

Bijlage 1: Programma van eisen - Laborijn

Door voor deze aanbesteding een inschrijving in te dienen, verklaart inschrijver zich onvoorwaardelijk en volledig akkoord met onderstaande eisen. Eventuele voortvloeiende kosten uit onderstaande eisen dient u te verwerken in uw prijsopgave. Onderstaande eisen kunnen dus niet leiden tot extra kosten.

Algemene eisen	
Eis	Omschrijving
1.	<u>Dienstverlening en kwaliteit</u> Opdrachtnemer is in staat en bereid, al dan niet door een beroep te doen op onderaannemers, om de gevraagde dienstverlening ten behoeve van de locaties van Opdrachtgever, conform de in de aanbestedingsstukken gestelde eisen te verzorgen. Opdrachtnemer dient de dienstverlening dusdanig uit te voeren dat er in geen van de gevallen sprake kan zijn van verstoring van het onderwijsproces, tenzij dit uitdrukkelijk is overeengekomen met Opdrachtgever. Opdrachtnemer garandeert dat de door Opdrachtnemer te leveren automaten en dienstverlening gedurende de looptijd van de overeenkomst van constante goede kwaliteit is en blijft en dat de automaten en dienstverlening in alle opzichten voldoet aan de gebruikelijke eisen vanuit wet- en regelgeving (in het kader van de veiligheid), arbo, deugdelijkheid, doelmatigheid, taakgeschiktheid, afwerking, normen, specificaties, overheidsvoorschriften en milieubepalingen.
2.	<u>Wet- en regelgeving</u> Opdrachtnemer voert alle werkzaamheden uit met inachtneming van de vigerende Nederlandse wet- en regelgeving.
3.	<u>Voorwaarden</u> De algemene voorwaarden, productvoorwaarden, verkoopvoorwaarden en/of andere voorwaarden van Opdrachtnemer worden nadrukkelijk van de hand gewezen. In de inschrijving van Opdrachtnemer wordt niet (deels) naar andere (juridische) voorwaarden verwezen.
4.	<u>(Persoons-)gegevens</u> Alle aan Opdrachtnemer verstrekte (persoons-)gegevens en overige informatie blijft eigendom van Opdrachtgever. Opdrachtnemer mag deze niet zonder toestemming van Opdrachtgever inzetten voor andere doeleinden dan de uitvoering van de dienstverlening. Verwerking en gebruik van de (persoons-)gegevens en overige informatie vindt plaats conform de Algemene Verordening Gegevensbescherming.
5.	<u>Implementatie</u> Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de implementatie van de automaten, inclusief planning en levert de planning binnen 15 werkdagen na voorlopige gunning aan bij Opdrachtgever.
6.	<u>Plaatsing automaten</u> Opdrachtnemer garandeert dat de locaties van Opdrachtgever op de data zoals opgenomen in paragraaf 3.3 van de aanbestedingsleidraad voorzien zijn van het gevraagde aantal werkende automaten.
7.	<u>Levering automaten</u> Levering van automaten geschiedt op werkdagen tussen 8.00 en 17.00 uur in overleg met Opdrachtgever. De door Opdrachtgever gehanteerde werkdagen zijn bindend. De automaten worden gebruiksklaar opgeleverd en geplaatst op de door Opdrachtgever aangegeven plaats. Opdrachtnemer zorgt voor directe afvoer van verpakkingsmateriaal ten gevolge van de installatie van de automaten.
8.	<u>Inname huidige automaten</u> Opdrachtnemer dient met Opdrachtgever en de huidige leverancier af te stemmen wanneer de huidige automaten worden opgehaald. Opdrachtnemer neemt het initiatief tot het inplannen van afspraken.

Automaat-eisen	
Eis	Omschrijving
9.	<u>Zetmethode</u> De zetmethode voor espresso dient gebaseerd te zijn op versgemalen koffiebonen. De automaten dienen naast een bonenmodule een instantmodule te bevatten, of een aantoonbaar gelijkwaardige technische oplossing, voor snelle bereiding van meerdere dranken.

