

# MRA Klimaatneutrale en Circulaire Inkoop

metropool  
regioamsterdam

Handreiking Catering





# Inhoudsopgave

<b>1. Inleiding</b>	<b>4</b>
<b>2. Doelstelling &amp; definitie</b>	<b>6</b>
<b>3. Achtergrondinformatie Circulaire Catering</b>	<b>8</b>
<b>4. Inkoop circulaire catering</b>	<b>9</b>
<b>5. Eisen en criteria</b>	<b>12</b>
<b>6. Bijlage</b>	<b>13</b>



# Inleiding

## Roadmap circulair inkopen en opdrachtgeverschap

In mei 2019 hebben de portefeuillehouders duurzaamheid van de samenwerkende provincies (2) en gemeenten (32) van de MRA de Roadmap Circulair Inkopen en Opdrachtgeverschap vastgesteld. In die Roadmap is de ambitie uitgesproken om toe te werken naar circulair inkopen: 10% in 2022, 50% in 2025 en 100% in 2030. In de uitwerking is daarbij gekozen om dit te verbreden naar 'klimaatneutraal en circulair inkopen', om bij te dragen aan zowel de klimaatopgave als de transitie naar een circulaire economie.

## Aansluiting bij nationale ambities

De ambities uit de Roadmap sluiten aan op nationaal beleid: in het Klimaatakkoord is vastgelegd dat Nederland haar CO<sub>2</sub>-uitstoot met 49% wil reduceren in 2030, en in het Rijksbrede Programma Circulaire Economie is de ambitie gesteld om het primair grondstofverbruik in 2030 met 50% te hebben teruggebracht. Maatschappelijk Verantwoord Inkopen (MVI), waaronder klimaatneutraal en circulair inkopen, is een van de manieren om daar invulling aan te geven. Het inkopen van catering is daar onderdeel van.

## Inkoopketten

Op basis van de afspraken uit de Roadmap worden ieder jaar enkele inkoopketten geselecteerd om klimaatneutrale en circulaire ambities voor uit te werken. Daarnaast worden eisen en criteria opgesteld, die de verschillende MRA-overheden

kunnen gebruiken. Deze uitwerking leidt tot een leidraad, in dit geval voor het inkopen van catering. Deze leidraad is een levend document: wanneer er nieuwe inzichten zijn, kunnen die worden toegevoegd en kan een nieuwe versie van de leidraad worden gepubliceerd.

## Coronacrisis

In het voorjaar van 2020 werd Nederland geconfronteerd met de Coronacrisis. Een derde van de wereldbevolking heeft de opdracht om thuis te blijven, ruim 90 procent leeft in een land met reisbeperkingen en tal van grenscontroles zijn verscherpt. De gevolgen van de coronamaatregelen zijn al goed voelbaar in de voedselvoorziening. Op dit moment is er nog geen macro-economisch, meetbaar probleem met de productie van gewassen, al kan daar snel verandering in komen. Wel ziet de Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO) van de Verenigde Naties een probleem in de

logistiek: landbouwproducten moeten van het veld naar de groothandel, dan vaak naar een fabriek voor verwerking en zo verder naar markt of winkel. Door lockdowns, regels rond sociale afstand en gesloten grenzen, kunnen bij elke stap in de keten problemen optreden. De wereldwijde transporten van verse producten zijn nu niet alleen moeilijker, maar ook een stuk duurder. Deze ontwikkelingen dienen nauwlettend gevolgd te worden bij het opstellen van duurzaamheidseisen bij catering-uitvragen, om te voorkomen dat eisen worden gesteld die vanwege externe omstandigheden niet haalbaar zijn voor leveranciers. De coronacrisis heeft daarmee vooral impact op volumes, variatie in volumes en vraagt om flexibiliteit van zowel opdrachtgever als opdrachtnemer. De (korte) ervaring leert dat een goede dialoog tussen opdrachtgever en opdrachtnemer nu erg belangrijk is. Tot slot kan er momenteel niet geprognosticeerd worden op basis van historische data aangezien deze niet meer representatief is.

## Proces

In het voorjaar van 2020 is de werkgroep 'Circulair Inkopen Catering' van start gegaan. Een uitwerking in de loop van 2020 heeft geleid tot deze leidraad, die de belangrijkste kaders en uitgangspunten voor een succesvolle circulaire aanbesteding schetst. Hierin zijn met name de belangrijkste adviezen, eisen en criteria uit bestaande documentatie gebruikt.

