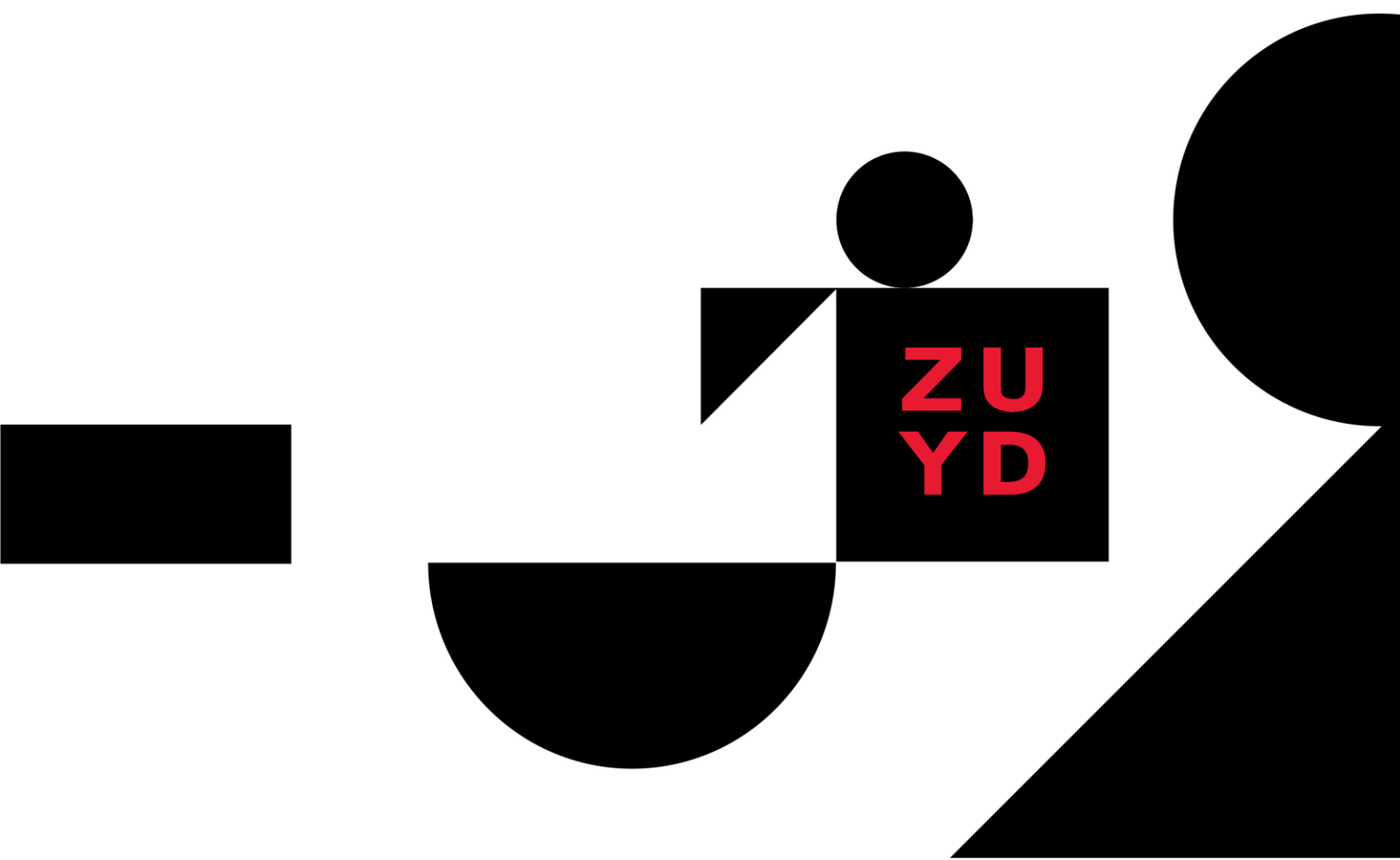


Programma van Eisen (bijlage 4)

Zuyd.2026.02.Voedingsmiddelen



Bijlage 4 Programma van eisen

Indien in dit document, per abuis of anderszins, verwijzingen voorkomen naar specifieke normen, technische goedkeuringen, merken, types producten of de herkomst van producten, dienen deze verwijzingen te worden opgevat als inclusief de mogelijkheid om gelijkwaardige normen, goedkeuringen, producten of herkomst aan te bieden, tenzij uitdrukkelijk en ondubbelzinnig is aangegeven dat de verwijzing uitsluitend een beschrijving van de huidige situatie betreft. Een gelijkwaardig alternatief moet voldoen aan ten minste dezelfde functionele, kwalitatieve en prestatiecriteria als hetgeen in het document is genoemd. Na gunning zal inschrijver worden vervangen door opdrachtnemer.

ALGEMEEN	
Eis 1	De inschrijver handelt conform de geldende Europese regelgeving inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en levert uitsluitend producten die voldoen aan deze regelgeving, waaronder begrepen de verplichtingen inzake toelating, traceerbaarheid en etikettering
Eis 2	Productwijzigingen en versies De opdrachtnemer stelt Zuyd Hogeschool schriftelijk en tijdig op de hoogte van voorgenomen wijzigingen of vervanging van producten die onderdeel uitmaken van het overeengekomen (kern)assortiment, waaronder begrepen wijzigingen in samenstelling, specificaties, verpakking of artikelnummering. Zuyd Hogeschool is niet verplicht nieuwe of gewijzigde versies van producten af te nemen. Wijzigingen in het (kern)assortiment mogen uitsluitend worden doorgevoerd na voorafgaande schriftelijke instemming van Zuyd Hogeschool. Bij het uitblijven van instemming blijft de oorspronkelijk overeengekomen productversie ongewijzigd van kracht.
Algemene kwaliteitsborgingseisen	
Eis 3	De inschrijver voldoet aan alle geldende wettelijke voorschriften en regelgeving inzake hygiëne en voedselveiligheid, waaronder de Warenwet en de toepasselijke Europese verordeningen. De inschrijver borgt dit aantoonbaar door middel van een gecertificeerd voedselveiligheidsmanagementsysteem, zoals ISO 22000 of FSSC 22000, of een aantoonbaar gelijkwaardig systeem.
Eis 4	De inschrijver levert uitsluitend producten die voldoen aan alle geldende Nederlandse en Europese wet- en regelgeving inzake voedselveiligheid en productkwaliteit. De producten zijn vervaardigd en verwerkt volgens algemeen aanvaarde goede productiepraktijken (GMP) en geborgd via een aantoonbaar voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem, zoals HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 of een aantoonbaar gelijkwaardig systeem.
Eis 5	Kwaliteitsborging, documentatie en controle De opdrachtnemer levert uitsluitend producten die overeenkomstig de geldende wet- en regelgeving naar behoren zijn verwerkt en verpakt, zodanig dat de kwaliteit en voedselveiligheid gedurende opslag, transport en levering zijn gewaarborgd.

