

Provincie Noord-Brabant, aanbesteding

Programma van eisen

Versie 3 (definitief) – 2 september 2025



project	Provincie Noord-Brabant, aanbesteding
onderwerp	Programma van eisen
versienummer	3
onze referentie	202311
datum	28 augustus 2025
behandeld door	A.P. Simone

INLEIDING

Dit Programma van Eisen (PvE) beschrijft de behoeften, functionele eisen en technische randvoorwaarden van Provincie Noord-Brabant, afdeling Technisch Beheer (PNBTB), met betrekking tot de levering, het beheer en het onderhoud van keukenapparatuur. Het is een bijlage bij het beschrijvend document.

De Provincie Noord-Brabant beoogt met deze aanbesteding een overeenkomst aan te gaan met een deskundige en betrouwbare opdrachtnemer die in staat is een breed en professioneel assortiment keukenapparatuur van diverse merken te leveren, beheren en onderhouden. Het aanbod dient naadloos aan te sluiten op de bestaande facilitaire infrastructuur en de gebruiksomgeving van de provincie.

Bijlage A1 bevat een overzicht van de huidige keukenapparatuur en de bijbehorende technische staat.

Noodzaak

Onderstaande punten zijn voor PNBTB-aanleiding om de uitvraag voor een raamcontract voor de horeca apparatuur uit te zetten:

- Op dit moment zijn er geen lopende onderhoudscontracten voor de horeca apparatuur of deze lopen op korte termijn af.
- In het kader van de duurzaamheidsdoelstellingen van de provincie zal het correct onderhoud van de horeca apparatuur bijdragen duurzaam gebruik en lager energie verbruik.
- Daarnaast zullen toekomstige vervangingen van horeca apparatuur niet alleen functioneel bepaald worden maar zal het energie-, water- en chemie verbruik op apparaat niveau bepalend zijn

Scope

De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor:

- Preventief onderhoud (huidige en nieuwe apparatuur)
- Correctief onderhoud
- Vervangen en uitbreiden (leveren, demonteren en monteren)
- Jaarlijkse MJOP

Het uitvoeren van NEN 3140-keuringen valt buiten de reikwijdte van deze opdracht en wordt op dit moment verzorgd door een derde partij. In de Prijsinvullijst wordt desalniettemin verzocht om opgave van een tarief, met het oog op een mogelijke herziening van de huidige overeenkomst

PREVENTIEF ONDERHOUD

Het doel van preventief onderhoud is het waarborgen van de betrouwbaarheid, veiligheid, hygiëne en functionaliteit van keukenapparatuur door het planmatig uitvoeren van inspecties, reiniging, afstellingen en vervanging van slijtagegevoelige onderdelen.

Preventief onderhoud is gericht op het:

- Voorkomen van storingen en ongeplande uitval;
- Verlengen van de technische en economische levensduur van apparatuur;
- Voldoen aan relevante wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid (zoals HACCP), arbeidsveiligheid en energie-efficiëntie;
- Behouden van constante kwaliteit in de dienstverlening en bedrijfsvoering van de opdrachtgever;
- Minimaliseren van operationele risico's en kosten op de lange termijn.

De opdrachtnemer draagt zorg voor de uitvoering van preventief onderhoud conform de afspraken en houdt daarbij rekening met de beschikbaarheid van de apparatuur voor de gebruikers.

In bijlage X1 zijn de minimaal te verrichten handeling per productgroep weergegeven.

CORRECTIEF ONDERHOUD

De gebruikers van de apparatuur melden technische storingen in het Facilitor systeem of bellen. Vervolgens schiet dit door naar de opdrachtnemer.

