

Programma van Eisen

Belegde broodjes personeelscatering

**Europese Aanbesteding
Openbare Procedure**

8 december 2025

Inhoudsopgave

1	Exploitatievorm	3
1.1	Ondernemerschap & samenwerking	3
1.2	Contractvorm en scope	3
1.3	Contractduur	3
1.4	Wijziging afleverlocaties	3
1.5	Indexatie	3
1.6	Facturatie	4
2	Contractmanagement	5
2.1	Communicatie contractpartijen	5
2.2	Managementinformatie	6
2.3	Contractmanagement systematiek (KPI's)	6
2.4	Contractmanagement instrumenten	7
2.5	Weging KPI's	8
2.6	Niet leverbare artikelen	8
2.7	Klachten	8
3	Serviceniveau	9
3.1	Leveringen	9
3.2	Assortiment	9
3.3	Bestelwijze	9
3.4	Houdbaarheid	10
3.5	Werkwijze	10
3.6	Calamiteiten levering	10
4	Omgeving en logistiek	11
4.1	Situering laad-en losplaats	11
4.2	Rolcontainers	11
4.3	Demarcatie schoonmaak	12
4.4	Afval en Milieu	12

1 Exploitatievorm

1.1 Ondernemerschap & samenwerking

MUMC+ werkt samen met partners om optimale dienstverlening te kunnen bieden aan de organisatie en haar medewerkers. De opdrachtgever doet een beroep op de professionaliteit van opdrachtnemer. Binnen de gestelde kaders zal opdrachtnemer samen met MUMC+ de dienstverlening optimaliseren. Van opdrachtnemer wordt verwacht hier pro-actief en transparant mee om te gaan, waarbij de opdrachtgever wordt geadviseerd over (on)mogelijkheden.

De opdrachtgever monitort en stuurt op outputgerichte factoren. De beoogde output factoren zijn beschreven in Hoofdstuk 2 Contractmanagement. Opdrachtnemer geeft invulling aan de organisatie van de dienstverlening en de optimale logistiek. De opdrachtgever toetst op onderdelen of dit voldoet aan de vooraf vastgestelde uitgangspunten en borgt het proces (zie hiervoor par. 2.4.).

1.2 Contractvorm en scope

De contractvorm betreft een raamcontract met vaste prijsafspraken voor het vastgestelde assortiment. In het prijsmodel heeft opdrachtnemer de mogelijkheid om per product een vaste prijs te offeren. MUMC+ wil dat onderstaande productgroepen in ieder geval worden aangeboden.

Must have

- Belegde broodjes/wraps voor personeelsrestaurant
- Belegde broodjes/wraps voor Vergader- & evenementenservice

Navolgende productgroepen kunnen ook bij andere leveranciers binnen MUMC+ worden afgenomen. Het is geen eis dat Inschrijver onderstaande productgroepen ook daadwerkelijk kan leveren.

Nice to have

- Panini's
- Salades & pokebowls
- Verse fruitsappen
- Yoghurts
- Maaltijden/maaltijdcomponenten

1.3 Contractduur

De contractduur is vastgesteld op maximaal 6 jaar. Het contract kan na jaar 4 met twee keer één optiejaar worden verlengd, mits opdrachtnemer voldoet aan de vastgestelde doelen in het kader van contractmanagement (zie paragraaf 2.3), indien de interne bedrijfsvoering e.e.a. toelaat en indien de marktomstandigheden ongewijzigd zijn. Om voor het 5^{de} contractjaar jaar in aanmerking te komen, dient opdrachtnemer in contractjaar 3 en 1^{ste} helft contractjaar 4 te voldoen aan de KPI's zoals beschreven in hoofdstuk 2: Contractmanagement. Om voor het 6^{de} contractjaar jaar in aanmerking te komen, dient opdrachtnemer in contractjaar 4 en 1^{ste} helft contractjaar 5 te voldoen aan de KPI's zoals beschreven in hoofdstuk 2: Contractmanagement.

1.4 Wijziging afleverlocaties

Indien de afleverlocatie wijzigt als gevolg van de renovatie binnen MUMC+ kunnen geen extra kosten in rekening worden gebracht. Indien MUMC+, al dan niet tijdelijk, meerdere afleverpunten wenst te gebruiken, kan opdrachtnemer een onderbouwd voorstel inleveren voor compensatie van meerkosten. Na akkoord van MUMC+ kunnen meerkosten in rekening worden gebracht.