## Leden werkgroep

Deze leidraad is opgesteld door een werkgroep vanuit diverse betrokkenen van de MRA-overheden. Deze werkgroep bestond uit:

- Tanja Visser (contractmanager gemeente Zaanstad)
- Frauke Geenevasen (beleidsadviseur provincie Flevoland)
- Monique Koosman (contractmanager gemeente Almere)
- Paulien Veerhuis (contractmanager gemeente Haarlem)
- Jeroen Geerligts (Inkoper Stichting RIJK)
- Caroline Glim (Veiligheidsregio Zaanstreek-Waterland)
- Thijs van der Zee (MRA Bureau)
- Hendrik de Vries (consultant Copper8)

# 2 Doelstelling & definitie

## Doel van de leidraad

Het doel van dit document is tweeledig:

- Inzicht verkrijgen in huidige eisen, criteria en geschikte aanbestedingsvormen ten aanzien van het klimaatneutraal en circulair inkopen van catering
- Handelingsperspectief bieden in het klimaatneutraal en circulair inkopen van catering

De inhoud van deze leidraad vormt het vertrekpunt voor het klimaatneutraal en circulair inkopen van dit inkooppakket voor MRA-overheden. Daarbij bepaalt iedere overheid zelf op welke manier hij de in deze leidraad genoemde aspecten meeneemt.

In eerste instantie geeft dit document aan wat al bekend is in de markt en welke eisen en criteria er gebruikt kunnen worden. Dit document biedt daarmee concrete handvatten voor iedereen die vanuit een MRA-overheid aan de slag wil met het aanbesteden van circulaire catering. In dit document worden uitsluitend de aspecten van het aanbesteden van catering behandeld die betrekking hebben op klimaatneutraal en circulair inkopen.

## Definitie Circulariteit

Bij het formuleren van ambities is een duidelijke definitie van circulariteit van belang. Vanuit de Roadmap is voor de MRA de volgende definitie van circulariteit geformuleerd:

*“Een product of dienst is circulair, als het leidt tot*

*minimale toepassing van nieuwe materialen (en fossiele energie), zowel in het productieproces als bij het gebruik van de producten en diensten, en/of maximaal inzet op lange levensduur en daarna hoogwaardige herbruikbaarheid van het product of de materialen daarin.”*

## Definitie circulaire catering

Als het gaat om circulaire catering gaan we, waar van toepassing, van verbruik van grondstoffen en hulpbronnen naar gebruik van grondstoffen en hulpbronnen. De waarde van materialen en producten blijft zoveel mogelijk behouden.

## Specifieke aspecten voor catering

Dit komt in de catering tot uiting in volgende aspecten:

- Bij voedselproductie blijven bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit behouden en zijn watersystemen gesloten.
- Bij verpakkingsmateriaal en disposables wordt zo veel mogelijk gebruikt gemaakt van recyclebare bio-based grondstoffen. Daarbij zijn er zo min mogelijk mono-verpakkingen. De milieu-impact van de productieprocessen is minimaal.
- In de bedrijfsvoering wordt gewerkt aan minder voedselverspilling, minder energiegebruik en geen afval. Bereidingswijzen, distributieprocessen, schoonmaakmiddelen,

- logistiek en de materialen van de inrichting hebben een minimale milieu-impact.
- In de assortimentskeuze zijn er meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten, minder bewerkt voedsel, meer vers, meer uit het seizoen en bij voorkeur lokaal geproduceerd of geteeld.
- In de omgang met reststromen wordt optimaal gebruik gemaakt van reststromen, zoals koffiedik, tomatenstengels, bietenpulp, snijresten en oud brood. Hierdoor gaat zo min mogelijk biomassa verloren.
- In de financiële prikkels in de keten worden volumebonussen tegengegaan en worden duurzaamheid en gezondheid gestimuleerd door slimme beprijzing van producten en het belonen van het behalen van duurzaamheidsprestaties tussen opdrachtgever(s) en opdrachtnemer(s).

*Bron: aangepast van Rijkswaterstaat (2019) Naar een circulaire categorie catering*

## Afbakening

Wanneer we het hebben over (circulaire) catering is dit van toepassing op de volgende diensten:

- Restauratieve voorzieningen in het restaurant
- Directieservice
- Standaard banqueting, vergaderingen en evenementen
- Vergaderingen commissies en Raad/Staten
- Maatwerk banqueting bij evenementen



# 3 Achtergrondinformatie Circulaire Catering

## De impact van het voedselsysteem

Ons voedselsysteem heeft een hoge impact op onze omgeving en levert een significante bijdrage aan klimaatverandering. Een paar feiten op een rij:

- Ons voedselsysteem (landbouw, landgebruik) is wereldwijd verantwoordelijk voor meer dan 25% van alle broeikasgassen.
- De verandering van landgebruik (intensief, monoculturen, pesticiden) heeft geleid tot enorme verliezen in biodiversiteit.
- Landbouw is verantwoordelijk voor meer dan driekwart van alle ontbossing wereldwijd tussen 2000 en 2010.
- Meer dan 80% van al het beschikbare water wordt gebruikt voor landbouw.
- Landbouw heeft de stikstof- en fosforcycli sterk beïnvloedt, deze zijn ernstig uit balans.