	<p>Voor producten waarvoor dit wettelijk of contractueel vereist is, worden de bijbehorende inspectie- en/of conformiteitscertificaten bij levering beschikbaar gesteld.</p> <p>De opdrachtnemer houdt actuele registraties bij van relevante kwaliteits- en procesgegevens, waaronder temperatuurregistraties tijdens opslag en vervoer en, indien van toepassing, resultaten van productie- en/of laboratoriumcontroles. Deze registraties en rapportages worden op verzoek van Zuyd Hogeschool binnen een redelijke termijn ter inzage of beschikbaar gesteld.</p> <p>Zuyd Hogeschool is gerechtigd om bij aflevering een ingangscntrole uit te voeren op onder meer aantallen, temperatuur, houdbaarheidsdatum, productkwaliteit, verpakking en eventuele beschadigingen of manco's.</p>
Eis 6	Zuyd Hogeschool is gerechtigd om bij aflevering een controle uit te voeren op: aantal colli, temperatuur, houdbaarheidsdatum, kwaliteit van de producten, breuk, manco, verpakking en bedrukking.
Eis 7	<p>Verborgene gebreken, manco's en foutieve levering</p> <p>Onder verborgen gebreken worden verstaan gebreken aan de geleverde producten die bij ontvangst redelijkerwijs niet waarneembaar waren en die het gevolg zijn van onjuiste verwerking, handling of transport. Deze gebreken kunnen worden vastgesteld op het moment dat de producten worden voorbereid voor consumptie. Indien sprake is van verborgen gebreken, niet-geleverde producten (manco's) of foutieve levering, stelt Zuyd Hogeschool de opdrachtnemer hiervan zo spoedig mogelijk op de hoogte. De opdrachtnemer heeft het recht de geconstateerde gebreken binnen één werkdag te verifiëren. Indien de opdrachtnemer hiervan geen gebruik maakt, is Zuyd Hogeschool gerechtigd de producten zelfstandig af te keuren. Na afkeuring of constatering van manco's of foutieve levering neemt de opdrachtnemer de betreffende producten kosteloos retour en draagt hij zorg voor vervanging of nalevering binnen een redelijke termijn, dan wel uiterlijk op de eerstvolgende overeengekomen leverdag, tenzij anders schriftelijk overeengekomen.</p> <p>Eventuele directe schade die aantoonbaar het gevolg is van een toerekenbare tekortkoming van de opdrachtnemer wordt vergoed conform de bepalingen van de toepasselijke Algemene Inkoopvoorwaarden van Zuyd Hogeschool.</p>
Eis 8	<p>Onafhankelijke inspectie en kostenverdeling</p> <p>Indien daartoe naar het oordeel van Zuyd Hogeschool redelijkerwijs aanleiding bestaat, is Zuyd Hogeschool gerechtigd de kwaliteit en hygiëne van de geleverde producten te laten onderzoeken door een onafhankelijke en deskundige instantie.</p> <p>Indien uit dit onderzoek blijkt dat de producten niet voldoen aan de toepasselijke wettelijke hygiëne-eisen en/of de overeengekomen kwaliteitseisen, komen de redelijke kosten van het onderzoek en de daaruit rechtstreeks voortvloeiende kosten voor rekening van de opdrachtnemer.</p> <p>In plaats van een door Zuyd Hogeschool aangewezen instantie mag de opdrachtnemer, na voorafgaande instemming van Zuyd Hogeschool, zijn eigen kwaliteitsdienst inschakelen, mits het feitelijke laboratoriumonderzoek wordt</p>

	<p>uitgevoerd door een aantoonbaar onafhankelijke en daartoe gecertificeerde instantie.</p> <p>De bevindingen van de onafhankelijke onderzoeksinstantie zijn voor beide partijen bindend.</p>
Eis 9	<p>"De inschrijver levert uitsluitend producten die voldoen aan de wettelijke vereisten zoals gesteld in de Warenwet. Op alle producten moeten de houdbaarheidsdatum en eventuele bewaarcondities duidelijk vermeld zijn. Voor bederfelijke producten moet de TGT-datum worden aangegeven; voor producten die na de aangegeven datum nog veilig zijn, maar waarvan de kwaliteit kan afnemen, de THT-datum. Specifieke bewaarcondities moeten, indien van toepassing, duidelijk op het etiket staan."</p>
Eis 10	<p>De inschrijver beschikt over een aantoonbare en actuele recall- en terugroepprocedure conform EU Verordening 178/2002 en HACCP-richtlijnen, en informeert Zuyd Hogeschool onverwijld bij calamiteiten die van invloed kunnen zijn op de geleverde producten.</p>
ASSORTIMENT	
Algemeen	
Eis 11	<p>In het Prijzenblad treft u het assortiment aan dat Zuyd Hogeschool wenst af te nemen. De inschrijver dient het Prijzenblad volledig in te vullen. De inschrijver mag geen wijzigingen aanbrengen in de structuur van het document.</p>
Eis 12	<p>De inschrijver dient tenminste de producten vermeld in het Prijzenblad te kunnen leveren, en garandeert dat dit assortiment gedurende de contractperiode blijvend zijn.</p>
Eis 13	<p>De inschrijver geeft een gegarandeerde beschikbaarheidsgarantie van het gehele assortiment voedingsmiddelen af van minimaal 98% (excl. specifieke seizoensgebonden producten).</p>
Eis 14	<p>Indien in de praktijk blijkt dat het door de inschrijver geleverde product of het aangeboden alternatief niet voldoet aan het vooraf vastgestelde kwaliteitsniveau wordt het oorspronkelijk aangevraagde artikel alsnog opgenomen in het standaard assortiment tegen dezelfde prijs als het door de inschrijver aangeboden alternatief. De beoordeling en onderbouwing van de kwaliteitsafwijking ligt bij Zuyd Hogeschool."</p>
Eis 15	<p>"Zuyd Hogeschool heeft het recht om gedurende de looptijd van de raamovereenkomst producten elders af te nemen, indien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -het door de inschrijver bestelde product niet geleverd kan worden en Zuyd Hogeschool niet instemt met het aangeboden alternatief; -het door de inschrijver bestelde product niet tijdig geleverd kan worden, conform de vastgestelde levertijden in de overeenkomst; -de door de inschrijver geleverde producten of aangeboden alternatieven niet voldoen aan de voorgeschreven normering betreffende hygiëne en voedselveiligheid; <p>Zuyd Hogeschool kan in deze gevallen zonder aanvullende verplichtingen elders afnemen.</p>
Eis 16	<p>"Zuyd Hogeschool behoudt gedurende de looptijd van de raamovereenkomst het recht om, conform het geldende inkoopbeleid, af te nemen bij andere leveranciers.</p>

	Dit recht geldt uitsluitend voor producten die regionaal of seizoensgebonden zijn en die niet beschikbaar zijn via de raamovereenkomst.
Eis 17	De inschrijver dient bereid te zijn - indien Zuyd Hogeschool producten vraagt die de inschrijver niet in zijn standaardassortiment heeft - deze in zijn assortiment op te nemen.
Eis 18	Zuyd Hogeschool wil aangepaste producten kunnen bestellen voor o.a. mensen uit verschillende culturen, voor mensen met speciale diëten/dieetwensen en voor mensen met medische problemen (bijv. kauw- en/of slikproblemen).
Eis 19	<p>1. Definities</p> <p>THT-datum (Ten minste houdbaar tot): De datum tot en met welke het product zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits correct bewaard.</p> <p>TGT-datum (Te gebruiken tot): De uiterste consumptiedatum voor bederfelijke producten, na welke consumptie een gezondheidsrisico oplevert.</p> <p>Resthoudbaarheid: Het percentage van de oorspronkelijke houdbaarheid dat nog resteert op het moment van levering, exclusief de leverdag.</p> <p>2. Algemene eisen</p> <p>Alle geleverde levensmiddelen moeten voldoen aan: De geldende wet- en regelgeving (waaronder Warenwet en HACCP). Het kwaliteitsniveau zoals vastgelegd in deze overeenkomst.</p> <p>3. Producten met THT-datum</p> <p>Producten moeten worden geleverd met een zo lang mogelijke houdbaarheid. De resthoudbaarheid bij levering bedraagt minimaal 70% van de oorspronkelijke houdbaarheid. Correcte opslag- en transportcondities moeten worden nageleefd om deze houdbaarheid te garanderen.</p> <p>4. Versproducten zonder THT-datum</p> <p>Voor producten zoals AGF, vers fruit, verse zuivel, vleeswaren en verse sappen geldt dat zij bij levering moeten voldoen aan overeengekomen kwaliteitscriteria. Beoordeling vindt plaats op basis van visuele inspectie (kleur, stevigheid, aroma, vorm, geen schimmel of beschadiging). Producten moeten tijdens transport en opslag op de juiste temperatuur worden gehouden.</p> <p>5. Producten met TGT-datum</p> <p>Levering van producten waarvan de TGT-datum is verstreken is verboden. De resthoudbaarheid bij levering bedraagt minimaal 70% van de oorspronkelijke houdbaarheid.</p> <p>6. Afkeur en vervanging</p> <p>Zuyd Hogeschool behoudt zich het recht voor producten te weigeren die niet aan bovenstaande normen voldoen. Afgekeurde producten moeten door de leverancier direct en kosteloos worden vervangen door producten van gelijkwaardige kwaliteit.</p>

