

Bijlage VI Programma van Eisen Levensmiddelen Food & Non-food

Algemeen	
1	De Opdrachtnemer verklaart expliciet dat hij voldoet aan de eisen die in dit Programma van Eisen aan de opdracht worden gesteld.
2	De Raamovereenkomst treedt naar verwachting in werking op 1 mei 2026. De overeenkomst heeft een looptijd van twee (2) jaar met een optie om deze tweemaal met maximaal 12 maanden te verlengen.
3	De Opdrachtnemer conformeert zich volledig en zonder voorbehoud aan de (concept) Overeenkomst Levensmiddelen Food & Non-food welke is bijgevoegd als bijlage VII.
4	De Opdrachtnemer dient binnen twee weken na definitieve gunning van de opdracht een implementatieplan op te leveren aan Opdrachtgever. Dit implementatieplan dient ten minste de volgende onderdelen te bevatten: • Koppeling van gegevens/bestelportal van Opdrachtnemer met het bestelsysteem; • Communicatiematrix en escalatiematrix. De definitieve inhoud van dit implementatieplan zal in overleg tussen beide partijen worden opgesteld.
Communicatie	
5	In de Communicatiematrix en escalatiematrix worden de contactpersonen, in functie en bij naam vermeld. Ook worden hierin de vaste vervangers vastgelegd.
6	Zowel de contactpersonen als diens vaste vervanger dienen te beschikken over een goede mondelinge en schriftelijke uitdrukkingsvaardigheid in de Nederlandse taal.
7	Van de Opdrachtnemer wordt een actief supportbeleid verwacht in de richting van de van Opdrachtgever. Hieronder wordt in ieder geval verstaan: • De Opdrachtgever informeren als een besteld product niet leverbaar is; • Alternatieven aandragen aan Opdrachtgever in het geval een product niet leverbaar is of in het geval van een manco; • Introductie nieuwe producten; • Sturing/informeren op/over seizoengebonden, duurzame en/of regionale producten.
8	De Opdrachtnemer dient informatie over nieuwe productontwikkelingen, aanbiedingen, wijzigingen en verbeteringen op milieu en andere relevante vakgebieden te kunnen geven.
9	Bij de start van de overeenkomst zet de Opdrachtnemer tijdelijk (drie maanden) een 'supportmanager' in ter ondersteuning van de opstartfase. Deze 'supportmanager' houdt, op operationeel, intensief contact met Opdrachtgever. Het doel hierbij is om de opstartperiode zo kort mogelijk te houden en het vereiste kwaliteit- en prestatieniveau in korte tijd (drie maanden) te bereiken.
Uitvoerend personeel Opdrachtnemer	
10	Ter uitvoering van de verrichtingen die verband houden met de te sluiten overeenkomst zal de Opdrachtnemer zich bedienen van voldoende, kundig en bevoegd personeel dat dusdanige kwalificaties bezit dat de bedoelde verrichtingen op de juiste wijze worden uitgevoerd;
11	Het uitvoerend personeel van de Opdrachtnemer dient: • te voldoen aan de bij toepasselijke wetgeving gestelde en te stellen eisen voor de gevraagde diensten en te handelen conform relevante voorschriften; • in het bezit te zijn van de voor de uitvoering van de werkzaamheden benodigde diploma's en certificaten;

	• de werkzaamheden te verrichten vrij van alcohol, verdovende middelen en andere rij- en werk beïnvloedende middelen; • de werkzaamheden dusdanig uit te voeren dat de bedrijfsvoering van de Opdrachtgever zo min mogelijk gestoord wordt; • zich te houden aan de instructies en huisregels van de Opdrachtgever; • bedrijf herkenbare kleding te dragen. De kleding ziet er verzorgd en representatief uit; • te beschikken over een goede mondelinge en schriftelijke uitdrukingsvaardigheid in de Nederlandse taal.
12	Het uitvoerend personeel dient conform de vigerende regelgeving ten alle tijden in het bezit te zijn van een geldig legitimatiebewijs en dient deze op verzoek van Opdrachtgever te tonen.
Materieel/materiaal Opdrachtnemer	
13	De Opdrachtnemer staat ervoor in dat de uitvoering van werkzaamheden uitsluitend geschiedt met materieel/materiaal dat voldoet aan de eisen zoals die bij of krachtens toepasselijke wetgeving zijn of zullen worden gesteld.
