



Dienst Justitiële Inrichtingen
Ministerie van Justitie en Veiligheid

Voeding Justitiabelen

**Toelichting n.a.v.
vervolg Marktconsultatie DJI**

Datum	30 juni 2021
Status	Definitief

Colofon

Afzendgegevens	Directie Facilitair, Huisvesting en Inkoop Inkoopbeleid & strategie Turfmarkt 147 2511 DP Den Haag Postbus 30132 2500 GC Den Haag www.dji.nl
Contactpersoon	Michiel Edens
Auteurs	T 088 07 25498 Projectteam aanbesteding voeding justitiabelen

Inhoud

Colofon	3
Inleiding	7
1 OPDRACHT EN SCOPE	8
1.1 JEUGD	8
1.2 LOCATIEBESCHRIJVINGEN	8
1.3 WARME MAALTIJD: INGREDIËNTEN	8
1.4 WARME MAALTIJD: KANT-EN-KLAAR MAALTIJDEN	9
1.5 OVERIGE MAALTIJDEN	9
1.6 DUIDELIJKE KADERS	9
1.7 KORTGESTRAFTEN EN LANGGESTRAFTEN	9
1.8 AFVAL	10
1.9 BROOD (PERCEEL 2, WEST II – ZUID-HOLLAND)	10
1.10 OPENEN EN SLUITEN VAN (DELEN VAN) INRICHTINGEN	10
2 BUDGET	11
2.1 SUBSTANTIËLE TOENAME IN UITGAVEN	11
2.2 VASTE PRIJS PER JUSTITIABELE, VERSCHILLENDE KOSTEN	11
2.3 KOOSJERE MAALTIJDEN	11
2.4 BTW EN INDEXATIE	12
2.5 INVESTERINGEN	12
3 DOELSTELLINGEN EN GUNNINGSCRITERIA	13
3.1 SMART VOORSTELLEN VAN LEVERANCIERS	13
3.2 MINIMALE DOELSTELLINGEN EN GROEI-MODEL	13
3.3 GELIJK SPEELVELD	13
4 HUIDIGE SITUATIE	14
4.1 VEEL RUIMTE VOOR VERBETERING	14
4.2 LEVERBETROUWBAARHEID	14
4.3 REGULIERE MAALTIJDEN EN DIËTEN	14
4.4 KOOKFACILITEITEN EN KEUKENGEREI	14
4.5 HUIDIGE SAMENSTELLING VAN DE MAALTIJDEN	15
4.6 BIOLOGISCHE PRODUCTEN	15
4.7 AFTEKENEN VAN MAALTIJDEN	15
5 PROCEDURE EN PERCELEN	16
5.1 SELECTIE	16
5.2 SCHOUW EN DIALOOG	16
5.3 VRAGEN TIJDENS DE PROCEDURE	16
5.4 COMMUNICATIELIJNEN	16
5.5 VOORKEUR VOOR PERCELEN	16
6 GESCHIKTHEIDSEISEN EN SELECTIECRITERIA	18
6.1 KERNCOMPETENTIE A EN B	18
6.2 REFERENTIES	18
7 EISEN AAN VOEDING	19
7.1 KEUZEVRIJHEID JUSTITIABELEN	19
7.2 SCHIJF VAN VIJF	19
7.3 EIWITTRANSITIE	20

7.4	COMMUNICATIE, COMMUNICATIE, COMMUNICATIE	21
7.5	GELOOFSOVERTUIGING EN LEVENSOVERTUIGING	21
8	PERSONEEL	22
8.1	OVERZICHT MEDEWERKERS HUIDIGE LEVERANCIER	22
8.2	LOONKOSTEN	23
8.3	KOKS IN (CENTRALE) KEUKENS	23
8.4	SAMENWERKING MET JUSTITIABELEN	23
	BIJLAGE: KARAKTERISTIEKEN PER PERCEEL	24

Inleiding

In ons marktconsultatiedocument van 15 juni 2021 hebben jullie kunnen lezen hoe we voornemens zijn om de opdracht voor voeding justitiabelen in de markt te zetten.

Het beschrijft:

- Welke (strategische) keuzes we in onze aanpak maken;
- Hoe elementen van de aanbestedingsstukken eruit zouden zien.

Het is het resultaat van een intensieve voorbereiding, waarin we ook jullie als marktpartijen hebben betrokken. Wij waarderen zeer de input die jullie ons hebben gegeven. Het heeft onze aanpak verfijnd en onze aanbestedingsstrategie beter gemaakt.

Jullie schriftelijke reacties bevestigen dat we goed naar jullie hebben geluisterd. De meeste van jullie geven aan de gekozen aanpak te onderschrijven en waarderen de opzet van de aanbesteding en de transparantie die we tot nu hebben gegeven aan de voorbereiding.

We naderen het moment van publicatie van de aanbesteding. Het doel van deze ochtend is om de laatste onduidelijkheden weg te nemen die relevant zijn voor de voorbereiding van de aanbesteding. Dat doen we aan de hand van een aantal onderwerpen. Na elk onderwerp checken we bij jullie of onze toelichting duidelijk is.

Uiteraard zal tijdens de aanbesteding de complete set aan (deels vertrouwelijke) informatie worden gedeeld die nodig is om te weten hoe een leverancier:

- Zich kan kwalificeren om uitgenodigd te worden om een inschrijving te doen;
- Een zo goed mogelijke aanbieding kan doen.

Disclaimer: De stukken zijn nog niet definitief. Alles wat vandaag gedeeld wordt is onder voorbehoud en kunnen geen rechten aan ontleend worden. Op deze manier kunnen we open met elkaar het gesprek aangaan en van gedachten wisselen.

1 Opdracht en scope

De opdracht spreekt jullie aan. Vrijwel ieder van jullie geeft aan deel te willen nemen aan de aanbesteding. Uiteraard zijn er nog wel vragen. O.a. over de scope en de details van de opdracht.

1.1 Jeugd

Vanwege de aard en omvang van de opdracht voor de voeding voor de Rijksjeugdinrichting (RJI) is besloten om deze opdracht separaat aan te besteden. Hiervoor zal dus een aparte procedure worden gestart. De aanpak en planning worden op dit moment nog voorbereid.

1.2 Locatiebeschrijvingen

In de aanbesteding zullen we een beschrijving geven van alle locaties, inclusief o.a. de aantallen justitiabelen, de regimes, hoe in de inrichting met voeding wordt omgegaan en een indruk van de kookfaciliteiten.

Ook is in overleg met elke inrichting een inschatting gemaakt van welk percentage van de justitiabelen zelf zou willen en kunnen koken als ze hiertoe de gelegenheid wordt geboden. Deze inschatting is slechts indicatief en zal wijzigen afhankelijk van o.a. het aanbod van de leverancier, de samenstelling van de populatie en de beschikbare tijd en kookfaciliteiten voor justitiabelen.

Niet alle justitiabelen hebben voldoende (recreatie)tijd in hun dagprogramma waarin ze (individueel of in groepjes) kunnen koken. Omdat het dagprogramma mede afhangt van het regime, en dat een leefafdeling doorgaans één regime kent, is de verhouding tussen kant-en-klaar en zelf koken per regime in de locatiebeschrijving opgenomen.

De verwachting is dat er onder het nieuwe contract uiteindelijk slechts 40% van de justitiabelen een kant-en-klaar maaltijd zullen gebruiken.