Eis 20	“Versproducten dienen te voldoen aan het afgesproken kwaliteitsniveau, dat bij levering wordt beoordeeld op basis van uiterlijk, versheid, rijpheid, maat en uniformiteit. Producten moeten vrij zijn van schimmel, rot en zichtbare beschadigingen en geschikt zijn voor het beoogde gebruik.
Eis 21	Wijzigingen in productsamenstelling of ingrediëntendeclaraties, waaronder wijzigingen in allergenen, dienen uiterlijk gelijktijdig met de levering schriftelijk of digitaal aan Zuyd Hogeschool te worden gemeld. Alle producten dienen zodanig van kwaliteit en samenstelling te zijn dat verwerking geen negatieve invloed heeft op bestaande productieprocessen van Zuyd Hogeschool. Producten en eventuele alternatieven moeten functioneel gelijkwaardig zijn en vergelijkbaar zijn wat betreft onder meer uitlekgewicht, voedingswaardes, kooktijd en voorbereidings- en verwerkingstijd, zodat toepassing mogelijk is zonder aanpassing van processen, recepturen of personeelsinzet.”
Eis 22	Wijzigingen in ingrediëntendeclaraties worden gelijktijdig met levering bekend gemaakt.
Eis 23	Voor alle producten (ook alternatieven) geldt dat deze van een dusdanige kwaliteit dienen te zijn dat verwerking geen negatieve invloed op bestaande productieprocessen zal hebben. Hierbij valt te denken aan kwaliteitsaspecten zoals o.a. uitlekgewicht, voedingswaardedeclaratie, kooktijd, voorbereidings-/verwerkingstijd.
LEVERING	
Bestelprocedure	
Eis 24	De inschrijver is in staat en bereid om zijn inschrijverscatalogus geautomatiseerd in te lezen in of te koppelen met een Source-to-Pay oplossing van Zuyd Hogeschool, waardoor inschrijver (wijzigingen in) zijn productassortiment beschikbaar kan stellen aan Zuyd Hogeschool, en (bevoegde) bestellers de catalogus online kunnen benaderen. Koppeling moet gerealiseerd worden met een OCI of Webservice (xml) koppeling en zijn kosteloos.
Eis 25	Het realiseren van de koppeling of het inlezen ten behoeve van de inschrijverscatalogus in een Source-to-Pay oplossing dient kosteloos te geschieden.
Eis 26	Zuyd Hogeschool heeft de mogelijkheid om met voorafgaande bekendmaking van minimaal één maand en in overleg met de inschrijver, kosteloos het aantal klantnummers en de bestel- en afleveradressen uit te breiden of te laten vervallen gedurende de looptijd van de overeenkomst.
Eis 27	Bestellen en leveren is mogelijk voor alle locaties van Zuyd Hogeschool, door meerdere bestellers en kostenplaatsen.
Eis 28	Het dient mogelijk te zijn om alle locaties onder een eigen identificatie te laten bestellen.
Eis 29	De inschrijver geeft per bestelling de bestelde producten, de betreffende locatie, de datum, de kosten, de naam van de besteller, de kostenplaats en de afleverlocatie weer.
Eis 30	De inschrijver biedt de mogelijkheid om per bestelling een inkoopordernummer te vermelden.
Eis 31	De inschrijver heeft een inspanningsverplichting tot het

	optimaliseren en updaten van het bestelproces.
Eis 32	Inschrijver hanteert geen minimale ordergrootte. Dit betekent dat producten dus ook per eenheid (lees: in de aangeboden verpakking) besteld kunnen worden en niet alleen in bulk.
Eis 33	Buiten de reguliere bestelmethode kan Zuyd Hogeschool ook bij uitzondering bestellen via de telefoon(whatsapp)/mail. Hierop volgt altijd de gebruikelijke bestelorder.
Eis 34	De inschrijver is zich ervan bewust dat uitsluitend (een beperkt aantal) geautoriseerde personen bevoegd is om bestellingen te plaatsen. Zuyd levert na gunning de namen van de medewerkers welke het betreft aan.
Eis 35	De inschrijver zal per ommegaande de bestelling digitaal bevestigen, voorzien van een prijsopgave. Prijsopgave kan worden opgeleverd in verzamelstaten per week/maand/kwartaal/of jaar en worden verzonden en de besteller en contractmanager.
Eis 36	Het bestelsysteem dient de producten volgens Bijlage 3 Prijzenblad weer te geven en heeft een aanvullende mogelijkheid om het gehele assortiment van de inschrijver weer te geven.
Eis 37	In het bestelsysteem dienen prijzen incl. kortingen en excl. btw zoals deze aan Zuyd Hogeschool worden gefactureerd te worden weergegeven.
Eis 38	De inschrijver garandeert een optimaal online bestelproces en eenvoudige administratieve afhandeling.
Leveren	
Eis 39	<p>Voorstel voeg eis 45, 48 en 49 samen</p> <p>De opdrachtnemer is in staat het volledige assortiment te leveren en zal dit assortiment aan de zes key productie-units van de Hotelschool Maastricht betreffende locaties leveren, zoals hieronder aangegeven:</p> <p>THCB: Bethlehemweg 2, 6222 BM Maastricht</p> <p>Refresh/schoolgebouw: Jeruzalemweg 1, 6222 NG Maastricht</p> <p>Instructie Keuken/schoolgebouw: Jeruzalemweg 1, 6222 NG Maastricht</p> <p>Centraal Magazijn/schoolgebouw: Jeruzalemweg 1, 6222 NG Maastricht</p> <p>Minor Gastronomie (Instructie Keuken): Jeruzalemweg 1, 6222 NG Maastricht</p> <p>Uiteraard moet het ook mogelijk zijn om op andere locaties van Zuyd Hogeschool te leveren.</p> <p>Alle producten dienen HACCP-verantwoord te worden vervoerd en afgeleverd. De opdrachtnemer is bereid om in overleg met Zuyd Hogeschool de producten af te leveren in de koel- en/of vriescel, opslagruimte of anders bepaald in overleg, mits dit logistiek uitvoerbaar en toegestaan is conform de geldende HACCP-richtlijnen. Aan deze wijze van aflevering zijn geen extra kosten verbonden voor Zuyd Hogeschool."</p>