14	De Opdrachtnemer verplicht zich ertoe om een jaar na aanvang van het contract te rapporteren over de totale CO₂-emissies van het transport ten behoeve van de opdracht. Dit omvat minimaal het transport van het distributiecentrum tot de locatie van levering. Daarbij geeft hij ook een overzicht van de doelstellingen en de voor het tweede contractjaar voorziene maatregelen. De Opdrachtnemer verplicht zich ertoe om na elk contractjaar te rapporteren over onderstaande punten. • De CO₂-uitstoot van het transport ten behoeve van deze opdracht voor het afgelopen contractjaar. Hierbij wordt de well-to-wheel rekenmethode voor de analyse gebruikt; • Een bijbehorende analyse met de factoren die de CO₂-voetafdruk hebben beïnvloed; • Een overzicht van de CO₂- uitstoot tegenover de vorige contractjaren (vanaf afloop 2e contractjaar); • Een voorstel voor (de aanpassing van) de CO₂-doelstellingen voor het komende jaar; • De maatregelen die in het volgende contractjaar zijn voorzien om de CO₂-doelstellingen te realiseren. Deze rapportage is een structureel onderdeel van de managementrapportage. De Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om de rapportage steekproefsgewijs te controleren.
15	Voor het vervoer van de goederen naar locatie van Opdrachtgever dient binnen de landsgrenzen gebruik te worden gemaakt van voertuigen die ten minste aan emissieklasse 6 voldoen.
Overleg	
16	Opdrachtnemer houdt rekening met de overlegstructuur van Opdrachtgever en wijst hiervoor contactpersonen aan op operationeel, tactisch en strategisch niveau. Opdrachtnemer initieert éénmaal per contractjaar een overleg op strategisch niveau en minimaal éénmaal per contractjaarjaar een overleg op tactisch niveau. Operationeel overleg vindt op aanvraag plaats.
17	Tijdens het overleg op strategisch niveau vindt de jaarevaluatie plaats en beoordelen Opdrachtnemer en Opdrachtgever elkaar. De Balanced Scorecard Levensmiddelen Food & Non-food (zie bijlage IX) geldt voor dit overleg als uitgangspunt. Dit document zal in afstemming met Opdrachtgever en Opdrachtnemer voor aanvang van het eerste strategische overleg worden gecompleteerd.
18	Opdrachtgever vraagt van Opdrachtnemer een proactieve houding.

	Opdrachtnemer initieert het strategische en tactische overleg en verzorgt proactief de agenda, de notulen en borgt de eventuele actielijsten van deze overleggen.
Managementrapportage	
19	De Opdrachtnemer dient ieder jaar in het eerste kwartaal van het nieuwe contractjaar managementinformatie te verschaffen aan Opdrachtgever. Deze informatie dient digitaal, in een Excel-spreadsheet, binnen drie weken nadat het betreffende contractjaar is afgelopen, te worden aangeleverd. De managementrapportage dient de volgende elementen te bevatten: • Afnameoverzicht gespecificeerd per artikel en productgroep, in aantallen en euro's; • Afnameoverzicht, gespecificeerd per artikel en productgroep in percentage Duurzame Producten (zie bijlage XII voor de kenmerken van Duurzame producten), t.o.v. totaal afnameoverzicht; • Top 100 hardlopers; • Overzicht emballage en 'drager' emballage; • Signalering van trends in afnamevolumes; • Advisering en stand van zaken aangaande ambities Manifest "Regio Zwolle voedt de toekomst" (zie bijlage X); • Manco's; • Klachten en opvolging; • Calamiteiten, incidenten en opvolging; • Afnameoverzicht van producten die niet onder de scope vallen; • Aanvullende/nieuwe producten; • Het percentage leverbetrouwbaarheid; • CO₂-emissies (zie eis 14). De exacte vorm en inhoud van deze rapportage stelt Opdrachtgever in overleg met Opdrachtnemer vast na ondertekening van overeenkomst.
