

Bijlage 1A – Programma van Eisen – AGF

Producteisen AGF	
1	De aardappelen dienen geen verkleuring te laten zien en/of uitlopers.
2	De aardappelen dienen stevig te zijn en zijn van gelijke grootte.
4	Alle groenten dienen minimaal te voldoen aan klasse 1 of klasse extra van de wettelijke Europese handelsnormen.
5	De ongesneden tomaten dienen rond te zijn en de afmeting dient te liggen tussen de 57mm en 67mm.
6	Alle groenten “panklaar” dienen op verzoek luchtdicht verpakt te zijn.
7	Alle panklare groenten dienen op verzoek te worden verpakt in bakken van 1 kg.
8	Alle bladsalades dienen op verzoek verpakt te zijn in zakken van 500gr.
10	Alle bewerkte groenten dienen gewassen te zijn.
11	Gesneden groenten dienen droog aangeleverd te worden zonder aanhangend water.
12	De leverancier dient elk kwartaal een wisselend assortiment van rauwkostsalades aan te bieden, afgestemd op de seizoenen. Dit assortiment dient minstens te bestaan uit 14 niet aangemaakte- en 10 aangemaakte salades en dienen 100% vegetarisch te zijn.
13	Het saladeassortiment dient ruim van elkaar te verschillen door ingrediënten, dressing en snijwijze.
14	Rauwkost mengsels die deel hebben uitgemaakt van het assortiment dienen op verzoek van het LUMC gedurende de duur van het contract leverbaar te zijn.
15	De rauwkostsalades dienen luchtdicht verpakt te worden aangeleverd in bakken van 1 kg.
17	Fruit dient minimaal te voldoen aan klasse 1 of klasse extra van de wettelijke Europese handelsnormen.
18	Fruit dient los verpakt aangeleverd te worden, in een krat met separatiemat.
19	Fruit dient per stuk besteld te kunnen worden, met uitzondering van klein zacht fruit, zoals aardbeien, druiven, aalbessen en frambozen.
20	Het stuks fruit dient van een gelijke grootte en vorm te zijn met een tolerantie van 5%.
21	Het geleverde fruit dient een juiste rijpheid te bevatten, zodat directe consumptie mogelijk is.
22	De bananen dienen te voldoen aan klasse 1 of klasse extra van de wettelijke Europese handelsnormen, met als afwijking dat ze na gerijpt en geel van kleur dienen te zijn.
23	De bananen dienen de eerste 48 uur na levering geen tekenen te vertonen van lage temperatuur bederf.

Houdbaarheidseisen		
Productsoort	Houdbaarheid	Aanlevertemperaturen
Vorbewerkte aardappelproducten	≥ 3 dagen	≤ 7°C
Gesneden/gewassen groenten	≥ 3 dagen	≤ 7°C
Rauwkostsalades	≥3 dagen	≤ 7°C
Fruit	≥3 dagen	≤ 7°C (behalve bananen ±12°C)
Alle THT houdbaarheidsdata worden gerekend vanaf de dag na aflevering aan het LUMC.		