Eis 40	<p>De inschrijver levert standaard op alle werkdagen (maandag t/m vrijdag). Indien Zuyd Hogeschool dit vereist, dient de inschrijver daarnaast te voorzien in levering op zaterdag.</p> <p>Zuyd Hogeschool heeft het recht om gedurende de looptijd van de overeenkomst, met een voorafgaande bekendmaking van minimaal één (1) maand en in overleg met de inschrijver, kosteloos aanpassingen door te voeren in leverdagen, levertijden, afleverlocaties en overige logistieke afspraken.</p> <p>Daarnaast dient de inschrijver, indien Zuyd Hogeschool dit vereist, te kunnen voorzien in extra leveringen ten behoeve van evenementen en bijzondere activiteiten, binnen de kaders van deze overeenkomst</p>
Eis 41	<p>Zuyd Hogeschool heeft de mogelijkheid om bestellingen voor alle producten, inclusief dagverse producten, te plaatsen of aan te passen (bijstellingen in aantallen naar boven of beneden) tot uiterlijk 23.59 uur op de dag voorafgaand aan de afleverdatum. De inschrijver dient deze bestellingen en wijzigingen volledig te kunnen verwerken en conform afgesproken leveringsvoorwaarden uit te leveren."</p>
Eis 42	<p>Er worden geen extra kosten in rekening gebracht bij kleine afnames (kleine afnames zijn eerder uitzondering dan regel).</p>
Eis 43	<p>De inschrijver mag uitsluitend producten laten leveren door onderaannemers die vooraf zijn opgegeven in het Uniform Europees Aanbestedingsdocument, of door onderaannemers waarvoor Zuyd Hogeschool vooraf schriftelijk toestemming heeft verleend. De inschrijver blijft te allen tijde volledig verantwoordelijk voor het voldoen van zijn onderaannemers aan alle wettelijke vereisten en aan de bepalingen van deze overeenkomst, waaronder voedselveiligheid en HACCP-certificering. Indien een onderaannemer zijn HACCP-certificaat verliest of niet voldoet aan de kwaliteits- of contracteisen van Zuyd Hogeschool, dient de inschrijver deze onderaannemer direct te vervangen. Zuyd Hogeschool behoudt het recht om onderaannemers die na ingang van het contract niet blijken te voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen te laten vervangen door andere onderaannemers."</p>
Eis 44	<p>Indien zich manco's voordoen voorafgaand aan de levering, zoals producten die niet op tijd geleverd kunnen worden of niet beschikbaar zijn, dient de inschrijver altijd vooraf contact op te nemen met de contactpersonen van de betreffende productie-units van Zuyd Hogeschool.</p> <p>Vervangende producten mogen alleen worden geleverd na voorafgaande goedkeuring door Zuyd Hogeschool. Deze vervangende producten dienen minimaal een gelijkwaardig kwaliteitsniveau te hebben als het oorspronkelijk bestelde product, en mogen geen extra kosten voor Zuyd Hogeschool veroorzaken. Zuyd Hogeschool beslist te allen tijde of akkoord wordt gegaan met het aangeboden alternatief.</p> <p>Indien door vertragingen of onvolledige leveringen gevolgschade ontstaat, zoals gederfde inkomsten of overschrijding van de marge zoals vermeld in eis 18, is de inschrijver verplicht deze schade volledig te vergoeden."**</p>
Eis 45	<p>Transportkosten voor afgekeurde en onjuist/niet geleverde producten zijn voor rekening van de inschrijver.</p>

Afname	
Eis 46	De vermelde indicatieve afnamen per product en per eenheid op jaarbasis zijn uitsluitend gebaseerd op historische gegevens en dienen als richtlijn. Hieraan kunnen door de inschrijver geen rechten worden ontleend met betrekking tot een minimale afname of verplichting tot levering van specifieke aantallen.
Eis 47	Er geldt geen verplichting tot het plaatsen van minimale bestellingen of het aanhouden van een minimale ordergrootte."
Communicatie	
Eis 48	De communicatie tussen inschrijver (en onderaannemer) en Zuyd Hogeschool dient te geschieden in de Nederlandse en/of Engelse taal.
Eis 49	Periodiek, maandelijks, contact met vertegenwoordiger van inschrijver ter plaatse met de bestellers en/of verantwoordelijke productieunits
Eis 50	Vanuit de inschrijver is er één vaste aanspreekpersoon en een vaste vervanger (bekend bij Zuyd Hogeschool).
Eis 51	Voor al haar communicatie met Zuyd Hogeschool omtrent bestellingen en leveringen dient de inschrijver telefonisch(whatsapp)/digitaal contact op te nemen met de besteller. Bij aanvang van de te sluiten overeenkomst zal Zuyd Hogeschool een opgave doen van welke personen bevoegd zijn tot het doen van bestellingen. Bestellingen gedaan door anderen dan benoemde personen dienen eerst bevestigd te worden door een daartoe door Zuyd Hogeschool bevoegd persoon alvorens de inschrijver bevoegd is over te gaan tot uitvoering van de bestelling.
Eis 52	Voor al haar communicatie, uitgezonderd de communicatie omtrent bestellingen en leveringen, met Zuyd Hogeschool dient inschrijver contact op te nemen met de contractmanager/verantwoordelijke productieunits van Zuyd Hogeschool.
Eis 53	Zuyd Hogeschool zal samen met de inschrijver minimaal 2 keer per jaar overleggen over de voortgang van het contract met de vaste contactpersoon. Voorafgaand aan de periodieke evaluatie, zendt de inschrijver per e-mail (kosteloos) een managementrapportage aan Zuyd Hogeschool waar minimaal de volgende gegevens in vermeld staan: aantal leveringen, kwaliteit van de dienstverlening, manco's, geretourneerde artikelen, ordergrootte, aantal alternatieve producten, de verleende service, aantal klachten (inclusief de datum van melding), analyse van de klachten en de verrichte afhandeling van klachten (ook respons- en hersteltijd), verbeteracties n.a.v. klachten, inzicht in het geleverde aandeel duurzame producten over het totale assortiment gemeten, uitgedrukt in percentage. Aan de managementrapportage wordt tevens een omzetoverzicht toegevoegd. Het omzetoverzicht is onderverdeeld per artikel met een onderscheid tussen het kernassortiment en overige artikelen. In het omzetoverzicht worden minimaal de volgende gegevens vermeld: de besteldatum, productomschrijving, aantallen en prijs.
Eis 54	Problemen/calamiteiten dienen per ommegaande schriftelijk vastgelegd te worden en doorgegeven aan de contactpersoon van Zuyd Hogeschool.
Eis 55	Zuyd Hogeschool dient geïnformeerd te worden over nieuwe producten inclusief de gebruiksmogelijkheden en wijzigingen in het te leveren assortiment. Deze informatie zal verstrekt worden tijdens het overleg voorafgaande aan een nieuwe periode (semester/schooljaar). Wijzigingen in het assortiment dienen per direct te