In de bijlage vinden jullie een overzicht van enkele karakteristieken per perceel:

- Verdeling aantal justitiabelen per inrichting
- Verdeling man/vrouw
- Verdeling magnetron/ centrale keuken/ regenerereapparatuur
- Verwachte verdeling zelf koken/ kant-en-klaar maaltijd (of centrale keuken)

1.3 Warme maaltijd: Ingrediënten

Daar waar justitiabelen zelf mogen en willen koken (dat verschilt per locatie als gevolg van beschikbare faciliteiten, het regime en het dagprogramma) levert leverancier ingrediënten waarmee de justitiabelen kan voorzien in zijn/haar voeding (inclusief benodigde kruiden en boter/olie). Hoe de ingrediënten worden aangeboden is aan de leverancier. We verwachten echter dat leveranciers met (papieren) bestellijsten gaan werken om zo goed aansluiting te vinden bij de behoefte van justitiabelen en verspilling te minimaliseren. De justitiabele heeft dan immers invloed op welke producten hij of zij wil eten. Een uniform maaltijdpakket dat voor alle justitiabelen hetzelfde is zal waarschijnlijk in de praktijk toch weer leiden tot verspilling.

Hoe er besteld wordt is aan de leverancier. Bedenk wel dat er vooralsnog geen ICT-middelen beschikbaar zijn voor justitiabelen.

Met de ingrediënten die worden aangeboden moet een justitiabele een volwaardige warme maaltijd kunnen bereiden die in lijn ligt met de richtlijnen van de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Ook verwachten we dat leveranciers in het aanbod rekening houden met o.a. seizoenen, regionale producten en duurzaamheid.

Een leverancier geeft voor elke dag duidelijk aan met welke ingrediënten een justitiabele een gezonde en gevarieerde maaltijd kan samenstellen. Wat de justitiabele uiteindelijk werkelijk besteld is aan de justitiabele zelf. Leverancier borgt dat een justitiabele het gehele (dagelijkse) beschikbare budget kan besteden aan de ingrediënten van leverancier. Bijvoorbeeld aan de hand van een puntensysteem of met een fictief geldsaldo.

Na een vooraf afgesproken acceptatieproces is de justitiabele verantwoordelijk voor de producten en bereiding. Dit geldt ook voor de voedselveiligheid. Na overdracht van de producten door leverancier aan de locatie ligt deze verantwoordelijkheid bij de justitiabele.

1.4 Warme maaltijd: Kant-en-klaar maaltijden

Ook de kant-en-klaar maaltijden moeten uiteraard in lijn liggen met de richtlijnen van de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Om verspilling te minimaliseren kan leverancier ook variaties aanbieden van de kant-en-klaar maaltijd op basis van de voorkeur justitiabelen.

1.5 Overige maaltijden

Naast de warme maaltijd biedt leverancier ook brood, hartig broodbeleg, zuivel en fruit. Tezamen voorzien ze in de dagelijkse voeding van justitiabelen die in lijn liggen met de richtlijnen van de Schijf van Vijf. Uiteraard kunnen dus ook alternatieven voor brood worden aangeboden waar nodig (medische diëten) of wenselijk. Dit ook met het oog op het voorkomen van voedselverspilling in detentie.

1.6 Duidelijke kaders

Het moet voor justitiabelen vooraf glashelder zijn welke keuzes ze wel of niet kunnen maken ten aanzien van voeding. Onduidelijkheid en onvoorspelbaarheid kunnen leiden tot onrust in een inrichting en kunnen een negatieve impact hebben op het leefklimaat.

1.7 Kortgestraften en langgestraften

Op jaarbasis stromen er ca. 35.000 nieuwe justitiabelen in de penitentiaire inrichtingen. Gemiddeld zijn er per dag ca. 10.000 justitiabelen 'binnen'. De meeste justitiabelen verblijven maar kort in een inrichting, gemiddeld zit een justitiabele ca. 109 dagen vast (cijfers van 2019):

- ca. 54% is binnen 1 maand weer vrij
- ca. 39% verblijft tussen 1 en 12 maanden
- ca. 7% zit langer vast dan 1 jaar

NB: Bedenk wel dat op elk moment in een inrichting er dus veel meer langgestraften dan kortgestraften zijn. Als men "een foto zou nemen" van de bezetting geldt dat er op een willekeurige dag (gemiddeld) voor alle inrichtingen:

- 37% van de justitiabelen die langer dan een jaar vastzitten;
- 47% langer dan een maand maar korter dan een jaar;
- 16% korter dan een maand.

Om het proces beheersbaar te houden zou het aanbod aangepast kunnen worden voor justitiabelen die slechts een korte periode in detentie zitten.

1.8 Afval

Ten aanzien van afval is het streven om dit zoveel mogelijk te voorkomen. DJI heeft een (Rijksbreed) contract voor afvalverwerking. Het is voor leverancier voorsnog niet mogelijk om afval van zijn producten die aan justitiabelen zijn uitgeleverd terug te nemen. In overleg met de betreffende locaties kunnen de mogelijkheden hiertoe wel onderzocht worden.

Uiteraard zorgt leverancier wel voor de verwerking van afval van producten en verpakkingsmateriaal die niet aan justitiabelen zijn uitgeleverd. Ook kan leverancier onderzoeken in hoeverre herbruikbaar verpakkingsmateriaal toegepast worden.

1.9 Brood (perceel 2, West II – Zuid-Holland)

DJI beschikt over een professionele bakkerij in de Penitentiaire Inrichting Krimpen aan den IJssel. Het brood uit de bakkerij van PI Krimpen is buiten scope van de opdracht. Momenteel wordt het brood uit Krimpen geleverd aan alle justitiabelen van 4 penitentiaire inrichtingen: PI Krimpen, PI Dordrecht, PI Rotterdam (locaties De Schie en Hoogvliet) en PI Alphen. Het brood voor deze 4 PI's hoeft dus niet in de prijs te worden opgenomen. Hiervoor is de bandbreedte voor de vaste prijs dan ook aangepast.

De bakkerij zit momenteel aan haar maximale productiecapaciteit. De PI Haaglanden in perceel 2 (Zuid-Holland) krijgt geen brood uit de PI Krimpen.

1.10 Openen en sluiten van (delen van) inrichtingen

In eerdere aanbestedingen is gesproken over het 'Masterplan DJI 2013-2018'. De inhoud hiervan is inmiddels niet meer actueel.

In de toekomst kan om verschillende redenen de capaciteit toe- en afnemen. Dit door een daling of toestroom van justitiabelen of door tijdelijk buiten gebruik stellen van (delen van) locaties voor grootschalig onderhoud. Ook wordt nieuwe capaciteit toegevoegd, zoals in Vlissingen.

2 Budget

Over het algemeen vinden jullie het budget sober, maar denken dat het wel toereikend kan zijn.

2.1 Substantiële toename in uitgaven

We vragen een vaste prijs per justitiabele per dag voor het leveren van voeding waarbij onze doelstellingen zo goed mogelijk worden bereikt. Voor het beoordelen van de prijs hanteren we een bandbreedte en wegen de prijs voor 20% mee in de beoordeling. De bandbreedte is vastgesteld door o.a. objectief, onafhankelijk benchmarkonderzoek en diverse marktconsultaties. Hierdoor is een sober budget beschikbaar, maar toereikend om elke justitiabele elke dag van voldoende en gezonde voeding te voorzien en verspilling in de gevangenis te minimaliseren.

