



Programma van Eisen

Bijlage 3 bij de Inschrijvingsleidraad van de Europese openbare aanbesteding

(Warme) drankenautomaten

Auteur

T. Hageman/D. Sleper

Registratienummer

25.1113387

Datum

30 oktober 2025

Versie

2.0

Status

Definitief

Afdeling

Human Resources, Integrale Veiligheid, Communicatie & Facilitair



Inhoudsopgave

1	Programma van Eisen	3
A.	Algemeen	3
B.	Eisen aan de automaten	4
C.	Eisen aan de ingrediënten	5
D.	Service, onderhoud en rapportages	6
E.	Eisen m.b.t. personeel	7
F.	Eisen m.b.t. duurzaamheid	8
G.	Financieel	9
H.	Juridische eisen	10
	Bijlagen	12



1 Programma van Eisen

De inschrijvers geven middels het doen van een inschrijving aan kennis te hebben genomen van onderstaande eisen en zijn in staat om minimaal aan deze eisen te voldoen. Het niet voldoen aan een of meerdere van de eisen leidt tot uitsluiting van verdere deelname aan de aanbestedingsprocedure.

De eisen zijn ingedeeld in de volgende categorieën en uniek genummerd:

- A. Algemeen;
- B. Eisen aan de automaten;
- C. Eisen aan de ingrediënten;
- D. Service, onderhoud en rapportages;
- E. Eisen m.b.t. personeel;
- F. Eisen m.b.t. duurzaamheid;
- G. Financieel;
- H. Juridische aspecten.

A. Algemeen

Eis	Omschrijving
A.1	<p>De opdracht voor levering en dienstverlening bestaat gedurende de looptijd van de overeenkomst uit:</p> <ul style="list-style-type: none">• Leveren, plaatsen, aansluiten en in gebruik stellen van de drankenautomaten, meubels en materialen op 11 verschillende locaties van HHNK;• Het opnemen van een ijzeren voorraad koffieartikelen en verzorging van de levering van ingrediënten op 10 HHNK buitenlocaties;• Uitvoeren van onderhoud inclusief reiniging en bijvullen van de automaten en voorraadkasten op 10 HHNK buitenlocaties;• Uitvoeren van preventief en correctief onderhoud op alle machines;• Het trainen van cateringmedewerkers in het onderhouden van de automaten en bijvullen van de ijzeren voorraad koffieartikelen op het hoofdkantoor;• Leveren, plaatsen, aansluiten en in gebruik stellen van de waterautomaten met een smaakje, meubels en materialen op 7 verschillende locaties van HHNK;• Uitvoeren van onderhoud inclusief reiniging en bijvullen van de waterautomaten en voorraadkasten op 7 HHNK buitenlocaties.
A.2	<p>Indien tijdens de looptijd van de overeenkomst vervanging of (bij)plaatsing van een automaat plaatsvindt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Is dit hetzelfde type als reeds geplaatste automaten (dezelfde serie of lijn);• Valt de (bij)geplaatste of vervangen automaat onder de bestaande overeenkomst.
A.3	<p>Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om gedurende de looptijd van de overeenkomst (inclusief de optie jaren) maximaal drie (3) automaten kosteloos uit het automatenpark te laten verwijderen, waarbij de vaste kosten van de verwijderde automaten met ingang van de maand volgend op de maand van verwijdering niet meer in rekening gebracht worden.</p> <p>Verplaatsingen van automaten (op een locatie of tussen locaties) zijn ook kosteloos en leiden niet tot voor opdrachtgever nadelige aanpassing van de vaste kosten.</p>
A.4	<p>Gebruiksklare oplevering bij (bij)plaatsing of vervanging van automaten vindt plaats binnen 6 weken na opdrachtverstrekking.</p>



Eis	Omschrijving
A.5	De levering en dienstverlening vindt plaats op maandag tot vrijdag van 07:30 tot 16:00 uur.
A.6	Opdrachtgever stelt op alle locaties in basis één aansluiting ter beschikking welke bestaat uit één standaard wateraansluiting en één stroomaansluiting (vrije groep 16A) ² per automaat. Alle automaten worden aangesloten op 220V. Het plaatsen van meerdere machines kan als de aansluitwaardes van de aangeboden basisaansluiting niet overschreden wordt.
A.7	De uitstraling van de aangeboden onderzetkasten is in lijn met die van de bijbehorende automaten.
A.8	Na gunning start een gezamenlijk traject tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer t.b.v. het due diligence proces (ISV), Opdrachtnemer dient hieraan mee te werken.

