



samen  
werken aan  
talent



# Programma van eisen

*Perceel 1, 2 en 3*

Versie 03-12-2025

# Aanbesteding **Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens**



## Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
1.1	Afkortingen en definities	3
<b>2</b>	<b>Programma van eisen</b>	<b>4</b>
	Algemene eisen Perceel 1, 2 en 3	4
	Werkwijze rondom onderhoud perceel 1 en 2	4
	Eisen aanschaf nieuwe vervangende apparatuur perceel 1 en 2	6
	Eisen offertes, bestellen en leveren perceel 1 en 2	6
	Eisen bestellen, leveren en plaatsen keuken perceel 3	7
	Eisen Garantie perceel 1,2 en 3	8
	Commerciële eisen en facturatie perceel 1, 2 en 3	8
	Eisen medewerkers Opdrachtnemer perceel 1, 2 en 3	9
	Eisen contractmanagement 1, 2 en 3	10
	Eisen duurzaamheid perceel 1, 2 en 3	11

# Aanbesteding Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens



## 1 Inleiding

Opdrachtnemer dient zich onvoorwaardelijk te conformeren aan het volledige programma van eisen (verder "Pve"). Het niet onvoorwaardelijk voldoen aan deze voorwaarden leidt tot afwijzing. Dit Pve maakt, net als de overige bijlagen en aanbestedingsdocumenten onlosmakelijk deel uit van de overeenkomst. Het niet nakomen van het gestelde kan gevolgen hebben voor de overeenkomst, bijvoorbeeld mogelijkheid tot ontbinding of het indienen dan wel berekenen van schadevergoeding. De eisen gelden voor de percelen genoemd in de kop tenzij bij de eis anders staat vermeld.

### 1.1 Afkortingen en definities

	Gebuurkte afkortingen en definities
Opdrachtnemer	Dit is de Inschrijver die de opdracht gegund krijgt.
Opdrachtgever	Dit is de aanbestedende dienst.
Responsetijden	Met responsetijd wordt bedoeld dat men binnen de aangegeven tijd ter plekke is.

## 2 Programma van eisen

De genoemde eisen zijn onvoorwaardelijk. Bij het niet onvoorwaardelijk voldoen aan een van deze eisen wordt uw aanbieding ongeldig verklaard en komt u niet voor gunning in aanmerking.

In de uitvoering van de opdracht dient u rekening te houden met alle eisen en het geoffreerde in uw offerte.

1	<b>Algemene eisen Perceel 1, 2 en 3</b>
1.01	Opdrachtnemer leeft bij uitvoering van de opdracht alle relevante wet- en regelgeving na en vrijwaart Opdrachtgever voor schade en boetes indien blijkt dat wet- en regelgeving niet gevolgd zijn.
1.02	Te leveren onderdelen en apparatuur voldoen aan alle relevante wet- en regelgeving en Opdrachtnemer vrijwaart Opdrachtgever voor schade en boetes indien blijkt dat geleverde middelen niet voldoen aan wet- en regelgeving.
1.03	Alle in de aanbestedingsstukken genoemde aantallen en volumes zijn indicatief. Er kunnen geen rechten aan de genoemde aantallen worden ontleend.
1.04	Opdrachtnemer is in staat om de producten en dienstverlening zoals omschreven in de aanbestedingsstukken volledig te leveren en dit gedurende de looptijd van de overeenkomst te continueren.
1.05	Opdrachtnemer heeft een proactieve en adviserende rol gedurende de looptijd van de overeenkomst. Dit houdt in dat opdrachtnemer: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ongevraagd en tijdig advies uitbrengt over mogelijke verbeteringen in onderhoud, vervanging en energie-efficiëntie van apparatuur;</li> <li>• De opdrachtgever wijst op relevante (wettelijke) wijzigingen, innovaties en best practices in de markt;</li> <li>• Bij storingen of terugkerende defecten actief alternatieven of structurele oplossingen aandraagt;</li> <li>• Adviezen onderbouwt en proactief met de locaties bespreekt.</li> </ul>
1.06	Per locatie wordt tijdens de implementie aangegeven wie de contactpersonen zijn voor de planning van het onderhoud/storingen. Dit kunnen meerdere contactpersonen zijn per locatie in verband met de scheiding tussen onderwijs en facilitair.