NB: Door het vaststellen van deze bandbreedte nemen de uitgaven aan voeding voor DJI substantieel toe. Momenteel zijn er verschillende contracten en initiatieven waarmee voeding wordt ingekocht. De optelsom van al deze huidige uitgaven aan voeding (onder de verschillende contracten) laat zien dat de kosten voor DJI toe zullen nemen met meer dan 60%.

Een dergelijke toename in kosten stelt de DJI-organisatie voor een bestuurlijk probleem. Om die reden is ervoor gekozen om weliswaar vast te houden aan de minimale prijs, maar om toch ook de prijs te laten meewegen in het gunningsmodel.

2.2 Vaste prijs per justitiabele, verschillende kosten

Elke justitiabele heeft recht op hetzelfde aanbod van voeding, zowel kwalitatief als kwantitatief. De leverancier borgt dat zijn dienstverlening hieraan voldoet. Toch zullen er verschillen zijn in de voeding voor justitiabelen als gevolg van o.a.:

- Bereidingswijze (kant-en-klaar, centrale keuken, ingrediënten)
- Levensovertuiging en geloofsovertuiging (Koosjer, Halal, veganistisch, etc.)
- Medische diëten
- Kookfaciliteiten op een locatie

De kosten voor voeding kunnen dus verschillen tussen justitiabelen. Toch wordt er voor leverancier een vaste prijs gehanteerd per justitiabele per dag voor het hele perceel. Leverancier zal dus een gemiddelde prijs moeten berekenen. In de open kostencalculatie geeft leverancier inzicht in de opbouw van zijn kosten en hoe de vaste prijs wordt besteed.

2.3 Koosjere maaltijden

Omdat koosjere maaltijden en producten een specifieke bereiding vragen die kostenverhogend kunnen zijn is gevraagd om het aantal justitiabelen met een koosjer menu te specificeren. Op dit moment zien we dat van de totale populatie ca. 1,4% een koosjer menu heeft.

De koosjere kant-en-klaar maaltijden worden alleen verstrekt na akkoord van de joods geestelijk verzorger.

2.4 BTW en indexatie

Omdat de overheid in haar hoedanigheid van niet-ondernemer geen aanspraak kan maken op aftrek van de BTW over haar inkopen, vormt alle BTW over deze inkopen (goederen en diensten) een kostenpost. Om die reden worden de vaste prijs inclusief BTW uitgevraagd.

Er zal in dit contract ook de mogelijkheid opgenomen worden tot indexatie.

2.5 Investeringsen

DJI zal geen aanvullende investeringen doen ten behoeve van het nieuwe contract voor voeding justitiabelen. Wel is DJI een organisatie die continu in ontwikkeling is. Aanpassingen van gebouwelijke aard en andere investeringen zullen ook gedurende de contractperiode plaatsvinden.

Mede vanwege de (mogelijke) investering die van leverancier wordt gevraagd wordt er een contract afgesloten van maximaal 8 jaar. Deze contractperiode biedt de leverancier ruimte om eventuele eenmalige kosten te verdisconteren over een langere periode.

3 Doelstellingen en gunningscriteria

De doelstellingen zijn helder en realistisch volgens jullie. Jullie waarderen de ruimte die wordt gegeven aan leveranciers om de beste oplossing te kunnen aanbieden.

3.1 SMART voorstellen van leveranciers

We vragen aan leveranciers om in hun inschrijving voorstellen SMART uit te werken hoe (goed) ze de doelstellingen gaan bereiken. We beoordelen de inschrijvingen (en uiteindelijk de dienstverlening) op basis van:

- In hoeverre de doelstellingen worden gerealiseerd. In feite zijn dit de normen die de leverancier denkt te behalen op de (nog vast te stellen) KPI's. Sommige normen kunnen vanwege het leereffect (groeimodel) in de tijd uitgezet worden;
- De wijze waarop de leveranciers beschrijven hoe ze denken de normen op elk van deze KPI's te kunnen realiseren. En hoe we de normen kunnen meten en controleren.

Sommige doelstellingen kunnen op gespannen voet staan met elkaar. Toch kan de leverancier met haar dienstverlening aan elke doelstelling bijdragen. Uiteraard kunnen er tegengestelde effecten zijn wanneer men aan verschillende doelstellingen werkt, maar deze kunnen geoptimaliseerd worden.

Ter verduidelijking:

- Het voorkomen van verspilling heeft betrekking op de voeding die nu regelmatig in een inrichting (ongeopend) wordt weggegooid. Het voorkomen van verspilling in detentie hoeft dus niet op gespannen voet te staan met een hoge leverbetrouwbaarheid.
- De inzet van lokale ondernemers en voedselproducenten voor het uitvoeren van de opdracht heeft o.m. als doel om de regionale binding van een inrichting te versterken en de participatie van (ex-)justitiabelen te vergroten, niet om de CO₂-uitstoot te verminderen. Hoewel beide mogelijk zijn.

3.2 Minimale doelstellingen en groeimodel

De minimale doelstelling is dat elke justitiabele elke dag van voldoende en gezonde voeding wordt aangeboden en dat verspilling in de inrichting wordt voorkomen. Tegelijkertijd kan met de vaste prijs gedurende de contractperiode verder gewerkt worden aan de andere doelstellingen (groeimodel), mede door het inleereffect en de optimalisatie van de dienstverlening. We sturen daarom op de output en de resultaten van een leverancier. Hoe we sturen op de resultaten spreken we af met leveranciers op basis van hun inschrijving.

We verwachten dat leveranciers op allerlei manieren hun resultaten meten en in kaart brengen, waaronder ook de tevredenheid over dienstverlening onder justitiabelen.

3.3 Gelijk speelveld

Uiteraard zijn er verschillen tussen percelen die het behalen van bepaalde doelstellingen meer of minder eenvoudig maken. De verschillen tussen percelen zijn voor iedere leverancier hetzelfde. Het is aan de leveranciers hoe met deze verschillen om wordt gegaan om zo een goed mogelijk aanbod te doen.

4 Huidige situatie

Om een goed beeld te krijgen van de kansen in deze opdracht informeren velen van jullie naar de huidige situatie. Uiteraard worden tijdens de aanbesteding de kennis en ervaringen van de locatie(team)s gebruikt om hier zo goed mogelijk antwoord op te geven.

4.1 Veel ruimte voor verbetering

Het huidige contract is aanbodgericht en inflexibel door de wijze waarop de opdracht de vorige keer in de markt is gezet. Prijs woog destijds voor 75% mee in de beoordeling van de inschrijving en het programma van eisen bood weinig ruimte voor een flexibele oplossing.

De tevredenheid over de dienstverlening is mede hierdoor laag. Veel producten en maaltijden worden momenteel (ongeopend) weggegooid.

DJI is voornemens om twee keer per jaar een onderzoek te houden onder justitiabelen over hun beleving van voeding. De resultaten van het eerste onderzoek zullen gedeeld worden tijdens de aanbestedingsprocedure. De verwachting is deze te delen met de uitnodiging tot inschrijving.

4.2 Leverbetrouwbaarheid

De leverbetrouwbaarheid is op dit moment zeer hoog. Een indicator als OTIF wordt echter nu niet gemeten. Maar vooropstaat dat elke justitiabele elke dag voldoende, gezonde voeding krijgt. Indien een product niet kan worden geleverd is altijd direct een gelijkwaardig alternatief beschikbaar.