1.5 Indexatie

Prijzen kunnen jaarlijks per aanvang nieuw contractjaar worden geïndexeerd op basis van de NZA index voor materiële kosten. Voor het jaar 2026 kan niet worden geïndexeerd, dit is pas van toepassing vanaf 2027.

1.6 Facturatie

De geleverde producten worden maandelijks achteraf in rekening gebracht middels een factuur. De factuur is gebaseerd op de werkelijke leveringen en eventuele correcties.

Factuurvereisten

Een snelle en goede factuurverwerking is voor opdrachtgever en voor haar leveranciers van groot belang. Om de snelheid en kwaliteit waarmee MUMC+ haar facturen verwerkt te optimaliseren, is een aantal factuurvereisten opgesteld. Facturen die niet aan onderstaande eisen voldoen worden niet in behandeling genomen, maar met een begeleidend schrijven geretourneerd.

Referentie

Facturen zonder Inkoopordernummer (beginnend met 46 of 31) worden niet in behandeling genomen. Additionele referenties kunnen aan dit nummer zijn toegevoegd. Vraag zo nodig uw contactpersoon binnen het MUMC+ naar dit nummer.

Wettelijke en aanvullende vereisten

- Een uniek factuurnummer;
- Factuurdatum;
- Naam, adres en woonplaats van de leverancier;
- Een duidelijke omschrijving van de geleverde goederen (inclusief hoeveelheid)/ verleende diensten met vermelding van de periode waarop deze betrekking hebben;
- Het in rekening gebrachte bedrag (excl. btw);
- Het toegepaste BTW-tarief;
- Het BTW-bedrag;
- Indien van toepassing:
 - Het BTW-nummer van de leverancier;
 - Vermelding dat 0%-tarief geldt;
- IBAN-nummer, tenaamstelling van het IBAN-nummer, BIC-/SWIFT-code ;
- KvK-nummer.

2 Contractmanagement

2.1 Communicatie contractpartijen

Binnen ondernemerschap is gerichte communicatie naar de doelgroep van belang. Opdrachtgever wenst hier randvoorwaarden voor in te vullen en in samenspraak met opdrachtnemer verder uit te werken.

Opdrachtgever hanteert de volgende communicatiestructuur:

- Strategisch (jaar) overleg
Minimaal één keer per jaar wordt een strategisch overleg georganiseerd waarbij de strategische aspecten worden besproken. Het karakter van het strategisch overleg is voornamelijk algemeen evaluerend en inspelend op toekomstige ontwikkelingen.
- Tactisch (kwartaal) overleg
Minimaal één keer per halfjaar vindt tussen opdrachtgever en de opdrachtnemer tactisch overleg plaats. Het karakter van het tactisch overleg is vooral financieel en kwalitatief evaluerend. Daarnaast oplossingsgericht voor eventuele punten die voortkomen uit het operationeel overleg.
- Operationeel overleg
Tussen opdrachtgever en opdrachtnemer vindt (zo nodig) dagelijks overleg plaats, waarbij de operationele zaken aan de orde komen. Minimaal één keer per maand vindt het operationele overleg plaats.

De verslaglegging inclusief actiepunten van de overleggen wordt binnen 5 werkdagen na het overleg in concept aangeleverd door opdrachtnemer. Vaststelling vindt plaats na reactie en goedkeuring door opdrachtgever. Verslaglegging door middel van een Actie- en Besluitenlijst conform format opdrachtgever.

NIVEAU	ONDERWERPEN	GESPREKSPARTNERS		FREQUENTIE PER JAAR
		OPDRACHTGEVER	LEVERANCIER	
Strategisch	Contractmutaties	Manager catering & contractmanager		1
	Voorzieningenaanbod			
	Jaarbegroting			
	Business model			
	Trends en ontwikkelingen			
Tactisch	Naleven serviceniveau	Contractmanager/ Stafadviseur catering		2
	Resultaten CM instrumenten/KPI's			
	Communicatie			
	Ontwikkeling kernassortiment			
	Jaarplanning			
Operationeel	Tijdigheid dienstverlening	Teamleider catering		6-12*
	Kwaliteit dienstverlening			
	Planning activiteiten/ effecten verbouwing etc.			
	Dagelijkse afstemming			

* In overleg kan de frequentie worden aangepast

Opdrachtnemer heeft voor opdrachtgever vaste contactperso(n)en. Mutaties ten aanzien van contact- en bereikbaarheidsgegevens of wisseling van medewerkers dienen per direct te worden doorgegeven aan de contactpersonen van opdrachtgever. Bij wisseling van accountmanager zal deze d.m.v. een kennismakingsgesprek worden voorgesteld aan opdrachtgever.