Ons huidige voedselsysteem past daarmee, in het licht van een toenemende wereldbevolking die steeds welvarender wordt, niet binnen de zogenaamde 'planetaire grenzen', het ecologische plafond waar we binnen moeten blijven om de aarde leefbaar te houden en onder andere binnen de 1,5 °C-grens van klimaatverandering te blijven. Het is daarom noodzakelijk om ons huidige voedselsysteem te herzien en duurzamer in te richten. Circulaire catering kan hierin een belangrijke bijdrage leveren.

Bronnen: Campbell et al. (2018), WUR (2020)

# 4 Inkoop circulaire catering

## Aspecten van circulaire catering

Onderstaand een overzicht van aspecten van circulaire catering die kunnen worden uitgevraagd in een aanbesteding.

### De transitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten

Deze verhouding wordt berekend door te kijken naar de ingekochte producten: er wordt gekeken hoeveel gram plantaardige eiwitten zijn ingekocht, er wordt gekeken hoeveel gram dierlijke eiwitten zijn ingekocht en hoeveel eiwit in totaal is ingekocht. Aan de hand van deze gegevens kan een verhouding worden aangegeven.

Momenteel is de gangbare verhouding 40:60 (plantaardig: dierlijk). De ambitie is om deze verhouding te verschuiven naar tenminste 60:40 (norm Voedingscentrum voor gezonde voeding) en een meer plantaardige verhouding te belonen om zo de transitie te stimuleren. Deze ontwikkeling sluit tevens aan bij studies naar duurzame diëten binnen onze planetaire grenzen zoals "The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health"  
<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

### Verspilling van voedsel tegengaan

De totale verspilling van voedsel inzichtelijk maken en maximaal reduceren. Hierin sluiten we ons aan bij de nationale ambitie om in 2030 onze voedselverspilling met 50% te reduceren waar we momenteel een derde van ons voedsel verspillen. Uitgangspunt is dat voedselverspilling wordt voorkomen. Waar dat echt niet mogelijk is, wordt

gezocht naar mogelijkheden om verspild voedsel en afval uit de keuken op een hoogwaardige manier in te zetten als grondstof.

### Verduurzaming van de keten

Realiseer een duurzamere catering-keten met eerlijke beloningen en door samenwerking tussen partijen in de keten te stimuleren. Besteed hierbij bewust aandacht aan de bonusstructuren binnen de keten. Deze kunnen, bijvoorbeeld in het geval van volumebonussen, duurzaamheid tegenwerken. Vraag hierin om transparantie (zie ook het volgende aspect) en maak afspraken met de inschrijver over het reduceren van volumes (denk ook aan verspilling en afval) en koppel hier eventueel een deel van de opdrachtsom of een bonus aan zodat eventuele volumebonussen worden 'gecounterd'.

### Transparantie en eerlijke beloning in de keten

Om een duurzame voedselketen te realiseren is het belangrijk om inzicht te krijgen in de leveringsketens van producten. Daarnaast wordt hier uitgevraagd om inzicht te geven in de beloningen (eerlijke prijzen) van de diverse ketenspelers. In het meest ambitieuze geval wordt de prijsopbouw van elk product inzichtelijk gemaakt.

### Gebruik van biologische producten

Eisen dat producten zo verantwoord mogelijk geproduceerd worden. Dit kan door het voorschrijven van labels of certificaten, maar ook door als organisatie aan te geven wat zij belangrijk vindt. De inschrijvers wordt gevraagd aan te geven op welke wijze zij aan deze eisen en/of criteria tegemoet komen.

### Minimaliseren van milieu-impact (CO2)

De milieu-impact van producten minimaliseren, bijvoorbeeld door uit te vragen op seizoensproducten en lokaal geproduceerd voedsel en hiermee het kweken en transport van uitheemse producten verminderen. Uitheemse producten die wel ingekocht (moeten) worden kunnen eventueel extra geprijsd worden als prikkel om het minimaliseren van milieu-impact te stimuleren.