Doorgaans worden inrichtingen nu 3x per week beleverd. Het proces, de opslagcapaciteit en de faciliteiten zijn nu ingericht op (kant-en-klaar) vriesversmaaltijden.

4.3 Reguliere maaltijden en diëten

Iets meer dan 10% van de dagelijkse voeding wijkt af van de reguliere maaltijden. Het gaat hier voornamelijk over medische diëten, veganistische menu's en koosjere maaltijden. Het is niet mogelijk om koosjere maaltijden op locatie te bereiden, deze zullen dus kant-en-klaar aangeboden moeten worden.

NB: Wat opvalt is echter dat waar ingrediënten worden geleverd om zelf te koken de dieetwensen verdwijnen en er nog maar een zeer kleine percentage dieetmaaltijden overblijft (voornamelijk koosjere maaltijden).

4.4 Kookfaciliteiten en keukengerei

Daar waar justitiabelen zelf mogen koken kunnen ze beschikken over keukengerei en andere middelen om gerechten te bereiden. Uiteraard zijn de middelen beperkt, maar de hulpmiddelen, zoals pannen en messen, worden waar nodig beschikbaar gesteld.

4.5 Huidige samenstelling van de maaltijden

In de vorige aanbesteding is precies omschreven waar de maaltijden uit moeten bestaan, inclusief samenstelling en portiegroottes. Het programma van eisen van de vorige aanbesteding is nog te vinden op TenderNed (Voeding Ingeslotenen, 2015).

Echter, de tijd staat niet stil: er zijn voedselinnovaties en kennis over voeding is verder ontwikkeld. In het komende contract verwachten we van een leverancier dat hij op de hoogte blijft van de laatste ontwikkelingen en deze toepast in zijn dienstverlening.

Ook verwachten we dat de samenstelling van de maaltijden niet voor alle justitiabelen hetzelfde is, maar dat waar nodig er gedifferentieerd wordt. Op een manier dat er aansluiting wordt gevonden met de behoefte en de (culturelere) identiteit van justitiabelen met voldoende variëteit.

4.6 Biologische producten

Het percentage biologische ingrediënten of producten is niet bekend. In de vorige aanbesteding zijn hier geen specifieke eisen of wensen aan gesteld.

4.7 Aftekenen van maaltijden

We verwachten dat het aftekenen van maaltijden in het nieuwe contract niet of nauwelijks voorkomt.

Binnen het huidige contract zien we nu wel dat veel maaltijden (ongeopend) worden weggegooid, omdat veel justitiabelen liever zelf koken met producten die ze in de gedetineerdenwinkel kunnen kopen (indien ze over voldoende financiële middelen beschikken). Dit komt o.a. door de (gepercipieerde) kwaliteit van de huidige kant-en-klaar maaltijd. Om verspilling te voorkomen worden justitiabelen gevraagd af te tekenen voor de kant-en-klaar maaltijd zodat deze niet hoeven te worden weggegooid.

5 Procedure en percelen

Jullie zijn blij met de gekozen procedure: deze sluit aan bij de behoefte om met ons als opdrachtgever in gesprek te gaan. Ook noemen jullie het een goede en doordachte aanbestedingsstrategie met ruimte voor maatwerk.

5.1 Selectie

De mededingingsprocedure met onderhandeling is een procedure waarbij alle ondernemers naar aanleiding van een aankondiging een verzoek mogen doen tot deelneming. Op basis van de beoordeling van de selectiecriteria en geschiktheidseisen selecteren we per perceel maximaal 4 leveranciers die de uitnodiging tot inschrijving ontvangen (oktober 2021).

Het is mogelijk om als onderaannemer (bijvoorbeeld als maaltijdleverancier) aan meerdere inschrijvende partijen te leveren.

5.2 Schouw en dialoog

In de uitnodiging tot inschrijving zullen meer details over de opdracht en de locaties in een perceel worden gegeven. Voordat de eerste inschrijving ingediend wordt, wordt er een schouw georganiseerd op elke locatie van een perceel (november 2021). De leveranciers kunnen zo een goed beeld vormen van de mogelijkheden bij een inrichting. Vervolgens wordt een eerste inschrijving ingediend door leveranciers (december 2021).

Op basis van de eerste inschrijving wordt een dialoog georganiseerd (januari 2022). Vooralsnog wordt voorzien in één individueel gesprek met een leverancier en vertegenwoordigers van DJI. Na de dialoogfase wordt de definitieve inschrijving ingediend (februari 2022).

5.3 Vragen tijdens de procedure

Vragen worden beantwoord in de nota van inlichtingen die op een bepaald moment wordt gepubliceerd. Indien mogelijk worden vragen eerder beantwoord (en gepubliceerd) in een zogenaamde "lopende" nota van inlichtingen.

Mochten er naar aanleiding van de antwoorden in de nota van inlichtingen nog vragen zijn kan er besloten om een aanvullende nota van inlichtingen op te stellen.

5.4 Communicatielijnen

Er is een centraal projectteam die de aanbesteding begeleidt. Ook tijdens de implementatie en de contractperiode zal er een centraal contactpersoon zijn voor de leverancier. Tegelijkertijd zal er een intensieve samenwerking met de locaties plaatsvinden. Elke locatie heeft daarom ook een locatieteam met een vast aanspreekpunt dat regelmatig overlegt met leveranciers over kansen en risico's en over de behaalde prestaties van leverancier tijdens de contractfase.

5.5 Voorkeur voor percelen

Eén leverancier kan (als hoofdaannemer) hoogstens geselecteerd worden voor 3 percelen en hoogstens 2 perceel gegund krijgen. Onze motivatie hiervoor hebben

we toegelicht in het marktconsultatiedocument. We begrijpen dat de perceelindeling effect kan hebben op de eventuele schaalvoordelen van een leverancier.

Leveranciers worden geselecteerd voor een perceel op basis van de beoordeling van hun aanmelding voor dat perceel aan de hand van de geschiktheidseisen en selectiecriteria. De 4 leveranciers met de beste score op dat perceel worden geselecteerd om in te schrijven.

NB: Indien een leverancier bij meer dan 3 percelen tot de beste 4 leveranciers behoort, dan zullen de 3 percelen worden toegekend waar zijn voorkeur naar uitgaat. Een leverancier moet een rangorde opgeven voor alle percelen waar deze zich voor aanmeldt of voor inschrijft.

Het maximaal aantal percelen bij selectie en gunning is onder voorbehoud dat er voldoende gegadigden en inschrijvers zijn om 4 leveranciers per perceel te kunnen selecteren en de opdracht voor elk perceel te kunnen gunnen. Bij onvoldoende gegadigden of inschrijvers kan het maximaal aantal toe te wijzen percelen per leverancier verhoogd worden.

Indien leveranciers bij de selectie met hun scores gelijk eindigen zal de rangorde worden bepaald aan de hand van de scores op individuele selectiecriteria. Mocht ook daarna nog geen verschil in rangorde ontstaan tussen leveranciers dan zullen al die betreffende leveranciers geselecteerd worden om een inschrijving in te dienen.

6 Geschiktheidseisen en selectiecriteria

De selectiecriteria zijn helder volgens jullie. De geschiktheidseisen zijn volgens sommige van jullie te streng, waardoor we mogelijk te veel partijen uit zouden sluiten.

