



Milieucriteria voor het maatschappelijk  
verantwoord inkopen van

# Grootkeukenapparatuur

Versie maart 2017

# 1. Scope/afbakening

De productgroep Grootkeukenapparatuur omvat apparaten die gebruikt worden om grote hoeveelheden maaltijden tegelijk te bereiden. Het gaat om elektrische apparatuur en gasgestookte toestellen.

De apparatuur wordt gebruikt in verschillende sectoren zoals bedrijfsrestaurants, ouderen-restaurants (compacte keukens), ziekenhuizen, de verpleging- en verzorgingssector (institutionele keukens) en in fastfoodrestaurants.

Grootkeukenapparatuur wordt in dit document onderverdeeld naar de volgende subproductgroepen. Deze lijst met producten is niet uitputtend.

- koel- en vriesapparatuur: koelvitrites, koelkasten en (diep)vriezers.
- kookapparatuur: fornuizen, bakplaten, steamers, ovens en friteuses.
- vaatwassers: band- en korfmachines, voorladers, doorschuivers en glazenpoelmachines.

Producten	CPV-code
Keukenmeubilair en apparatuur	39141000-2

Dit document heeft betrekking op professionele apparatuur en niet op consumentenproducten. Producten als broodroosters, waterkokers, drankenapparatuur en koffiezetapparaten vallen buiten deze productgroep. In de toekomst kan meer apparatuur, zoals magnetrons (subproductgroep kookapparatuur), bereidings- en afzuigapparatuur in dit document worden opgenomen. Hiervoor zijn nu nog weinig gegevens beschikbaar.

Duurzaamheidsvraagstukken van Grootkeukenapparatuur hebben een relatie met catering. Catering is een aparte productgroep en wordt daarom in dit document buiten beschouwing gelaten. Het is wel aan te bevelen om de catering/grootkeukenmeester te betrekken bij aanbestedingen van Grootkeukenapparatuur. Voor een effectief en efficiënt gebruik van Grootkeukenapparatuur is kennis van moderne bereidingstechnieken noodzakelijk.

Dit document beschrijft de milieucriteria. Informatie over de andere onderdelen van maatschappelijk verantwoord inkopen, zoals sociale voorwaarden en social return, kunt u terugvinden op de website van PIANOo, bij de specifieke productgroep pagina: <https://www.pianoo.nl/document/10635/productgroep-grootkeukenapparatuur>.

# 2. Belangrijkste milieueffecten

In onderstaande tabel staan de duurzaamheidsthema's en de daarbij behorende benadering voor de productgroep. In de kolom "benadering" is weergegeven hoe de "duurzaamheid" per thema kan worden beïnvloed via (de criteria van) duurzaam inkopen. In deze kolom is tevens een verwijzing opgenomen naar eisen, gunningscriteria of aandachtspunten en suggesties waarmee aan de benadering invulling kan worden gegeven. De productgroep kan ook impact hebben op andere milieuthema's maar die zijn (op dit moment) minder van belang, niet proportioneel of er zijn (vooralsnog) geen geschikte standaardcriteria voor.

Thema's:	Benadering:	Nr. eis/ criterium
<p><b>Energie en klimaat</b> Energiebesparing in de gebruiksfase en de daarmee samenhangende CO2-uitstoot</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inkopen van energiezuinige apparatuur</li> </ul>	AS4, AS6, AS7, AS8, AS9, AS11, ME4, ME5, ME6, ME 8, ME9, ME10, ME11, ME12, ME13, GC2, GC3, GC4, GC5, GC6
<p><b>Materialen en Grondstoffen</b> Grondstofgebruik tijdens de productie van apparatuur,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inkopen van apparatuur met een lange levensduur</li> </ul>	ME1, ME2, ME3

