

Bijlage 1
Marktconsultatie **Patiëntenvoeding** 2021

In onderstaande paragrafen zijn de marktconsultatievragen per onderwerp beschreven. Deelnemer wordt verzocht deze vragen schriftelijk te beantwoorden en uiterlijk op de in de planning aangegeven datum en tijdstip in te dienen. De wijze waarop en vorm waarin deelnemer de vragen beantwoordt, is niet bepaald. Het Erasmus MC wil deelnemers hierin graag vrijlaten, om maximaal te kunnen aansluiten bij de verschillende vragen. Een belangrijke voorwaarde is wel dat de bestanden door het Erasmus MC met de meest gangbare programma's (MS Office, Youtube e.d.) moeten zijn te openen.

Bijlagen bij Marktconsultatie

1. Bijlage 2 - Koers23
2. Bijlage 3 - Prestatiemonitor template

Vragen marktconsultatie:

Nr.	Vraag	Antwoord
1	Concept	
1a	Het Erasmus MC is op zoek naar de invulling van haar voedingsconcept passend bij de visie op voeding zoals beschreven in de gewenste situatie. Welke (innovatief) voedingsconcept ziet u voor zich als u rekening houdt met deze visie en de missie en visie van het Erasmus MC (zie Koers23 en de bijlage).	
1b	Welke voedingsconcepten heeft u momenteel uitgerold binnen vergelijkbare zorginstellingen in Nederland? Geef hier een korte en concrete beschrijving van.	
1c	Hoe heeft u de Richtlijnen Gezonde Voeding binnen uw voedingsconcepten ingericht?	
1d	Welke concrete voorbeelden, binnen vergelijkbare ziekenhuizen, kunt u geven waarbij de verbetering van de maaltijdbeleving van de patiënt centraal heeft gestaan?	
2	Assortiment	
2a	Binnen het Erasmus MC maken we gebruik van diverse diëten en consistenties. Bent u in staat om deze te leveren, en zo ja welke?	
2b	In hoeverre kunt u uw volledige assortiment in verschillende eenheden aanbieden (grootschalig vs. kleinschalig)?	
2c	Is het mogelijk dat u dagvers brood en banket, eventueel via een lokale leverancier(s), kunt aanbieden?	
3	Duurzaamheid & MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen)	
3a	Kunt u beschrijven hoe duurzaamheid is opgenomen in het voedingsaanbod. Te denken valt aan samenstelling, productie, transport, aanbevelingen, keuze aanbod, restafval, etc.	

3b	Kunt u beschrijven waar mogelijke prijsverschillen zouden kunnen optreden in relatie tot duurzame maaltijden (zowel in positieve als negatieve zin).	
3c	In hoeverre kunt u inspelen op de ontwikkelingen op het gebied van duurzame voeding en lokaal geproduceerde voeding in de regio van het Erasmus MC.	
3d	Kunt u aangeven hoe lang de voedselketen is gemeten in aantal schakels en in vervoerskilometers gemiddeld per tijdseenheid, periode en product?	
3e	Op welke wijze kan het Erasmus MC het beste duurzame voeding, bijvoorbeeld seizoen producten, uitvragen in een aanbestedingstraject?	
3f	Waar ziet u kansen om waste te beperken? Is dat ook in percentages uit te drukken? Hoe wordt de waste bewaakt en beperkt?	
3g	Welke parameters adviseert u op te nemen in het kader van MVO – milieu?	
3h	Welke parameters adviseert u op te nemen in het kader van MVO – arbeid?	
3i	Welke parameters adviseert u op te nemen in het kader van Social Return on Investment?	
4	Prijsniveaus/ Budget (incl. btw)	
4a	Wat verwacht u dat een dagvoeding (alle maaltijden inclusief tussentijdse verstrekkingen en dranken die leiden tot de totale inname van de aanbevolen dagvoedingswaarde volgens de Richtlijn goede voeding) gemiddeld zal kosten bij 3 maaltijden per dag voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.	
4b	Wat verwacht u dat een dagvoeding (alle maaltijden inclusief tussentijdse verstrekkingen en dranken die leiden tot de totale inname van de aanbevolen dagvoedingswaarde volgens de Richtlijn goede voeding) gemiddeld zal kosten bij 6 maaltijden per dag voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.	
4c	Wat zijn naar uw idee de effecten van een transitie van 3 maaltijden per dag naar 6 maaltijden per dag? Neem hierbij ook het verschil in kosten mee.	
4d	Wat zijn de huidige gemiddelde kosten voor een warme maaltijd (vriesvers) per stuk voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.	
4e	Wat zijn de huidige gemiddelde kosten voor een warme maaltijd (koelvers/ dagvers) per stuk voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.	
5	IT-systemen	
	Het Erasmus MC gebruikt diverse IT-systemen. In hoeverre kan de markt met de eigen IT-systemen koppelen aan/met:	
5a	Culicart. Dit is ons voedingsmanagementsysteem waarin alle ingrediënten en diëten zijn vastgelegd. Bent u in staat om met dit systeem te koppelen?	
5b	De informatie in Culicart is onder andere afkomstig vanuit de leverancier en is gekoppeld met PS-foodservice. Bent u in staat om het assortiment binnen dit systeem te beheren voor het Erasmus MC?	

