



Gemeente Oudewater



Programma van Eisen + akkoordverklaring

Ten behoeve van de Europese Openbare aanbesteding van
Warme Drankenautomaten

Kenmerk:

Datum: PM 2026

Versie: 0.1 *Concept*

Programma van Eisen

Dit document betreft een overzicht van de door Aanbestedende dienst gestelde eisen ten aanzien van de aanbesteding. Inschrijver dient per eis aan te geven middels een 'ja' of 'nee' of Inschrijver zich kan conformeren aan de gestelde eis. **Let wel:** het niet conformeren aan het Programma van Eisen, of het maken van een voorbehoud bij één of meerdere eisen zal leiden tot terzijdelegging van de Inschrijving.

De opdracht omvat het in bruikleen leveren van 17 Warme Drankenautomaten inclusief de levering van ingrediënten met technische onderhoud, service/ operating, 1^e- en 2^e-lijns storingen.

Onder service wordt verstaan: full-operating (dagelijkse service), verhelpen van storingen, (technisch) onderhoud, oplevering en installatie en indien gevraagd advies.

De operating (het dagelijks onderhoud, het bijvullen en bestellen en schoonmaken van de automaten), vindt plaats via de inzet van medewerkers van de sociale werkvoorziening FermWerk, onder contract, onder verantwoordelijkheid, onder regie en aansturing van Opdrachtnemer. Leverancier dient zelf een contract af te sluiten met FermWerk en blijft verantwoordelijk voor deze samenwerking.

Alle koffieautomaten moeten minimaal onderstaande productassortiment hebben:

- Koffie;
- Koffie (met verse melk en één automaat met haveremelk);
- Espresso;
- Espresso dubbel;
- Cappuccino;
- Latte Macchiato;
- Koud water;
- Heet water.
- *Chocoladeproducten (alleen bij variant type C.)*

Alle koffieautomaten zijn een tafelmodel, voorzien van verse koffiebonen en is gekoppeld aan watertoevoer en heeft een afvoer naar de riolering.

Opdrachtgever vraagt bij voorkeur één type automaat uit, indien niet mogelijk vier type koffieautomaten uit:

- A. Koffieautomaten hebben een breed assortiment aan koffieproducten met verse koeienmelk – 14 stuks;
- B. Koffieautomaat heeft een breed assortiment aan koffieproducten met een vegan melk variant (haveremelk) – 1 stuks;
- C. Koffieautomaat heeft een breed assortiment aan koffieproducten met verse koeienmelk, heeft chocoladeproducten en heeft een kannenfunctie – 1 stuks;
- D. Koffieautomaat heeft een breed assortiment aan koffieproducten met verse koeienmelk en heeft een kannenfunctie – 1 stuks.

De vier verschillende type automaten dienen in eenheid uit te stralen. De vegan automaat moet wel duidelijk herkenbaar zijn dat dit een vegan automaat is. Opdrachtgever wil ontzorgd worden en kiest daarom voor in bruikleen, op basis van een all-in prijs.

De Opdrachtnemer (operator) is zelf verantwoordelijk voor het voorraadbeheer en distributie van de ingrediënten en aanverwante producten.

Naast de ingrediënten in de automaten dient er een minimaal assortiment buiten de automaten te zijn:

- Thee: 8 soorten thee, in verschillende categorieën. En eventueel seizoensgebonden,
 - o Waarbij de eis is: vier (4) basis smaken thee (zonder toegevoegde suikers) en vier (4) smaken thee zonder theïne (en zonder toegevoegde suikers).
- Suiker sticks;
- Melk sticks;
- Roerstaafjes;
- Caféïnevrije koffie sticks;
- Zoetjes sticks.
- Choco sticks