10.	<u>Modellen automaten</u> De automaten betreffen tafelformen. Bij vier automaten dient een onderzetkast geleverd te worden.
11.	<u>Maximale grootte automaten</u> Opdrachtnemer dient rekening te houden met de maximale afmetingen van de automaten. De specificaties van de huidige automaten zijn 79,5 x 35,0 x 59,0.
12.	<u>Assortiment</u> De automaten dienen standaard het volgende assortiment te leveren: <ul style="list-style-type: none"> • Koffie; • Cappuccino; • Espresso; • Café au lait/koffie verkeerd; • Latte machiatto; • Heet water (gefilterd/gezuiverd); • Melk (geen verse melk).
13.	<u>Specificaties</u> De automaten dienen de volgende specificaties te bevatten: <ul style="list-style-type: none"> • De minimale inhoud van een consumptie is 125 ml, met uitzondering van een espresso (30 ml). • Alle automaten dienen kwalitatief gelijkwaardige consumpties te leveren. • De uitstroomtemperatuur van warme dranken is minimaal 75 graden Celsius. • De uitstroomtemperatuur van heet water is minimaal 90 graden Celsius.
14.	<u>Thee</u> Opdrachtgever werkt met eenkops theezakjes. Opdrachtnemer mag alleen de op het prijzenblad gevraagde smaken leveren. Bij verzoeken om andere smaken te leveren, dient Opdrachtnemer door te verwijzen naar de contactpersoon van Opdrachtgever. Alleen na akkoord van deze contactpersoon mogen andere smaken geleverd aan en in rekening gebracht worden bij Opdrachtgever.
15.	<u>Dosering</u> Opdrachtnemer dient in het Prijzenblad aan te geven welke dosering er per consumptie wordt gehanteerd. Deze dosering dient Opdrachtnemer ook te hanteren bij de smaaktest en gedurende de looptijd van de overeenkomst, tenzij tussentijds anders wordt overeengekomen tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer.
16.	<u>Kannenfunctie</u> De automaten dienen te beschikken over een kannenfunctie voor zowel heet water als voor koffie. Deze functie moet uitgeschakeld kunnen worden.
17.	<u>Bekeruitgifte</u> Opdrachtgever wil medewerkers zoveel mogelijk stimuleren om gebruik te maken van porseleinen bekers. De automaten moeten daarom de mogelijkheid bieden om gebruik te maken van een eigen beker. De automaten moeten geschikt zijn voor alle maten bekers/mokken. Deze bekers/mokken moeten eronder passen.
18.	<u>Instelmogelijkheid sterkte consumpties</u> De automaten dienen te beschikken over een instelmogelijkheid voor de sterkte van de consumpties. Na elke uitgifte worden deze instellingen weer ingesteld op standaard.
19.	<u>Bedieningspaneel</u> De bediening van alle automaten geschiedt door middel van een uniform Nederlandstalig bedieningspaneel.
20.	<u>Handleiding/gebruiksaanwijzing</u> De automaten dienen te beschikken over een Nederlandstalige handleiding en/of gebruiksaanwijzing.
21.	<u>Instructiekaart</u> Opdrachtnemer levert bij plaatsing van de automaten per automaat een geplastificeerde instructiekaart aan ten behoeve van het schoonmaken en vullen van de automaten.
22.	<u>Gescheiden uitgifte</u> De automaten dienen te beschikken over een aparte bekerpositie voor heldere (heet water) en ingrediënt-houdende (koffie, cappuccino e.d.) consumpties ter voorkoming van koffie-uitgifte of druppels in het hete water.