B. Eisen aan de automaten

Eis	Omschrijving
B.1	Opdrachtnemer vraagt de volgende automaten uit: <ul style="list-style-type: none"> • 21 volledig geautomatiseerde verse koffiebonenmachines op 11 verschillende locaties; • 1 volledig geautomatiseerde verse koffiebonenmachine op het hoofdkantoor met alleen plantaardige opties; • 1 volledig geautomatiseerde verse koffiebonenmachine met vloeibare melk (luxere automaat) voor op het hoofdkantoor. Deze automaat moet de functie hebben om de koffie betaald te kunnen aanbieden. De opbrengsten komen ten goede van de Opdrachtgever en kunnen worden verrekend met de maandelijkse factuur; • 7 luxe watermachines (Aquablue of vergelijkbare machine) op 7 verschillende locaties, watermachine bevat smaakjes en kan bruisend worden aangeboden.
B.2	Reclame-uitingen – anders dan die betrekking hebben op de dienstverlening van aanbesteder – zijn niet toegestaan. Het logo van de Opdrachtnemer (zowel op de automaat als op het meubel) wordt wel toegestaan.
B.3	In de automaten zijn minimaal de volgende energiebesparende maatregelen getroffen: <ul style="list-style-type: none"> • De automaat beschikt over een wachtstand en/of tijdschakelaar zodat in een periode dat medewerkers geen gebruikmaken van de automaat deze wordt uitgeschakeld. Daarbij dient de voedselveiligheid gewaarborgd te blijven. • De verlichting voldoet aan de volgende vereisten: <ul style="list-style-type: none"> ○ Er is geen verlichting in de apparatuur aanwezig anders dan benodigd voor informatievoorziening ten behoeve van de drankkeuze. ○ De aanwezige verlichting is energie-efficiënt en wordt door middel van een lichtschakelsysteem automatisch uitgeschakeld in een periode dat medewerkers geen gebruikmaken van het apparaat. Onder 'een periode' wordt in ieder geval verstaan: het weekend (vrijdagavond vanaf 23:00 uur tot maandagochtend 7:00 uur) en doordeweeks elke avond vanaf 23:00 uur tot 's morgens 7:00 uur. Onder 'energie-efficiënte verlichting' wordt verstaan verlichting die meer dan 40 lumen per Watt geeft of verlichting met minimaal label C.
B.4	De te leveren automaten dienen NEN 3140 goedgekeurd te zijn en geen gevaar op te leveren tijdens het gebruik. Herkeuring vindt 1x per 2 jaar door Opdrachtnemer plaats.



Eis	Omschrijving
B.5	Alle automaten zijn voorzien van een gebruiksvriendelijk en eenzelfde bedieningspaneel (heldere keuzemogelijkheden en storingsomschrijvingen) in de Nederlandse taal. Hieronder wordt ook verstaan dat de automaat geen onnodige geluidsoverlast moet geven. Geluidnotificaties kunnen tijdens het bedienen en uitgeven van dranken in volume worden aangepast en/of volledig uitgeschakeld worden.
B.6	De automaten dienen te worden voorzien van een koud water module.
B.7	Heet water is op een temperatuur van 92-98 graden Celsius en bij uitgifte minimaal 70 graden Celsius.
B.7	De uitgifte van water is via een aparte voorziening volledig gescheiden van de uitgifte van andere producten. Verontreiniging van het water door condensvorming en andere producten (bijvoorbeeld koffiedruppels) dient door de fysieke scheiding van de uitgiftes voorkomen te worden.
B.8	Voor alle consumpties geldt een minimale inhoud van 125 cc, met uitzondering van espresso waarvoor een minimale inhoud van 60 cc geldt.
B.9	Voor de koffiedosering in de automaten geldt bij inschrijving dat een kopje koffie moet bestaan tussen de 7,0 en 9,0 gram koffie.
B.10	De geluidsproductie van een automaat is maximaal < 70 dB(A). Opdrachtnemer dient zoveel mogelijk geluidbeperkende voorzieningen te voeren binnen de automaten.
B.11	De automaten dienen te zijn voorzien van opvang voor vloeistof en residu. Er dient een bescherming voor het overlopen van de automaat aanwezig te zijn.
B.12	De automaten zijn voorzien van een waterfilter waarbij Opdrachtnemer tijdig voorziet in vervanging.
B.13	In het geval er geen pantry aanwezig is, dient Opdrachtnemer te voorzien in een meubel. In het prijzenblad is een overzicht op welke locaties nu een meubel aanwezig is, en waar niet. Uitgangspunt is dat vanuit de voorziening ook voldoende ruimte moet zijn om de losse verstrekkingen te plaatsen, overzichtelijk ingedeeld per verstrekking. Voorraad dient vanonder het meubel bereikbaar te zijn. Opdrachtnemer dient bij inschrijving een afbeelding in hoe de indelingen van de voorzieningen er bij HHNK uit komen te zien. Tijdens het verificatiegesprek wordt afgestemd wat de definitieve indeling van verstrekkingen wordt.