20	Het bespreken van de managementrapportage is een agendapunt tijdens het strategisch overleg.
Klachten	
21	Klachten over de dienstverlening van de Opdrachtnemer worden zo snel mogelijk doorgegeven waarbij verwacht wordt dat deze op serieuze en adequate wijze behandeld en afgehandeld worden. Indien het om een levensbedreigende klacht/calamiteit (zoals voedselvergiftiging of glas in product) gaat, dan dient Opdrachtnemer uiterlijk binnen 2 uur na melding door Opdrachtgever de klacht op serieuze en adequate wijze behandeld en afgehandeld te hebben.
22	Bij het zich herhaaldelijk voordoen van klachten zal Opdrachtgever de Opdrachtnemer hiervan schriftelijk in kennis stellen en hem naar aard van de klachten een redelijke termijn stellen om de klachten te verhelpen. Indien vervolgens blijkt dat de klachten blijven bestaan is Opdrachtgever gerechtigd om, zonder gerechtelijke tussenkomst, op elk moment de betreffende overeenkomst eenzijdig te beëindigen. Deze beëindiging geeft de Opdrachtnemer geen enkel recht op schadevergoeding, compensatie, e.d.
23	Problemen/calamiteiten dienen per omgaande schriftelijk vastgelegd te worden door de Opdrachtnemer en direct doorgegeven te worden aan Opdrachtgever.
Fictieve hoeveelheden	
24	De genoemde omzet en hoeveelheden genoemd in dit Beschrijvend Document incl. bijlagen zijn fictief en gebaseerd op een inschatting van de benodigde hoeveelheden over een periode van één jaar. Hieraan kunnen geen rechten worden ontleend. Afwijkingen ervan geven de Opdrachtnemer geen enkele aanspraak op schadevergoeding, compensatie, e.d. Er zal, ongeacht het verschil geen enkele verrekening plaatsvinden indien de daadwerkelijke behaalde omzet en/of afgenomen aantallen afwijkt van hetgeen opgenomen in dit Beschrijvend

	Document. Alleen de daadwerkelijke behaalde omzet kan door de Opdrachtnemer worden doorberekend.																												
Assortiment																													
25	Opdrachtnemer werkt actief mee aan het informeren over en het beschikbaar stellen van seizoensgebonden, duurzame en/of regionale producten.																												
26	Opdrachtgever behoudt zich het recht voor om seizoens- en/of regionale producten af te nemen bij lokale partijen, indien Opdrachtnemer zich niet voldoende conformeert aan de ambities zoals die zijn opgenomen in het Manifest "Regio Zwolle voedt de toekomst" (bijlage X), of indien het assortiment van Opdrachtnemer hier niet voldoende in voorziet.																												
Productkwaliteit																													
27	Alle producten die worden geleverd door de Opdrachtnemer dienen te voldoen aan de wettelijke kwaliteitseisen. Opdrachtgever hanteert hierbij de normen zoals vastgesteld in het Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen, het warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.																												
28	Wanneer door Opdrachtgever producten in zendingen wordt aangetroffen die niet aan de gestelde eisen genoemd in Eis 27 voldoen, worden deze door de Opdrachtnemer direct of met de eerstvolgende levering retour genomen en adequaat vervangen. Dit zonder meerkosten.																												