6.1 Kerncompetentie a en b

Justitiabelen zijn afhankelijk van onze zorg. Voeding voorziet in een eerste levensbehoefte. Leverbetrouwbaarheid is daarom voor deze opdracht essentieel. We verwachten van leveranciers dat zij over een robuust, betrouwbaar en flexibel netwerk/voorraadketen beschikken om justitiabelen van voeding te voorzien. Zowel kant-en-klaar maaltijden, ingrediënten en overige componenten van de dagelijkse voeding. Om deze reden vragen we in de geschiktheidseisen naar referentieopdrachten met een zekere omvang.

6.2 Referenties

Om voldoende kans te bieden aan leveranciers om deel te nemen aan deze opdracht zijn we voornemens de geschiktheidseisen te versoepelen:

- Het minimale aantal eindgebruikers wordt voor beide kerncompetenties verlaagd naar 600 voor elk perceel.
- Opdrachten bij verschillende referenten mogen opgeteld worden om aan het minimale aantal eindgebruikers te voldoen. Mits deze opdrachten tegelijkertijd zijn uitgevoerd door leverancier.
- De opdrachten mogen ook eerder verkregen zijn dan 3 jaar geleden, maar de opdrachten moeten wel doorlopen tot in de afgelopen 3 jaar.

Uiteraard mag een leverancier ook een beroep doen op een onderaannemer om aan de geschiktheidseisen te voldoen. In dat geval zal de onderaannemer ook het UEA (Uniform Europees Aanbestedingsdocument) moeten invullen en ondertekenen.

Ook mag een passende referentie worden gebruikt voor meerdere percelen.

7 Eisen aan voeding

De eisen die we stellen aan voeding laten ruimte voor interpretatie. Jullie zouden graag meer duiding willen waar het gaat om de samenstelling van de maaltijden en de keuzevrijheid hierin van justitiabelen.

7.1 Keuzevrijheid justitiabelen

Het is belangrijk dat justitiabelen invloed hebben op welke voeding ze nuttigen. Bij voorkeur worden daarom keuzemogelijkheden aangeboden voor maaltijden en/of ingrediënten. Waarbij het keuzemoment zo kort mogelijk voor het moment van consumptie ligt. De wijze waarop dit wordt vormgegeven ligt bij de leverancier.

In het aanbod dient rekening gehouden te worden met de behoeftes en de (culturele) identiteit van justitiabelen. Zo kan immers voldoende aansluiting gevonden worden en verspilling in detentie worden geminimaliseerd.

NB: Binnen de inrichtingen is het toegestaan om in de gedetineerdenwinkel aanvullende voedingsmiddelen te kopen. Dit betekent dat een justitiabele die beschikt over geld ook een andere wijze heeft om aan voedingsmiddelen te komen. Van belang is dat die justitiabele die volledig afhankelijk is van verstrekkingen vanuit DJI voeding ontvangt dat aan de juiste normen voldoet.

7.2 Schijf van Vijf

De dagelijkse voeding betreft vooral verse en weinig-bewerkte producten. We geven de voorkeur aan groente en fruit van het seizoen, met een lage milieubelasting en gebruiken bij voorkeur biologische producten.

Leverancier biedt ingrediënten en maaltijden aan die in lijn liggen met de richtlijnen van de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum.

Uiteraard kan een leverancier binnen een week hier van dag tot dag in variëren, bijvoorbeeld door:

- Dagelijks een keuze aan te bieden tussen twee warme maaltijden, waarvan 1 maaltijd volledig voldoet aan de Schijf van Vijf en een andere maaltijd waarin ook andere ingrediënten (buiten de Schijf van Vijf) zitten.
- Een weekmenu aan te bieden, waarbij ten minste 4 maaltijden volledig voldoen aan de criteria van de Schijf van Vijf en 3 maaltijden waarin ook ingrediënten van buiten de Schijf van Vijf zitten.
- Een bestellijst op te stellen met zowel ingrediënten waarmee een justitiabele een volwaardige maaltijd kan samenstellen dat voldoet aan de criteria van de Schijf van Vijf, alsook ingrediënten die buiten de Schijf van Vijf vallen.
- Opties voor broodbeleg aan te bieden waarin men kan kiezen tussen Schijf-beleg versus niet-Schijf beleg.

De criteria voor een warme maaltijd volgens de Schijf van Vijf zijn te vinden op de website van het Voedingscentrum. Hierin zijn ook "dagkeuzes" en "weekkeuzes" beschreven waar ook ruimte voor is binnen de Schijf van Vijf. Zie [Voedingscentrum – gezonde recepten](#).

Ook de samenstelling van een dagmenu is te vinden op de website van het Voedingscentrum. Zie: [Voedingscentrum – dagmenu](#).

Voorbeeld: Samenstelling van een dagmenu voor een man van 35 jaar:

-  250 gram groente
-  2 porties fruit (1 portie = 100 gram)
-  8 bruine / volkoren boterhammen
-  5 opscheplepels volkoren graanproducten of 5 aardappelen (1 opscheplepel = 50 gram)
-  1 portie vis / peulvruchten / vlees (1 portie vis of vlees = 100 gram, 1 portie peulvruchten = 135 gram)
-  25 gram ongezouten noten
-  3 porties zuivel (1 portie = 150 gram / ml)
-  40 gram kaas
-  65 gram smeer- en bereidingsvetten

In de Schijf van Vijf staat een nadere omschrijving van welke producten wel of geen Schijf van Vijf producten zijn, zoals 30+ kaas, magere vleessoorten, minder vette en zoute vleeswaren, gepaneerde vis is minimaal 70% vis, magere en halfvolle zuivel, etc.

Uiteraard kunnen dus ook alternatieven voor brood worden aangeboden waar nodig (medische diëten) of wenselijk. Dit ook met het oog op het voorkomen van voedselverspilling in detentie.

7.3 Eiwittransitie

Vlees, gevogelte en zuivel passen in een gezond voedingspatroon, maar dragen veel bij aan de ecologische voetafdruk. Vanwege de gezondheid en het milieu eten we minder dierlijke en meer plantaardige eiwitbronnen. In 2030 zou 60% van de eiwitten die we eten afkomstig moeten zijn van plantaardige bronnen, en 40% van dierlijke bronnen. De dienstverlening van leverancier moet op deze ontwikkeling inspelen (het contract is immers voor maximaal 8 jaar), waarbij tegelijkertijd goed wordt geluisterd naar de behoefte van justitiabelen.

De minimale hoeveelheden zoals in het marktconsultatiedocument voor vlees en zuivel staan vermeld passen we daarom aan. We stellen voor om **500 gram vlees per week (inclusief vleeswaren)** aan te bieden, waarvan maximaal 300 gram rood vlees. Rood vlees is al het vlees dat komt van runderen, schapen, geiten en varkens.

Naast vlees dienen ook andere producten aangeboden te worden, zodat een volwaardige maaltijd wordt aangeboden. Denk hierbij o.a. aan vis, peulvruchten, ei, vleesvervanger, noten.

Voor zuivel hanteren we eveneens de hoeveelheden van de Schijf van Vijf (450 gram per dag in bovenstaand voorbeeld).