### Minimaliseren verpakkingen

Geen of zo weinig mogelijk losse verpakking van producten en gebruik van disposables. Hierin geldt een uitzondering voor dat wat vastligt volgens wettelijke richtlijnen.

### Banqueting

Hier kan de transitie naar een circulaire dienstverlening sneller gaan dan in het restaurant: de opdrachtgever betaalt deze services immers. Ten aanzien van de banqueting is bijvoorbeeld een uitsluitend vegetarisch assortiment waarbij de besteller de vrijheid heeft producten met dierlijke eiwitten te bestellen mogelijk. De basis is echter plantaardig.

### Apparatuur

Bekijk of het zinvol is om eigendom te behouden over bijvoorbeeld koffiemachines of 'klein keuken materiaal', en stuur hier op Total Cost of Ownership.

## Randvoorwaardelijk

### Communicatie

Neem medewerkers en gasten mee in verduurzaming en communiceer hierover, zij moeten uiteindelijk de andere (duurzamere) keuzes maken. Hierin kunnen medewerkers en gasten op verschillende manieren worden meegenomen zoals slimme beprijzing of gamification. Daarnaast kan communicatie en het creëren van draagvlak voor duurzame catering ook worden uitgevraagd in de markt: hoe geeft een inschrijver hier invulling aan en wat betekent dat voor de samenwerking.

### Monitoring

Door impact van duurzame innovatie te meten, weten we hoe duurzaam we werkelijk zijn. Ook dit kan bij de inschrijver worden neergelegd middels periodieke rapportages.

## Uitgangspunten circulair inkopen catering

### Uitgangspunten circulair inkopen catering

Onderstaand een overzicht van de belangrijkste uitgangspunten van circulaire catering die kunnen

worden gehanteerd in een aanbesteding.

### Aandacht voor contractmanagement

Bij het doen van een circulaire uitvraag waarin prestaties worden uitgevraagd die gedurende de contractperiode worden uitgevoerd, is goed contractmanagement essentieel. Zorg er daarom voor dat er voldoende capaciteit en budget beschikbaar is voor contractmanagement. Daarnaast is het van belang dat de contractmanager de juiste competenties bezit om een innovatief traject te managen met een focus op een goede relatie tussen opdrachtgever en opdrachtnemer die uitgaat van samenwerking. Het helpt hierin om gezamenlijk doelen te stellen die je wilt bereiken en deze te koppelen aan een prestatiebeloning (KPI's).

### Uitvragen op ambitie: Functioneel specificeren

Om de kennis en kracht van de markt optimaal te benutten is het raadzaam om functioneel te specificeren en daarmee een functionele vraag in de markt te zetten. Daarnaast kunnen de ambities van de opdrachtgever op die manier aan de markt worden voorgelegd zodat deze hier zo goed mogelijk bij aan kan sluiten.

Methodes die daar geschikt voor zijn:

- Toepassen van Beste Prijs-kwaliteitverhouding (BPKV), met een sterke focus op kwaliteit;
- Toepassen van Prestatie-inkoop of Best Value Procurement (zie bijlage)
- Toepassen van Rapid Circular Contracting-werkwijze (zie bijlage)

Een belangrijk aandachtspunt om een succesvolle circulaire aanbesteding te doen, is dat er vanuit de opdrachtgever voldoende kennis en capaciteit is om oplossingen van de markt te kunnen beoordelen en implementeren.

### Zoveel mogelijk maatschappelijke waarde

De Gemeente, Provincie en/of Openbaar Lichaam dient als een Aanbestedende Dienst zorg te dragen voor het leveren van zoveel mogelijk maatschappelijke waarde voor publieke middelen bij het aangaan van een schriftelijke overeenkomst, zoals vermeld in artikel 1.4 lid 2 van de Aanbestedingswet

- Doelmatig
- Rechtmatig en
- Maatschappelijk verantwoord inkopen (MVI, duurzaamheid, en SROI)

In de bijlage is verdere informatie m.b.t. aanbestedingsprocedures, specificaties, selectie- en gunningscriteria te vinden.

### Lange contracttermijnen

Bij het realiseren van circulaire ambities in een aanbesteding is ook de lengte van de contracttermijn van belang. Raamcontracten kunnen

vanuit juridisch oogpunt in principe voor maximaal vier jaar worden afgesloten, tenzij er duidelijke redenen zijn om een overeenkomst langer te laten lopen. Het realiseren van circulaire prestaties en de langere aanlooptijd daarvoor blijkt in de praktijk een van die mogelijke redenen. Een langere contracttermijn geeft ruimte voor de leverancier en opdrachtgever om gezamenlijk te investeren en te werken aan circulaire ontwikkeling. Ook zijn er meer mogelijkheden met betrekking tot (circulair) onderhoud en borging van circulariteit.