23.	<u>Technische levensduur</u> De technische levensduur van de automaten is minimaal gelijk aan de contractduur inclusief eventuele verlenging(en).
24.	<u>Fabrieksnieuwe automaten</u> De automaten dienen fabrieksnieuw te zijn. Als er na 31 december 2027 nieuwe automaten worden besteld, dan mag dat een gereviseerde automaat zijn.
25.	<u>Vervangende onderdelen</u> Vervangende onderdelen dienen gedurende de contractduur te kunnen worden geleverd.
26.	<u>Waterfilter/drinkwaterontharder</u> De automaten dienen te zijn voorzien van een waterfilter/drinkwaterontharder.
27.	<u>Registratiesysteem</u> Alle automaten dienen voorzien te zijn van een registratiesysteem waarmee op eenvoudige wijze de aantallen consumptie per soort worden uitgelezen.
28.	<u>Registratienummer</u> Alle automaten dienen te zijn voorzien van een uniek registratienummer dat als kenmerk dient bij storingsmeldingen.
29.	<u>Sensoren</u> In het apparaat zijn lekbak, beker en residusensoren aanwezig.
30.	<u>Opvangcapaciteit</u> Er dient in de automaat voldoende opvangcapaciteit voor het koffieafval en lekwater aanwezig te zijn om van tenminste één werkdag het afval en lekwater op te vangen.
31.	<u>Lege ingrediëntcontainer</u> Indien een ingrediëntcontainer leeg is, wordt bij een samengestelde keus geen consumptie verstrekt. Voorbeeld: indien de melk/topping op is, wordt bij het indrukken van de keuze "Cappuccino" geen consumptie verstrekt. De leegmelding van een ingrediënt dient zichtbaar te zijn voor de gebruiker.
32.	<u>Spoelprogramma</u> De automaten zijn voorzien van een automatisch spoelprogramma.
33.	<u>Aansluitingen</u> Automaten dienen aangesloten te worden op de bestaande water- en 230V aansluitingen.
34.	<u>Reserve set</u> Opdrachtnemer levert bij iedere automaat een reserve set van de schoon te maken (losse) onderdelen.
35.	<u>Richtlijnen</u> De automaten moeten minimaal voldoen aan onderstaande richtlijnen: <ul style="list-style-type: none"> • 2006/42/EC Machinerichtlijn • 2014/53/EU Laagspanningsrichtlijn • 2014/68/EU Aanbieden van drukapparatuur Bij afkeur is Opdrachtnemer verantwoordelijk voor de opvolging (reparatie/vervanging).
36.	<u>Vloerbelasting</u> Het gewicht van de automaten overschrijdt nooit de bouwkundig gecalculeerde vloerbelasting.

Communicatie eisen	
Eis	Omschrijving
37.	<u>Nederlandse taal</u> Alle medewerkers van Opdrachtnemer en diens onderaannemers die in contact (kunnen) komen met medewerkers van Opdrachtgever dienen een goede kennis te hebben van de Nederlandse taal en zich goed verstaanbaar te kunnen maken maar met name duidelijk en verstaanbaar te kunnen uitdrukken. Alle communicatie verloopt, en documentatie wordt verstrekt in, de Nederlandse taal.
38.	<u>Vaste contactpersonen</u> Opdrachtnemer stelt een vast contactpersoon aan, die de vereiste kennis heeft van de betreffende materie en kennis heeft van de afspraken tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer en tijdens kantooruren bereikbaar is (08.00 – 17.00 uur).

