



Marktconsultatie

Cateringdienstverlening FMH II

Publicatiedatum: 31 maart 2021
Status: Definitief
Referentie: IUC 202102052

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2
1 Inleiding	3
1.1 Beschrijving toekomstige opdracht en doelstelling Marktconsultatie.....	3
1.2 FMHaaglanden (FMH)	3
1.3 Organisatie aanbesteding.....	3
2 Visie FMH.....	4
2.1 Visie op de toekomst van Catering binnen CDV FMH.....	4
2.2 Raming en omvang spend	6
3 Procedure Marktconsultatie	6
3.1 Algemeen	6
3.2 Communicatie en indienen antwoorden Marktconsultatie	6
3.3 Planning	6
3.4 Vragen over de Marktconsultatie.....	7
3.5 Aanvullende voorstellen.....	7
3.6 Resultaten van de Marktconsultatie	7
3.7 Rechtsverhouding	7
4 Informatieaanvraag.....	7

1 Inleiding

1.1 Beschrijving toekomstige opdracht en doelstelling Marktconsultatie

De huidige contracten voor catering expireren gefaseerd voor de verschillende locaties vanaf mei 2022 en zullen daarom in 2021 opnieuw aanbesteed worden. De scope betreft het dagelijks verzorgen van cateringdienstverlening op een vijftal locaties in Den Haag.

Met deze Marktconsultatie wil FMH informatie ontvangen ter voorbereiding op de aanbesteding van cateringdienstverlening.

Het doel is onder meer om:

- een beter beeld te krijgen van de mogelijkheden inclusief trends en de ontwikkelingen in de markt na Corona;
- te onderzoeken welke marktpartijen geïnteresseerd zijn in de opdracht;
- de wijze waarop we de opdracht zouden kunnen aanbesteden te toetsen bij potentiële leveranciers;
- welke contractvorm het meest geschikt is.

Mede aan de hand van de uitkomsten van de Marktconsultatie bepalen we op welke wijze we de opdracht in de markt zetten.

1.2 FMHaaglanden (FMH)

FMH is één van de vier concerndienstverleners (CDV) van de rijksoverheid. FMH is als concerndienstverlener de professionele dienstverlener voor diverse locaties in Den Haag en omstreken. CDV FMH levert 30.000 werkplekken met faciliteiten die het mogelijk maken dat mensen comfortabel kunnen werken en verzorgt de totale facilitaire dienstverlening in de kantoorgebouwen.

1.3 Organisatie aanbesteding

De verantwoordelijkheid voor de Categorie Consumptieve Dienstverlening ligt bij het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Voor de opdracht 'Cateringdienstverlening FMH II' voert het Inkoop Uitvoeringscentrum EZK-LNV (IUC RVO), namens en ten behoeve van FMH een Europese aanbesteding uit overeenkomstig de Aanbestedingswet 2012.

2 Visie FMH

2.1 Visie op de toekomst van Catering binnen CDV FMH

De rijksoverheid zorgt er voor dat lekker en gezond eten en drinken, bij het werk altijd beschikbaar is. Daarbij is de rijksoverheid als werkgever verantwoordelijk voor de duurzame inzetbaarheid van haar medewerkers. Gezondheid en vitaliteit dragen bij aan een daling van het ziekteverzuim en een verhoging van de productiviteit en het werkplezier. Dit doen wij samen in partnership met de cateraars. Er zullen meer (onbemande) uitgiftepunten komen op de locaties met langere openingstijden. Deze zijn bij voorkeur gelegen in de directe nabijheid van de ontmoetingspleinen en/of openbare ruimtes. Het bedrijfsrestaurant en de bijbehorende ruimte zal anders ingevuld gaan worden i.v.m. het hybride werken/ontmoeten. FMH denkt ook na om de huidige koffievoorziening, die nu via automaten beschikbaar is, te combineren met de cateringdienstverlening en staat open voor ideeën vanuit de markt.

Mensen zijn zich meer dan ooit bewust zijn van hygiëne, gezondheid en veiligheid, als het gaat om het kopen, bereiden en consumeren van voedsel. De opkomst van kleine onbemande supermarkten binnen een bedrijfspand, heeft in 2020 een enorme vlucht genomen. Het nieuwe concept voorziet in een verse kop koffie met iets erbij of een zelf samen te stellen lunch, die je met je betaalspas afrekent bij een kassaterminal zonder caissière. Het zou een alternatief kunnen zijn op locaties waar een bemande koffiecokner niet rendabel is. Per locatie zal gekeken worden hoe er invulling wordt gegeven aan de restauratieve dienstverlening.