2	<b>Werkwijze rondom onderhoud perceel 1 en 2</b>
2.01	Er wordt 1 keer per jaar preventief onderhoud op alle apparatuur gepleegd. Tijdens de 0-meting wordt geïnventariseerd of het preventieve onderhoud per keuken gewenst is. Indien dit niet gewenst is, is alleen correctief onderhoud van toepassing.
2.02	Alle preventieve onderhoudswerkzaamheden zijn planmatig en worden volgens een jaarlijks op te stellen planning uitgevoerd.
2.03	- Bij aanvang van de overeenkomst voert opdrachtnemer een 0-meting uit op alle locaties. Daarbij wordt alle apparatuur gestickerd met toestelnummer,

## Aanbesteding Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens



	<p>naam/telefoonnummer/e-mailadres van de leverancier. Oude stickers worden verwijderd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tevens wordt gekeken of de lijst zoals nu bekend compleet is en klopt. Zo niet dan wordt de lijst compleet gemaakt.</li> <li>- Indien van toepassing wordt dan het tarief preventief onderhoud per keuken aangepast op basis van de gebruikte tarieven in het prijzenblad van de inschrijving (doordeweeks - 07:00 / 18:00 uur). Hiertoe geeft Opdrachtnemer inzicht in de prijsopbouw van de bij deze aanbesteding gepubliceerde inventarislijsten en de nieuwe inventarislijsten en geeft zij onderbouwd aan hoe de prijsverschillen tot stand zijn gekomen.</li> <li>- Na akkoord van opdrachtgever worden de tarieven per keuken na de 0-meting definitief gemaakt.</li> </ul>
2.04	<p>Na de 0-meting worden de inventarislijsten definitief gemaakt. Deze vormen de basis voor het jaarlijkse onderhoud. De 0-meting kan niet gecombineerd worden met het uitvoeren van het preventief onderhoud.</p>
2.05	<p>Het kan zijn dat er locaties/keukens ontbreken of niet compleet zijn in de inventarislijsten. Deze worden na gunning bezocht door opdrachtnemer tijdens de 0-meting. Opdrachtnemer stelt hiervoor op basis van de 0-meting een geheel nieuw inventarisoverzicht op. De tarieven voor het preventief onderhoud van deze lijst(en) zijn gebaseerd op de tarieven uit de aanbesteding.</p>
2.06	<p>Opdrachtnemer stelt jaarlijks per locatie een onderhoudsplanning op. De planning komt in samenwerking met de locaties tot stand. In een aantal gevallen zullen de werkzaamheden tijdens schoolvakanties uitgevoerd moeten worden. De definitieve planning wordt voorafgaand aan het nieuwe schooljaar gedeeld met de locaties.</p>
2.07	<p>Hoe om te gaan met vervangen van onderdelen?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opdrachtgever voert preventief onderhoud uit op basis van de opgegeven werkzaamheden.</li> <li>- Geconstateerde werkzaamheden buiten het preventief onderhoud worden geoffereerd en na akkoord op een later moment ingepland.</li> </ul> <p>Bij vervanging van onderdelen moeten originele of gelijkwaardige onderdelen worden gebruikt.</p>
2.08	<p>Opdrachtnemer houdt per locatie een overzicht bij van alle apparatuur en de storingshistorie. Deze wordt minimaal 1 keer per jaar verstrekt aan Opdrachtgever maar moet altijd up-to-date zijn en op aanvraag aan te leveren bij Opdrachtgever. Het helpt de Opdrachtgever bij het maken van de juiste keuzes zoals: vervangen of repareren?</p> <p>In het overzicht staat in ieder geval het volgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De ruimte waar het apparaat zich bevindt</li> <li>- Apparaat</li> <li>- Merk</li> <li>- Type</li> <li>- Storingshistorie</li> <li>- Staat van het apparaat</li> </ul>
2.09	<p>Opdrachtnemer definieert tijdens de 0-meting en daarna jaarlijks de staat van de apparatuur. Hieraan kunnen geen consequenties zoals het verplicht vervangen van</p>

## Aanbesteding **Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens**



	apparatuur worden gehangen. Opdrachtgever beslist op basis van advies of een apparaat vervangen wordt of dat deze wordt gerepareerd.
2.10	Leverancier is zelf verantwoordelijk voor het parkeren bij een locatie waaronder het aanvragen van een eventuele tijdelijke (parkeer)vergunning voor bijvoorbeeld een hoogwerker of meerdere auto's.
2.11	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor alle apparatuur binnen de keukens. Indien zij een derde moeten inschakelen blijft opdrachtnemer volledig verantwoordelijk en aansprakelijk voor de kwaliteit, planning, veiligheid, facturatie en naleving van alle contractuele verplichtingen.