Afvalproductie tijdens gebruiksfase		<ul style="list-style-type: none"> <li>Inkopen van producten met minder verpakkingsmateriaal</li> </ul>	AS10
<b>Water en Bodem</b> Gebruik schadelijke stoffen bij gebruiksfase grootkeuken apparatuur		<ul style="list-style-type: none"> <li>Inkopen van apparatuur zonder schadelijke stoffen</li> </ul>	ME8, ME9, GC1
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Inkopen van apparatuur met een laag watergebruik</li> </ul>	AS6, AS8, ME10, ME11, ME12, ME13

### 3. Aandachtspunten en suggesties

Door al vanaf de voorbereidingsfase na te denken over de kansen en mogelijkheden voor een zo duurzaam mogelijke inkoop, kunt u komen tot meer ambitieuze of andersoortige specificaties dan de standaard minimumeisen en gunningcriteria opgenomen in dit document. In onderstaande tabel staan aandachtspunten en suggesties om duurzaamheid te bevorderen voor inkopen binnen deze productgroep.

Nr.	Aandachtspunten en suggesties (AS)
AS1	<b>Grootkeukenapparatuur energiezuinig opstellen</b> Houd in de geplande opstelling van grootkeukenapparatuur rekening met energiezuinigheid. De verdampers van koelapparatuur moet bijvoorbeeld zo geplaatst zijn dat warmte kan worden overgedragen.
AS2	<b>Apparatuur repareren of reviseren</b> Ga na of het zinvol is om apparatuur te repareren of gereviseerde apparatuur te kopen, om productiemiddelen te besparen.
AS3	<b>Te grote capaciteit voorkomen</b> Beoordeel kritisch welke capaciteit van grootkeukenapparatuur daadwerkelijk nodig is, om onnodig energiegebruik te voorkomen.
AS4	<b>Gasgestookte versus elektrische apparatuur afwegen</b> Maak een bewuste afweging tussen gasgestookte en elektrische apparatuur. In het algemeen geldt dat het energetisch gezien efficiënter is om gasgestookte apparatuur in te zetten dan elektrische verwarmingselementen. Omdat de aanwezigheid van een gasaansluiting afhankelijk is van de plaatselijke situatie en de benodigde rookgasafvoer bovendien meer in het bouwkundige domein ligt, is dit niet opgenomen in de universele criteria. Toch wordt aan de ontwerper aangeraden om voor apparatuur zoals steamers en friteuses waar mogelijk gasgestookte apparatuur toe te passen. Voor vaatwassers kan bij afwezigheid van een gasaansluiting de aansluiting op het stoom- of heetwatercircuit worden overwogen of kan gebruik worden gemaakt van een warmtepomp. Voor fornuizen ligt dit genuanceerder. Het is heel goed mogelijk dat bewust wordt gekozen voor een inductief fornuis, zelfs als een gasaansluiting aanwezig is.
AS5	<b>VCA-gecertificeerde bedrijven inzetten</b> Overweeg de inzet van VCA-gecertificeerde bedrijven. Dit verhoogt de veiligheid tijdens het installatiewerk en voorkomt calamiteiten en heeft daarmee indirect een invloed op de duurzaamheid van het werk.
AS6	<b>Vacuümsysteem kookketels</b> Let bij kookketels op de aanwezigheid van een vacuümsysteem (in plaats van watervullend), dubbelwandige deksels, waterdoseersysteem, digitale aansturing en energiemanagement. Dit kan 30% energie- en waterbesparing ten opzichte van conventionele ketels opleveren.
AS7	<b>Au-bain-maries</b> Let bij Au-bain-maries op de aanwezigheid van digitale aansturing, gescheiden bakken, niveauregeling en isolatiematerialen rondom de GN bak.

