

Verslag op hoofdlijnen

Aanbesteding Warme Dranken Automaten gemeente Haarlemmermeer

Referentie nummer :2026-536

Aanleiding

Op de oproep om deel te nemen aan de marktconsultatie ter voorbereiding op Europese aanbesteding warme dranken automaten gepubliceerd op www.TenderNed.nl d.d. 29 januari is door 5 marktpartijen gereageerd. Zoals aangegeven in het marktconsultatiedocument zullen de uitkomsten van de consultatie worden gedeeld met de markt via www.TenderNed.nl door middel van dit extern verslag. In lijn met de agenda van deze consultatie zal ook dit verslag op hoofdlijnen per onderwerp worden uitgewerkt.

Verslag op hoofdlijnen:

Vraag 1 Wat maakt een aanbesteding aantrekkelijk om op in te schrijven?

- Gunstige financieringsstructuur: leaseconstructie of koopoptie voor automaten, met transparante indexatie van arbeid en ingrediënten.
- Contracttermijn van minimaal 5 jaar, geografische bereikbaarheid (voorkeur binnen 30 min reisafstand).
- Kwaliteit weegt zwaar mee; smaaktest als onderdeel van de competitie wordt sterk aangeraden.
- Functionele specificaties in plaats van technische details; ruimte voor creativiteit en innovatieve oplossingen van inschrijvers.
- Sterk duurzaamheidsprofiel van de opdracht trekt leveranciers aan; 'sustainability verhaal dat echt impact maakt'.

Vraag 2 Wat raadt u af voor de aanbesteding (onhaalbare eisen)?

- Integrale consumptieprijs (alles verdisconteerd in kopjesprijs) — te riskant voor leverancier bij variabele afname; vaste kostendekking voor automaat/service/operating is gangbaarder.
- Onrealistisch korte storingshersteltijden (bijv. 1–2 uur generiek); differentiatie per locatietype is passender.
- Verplicht fabrieksnieuwe machines; refurbished (fabrikant gecertificeerd) machines toestaan vergroot de markt.
- Te strakke duurzaamheids certificeringen (verplicht biologisch/Fairtrade) is beperkend; gelijkwaardige borging accepteren.

- Maximaal 3 gunningscriteria naast prijs; te veel criteria verhogen complexiteit zonder extra onderscheid.
- Geen implementatieplan als gunningscriterium, dit levert zelden onderscheid op; bevraag dit na gunning.

Vraag 3 Welke conceptuele ontwikkelingen verwacht u de komende jaren?

- Verschuiving van poedermelk naar verse melk en plantaardige alternatieven (havermelk, vegan varianten), eiwittransitie en CO₂-reductie als drijfveer.
- Tweeweg-telemetrie wordt marktstandaard: real-time data in én uit automaten voor efficiëntere operatie en storingsbeheer.
- Brede assortimenten: meer theesoorten (met juiste watertemperatuur), specialiteiten zoals ijskoffie, matcha.
- Kritischer consument: meer aandacht voor herkomst, duurzaamheid en transparantie van koffie 'van boer tot beker'.
- Grotere canister-inhoud (4 kg) en AI/smart energy saving voor minder bezoekfrequentie en lager energieverbruik.

Vraag 4 Is samenwerking met leveranciers uit andere branches gebruikelijk?

- Ja, samenwerking met schoonmaak-, catering- en afvalbedrijven is in de markt gangbaar.
- Kwaliteitsborging van koffie moet gewaarborgd blijven; rolverdeling contractueel helder vastleggen.
- Enkele leveranciers beschikken over een eigen volledige full-service organisatie en werken liever zelfstandig.

Vraag 5 Welke prijsopbouw heeft de voorkeur op het prijzenblad?

- Splitsing vaste kosten (automaat, technische service, operatie) en variabele kosten (ingrediënten per kg/eenheid), is de meest genoemde voorkeur.
- Openboekconstructie voor ingrediënten: transparante eenheidsprijzen, opdrachtgever betaalt alleen werkelijk afgenomen hoeveelheden.
- Pay-per-use (integrale kostprijs per kopje) als alternatief voor kleinere leveranciers, mits risico eerlijk verdeeld is.
- Contractduur en verlenging in stappen in relatie tot levensduur en afschrijving automaten.

Vraag 6 Welke innovaties zijn er voor beheer op afstand van automaten?

- Tweeweg-telemetrie is marktstandaard: tellers uitlezen, storing meldingen diagnosticeren en software-updates op afstand verzenden.
- Realtime dashboards: live inzage in consumpties per machine, storingen, afhandeltijden en facturatie.
- Digitale verbruiksregistratie is min of meer standaard; fysieke monteursinzet bij storingen blijft in de meeste gevallen noodzakelijk.

Vraag 7 Is het gebruikelijk om consumpties aan te bieden zonder verpakkingsafval?

- Suiker, cacao en melk 'achter de deur' (in bulk) via de automaat doseren is breed gangbaar en voorkomt single-use verpakking.
- Roerstaafjes vervangen door permanente lepels; zoetstof in navulbare dispensers is haalbaar.
- Theezakjes naast de automaat blijven praktisch onvermijdelijk vanwege smaakdiversiteit; volledig afvalvrij is uitdagend.

Vraag 8 Welke inspanningen zijn gangbaar om restafval te beperken?

- Nauwkeurige afvalscheiding door operator: papier en PMD-zakken apart aanbieden voor circulaire verwerking.
- Koffiedrab inzetten voor GFT of circulaire toepassingen (compost, biobrandstof, cosmetica, nieuwe producten).
- Herbruikbare strooiers voor suiker en creamer (pilots lopen al); vraagt extra operating uren, netto-winst in afvalreductie is beperkt.

Vraag 9 Hoe wordt circulariteit van producten en reststromen aantoonbaar gemaakt?

- Samenwerking met gecertificeerde afvalverwerker van de opdrachtgever voor 100% circulaire GFT-verwerking.
- Jaarlijkse afvalmonitor: rapportage op kg afval bespaard en kg CO₂-reductie per locatie als standaard meetmethode.
- Inzichtelijk maken van verpakkingsmateriaal én gewicht per SKU voor circulaire doelstellingen.

Vraag 10 Welke functionaliteiten beïnvloeden energiezuinigheid?

- Energie-spaarstand / slaapstand buiten kantoortijden, levert significante besparing.
- Energielabel A+ of A++ als gangbare norm; doorstroomboilers efficiënter dan traditionele boilers.
- Ledverlichting en hoogwaardige boilerisolatie dragen bij aan laag verbruik.
- Koeling (verse melk) verhoogt energieverbruik aanzienlijk.
- Grotere inhoud (4 kg) vermindert bezoekfrequentie operator en daarmee indirect transportemissies.