### Complexiteit van de opdracht

De opdracht is eenduidig en daardoor niet zeer complex. De wensen en eisen staan duidelijk aangegeven in het Programma van Eisen.

### Transactiekosten voor de overheidsorganisatie en de inschrijvers

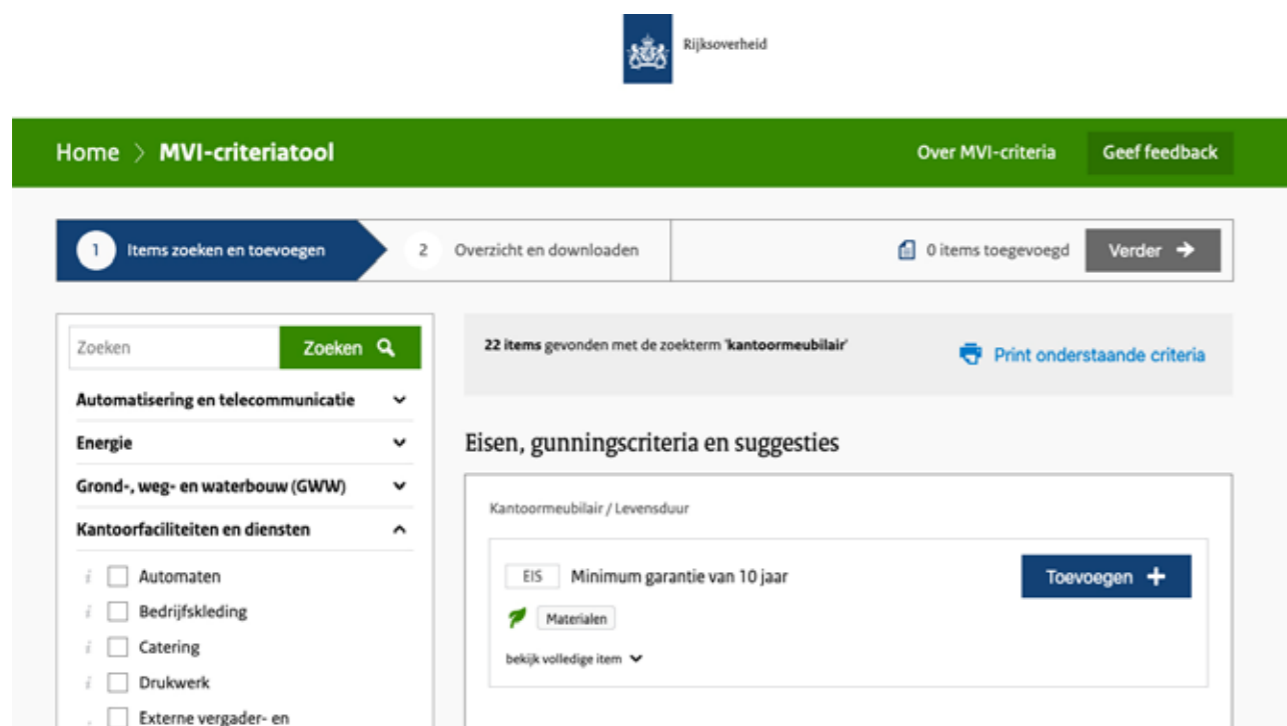
De transactiekosten voor deze aanbesteding zijn voor opdrachtgever en opdrachtnemer in verhouding tot de opdracht beperkt. De marktpartijen zijn gewend aan inschrijven op aanbestedingen.

### Aantal potentiële inschrijvers

Leden van de Veneca (Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties) en VOCC (Vereniging voor Ondernemende Contract Cateraars) zijn bijna allemaal potentiële inschrijvers. Daarnaast zijn er enkele landelijke spelers die niet zijn aangesloten bij één van de genoemde verenigingen en regionale partijen die de dienstverlening kunnen uitvoeren. De geografische ligging heeft hier wel invloed op, zo zal er een groter aantal potentiële inschrijvers zijn voor de gemeente Almere dan bijvoorbeeld voor de gemeente Velsen. Niet alle cateraars hebben landelijke/ regionale dekking.