Response- en oplostijden

Een definitieve indeling wordt vastgesteld op basis van de definitieve lijst na afronding van de inventarisatie. Het uitgangspunt voor dit PvE is als volgt:

Onder **kritische keukenapparatuur** wordt verstaan:

- Koel- en vriescellen
- Keukenapparatuur ten behoeve van voedselbereiding (zoals fornuizen, ovens en friteuses)
- Vaatspoelmachines

Onder **niet-kritische keukenapparatuur** wordt o.a. verstaan:

- Waterdispensers
- Warmhoud-apparatuur
- Koelkasten in pantry's

	Responstijd	Oplostijd
Kritische apparatuur	4 uur	Korter dan één werkdag Indien de storing niet verholpen kan worden binnen een werkdag dan zorgt opdrachtnemer tijdelijk voor vervangende gelijkwaardige apparatuur

Niet kritische apparatuur	24 uur	Binnen 2 werkdagen Indien de storing niet verholpen kan worden binnen twee werkdagen dan zorgt opdrachtnemer tijdelijk voor vervangende gelijkwaardige apparatuur
---------------------------	--------	--

Responsetijd: de tijd tussen het moment van melding en het moment waarop de opdrachtnemer bevestigt dat de melding is ontvangen en in behandeling is genomen.

Oplostijd: de tijd die verstrijkt tussen het moment van melding en het moment waarop de betreffende keukenapparatuur volledig is hersteld en weer operationeel beschikbaar is voor gebruik.

Goedkeuring

- Correctief onderhoud onder de € 1.000,00 is op basis van nacalculatie
- Correctief onderhoud boven de € 1.000,00 is op basis van een goedgekeurde offerte

VERVANGEN EN UITBREIDEN

Het vervangen van bestaande apparatuur en het eventueel uitbreiden van de apparatuur is een belangrijk onderdeel. De vervanging is inclusief levering, installatie, montage en afvoer van de vervangen apparatuur.

Vervanging en duurzame inzet van apparatuur

Van de opdrachtnemer wordt een proactieve houding verwacht in het signaleren en adviseren over vervanging, met het oog op continuïteit, efficiëntie en duurzaamheid. Apparatuur dient te allen tijde duurzaam te worden ingezet, in de breedste zin van het woord — waaronder begrepen energie-efficiëntie, onderhoudsvriendelijkheid, levensduurverlenging, hergebruik van onderdelen en minimale milieubelasting bij afvoer.

Standaardisatie van apparatuur

De Provincie streeft naar een beperking van het aantal verschillende merken, modellen en typen keukenapparatuur. Deze standaardisatie draagt bij aan het gebruiksgemak voor zowel de cateraar als de eigen medewerkers, en maakt het mogelijk om de uniformiteit in uitstraling (look & feel), duurzaamheid (door het behouden van accessoires en onderdelen in de bestaande situatie), reiniging en onderhoud efficiënter en effectiever te organiseren en optimaliseren.

In bijlage A2 'Apparatuurspecificatie (nieuw)' zijn de referentieapparaten beschreven waaraan de aangeboden apparatuur minimaal moet voldoen.

Overige eisen

Hieronder is aangegeven welke hoofdonderdelen van de levering op zijn minst worden verwacht, zodat de vervanging of uitbreiding zonder gebreken kan worden afgerond. Dit hangt natuurlijk af van de mate van vervanging of uitbreiding, maar ook het vervangen van een enkel onderbouwkoeling kan extra aandacht vergen.

Vergaderingen

U dient aanwezig te zijn bij vergaderingen waarin uw levering wordt besproken. Dit kunnen onder andere zijn bouwvergaderingen, coördinatievergaderingen of werkvergaderingen.

Tevens dient u aanwezig te zijn bij de vooroplevering en de oplevering.

Installaties

Alle tekeningen dienen zowel digitaal als op schaal afgedrukt te worden verstrekt. Digitale tekeningen moeten worden aangeleverd in AutoCAD 2007 formaat en als PDF. Indien nodig dient aansluitpuntentekeningen te vervaardigen waarmee de installateur ziet wat er aangepast dient te worden.

Bouwkundig

U dient aan te geven waar eventuele bouwkundige wijzigingen nodig zijn, bijvoorbeeld wandverstevingen.

Werktekening

Voordat er gefabriceerd wordt, zullen de definitieve werktekeningen door de opdrachtgever geaccordeerd moeten worden.

Revisietekeningen

De revisietekeningen (as built) dienen bij oplevering te worden verstrekt.

Controle bouw

U dient alvorens u tot plaatsing overgaat de bouw te controleren. Bijvoorbeeld op zaken zoals installaties (alles volgens aansluitpuntentekening?) en bouwkundige afwerkingen (plafond gereed, sparingen gesloten?).