	worden gecommuniceerd aan Zuyd Hogeschool, en kunnen pas na instemming door Zuyd Hogeschool worden doorgevoerd.
Eis 56	Tijdens het periodieke overleg wordt minimaal de managementinformatie besproken die de inschrijver voorafgaand aan de evaluatie per e-mail heeft toegezonden aan Zuyd Hogeschool. Ook overige relevante zaken dienen tijdens dit overleg aan de orde te komen.
Eis 57	De inschrijver maakt een verslag van het overleg, welke uiterlijk één week na het overleg per e-mail wordt aangeleverd.
Eis 58	Verpakkingen dienen voorzien te zijn van Nederlandse en/of Engelstalige bedrukking.
Eis 59	De inschrijver dient toe te staan dat Zuyd Hogeschool waar gewenst contacten onderhoudt met de producenten.
Eis 60	Zuyd heeft het recht om minimaal 1x per jaar een inschrijverevaluatie uit te voeren om te bepalen of de inschrijver voldoet aan de gestelde eisen.
Bijdrage leveren aan het Onderwijsproces	
Eis 61	<p>Binnen de Hotelschool worden studenten opgeleid tot professionals en managers in de hospitality- en foodservice-industrie. Zuyd Hogeschool hecht grote waarde aan praktijkgericht onderwijs, waarin onderwijs, praktijkgericht onderzoek en samenwerking met het werkveld structureel met elkaar zijn verbonden.</p> <p>De inschrijver onderschrijft deze visie en is bereid en in staat om actief bij te dragen aan een professionele learning community waarin studenten, docenten en het werkveld gezamenlijk werken aan kennisontwikkeling, innovatie en duurzame inzetbaarheid.</p> <p>De inschrijver is bereid en in staat om gastcolleges te verzorgen bij Zuyd Hogeschool, zowel in het Nederlands als het Engels.</p> <p>De inschrijver is bereid studenten van Zuyd Hogeschool te ontvangen voor excursies en/of bedrijfsbezoeken, in het Nederlands en Engels.</p> <p>De inschrijver is bereid studenten van Zuyd Hogeschool te ondersteunen bij de organisatie van een sociaal of professioneel event en, indien mogelijk, hiervoor een locatie beschikbaar te stellen.</p> <p>De inschrijver is bereid om minimaal twee (2) managementstageplaatsen aan te bieden met een duur van zes (6) maanden, waarin studenten zich kunnen ontwikkelen binnen een professionele en realistische werkomgeving.</p> <p>De inschrijver is bereid om minimaal twee (2) keer per jaar een praktijkgerichte onderzoeksopdracht beschikbaar te stellen, gericht op actuele vraagstukken binnen de beroepspraktijk.</p> <p>De inschrijver is bereid om minimaal één (1) keer per jaar een praktijkgerichte onderzoeksopdracht beschikbaar te stellen voor studenten in de afstudeerfase van Zuyd Hogeschool. Deze afstudeeropdracht betreft een actueel en relevant praktijkvraagstuk binnen de organisatie van de inschrijver en stelt de student in</p>

	<p>staat om zelfstandig praktijkgericht onderzoek uit te voeren, vakinhoudelijke kennis toe te passen en te komen tot onderbouwde en toepasbare aanbevelingen.</p> <p>De inschrijver is bereid om minimaal één (1) keer per jaar vakdocenten van Zuyd Hogeschool te ontvangen voor een inspiratieworkshop en/of bedrijfsbezoek, dan wel bedrijfsbezoeken te organiseren bij partners en leveranciers, in het kader van scholing en leven lang ontwikkelen en het versterken van de verbinding tussen onderwijs en werkveld</p>
Eis 62	<p>Inschrijver heeft de mogelijkheid om naast een online bestelportal een 'stand-alone' bestelportal voor studenten aan te bieden voor studiedoeleinden (praktijkopleiding).</p>
Eis 63	<p>voorstel</p> <p>De inschrijver zorgt ervoor dat actuele product- en artikelgegevens van alle geleverde producten beschikbaar zijn in het registratiesysteem van Zuyd Hogeschool (op dit moment Horeko). Deze gegevens omvatten onder andere ingrediënten, allergenen, voedingswaarden, verpakkingsinformatie en relevante HACCP-informatie. De inschrijver is verantwoordelijk voor de juistheid en tijdigheid van deze gegevens en voor het doorvoeren van updates bij productwijzigingen.</p> <p>Door het beschikbaar stellen van deze gegevens kunnen docenten en studenten van Zuyd Hogeschool het systeem gebruiken voor onderwijsdoeleinden, waaronder menu-engineering en de uitvoering van HACCP-vereisten, zoals het genereren van HACCP-lijsten en etiketten. De inschrijver draagt zorg dat deze functionaliteit gedurende de looptijd van de overeenkomst gegarandeerd blijft.</p>
Prijsopgave en prijswijzigingen	
Eis 64	<p>Assortiment</p> <p>De opdrachtgever levert voor de instructiekeuken, de refresh en het teachinghotel een minimaal basis assortiment zoals gespecificeerd in de aanbesteding.</p> <p>Staffel omzetskorting</p> <ul style="list-style-type: none"> * De opdrachtnemer verleent een staffel voor omzet-gerelateerde kortingen conform de in de aanbesteding vastgestelde staffel. * De staffelkorting wordt berekend over de netto-omzet van het desbetreffende kalenderjaar en aan het einde van ieder kalenderjaar verrekend. * De opdrachtnemer dient alle relevante gegevens en documentatie beschikbaar te stellen voor verificatie door de opdrachtgever.
Eis 65	<p>In het prijzenblad is per productgroep een representatief kernassortiment opgenomen.</p> <p>De inschrijver is verplicht een nettoprijsopgave te doen voor het kernassortiment, volledig en correct ingevuld conform het format en de instructies in het prijzenblad. Uit de prijsopgave moet ondubbelzinnig blijken welke prijzen de inschrijver hanteert voor elk product binnen het assortiment.</p> <p>De opgegeven prijzen zijn inclusief alle kosten voor transport en handling fee en exclusief btw.</p> <p>Eventuele afwijkingen of aanvullende kosten die niet in de prijsopgave zijn opgenomen, zijn niet toegestaan.</p>

Eis 66	De prijzen die de inschrijver na gunning van de opdracht hanteert voor Zuyd Hogeschool, dienen overeen te komen met prijzen zoals opgegeven in het prijzenblad.
Eis 67	Prijsberekening bij afwijkende hoeveelheden Indien gedurende de looptijd van de raamovereenkomst bij een daadwerkelijke bestelling een andere hoeveelheid wordt besteld dan de geoffreerde hoeveelheid, wordt de prijs van deze bestelling naar rato berekend op basis van de geoffreerde eenheidsprijs.
Eis 68	Eventuele prijswijzigingen dienen inclusief onderbouwing digitaal verzonden te worden (e-mail aan contractbeheerder/ verantwoordelijke van Zuyd), en worden pas van toepassing ná akkoord (en eventuele (externe) toetsing) van Zuyd.
Eis 69	De prijzen zijn DDP (Delivery Duty Paid, Incoterms 2000) en zijn incl. alle eventuele bijkomende kosten)
Eis 70	Alle prijzen zijn vermeld in euro's, en excl. btw. Alle facturen worden in Euro's betaald.
Eis 71	<ol style="list-style-type: none"> 1. De aangeboden prijzen staan vast vanaf de ingangsdatum van de overeenkomst tot en met 31 augustus 2027. Eerst per 1 september 2027 kunnen de prijzen jaarlijks worden geïndexeerd. 2. Partijen spannen zich in om de indexering te beperken tot maximaal de materiële indexering van de rijksbijdrage (2023 = 1,55%). Indien en voor zover partijen vaststellen dat deze indexering ontoereikend is, geldt dat een eventuele indexering uitsluitend plaatsvindt overeenkomstig het bepaalde in lid 3. 3. Een eventuele indexering van de prijzen geschiedt op basis van het door het Centraal Bureau voor de Statistiek gepubliceerde consumentenprijsindexcijfer (CPI), bestedingscategorie 011000 Voedingsmiddelen, berekend over het jaargemiddelde. De indexering wordt berekend aan de hand van de volgende formule: (jaargemiddelde nieuw kalenderjaar - jaargemiddelde oud kalenderjaar) / jaargemiddelde oud kalenderjaar x 100% Als nieuw kalenderjaar geldt het meest recente volledige kalenderjaar waarvan het definitieve jaargemiddelde beschikbaar is. Als oud kalenderjaar geldt het daaraan voorafgaande kalenderjaar. Het voor de eerste indexering gehanteerde kalenderjaar geldt tevens voor de daaropvolgende indexeringen. 4. Een verzoek tot indexering dient schriftelijk en gemotiveerd, onder overlegging van de relevante CBS-gegevens, uiterlijk 30 dagen vóór de gewenste ingangsdatum bij de contractmanager van de opdrachtgever te worden ingediend. 5. Na schriftelijke goedkeuring door Zuyd Hogeschool treden de aangepaste prijzen in werking per de overeengekomen ingangsdatum.
Eis 72	De inschrijver hanteert per order (en factuur) voor een product één uniforme prijs voor het kernassortiment.
Eis 73	Ten aanzien van de prijzen voor Vis geldt dat gedurende de looptijd van de raamovereenkomst een afwijking (prijsmarge) van maximaal vijftien procent (15%) bovenop de in het prijzenblad geoffreerde prijzen is toegestaan.