C. Eisen aan de ingrediënten

Eis	Omschrijving
C.1	Elk koffieautomaat dient minimaal te voorzien in het volgende standaard assortiment: <ul style="list-style-type: none">• Koud water;• Heet water;• Koffie;• Espresso;• Cappuccino;• Chocolademelk.



Eis	Omschrijving
C.2	Opdrachtnemer dient buiten de automaat te voorzien in het volgende assortiment: <ul style="list-style-type: none"> • Suikersticks (alternatief mogelijk); • Zoetstof (alternatief mogelijk); • Creamersticks/melkcupjes (alternatief mogelijk); • Havermelk sticks (alternatief mogelijk); • Roerstaafjes hout (alternatief mogelijk); • Decafeïne sticks (alternatief mogelijk); • Thee soorten minimaal 8 stuks.
C.3	Opdrachtnemer dient binnen de prijsstelling minimaal twee hoogwaardige koffieblends aan te bieden. Dit om vanuit de verificatie (na gunning) en gedurende de Overeenkomst de mogelijkheid te hebben om verandering door te voeren binnen de inschrijfsom. Op het prijsblad dient Inschrijver de omschrijving van de beoogde blend te vermelden. De prijsstelling van beide blends mag niet meer afwijken dan 5% ten opzichte van elkaar. Dit om grote fluctuatie gedurende de uitvoering van de Overeenkomst te voorkomen.
C.4	Inschrijver dient diverse soorten thee aan te bieden. Wanneer er meerdere klachten over een bepaalde thee worden ontvangen, dient Opdrachtnemer een alternatieve theesmaak (tegen gelijkblijvende kosten) aan te kunnen bieden.
C.5	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de voorraad van de 10 aangegeven buitenlocaties. De voorkeur is hierin dat er wordt gewerkt met een ijzeren voorraad en vervoersbewegingen zo veel mogelijk worden beperkt.

D. Service, onderhoud en rapportages

Eis	Omschrijving
D.1	Opdrachtnemer garandeert gedurende de gehele Overeenkomst dat service en onderdelen beschikbaar zijn voor het door Opdrachtnemer geplaatste automatenpark.
D.2	Opdrachtnemer leeft alle van toepassing zijnde wet- en regelgeving (incl. HACCP, hygiëncode, warenwet, etc.) na.
D.3	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het bijvullen en schoonhouden van de automaten op 10 buitenlocaties, zowel in- als uitwendig, alsmede rondom de apparatuur en eventuele omkasting. In principe dienen deze werkzaamheden wekelijks te worden uitgevoerd, e.e.a. afhankelijk van de locatie en/of het gebruik.
D.4	Opdrachtnemer biedt trainingen aan voor de cateringmedewerkers voor het bijvullen en schoonhouden van de automaten op het hoofdkantoor, zowel in- als uitwendig, alsmede rondom de apparatuur en eventuele omkasting. Ook wordt er uitgelegd hoe de voorraad bijgehouden en besteld moet worden. Deze training moet kosteloos aangeboden worden en kan elk kwartaal worden aangevraagd.
D.5	Opdrachtnemer garandeert een beschikbaarheid van tenminste 95% per automaat per maand.
D.6	Opdrachtnemer ontvangt de storingen via mail en meldt deze ook af wanneer deze gereed zijn bij de melder.
D.7	Wanneer een automaat langer dan 2 werkdagen niet volledig beschikbaar is, wordt er op zo kort mogelijke termijn een vervangende automaat geleverd door Opdrachtnemer.
D.8	De verzorging van de automaten vindt plaats tussen 07:30 uur en 16:00 uur.
D.9	Vier maal per jaar, binnen 10 werkdagen na afloop van een kwartaal levert Opdrachtnemer de managementrapportage (in Excel formaat) aan bij de contractmanager van Opdrachtgever. De managementrapportage bevat minimaal de volgende informatie:



Eis	Omschrijving
	<ul style="list-style-type: none"> • Overzicht van de automaten; • Tellerstanden, gespecificeerd per automaat; • Overzicht van verbruik verschillende automaatproducten; • Overzicht van verbruik ingrediënten, (per locatie); • Beschikbaarheid per automaat per maand; • Beschikbaarheid alle automaten gemiddeld per maand; • Type, aard, mogelijke oorzaak, oplossing en duur storingen in het afgelopen kwartaal (o.v.v. automaatnummer); • Klachten/storingen.
D.10	Minimaal één keer per (contract)jaar vindt strategisch overleg plaats tussen contactpersonen van partijen. Gespreksonderwerpen zijn: <ul style="list-style-type: none"> • Bespreken huidige Programma van Eisen; • Ontwikkelingen op de markt; • Beheersing van de kosten; • Duurzaamheid (inclusief social return); • Huidige gang van zaken.
D.11	Voor de operationele uitvoering van de dienstverlening maakt Opdrachtnemer direct afspraken met de contractmanager van Opdrachtgever.

E. Eisen m.b.t. personeel

Eis	Omschrijving
E.1	De Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat schriftelijke en mondelinge communicatie met haar personeel op de locaties van Opdrachtgever mogelijk is met Nederlands en/of Engels als voertaal.
E.2	De medewerkers zijn tijdens de uitvoering van de werkzaamheden gekleed in gepaste bedrijfskleding welke is voorzien van een bedrijfslogo of ander kenmerk van de Opdrachtnemer.
E.3	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat zijn medewerkers duidelijk zijn geïnstrueerd over praktische werkafspraken en specifieke ter plaatse geldende procedures en huis- en veiligheidsregels alsmede over geldende wet- en regelgeving (incl. HACCP, hygiëncode, warenwet, etc.).
E.4	Opdrachtnemer draagt zorg voor tijdige en adequate vervanging van zijn medewerkers bij ziekte, verlof of andere absenties, en zal Opdrachtgever daar tijdig over informeren.
E.5	Opdrachtnemer wijst één vaste contactpersoon op tactisch/strategisch niveau als aanspreekpunt voor Opdrachtgever aan. Indien de vaste contactpersoon is verhinderd, wordt deze vervangen door een gelijkwaardige vervanger die over dezelfde ervaring beschikt en volledig op de hoogte is van de inhoud van de overeenkomst.
E.6	Alle bij HHNK ingezette operator medewerkers zijn betrouwbaar en beschikken over een VOG. Jaarlijks bevestigt Opdrachtnemer dat medewerkers hieraan voldoen. Bij de start van een medewerker mag de VOG verklaring niet ouder zijn dan 6 maanden en is voor rekening van Ondernemer.



Eis	Omschrijving
E.7	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de correctheid van de werkvergunningen van haar werknemers. Indien uit het niet op orde hebben van de (juiste) werkvergunningen door Opdrachtnemer leidt tot een boete voor HHNK, zal deze boete bij Opdrachtnemer worden verhaald. Tevens is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor het, ten behoeve van de locatie(s) van HHNK, digitaal beschikbaar hebben van kopieën van geldige legitimatiebewijzen/ werkvergunningen conform de AVG. Indien het een medewerker betreft buiten de EU, dan ontvangt HHNK een geldig legitimatiebewijs. Dit is verplicht vanuit de wet Arbeidsvreemdelingen.