# 5 Eisen en criteria



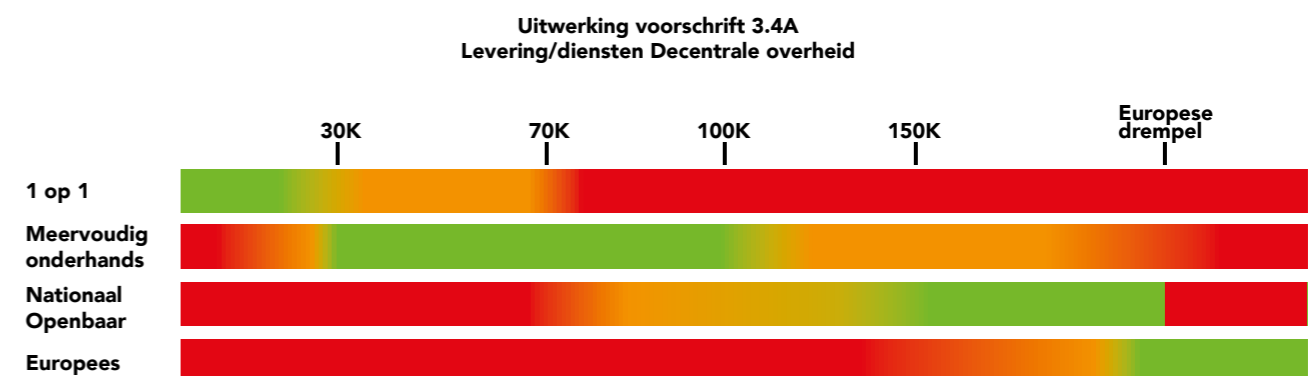
Bron: MVicriteria.nl

Vanuit de MRA is de wens om standaardcriteria te gebruiken voor het klimaatneutraal en circulair inkopen van catering. Die criteria zijn geformuleerd door de Rijksoverheid en te vinden op [MVI-criteria.nl](https://mvi-criteria.nl). Daarnaast is informatie te vinden via de Wegwijzer Circulair Inkopen.

# 6 Bijlage

## Richtlijnen aanbestedingsprocedures

De aanbestedingswet kent procedures voor de aanbesteding van leveringen en diensten. Per aanbestedingsvorm zijn er in de aanbestedingswet bandbreedtes - met betrekking tot de aanschafwaarde of contractwaarde van de aan te besteden levering/dienst - aangegeven waarin is bepaald binnen welke marges welke aanbestedingsvorm moet worden toegepast.



De overheidsinstelling beziet per opdracht welke aanbestedingsprocedure geschikt en proportioneel is, daarbij slaat zij in ieder geval acht op:

### De omvang van de opdracht

De aard van de dienst biedt de mogelijkheid om gebruik te maken van de Richtlijn Sociale en specifieke diensten. Deze Richtlijn heeft betrekking

op diensten waar een verlicht regime op van toepassing is, in dit geval op het gebied van Cateringdiensten, met de bijbehorende CPV-code 555021000-1.

Als de omvang van de opdracht boven de Europese drempel van € 750.000, - valt dan is een Europese procedure verplicht.

Onder de drempel van € 750.000,- is de aanbestedende dienst vrij in haar keuze voor de procedure en ondernemer, zolang het deugdelijk kan worden gemotiveerd op basis van art. 1.4 gewijzigde AW 2012 en de gids Proportionaliteit.

Een logische keuze is om de aanbesteding uit te voeren volgens een meervoudig onderhandse aanbestedingsprocedure. Door het kiezen van een meervoudig onderhandse procedure wordt een optimale marktwerking gecreëerd wat ten gunste komt van zowel de gemeente als inschrijvende partijen. Er worden 3 tot 5 partijen uitgenodigd. afval uit de keuken op een hoogwaardige manier in te zetten als grondstof.

### Verduurzaming van de keten

Realiseer een duurzamere catering-keten met eerlijke beloningen en door samenwerking tussen partijen in de keten te stimuleren. Besteed hierbij bewust aandacht aan de bonusstructuren binnen de keten. Deze kunnen, bijvoorbeeld in het geval van volumebonussen, duurzaamheid tegenwerken. Vraag hierin om transparantie (zie ook het volgende aspect) en maak afspraken met de inschrijver over het reduceren van volumes (denk ook aan verspilling en afval) en koppel hier eventueel een deel van de opdrachtsom of een bonus aan zodat eventuele volumebonussen worden 'gecounterd'.

### Transparantie en eerlijke beloning in de keten

Om een duurzame voedselketen te realiseren is het belangrijk om inzicht te krijgen in de leveringsketens van producten. Daarnaast wordt hier uitgevraagd om inzicht te geven in de beloningen (eerlijke prijzen) van de diverse ketenspelers. In het meest ambitieuze geval wordt de prijsopbouw van elk product inzichtelijk gemaakt.