7.4 Communicatie, communicatie, communicatie

Omdat justitiabelen afhankelijk zijn van onze zorg is het belangrijk dat er duidelijke afspraken gemaakt worden en dat deze strikt nageleefd worden. Goede communicatie is daarbij essentieel. We verwachten van leverancier(s) dat hij (voortdurend) uitlegt:

- Waarom bepaalde keuzes zijn gemaakt;
- Wat de samenstelling van maaltijden is;
- Waarom bepaalde maaltijden en ingrediënten wel of niet worden aangeboden;
- Welke (gezonde) keuzes een justitiabele heeft;
- Wat een justitiabele de komende periode (4 weken) krijgt aangeboden.

Als justitiabelen ingrediënten mogen kiezen van een bestellijst moet op deze lijst glashelder omschreven staan hoe een justitiabele een volwaardige maaltijd (in lijn met de richtlijnen van de Schijf van Vijf) kan samenstellen. Ook moeten de eigenschappen van ingrediënten en producten duidelijk zijn (bevat gluten, allergenen, noten, etc.)

Het is aan de leverancier om te bepalen in welke mate een justitiabele welke ingrediënten kan bestellen (binnen de kaders van het contract).

Een manier voor leverancier om terugkoppeling te krijgen is wellicht door de justitiabele op de bestellijst ook te laten invullen welk ingrediënt hij of zij nog mist op de bestellijst. En hoe de beleving van de dienstverlening op dat moment is.

Ook verwachten we dat leveranciers periodiek met een vertegenwoordiging van de justitiabelen, de zogeheten gedetineerdencommissie (Gedeco) spreekt over zijn dienstverlening.

7.5 Geloofsovertuiging en levensovertuiging

De leverancier moet kunnen aantonen dat zijn producten (en die van toeleveranciers) voldoen aan de regels die gelden voor de verschillende levens- of geloofsovertuigingen in detentie. Bijvoorbeeld aan de hand van certificaten en (keur)merken.

8 Personeel

Er zijn nog veel vragen over het huidige personeel dat overgenomen zou moeten worden bij de gunning van de opdracht, conform gemaakte afspraken uit de Cao Contractcateringbranche.

8.1 Overzicht medewerkers huidige leverancier

Ter indicatie is hier het overzicht van het aantal medewerkers en uren per week ingedeeld per perceel (en inrichting) zoals opgenomen in het huidige contract. NB: De werkelijke aantallen zullen tijdens de aanbesteding worden gedeeld.

Perceel	Provincies	Inrichtingen	Personeel	Uren
West I	Noord-Holland	JC Zaanstad, JC Schiphol, PI Heerhugowaard	JC Zaanstad = 0 JC Schiphol = 3 PI Heerhugowaard = 2 Totaal = 5	JC Zaanstad = 0 JC Schiphol = 94 PI Heerhugowaard = 40 Totaal = 134
West II	Zuid-Holland	PI Dordrecht, PI Krimpen, PI Alphen aan den Rijn, PI Haaglanden, PI Rotterdam	PI Dordrecht = 2 PI Krimpen = 2 PI Alphen = 6 PI Haaglanden = 2 PI Rotterdam = 0 Totaal = 12	PI Dordrecht = 46 PI Krimpen = 50 PI Alphen = 171 PI Haaglanden = 57 PI Rotterdam = 0 Totaal = 324
Noord	Friesland, Groningen, Drenthe en Overijssel	PI Leeuwarden, PI Ter Apel, PI Veenhuizen, PI Zwolle, PI Almelo	PI Leeuwarden = 1 PI Ter Apel = 2 PI Veenhuizen = 7 PI Zwolle = 6 PI Almelo = 1 Totaal = 17	PI Leeuwarden = 40 PI Ter Apel = 52 PI Veenhuizen = 172,75 PI Zwolle = 74,5 PI Almelo = 24 Totaal = 363,25
Midden	Flevoland, Gelderland, Utrecht	PI Lelystad, PI Nieuwegein, DC Zeist, PI Arnhem, PI Utrecht, PI Achterhoek	PI Lelystad = 3 PI Nieuwegein = 1 DC Zeist = 2 PI Arnhem = 2 PI Utrecht = 1 PI Achterhoek = 1 Totaal = 10	PI Lelystad = 104 PI Nieuwegein = 40 DC Zeist = 50 PI Arnhem = 42 PI Utrecht = 24 PI Achterhoek = 25 Totaal = 285
Zuiden	Zeeland, Noord-Brabant, Limburg	PI Sittard, PI Zuid-Oost, PI Grave, PI Vught, PI Middelburg, JC Vlissingen (vanaf 2027)	PI Sittard = 2 PI Zuid-Oost = 2 PI Grave = 4 PI Vught = 7 PI Middelburg = 5 Totaal = 20	PI Sittard = 30 PI Zuid-Oost = 64 PI Grave = 128 PI Vught = 172,75 PI Middelburg = 153,5 Totaal = 548,25

De definitieve gegevens wordt gedeeld tijdens de aanbesteding voor zover relevant en voor zover toegestaan in verband met privacywetgeving, zoals salaris, woonplaats, dienstjaren en functie.

8.2 Loonkosten

De kosten voor personeelsinzet bedragen in het huidige contract niet meer dan 20% van de totale kosten. Het personeel van de huidige leverancier wordt, met uitzondering van het personeel in de centrale keukens, voornamelijk ingezet voor logistieke werkzaamheden.

8.3 Koks in (centrale) keukens

In drie inrichtingen (Veenhuizen, Middelburg en Grave) worden warme maaltijden in een centrale keuken bereid. Hierbij worden de maaltijden in de inrichtingskeuken o.a. voorbereid, bereid en verstrekt (er worden dus geen regenerermaaltijden gebruikt), in combinatie met de inzet van justitiabelen.

Leverancier zet hiervoor passende functies in, zoals een instellingskok en een keukenassistent. De koks dragen daarbij ook de verantwoordelijkheid voor de veiligheid en de bejegening van justitiabelen en helpen zo ook bij de re-integratie van justitiabelen.

8.4 Samenwerking met justitiabelen

Er wordt geen gevarentoeslag voor medewerkers gerekend. Ook zijn er geen 'speciale condities' waaronder gewerkt moeten worden. Uiteraard werken medewerkers wel samen met justitiabelen in bepaalde situaties. Bijvoorbeeld bij het sorteren, verdelen en distribueren van voeding binnen de inrichting. Ook werken de koks van de leverancier in de centrale keukens samen met justitiabelen bij het bereiden van de warme maaltijd.

In verband met de aansturing en samenwerking met justitiabelen die in een penitentiaire keuken werkzaam zijn wordt een weerbaarheidscursus van het opleidingsinstituut DJI aangeboden.