FMH verwacht van de cateraar een flexibele opstelling als het gaat om het snel kunnen op- en afschalen van personeel op de locaties. Dit zal aansluiten op het nieuwe normaal in het kader van de rijksdienst 2022. Flexibiliteit vraagt ook om een flexibel contract waarbij bijvoorbeeld op basis van pandbewoners snel op- of afgeschaald kan worden en daarmee ook de vaste aanneemsom flexibel wordt. Daarnaast zal een 'pandemie-clausule' in het contract worden opgenomen.

In lijn met de Rijksdoelstellingen heeft FMH de volgende ambitie geformuleerd: 'We blijven met onze bedrijfsvoering en dienstverlening binnen de draagkracht van de aarde.' In de komende 10 jaar transformeert FMH in een volledig circulaire facilitaire dienstverlener met een neutrale CO₂-impact, doordat zij samenwerken, eigenaarschap tonen, enthousiast zijn over duurzaamheid en een herkenbaar voorbeeld zijn voor onze omgeving: bewust, verantwoordelijk en doortastend. 'FMH: denkt, doet, duurzaam.'

Met partnership op weg naar circulaire catering

Als onderdeel van de transitie naar een circulaire economie, gaat binnen de categorie Catering het nodige veranderen. Veel aspecten zijn niet nieuw, soms komen oude praktijken zelfs weer terug. Maar in z'n totaliteit gaat het om een behoorlijke transitie naar minder verspillingen, minder afval, minder dierlijke eiwitten en meer plantaardige eiwitten en een andere manier van werken. Ook voor FMH zijn deze doelstellingen belangrijk en zullen leidend zijn voor de uitvraag naar de markt. De beloftes van de winnende inschrijver vertalen we naar gezamenlijke KPI's die jaarlijks opnieuw worden vastgesteld, zodat de vooruitgang

gewaarborgd wordt gedurende de gehele contractperiode. De cateraar zal hier invulling aangeven met een gevarieerd concept.

In 2030:

- Komt (vermijdbare) voedselverspilling niet meer voor.
- Ligt de nadruk op plantaardig, fruit, groente, noten, granen en peulvruchten. Vlees, vis en zuivel zijn wel verkrijgbaar maar niet meer vanzelfsprekend.
- Het assortiment is lekker, vers, zoveel mogelijk lokaal geproduceerd en uit het seizoen. De CO₂ uitstoot speelt een rol bij de keuze om reductie te realiseren.
- Tijdens borrels en recepties is alcohol een bewuste keuze evenals gefrituurde snacks. Er zijn voldoende duurzame en gezonde alternatieven beschikbaar.
- Zijn geen mono-verpakkingen meer verkrijgbaar in de uitgiftepunten, het eten wordt versbereid en gepresenteerd.
- Koffiemachines bevatten voor zover mogelijk gerecyclede onderdelen en kunnen ook weer voor het grootste deel gerecycled worden.
- Alle koffiedrab wordt apart ingezameld en hoogwaardig verwerkt.
- Wordt voor alle doeleinden (koffiecorner, banqueting, koffieautomaat) dezelfde biobased recyclebare beker ingezet.
- Is plantaardige melk de norm in de koffiecorners en/of Grand Café.
- Door middel van een bestelapp is een gepersonaliseerd aanbod mogelijk, is in de rij staan voor de kassa niet meer nodig en kan volledig ingespeeld worden op de wensen van de gast.

Sustainable Development Goals

Circulaire catering zal bijdragen aan de onderstaande Sustainable Development Goals (SDG's):

Nr. 3: Goede gezondheid en welzijn

Nr. 8: Eerlijk werk en economische groei

Nr. 12: Verantwoorde consumptie en productie

Nr. 13: Klimaatactie

Nr. 17: Partnerschap om doelstellingen te bereiken

Verduurzamen van de catering, inclusief onze vergader- en evenementenservice

Catering is de grootste CO₂-drijver uit de selectie diensten die FMH levert. Met een gericht actieplan om de CO₂-uitstoot te verlagen gaan we de doelstelling van FMH verwezenlijken. Het verduurzamen van catering richt zich nu al op gezonde voeding. Onze restaurants voldoen aan het zilveren niveau van het voedingscentrum wat betekent dat er in onze bedrijfsrestaurants gemakkelijk een gezonde keuze kan worden gemaakt. Maar daarmee zijn we er nog niet. Door processen efficiënter te maken wordt voedselverspilling aan de bereidingskant én aan de voorkant aanzienlijk gereduceerd. Verpakkingsanalyses helpen ons bij het terugdringen van verpakkingsmaterialen. Het verlagen van CO₂ kan door de hele keten.