### Gebruik van biologische producten

Eisen dat producten zo verantwoord mogelijk geproduceerd worden. Dit kan door het voorschrijven van labels of certificaten, maar ook door als organisatie aan te geven wat zij belangrijk vindt. De inschrijvers worden gevraagd aan te geven op welke wijze zij aan deze eisen en/of criteria tegemoet komen.

### Raming

De waarde van de opdracht wordt gevormd door de totale tijdens de looptijd van de overeenkomst



te behalen omzet van de opdrachtnemer (exclusief BTW) (met inbegrip van de bijkomende leveringen die in het kader van de diensten worden verricht zoals banqueting, vergaderlunches, borrels en gratis verstrekkingen). Voorbeeld: bij een opdracht is de omzet ca € 165.000,- per jaar.

Bij een opdracht van 4 jaar met 2 verlengingsmogelijkheden van elk één jaar, bedraagt de totale raming € 990.000,-.

### Gewenst eindresultaat

Het gewenste eindresultaat is een overeenkomst met één leverancier voor in de markt gebruikelijke dienstverlening voor een periode (4 jaar) met flexibele opzegtermijn op vooraf vastgestelde criteria.

Wanneer er tijdens de contractduur voortdurend ontwikkelingen en/of investeringen gevraagd worden voor circulaire oplossingen is het logisch om de dienstverlening voor een langere periode af te sluiten. Wel vooraf vastleggen op welke wijze en voorwaarden opdrachtgever en opdrachtnemer eerder uit elkaar kunnen gaan.

### Type van de opdracht en karakter van de markt

De opdracht is niet ingewikkeld voor de bekende leveranciers. De markt is nationaal en transparant, regionale partijen zijn vaak bekend binnen hun verzorgingsgebied maar staan niet altijd op de radar van landelijke adviesbureaus. Kennis van regionale MKB-bedrijven dient te komen van uit opdrachtgever. Binnen het gebied van MRA is geen sprake van een grensoverschrijdend belang.

Gebruikelijk juridisch kader:

- Aanbestedingswet 2012 gewijzigd in 2016 bij Europees openbare procedure
- Algemene inkoopvoorwaarden van de opdrachtgever bij meervoudig onderhandse procedure

Gebruikelijke aanvullende contractvoorwaarden

- In aanvulling op de inkoopvoorwaarden wordt de aansprakelijkheid beperkt tot een bedrag per gebeurtenis of reeks van samenhangende gebeurtenissen.
- Bedrijfsaansprakelijkheid met een minimale dekking zoals opdrachtgever wenst.

Selectie en gunning zijn van elkaar gescheiden

- Selectie (kwalificatie) gaat over de inschrijver
- Gunning gaat over de inschrijving

In de selectiecriteria binnen aanbestedingen worden bijvoorbeeld vaak ISO-9001 (kwaliteit) en/of ISO-14001 (milieuzorgsysteem) uitgevraagd. Het blijft de vraag of dit wenselijk is. Kan een opdrachtnemer de dienstverlening ook niet goed uitvoeren zonder deze selectiecriteria? Het uitvragen van een kerncompetenties m.b.t. verzorging van een bedrijfsrestaurant en/of banqueting ligt dichterbij voor de hand. De catering- en banquetingactiviteiten zijn vaak gestandaardiseerd en moeten dus als zodanig ook worden behandeld. Daarentegen wenst de MRA circulariteit te integreren binnen de genoemde diensten. Alleen staat het structureel invoeren van circulariteit binnen de catering- en banquetingactiviteiten nog in de kinderschoenen en zal daarom te dienen worden opgenomen in de gunningscriteria.

De aanbestedingswet kent 3 gunningscriteria:

- Beste prijs-kwaliteitverhouding (voorheen EMVI genoemd)
- Laagste prijs (ongewijzigd gebleven)
- Laagste kosten berekend op basis van kosteneffectiviteit zoals de levenscycluskosten (nieuw gunningscriterium)

Het toepassen van BPKV (Beste Prijs Kwaliteit verhouding) is een gunningsmethode om extra kwaliteit te honoreren. De kwaliteits- en/of prestatiewensen worden vastgelegd in BPKV-criteria.

Gunningscriteria zijn zeer belangrijk om circulariteit uit te vragen (het bepaald wat je wilt) en waarop inschrijvers meerwaarde kunnen tonen (wat vindt je ervan). Dit is één van de grootste uitdagingen binnen het inkoopproces.