Onderdeel 1: Algemeen		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	De koffieautomaten zijn in de Nederlandse taal.	
2	De koffieautomaten zijn goedgekeurd veilig te gebruiken in een werkomgeving.	
3	De koffieautomaten worden gemonteerd en gebruiksklaar opgeleverd. Het afkoppelen van de oude koffieautomaten wordt uitgevoerd door de huidige leverancier. Opdrachtnemer dient dit af te stemmen met huidige leverancier.	
4	De inschrijver dient 1 productlijn te hanteren in haar aanbieding voor alle locaties, bij voorkeur allen dezelfde automaat.	
5	De voorzieningen dienen qua grootte en vorm passend te zijn in de ruimtes van de locaties en passend in de pantry's. De automaten dienen in de uitsparing ten behoeve van de koffieautomaten te passen.	
6	De voorzieningen, inclusief reparatieonderdelen, dienen gedurende de duur van het contract leverbaar te zijn. Opdrachtnemer garandeert hierin dat de geleverde producten onveranderde goede kwaliteit, kleur en vorm zijn en blijven en dat alle producten in alle opzichten voldoen aan de gebruikelijke eisen van deugdelijkheid, doelmatigheid, geschiktheid van taak, specificaties, overheidsvoorschriften, normen en milieubepalingen.	
7	Opdrachtnemer is verantwoordelijk voor instructie op locatie en naslagwerk.	
8	De inschrijver dient over voldoende kennis en kunde te beschikken om de opdracht efficiënt en vakkundig uit te voeren.	
9	Opdrachtnemer voorziet in een vast aanspreekpunt voor Opdrachtgever.	
11	Opdrachtgever eist dat Opdrachtnemer zich flexibel opstelt. Opdrachtgever wil de mogelijkheid behouden om gedurende de contractperiode zonder financiële consequenties een locatie (met daarbij horende automaten) uit het contract te verwijderen. Ook moet het mogelijk zijn om per locatie het aantal automaten te wijzigen en daarbij het aantal automaten te reduceren of uit te breiden.	
12	Bij een eventuele uitbreiding van het aantal locaties eist Opdrachtgever de mogelijkheid om het aantal automaten uit te kunnen breiden tegen dezelfde contractvoorwaarden als overeengekomen na onderhavige aanbesteding. Met betrekking tot de looptijd van deze automaten geldt dat deze dezelfde einddatum dienen te hebben zoals contractueel afgesloten. Alle automaten expireren conform het contract dus gelijktijdig. Uitbreidingen dienen te worden gerealiseerd uiterlijk 1 maand na schriftelijke opdracht van Opdrachtgever. Bij eventuele uitbreidingen worden dezelfde automaten kosteloos geplaatst.	
13	Met betrekking tot de veiligheids- en kwaliteitseisen geldt dat alle producten dienen te voldoen aan: <ul style="list-style-type: none"> • de geldende NEN-normen; • de geldende ARBO-normen; • de geldende milieunormen; • de geldende HACCP normen; • algemene kwaliteitseisen (geen fabricagefouten) • algemene veiligheidseisen, waaronder brandveiligheid; deze houden onder andere in dat de inrichting de veiligheid van de gebruiker dient te waarborgen, zodanig dat: <ul style="list-style-type: none"> bij brand geen toxische of corrosieve dampen ontstaan en er bij normaal gebruik geen allergische reacties ontstaan; bij normaal gebruik een minimale kans op verwondingen bestaat. 	

12	Alle geleverde automaten zijn volautomatische machines en dienen nieuw te zijn.	
13	De aantallen consumpties per jaar zijn te vinden op het prijzenblad. Aan de genoemde omschrijving en aantallen kunnen geen rechten ontleend worden.	
14	De tafelmodel koffieautomaten passen op bestaande plekken op keuken bladen of onderstellen. Er dient geen onderstel bijgeleverd te worden.	
15	De levering is exclusief bekens. Dit wordt anders georganiseerd.	
16	In de bestaande keukenblokinrichting/ onderzetkast zijn lades met vakverdeling beschikbaar voor overige supplementen.	
17	Voor het aanbieden van thee wordt een dispenser uitgevraagd. Per koffieautomaat ook een dispenser leveren voor acht (8) thee soorten.	
18	Aan het einde van de overeenkomst worden de koffieautomaten en toebehoren door de Opdrachtnemer afgekoppeld en afgevoerd, in overleg met Opdrachtgever.	
19	De twee Inschrijvers die in aanmerking komen voor de proefopstelling, dienen geheel geanonimiseerd, zonder naam, logo of herkenbaarheid. Ook de levering mag niet plaatsvinden met herkbare voertuigen of herkenbare bedrijfskleding.	
20	De smaak van de koffie uit de koffieautomaten van de Opdrachtnemer komt overeen met de smaak van de koffie behaald in de smaaktest.	
21	Er mag geen legionellavorming in de automaten plaatsvinden. Inschrijver is verantwoordelijk welke maatregelen hiervoor getroffen worden.	

Onderdeel 2: Functionele eisen koffieautomaten		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	De zetmethodiek van de koffieautomaten is verse bonenvariant, waarbij de bonen per consumptie vers worden gemalen in de koffiemachine.	
2	De koffieautomaten dienen door Inschrijver aangesloten te worden op de bestaande water toevoer, rioolafvoer en 230V gearde aansluitingen.	
3	Opdrachtnemer zorgt tijdens implementatie voor zorgvuldige afstemming en overdracht met huidige contractant van Opdrachtgever.	
4	Tijdens implementatie wordt gewaarborgd dat de continuïteit verzekerd is.	
5	De koffiemachines dienen minimaal per koffie soort een instelmogelijkheid voor de dosering van ingrediënten te hebben van mild/ normaal/ sterk. (minimaal 3 sterktes). Na iedere afgifte worden deze instellingen weer ingesteld op standaard.	
6	Opdrachtnemer dient een waterslot te plaatsen tussen watertoevoer en koffieautomaat.	
7	Alle koffieautomaten moeten minimaal onderstaande productassortiment hebben: <ul style="list-style-type: none"> - Koffie; - Koffie (met verse melk en één automaat met havermelk); - Espresso; - Espresso dubbel; - Cappuccino; - Latte Macchiato; - Koud water; - Heet water. - <i>Chocoladeproducten (alleen bij één automaat)</i> 	