2.2 Managementinformatie

Oprachtnemer dient maandelijks, uiterlijk 10 werkdagen na afloop van de betreffende maand de volgende informatie aan te leveren in Excel-format (excl. en incl. BTW) of vanaf een digitale omgeving naar Excel omgeving te downloaden:

- Periode waarop rapportage betrekking heeft;
- Overzicht van geleverde producten in aantal en omzet per maand;
- Overzicht van geleverde producten in aantal en omzet per kalenderjaar;
- Overzicht van CO2 uitstoot afgenomen producten;
- Aandeel gezonde voeding¹ afgenomen producten;
- Overzicht van omzetvolume per productgroep per maand en per kalenderjaar;
- Een toelichtende verklaring bij de managementinformatie;
- Aantal klachten (inclusief status van de klachten, opvolging, doorlooptijd en melder van de klacht);
- Leverbetrouwbaarheid: (aantal tijdige en correcte leveringen/ aantal leveringen totaal) *100%.

Voor alle bovenstaande punten geldt dat deze over een variabel in te voeren periode uitgevraagd kunnen worden. (b.v. met behulp van een kalender-functie).

De onderdelen uit de managementinformatie zijn flexibel en aanpasbaar tijdens de contractperiode indien die behoefte ontstaat door ontwikkelingen binnen het MUMC+.

Zowel voor de klachten als voor de managementinformatie geldt dat deze eenmaal per maand door opdrachtnemer aangeleverd worden in Excel. En dan in een bestand dat niet beveiligd is en dus nabewerkbaar is, hierbij is er sprake van 1 regel per afname waardoor het eenvoudig verder bewerkt kan worden. Het is nadrukkelijk niet toegestaan regels te plaatsen met koppen en/of totalen waardoor het bestand niet eenvoudig in een draaitabel of in een BI-tool verder bewerkt kan worden. Dit is ook wel bekend als ruwe data (onbewerkt bronbestand).

Toegang tot Webportal

Indien er sprake is van een Webportal waar het MUMC+ managementinformatie kan inzien/opvragen dan zullen alle aanvragen voor toegang tot die portal alléén verlopen via één standaard emailadres van het MUMC+, dat is: ExpertisecentrumCat.fb@mumc.nl

Daar wordt primair dan ook een user en wachtwoord voor aangemaakt.

Mocht het in een uitzonderlijk geval voorkomen dat er meerdere users aangevraagd of aangemaakt worden dan zal de aanvraag daarvoor ook alleen via dat emailadres plaatsvinden.

Mocht Opdrachtnemer een nieuwe aanvraag voor toegang ontvangen dan deze svp verwijzen/doorsturen naar ExpertisecentrumCat.fb@mumc.nl.

2.3 Contractmanagement systematiek (KPI's)

De doelstellingen worden gemonitord op basis van onderstaande KPI's. De KPI's worden jaarlijks geëvalueerd om vast te stellen in welke mate deze bijdragen aan het realiseren van de doelstellingen. Om moverende redenen kunnen doelstellingen en KPI's na overleg en wederzijdse instemming worden aangepast.

De doelen (aanbestedingsleidraad 1.1.4) zijn navolgend uitgewerkt in Succesfactoren (KSF) en KPI's.