39.	<p><u>Kritieke Prestatie Indicatoren (KPI's)</u></p> <p>De volgende KPI's zijn van toepassing op deze Opdracht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tevredenheid van Opdrachtgever over de opvolging bij storingen en de leveringen en diensten van Opdrachtnemer. Score: minimaal een 8,0 op elk meetmoment. Op een schaal van 1 (zeer slecht) tot 10 (uitstekend); • Storingen: conform gestelde eisen verholpen, 98% binnen de gestelde tijd; • Tevredenheid van Opdrachtgever over de kwaliteit van de koffie. Denk hierbij aan de smaak en klantbeleving. Minimaal een 7,0 op elk meetmoment. Op een schaal van 1 (zeer slecht) tot 10 (uitstekend); • Beschikbaarheid van de warme drankautomaten en waterautomaten. Iedere automaat is tenminste 96% van de openingsuren van de locatie waar de automaat geplaatst is beschikbaar, exclusief de tijd die nodig is voor onderhoud en verzorging.
40.	<p><u>Monitoring</u></p> <p>De verantwoordelijkheid voor de monitoring van de KPI's ligt bij Opdrachtnemer. Opdrachtnemer toont aan dat bovenstaande KPI's behaald zijn met valide en aantoonbaar betrouwbare informatie. Opdrachtnemer levert bij start van de overeenkomst aan Opdrachtgever een plan van aanpak over de wijze van monitoren, de wijze van rapporteren, beheersmaatregelen en mogelijke verbetermaatregelen. Opdrachtgever bepaalt of deze aanpak voldoet. Als dit niet zo is, dan past Opdrachtnemer zijn aanpak aan.</p>
41.	<p><u>Consequenties</u></p> <p>Indien een of meerdere KPI's niet worden behaald, dan stelt Opdrachtnemer binnen twee weken een verbeterplan op. Als Opdrachtgever hiermee akkoord is, voert Opdrachtnemer dit plan binnen twee weken uit. In het plan staat aangegeven wanneer de beschreven resultaten behaald zijn en indien niet behaald, welke (financiële) consequenties dit heeft.</p>
42.	<p><u>Evaluatie</u></p> <p>De accountmanager van Opdrachtnemer overlegt één keer per jaar op locatie van Opdrachtgever met verantwoordelijke(n) van Opdrachtgever om te evalueren en de samenwerking/opdracht te optimaliseren. Op verzoek vindt ad hoc overleg plaats bij onregelmatigheden. Het initiatief voor het maken van deze jaarlijkse afspraak ligt bij Opdrachtnemer. Opdrachtnemer levert vijf werkdagen voorafgaand aan deze afspraak de agenda en de managementrapportage aan bij Opdrachtgever. Daarnaast maakt Opdrachtnemer de notulen van deze afspraak en levert deze uiterlijk tien werkdagen na het overleg aan bij Opdrachtgever.</p>
43.	<p><u>Managementinformatie</u></p> <p>Opdrachtnemer levert tweemaal per jaar een managementrapportage aan, digitaal (in Excel format), bij de contactpersoon van Opdrachtgever. Op de volgende niveaus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locatieniveau; • Centraal niveau. <p>De rapportage dient, zonder meerkosten ieder halfjaar te worden aangeleverd, binnen 14 werkdagen nadat het nieuwe halfjaar is ingegaan en dient tenminste de volgende informatie te bevatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaatnummer, plaatsingsdatum en locatie; • Actuele en gecumuleerde tellerstanden per soort consumptie per automaat per locatie (proactief opgevraagd door Opdrachtnemer, aangeleverd door Opdrachtgever); • Het aantal bestellingen van ingrediënten en de gemiddelde ordergrootte; gespecificeerd naar type, inclusief ordernummer uit het inkoopstelsel; • De gerealiseerde (gefactureerde) omzet en afzet (in geld en aantallen) op ingrediënten per automaat (locatie); • Aantal storingen per automaat (locatie) en soort storing; • Reactietijd en tijdsduur van storingen per automaat (locatie); • Beschikbaarheidspercentage per automaat; • Totale beschikbaarheid, gemeten over alle bij Opdrachtgever' geplaatste automaten; • Overzicht van meldingen (vragen, manco's, e.d.); • Kritieke Prestatie Indicatoren (KPI's); • Overzicht van klachten, inclusief aard, type en afhandeling en afhandeltijd daarvan; • Verricht preventief onderhoud; • Advisering betreffende het machinepark.