Inmeten

Indien er ingemeten moet worden (past het nieuwe apparaat?) valt dat onder uw verantwoordelijkheid.

Transport

De levering is inclusief al het transport. Dus ook inclusief verticaal transport wat in de liften past!

Schoonhouden

U bent verplicht zorg te dragen voor het bouwschoon opleveren van uw projectdeel. Alle leveranciers, installateurs en aannemers zijn gehouden het projectterrein dagelijks in ordelijke staat achter te laten. Verpakkingsmateriaal en overige afvalstoffen dienen door u dagelijks te worden verwijderd.

Documentatie

Alle documentatie dient zowel digitaal als in hardcopy te worden verstrekt. Afgedrukt in tweevoud en digitaal in het formaat; Word of Excel én in PDF. Documentatie dient in de Nederlandse taal te zijn.

Gebruiksaanwijzingen/ reinigingsadvies

Tijdens de vooroplevering moeten de gebruiksaanwijzingen en de reinigingsadviezen te worden aangeleverd.

Instructie

Aan de gebruiker dient een duidelijke instructie te worden gegeven wat betreft het gebruik en onderhoud van de geleverde materialen en apparaten. Tevens moet aan de gebouwbeheerder/ technische dienst een instructie worden gegeven.

Garantie

De garantietermijn bedraagt minimaal twee jaar of zoveel temeer als de fabrikant aan garantie heeft afgegeven op de geleverde apparatuur binnen de leveringsomvang. De garantietermijn gaat in bij de ingebruikname zonder restpunten. De leverancier dient de garantiebewijzen van de apparatuur over te dragen tijdens de oplevering.

Onderdelenvoorziening

De leverancier garandeert dat onderdelen beschikbaar blijven gedurende minimaal vijftien jaar na opdrachtgunning. Daarnaast zorgt de leverancier voor de levering van onderdelen voor de reeds aanwezige apparatuur, voor zover deze door de fabrikant beschikbaar worden gesteld.

MEERJARENONDERHOUDSPAN

De opdrachtnemer stelt een actueel en realistisch Meerjarenonderhoudsplan (MJOP) op voor de keukenapparatuur die binnen de scope van deze opdracht valt. Dit MJOP dient als basis voor planmatig onderhoud en biedt de Provincie inzicht in de verwachte onderhoudsactiviteiten, benodigde middelen en bijbehorende kosten over een periode van minimaal vijf jaar.

Het MJOP voldoet aan de volgende uitgangspunten:

- Het bevat een overzicht per jaar van de te onderhouden apparatuur, de aard van de onderhoudsactiviteiten en de geplande uitvoeringsmomenten.
- Het onderscheidt tussen preventief en correctief onderhoud.
- De kostenramingen per onderhoudsactiviteit zijn onderbouwd en actueel.
- Er wordt rekening gehouden met de levensduur, het gebruik en de vervangingsmomenten van de apparatuur.
- Er wordt rekening gehouden met de duurzaamheidseisen.
- Het plan wordt jaarlijks geëvalueerd en waar nodig geactualiseerd in overleg met de Provincie.
- Het MJOP draagt bij aan voorspelbaarheid in beheer en budgettering, minimaliseert ongeplande uitval en ondersteunt een duurzame instandhouding van de keukeninrichting.

Daarnaast dien er rekening gehouden te worden met duurzaamheidsaspecten, waaronder energieverbruik, materiaalkeuze, levensduur en mogelijkheden tot hergebruik of recycling.

Het MJOP dient ook een advies te bevatten met daarin uitgelegd wat waarom wel of niet vervangen wordt of extra onderhoud dient te krijgen. En ook in welke volgorde, met de daarbij horende prioritering.

Nulmeting en opstartfase

Binnen vier maanden na ondertekening van de overeenkomst dient de opdrachtnemer:

- een nulmeting te hebben uitgevoerd op locatie, waarin de staat en werking van alle binnen de scope vallende keukenapparatuur wordt geïnventariseerd en gedocumenteerd;
- een eerste concept van het MJOP te hebben opgesteld en besproken met de opdrachtgever.

De resultaten van de nulmeting vormen de basis voor het MJOP en voor eventuele vervolgspraken over correctief en preventief onderhoud.