¹ Conform richtlijnen voedingscentrum

Pijler	Doel	KSF	KPI	Instrument
Kwaliteit & proces	A. Realiseren van procesoptimalisatie in de gehele keten	Innovatie	Jaarlijks word minimaal 1 substantiële procesverbetering doorgevoerd.	Strategisch overleg
		Procesborging	De leverbetrouwbaarheid (tijdig en correct) bedraagt minimaal 99%.	Maninfo
	B. Pro-actief samenwerken in partnerschap	Samenwerken	De samenwerking wordt met minimaal een 7,5 beoordeeld in de jaarlijkse Leveranciers Prestatie Meting.	LPM
	C. Kwaliteit producten passend bij de behoefte	Productkwaliteit	De geleverde producten voldoen aan de uitgangspunten per productgroep (zie bijlage).	SLA audit
Duurzaamheid	D. Verminderen van de jaarlijkse CO2 uitstoot	Innovatie	De uitstoot wordt over een periode van 4 jaar verminderd met minimaal 25% t.o.v. start contract. Na jaar 3 bedraagt de reductie minimaal 20%.	Maninfo
	E. Stimuleren van de plantaardige transitie	Verleiden	Het aandeel plantaardige producten groeit jaarlijks met 5% vanaf start contract tot een maximum van 60%.	Maninfo
Financieel	F. Verkrijgen van een eerlijke en marktconforme prijs	Transparantie	De toe te voegen producten aan assortiment zijn gebaseerd op de werkelijke inkooprijzen van opdrachtnemer en een vergelijkbare opslag als bij offerte zijn gehanteerd.	Financiële audit

De instrumenten waarmee de KPI's worden gemonitord zijn in de volgende paragraaf uitgewerkt.

2.4 Contractmanagement instrumenten

Navolgend worden de instrumenten zoals in 2.3 beschreven uitgewerkt per aandachtsgebied.

SLA audit

De SLA audit wordt minimaal 2x per jaar op locatie uitgevoerd op basis van een checklist. De checklist is gebaseerd op de Overeenkomst, het Programma van Eisen en de Inschrijving van opdrachtnemer. In de SLA audit worden tevens de relevante wet- en regelgeving² getoetst zoals hygiëne voorschriften, voedselveiligheid en branchevoorschriften.

De te toetsen onderdelen worden vastgelegd in concrete criteria. Per criterium kan 1 tot maximaal 3 punten worden behaald, afhankelijk van het belang dat aan een criterium wordt toegekend. Voor de beoordeling van de criteria wordt een goed/ fout benadering gehanteerd. Het volledige aantal punten wordt toegekend indien wordt voldaan aan een criterium. Indien niet wordt voldaan aan het criterium worden geen punten toegekend. Na definitieve gunning wordt een concept checklist besproken met opdrachtnemer.

Leveranciersprestatiemeting (LPM)

De LPM is een belangrijk instrument om de samenwerking te optimaliseren. Gedurende het jaar zal de opdrachtgever de geleverde dienstverlening toetsen en bespreken. Onderwerpen die worden getoetst zijn

- Adviseren
- Dagelijkse uitvoering
- Voldoen aan wet- en regelgeving
- Personele dienstverlening
- Communicatie;
- Opvolgen afspraken.

Opdrachtnemer krijgt ook de mogelijkheid om de rol van opdrachtgever te beoordelen. Na gunning wordt de checklist voorgelegd en besproken. De beoordeling vindt plaats op een schaal van 1 tot en met 10 (rapportcijfer). De cijfers worden voorzien van een toelichting, zodat helder wordt waar verbetering mogelijk is. De resultaten worden in een samen overeengekomen periode, besproken in een separaat overleg. Tevens worden er afspraken gemaakt hoe verbetering tot stand kan komen.

Financiële audit

MUMC+ voert periodiek een financiële audit uit om de tarieven te controleren en de andere financiële afspraken. Hiervoor worden primair de facturen en de managementinformatie gebruikt. Voor producten die worden toegevoegd aan het kernassortiment wordt beoordeeld of de aangeboden inkooppijs marktconform is.

² Voorbeelden: *hygiëncode voor contract catering, Voorlichtingsbureau voor de voeding.*

2.5 Weging KPI's

De KPI's worden gemonitord door inzet van diverse instrumenten (zie 2.3). Om het jaarlijkse resultaat vast te stellen in kader van de verlenging van optie jaren worden de resultaten van een deel van de KPI's meegenomen. Onderstaand is de weging per KPI opgenomen.