Bijlage: Karakteristieken per perceel

Onderstaande gegevens op basis van peildatum mei 2021. Adresgegevens van alle locaties zijn te vinden op <https://www.dji.nl/locaties/themas/penitentiare-inrichtingen>

Perceel 1 – West I

Locatie	Huidige bezetting	Maximaal beschikbare capaciteit
JC Schiphol	337	494
JC Zaanstad	642	1.032
PI Heerhugowaard	309	340
<i>Totaal</i>	<i>1.289</i>	<i>1.866</i>

Perceel 2 – West II

Locatie	Huidige bezetting	Maximaal beschikbare capaciteit
PI Alphen aan den Rijn (2 locaties)	850	1.570
PI Haaglanden	152	292
PI Dordrecht	368	442
PI Krimpen aan den IJssel	419	560
PI Rotterdam – locatie De Schie	229	298
PI Rotterdam – locatie Hoogvliet	153	232
<i>Totaal</i>	<i>2.171</i>	<i>3.394</i>

Perceel 3 – Noord

Locatie	Huidige bezetting	Maximaal beschikbare capaciteit
PI Almelo	176	227
PI Leeuwarden	243	341
PI Ter Apel	373	456
PI Veenhuizen (3 locaties)	544	632
PI Zwolle	307	381
<i>Totaal</i>	<i>1.642</i>	<i>2.037</i>

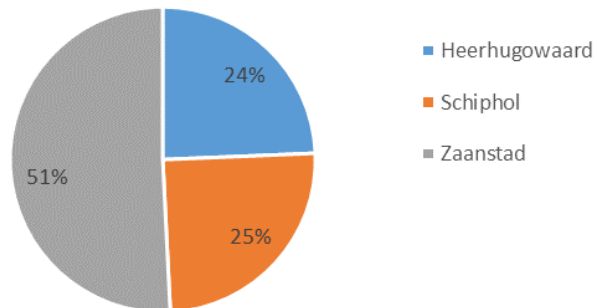
Perceel 4 – Midden

Locatie	Huidige bezetting	Maximaal beschikbare capaciteit
DC Zeist	159	370
PI Achterhoek	200	275
PI Arnhem	225	277
PI Lelystad	514	684
PI Nieuwegein	336	481
PI Utrecht	131	258
<i>Totaal</i>	<i>1.564</i>	<i>2.070</i>

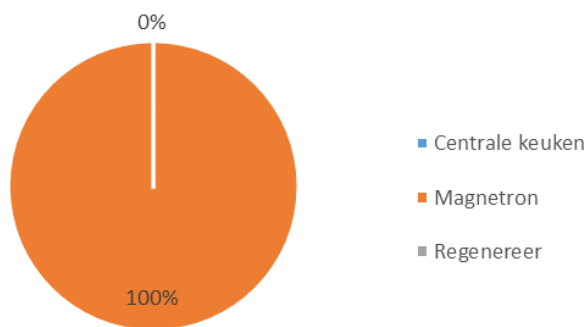
Perceel 5 - Zuid

Locatie	Huidige bezetting	Maximaal beschikbare capaciteit
PI Grave	344	469
PI Middelburg	156	212
PI Sittard	221	323
PI Vught	604	753
PI Zuid-Oost – locatie Roermond	245	264
PI Zuid-Oost – locatie Ter Peel	220	304
<i>Totaal</i>	<i>1.790</i>	<i>2.325</i>
JC Vlissingen (oplevering 2027)	0	220

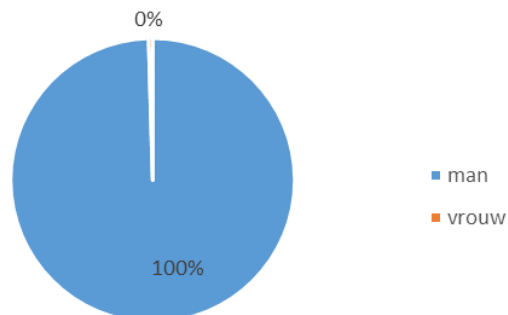
Perceel 1: Noord-Holland



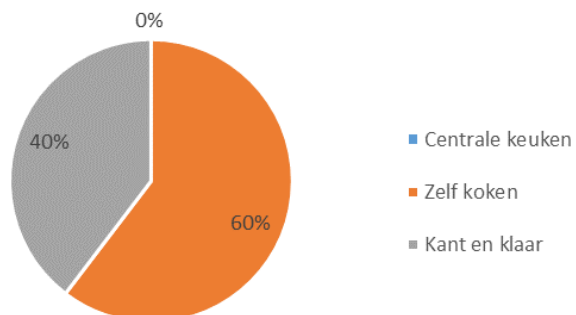
Figuur 1 Verdeling van de populatie over de inrichtingen



Figuur 2 Wijze van verstrekking maaltijden

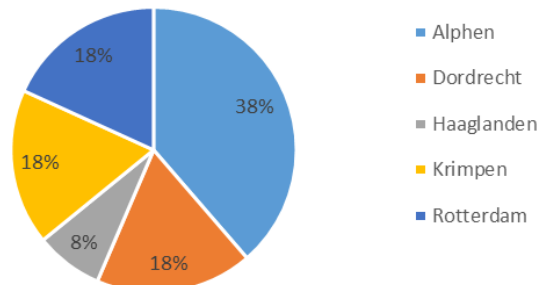


Figuur 3 Verdeling tussen mannen en vrouwen

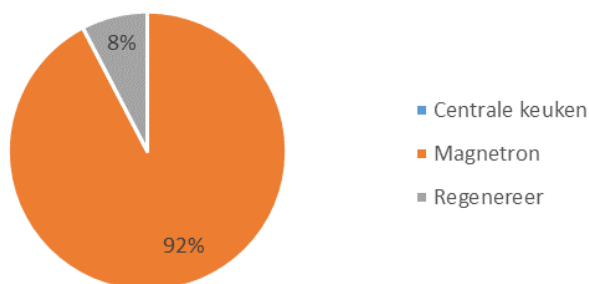


Figuur 4 Inschatting wijze van voedselbereiding/-verstrekking

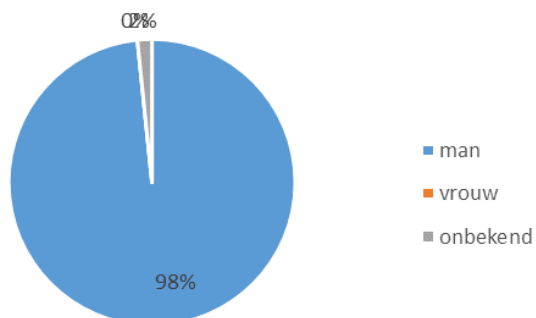
Perceel 2: Zuid-Holland



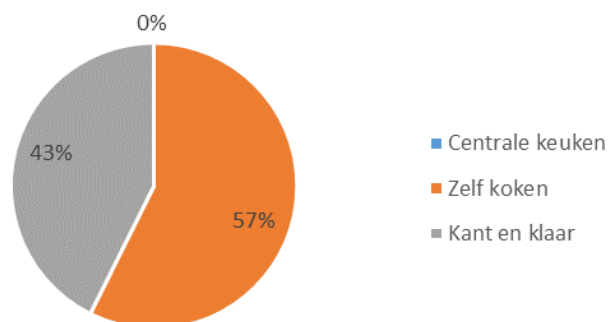
Figuur 5 Verdeling van de populatie over de inrichtingen