<b>3</b>	<b>Eisen aanschaf nieuwe vervangende apparatuur perceel 1 en 2</b>
3.01	Bij vervangen van apparatuur of uitbreiding van apparatuur in bestaande keukens vraagt Opdrachtgever een offerte op bij Opdrachtnemer. Bij twijfel over de marktconformiteit van de offerte heeft Opdrachtgever het recht om bij 2 andere leveranciers een vergelijkende offerte op te vragen en eventueel de opdracht buiten deze overeenkomst te gunnen.
3.02	Indien de Opdrachtnemer niet de juiste apparatuur kan leveren bijvoorbeeld omdat dit niet voldoet aan de gevraagde specificaties of kwaliteit, dan mag Opdrachtgever deze apparatuur buiten deze overeenkomst aanschaffen.
3.03	In geval van een offerte biedt Opdrachtnemer in ieder geval meerdere alternatieven aan. Opdrachtgever is op zoek naar de beste prijs/kwaliteitverhouding
3.04	De aanschaf van een geheel nieuwe keuken, buiten de twee keukens uit perceel 3 (vervanging of extra te plaatsen keukens) valt niet binnen deze aanbesteding. Dit is een apart project en wordt binnen het project aangeschaft.

<b>4</b>	<b>Eisen offertes, bestellen en leveren perceel 1 en 2</b>
4.01	In geval van het vervangen van onderdelen of het vervangen van apparatuur levert Opdrachtnemer binnen 5 werkdagen een offerte aan. Pas na schriftelijke goedkeuring is de offerte definitief en worden de werkzaamheden uitgevoerd of de apparatuur geleverd.
4.02	Levering en uitvoering werkzaamheden vinden in overleg met de desbetreffende locatie plaats.
4.03	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het aanbrengen van beschermingsmateriaal aan liften, kozijnen, deuren en dergelijke tijdens het leveren en plaatsen van de apparatuur. Beschadigingen aan het gebouw veroorzaakt door Opdrachtnemer worden ten laste van Opdrachtnemer gelegd.
4.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het geleverde moet volledig afgeleverd en geplaatst zijn op de daadwerkelijke plaats van gebruik;</li> <li>• Het geleverde moet gebruiksklaar gemonteerd en geïnstalleerd zijn bij oplevering;</li> <li>• Het geleverde moet volgens tekening en/ of conform hetgeen met de locatie overeengekomen geplaatst zijn;</li> </ul>

## Aanbesteding Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens



4.05	Bij het vervangen van onderdelen en apparatuur worden de onderdelen en apparatuur door Opdrachtnemer afgevoerd. Hiervoor worden geen extra kosten gerekend.
4.06	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het kosteloos afvoeren en op de juiste wijze scheiden van al het verpakkingsmateriaal en afval.
4.07	<p><b>Bestelwijze</b></p> <p>Aanbestedende dienst gebruikt een E-Procurement systeem. In dit E-Procurement systeem worden bestellingen geplaatst en vindt de fiattering hierop plaats. Bestellingen kunnen plaatsvinden via een 'catalogus' of 'vrije aanvraag'.</p> <p>Alle orders kunnen in de basis weggezet worden als vrije aanvraag. Dit kan gezien worden als een vrij veld waarbij handmatig de producten met de prijzen ingevuld kunnen worden of waarbij verwezen kan worden naar bijvoorbeeld een offerte. Dit wordt als een inkooporder in PDF/XML naar een mail/internetadres van de leverancier verzonden.</p>