KPI's meetellend in jaarbeoordeling	Weging
De leverbetrouwbaarheid (tijdig en correct) bedraagt minimaal 99%.	20%
De geleverde producten voldoen aan de uitgangspunten per productgroep (zie bijlage).	20%
De uitstoot wordt over een periode van 4 jaar verminderd met minimaal 25% t.o.v. start contract. Na jaar 3 bedraagt de reductie minimaal 20%.	15%
Het aandeel plantaardige producten groeit jaarlijks met 5% vanaf start contract tot een maximum van 60%.	20%
De toe te voegen producten aan assortiment zijn gebaseerd op de werkelijke inkooprijzen van opdrachtnemer en een vergelijkbare opslag als bij offerte zijn gehanteerd.	25%

- Opdrachtnemer voldoet indien deze een gemiddelde jaarscore realiseert van 100%.
- De score wordt berekend over een volledig contractjaar, waarbij de resultaten op de verschillende instrumenten na weging worden opgeteld;
- Opdrachtnemer kan door de integrale benadering lagere scores op een instrument compenseren met een hogere score op een ander instrument;
- Voorbeeld: De leverbetrouwbaarheid scoort in jaar x 99,5%. De score bedraagt dan $99,5\%/99,5\% = 100\%$. De weging bedraagt 20% waardoor de score meetelt voor 20% in het totaal;

2.6 Niet leverbare artikelen

Opdrachtnemer dient zorg te dragen voor een adequate oplossing voor niet leverbare artikelen tegen maximaal dezelfde prijs. Onder niet leverbare artikelen worden verstaan artikelen die (onverwacht) niet leverbaar zijn of producten die uit het assortiment gaan. In beide gevallen dient MUMC+ voorafgaand aan de levering geïnformeerd te worden over alternatieven en eventuele consequenties voor de allergenen.

2.7 Klachten

De opdrachtgever stelt voorwaarden aan een adequate klachtafhandeling waarbij de opdrachtnemer (na gunning) een voorstel aanlevert hoe er met klachten wordt omgegaan. Een klacht dient binnen 2 werkdagen in behandeling te worden genomen en binnen 5 werkdagen moet er een oplossing worden aangedragen naar tevredenheid van de klant die de klachtenmelding heeft gedaan. Als dit niet mogelijk is zal de opdrachtnemer in overleg met de opdrachtgever nadere afspraken maken.

Het MUMC+ verwerkt klachten/meldingen naar opdrachtnemers in FMIS (Planon).

Opdrachtnemer krijgt per e-mail een bericht met deze melding. In diezelfde mail staat een linkje dat de opdrachtnemer dient te gebruiken om de voortgang van deze melding te registreren.

Op deze wijze heeft het MUMC+ een volledige registratie van melding plus voortgang en vervolgens afhandelen/afmelden in één systeem.

Het MUMC+ ontvangt van Opdrachtnemer graag een contactpersoon/afdeling voor het melden en/of het communiceren over klachten en telefoonnummer en een emailadres.

3 Serviceniveau

3.1 Leveringen

Opdrachtnemer levert de producten binnen de tijdsperiode 06:00 tot 08:00 aan op maandag t/m vrijdag. Incidenteel dient op zaterdag geleverd te worden. Indien producten voor 07:00 uur worden geleverd dienen nadere afspraken te worden gemaakt over de goederontvangst/controlle. Het aanmaken van een toegangspas is hierbij een verplichte procedure. Het aanleveren van een VOG is hierbij verplicht. De kosten hiervoor worden vergoed door Opdrachtgever.

Leveringen voldoen aan relevante wet- en regelgeving, in ieder geval de hygiëncode voor catering en de warenwet. Leveringen dienen verder aan de volgende eisen te voldoen:

- Logboeken ten aanzien van de temperatuur van producten (tijdens opslag en vervoer) kunnen te allen tijde worden ingezien door Opdrachtgever.
- Foutieve leveringen door handelen van Opdrachtnemer worden op kosten van Opdrachtnemer hersteld.

Leverbetrouwbaarheid

De KPI Leverbetrouwbaarheid wordt gedefinieerd als het percentage orders dat binnen het overeengekomen levermoment volledig, correct en conform productspecificaties (inclusief temperatuur, houdbaarheid en verpakking) aan het MUMC+ wordt geleverd.

De berekening van de leverbetrouwbaarheid per maand is opgenomen in paragraaf 2.2. van het Programma van Eisen, daarbij is aangegeven dat dit getal maandelijks wordt gedeeld als onderdeel van de managementinformatie. Tijdens het tactisch overleg, dat ieder kwartaal plaatsvindt, worden de resultaten geëvalueerd en beoordeeld op basis van de vastgestelde KPI.