	-	
8	Opdrachtgever vraagt bij voorkeur één type automaat uit, indien niet mogelijk verschillende type koffieautomaten naar de specificaties van type A, B, C, D.	
9	De automaten beschikken over een wachtstand en/of tijdschakelaar zodat in een periode dat er geen afgifte plaatsvindt, deze overgaat op standby-stand. Daarbij dient de voedselveiligheid gewaarborgd te blijven.	
10	In de automaten is geen verlichting aanwezig anders, dan benodigd voor informatievoorziening ten behoeve van de drankkeuze en bij voorkeur voorzien van energiezuinige LED-display.	
11	Koffieautomaat type C en type D moeten beschikken over de kannen functie.	
12	Koffieautomaat type C moet beschikken over chocolade producten.	
13	Er dient voldoende opvangcapaciteit voor de koffiedrab en lekwater te zijn, welke het gebruik van één dag aan kan.	
14	Per dag worden gemiddeld 1550 aantal consumpties gedronken. Verdeeld over 17 automaten, dienen de koffieautomaten geschikt te zijn voor de afname van 100 aantal consumpties per dag.	
15	De koffieautomaten hebben een separaat tappunt voor heet water en koffie. De tappunten zijn zichtbaar goed gescheiden, zodat nadruppen niet kan plaatsvinden.	
16	Opdrachtnemer dient de afgiftehoeveelheid in te kunnen stellen.	
17	De koffieautomaten dienen voorzien te zijn van een waterontharder of filter.	
18	De aanname dat verse bonenkoffie een bepaalde bereidingstijd nodig heeft, mag de bereidingstijd niet meer bedragen dan 40 seconden per consumptie.	

Onderdeel 3: Ingrediënten		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	De koffiebonen, cacao en thee dienen een duurzaamheidskenmerk te hebben.	
2	Inschrijver biedt drie (3) blends aan met een aangeboden prijs. (waarvan één blend gebruikt wordt tijdens de proefopstelling en tijdens de looptijd).	
3	Thee: 8 soorten thee, in verschillende categorieën. En eventueel seizoensgebonden. 100% composteerbaar, vrij van plastic. <ul style="list-style-type: none"> ○ Waarbij de eis is: vier (4) basis smaken thee (zonder toegevoegde suikers) en vier (4) smaken thee zonder theïne (en zonder toegevoegde suikers). 	
4	Naast de ingrediënten in de automaten dient er een minimaal assortiment buiten de automaten te zijn: <ul style="list-style-type: none"> - Suiker sticks; - Melk sticks; - Roerstaafjes (niet van plastic) - Cafeïnevrije koffie sticks; - Sticks voor chocolademelk; - Zoetjes sticks. 	
5	Voor de berekening en offerte van de koffie wordt uitgegaan van 8 gram per kop koffie. Indien gewenst, kan na de smaaktest hier een aanpassing op komen.	
6	Een consumptie is 150 cc.	

Onderdeel 4: Service		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	Storingen die de koffiemachine niet belemmeren worden binnen 24 uur verholpen.	
2	Indien er levertijd is op een machine of op een onderdeel, verzorgd Opdrachtnemer een vervangende koffiemachine binnen 24 uur.	
3	Opdrachtnemer dient de service te verlenen op de geleverde koffieautomaten gedurende het contract.	
4	Het Onderhoud wordt door Opdrachtnemer georganiseerd. Dit geldt voor zowel storingsmeldingen als voor correctief als voor preventief onderhoud van koffieautomaten.	
5	De Inschrijfsom voor operating omvat alle kosten. Er kunnen geen aanvullende kosten in rekening worden gebracht bij de Opdrachtgever.	
6	Opdrachtnemer zorgt voor adequate bevoorrading op locatie bij Opdrachtgever.	
7	Opdrachtnemer heeft een vast ingericht proces voor het melden van storingen en klachten.	