AS8	<b>Braadsledes</b> Let bij braadsledes op dubbelwandige deksels, waterdoseersystemen, digitale aansturing, energiemanagementsysteem, Compens-bodem en isolatie rondom.
AS9	<b>Warmhoudvitruines en -kasten</b> Let bij warmhoudvitruines en -kasten op de dubbelwandige uitvoering, isolatiewaarde (ook van het glas), digitale aansturing, energiemangement en infrarood of longwave verwarming.
AS10	<b>Dispenser versus monoverpakkingen</b> Geef bij het verstrekken van melk, yoghurt, vruchtensappen et cetera, een dispenser de voorkeur boven monoverpakkingen.
AS11	<b>Salamanders</b> Voorzie Salamanders van een Hi-Lite uitvoering, digitale aansturing en energiemangement.

## 4. Selectiecriteria

Niet bepaald voor deze productgroep.

## 5. Minimumeisen

### Algemene minimumeisen aan Grootkeukenapparatuur

Nr.	Minimumeisen (ME)
ME1	<b>Onderhoudsschema</b> Apparatuur is voorzien van een onderhoudsschema, opgesteld in de Nederlandse taal, dat het onderhoud specificeert dat noodzakelijk is voor een zo lang mogelijke apparaatlevensduur en het optimaal functioneren van het apparaat. Voor alle onderhoudsactiviteiten wordt de gewenste frequentie vermeld en wordt aangegeven wat door de gebruiker kan worden uitgevoerd en wat door deskundigen moet worden gedaan.  <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd een onderhoudsschema zichtbaar op de apparatuur aan te brengen.
ME2	<b>Vervangen onderdelen</b> Die onderdelen die kunnen worden vervangen zonder dat de garantie in het geding komt, zijn door de gebruiker zelf te vervangen zonder dat daar een training voor nodig is. Hiertoe behoren in elk geval deurrubbers en filters. Bij de levering van de apparatuur wordt een instructie voor de vervanging gevoegd.  <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om een instructie voor vervanging van onderdelen bij levering van de apparatuur.
ME3	<b>Nalevering vervangbare onderdelen</b> Vervangende onderdelen moeten tot minimaal 10 jaar na datum van aflevering van het apparaat kunnen worden na geleverd.  <i>Verificatie</i> De eis kan worden opgenomen in het contract. Eventueel kan de aanbestedende dienst ook prijsgaranties verlangen.

### Minimumeisen aan subproductgroep koel- en vriesapparatuur

Nr.	Minimumeisen (ME)
ME4	<b>Energiegebruik koel- en vriesapparatuur</b>

	<p>Koel- en vriesapparatuur heeft een energiegebruik dat niet hoger is dan de onderstaande waarden, bepaald volgens EN-ISO 23953, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor koelapparatuur: 10 kWh per m<sup>3</sup> netto inhoud in 48 uur.</li> <li>• Voor vriesapparatuur: 20 kWh per m<sup>3</sup> netto inhoud in 48 uur.</li> </ul> <p><i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie met onderbouwing waaruit blijkt dat voldaan wordt aan deze waarden te overleggen.</p>
ME5	<p><b>Koel- en vriesapparatuur</b> Koel- en vriesapparatuur is voorzien van geforceerde ventilatie in de omkasting en is voorzien van een verdampers die afzonderlijk is geplaatst en niet in de wanden van de apparatuur is ingebouwd. Koel- en vriesapparatuur is voorzien van een schakelknop die de ventilator uitschakelt bij een open deur.</p> <p><i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>
ME6	<p><b>Koelvitrites</b> Koelvitrites hebben de mogelijkheid tot afdekken of afsluiten en zijn voorzien van een aan/uit schakelaar die in het zicht is aangebracht op een gemakkelijk bereikbare plaats en bedoeld is voor dagelijks gebruik door het keukenpersoneel.</p> <p><i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>
ME7	<p><b>Afsluiting vriesapparatuur</b> Vriesapparatuur heeft een niet-transparante afsluiting.</p> <p><i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>