Houdbaarheidstermijn																													
29	De Opdrachtnemer hanteert per product per levering niet meer dan één houdbaarheidsdatum. Bijgaande minimale houdbaarheidstermijnen (THT) zijn van toepassing: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Omschrijving productsoort</th><th>Minimale THT bij ontvangst</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verse melkproducten</td><td>6 dagen</td></tr> <tr> <td>Zuiveldesserts en yoghurt</td><td>6 dagen</td></tr> <tr> <td>Zuivel transit producten</td><td>6 dagen</td></tr> <tr> <td>Boter</td><td>8 weken</td></tr> <tr> <td>Margarine</td><td>4 weken</td></tr> <tr> <td>Eieren en eierproducten</td><td>16 dagen</td></tr> <tr> <td>Vlees</td><td>4 dagen</td></tr> <tr> <td>Vis</td><td>3 dagen</td></tr> <tr> <td>Wild en gevogelte</td><td>3 dagen</td></tr> <tr> <td>Schaal- en schelpdieren</td><td>3 dagen</td></tr> <tr> <td>AGF-producten: rauwkosten/panklaar</td><td>3 dagen</td></tr> <tr> <td>AGF-producten: verse vruchtensappen</td><td>4 dagen</td></tr> <tr> <td>Gekoelde maaltijdcomponenten</td><td>6 dagen</td></tr> </tbody> </table> Voor alle bovengenoemde producten telt de afleveringsdag mee in de berekening van de minimale houdbaarheidstermijn.	Omschrijving productsoort	Minimale THT bij ontvangst	Verse melkproducten	6 dagen	Zuiveldesserts en yoghurt	6 dagen	Zuivel transit producten	6 dagen	Boter	8 weken	Margarine	4 weken	Eieren en eierproducten	16 dagen	Vlees	4 dagen	Vis	3 dagen	Wild en gevogelte	3 dagen	Schaal- en schelpdieren	3 dagen	AGF-producten: rauwkosten/panklaar	3 dagen	AGF-producten: verse vruchtensappen	4 dagen	Gekoelde maaltijdcomponenten	6 dagen
Omschrijving productsoort	Minimale THT bij ontvangst																												
Verse melkproducten	6 dagen																												
Zuiveldesserts en yoghurt	6 dagen																												
Zuivel transit producten	6 dagen																												
Boter	8 weken																												
Margarine	4 weken																												
Eieren en eierproducten	16 dagen																												
Vlees	4 dagen																												
Vis	3 dagen																												
Wild en gevogelte	3 dagen																												
Schaal- en schelpdieren	3 dagen																												
AGF-producten: rauwkosten/panklaar	3 dagen																												
AGF-producten: verse vruchtensappen	4 dagen																												
Gekoelde maaltijdcomponenten	6 dagen																												
Wijze van bestellen																													
30	Bij aanvang van de te sluiten overeenkomst zal Opdrachtgever een opgave doen van welke personen bevoegd zijn tot het doen van welke bestellingen. Bestellingen gedaan door andere dan de genoemde personen dienen eerst bevestigd te worden door een daartoe bevoegde persoon van de Opdrachtgever,																												

	alvorens de Opdrachtnemer bevoegd is over te gaan tot uitvoering van de bestelling.
31	Het dient mogelijk te zijn om dagelijks bestellingen te kunnen plaatsen door middel van: • het online bestelsysteem. Opdrachtgever heeft hiervoor het bestel- en betaalplatform Easy-Dish aangewezen (zie voor meer info bijlage XI); • telefoon. Het online bestelsysteem vormt de basis voor het doen van bestellingen. De telefoon dient als 'escape' en later door de leverancier alsnog in het online bestelsysteem geboekt te worden.
32	Het online bestelsysteem Easy-Dish fungeert als platform voor alle activiteiten. Dit houdt in dat Opdrachtnemer het assortiment in Easy-Dish upload, dat Opdrachtgever vanuit Easy-Dish bestelt en dat de gehele (financiële) administratieve afhandeling via Easy-Dish verloopt.
33	Opdrachtnemer dient ervoor zorg te dragen dat het volledige assortiment per aanvang van de overeenkomst beschikbaar is in het online bestelsysteem.
34	Per artikel moet de volgende informatie zichtbaar zijn in het online bestelsysteem: • Het artikelnummer; • De (sub)groepen waartoe het betreffende artikel behoort; • Het merk en de artikelnaam; • De verpakkingssamenstelling (inhoud, gewicht, stuks, afmetingen etc.); • De verkoopprijs; • De voorraadpositie (op voorraad, tijdelijk niet op voorraad, niet meer leverbaar); • Allergenen-informatie; • Keurmerken; • Alternatieven; • Land van herkomst (voor dagverse producten).
35	De Opdrachtnemer dient de ontvangen bestelling(en) via het online bestelsysteem te bevestigen, middels een order(bevestiging). Op deze orderbevestiging dienen minimaal de volgende gegevens opgenomen te zijn: • Het unieke ordernummer; • overzicht bestelde artikelen (omschrijving artikel en aantal); • prijs per artikel en totaal prijs bestelling incl. BTW en excl. BTW.
36	De orderbevestiging dient op dezelfde dag als waarop de bestelling is geplaatst te zijn ontvangen door de besteller, ervan uitgaande dat de bestelling voor 17:00 uur is geplaatst.
37	De Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het up-to-date houden van de informatie die getoond wordt in het in het online bestelsysteem.