We maken gebruik van initiatieven voor transport zoals de logistieke hub. We kopen regionaal in. We starten ketendialogsessies met dienstverleners van afval, schoonmaak, en catering om circulaire verwerkingen te initiëren en het gedrag van de Rijksmedewerkers positief te beïnvloeden met als doel CO₂-verlaging op voedsel en restafval. En we maken gebruik van CO₂-compensatie door true-pricing toe te passen waarmee we verborgen kosten zoals schade aan mens en milieu zichtbaar maken waardoor onze gebruikers betere keuzes kunnen maken.

2.2 Raming en omvang spend

Bedrijfsrestaurants, Grand Café en Banqueting circa € 3 miljoen in 2019 en € 1.2 miljoen in 2020 exclusief BTW.

Locaties	Werkplekken	Faciliteiten	Contractvorm
De Resident -Min. van VWS & SZW	Circa 2050	1 restaurant & 1 Grand Café	semi-commercieel
Bezuidenhoutseweg 73 - Min. van EZK & LNV	Circa 1920	1 restaurant & 2 koffiecorners	semi-commercieel
RVO Centre Court -Rijksdienst voor ondernemend Nederland	Circa 1810	1 restaurant & 1 koffiecorner	vaste aanneemsom
Koningskade 4 -Rijks ICT-dienst	Circa 1200	1 restaurant & 1 koffiecorner	vaste aanneemsom
Alexanderveld 5 - Raad v/d Kinderbescherming	Circa 110	uitsluitend banqueting	n.v.t.

3 Procedure Marktconsultatie

3.1 Algemeen

U wordt uitgenodigd de in dit document gevraagde informatie zo volledig mogelijk aan te leveren en de gestelde vragen zo goed mogelijk te beantwoorden. Deze Marktconsultatie maakt uitdrukkelijk geen deel uit van een aanbestedings-procedure.

3.2 Communicatie en indienen antwoorden Marktconsultatie

Wij verzoeken u vriendelijk alle communicatie met betrekking tot deze procedure te laten verlopen via TenderNed www.tenderned.nl.

Vragen over de Marktconsultatie kunt u direct na de publicatie op TenderNed via de berichtenmodule stellen. Daarnaast gaat de organisatie de bedrijven met de meest aansprekende ideeën en voorstellen benaderen om de voorstellen te bespreken. Alle communicatie zal verder via TenderNed verlopen.

3.3 Planning

Met betrekking tot deze Marktconsultatie geldt het navolgende tijdschema:

31 maart 2021	Publicatie Marktconsultatie
14 april 2021	Uiterste datum voor het stellen van vragen over de Marktconsultatie
21 april 2021	Verzenden antwoorden op de gestelde vragen door opdrachtgever
28 april 2021	Uiterste datum voor het indienen van antwoorden door geïnteresseerden
2 ^e – 3 ^e week mei 2021	Gesprekken met geselecteerde geïnteresseerden
juni 2021	Publicatie samenvatting digitale Marktconsultatie

De organisatie zal u bij wijzigingen van de termijnen tijdig informeren.

3.4 Vragen over de Marktconsultatie

Inhoudelijke vragen omtrent de Marktconsultatie verlopen via TenderNed www.tenderned.nl. De uiterste datum voor het indienen van vragen is vermeld in de planning. Alle geanonimiseerde vragen, inclusief de bijbehorende antwoorden, zullen via TenderNed worden gepubliceerd in de vorm van een Nota van Inlichtingen.

3.5 Aanvullende voorstellen

De organisatie is geïnteresseerd in uw antwoorden. Heeft u daarnaast nog andere nuttige opmerkingen die wij kunnen gebruiken in de eventuele opdracht, dan zien wij deze ook graag tegemoet.

3.6 Resultaten van de Marktconsultatie

We kunnen de informatie die verzameld is naar aanleiding van deze Marktconsultatie gebruiken bij het opstellen van het beschrijvend document.

De door geïnteresseerden verstrekte informatie willen we zonder voorbehouden kunnen gebruiken. Om deze reden zullen we eventuele claims/voorbehouden van geïnteresseerden over het gebruik van informatie of vertrouwelijkheid, niet honoreren. Door het deelnemen aan deze Marktconsultatie stemt u hiermee in.

Een samenvatting van de digitale Marktconsultatie publiceren we via TenderNed.

Bij een eventuele aanbesteding zal geen onderscheid worden gemaakt tussen partijen die al dan niet hebben deelgenomen aan de Marktconsultatie.