#### Minimumeisen aan subproductgroep kookapparatuur

Nr.	Minimumeisen (ME)
ME8	<p><b>Gasgestookte friteuses</b> Gasgestookte friteuses voldoen aan de onderstaande eisen, bepaald volgens NEN-EN 437, NEN-EN 203 en CR 1404:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het thermisch rendement is ten minste 83% op onderwaarde.</li> <li>2. De jaaremmissiewaarde van NO<sub>x</sub> is niet meer dan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 40 ppm voor toestellen met een belasting tot en met 36 kW op onderwaarde, of</li> <li>b. 1,11 ppm per kW belasting voor toestellen met een belasting tussen 36 kW en 54 kW op onderwaarde, of</li> <li>c. 60 ppm voor toestellen met een belasting groter dan 54 kW op onderwaarde 3</li> </ol> </li> <li>3. de jaaremmissiewaarde van CO is niet meer dan 100 ppm.</li> </ol> <p>De jaaremmissiewaarden van NO<sub>x</sub> en CO zijn gebaseerd op droge verbrandingsgassen en stoichiometrische verbranding van een hoogrendement gastoestel, gastoever- en verbrandingsgasafvoersysteem, exclusief accessoires.</p> <p><i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waaruit blijkt dat aan de</p>

	bovenstaande eis wordt voldaan. Indien het toestel is voorzien van het Gastec QA Low NOx label en het Gastec High Efficiency label dan wordt in ieder geval voldaan aan deze eis.
ME9	<p><b>Gasgestookte (stoom) convectieovens</b></p> <p>Gasgestookte (stoom)convectieovens voldoen aan de onderstaande eisen, bepaald volgens NEN-EN 437, NEN-EN 203 en CR 1404:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indirect rendement ten minste 80% op onderwaarde.</li> <li>2. De jaaremissiewaarde van NOx is niet meer dan 83,6 ppm.</li> <li>3. De jaaremissiewaarde van CO is niet meer dan 100 ppm.</li> </ol> <p>De jaaremissiewaarden van NO<sub>x</sub> en CO zijn gebaseerd op droge verbrandingsgassen en stoichiometrische verbranding, en bestaande uit: gasgestookte (stoom)convectieoven, gastoevoer- en verbrandings-gasafvoersysteem, exclusief accessoires.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd om een Gastec-label of een overzicht van door de fabrikant opgestelde apparaatgegevens waaruit blijkt dat het apparaat aan deze eis voldoet. Indien het toestel is voorzien van Gastec High Efficiency label dan wordt voldaan aan de rendementseis.</p>