5c	Oracle eBS. Dit is ons bestel- en informatiesysteem, waarmee het proces van order tot en met facturatie wordt ondersteund. Bent u in staat om een bestelling en aflevering te koppelen aan de e-factuur in Oracle (3 way matching)?	
5d	Chipsoft, HiX. Dit is ons Elektronisch Patiëntendossier. In hoeverre kan de dagelijkse voedingsinname van patiënten hierin worden geregistreerd? Heeft u hier ervaring mee?	
6	Bestel- en leveringsproces	
6a	Kunt u uw bestelprocedure beschrijven?	
6b	Heeft u een web-based bestellijst beschikbaar?	
6c	Hoe vaak per week/dag kunt u leveren?	
6d	In hoeverre kunt u op een vooraf vastgesteld tijdstip leveren?	
6e	Is het mogelijk om bestellingen en afleveringen te volgen? En heeft u een signaleer functie bij aflevering. (Volg je pakket)	
6f	Beschikt u over mogelijkheden om bestellingen tot op afdelingsniveau te leveren binnen het ziekenhuis?	
6g	Welke mogelijkheden heeft u voor het voorkomen van temperatuurverschillen van producten gedurende de levering van opdrachtnemer naar opdrachtgever en naar de interne afdelingen van opdrachtgever?	
7	Trainingen	
7a	Kunt u beschrijven op welke wijze u in staat bent om onze medewerkers training en opleiding te geven om een bijdrage te kunnen leveren aan de beleving en kwaliteit van de voeding voor onze patiënten?	
8	Innovatie	
8a	Welke innovatieve plannen heeft u op het gebied van patiëntenvoeding en op welke termijn denkt u deze te kunnen realiseren?	
8b	Wat is uw ervaring op het gebied van het verkorten van het aantal patiënten ligdagen? Heeft u hier ook ervaringscijfers van die onderbouwd de relatie tussen uw voeding en het aantal ligdagen aantoonbaar maakt.	
8c	Zijn er specifieke inrichtingsvereisten rondom het duurzaam aanbieden van gezonde voeding als je kijkt naar de gehele voedingsketen? Denk hierbij aan de inrichting van keukens, transport maar ook bijvoorbeeld lokaal verbouwen waarbij wellicht gebruik gemaakt kan worden van daktuinen, kassen, e.d.	
9	Kwaliteit/tevredenheid	
9a	In hoeverre kunt u ons ondersteunen in het duidelijk maken aan patiënt en bezoekers hoe duurzaam ons voedingsaanbod en beleid is?	
9b	Hoe kunnen wij onze patiënten overtuigen voor het maken van de meest gezonde keuzes uit het aanbod?	
9c	Wij hebben binnen het Erasmus MC te maken met een multiculturele patiëntengroep. In hoeverre speelt uw aanbod hierop in?	

9d	Hoe bepaalt u de voedingswaarde per maaltijd en hoe kunt u de voedingswaarde aantonen?	
9e	Op welke wijze kan het Erasmus MC de kwaliteit meten van uw eigen kwaliteitsmeetsysteem?	
9f	Verzorgt u patiënt tevredenheidsonderzoek? En zo ja, op welke wijze?	
9g	Welke aanpak zou u hanteren voor het verbeteren van de patiënt tevredenheid? En hoe kunt u dit borgen?	
10	Inkoopprocedure	
10a	Welke specifieke eisen adviseert u het Erasmus MC uit te vragen in het kader van referenties.	
10b	Op welke prestaties (indicatoren) wilt u beoordeeld worden? En welke meetinstrument(en) en scoretabellen hebben hierbij uw voorkeur?	
10c	Hoe staat u tegenover het participeren in een procedure welke leidt tot een innovatiepartnerschap in plaats van het doorlopen van een 'traditionele' Europese Aanbestedingsprocedure? Wat zijn naar uw idee de voor- en nadelen hiervan voor het Erasmus MC en uw bedrijf?	
10d	Heeft u ervaring met "Best Value Procurement methode" of anders gezegd "Prestatie inkoop"? Wat vindt u van deze methode?	
10e	Heeft u ervaring met de procedure van de "Concurrentie Gerichte Dialoog"? Wat vindt u van deze procedure?	
11	Managementinformatie	
11a	Bent u in staat om de informatievoorziening zoals benoemd in de prestatie-monitor (zie bijlage) t.b.v. prestaties te verzorgen?	
11b	Welke mogelijkheden biedt u om het Erasmus MC inzicht te geven in bepaalde data (bijv. dieetvoedingen vs. regulier; aantallen en verbruik per afdeling e.d.).	
11c	Heeft u ervaring en voorbeelden van realtime dashboards en/of prestatie-metingen? Onderwerpen binnen deze dashboard die voor het Erasmus MC relevant zijn: omzet/financiën, manco's, voorraadbeheer, bestel- en levering statussen, nalevering e.d.	
12	Implementatie	
12a	Hoe staat u tegenover het opnemen van een pilot (een 'proefkeuken') in de aanbesteding en in welke fase van de aanbesteding adviseert u ons dat te doen? En welke duur heeft een ideale pilot/proefkeuken?	
13	Overig	
13a	Welke relevante informatie zou u verder nog willen delen ten aanzien van het voornemen van het Erasmus MC om deze uitvraag te doen?	