Figuur 6 Wijze van verstrekking maaltijden

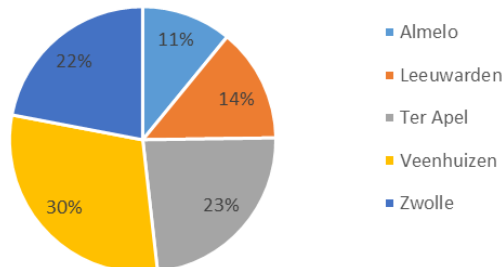


Figuur 7 Verdeling tussen mannen en vrouwen

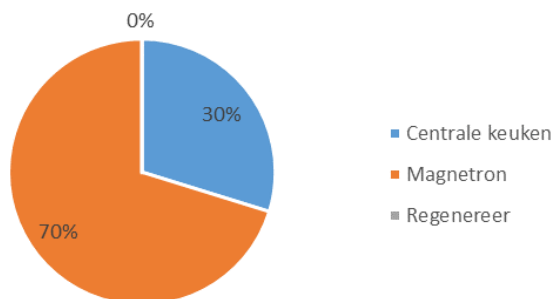


Figuur 8 Inschatting wijze van voedselbereiding/-verstrekking

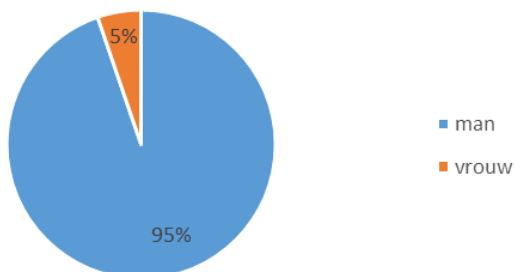
Perceel 3: Groningen, Friesland, Drenthe, Overijssel



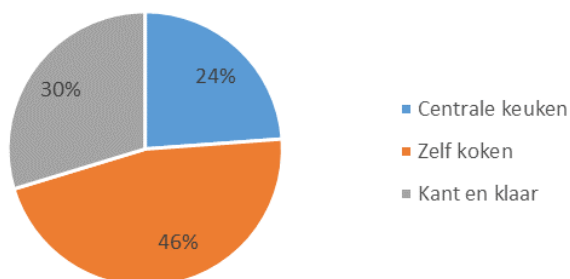
Figuur 9 Verdeling van de populatie over de inrichtingen



Figuur 10 Wijze van verstrekking maaltijden

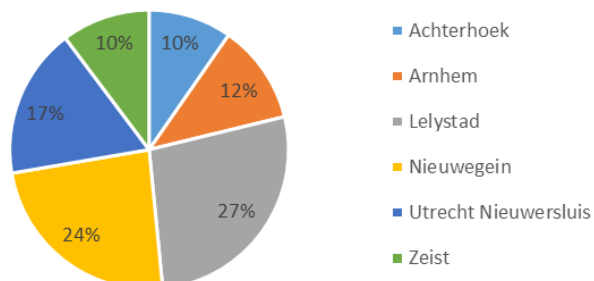


Figuur 11 Verdeling tussen mannen en vrouwen

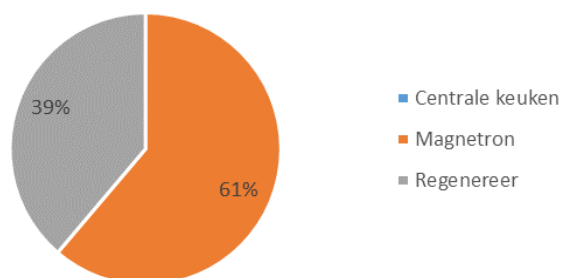


Figuur 12 Inschatting wijze van voedselbereiding/-verstrekking

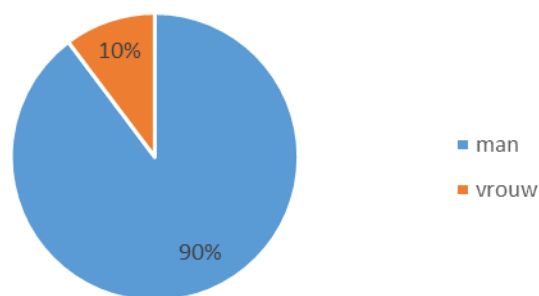
Perceel 4: Flevoland, Gelderland, Utrecht



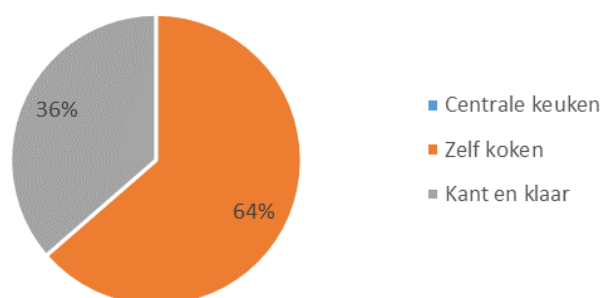
Figuur 13 Verdeling van de populatie over de inrichtingen



Figuur 14 Wijze van verstrekking maaltijden

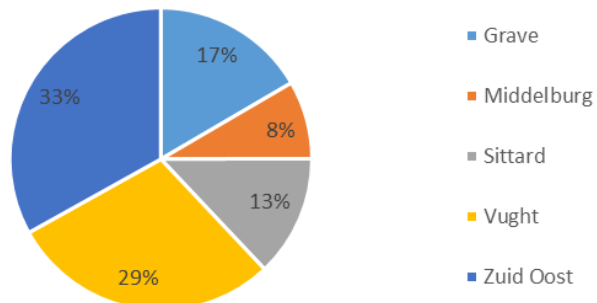


Figuur 15 Verdeling tussen mannen en vrouwen

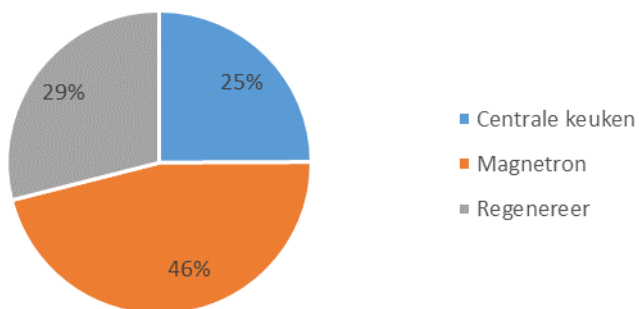


Figuur 16 Inschatting wijze van voedselbereiding/-verstrekking

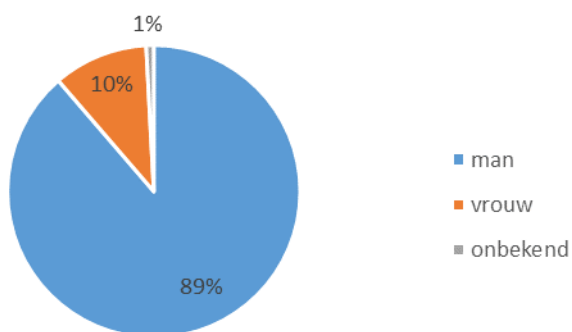
Perceel 5: Limburg, Noord-Brabant, Zeeland



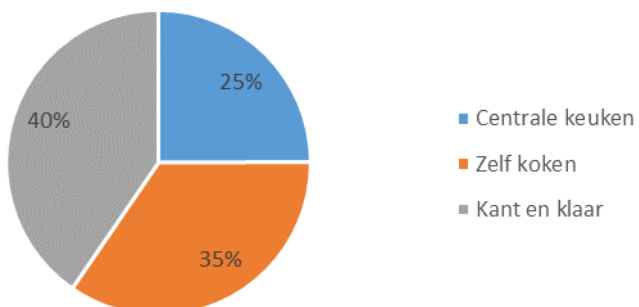
Figuur 17 Verdeling van de populatie over de inrichtingen



Figuur 18 Wijze van verstrekking maaltijden



Figuur 19 Verdeling tussen mannen en vrouwen



Figuur 20 Inschatting wijze van voedselbereiding/-verstrekking