#### Minimumeisen aan subproductgroep vaatwassers

Nr.	Minimumeisen (ME)								
ME10	<p><b>Bandmachines</b></p> <p>Bandmachines voldoen aan de in de tabel vermelde maxima voor energie, water en vermogen.</p> <table border="1"> <tr> <td>Maximum Energiegebruik per meter</td> <td>0,10 kWh</td> </tr> <tr> <td>Maximum Vermogen Droogzone</td> <td>9kW</td> </tr> <tr> <td>Maximum Watergebruik per meter</td> <td>2,2 l</td> </tr> <tr> <td>Maximum Specifiek Watergebruik per opstart</td> <td>300 l • min/m</td> </tr> </table> <p>Deze maxima zijn bepaald onder de testcondities en standaard belading zoals gedefinieerd in DIN 10510. (Deze testcondities behelzen een wasresultaat van 5 KVE (kolonievormende eenheden) of minder per 10 cm<sup>2</sup> vaatwasoppervlakte, bij een minimale wascontacttijd van 120 seconden.</p> <p>Onder specifiek watergebruik per opstart (in l•min/m) wordt verstaan het watergebruik per opstart (in l) gedeeld door de capaciteit (gemeten volgens DIN 10510) van de machine (in m/min). De waarde 300 komt voor bijvoorbeeld een machine met een capaciteit van 1,1 m/min overeen met een watergebruik bij opstart van 330 l.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie met onderbouwing waaruit blijkt dat voldaan wordt aan deze waarden te overleggen.</p>	Maximum Energiegebruik per meter	0,10 kWh	Maximum Vermogen Droogzone	9kW	Maximum Watergebruik per meter	2,2 l	Maximum Specifiek Watergebruik per opstart	300 l • min/m
Maximum Energiegebruik per meter	0,10 kWh								
Maximum Vermogen Droogzone	9kW								
Maximum Watergebruik per meter	2,2 l								
Maximum Specifiek Watergebruik per opstart	300 l • min/m								
ME11	<p><b>Korvenmachines</b></p> <p>Korvenmachines voldoen aan de in de tabel vermelde maxima voor energie, water en vermogen.</p> <table border="1"> <tr> <td>Maximum Energiegebruik per korf</td> <td>0,10 kWh</td> </tr> <tr> <td>Maximum Vermogen Droogzone</td> <td>6 kW</td> </tr> <tr> <td>Maximum Watergebruik per korf (naspoeelwater)</td> <td>2,2 l</td> </tr> <tr> <td>Maximum Specifiek Watergebruik per opstart</td> <td>1,9 l • h/korf</td> </tr> </table> <p>Deze maxima zijn bepaald onder de testcondities en standaard belading zoals gedefinieerd in DIN 10510. Deze testcondities behelzen een wasresultaat van 5 KVE (kolonievormende eenheden) of minder per 10 cm<sup>2</sup> vaatwasoppervlakte, bij een minimale wascontacttijd van 120 seconden.</p> <p>Onder specifiek watergebruik per opstart (in l • h / korf) wordt verstaan het watergebruik per opstart (in l) gedeeld door de capaciteit (gemeten volgens DIN 10510) van de machine (in korf/h). De waarde 1.9 komt voor bijvoorbeeld een machine met een capaciteit van 200 korf/h overeen met een watergebruik bij opstart van 380 l.</p>	Maximum Energiegebruik per korf	0,10 kWh	Maximum Vermogen Droogzone	6 kW	Maximum Watergebruik per korf (naspoeelwater)	2,2 l	Maximum Specifiek Watergebruik per opstart	1,9 l • h/korf
Maximum Energiegebruik per korf	0,10 kWh								
Maximum Vermogen Droogzone	6 kW								
Maximum Watergebruik per korf (naspoeelwater)	2,2 l								
Maximum Specifiek Watergebruik per opstart	1,9 l • h/korf								

	<p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie met onderbouwing waaruit blijkt dat voldaan wordt aan deze waarden te overleggen.</p>												
ME12	<p><b>Glazenspoelmachines</b></p> <p>Glazenspoelmachines voldoen aan de in de tabel vermelde maxima voor energie en water.</p> <table border="1"> <tr> <td>Energiegebruik per korf</td> <td>0,20 kWh</td> </tr> <tr> <td>Watergebruik per korf</td> <td>2,5 l</td> </tr> <tr> <td>Watergebruik per opstart</td> <td>12 l</td> </tr> </table> <p>Deze maxima zijn bepaald onder de testcondities en standaard belading zoals gedefinieerd in DIN 10511. Deze testcondities behelzen een wasresultaat van 5 KVE (kolonievormende eenheden) of minder per 10 cm<sup>2</sup> vaatwasoppervlakte, bij een minimale wascontacttijd van 90 seconden.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie met onderbouwing waaruit blijkt dat voldaan wordt aan deze waarden te overleggen.</p>	Energiegebruik per korf	0,20 kWh	Watergebruik per korf	2,5 l	Watergebruik per opstart	12 l						
Energiegebruik per korf	0,20 kWh												
Watergebruik per korf	2,5 l												
Watergebruik per opstart	12 l												
ME13	<p><b>Voorlader- en doorschuifmachines</b></p> <p>Voorlader- en doorschuifmachines voldoen aan de in de tabel vermelde maxima voor energie en water.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Voorladers</th> <th>Doorschuivers</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energiegebruik per korf</td> <td>0,35 kWh</td> <td>0,35 kWh</td> </tr> <tr> <td>Watergebruik per korf</td> <td>2,6 l</td> <td>4 l</td> </tr> <tr> <td>Watergebruik per opstart</td> <td>12 l</td> <td>50 l</td> </tr> </tbody> </table> <p>Deze maxima zijn bepaald onder de testcondities en standaard belading zoals gedefinieerd in DIN 10512. Deze testcondities behelzen een wasresultaat van 5 KVE (kolonievormende eenheden) of minder per 10 cm<sup>2</sup> vaatwasoppervlakte, bij een minimale wascontacttijd van 90 seconden.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie met onderbouwing waaruit blijkt dat voldaan wordt aan deze waarden te overleggen.</p>		Voorladers	Doorschuivers	Energiegebruik per korf	0,35 kWh	0,35 kWh	Watergebruik per korf	2,6 l	4 l	Watergebruik per opstart	12 l	50 l
	Voorladers	Doorschuivers											
Energiegebruik per korf	0,35 kWh	0,35 kWh											
Watergebruik per korf	2,6 l	4 l											
Watergebruik per opstart	12 l	50 l											

