijn van 30 kalenderdagen na de factuurdatum.