F. Eisen m.b.t. duurzaamheid

Eis	Omschrijving
F.1	Koffie, thee en cacao voldoen aantoonbaar aan milieu-, en ontbossingsvrije eisen volgens de criteria van Rainforest Alliance, EU-Biologisch of een gelijkwaardig keurmerk. In de uitwerking van het gunningscriterium worden deze redenen door Inschrijver gemotiveerd. Opdrachtnemer overhandigt tijdens het verificatiegesprek het bewijs hiertoe.
F.2	<p>Het energiegebruik van automaten voor warme dranken overschrijdt de volgende grenswaarden niet. Grenswaarden gemeten volgens protocol EVA EMP 3.1B of de onderliggende DIN 18873-2:</p> <ul style="list-style-type: none">• 'OCS' (Office Coffee Solution): < 190 Wh/L;• 'table top machines': < 190 Wh/L;• 'free standing machines': < 140 Wh/L. <p>De machines worden gedefinieerd op basis van doorvoer-capaciteit, volgens de volgende waarden:</p> <ul style="list-style-type: none">• 'OCS' (Office Coffee Solution): 5l/24h;• 'table top machines': 15l/24h;• 'free standing machines': 30l/24h. <p>Het protocol, inclusief bijlage met een format voor een zelfverklaring volgens EVA EMP 3.1B, is gratis op te vragen bij de European Vending & Coffee Service Association. Gereviseerde automaten zijn uitgesloten van deze eis.</p> <p><i>Mogelijke bewijsmiddelen</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Rapportage van het energiegebruik van de geleverde automaten, gemeten volgens het protocol EVA EMP 3.1B of de onderliggende DIN 18873-2, bijvoorbeeld door middel van een ingevulde zelfverklaring zoals ter beschikking gesteld door de European Vending & Coffee Service Association.• Of gelijkwaardig. <p>Automaten met een koelfunctie voldoen aan energie-efficiëntieklasse D of beter. De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2018, van 11 maart 2019, met betrekking tot de energie-etikettering van koelapparaten met een directe-verkoopfunctie. Gereviseerde automaten zijn uitgesloten van deze eis.</p> <p><i>Mogelijke bewijsmiddelen</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Het officiële energielabel conform verordening (EU) 2019/2018 met klasse D of beter.



Eis	Omschrijving
	Opdrachtnemer dient na voorlopige gunning bewijsmiddelen aan te leveren waaruit blijkt dat de aangeboden automaten hieraan voldoen.
F.3	<p>Voor het vervoer van de goederen naar de locatie van de inkopende organisatie dient binnen de landsgrenzen gebruik te worden gemaakt van voertuigen die ten minste aan emissieklasse 6 voldoen.</p> <p><i>Mogelijke bewijsmiddelen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Afschrift van de typegoedkeuringspapieren van de voor de uitvoering van de opdracht in te zetten voertuigen.

G. Financieel

Eis	Omschrijving
G.1	Alle in het Inschrijvingsbiljet opgenomen aantallen zijn ramingen gebaseerd op afnamegegevens van de huidige automaten in 2024.
G.2	De automaathuurkosten zijn voor identieke automaten hetzelfde, ongeacht de locatie van plaatsing. De automaathuurkosten (en de huurkosten voor de onderkasten) vervallen na de initiële contractperiode van 60 maanden. Bij het bijplaatsen van automaten gaat de 60 maanden in op de eerste dag van ingebruikname.
G.3	<p>De huurbedragen zijn all-in tarieven inclusief preventief en correctief onderhoud en bevatten de volgende onderdelen: huur automaten, technisch service onderhoud, dagelijks onderhoud (voor de buitenlocaties) (inclusief tijd en kosten benodigd voor verplaatsingen, tijd benodigd voor het bestellen en kosten voor verbruik van materialen, zoals schoonmaakmaterialen, vervanging van onderdelen, residu opvangzakken, filterband, etc.), waterfilters en huur onderkast (indien van toepassing).</p> <p>Kosten die niet in de inschrijving genoemd worden en niet verdisconteerd zijn in de prijsstelling, maar toch noodzakelijk blijken te zijn voor een goed functioneren van het product of de dienstverlening, conform de in dit document gestelde eisen, zijn voor rekening van Opdrachtnemer.</p>
G.4	De service en operatie werkzaamheden voor het schoonmaken van de automaten en het bijhouden van de voorraden vallen onder de noemer servicekosten en zijn all in. Kosten die niet in de inschrijving genoemd worden en niet verdisconteerd zijn in de prijsstelling, maar toch noodzakelijk blijken te zijn voor een goed uitvoeren van de werkzaamheden zijn voor rekening van Opdrachtnemer.
G.5	Alle producten worden DDP geleverd (Delivered Duty Paid, 'franco huis') zonder administratie-, leverings-, bestelkosten.
G.6	De vervanging van onderdelen en het uitvoeren van onderhouds- en reparatiewerkzaamheden komen niet voor rekening van Opdrachtgever, tenzij er sprake is van onachtzaamheid, oneigenlijk gebruik of beschadiging door het personeel en of ingehuurd personeel van Opdrachtgever.