	<p>Indien sprake is van een prijsafwijking van meer dan vijftien procent (15%), is Zuyd gerechtigd de betreffende producten geheel of gedeeltelijk bij een derde af te nemen, zonder dat dit leidt tot enige aansprakelijkheid of schadevergoeding jegens de Inschrijver.</p> <p>Indien bij Zuyd gerede twijfel bestaat omtrent de marktconformiteit van de gehanteerde prijzen, rust de bewijslast ter zake volledig bij de Inschrijver.</p>
Eis 74	Mocht de nettoprijs van een acceptabel alternatief artikel (na artikelmutatie) lager zijn dan de nettoprijs van het bestelde artikel dan wordt de nettoprijs van het alternatieve artikel (na artikelmutatie) in rekening gebracht.
Eis 75	Mocht de nettoprijs van het alternatieve artikel (na artikelmutatie) hoger zijn dan de nettoprijs van het bestelde artikel dan wordt de nettoprijs van het oorspronkelijk bestelde artikel in rekening gebracht.
Eis 76	De inschrijver dient geen orderkosten te hanteren.
Eis 77	De Inschrijver is gehouden de door haar geleverde goederen wekelijks digitaal aan Zuyd Hogeschool te factureren. Per kostenplaats dient één (1) verschilfactuur te worden ingediend, gespecificeerd per kostensoort en vergezeld van de bijbehorende pakbonnen.
Eis 78	Facturering is duidelijk en correct en moet geadresseerd worden aan het juiste factuuradres en vermelding van de juiste kostenplaats.
Eis 79	Orders die worden gefactureerd mogen geen wijzigingen of afwijkingen in artikelnummer bevatten ten opzichte van de geplaatste bestelling. Indien in afwijking van de bestelling een ander product wordt geleverd, dient deze afwijking uitsluitend te worden gecorrigeerd door middel van een wekelijkse verschilfactuur.
Eis 80	Iedere afzonderlijke order dient separaat te worden gefactureerd, met inachtneming van de in eis 81 opgenomen specificaties ten aanzien van de factuurvereisten.
Eis 81	<p>De facturen dienen minimaal de volgende gegevens te vermelden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zuyd Hogeschool - T.a.v. de crediteuren administratie - O.v.v. contractnummer - Postbus 550 - 6400 AN Heerlen - inkoopfacturen@zuyd.nl - Besteldatum - Productomschrijving - Aantallen - Brutoprijs en nettoprijs - Klantnummer - Onderscheid tussen btw hoog en btw laag tarief - Kostenplaats - Kostensoort onderverdeeld in: <ul style="list-style-type: none"> - Paper supplies - Cleaning supplies - Guest supplies - Food - Coffee/tea

	<ul style="list-style-type: none"> - Beer - Beverage 9% - Beverage 21% - Wine <ul style="list-style-type: none"> - Afleveradres - Sector en besteller - Datum factuur en afleverdatum - Pakbonnummer aflevering
Eis 82	De artikelgroepen die inschrijver gebruikt op zijn factuur dient Zuyd te kunnen koppelen aan de kostensoort die zij hanteren.
Eis 83	<p>Inschrijver gaat akkoord met het aanleveren van e-facturen middels een .XML-bestand (bij voorkeur in UBL 2.1 formaat) of via PEPPOL.</p> <p>Indien Inschrijver e-facturen wenst aan te bieden middels een .XML-bestand zullen vooraf, in samenwerking met de Functioneel Beheerder(s) van Zuyd Hogeschool, één of meerdere testfacturen ter validatie worden aangeboden.</p>
Eis 84	Met betrekking tot de emballage dienen ook geleidebonnen (een bon waarop geleverde en/of retour emballage is vermeld. De geleverde en/of retour genomen emballage dient duidelijk op de pakbon van de geleverde goederen vermeld te zijn) te worden afgeleverd, zowel voor de levering als voor het retour gaan van de emballage.
Eis 85	De betaling van de door Zuyd Hogeschool verschuldigde vergoeding zal geschieden op basis van de werkelijk geleverde producten achteraf. Dit betekent dat Zuyd Hogeschool uitsluitend overgaat tot betaling van verschuldigde vergoeding op basis van de <u>werkelijk</u> geleverde producten achteraf. Er vindt geen betaling plaats voor producten die niet geleverd zijn.
Eis 86	De betalingstermijn voor facturen (deze dienen altijd voorzien te zijn van de bijbehorende getekende pakbonnen) bedraagt 30 dagen na ontvangst van de correcte factuur, onder vermelding van referentienummer Zuyd Hogeschool en correcte levering.
Eis 87	De inschrijver dient voor Zuyd Hogeschool een nader te bepalen aantal debiteuren/klantnummers beschikbaar te stellen.
Eis 88	Op de factuur dienen verpakkingen zowel in gewicht/volume als in verpakkingssoort vermeld te zijn.
Pakbon	
Eis 89	<p>Alle afleveringen dienen voorzien te zijn van een pakbon. Op de pakbon staan minimaal de volgende gegevens vermeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Afleveradres en datum * Intern afleveradres incl. kostenplaatsnummer * Besteller * Bestelnummer * Klant- en subnummer (afdelingen Teaching hotel) * Inkooporderreferentie; * Omschrijving van het artikel; * Besteleenheid per orderregel incl. aantal en soort verpakking(en) * Artikelnummer Zuyd (indien van toepassing) * (eventueel) reeds geleverde producten, aantallen en event. Backorders;