Logistieke eisen	
1	De leverancier dient alle LUMC inkooporders op onderstaande afleverlocatie te leveren: LUMC Centrale keuken Albinusdreef 2 2333 ZA Leiden
2	Leverancier dient minimaal van maandag tot en met zaterdag tussen 7 en 8 uur 's morgens te kunnen leveren aan het LUMC.
3	Leverancier dient alle eigen emballage elke leverdag retour te nemen.
4	Leverancier dient in geval van een calamiteit binnen 3 uur te kunnen leveren (24/7). Onder een calamiteit verstaan we, rampen of soortgelijke situaties met een grote impact op de samenleving waarbij het LUMC als crisiscentrum fungeert en een groot aantal patiënten kan verwachten.
5	Alle leveringen dienen per LUMC order voorzien te zijn van een afleverbon. Op de afleverbon dient de volgende informatie te worden vermeld: <ul style="list-style-type: none"> - LUMC inkoopordernummer - artikelnummer van leverancier - artikelomschrijving (overeenkomstig omschrijving in de webcatalogus) - verpakkingseenheid + aantal geleverde verpakkingseenheden - aantal omverpakkingen - telefoonnummer voor het melden van manco's - afleverdatum - expiratedatum (alleen steriele artikelen en voeding) - batchnummer (alleen steriele artikelen) <p>Afleverbonnen dienen daarnaast duidelijk leesbaar en interpreteerbaar te zijn. Het moet duidelijk zijn wat er in de bijbehorende omverpakking(en) zit en (indien van toepassing) welke bestelde artikelen nog nageleverd gaan worden.</p>
6	Afleverbonnen worden door medewerkers van het LUMC pro forma (elektronisch) getekend (naam in blokletters) voor ontvangen colli. Aan (elektronische) ondertekening kan door de leverancier geen rechten worden ontleend. Controle op artikelniveau vindt binnen 4 uur plaats.
7	Leveringen zijn inclusief (elektronische) afleverbon. Deze afleverbon mag niet in een verpakking zitten. Afleverbonnen zijn uitgesplitst per bestelopdracht. Afleverbonnen zijn voorzien van alle gegevens conform bestelopdracht en in elk geval de werkelijke leverdatum en eenheid van levering. Elke (elektronische) afleverbon geeft de volledige status van de bestelopdracht weer.
8	Op de afleverbon van de leveringen staat aangegeven of een artikel al dan niet als backorder geregistreerd staat voor een nalevering.
9	De coderingen en of referenties op de afleverbon komen overeen met de door het LUMC aangegeven ordernummer en ordervolgorde.
10	Het interne afleveradres/subafdeling binnen het LUMC is duidelijk vermeld op etiketten aan de buitenkant van verpakkingen en omverpakkingen. Omverpakkingen dienen te worden voorzien van een duidelijk leesbaar etiket waarop onderstaande gegevens worden vermeld in een minimale tekengrootte van 72 punten (Microsoft Word): <ul style="list-style-type: none"> - LUMC inkoopordernummer - Het volgnummer van en het totaal aantal omverpakkingen behorende bij het LUMC ordernummer (bijvoorbeeld 1 van 3)
11	Leverancier dient in het geval dat een product na bestelling niet leverbaar blijkt dit binnen een uur te communiceren aan het LUMC.
12	Bij foutieve levering vindt binnen 4 werkuur na ontvangst producten melding vanuit het LUMC plaats. Ontvangstcontrole bestaat uit controle op levering conform eisen temperatuur tijdstip levering. Bevindingen van het LUMC zijn leidend.