3.7 Rechtsverhouding

De Marktconsultatie is voor alle partijen (onze organisatie en de geïnteresseerden) vrijblijvend en houdt op geen enkele wijze een verplichting in om met deelnemers in een bepaalde rechtsverhouding te treden. Er kunnen geen rechten worden ontleend aan deelname aan de Marktconsultatie of tijdens de Marktconsultatie verstrekte informatie.

4 Informatieaanvraag

U wordt uitgenodigd onderstaande vragen zo volledig mogelijk te beantwoorden.

U bent vrij in de manier waarop u de vragen beantwoord (kort, uitgebreid, globaal of gedetailleerd, met of zonder afbeeldingen, bijlagen en specificaties). Uiteraard kunt u ook vragen overslaan als die geen betrekking op uw dienstverlening hebben of als u hier geen antwoord op kunt of wilt geven. We schrijven geen format voor met als doel om zo veel mogelijk creativiteit en inzichten uit de markt te halen.

Naam geïnteresseerde:	
Naam contactpersoon en functie:	
Telefoonnummer contactpersoon:	
E-mail contactpersoon:	
Bezoekadres:	
Postadres:	
Website:	

Vraagnummer	Vraag en antwoord
-------------	-------------------

Vraag 1	De maatregelen rondom het Corona virus heeft vele ondernemers waaronder ondernemers in de cateringbranche hard getroffen. Met welke (financiële) gevolgen dienen wij rekening te houden bij de uitvraag?
Antwoord	
Vraag 2	Is een uitvraag op basis van een semi-commercieel contract nog realistisch? Zo niet, welke contractvorm adviseert u FMH en waarom?
Antwoord	
Vraag 3	Welke ontwikkelingen en innovaties ziet u op het gebied van het verduurzamen en circulair maken van catering in een tijd waarin het hybride werken de norm is? En welke zijn naar uw idee het meest relevant en toepasbaar voor FMH?
Antwoord	
Vraag 4	We zien dat cateraars eigen methoden ontwikkelen zoals een online managementrapportage voor het meten van duurzaamheid. Welke ontwikkelingen ziet u in de markt die bruikbaar zijn voor FMH?
Antwoord	
Vraag 5	FMH wil voldoen aan meerdere duurzame doelstellingen (o.a. klimaat, circulariteit, sociale impact, vitale medewerker) én het vergroten van bewustwording onder haar klanten. Welke ontwikkelingen ziet u in de markt die het gedrag van onze klanten positief kan beïnvloeden?
Antwoord	
Vraag 6	FMH wil Rijksbrede doelstellingen realiseren met haar (catering)partners. Wat adviseert u FMH als het gaat om de te volgen inkoopstrategie in een tijd dat het hybride werken de norm lijkt te gaan worden?
Antwoord	

Vraag 7	Bij de spendgegevens zien wij grote verschillen tussen de jaren 2019 en 2020. Welke cijfers/gegevens heeft u van ons nodig om een zo goed mogelijk inschrijving te kunnen doen?
Antwoord	
Vraag 8	Bij het hybride werken komen er minder medewerkers naar kantoor en zal er waarschijnlijk minder gebruik worden gemaakt van de cateringfaciliteiten in het gebouw. Het huidige personeelsbestand is weliswaar vorig jaar door de huidige leverancier gedeeltelijk afgeschaald, maar ook deels gebaseerd op de situatie in 2019 dus voor Corona. Hoe gaat u hiermee om?
Antwoord	
Vraag 9	Er nemen straks vijf (5) locaties deel aan de aanbesteding. FMH denkt na over de mogelijkheid om op één locatie (met circa 2050 werkplekken) de gehele koffievoorziening, waaronder de warme dranken automaten, te laten verzorgen door de cateraar. Welke mogelijkheden ziet u?
Antwoord	
Vraag 10	In een tijd waarin het hybride werken de norm lijkt te worden overweegt FMH om de huidige cateringvoorzieningen anders te gaan organiseren. Welke ideeën heeft u daarbij?
Antwoord	
Vraag 11	Binnen het werkgebied catering en haar klanten zijn continu ontwikkelingen op basis van (consumptieve) behoefte in relatie tot het flexibel werken. Welke ontwikkelingen ziet u om hier in aanbod te kunnen blijven voldoen?
Antwoord	
Vraag 12	Welke informatie wilt u nog met ons delen die nog niet in eerdere vragen aan de orde is gekomen?
Antwoord	
<u>Eventuele vragen over deze Marktconsultatie kunt u stellen via de berichtenmodule in TenderNed</u>	