## 6. Gunningscriteria

Nr.	Gunningscriteria (GC)
GC1	<p><b>Koudemiddelen</b></p> <p>Indien Koel- en vriesapparatuur gebruik maakt van CO<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub> of koolwaterstoffen (zoals isobutaan en propaan) als koudemiddel, worden voor dit onderdeel van de inschrijving [x] punten toegekend.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>

GC2	<p><b>Energiezuinige koel- en vriesapparatuur</b></p> <p>Indien koel- en vriesapparatuur zuiniger is dan gedefinieerd in minimumeis 4 (te weten 10 resp. 20 kWh / m<sup>3</sup> / 48 h), worden voor dit onderdeel van de inschrijving punten toegekend volgens onderstaande wijze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor koelapparatuur bedraagt het aantal punten [x] * (10-E).</li> <li>• Voor vriesapparatuur bedraagt het aantal punten [x] * (20-E), waarin E staat voor het energiegebruik in kWh per m<sup>3</sup> netto inhoud in 48 uur, bepaald volgens EN 441 onder de condities van klimaatklasse D.</li> </ul> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie met onderbouwing waaruit blijkt dat voldaan wordt aan deze waarden te overleggen.</p>
GC3	<p><b>Friteuse</b></p> <p>Indien de friteuse is voorzien van een geautomatiseerd systeem voor energiemangement, een digitale aansturing en een uretteller voor het gebruikte vet en olie, worden voor dit onderdeel van de inschrijving [x] punten toegekend.</p> <p>De drie genoemde componenten (energiemangement, aansturing en uretteller) vormen de kenmerken van computergestuurde apparatuur en zorgen ervoor dat het apparaat efficiënter omgaat met energie en met olie of vet.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>
GC4	<p><b>Vaatwasser</b></p> <p>Indien de vaatwasser kan worden aangesloten op een stoom- of heetwatercircuit of op een gasgestookt toestel voor warmwaterbereiding worden voor dit onderdeel van de inschrijving [x] punten toegekend.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>
GC5	<p><b>Energietेरugwinning band- of korvenvaatwerkspoelmachine</b></p> <p>Indien de band- of korvenvaatwerkspoelmachine is voorzien van componenten voor energietेरugwinning, zoals condensors, water/water-warmtewisselaars of warmtepompen worden [x] punten toegekend.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>
GC6	<p><b>Band- of korvenvaatwerkspoelmachine uitgevoerd als semi-cascademachine</b></p> <p>Indien de band- of korvenvaatwerkspoelmachine is uitgevoerd als semi-cascademachine worden [x] punten toegekend.</p> <p><i>Verificatie</i></p> <p>De inschrijver kan worden gevraagd een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten te verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket te vermelden, of anderszins aan te tonen dat aan de criteria wordt voldaan.</p>

## 7. Contractbepalingen

Niet bepaald voor deze productgroep.