13	Leverancier dient verkeerd bestelde/onjuist geleverde artikelen kosteloos retour te nemen, mits daarvan door het LUMC een melding is gemaakt.
14	Retourzendingen worden direct na melding met eerstvolgende levering door de leverancier meegenomen.
15	Leverancier is verantwoordelijk voor een adequate recall methodiek waarbij meldingen per direct worden doorgegeven aan de contactpersoon van Opdrachtgever.
16	Handlings- en of transportkosten voor onjuist geleverde artikelen zijn voor rekening de leverancier.
17	Naleveringen en manco's dienen uiterlijk om 11 uur te worden nageleverd, mits het LUMC hiervan voor 9 uur melding maakt bij de leverancier. De afleverbon van de nalevering is voorzien van het originele ordernummer.
18	De verpakkingseenheden dienen te worden voorzien van een degelijke omverpakking waarvan het bruto gewicht niet groter is dan 15 kilogram.
19	Voor omverpakkingen die aan de buitenzijde van de pallet zijn gestapeld, dient het etiket van buiten af zichtbaar te zijn. Voor omverpakkingen die niet vanaf de buitenkant van de pallet zichtbaar zijn, dient het etiket gericht te zijn naar de dichtstbijzijnde buitenzijde.
20	Houdbaarheidsdatum (THT-datum) dient op ieder geleverde omverpakking leesbaar vermeld te staan.
21	Houdbaarheidsdatum (THT-datum) dient op ieder geleverd product (consumenten / mono verpakking) leesbaar vermeld te staan.
22	Bewaarcondities van producten dienen duidelijk aan buitenzijde verpakking vermeld te staan.
23	Leverancier is verantwoordelijk voor (automatische) melding van gewijzigde verpakkingsvorm zoals inhoud en eenheid. Meldingen moeten minimaal 10 werkdagen voorafgaand aan de levering van de onderhavige producten bekend zijn bij het LUMC.
24	Gespecificeerde artikelinformatie is op ieder geleverd product leesbaar vermeld, waarbij is voldaan aan de Warenweteisen.
25	Productspecificatie en/of grondstofdeclaratie bij gewijzigd assortiment zijn minimaal binnen 10 werkdagen leverbaar (in het Nederlands), voorafgaand aan eventuele bestelling door het LUMC en conform GPI methodiek (geldend voor producten/ grondstoffen welke niet reeds in GPI omschreven staan).
26	Leverancier is verantwoordelijk voor (automatische) melding van gewijzigde productspecificatie en/of grondstofdeclaratie tenminste 10 werkdagen voorafgaand aan levering producten.
27	Te allen tijden wordt voor levering melding gedaan van additieven, die niet in de bij ons bekende productspecificatie en/of grondstofdeclaratie omschreven staan.
28	Leverancier dient zicht te houden aan de HACCP hygiëncode (Hazard Analysis Critical Control Points) aangaande de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen.
29	Geconditioneerde producten dienen gescheiden van niet-geconditioneerde producten te worden aangeleverd, d.w.z. op een aparte ladingdrager.
30	Goederen zijn verpakt per subafdeling en worden per subafdeling op aparte rolcontainers aangeleverd of minimaal door middel van etagères in de rolcontainer worden gescheiden. Indien rolcontainers niet van toepassing zijn (vanwege kleine bestelhoeveelheden), kan er uiteraard gebruik worden gemaakt van een ander passend transportmiddel.
31	Leverancier gebruikt goede werkzame rolcontainers en zorgt voor goed onderhoud aan de rolcontainers die worden ingezet bij het LUMC. Indien leverancier gebruik maakt van een ander soort transportmiddel, geldt dezelfde onderhoudseis betreffende het transportmiddel.
32	Aanlevering van producten op rollende transportmiddelen hebben een maximale hoogte van 180 cm en een maximale breedte van 72 cm. Hoger beladen dan de bovenzijde van een transportmiddel is uitgesloten. Transportmiddelen zijn zodanig

	uitgevoerd dat er twee bok en twee zwenkwielen op zitten. Wielen zijn uitgevoerd met gladde rijvlakken en zodanig dat de rolcontainer bij het transport binnen het LUMC geen sporen nalaat op de vloeren.
33	Leverancier zorgt ervoor dat per container de belading zodanig is, dat er sprake is van hanteerbare hoeveelheden in het kader van de vigerende ARBO-regelgeving. Dit houdt ook in dat dit acceptabel is volgens de NIOSH - norm. Hierbij rekening houdende dat de rolcontainers handmatig bij het LUMC worden afgestapeld.
34	Leverancier zorgt voor een correcte wijze van stapeling containers (zoals o.a. zware producten onderop). Gelijke producten worden gegroepeerd in dezelfde containers.
35	Leverancier is verantwoordelijk voor de maximaal toegestane kracht bij het op gang brengen en het in beweging houden van de beladen rolcontainers middels trekken of duwen, die gebaseerd is op de meest recente instructies van de arbeidsinspectie.