<b>5</b>	<b>Eisen bestellen, leveren en plaatsen keuken perceel 3</b>
5.01	Na gunning van de opdracht maakt opdrachtnemer een afspraak met de locatie. Na bezoek aan de locatie levert Opdrachtnemer binnen 3 werkweken een uitgewerkte tekeningen en eventueel aangepast offerte inclusief tekeningen aan.
5.02	Pas na schriftelijke goedkeuring is de offerte definitief en worden de werkzaamheden uitgevoerd.
5.03	Levering en uitvoering werkzaamheden vinden in overleg met de desbetreffende locatie plaats.
5.04	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het aanbrengen van beschermingsmateriaal aan liften, kozijnen, deuren en dergelijke tijdens het leveren en plaatsen van de apparatuur. Beschadigingen aan het gebouw veroorzaakt door Opdrachtnemer worden ten laste van Opdrachtnemer gelegd.
5.05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het geleverde moet volledig afgeleverd en geplaatst zijn op de daadwerkelijke plaats van gebruik;</li> <li>• Het geleverde moet volgens tekening en/of conform hetgeen met de locatie overeengekomen geplaatst zijn;</li> <li>• Het geleverde moet gebruiksklaar gemonteerd en geïnstalleerd zijn bij oplevering.</li> </ul>
5.06	Opdrachtnemer zorgt indien gewenst ook voor het afvoeren van apparatuur. Hiervoor worden geen extra kosten gerekend.
5.07	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het kosteloos afvoeren en op de juiste wijze scheiden van al het verpakkingsmateriaal en afval.
5.08	<p><b>Bestelwijze</b></p> <p>Aanbestedende dienst gebruikt een E-Procurement systeem. In dit E-Procurement systeem worden bestellingen geplaatst en vindt de fiattering hierop plaats. Bestellingen kunnen plaatsvinden via een 'catalogus' of 'vrije aanvraag'.</p> <p>Alle orders kunnen in de basis weggezet worden als vrije aanvraag. Dit kan gezien worden als een vrij veld waarbij handmatig de producten met de prijzen ingevuld kunnen worden of waarbij verwezen kan worden naar bijvoorbeeld een offerte. Dit wordt als een inkooporder in PDF/XML naar een mail/internetadres van de leverancier verzonden.</p>

6	<b>Eisen Garantie perceel 1,2 en 3</b>
6.01	In geval van nieuwe apparatuur verleent Opdrachtnemer nazorg direct na het leveren en gedurende de garantieperiode aan de beheerders.
6.02	Opdrachtnemer geeft 3 maanden garantie op vervangende onderdelen.
6.03	Nieuwe apparatuur welke nog binnen de garantietermijn valt worden niet in het onderhoud meegenomen. Het onderhoud van die apparatuur wordt uitgevoerd door de leverancier waaronder de garantie valt.
6.04	Nadat de garantietermijn is afgelopen neemt Opdrachtnemer de apparatuur op in het jaarlijkse onderhoud. Opdrachtnemer past het overzicht en de prijs hierop aan.
6.05	Perceel 1 en 2: Nieuwe apparatuur kent een garantietermijn van minimaal één jaar vanaf het moment van plaatsing.
6.06	Perceel 3: De garantie op de geheel nieuwe keukens is minimaal 2 jaar.

7	<b>Commerciële eisen en facturatie perceel 1, 2 en 3</b>
7.01	Opdrachtnemer vult voor een volledige inschrijving het prijzenblad in, zie bijlage 2a, 2b en 2c.
7.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>De opgegeven tarieven voor preventie onderhoud zijn all-inclusief. Dat betekent inclusief reiskosten, voorrijkosten, kantoorkosten, offertekosten en alle overige kosten.</li> <li>De opgegeven tarieven voor storingsonderhoud en voor opvolging van geconstateerde mankementen zijn all-inclusief. Dat betekent inclusief reiskosten, kantoorkosten, offertekosten en alle overige kosten. Voor deze werkzaamheden mogen apart voorrijkosten in rekening worden gebracht. Deze worden in het prijzenblad uitgevraagd.</li> <li>De opgegeven tarieven voor perceel 3 zijn all-inclusief. Dat betekent inclusief reiskosten, voorrijkosten, kantoorkosten, offertekosten en alle overige kosten.</li> <li>Voor alle werkzaamheden geldt: de kosten voor parkeren en vergunningen mogen apart in rekening worden gebracht. Hiervoor moeten parkeerbonnen/kopie vergunningen worden aangeleverd.</li> </ul>
7.03	<p><b>Perceel 1 en 2</b> Preventief onderhoud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opdrachtnemer geeft per locatie tarieven af voor het preventief onderhoud.</li> <li>Na gunning worden de inventarislijsten bij de 0-meting compleet gemaakt, ontbrekende apparaten/locaties worden toegevoegd en afgeprijsd volgens de tarieven gebruikt voor de inschrijving.</li> <li>Nadat de lijsten compleet zijn worden deze ter goedkeuring voorgelegd aan opdrachtgever.</li> </ul>