### Geschikte gunningsmethodieken

#### Puntensysteem of gewogen factor methode

Bij deze methode wordt de score, ook voor de prijs, uitgedrukt in punten, waarna de gewogen punten bij elkaar worden geteld (gewogen punten = score x gewicht). Vaak is het gewicht al verwerkt in het aantal punten dat maximaal gescoord kan worden. De inschrijver met het hoogste aantal punten krijgt de opdracht. Deze methode wordt in Nederland het meest gebruikt, zeker bij leveringen en diensten.

Niet afhankelijk van het aantal inschrijvingen, goed toepasbaar en bekend bij de inschrijvers.

Zie ook: <https://www.pianoo.nl/nl/themas/bpkv/aan-de-slag/voorbereiden/beschrijving-beoordelingsmethoden-bpkv-criteria>



### Gunnen op waarde

Bij deze methode zet je kwaliteitspunten om in geld waarbij je aan geeft hoeveel extra geld extra kwaliteitspunten waard zijn. De score in euro's wordt afgetrokken van de inschrijfprijs om zo een virtuele inschrijfsom te krijgen. De laagste virtuele inschrijfsom krijgt de opdracht. Er is wiskundig geen verschil tussen het puntensysteem en gunnen op waarde.

Alleen toepasbaar als je kwaliteitscriteria kan uitdrukken in fictief geld. Dus als je de resultaten uit circulariteit kan kwantificeren.

Zie ook: <https://www.pianoo.nl/nl/document/4872/gunnen-op-waarde-hoe-doe-je>

### Rapid Circular Contracting (RCC)

De kern van deze methode is dat je in relatief korte tijd de best passende partner selecteert en daarna je wensen en behoeften in teamverband nader invult. Selectiecriteria op basis van expertise, vakmanschap en innovatievermogen. Benoem vooraf meer de ambitie van de organisatie dan dat zaken al vast liggen, daag marktpartijen uit om met innovatieve oplossingen te komen.

Zie ook: <https://www.pianoo.nl/nl/document/14800/circulair-aanbesteden-met-rcc-methodiek>

### Best Value Procurement

Bij deze methode worden de inschrijvingen gewaardeerd volgens het principe dat de meeste waarde moet worden verkregen voor de laagste prijs.

Bij prestatie-inkoop wordt het principe om veel eisen te stellen aan de inschrijvende partij

losgelaten. De opdrachtgever schrijft veel minder standaarden en minimumeisen voor om de kwaliteit van de opdracht te garanderen.

Immers hoe meer van deze standaarden worden gesteld, hoe minder ruimte er overblijft voor de inschrijvers op een overheidsopdracht om op kwaliteit het verschil te maken. Op deze manier worden aanbieders gestimuleerd om met een (te) lage prijs in te schrijven en zo het werk binnen te halen. Hierdoor komen de winstmarges van de aanbieders onder druk te staan.

Centraal staan de expertise van de opdrachtnemer en het transparant maken van behaalde resultaten van zowel opdrachtgever als opdrachtnemer.

Zie ook: <https://www.pianoo.nl/nl/inkoopproces/fase-0-organisatie-van-inkoop/prestatie-inkoop-of-best-value-procurement>

### EMVI-Superformule

Met de EMVI-Superformule (nu: BPKV) is het mogelijk om op basis van eigen referenties voor kwaliteit en prijs de beste EMVI te selecteren. Deze methode houdt heel nadrukkelijk ook rekening met de kwaliteit die al in eisen zit.

Om de superformule te kunnen gebruiken moet de verhouding tussen kwaliteit in eisen en kwaliteit in wensen bepalen. Verder moet u een referentieprijs, een referentiekwaliteit en de prijs voor de maximale kwaliteit (= beschikbare budget) vaststellen.

Zie ook: <https://www.pianoo.nl/nl/document/9550/emvi-superformule>

## Voor- en nadelen methodieken

Methodiek	Voordelen	Nadelen
Puntensysteem of gewogen factor methode	+ Goed toepasbaar + Bekend bij inschrijvers	
Gunnen op waarde	+ Bekend bij inschrijvers	- Circulariteit soms lastig te kwantificeren
Rapid Circular Contracting (RCC)	+ Korte doorlooptijd + Functionele uitvraag + Haalt innovatief vermogen uit de markt	- Vraagt de juiste competenties van opdrachtgever
Best Value Procurement	+ Functionele uitvraag	
EMVI-Superformule		- Vraagt veel (voorbereiding) van opdrachtgever - Complex





**metropool  
regioamsterdam**

Dit is een uitgave van het MRA Bureau  
Strawinskylaan 1779, 1077 XX Amsterdam

[info@metropoolregioamsterdam.nl](mailto:info@metropoolregioamsterdam.nl)  
[www.metropoolregioamsterdam.nl](http://www.metropoolregioamsterdam.nl)