De norm van de KPI bedraagt 99%.

3.2 Assortiment

Producten dienen aan de volgende aspecten te voldoen:

- Het te leveren assortiment wordt in overleg tussen afdeling Inkoop, leiding Personeels catering, en Opdrachtnemer opgesteld. Van Opdrachtnemer wordt verwacht dat deze verbeteringen op het assortiment aandraagt en rekening houdt met seizoenen en aanbiedingen.
- Opdrachtnemer levert per levering een THT specificatie aan met de houdbaarheidstermijnen van de diverse productgroepen.
- Opdrachtnemer levert op aanvraag dieetproducten passend bij complexe diëten gericht op o.a. koemelkeiwit-allergie, kippenei-eiwit-allergie, glutenvrij, voeding zonder toevoegingen, noten en of pinda-allergie.
- Opdrachtnemer zorgt ervoor dat alle geleverde producten volledig traceerbaar zijn, overeenkomstig de richtlijn vastgelegd in de Algemene Levensmiddelen Verordening.
- Opdrachtnemer laat door een gecertificeerd extern bureau bacteriologische controles uitvoeren van zijn assortiment. De resultaten van deze beoordelingen worden op aanvraag aan Opdrachtgever beschikbaar gesteld.
- Het assortiment voor het personeelsrestaurant dat minimaal geleverd dient te worden is opgenomen in het prijsmodel.
- De arrangementen die minimaal geleverd dienen te worden voor vergader- en evenementenservices zijn opgenomen in het prijsmodel.

3.3 Bestelwijze

Producten kunnen tot uiterlijk 14:30 uur worden besteld voor levering de volgende dag. Opdrachtnemer werkt met een overzichtelijke bestelomgeving.

Opdrachtnemer is van maandag t/m vrijdag bereikbaar van 08:30 uur tot 17:00 uur en op zaterdag van 09:00 uur tot 12:00 uur. In geval van calamiteiten buiten deze uren is Opdrachtnemer via een calamiteiten telefoonnummer te bereiken.

3.4 Houdbaarheid

De volgende houdbaarheid dient per productgroep te worden aangehouden.

- Belegde broodjes/wraps voor personeelsrestaurant (op weekdays 1 dag, leveringen op vrijdag dienen maandag nog gebruikt te kunnen worden)
- Belegde broodjes/wraps voor Vergader- & evenementenservice (worden op dag levering verstrekt en genuttigd).

Het doel van MUMC+ is om de derving zoveel mogelijk te beperken. Om die reden wil MUMC+ de mogelijkheid hebben om producten die op weekdays worden geleverd de volgende dag nog te kunnen gebruiken. Voor de vrijdag betekent dat op maandag nog moet kunnen worden gebruikt. Indien inschrijver andere oplossingen kan bieden, die de derving tot een minimum beperken kan dat worden aangegeven bij gunningcriterium 2.

Voor de Nice to haves worden geen eisen gesteld aan de houdbaarheid.

3.5 Werkwijze

In de huidige situatie worden de broodjes in het restaurant afgebakken in de oven en belegd met geportioneerd beleg, de zogenaamde klapbroodjes. Voor MUMC+ heeft deze werkwijze de volgende voordelen:

- De broodjes worden vers afgebakken in het zicht van de gasten en vaak nog deels warm geserveerd wat de vers beleving ten goede komt;
- MUMC+ is flexibeler in de brood- en belegkeuze, zeker indien bijgemaakt moet worden. Indien gewenst kan specifiek voor een gast worden belegd.
- De derving wordt fors beperkt, doordat relatief snel broodjes kunnen worden bijgemaakt.

Indien inschrijver de huidige werkwijze wil afwijken en van mening is dat een andere werkwijze voordelen oplevert voor MUMC+ dan wordt u verzocht dit te onderbouwen bij gunningcriterium 1.

3.6 Calamiteiten levering

MUMC+ kan te maken krijgen met calamiteiten, waarbij naast opvang behoefte is aan restauratieve ondersteuning. MUMC+ wenst een noodvoorziening voor maximaal 250 personen (lunchpakket o.i.d.) geleverd te krijgen binnen 4 uur na afroep.