De nulmeting dient minimaal de volgende onderdelen te hebben: Omschrijving; Merk; Type; Model; Bouwjaar; Serienummer; Locatie; QR-code; Conditie; Garantie/leverancier; Type koelmiddel; Onderhoudsfrequentie; Laatste onderhoudsdatum; Levensduur; Verwachte vervangingsdatum; Bijzonderheden

Communicatie

De opdrachtnemer zorgt voor duidelijke, transparante communicatie en korte lijnen met de opdrachtgever gedurende de gehele looptijd van de overeenkomst. De minimale eisen ten aanzien van de communicatie zijn als volgt:

Contactpersoon en bereikbaarheid

De opdrachtnemer wijst een vaste contactpersoon aan die fungeert als eerste aanspreekpunt voor de opdrachtgever. Deze contactpersoon is tijdens kantooruren telefonisch bereikbaar. In geval van storingen aan kritische apparatuur dient 24/7 bereikbaarheidsservice beschikbaar te zijn.

Meldingen en terugkoppeling

De opdrachtnemer bevestigt ontvangst van een melding binnen de afgesproken responsetijd. Terugkoppeling over de voortgang en afhandeling van meldingen vindt plaats via een online meldingssysteem of e-mail (nader te bepalen).

Bij kritische meldingen wordt proactief gecommuniceerd over de voortgang tot en met de oplossing.

Voortgangsoverleg

Periodiek overleg (per kwartaal) tussen opdrachtnemer en opdrachtgever ter bespreking van de voortgang, openstaande meldingen, uitgevoerde werkzaamheden en eventuele knelpunten.

De opdrachtnemer verzorgt de agenda en verslaglegging van deze overleggen.

Rapportages

De opdrachtnemer levert halfjaarlijks een rapportage aan met daarin:

- Overzicht van uitgevoerde onderhoudswerkzaamheden
- Status en afhandelingstermijnen van meldingen
- Afwijkingen ten opzichte van het MJOP
- Eventuele aanbevelingen of knelpunten
- Wijzigingen en calamiteiten

Bij relevante wijzigingen in planning, bezetting of technische omstandigheden informeert de opdrachtnemer de opdrachtgever tijdig.

Bij calamiteiten volgt de opdrachtnemer de later overeen te komen communicatie- en escalatieprocedure.

TOEPASSELIJKE REGELGEVING EN NORMEN

Tenzij in de aanbestedingsleidraad uitdrukkelijk anders is vermeld, zijn van toepassing — als ware zij letterlijk opgenomen — alle relevante overheidsvoorschriften, waaronder regelgeving op het gebied van keuringen, normen, verordeningen, besluiten en reglementen van instanties zoals Bouw- en Woningtoezicht, de Arbeidsinspectie, de Inspectie SZW, de Dienst Milieuzaken en overige bevoegde autoriteiten.

Naast de van toepassing zijnde wettelijke bepalingen, zijn tevens de relevante normen van het Nederlands Normalisatie-instituut (NEN) van kracht, waaronder de meest actuele versies van de NEN-normen en bijbehorende NPR-uitgaven, zoals deze gelden op de datum van aanbesteding.

De opdrachtnemer werkt ten minste (niet-limitatief) conform de volgende richtlijnen en voorschriften:

- NEN-EN 378-1:2016 (Koelsystemen en warmtepompen – Veiligheid en milieueisen)
- F-gassenbesluit
- Alle uitvoerende monteurs zijn in het bezit van een geldig VCA-Basis certificaat (Veiligheid, Gezondheid en Milieu Checklist Aannemers).
- De leidinggevende beschikt over een geldig VCA-VOL certificaat.
- HACCP-richtlijnen (voedselveiligheid)
- NEN 3140 (Bedrijfsvoering van elektrische installaties – Laagspanning)
- Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EG)

Bijhouden van regelgeving

De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het actief volgen van en anticiperen op wijzigingen in relevante wet- en regelgeving, normen en richtlijnen gedurende de looptijd van de overeenkomst. Eventuele gevolgen van wijzigingen dienen tijdig met de opdrachtgever te worden afgestemd, zodat de dienstverlening steeds in overeenstemming blijft met de geldende eisen.