Eis	Omschrijving
G.7	<p>De geoffreerde prijzen staan gedurende het eerste contractjaar vast en kunnen nadien jaarlijks geïndexeerd worden voor ten hoogste: <u>Verbruik ingrediënten koffie, thee en cacao:</u> De consumentenprijsindex (CPI) van CBS, Bestedingscategorie 012100 Koffie, thee cacao, prijsindex 2020=100, met de laatst (vastgestelde) jaarmutatie: https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/83131NED/table?dl=C4594</p> <p>De bij inschrijving overeengekomen tarieven voor personele kosten van Opdrachtnemer staan minimaal vast tot en met 30 juni 2027 en kunnen, voor het eerst per 1 juli 2027 worden bijgesteld voor ten hoogste de prijsindex CAO-lonen, contractuele loonkosten en arbeidsduur; indexcijfers (2020=100), de laatst beschikbare meest recente kwartaalmutatie. Het voor indexering gekozen kwartaal dient tevens voor de volgende indexeringen gehanteerd te worden, de indexeringsmethode beslaat zodoende altijd een geheel jaar.</p> <p>Ook prijsdalingen als gevolg van de indexeringen dienen in de indexering te worden meegenomen.</p> <p>De losse ingrediënten niet behorende tot koffie, thee of cacao kunnen voor het eerst per 1 juli 2027 worden bijgesteld voor ten hoogste de prijsindex consumentenprijsindex (CPI) van CBS, de laatst beschikbare meest recente kwartaalmutatie. Het voor indexering gekozen kwartaal dient tevens voor de volgende indexeringen gehanteerd te worden, de indexeringsmethode beslaat zodoende altijd een geheel jaar.</p> <p><u>Huur/lease automaten:</u> Op deze component is geen indexering van toepassing gedurende de looptijd van het contract (incl. eventuele optie jaren). De personele kosten voor het onderhoud wordt geïndexeerd zoals beschreven bij de prijsindex CAO-lonen.</p>
G.8	De factuur omvat tenminste de wettelijke gegevens van de Belastingdienst.
G.9	<p>De huur en het onderhoud van de koffieautomaten worden per maand achteraf gefactureerd.</p> <p>De factuur wordt gespecificeerd op kosten per locatie en voorzien van een door HHNK opgegeven referentie.</p>
G.10	<p>De bestelde ingrediënten worden gefactureerd na levering.</p> <p>De factuur wordt gespecificeerd op kosten per locatie en per product en voorzien van een door HHNK opgegeven referentie.</p>

H. Juridische eisen

Eis	Omschrijving
H.1	De in bijlage 4 bij de inschrijvingsleidraad opgenomen contractdocumenten bevatten uitsluitend voorwaarden die door aanbesteder dwingend worden voorgeschreven. Door het doen van een inschrijving gaat inschrijver met het bepaalde in de contractdocumenten akkoord.
H.2	De in bijlage 4 opgenomen contractdocumenten kunnen – alvorens deze door inschrijver wordt ondertekend – door aanbesteder gewijzigd worden en nader uitgewerkt, mede naar aanleiding van de door de inschrijvers gedane opmerkingen en tekstsuggesties als bedoeld



in artikel 2.3.2 van de inschrijvingsleidraad. De gewijzigde en/of aangepaste contractdocumenten zullen de inschrijvers per Nota van Inlichtingen kenbaar worden gemaakt.



Bijlagen

De volgende bijlagen bij dit document zijn op TenderNed gepubliceerd:

- Bijlage 8 – Locatiegegevens;
- Bijlage 9 - Overzicht afname producten (2024).