



**gemeente
Schiedam**

Marktconsultatiedocument

Food en Non-Food



Verslag marktconsultatie

Vragen en antwoorden

Vraag 1	Welke trends en/of ontwikkelingen zijn er op dit moment op het gebied van bedrijfscatering, food/non food?
Antwoord 1	<p>Er wordt aangegeven dat op dit moment veel marktpartijen inspelen op duurzaamheid, circulariteit en inclusiviteit.</p> <p>Op het gebied van duurzaamheid ziet men veel gebruik van lokale leveranciers en aanbod van producten die met het seizoen meebewegen.</p> <p>Qua circulariteit speelt de transitie van dierlijk naar plantaardig een grote rol. Dit ziet men ook terug in de inclusiviteit. Er is plek voor iedereen op de werkvloer, maar ook in het assortiment. Er wordt veel ingespeeld op de dieetwensen, allergieën en intoleranties op het gebied van glutenvrij-, vega/vegan-, halal en lactosevrije diëten.</p>
Vraag 2	Welke trends en/of ontwikkelingen raadt u aan om mee te nemen in de aanbesteding?
Antwoord 2	<p>Er wordt aangeraden om vooral te denken aan duurzaamheid en inclusiviteit. Duurzaamheid op het gebied van CO₂-reductie, vermindering van verpakkingsmateriaal en het gebruik van seizoensproducten speelt nu meer dan ooit bij veel ondernemers.</p> <p>Gemeente Schiedam heeft een grote diversiteit aan werknemers, waarbij een passend aanbod van belang is.</p>
Vraag 3	De gemeente heeft een aantal wensen m.b.t. nudging, zichtbaarheid ingrediënten op kaartjes, minder dierlijk en meer plantaardige voeding. In hoeverre raadt u aan dat gemeente Schiedam de Inschrijvers hier vrijheid in geven?
Antwoord 3	<p>De betrokken marktpartijen geven aan graag zo veel mogelijk vrijheid te krijgen van Gemeente Schiedam om creativiteit en innovatie toe te passen op het gebied van nudging, zichtbaarheid en invulling van het assortiment. Op deze manier kunnen Inschrijvers zich ook beter onderscheiden van andere Inschrijvers door hun specialisme toe te lichten. Wel wordt er een advies meegegeven om een minimum standaard aan te houden waar de leverancier in ieder geval aan moet voldoen.</p>
Vraag 4	<p>De gemeente streeft er naar zoveel als mogelijk te werken met lokale leveranciers en wil graag weten of dit haalbaar is.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Heeft u ervaring met de inzet van lokale leveranciers? o Zo ja, welke voor- en nadelen kunt hiervoor benoemen? o Op welke manier kan deze voorkeur/eis in de aanbesteding worden verwerkt zonder disproportioneel te zijn ?
Antwoord 4	<p>De betrokken marktpartijen hebben ervaring met lokale leveranciers. Als voordelen worden benoemd: korte communicatielijnen, minder CO₂ uitstoot en transparantie in de keten. Ook wordt het bijdragen aan het in stand houden van kleine ondernemers als positief gezien.</p> <p>Als nadelen worden benoemd: deze kleinere ondernemingen missen vaak bepaalde certificeringen of hebben niet voldoende capaciteit.</p> <p>Geadviseerd wordt om duidelijk af te bakenen wat lokaal betekent voor Gemeente Schiedam. Ook is het hierbij van belang om in beeld te brengen hoeveel lokale ondernemers Gemeente Schiedam wil hebben, omdat levering door diverse lokale ondernemers zou kunnen zorgen voor inefficiëntie in operationeel en administratief opzicht.</p>

Vraag 5	Hoe kunt u als Opdrachtnemer garanderen garandeert u de versheid van dagverse producten?
Antwoord 5	<p>Certificaten zoals ISO 22000 en het naleven van de HACCP zijn de basis van de versheidgarantie. Daarnaast worden er verschillende kwaliteitscontroles uitgevoerd om de versheid van dagverse producten te garanderen.</p> <p>Daarnaast worden er ook diverse kwaliteitsaudits aangegeven zoals het controleren van ingrediëntenclaraties, microbiologische waardes of THT controles.</p> <p>Geadviseerd wordt om eisen te stellen waaraan de producten moeten voldoen en eventueel eisen te stellen op het gebied van retournering wanneer Gemeente Schiedam niet tevreden is met de kwaliteit van de producten.</p>
Vraag 6	Zijn er andere risico's of aandachtspunten waar de gemeente Schiedam aan moet denken of rekening mee moeten houden, alvorens we de aanbesteding gaan publiceren?
Antwoord 6	<p>Er wordt aangegeven dat taalgebruik en zinsopbouw in de aanbestedingsstukken van belang zijn voor de Inschrijvers om de opdracht zo duidelijk mogelijk te maken. Aspecten kunnen voor Gemeente Schiedam duidelijk of als logisch beschouwd worden terwijl dit voor een 'buitenstaander' voor onduidelijkheden kan zorgen.</p> <p>Daarnaast is het prijsbeleid van belang. Vaste prijzen zorgen bijvoorbeeld voor zekerheid, maar de klant wordt niet beloond voor het aankopen van seizoensproducten.</p>
Vraag 7	Waaraan kan de opdrachtgever het onderscheidend vermogen van de diverse marktpartijen zien, en waar kan dat het beste op beoordeeld worden? Kortom: welke gunningscriteria adviseert u de aanbestedende dienst te hanteren?
Antwoord 7	<p>Als gunningscriteria worden duurzaamheid, kwaliteit en partnership genoemd. Een leverancier kan zich onderscheiden in service, de opbouw van een langdurige relatie, kwaliteit van het assortiment en de operationele afhandeling op het gebied van bestelgemak, retourneren, klachtenafhandeling en evaluaties.</p>
Vraag 8	Wat voor duurzaamheidscriteria en eisen raadt u aan om mee te nemen bij deze aanbesteding?
Antwoord 8	<p>Als duurzaamheidscriteria worden CO2 emissies, duurzaamheidsanalyses, ruim duurzaam assortiment, verpakking vermindering, transparantie van de keten, inclusiviteit en voedselverspilling als belangrijke aspecten benoemd.</p>
Vraag 9	Ziet u mogelijkheden het personeel van de gemeente mee te nemen en te trainen om de kennis op het gebied van de food en non food te vergroten?
Antwoord 9	<p>Er worden inspiratiesessies en workshops aangeboden op het gebied van verschillende onderwerpen binnen de voedselindustrie. Daarnaast zijn er culinaire adviseurs die kunnen helpen bij het verzinnen van een nieuwe menu of door middel van een workshop kunnen laten zien hoe duurzame producten gebruikt kunnen worden. Het advies is om het personeel minimaal 1 keer per jaar te laten inspireren door een culinaire adviseur.</p>