	<p>* Prijs (incl. korting) excl. btw van het product.</p> <p>Daarnaast dient, indien relevant, de temperatuur van het geleverde op het moment van aflevering, te worden vermeld op de pakbon.</p>
Eis 90	Bij deelleveringen geeft de inschrijver aan de vaste contactpersoon (per afdeling) of de vaste plaatsvervanger van de contactpersoon door of er wel of niet wordt nageleverd.
Eis 91	Nadat Zuyd Hogeschool de pakbon heeft goedgekeurd, dient deze getekend te worden door de contactpersoon van Zuyd Hogeschool. Leveringen worden slechts betaald indien de pakbon getekend is door de daartoe bevoegde persoon. Leveringen zonder pakbon worden niet geaccepteerd.
Eis 92	De pakbon (of een kopie hiervan) blijft na levering en ondertekening achter op de locatie van aflevering van Zuyd Hogeschool.
Transport	
Eis 93	De kratten of bakken waarin de producten zich bevinden worden zodanig vervoerd dat deze niet rechtstreeks de vloer raken.
Eis 94	De chauffeur dient de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne en hygiënische werkwijze in acht te nemen.
Eis 95	De vervoersmiddelen en rolcontainers dienen schoon te zijn en er verzorgd uit te zien.
Eis 96	Tijdens het transport dienen bewerkte en onbewerkte producten gescheiden (lees: apart verpakt) te worden getransporteerd.
Eis 97	Het transport van de dagverse producten vindt plaats in een gekoelde transportwagen, met een temperatuur van 2°C tot 3°C, maar maximaal 7°C en minimaal 0°C. De werkelijke temperatuur bij aflevering dient op de pakbon te worden vermeld. Zuyd doet eigen ingangs-temperatuurcontrole, en is gerechtigd, indien deze afwijkt van de door inschrijver op pakbon genoteerde temperatuur (een afwijking van max. 2 °C is toegestaan, zolang de temperatuur tussen de 0 en 7 °C is) en hoger is dan 7 °C, goederen af te keuren en retour te geven.
Verpakking	
Eis 98	De door de Inschrijver gebruikte verpakkingen, alsmede de opslag- en transportmaterialen, dienen te voldoen aan de geldende HACCP-richtlijnen en in overeenstemming te zijn met ISO 22000 en/of FSSC 22000, dan wel gelijkwaardige, aantoonbaar erkende voedselveiligheidsnormen.
Eis 99	Bij het niet voldoen aan de geldende HACCP- richtlijnen- certificatie ISO 22000 of FSSC 22000 heeft Zuyd Hogeschool het recht de overeenkomst zonder ingebrekestelling van rechtswege te ontbinden.
Eis 100	Alleen op de voorgeschreven wijze verpakte artikelen worden geaccepteerd.
Eis 101	De producten dienen te zijn verpakt in de voor de betreffende productgroepen gebruikelijke verpakking.
Eis 102	Mono verpakkingen dienen verpakt te zijn voor meervoudig gebruik of met een lage milieubelasting.
Eis 103	Transportmaterialen blijven eigendom van de inschrijver.
Eis 104	Voor leveringen ten behoeve van Zuyd Hogeschool dienen alle transportmaterialen, met uitzondering van kratten, direct te worden meegenomen door de inschrijver.
Eis 105	Emballage wordt bij de eerstvolgende levering retour genomen.

Eis 106	Bij levering worden de gebruikte transportmaterialen door middel van een transportmaterialen ontvangst- en retourbon vastgelegd en ondertekend.
Eis 107	Aan alle door inschrijver beschikbaar gestelde rolcontainers, opslagbakken en overige transportmaterialen zijn geen kosten verbonden, mits op ordentelijke wijze (schoon en onbeschadigd) aan inschrijver geretourneerd.
Eis 108	Het transport- en verpakkingsmateriaal dient (visueel) schoon, onbeschadigd en milieuvriendelijk te zijn en moet het product beschermen tegen beschadigingen en verontreinigingen.
Eis 109	De dagvers producten (niet zijnde aardappelen, groente en fruit) zijn verpakt in dichte plastic kratten met plastic folie bekleed of bekleed met plastic kratzak.
Eis 110	Op de verpakking en/of de containers staat: <ul style="list-style-type: none"> • Naam inschrijver • Productomschrijving (Naam van het product, Inhoud (kg etc.), Hoeveelheid (aantallen eenheden), type, soort en/of ras (herkomst), THT-datum of productiedatum) • Bewaarcondities
DUURZAAMHEID / MILIEU	
Voedingsmiddelen (Diepvries, DKW, Dagvers)	
Eis 111	<p>Zuyd Hogeschool wenst / optioneel dat voedingsmiddelen en gerelateerde producten die onder deze overeenkomst worden geleverd, niet alleen voldoen aan wettelijke eisen zoals de Warenwet en HACCP, maar ook aantoonbaar kunnen bijdragen aan onze duurzaamheidsdoelstellingen en de Sustainable Development Goals (SDG's), waaronder SDG 12 (Verantwoorde consumptie en productie), SDG 13 (Klimaatactie) en SDG 14 & 15 (Leven in het water en op het land).</p> <p>1. Duurzaamheidskenmerken:</p> <p>De leverancier levert producten die aantoonbaar voldoen aan één of meerdere van de volgende kenmerken:</p> <p>Biologisch geproduceerd conform EU-verordening 834/2007.</p> <p>Ingrediënten afkomstig uit biologische landbouw of in omschakeling naar biologisch.</p> <p>Productie volgens protocollen met bovenwettelijke normen voor beperking van chemische-synthetische gewasbeschermingsmiddelen.</p> <p>Dierenwelzijn: vrije uitloop en/of scharrelmogelijkheden.</p> <p>Duurzame visserij/aquacultuur: MSC- of ASC-certificering.</p> <p>Teelt in kassen met minimaal energieverbruik en/of gebruik van duurzame energie.</p> <p>Ingrediënten met een zo kort mogelijke transportroute om CO₂-uitstoot te beperken.</p> <p>2. Erkende keurmerken en standaarden:</p> <p>Producten met de volgende keurmerken of standaarden voldoen in elk geval aan deze eis:</p> <p>EKO, Demeter, BIONaturland, Soil Association, Graskeurmerk, Vrije-uitloop/CPE, Erkend Streekproduct, Milieukeur, MSC, ASC, PlanetProof, GLOBALG.A.P., GRASP, of een groene/gele score op de WNF-viswijzer.</p>

3. Kwaliteit en houdbaarheid:

THT-producten: moeten worden geleverd met een resthoudbaarheid van minimaal 70% van de oorspronkelijke houdbaarheid.

TGT-producten: moeten worden geleverd met een resthoudbaarheid van minimaal 75% van de oorspronkelijke houdbaarheid.

Versproducten zonder THT-datum (zoals AGF en vers fruit) moeten voldoen aan overeengekomen kwaliteitscriteria, beoordeeld op kleur, stevigheid, aroma, vorm en het ontbreken van schimmel of beschadiging.

4. Transparantie en jaarlijkse rapportage:

De leverancier is verplicht:

Per levering een overzicht te verstrekken van alle producten met duurzaamheidskenmerken en bijbehorende certificeringen.

Jaarlijks een duurzaamheidsrapportage aan te leveren waarin wordt vermeld:

Het percentage van het totale inkoopvolume dat voldoet aan de duurzaamheidskenmerken.

De gerealiseerde CO₂-reductie en SDG-impact.

Concrete verbetermaatregelen voor het komende jaar.

5. Afkeur en vervanging:

Producten die niet voldoen aan bovenstaande normen kunnen door Zuyd Hogeschool worden geweigerd. Afgekeurde producten moeten direct en kosteloos worden vervangen door producten van gelijkwaardige kwaliteit.

6. Sociale en ethische ketenverantwoordelijkheid:

De inschrijver garandeert dat binnen de volledige toeleveringsketen geen sprake is van kinderarbeid, dwangarbeid of andere vormen van moderne slavernij, conform de geldende internationale normen, waaronder de ILO-conventies en de UN Guiding Principles on Business and Human Rights.