38	Van een eventuele (implementatie van een) conversie van het eigen systeem van Opdrachtnemer ondervindt Opdrachtgever zo min mogelijk hinder. Alle eventuele conversiekosten zijn voor rekening van Opdrachtnemer.
39	Opdrachtnemer neemt zelf het initiatief om tezamen met Easy-Dish ervoor te zorgen dat voor aanvang van het contract het bestelsysteem is ingericht naar tevredenheid van Opdrachtnemer. Voor aansluiting met Easy-Dish zie bijlage XI.
Leveringen	
40	De HACCP en hygiëne normhantering dient te allen tijde bij leveringen te worden uitgevoerd.
41	De Opdrachtnemer dient in staat te zijn om de bestelde producten te kunnen leveren op de werkdagen maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag (met uitzondering van feestdagen). Opdrachtgever zal zich inspannen om de bestelmomenten te beperken tot 3 keer per week.
42	Bestellingen geplaatst voor 16:00 uur, dienen de volgende werkdag (m.u.v. feestdagen) tussen 07.30 en 10.00 uur geleverd te worden.

43	Indien een bestelling door onvoorziene omstandigheden niet geleverd kan worden volgens eis 42, dan dient Opdrachtnemer dit telefonisch te melden aan Opdrachtgever.								
44	Gecombineerde leveringen zijn toegestaan, mits er voldaan is aan de geldende (HACCP)wetgeving. Bij de aflevering is gecombineerde levering enkel toegestaan indien de Opdrachtnemer beschikt over vrachtwagens die voorzien zijn van compartimentering, waardoor de diverse artikelen tijdens het transport op de juiste temperatuur gehouden kunnen worden. Bij het door Opdrachtnemer fysiek in ontvangst nemen van de producten dienen de producten de volgende minimum temperatuur te hebben: <table border="1"> <tr> <th>Omschrijving productsoort</th><th>Minimale temperatuur bij ontvangst</th></tr> <tr> <td>Gesneden AGF, vleeswaren, zuivel</td><td>Kerntemperatuur max 7 °C</td></tr> <tr> <td>Schaal-, schelp-, en weekdieren, vis, vlees, kip, gevogelte en wild</td><td>Kerntemperatuur max 4 °C</td></tr> <tr> <td>Diepvriesproducten</td><td> Kerntemperatuur niet warmer dan -15 °C (-13°C niet akkoord, -20 °C wel akkoord) Temperatuur buitenzijde product niet warmer dan -12 °C (-10 °C niet akkoord, -15 °C wel akkoord) </td></tr> </table> Tenzij anders vermeld op het etiket of anders wettelijk aangegeven.	Omschrijving productsoort	Minimale temperatuur bij ontvangst	Gesneden AGF, vleeswaren, zuivel	Kerntemperatuur max 7 °C	Schaal-, schelp-, en weekdieren, vis, vlees, kip, gevogelte en wild	Kerntemperatuur max 4 °C	Diepvriesproducten	Kerntemperatuur niet warmer dan -15 °C (-13°C niet akkoord, -20 °C wel akkoord) Temperatuur buitenzijde product niet warmer dan -12 °C (-10 °C niet akkoord, -15 °C wel akkoord)
Omschrijving productsoort	Minimale temperatuur bij ontvangst								
Gesneden AGF, vleeswaren, zuivel	Kerntemperatuur max 7 °C								
Schaal-, schelp-, en weekdieren, vis, vlees, kip, gevogelte en wild	Kerntemperatuur max 4 °C								
Diepvriesproducten	Kerntemperatuur niet warmer dan -15 °C (-13°C niet akkoord, -20 °C wel akkoord) Temperatuur buitenzijde product niet warmer dan -12 °C (-10 °C niet akkoord, -15 °C wel akkoord)								
45	Opdrachtgever zal geen producten accepteren: • waarvan de verpakking en/of het product niet voldoet aan de HACCP normen en wettelijke kwaliteitseisen én/of; • waarvan de verpakking beschadigd is én/of; • die niet voorzien zijn van een leesbare THT- of TGT-datum, met uitzondering van onbewerkte aardappelen, groenten, fruit en brood én/of; • die niet voorzien zijn van alle wettelijke verplichte aanduidingen én/of; die niet voldoen aan de wettelijke voorgeschreven temperatuureisen.								