Eisen m.b.t. personeel, onderhoud en service	
Eis	Omschrijving
44.	<p><u>Onderhoud</u></p> <p>Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het technisch onderhoud, herstellen van storingen en instellen van de bij Opdrachtgever geplaatste automaten. Het onderhoud wordt uitgevoerd tijdens kantooruren (08.00 – 17.00 uur). Slechts na overleg met en toestemming van Opdrachtgever is het Opdrachtnemer toegestaan om buiten kantooruren onderhoud uit te voeren.</p>
45.	<p><u>Dagelijkse onderhoudsverzorging</u></p> <p>De dagelijkse onderhoudsverzorging (schoonmaken en vullen) wordt door Opdrachtgever zelf uitgevoerd.</p>
46.	<p><u>Onderhoudsinstructie</u></p> <p>Opdrachtnemer dient op de locaties van Opdrachtgever een volledige kosteloze en op maat gemaakte instructie aan de medewerkers van Opdrachtgever te verzorgen voor het uitvoeren van alle dagelijkse onderhoudswerkzaamheden en kleine verstoringen. Opdrachtnemer dient een passende instructie te bieden in relatie tot de doelgroep van Opdrachtgever, te weten mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Hierbij dient de instructie minimaal op B1 taalniveau beschikbaar te zijn en aangeboden te worden. De instructie dient te worden afgestemd en opgemaakt in overleg met de praktijkopleider horeca van Opdrachtgever. De instructie van medewerkers (en bij wisseling van medewerkers) van Opdrachtgever om op een juiste wijze te werken met de automaten dient tijdens de implementatie – en op verzoek van Opdrachtgever tijdens de contractperiode – plaats te vinden.</p>
47.	<p><u>Personeel</u></p> <p>Personeel dat door Opdrachtnemer op locatie van Opdrachtgever ingezet wordt dient aan de volgende eisen te voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vakkundig en voldoende gekwalificeerd voor de werkzaamheden; • Gekleed in herkenbare en verzorgde bedrijfskleding; • Beheerst de Nederlandse taal in woord en geschrift; • Kan zich te allen tijde legitimeren conform wettelijke eisen; • Dienen zich voor aanvang van de werkzaamheden te melden bij de receptie of conciërge en na afronding af te melden.
48.	<p><u>Huisregels en legitimeren</u></p> <p>Medewerkers van Opdrachtnemer die werkzaamheden verrichten op één van de locaties dienen zich te allen tijde te houden aan de geldende huisregels en instructies op te volgen van aanwezig personeel. Medewerkers die werkzaamheden op locatie uitvoeren dienen zich op verzoek van Opdrachtgever te kunnen legitimeren.</p>
49.	<p><u>Afval</u></p> <p>Emballage en restafval bij installatie en gedurende de looptijd van de overeenkomst wordt door Opdrachtnemer verzameld en afgevoerd.</p>
50.	<p><u>Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)</u></p> <p>Opdrachtnemer dient ten aanzien van de levering, opslag en behandeling van ingrediënten en de automaten te voldoen aan de door HACCP gestelde eisen. Voedselveiligheid dient te allen tijde gewaarborgd te zijn. Hieronder valt ook legionella preventie.</p>
51.	<p><u>Storingen</u></p> <p>Storingen kunnen 24 uur per dag, 7 dagen in de week bij Opdrachtnemer gemeld worden. Binnen drie uur (gerekend van maandag t/m vrijdag, tussen 08.00 en 17.00 uur) dient een storingsmelding voor ontvangst bevestigd te worden waarbij aangegeven wordt wanneer de storing verholpen zal worden. Storingen zijn real-time inzichtelijk in een onlinesysteem inclusief de opvolging van de storing.</p>
52.	<p><u>Storing afhandeling</u></p> <p>Het storingsnummer en de locatie is op de automaten zichtbaar zodat de gebruiker de storing eenvoudig kan melden. Op het display van de machine dient weergegeven te worden of een storingsmelding al is geregistreerd bij Opdrachtnemer waardoor slechts eenmalig een storingsmelding wordt gedaan. Opdrachtnemer is verplicht om de storing in behandeling te nemen en af te melden. De opvolging van storingen vindt gedurende 52 weken per jaar plaats.</p>

53.	<p><u>Respons- en reparatietijden</u></p> <p>Met betrekking tot respons- en reparatietijden voor storingen is er een onderscheid tussen eerste en tweede lijnstoringen. Hieronder staan de maximale responstijden weergegeven.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eerste lijnstoringen: hieronder worden haperingen van een automaat verstaan, waardoor de gewenste consumptie (inclusief inhoud) niet of niet juist verkregen wordt door de gebruiker. Het niet verkrijgen van de gewenste consumptie door een storing wordt gezien als een eerste lijnstoring. Indien deze storingen niet door Opdrachtgever verholpen kunnen worden, dienen deze zo spoedig mogelijk maar uiterlijk binnen 8 werkuur door Opdrachtnemer te worden verholpen. • Tweede lijnstoringen: hieronder worden complexere storingen verstaan die Opdrachtnemer niet direct kan oplossen. Deze storingen dienen binnen 16 werkuren na melding opgelost te worden al dan niet door het plaatsen van een (tijdelijk) vervangende automaat. Opdrachtnemer meldt binnen 8 werkuren aan Opdrachtgever of deze in staat is om de automaat binnen 16 werkuren te repareren en de storing te verhelpen. Indien een automaat niet binnen twee (2) werkdagen gerepareerd kan worden, zorgt Opdrachtnemer voor plaatsing, installatie en in gebruikname van een tijdelijk vervangende automaat.
54.	<p><u>Storingskosten</u></p> <p>Alle kosten voor het uitvoeren van het technisch onderhoud (preventief, correctief en curatief) zijn in de overeenkomst opgenomen. Er kunnen geen aanvullende kosten aan Opdrachtgever worden doorbelast. Onderdelen voor de bij Opdrachtgever geplaatste apparatuur zijn in ieder geval gedurende de overeenkomst beschikbaar of er is een vergelijkbaar alternatief beschikbaar.</p>