## Aanbesteding Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze inventarislijsten vormen de basis voor het verdere preventief onderhoud.</li> <li>• De inventarislijsten worden jaarlijks bijgewerkt en gedeeld met opdrachtgever voorafgaand aan .</li> </ul>
7.04	<p><b>Perceel 1 en 2:</b> Gedurende de looptijd van de overeenkomst kunnen er locaties bijkomen of afvallen voor het onderhoud. Opdrachtgever zal dit uiterlijk 4 weken voorafgaand aan de Opdrachtnemer doorgeven. De wijzigingen worden dan door Opdrachtnemer overgenomen en doorgevoerd.</p>
7.05	Het uurtarief voor het oplossen van storingen gaat in op moment dat de werkzaamheden aanvangen op locatie.
7.06	De prijzen en kosten zijn vermeld in Euro's, exclusief BTW en zoveel mogelijk gespecificeerd zoals gevraagd in het Programma van Eisen en het Prijzenblad.
7.07	Indien tijdens de looptijd van de overeenkomst werkzaamheden moeten worden verricht, die niet onder de overeengekomen dienstverlening vallen, mogen eventuele meerkosten hiervoor uitsluitend in rekening worden gebracht op basis van contractueel overeengekomen tarieven en wanneer de opdrachtgever hier vooraf schriftelijke toestemming heeft gegeven.
7.08	Het preventief onderhoud wordt jaarlijks vooraf gefactureerd. Facturatie vindt plaats per locatie, waarin de kosten per keuken op de factuur worden weergegeven.
7.09	Overige kosten worden maandelijks achteraf gefactureerd. Facturatie vindt plaats per locatie, waarin de kosten per keuken op de factuur worden weergegeven.
7.10	<p><b>Perceel 3:</b> Het volgende facturatieschema is van toepassing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40% vooraf na akkoord opdrachtverlening;</li> <li>• 30% na levering op locatie;</li> <li>• 20% na volledig plaatsen en installeren van de keukens;</li> <li>• 10% na akkoord oplevering.</li> </ul>
7.11	De facturen worden verzonden aan het e-mailadres in de inkooporder (dit verschilt per college). U dient op de factuur het inkoopordernummer, het afleveradres en de kostenplaats te vermelden, zonder inkoopordernummer wordt de factuur niet betaald. Overige eisen ten aanzien van de facturatie worden tijdens de implementatie van de overeenkomst met elkaar afgestemd.
7.12	Het inkooporderbedrag dient altijd gelijk te zijn aan het factuurbedrag. Wanneer dit afwijkt wordt de factuur niet betaald, maar zal contact worden opgenomen met de opdrachtnemer.

8

### Eisen medewerkers Opdrachtnemer perceel 1, 2 en 3

8.01

Tijdens een project zorgt Opdrachtnemer voor 1 aanspreekpunt. Deze is gedurende de uitvoering van het project telefonisch bereikbaar. Deze persoon is de Nederlandse taal voldoende machtig voor een goede communicatie tijdens het project.

## Aanbesteding Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens



8.02	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat alle medewerkers zich bij binnenkomst in de gebouwen of terreinen van Opdrachtgever kunnen legitimeren als zijnde een medewerker van Opdrachtnemer.
8.03	Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat alle medewerkers zich houden aan de geldende huisregels van Opdrachtgever en handelen volgens algemeen normaal gangbare fatsoensregels.
8.04	Personeel van Opdrachtnemer dient de Nederlandse of Engelse taal voldoende te beheersen voor de professionele uitvoering van zijn/haar functie.
8.05	Personeel is voldoende gekwalificeerd voor de uitvoering van de werkzaamheden en beschikt over voldoende vakkennis en de nodige opleidingen en certificaten om het werk op een veilige manier uit te voeren.