Administratieve eisen

1	Leverancier is verplicht om te voldoen aan de eisen ten aanzien van etikettering die zijn vastgelegd in de Warenwet etikettering.
2	Leverancier is verplicht mee te werken aan de benodigde (software) koppelingen tussen het bij de leverancier gebruikte systeem met het inkoopstelsel van het LUMC. Het LUMC maakt gebruik van Oracle Peoplesoft FSCM 9.1 in combinatie met GHX. Bij voorkeur door middel van een OCI-koppeling met het door de leverancier gebruikte bestelsysteem.
3	Facturatie geschiedt per inkooporder (dus niet meerdere orders per factuur) met minimaal de volgende vermeldingen; <ul style="list-style-type: none"> • ordernummer van het LUMC; • eindbedrag per orderregel; • totaalbedrag per inkooporder; • debiteurennummer; • extern artikelnummer; • netto prijsvoering; • BTW-percentages.
4	Codering factuur komt overeen met door het LUMC aangegeven ordernummer en orderregelvolgorde en leverdatum.
5	Kortingen, bonussen of andere credits zijn direct op de factuur verrekend. (Indien van toepassing onder vermelding van het ordernummer.)
6	Facturatie geschiedt binnen 7 dagen na levering.
7	Creditnota's zijn onder vermelding van het oorspronkelijk ordernummer en debetnotanummer. Er wordt geen totalisering en of verrekeningen van orders en of producten gedaan.
8	Voor iedere kostenplaats dient een aparte inkooporder te worden gemaakt.
9	Geleverde verpakkingseenheden dienen overeen te komen met de besteleenheid.
10	Leverancier zal het LUMC voorzien van een digitale maand- kwartaal- en jaarrapportage met management informatie op klant- / relatienummers. Aan te leveren binnen 10 kalenderdagen na het afsluiten van de betreffende periode.
11	Rapportages zijn in MS Excel format uitgevoerd.
12	Leverancier voorziet in een management informatie systeem waarbij een klantstructuur op meerdere niveaus mogelijk is - hoofdklant, kostenplaats, afleverlocatie. Daarmee dient Leverancier op verzoek informatie op te kunnen leveren op deze niveaus.
13	Leverancier rapporteert gerealiseerde (gefactureerde) omzet (in geld en aantallen) zowel inclusief als exclusief BTW op artikel- en pakketniveau.
14	Leverancier rapporteert de leverbetrouwbaarheid op order- en artikelniveau.
15	Leverancier rapporteert het aantal retour ontvangen producten met daarbij vermelding van de reden van retour.

16	Leverancier rapporteert het percentage van de bestelde artikelen waarvoor een alternatief is aangeboden omdat het gevraagde artikel niet leverbaar was. Hierbij wordt vermeld het aantal, omzet en originele artikel(en).
17	Leverancier verstrekt orderanalyses, d.w.z. informatie over o.a. manco's, dubbele zendingen en of verkeerd bestelde artikelen, teveel geleverde artikelen, transportschades, aantal spoedbestellingen.
18	Leverancier rapporteert het aantal bestellingen en de gemiddelde ordergrootte in euro's.
19	Leverancier dient samen met Opdrachtgever, na contractering, vorm te geven aan een Service Level Agreement. Deze SLA zal in ieder geval betrekking hebben op leverbetrouwbaarheid, manco's, juiste belading en productkwaliteit.
20	De door het LUMC gemeten resultaat t.a.v. leveringsbetrouwbaarheid (retours en manco's en kwaliteitsafwijkingen) zijn leidend.
21	Leverancier geeft inzicht in de voortschrijdende prijsontwikkelingen gedurende de contracttermijn. Hiermee dient de leverancier inzicht te geven in de prijsontwikkeling van afgenomen producten in een bepaalde periode (jaar X) en de prijs van dezelfde producten zoals beschreven in jaar X en dan jaar X +1.
22	Hygiëne rapportages worden op verzoek van het LUMC door de leverancier per omgaande verstrekt.
23	Alle producten en/of apparatuur en diensten van leveranciers en eventuele toeleveranciers voldoen aan alle huidige en toekomstige vigerende Nederlandse en Europese Wet- en Regelgeving.
24	In geval het LUMC de HACCP- normoverschrijding constateert zal op verzoek van het LUMC en op kosten van de leverancier een contra expertise plaatsvinden en door leverancier gerapporteerd worden.
25	Leverancier is gehouden aan de wettelijke verplichtingen voortvloeiende uit het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen (WIL) en Verordening Verstrekking Voedselinformatie (EU nr. 1169/2011) betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. In dit kader dient leverancier aangesloten te zijn bij PS in Foodservice.