Commerciële eisen	
Eis	Omschrijving
55.	<p><u>Operational lease</u></p> <p>Opdrachtnemer levert het gevraagde aantal automaten aan Opdrachtgever op basis van operational lease. Hierbij blijven de automaten eigendom van Opdrachtnemer en is Opdrachtnemer tevens verantwoordelijk voor het onderhoud.</p>
56.	<p><u>Kosten</u></p> <p>Alle kosten voor de gevraagde leveringen (incl. verzend- en/of bezorgkosten voor zowel de automaten als voor de ingrediënten), lease, voorrijkosten en reiskosten, werkzaamheden, inclusief materiaalkosten voor (preventief) onderhoud, reparaties, aanschaf en vervanging van onderdelen, waaronder ook de waterfilters, dienen te worden verrekend in de leaseprijs. Gedurende de looptijd van de overeenkomst kunnen geen andere kosten in rekening worden gebracht dan de geoffeerde leaseprijs (en na 60 maanden de vaste onderhoudskosten) en ingrediëntskosten.</p>
57.	<p><u>Leaseprijs</u></p> <p>De leasekosten van de automaten worden per kwartaal tijdens de vaste contractjaren vooraf gefactureerd, met een maximum van 60 maanden en met uitzondering van automaten die nog geen 60 maanden in gebruik zijn. Indien Opdrachtgever gebruik maakt van de optie jaren worden alleen voor de automaten die nog geen 60 maanden in gebruik zijn leasekosten in rekening gebracht.</p>
58.	<p><u>Onderhoudskosten</u></p> <p>Na 60 maanden kan Opdrachtnemer alleen de (vaste) onderhoudskosten in rekening brengen. Opdrachtnemer heeft de mogelijkheid om hier een vast bedrag voor op te geven in het Prijzenblad.</p>
59.	<p><u>Geen afnameverplichting</u></p> <p>Opdrachtnemer hanteert geen minimale afnameverplichtingen binnen het contract en geen minimale afnameverplichting per automaat.</p>

60.	<p>Facturatie</p> <p>Facturen dienen digitaal, bij voorkeur in XML maar minimaal in PDF, aangeboden te worden aan Opdrachtgever. Facturen zijn opgesteld op het niveau van locatie of kostenplaats (locatie) en dienen te beschikken over een ordernummer.</p> <p>Opdrachtnemer verstuurt ieder kwartaal een verzamelfactuur naar Opdrachtgever met hierop de vaste kosten gespecificeerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leaseprijs van de automaten (vast per automaat) (eerste 60 maanden) • Technisch service onderhoud automaten (pas na 60 maanden) <p>Maandelijks dient Opdrachtnemer op basis van verbruik een factuur te sturen met daarop:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten voor ingrediënten voor in de automaten; • Losse ingrediënten & andere toebehoren.
-----	---

Duurzaamheidseisen	
Eis	Omschrijving
61.	<p><u>Wachtstand en/of tijdschakelaar</u></p> <p>De automaat beschikt over een wachtstand en/of tijdschakelaar zodat in een periode dat medewerkers geen gebruikmaken van de automaat de automaat overgaat op standby-stand. Daarbij dient de voedselveiligheid gewaarborgd te blijven.</p>
62.	<p><u>Verlichting</u></p> <p>De aanwezige verlichting is energie-efficiënt en wordt door middel van een lichtschakelsysteem automatisch op standby-stand gezet in een periode dat medewerkers geen gebruik maken van het apparaat.</p>
63.	<p><u>Duurzaamheidskenmerk ingrediënten</u></p> <p>Opdrachtgever eist dat de ingrediënten 'koffie' en 'cacao' van Opdrachtnemer een duurzaamheidskenmerk hebben. Opdrachtnemer dient voor de ingrediënten 'koffie' en 'cacao' met één van de onderstaande certificeringen in te schrijven:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fairtrade Max Havelaar; • Rainforest Alliance; • UTZ Certified. <p>Opdrachtnemer dient in het prijzenblad aan te geven welk keurmerk Opdrachtnemer inzet bij deze opdracht.</p>