



..... Memo

Aan Betrokkenen

Betreft Marktconsultatie Foodcourt West

Intern postadres GK-847

E-mail aanbestedingen@erasmusmc.nl

Ons kenmerk Foodcourt West

Datum 4 november 2016

.....

Geachte heer / mevrouw,

Het Erasmus MC heeft in oktober een marktconsultatie voor de aanbesteding van het restaurant in gebouwdeel West doorlopen. Van deze marktconsultatie is een verslag gemaakt wat als bijlage aan deze brief is toegevoegd. Het kan zijn dat bepaalde informatie niet beschreven staat, dit heeft te maken met de vertrouwelijkheid van de bedrijfsgegevens .

Indien er naar aanleiding van de gehouden marktconsultatie nog vragen zijn dan kunt u contact opnemen met:

Afdeling Inkoop Erasmus MC

Email: aanbestedingen@erasmusmc.nl

t.a.v. Mw. A. Gommers

Met vriendelijke groet,

Judith Kaspers-Dokkum

Strategisch Inkoper

Verslag marktconsultatie Foodcourt West Erasmus MC

Inschrijvende partijen:

In totaal hebben vijf (5) partijen deelgenomen aan deze marktconsultatie.

Hierbij zijn de volgende onderwerpen aan bod gekomen:

- visie op restauratieve voorzieningen in de setting van het Erasmus MC.
- concepten restauratieve voorzieningen in de geschetste omgeving van bouwdeel West gerelateerd aan de doelgroepen [patiënten – bezoekers- studenten en medewerkers] en de aanwezige omgevingsfactoren:
 - diverse retail concepten in de nabijheid van de restauratieve voorziening in de vorm van een restaurant in de Passage, een supermarkt, een koffieconcept, etc.
- innovatieve ontwikkelingen in restauratieve voorzieningen.
- een beoogde contractduur van zes (6) jaar.
- toepassing van disposable materialen met relatie op de Pharmafilter installatie van het Erasmus MC.
- visie op het aanbieden van (dieet) maaltijden aan klinisch ambulante patiënten aansluitend bij het Voedingsbeleid van het Erasmus MC.

Alle partijen hebben antwoord gegeven op de gestelde vragen vanuit de marktconsultatie.

Onderstaand een korte weergave van de gestelde vraag door het Erasmus MC.

1. Hoe denkt men vorm te geven aan de invulling van de restauratieve voorziening zodat deze is afgestemd op de geschetste verschillende doelgroepen.
2. Het Erasmus MC voert een centraal Voedingsbeleid wat gebaseerd is op de richtlijn gezonde voeding. Hoe gaat men om met deze richtlijn binnen de exploitatie van het restaurant?
3. Voor de ambulante klinische patiënten wil het Erasmus MC de mogelijkheid bieden in de restaurants de maaltijden te kunnen gebruiken in plaats van op de klinische afdeling. Zijn hier al ervaringen mee en zo ja hoe wordt omgegaan met allergenen informatie, verstrekken van dieet maaltijden en de afstemming over de financiering hiervan met de instelling?
4. Welke innovatieve trends zijn op dit moment zichtbaar binnen restaurants in instellingen?
5. Bij Pharmafilter is het uitgangspunt gebruik te maken van (biobased) disposable serviesgoed / bestek en dienbladen. Welke mogelijkheden en uitdagingen ziet men hier?
6. Hoe ziet men de exploitatiekansen o.b.v. de gepresenteerde kengetallen?
7. Contractduur: de beoogde contractduur van zowel de concessieovereenkomst als de huurovereenkomst is zes jaar. Dit heeft als doel in 2024 een gelijklopende expiratietermijn te hebben voor zowel de restauratieve voorziening aan de Arcade als in de Passage. Wat is de visie van de exploitanten op deze contractduur?

Uitkomst marktconsultatie:

Partijen kunnen onderstaande dienstverlening aanbieden:

- Alle partijen zien mogelijkheden voor inspelen op de verschillende doelgroepen.
- Goede en gezonde voeding is voor alle partijen belangrijk.
- Maaltijden aan patiënten verstrekken is optioneel met name aandacht hoe toe te passen bij dieetpatiënten.

De partijen hebben een variatie in visie of het wel of niet wenselijk is één (1) of meer partijen de beide Foodcourt locaties (West en Oost) te laten exploiteren.

De partijen vinden zes (6) jaar (te) kort in relatie tot de investeringsvraag. Hoe langer de contracttermijn hoe groter de investeringsbereidheid in apparatuur en het meubilair, dit heeft effect op kwaliteit.

Door partijen is aangegeven dat het Erasmus MC moet specificeren wat wordt verwacht van de exploitant met betrekking tot Pharmafilter. Dit heeft namelijk effect op de exploitatie en business case. Zoals:

- wel of niet verplicht stellen van Pharmafilter.
- samenstelling van het disposable materiaal (minimaal % vergistbaarheid benoemen).
- hoeveel % van de materialen moet disposable zijn.

In de financiële uitwerking is door partijen geen rekening mee hebben gehouden dat een overname van medewerkers van de zittende cateraar aan de orde zou zijn.

Door de exploitanten is het signaal afgegeven dat de exploitatie op basis van de verstrekte kengetallen en hoogte van de huur, nuts, en servicekosten als niet haalbaar wordt beschouwd.

Het Erasmus MC is voornemens om deze aanbesteding in Q1 2017 te publiceren.