46	De producten dienen op rolcontainers aangeleverd te worden tot aan de Leveranciersingang / Binnenkomende goederen.								
47	Hoewel de Arbowet geen specifieke gewichtslimieten noemt, zal Opdrachtnemer ervoor zorgen dat Opdrachtgever geen onnodige fysieke belasting ervaart bij het tillen en dragen van goederen.								
48	Opdrachtgever eist een leverbetrouwbaarheid van 95%, dat wil zeggen dat 95% van de geplaatste bestellingen moet worden geleverd volgens de afspraken opgenomen in dit Programma van Eisen.								
Vervangende producten, correcties, manco's									
49	Manco's moeten per e-mail gemeld worden aan de besteller.								
50	Correcties en manco's dienen uiterlijk binnen drie uur, na melding door Opdrachtgever, na geleverd te worden door de Opdrachtnemer. Dit zonder doorberekenen van meerkosten aan Opdrachtgever.								
51	Indien de gevraagde hoeveelheid of kwaliteit niet binnen de gestelde levertijd geleverd kan worden zal door de Opdrachtnemer te allen tijde telefonisch contact gezocht worden met Opdrachtgever. Vervangende producten, zonder voorafgaande melding, worden niet geaccepteerd.								
52	Indien de gevraagde hoeveelheid of kwaliteit niet binnen de gestelde levertijd kan worden geleverd zal de Opdrachtnemer een minstens gelijkwaardig -dan wel hoger- product aanbieden en na goedkeuring van Opdrachtgever, uitleveren								

	tegen de oorspronkelijke prijs, dan wel een lagere prijs. De aanlevering dient te geschieden voor 10:00 uur op de gevraagde afleverdag.
Verpakking	
53	De producten dienen in HACCP goedgekeurde kratten te worden aangeleverd (om kruisbesmetting te voorkomen).
54	De verpakking dient zo milieuvriendelijk mogelijk te zijn, dat wil zeggen recyclebaar, herbruikbaar of composteerbaar. Volgens EU-wetgeving moet in 2025 65% van het verpakkingsafval volledig recyclebaar zijn, in 2030 is dit zelfs 70%.
55	Op alle producten dient een leesbare THT/TGT-datum vermeld te zijn.
56	De verpakkingen dienen voorzien te zijn van een bedrukking in de Nederlandse taal.
Pakbon	
57	Alle afleveringen dienen voorzien te zijn van een fysieke pakbon. Op de pakbon dienen ten minste de volgende onderwerpen te zijn opgenomen: • afleveradres; • naam besteller; • naam product; • artikelnummer product; • hoeveelheid product; • prijs per product; • totaal prijs bestelling incl. en excl. BTW; • bevestiging retour genomen producten van de vorige levering.
58	Afwijkingen worden door de besteller gemeld aan de Opdrachtnemer.
Emballage	
59	De Opdrachtnemer dient het met statiegeld belaste verpakkingsmateriaal en transportmiddelen (rolcontainers/kratten/petflessen/blikjes e.d.) kosteloos retour te nemen met de eerstvolgende levering.
60	"Product gebonden emballage" (o.a. statiegeld kratten en flessen) en "drager emballage" (o.a. rolcontainers, kratten e.d.) dienen gespecificeerd (aantallen en bedragen) vermeld te staan op de eerstvolgende factuur.
Uitzonderingen	
61	Opdrachtgever behoudt zich het recht voor producten bij derden te bestellen in de navolgende omstandigheden: • indien het bestelde product niet (op tijd) geleverd kan worden en Opdrachtgever niet instemt met het aangeboden alternatief voor wat betreft product en hoeveelheid; • indien sprake is van hetgeen genoemd staat in de eisen 27 en 45.
62	Opdrachtgever heeft de intentie om thema's en acties in het bedrijfsrestaurant, bij het Koffiepunt of bij projecten te laten plaatsvinden. Indien de leverancier hier geen invulling aan kan geven, behoudt Opdrachtgever zich het recht voor om voor themasessies bij andere partijen in te kopen. Hierbij kunt u denken aan een lokale kaasproeverij, de "Week van het platteland" en/of andere Zwolse/Overijsselse initiatieven.
63	Bestellingen van producten bij derden (in bovenstaande gevallen) kunnen nimmer tot gevolg hebben dat de Opdrachtnemer bij Opdrachtgever kosten in rekening brengt.