4 Omgeving en logistiek

4.1 Situering laad-en losplaats

De goederontvangst is gesitueerd op de Verheylaan. De levering dient door opdrachtnemer rechtstreeks in de koeling op niveau 0 te worden geplaatst. De afstand van goederontvangst tot de koeling op niveau 0 is +/- 150 meter (gelijkvloers).

Het is denkbaar dat gedurende de looptijd van het contract er mogelijk een ander of tweede afleverpunt bij komt in het nieuw te bouwen entreegebouw. Deze losplaats ligt aan de overkant in dezelfde straat en daar is bij het laad-/losdok een koelcel gesitueerd in de huidige bouwtekeningen. In het geval dat dit tot meer logistieke handelingen (onderbouwd) leidt van opdrachtnemer, is MUMC+ bereid om in gesprek te gaan over eventuele compensatie.

De goederontvangst is geopend van maandag tot en met vrijdag: 08:00 - 12:00 uur 12:30 - 16:00 uur. Telefonisch contact verloopt via 043-387 48 62.

Bestellingen voor het Gaetano Martino gebouw dienen aldaar te worden afgeleverd. Het adres is:
Gaetano Martinolaan 75
6229 GS Maastricht

Lossen: aan straatkant, geen laad-/losdok. Medewerkers zijn aanwezig vanaf 8:00 uur, maar men kan met toegangspas naar 4^e etage en de goederen in een koeling zetten indien eerder geleverd wordt.

Transport:

Bij transport van goederen naar en vanuit het MUMC+ voldoen de transportmiddelen tenminste aan de Euro-VI of Euro-6 normen. Transport met een aantoonbaar lagere emissie, bijvoorbeeld Groen gas of emissieloos, elektrisch of Waterstof heeft de voorkeur.

Overige ontwikkelingen

Binnen het ziekenhuis is de continuïteit en kwaliteit van voeding van groot belang voor zowel bezoekers als medewerkers. Het logistieke proces rondom de levering van voedingsproducten vraagt daarom om flexibiliteit en betrouwbaarheid. Eén van de manieren om dit te waarborgen is het werken met gesegmenteerde leveringen. Dit houdt in dat bestelde producten niet in één bulkzending worden aangeleverd, maar bijvoorbeeld gescheiden per afdeling, per locatie of toegespitst op opslagconditie. Door gesegmenteerd aan te leveren, kan het ziekenhuis:

- de interne distributielast verminderen (minder interne overslag en sorteerwerk);
- de kwaliteit en voedselveiligheid beter waarborgen door kortere doorlooptijden naar de afnemende afdelingen;
- verspilling tegengaan doordat leveringen specifiek afgestemd zijn op de daadwerkelijke vraag;
- flexibiliteit behouden in het voedingsproces en inspelen op de dynamiek van de zorg.

MUMC+ is het concept van gesegmenteerde leveringen aan het onderzoeken voor meerdere vormen van dienstverlening in het ziekenhuis. Indien er voldoende perspectief wordt gezien zal dit gedurende de contractperiode met opdrachtnemer worden besproken. Wederom is uitgangspunt dat indien dit leidt tot meer logistieke handelingen bij opdrachtnemer, MUMC+ in gesprek zal gaan over eventuele financiële compensatie.

4.2 Rolcontainers

Opdrachtnemer werkt uitsluitend met rolcontainers, waarvan de maximale toegestane kracht bij het op gang brengen van de beladen container niet meer bedraagt dan 250N. Hoogte van rolcontainer volgens norm. Koppelbaarheid van rolcontainers moet tot de mogelijkheid behoren.

4.3 Demarcatie schoonmaak

MUMC+ is verantwoordelijk voor de schoonmaak van de laad- en losplaats en de omgeving. Indien bij laden/lossen door opdrachtnemer een verstoring ontstaat, dient deze de verstoring waar mogelijk te verhelpen en te melden aan MUMC+.

4.4 Afval en Milieu

Opdrachtgever streeft naar een verdere terugdringing van de milieubelasting van voeding. Hierbij valt te denken aan de onderstaande zaken:

Verpakkingsmaterialen:

Verpakkingsmaterialen dienen tenminste te bestaan uit 80% gerecycled materiaal. Indien dit niet uitvoerbaar is dient leverancier aan te tonen waarom dit niet uitvoerbaar of toegestaan is. Bijvoorbeeld uit richtlijnen voedselveiligheid.