Onderdeel 5: Duurzaamheid		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	Wanneer kartonnen verpakkingsmateriaal wordt gebruikt, dient dit voor 100% uit gerecycled materiaal te bestaan.	
2	Overige verpakkingen dienen gerecycled te kunnen worden.	
3	<p><i>Koffiebonen, cacao en theeproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inschrijver dient Koffie- en theeproducten te leveren die voorzien zijn van een duurzaamheidskenmerk. Hieronder verstaat Opdrachtgever onder andere: <ul style="list-style-type: none"> ○ Verantwoorde landbouwpraktijken die bodem, water en biodiversiteit beschermen; ○ Het bevorderen van eerlijke lonen en goede arbeidsomstandigheden. <p>Enkele voorbeelden van deze duurzaamheid labels zijn bijvoorbeeld, die voldoen aan de richtlijnen van het Global Coffee Platform, Fairtrade zijn, of het keurmerk Max Havelaar of Rainforest Alliance hebben. Inschrijver mag ook een vergelijkbaar alternatief aanbieden. Het is aan Inschrijver om aan te tonen dat het aangeboden certificaat gelijkwaardig is. Opdrachtnemer dient in het prijzenblad aan te geven welk merk (en eventueel keurmerk) van de consumpties Opdrachtnemer inzet bij deze opdracht.</p>	
4	<p><i>Automaten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • De automaten beschikken over een wachtstand en/of tijdschakelaar zodat in een periode dat er geen afgifte plaatsvindt, deze overgaat op standby-stand. Daarbij dient de voedselveiligheid gewaarborgd te blijven. • In de automaten is geen verlichting aanwezig anders, dan benodigd voor informatievoorziening ten behoeve van de drankkeuze en bij voorkeur voorzien van energiezuinige LED-display. 	
5	<i>Aangeboden assortiment buiten de automaten om:</i>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Roerstaafjes mogen niet van plastic zijn. Inschrijver dient op het prijzenblad aan te geven welk soort roerstaafjes Inschrijver aanbiedt; • Theezakjes zijn 100% composteerbaar, plastic vrij en vrij van suikers. 	
6		

Onderdeel 6: Communicatie		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	Opdrachtnemer dient jaarlijks een kwaliteitsmeting uit te voeren met onder andere: belevingskwaliteit (tevredenheid), technische kwaliteit (beschikbaarheid en storingen), de interne processen (facturatie, rapportages, etc), de Sociale verantwoordelijkheid (SROI, FermWerk) en de hygiëne controle HACCP door opdrachtnemer uit te voeren en te rapporteren.	
2	Opdrachtnemer heeft een vast contactpersoon beschikbaar voor Opdrachtgever. Indien deze langer dan een week niet beschikbaar is, wordt een vervangend contactpersoon voorgesteld door Opdrachtnemer.	
3	Tactisch overleg Tijdens de looptijd van de overeenkomst vindt er minimaal twee (2) keer per jaar tactisch overleg plaats tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer. Tijdens het tactisch overleg worden minimaal de volgende onderwerpen besproken: <ul style="list-style-type: none"> - KPI's - Uitkomsten managementinformatie - Knelpunten in de uitvoering tijdens de opdracht 	
4	Strategisch overleg Tijdens de looptijd van de overeenkomst vindt er minimaal één (1) keer per jaar een strategisch overleg plaats tussen Opdrachtgever en Opdrachtnemer. Tijdens het strategisch overleg worden minimaal de volgende onderwerpen besproken: <ul style="list-style-type: none"> - Ontwikkelingen in het afname patroon - Ontwikkelingen in de markt - Samenwerking tussen Opdrachtgever, Opdrachtnemer en FermWerk. - Uitkomsten bespreken nav tactisch en operationeel overleg. 	
5	Het initiatief voor het plannen van afspraken, het vastleggen in de vorm van een verslag ligt bij Opdrachtnemer.	
6	Management informatie Ten minste dient de managementinformatie te bevatten: Per koffieautomaat, het aantal én soorten consumpties en de storingen.	

Onderdeel 7: Contract- en leveranciersmanagement		
Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	Minimaal twee (2) keer per jaar vindt er (tactisch) overleg plaats over onder andere: <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit dienstverlening (zie onderdeel 6.1 voor de punten); • Evaluatie en beoordeling contract; • Trendanalyse meldingen; • Trends en ontwikkelingen; • Verbruik. 	
2	Minimaal vier keer per jaar wordt Opdrachtgever voorzien van een overzicht van: <ul style="list-style-type: none"> • Het aantal geleverde verbruiksartikelen per locatie; • Overzicht klachten/meldingen/storingen en de daarbij geboden oplossingen. 	

3	Facturatie dient te voldoen aan onderstaande eisen: <ul style="list-style-type: none"> • Digitale facturatie als PDF naar crediteurenadministratie@woerden.nl • Per locatie wordt er een aparte factuur per maand gestuurd en de factuur moet voorzien zijn van een routenummer. 	
---	---	--

Onderdeel 7: Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

Nummer	Omschrijving van de eis	Akkoord
1	2% van de totale inschrijfsom wordt als SROI verplichting gerealiseerd.	

Rechtsgeldige ondertekening

Naam ondertekenaar:	
Handtekening:	
Datum en plaats:	<dd-maand-jaar>, te <plaatsnaam>