<b>9</b>	<b>Eisen contractmanagement 1, 2 en 3</b>
9.01	<p><b>Perceel 1 en 2:</b> Na elk bezoek levert Opdrachtnemer een digitaal rapport op met uitgevoerde werkzaamheden en constatering bij de contactpersoon/ contactpersonen van de betreffende locatie.</p>
9.02	<p><b>Perceel 1 en 2:</b> Opdrachtgever ontvangt 2x per jaar een managementrapportage. Deze wordt 3 weken na afloop van het halfjaar gedeeld met de contractmanager van opdrachtgever. De volgende onderwerpen zijn hierin opgenomen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aantal storingen per locatie</li> <li>• Oorzakenanalyse storingen</li> <li>• Percentage (totaal aantal storingen versus nagekomen binnen eis) nakoming responsetijden conform PvE</li> <li>• Uitgevoerde onderhoudsbeurten versus planning</li> <li>• Klachten inclusief oplossing en oplostermijn</li> <li>• Top 10 apparatuur in storing</li> <li>• Kosten per maand storingen</li> <li>• Kosten per jaar preventief onderhoud</li> <li>• Uitwerking duurzaamheid:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CO2-uitstoot serviceverkeer</li> <li>○ Aantal gerecyclede onderdelen</li> <li>○ Energie-efficiëntie van nieuw geplaatste apparatuur</li> </ul> </li> <li>• Adviezen</li> </ul> <p>De definitieve invulling van de managementrapportage wordt afgestemd in de implementatieperiode.</p>
9.03	<p><b>Perceel 1 en 2:</b> Er vindt minimaal één (1) keer per jaar contractmanagementoverleg plaats. De agenda hiervoor wordt tijdens de implementatieperiode in overleg vastgesteld. Minimale</p>

## Aanbesteding Onderhoud keukens en koelingen en projectaanschaf keukens



	<p>onderwerpen zijn: kwaliteit van de dienstverlening, managementrapportage en de inventarislijsten per locatie (zie eisen 2.03 t/m 2.05). Indien noodzakelijk bevonden door Opdrachtgever kan de frequentie hiervan omhooggaan.</p>
9.04	<p>Een klacht is elke uiting van ontevredenheid van de opdrachtgever over de dienstverlening, communicatie, uitvoering of het gedrag van medewerkers van de opdrachtnemer, die niet via reguliere operationele afstemming is opgelost.</p> <p>Opdrachtnemer hanteert een formele klachtenprocedure. Een klacht kan per mail of telefonisch doorgegeven worden. De melder krijgt binnen 4 werkdagen een ontvangstbevestiging en binnen 2 werkdagen een inhoudelijke terugkoppeling met oplossing inclusief termijn voor de oplossing. De klacht is afgehandeld indien de melder aangeeft tevreden te zijn over de oplossing.</p>

<b>10</b>	<b>Eisen duurzaamheid perceel 1, 2 en 3</b>
10.01	Bij vervanging van onderdelen/ apparaten of aanschaf van nieuw apparaat wordt gekozen voor duurzame, energie-efficiënte en/ of gerecyclede componenten, mits technisch gelijkwaardig en van de juiste prijs-kwaliteitsverhouding.
10.02	Opdrachtnemer adviseert proactief over levensduur verlengende maatregelen van apparaat, zoals revisie of optimalisatie.
10.03	Bij vervanging, aanschaf of advies over nieuwe apparatuur wordt door opdrachtnemer minimaal ook 1 model met een A+ energielabel aangeboden.
10.04	Opdrachtnemer moet voldoen aan de milieuzones van de gemeente Amsterdam. De norm voor zakelijk vervoer in Amsterdam vanaf 2025 is dat alle nieuwe bestel- en vrachtauto's, taxi's en brom-/snorfietsen die na 1 januari 2025 op kenteken worden gezet, <b>uitstootvrij</b> moeten zijn voor gebruik in de stad. Bestaande voertuigen die vóór deze datum zijn geregistreerd, vallen onder overgangsregelingen en moeten voldoen aan strengere milieueisen, met een strengere milieuzone binnen de Ring A10. Deze normen gelden voor alle locaties binnen de scope van deze opdracht.
10.05	<p>Bij aanschaf of vervanging van apparatuur geldt: koel- en vriesapparatuur heeft een energiegebruik dat niet hoger is dan de onderstaande waarden, bepaald volgens NEN-EN-ISO 23953-2:2024 en / ISO 23953-2:2023, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor koelapparatuur: 10 kWh per m<sup>3</sup> netto inhoud in 48 uur</li> <li>• Voor vriesapparatuur: 20 kWh per m<sup>3</sup> netto inhoud in 48 uur</li> </ul>
10.06	Opdrachtnemer rapporteert over duurzaamheid in de managementrapportage. De onderwerpen zijn opgenomen in eis 9.2.
10.07	Opdrachtnemer biedt (op aanvraag) stageplekken, gastcolleges en/ of praktijkopdrachten aan studenten van het ROCvA-F om op deze wijze binnen de samenwerking ook toegevoegde waarde te kunnen leveren aan de primaire business van het ROCvA-F.