Promotiecampagnes / spaaracties, cadeaus	
64	Het verstrekken van cadeaus en of andere incentives, spaaracties e.d. is niet toegestaan. Uitzondering hierop zijn de proefverpakkingen en proefsessies.

Prijs							
65	De Opdrachtnemer hanteert geen minimum orderwaardes en/of bestelgroottes. De geoffreerde prijs is geldig, ongeacht in welke besteleenheid Opdrachtgever een bestelling plaatst bij de Opdrachtnemer. Opdrachtgever zal zich inspannen om de bestelmomenten te beperken tot 3 keer per week.						
66	Alle prijzen per eenheid dienen gebaseerd te zijn op de bepalingen, voorwaarden en gegevens zoals gesteld in deze Beschrijvend Document, Prijzenblad en de (eventuele) Nota('s) van Inlichtingen.						
67	De door Opdrachtnemer opgenomen tarieven zijn All-in tarieven, incl. alle diensten gerelateerd aan de levering (zoals beschikbaar stellen Support Manager en nazorg), reis- en transportkosten en alle eventuele andere kosten (zoals, maar niet uitsluitend, administratieve- en bureaunkosten). "Product gebonden emballage" en "drager emballage" mogen separaat worden doorbelast en hoeven niet in de prijs te worden gediscoteerd. De tarieven zijn exclusief BTW. De te factureren werkzaamheden gaan in vanaf het moment dat de werkzaamheden feitelijk zijn begonnen.						
68	Alle prijzen staan vast voor ten minste 3 maanden na ingangsdatum van de overeenkomst, oftewel tot 1-7-2026. De prijzen worden vervolgens 2-jaarlijks geïndexeerd via onderstaand tabel: <table border="1"> <tr> <td>Indexeringsmaanden:</td><td>Peilmaanden:</td></tr> <tr> <td>Augustus</td><td>Mei</td></tr> <tr> <td>Februari</td><td>November (vj)</td></tr> </table> De prijsaanpassing is gebaseerd op de door het CBS vastgestelde en openbaar gemaakte indexcijfer: Consumenten prijzen (CPI 2015=100); bestedingscategorieën 010000 Voedingsmiddelen en alcohol vrije dranken. De betreffende indexcijfers staan op: Consumentenprijzen; bijdrage en impact, CPI 2015=100 CBS Formule: $(((\text{nieuw/oud}) = \text{afronden op drie decimalen}) * 100) - 100 = x\%$ Voorbeeld: $(\text{indexcijfer mei huidige jaar} / \text{indexcijfer (november) voorgaande jaar} * 100\%) - 100 = \% \text{ indexatie per augustus.}$ De uitkomst van deze berekening wordt afgerond op twee decimalen. Opdrachtnemer dient het toepassen van een indexatie uiterlijk 3 weken voor ingangsdatum vooraf schriftelijk aan te geven aan Opdrachtgever onder vermelding van het indexatiepercentage en de aangepaste tarieven. Na schriftelijke goedkeuring door Opdrachtgever worden de nieuwe prijzen van kracht. Ook in het geval van een negatieve indexering moet de herziening van de tarieven worden doorgevoerd. Indexeringsverzoeken over voorgaande jaren kunnen niet met terugwerkende kracht worden ingediend en ingevoerd.	Indexeringsmaanden:	Peilmaanden:	Augustus	Mei	Februari	November (vj)
Indexeringsmaanden:	Peilmaanden:						
Augustus	Mei						
Februari	November (vj)						
69	Voor de invulling van de prijzen in het prijzenblad gelden de volgende voorwaarden: Irreëel of manipulatief inschrijven is verboden. Het indienen van een irreële of manipulatieve offerte leidt tot uitsluiting. Uitsluiting betreft het irreëel of manipulatief inschrijven op onderdelen van het prijsinvulformulier. Hieruit vloeit het volgende voort: • Opdrachtnemers mogen (per item/ eenheid) geen prijzen indienen die de gunningssystematiek manipuleren. • Opdrachtnemers dienen per item/ eenheid een op zichzelf beschouwd realistische prijs aan te bieden. Ten aanzien van de volgende prijzen bestaat het vermoeden dat deze onrealistisch zijn:						

	• negatieve prijzen; • prijzen van 0 euro; • prijzen onder de kostprijs; • abnormaal lage prijzen, en; • in de branche ongebruikelijke prijzen. • Wanneer er staffelprijzen worden gevraagd, dienen deze realistisch te zijn en een in de branche gebruikelijke opbouw/samenhang te hebben. Het vermoeden van onrealistische staffelprijzen bestaat wanneer er sprake is van een lagere prijs per eenheid bij daling van de oplage. Opdrachtnemer dient bij gebruik van prijzen die hierboven als onrealistisch zijn aangemerkt in de inschrijving uitvoerig te motiveren waarom er geen sprake is van onrealistische prijzen c.q. het manipuleren van de gunningssystematiek. Dit dient de Opdrachtnemer te staven met bewijs. Indien deze motivatie naar oordeel van Opdrachtgever onvoldoende is dan zal zij een verificatievraag hierover aan de Opdrachtnemer stellen. Indien Opdrachtgever van mening blijft dat de prijzen onrealistisch zijn dan wordt de Inschrijving als ongeldig aangemerkt. Bij abnormaal lage prijs wordt uitgesloten als er is toegelicht door de inschrijver en als de aanbestedende dienst die toelichting samen met de inschrijver heeft onderzocht (contradictoir debat).