De inschrijver beschikt over een aantoonbaar en actueel due diligence-proces gericht op het identificeren, voorkomen en mitigeren van risico's binnen de keten en stelt hierover op verzoek van Zuyd Hogeschool transparante informatie beschikbaar.

Bij constatering van misstanden is de inschrijver verplicht om aantoonbaar en binnen een redelijke termijn passende corrigerende maatregelen te treffen.

7. Voedselverspilling en reductie:

De inschrijver draagt actief bij aan het voorkomen en reduceren van voedselverspilling binnen de toeleveringsketen en in de samenwerking met Zuyd Hogeschool.

De inschrijver monitort en rapporteert periodiek over voedselverspilling gerelateerde data en stelt, waar mogelijk, maatregelen voor ter reductie hiervan.

De inschrijver toont aantoonbaar aan welke concrete acties worden ondernomen om verspilling te minimaliseren, bijvoorbeeld via assortiment, verpakkingsgrootte of logistiek.

	<p>8. CO₂-uitstoot en klimaatimpact:</p> <p>De inschrijver beschikt over inzicht in de CO₂-uitstoot gerelateerd aan de productie en levering van de aangeboden producten en is in staat deze op verzoek van Zuyd Hogeschool inzichtelijk te maken.</p> <p>De inschrijver rapporteert periodiek over de voortgang op het gebied van CO₂-reductie en beschikt over een actueel plan gericht op het verminderen van de klimaatimpact van de dienstverlening.</p> <p>De inschrijver neemt aantoonbare maatregelen om de uitstoot te beperken, bijvoorbeeld door optimalisatie van transport, verduurzaming van assortiment en samenwerking in de keten.</p>
Verpakkingen	
Eis 112	<p>De inschrijver dient te voldoen aan het actuele Besluit beheer verpakkingen 2014, alle van kracht zijnde (Europese) regelgeving (waaronder de nieuwe PPWR-per 2026) en convenanten. Hiertoe behoren in elk geval: reductie van verpakkingshoeveelheid, voorkeur voor milieuvriendelijk materiaal, hergebruik en recycling en het gebruik van gerecycled materiaal conform PPWR-eisen. Verpakkingen moeten recyclebaar zijn, onnodige lege ruimte vermijden, etikettering of QR-codes bevatten volgens PPWR, en vrij zijn van verboden stoffen zoals PFAS.</p> <p>Bij wijzigingen in regelgeving (nationaal of EU, zoals PPWR), dient de inschrijver zonder uitstel te voldoen dan wel schriftelijk te melden bij Zuyd Hogeschool bij gemotiveerde bezwaren.</p> <p>Alle milieuvriendelijke materialen, emballage, restverpakkingen en verontreiniging die ontstaan door werkzaamheden, dienen door de opdrachtnemer direct te worden verwijderd en in overeenstemming met wettelijke voorschriften afgevoerd, voor diens rekening.</p> <p>De opdrachtnemer garandeert dat producten, verpakkingen en afvalstromen niet milieubelastender zijn dan in de aanbieding vermeld. Van de opdrachtnemer wordt verwacht dat hij actief maatregelen neemt om milieu-impact te beperken, waaronder gebruik van duurzaam materiaal, optimalisatie van recycling en reductie van afvalstromen.</p>
Eis 113	De inschrijver maakt uitsluitend gebruik van rolcontainers voor het transport van producten.
Eis 114	De inschrijver gebruikt voor de levering aan Zuyd Hogeschool schone, in staat van nieuw en onbeschadigde rolcontainers.
Eis 115	De inschrijver dient te voldoen aan alle actuele eisen zoals gesteld in de Arbowet, het Arbobesluit en relevante Europese richtlijnen met betrekking tot het veilig uitvoeren van til- en transferwerkzaamheden. Indien er wijzigingen plaatsvinden in deze regelgeving, past de inschrijver zijn werkwijze hierop aan. Eventuele bezwaren of praktische beperkingen worden tijdig en schriftelijk gemeld bij Zuyd Hogeschool. De inschrijver garandeert dat alle werkzaamheden worden uitgevoerd met inachtneming van de geldende veiligheids- en gezondheidsnormen, inclusief het gebruik van ergonomische hulpmiddelen en het trainen van personeel om risico's te minimaliseren
Eis 116	De maatvoering van de gebruikte bakken / kratten dient conform de Gastronorm en/ CBL afspraken te zijn.

Eis 117	De inschrijver werkt met rolcontainers waarvan de maximaal toegestane kracht bij het op gang brengen van de beladen container niet meer bedraagt dan de toegestane hoeveelheid volgens de Arboregelgeving.
Eis 118	De inschrijver is in staat accountmanagementafspraken te maken over de volgende onderwerpen: Bezoeken, advies geven, assortiment bespreken, terugkoppeling op vragen geven, managementinformatie aanleveren.
Eis 119	De inschrijver is bereid om kosteloos mee te werken aan de benodigde softwarekoppelingen of het inlezen in het inkoop- en logistiek systeem van Zuyd Hogeschool.
Eis 120	De inschrijver dient artikelnummers met de daarbij behorende prijs, korting en eenheid (kosteloos) digitaal aan te leveren zodat deze kunnen worden ingelezen in of gekoppeld aan het geautomatiseerd systeem.
Eis 121	Aan het einde van de looptijd van het raamcontract is de opdrachtnemer verplicht om, op verzoek van Zuyd Hogeschool, kosteloos en op constructieve wijze mee te werken aan de overdracht van relevante kennis, informatie en ervaring aan een opvolgende contractpartner. Deze medewerking omvat alle noodzakelijke handelingen die redelijkerwijs nodig zijn om een soepele overgang en continuïteit van de dienstverlening te waarborgen.
Eis 122	De inschrijver garandeert vóór aanvang van de looptijd van de overeenkomst volledig bekend te zijn met de procedures, methodieken en werkwijzen van Zuyd Hogeschool voor zover dit nodig is voor de vervulling van de levering en/of dienstverlening.
WERKWIJZE	
Eis 123	De inschrijver werkt samen met bestellers van Zuyd Hogeschool ten behoeve van het tijdig vaststellen van de vraag naar en behoefte aan voedingsmiddelen.
Eis 124	<p>Het beheer van het raamcontract berust bij Zuyd Hogeschool en diens aangewezen vertegenwoordiger. De opdrachtnemer wijst een beslissingsbevoegde contactpersoon aan die verantwoordelijk is voor het volledige aanvraagproces. Deze verantwoordelijkheid omvat onder meer:</p> <p>Acceptatie en afhandeling van aanvragen; Klachtenbehandeling; Communicatie over operationele en contractuele zaken.</p> <p>Beide partijen zorgen ervoor dat hun aangewezen contactpersonen bereikbaar zijn tijdens kantooruren (08.00 - 17.00 uur) en beschikken over de bevoegdheden om beslissingen te nemen die noodzakelijk zijn voor een correcte uitvoering van het contract.</p>
Eis 125	De inschrijver dient te werken conform een HACCP-plan of een door de overheid goedgekeurde hygiëncode die voldoet aan de eisen van de Warenwet en EU-verordening 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. Op verzoek van Zuyd Hogeschool stelt de inschrijver deze documentatie (HACCP-plan of hygiëncode) ter inzage, inclusief relevante procedures voor opslag, transport en handling van producten. De inschrijver garandeert dat alle processen en werkwijzen aantoonbaar voldoen aan de geldende voedselveiligheidsnormen.