70	Opdrachtnemer zal voor alle producten die niet in het prijzenblad zijn opgenomen en voor alle wijzigingen en toevoegingen, marktconforme prijzen en condities hanteren. Opdrachtgever houdt zich het recht voor om wijzigingen en aanvullingen, gedurende de looptijd van de Raamovereenkomst, (steekproefsgewijs) te toetsen op marktconformiteit. Marktconforme prijzen zijn condities die overeenkomstig de gangbare normen binnen de markt zijn. Opdrachtgever heeft tevens het recht om een onafhankelijke benchmark uit te laten voeren om te bepalen of marktconforme prijzen en condities worden gehanteerd door Opdrachtnemer. Opdrachtnemer accepteert de uitkomst van deze benchmark. Een benchmark is een vergelijkend onderzoek waarbij de producten en diensten op identieke wijze worden onderzocht en met elkaar worden vergeleken. Gangbare normen: er wordt een benchmark bij een 3-tal bedrijven gehouden door Opdrachtgever, waarbij uit de prijzen een gemiddelde berekend wordt; vervolgens mag er maximaal 10% van het gemiddelde afgeweken worden. Dat bepaalt of de prijzen wel of niet marktconform zijn.
Facturatie	
71	Opdrachtnemer dient per opdracht te factureren nadat de prestatie is geleverd. De factuur (PDF bestand) dient te voldoen aan de volgende (wettelijke) factuureisen: • de naam en het volledige adres van de leverancier; • het btw-identificatienummer van de leverancier; • uw naam en uw volledige adres; • het factuurnummer; • de factuurdatum; • datum waarop de goederen zijn geleverd; • de hoeveelheid en soort geleverde goederen; • specificatie van geleverde en retour genomen emballage. Voor elk btw-tarief of vrijstelling moet op de factuur vermeld staan: • de prijs per stuk of eenheid, exclusief btw; • eventuele kortingen als die niet in deze prijs zijn opgenomen; • het toegepaste btw-tarief; • de vergoeding (de prijs exclusief btw);

	• het btw-bedrag.
72	Opdrachtnemer voegt in Easy-Dish aan de digitale factuur altijd een factuur in PDF formaat toe.
73	Indien er sprake is van een combinatie van Opdrachtnemers wordt niet meer dan één factuuradres binnen de combinatie geaccepteerd, te weten het adres van de penvoerder.
Duurzaamheid	
74	Opdrachtgever heeft als streven uitvoering te geven aan de inhoud van het Manifest "Regio Zwolle voedt de toekomst" (bijlage X) en verwacht dat Opdrachtnemer zich hier ook aan conformeert.
75	Biologische producten zijn voorzien van een keurmerk die biologisch garanderen, zoals • Europees keurmerk voor biologisch (het groene blaadje) • EKO • Demeter Naleving van de Europese eisen voor biologische landbouw wordt gecontroleerd door een onafhankelijke, geaccrediteerde organisatie. In Nederland is dat <u>SKAL</u>. In het buitenland zijn er vergelijkbare organisaties benoemd om te certificeren.