

Marktconsultatie

Renovatie eet-en drinkvoorzieningen kantoorlocaties ProRail



Versie
Datum
Status
TN kenmerk

1.0
14-10-2021
Definitief
TN 332553

Inhoudsopgave

1	Inleiding	3
1.1	ProRail als organisatie	3
1.2	Human Facility Management bij ProRail	3
1.2.1	Diversiteit aan locaties	4
1.2.2	Beheer en onderhoud	4
1.3	Eten en drinken bij ProRail.....	5
1.3.1	Onze ambitie voor eten en drinken	5
1.3.2	Uitwerking eet- en drinkvoorziening - concepten keukens	6
1.4	Scope	7
1.4.1	Buiten scope.....	9
1.4.2	Globale planning renovatie eet-en drinkoutlets hoofdkantoor en regiokantoren.....	9
1.4.3	Renovatie leefkeukens op Verkeersleidingsposten.....	9
1.4.4	Renovatie pantry's	9
1.4.5	Integraliteit.....	9
1.5	Kern van onze vraag.....	10
2	Vragen.....	11
2.1	Kennismaking	11
2.2	Marktbenadering.....	11
2.2.1	Inkoopopdracht.....	11
2.2.2	Mogelijke samenwerking markt voor de inkoopvraag.....	11
2.2.3	Prijsstelling en flexibiliteit	12
2.2.4	De inkoopprocedure	12
2.2.5	Duurzaamheid	12
2.3	Tot slot.....	12
3	Procedure van de marktconsultatie.....	13
3.1	Wij zoeken uw ideeën!	13
3.2	Procedure	13
3.3	Planning	14
3.4	Contact	14
3.5	Open en eerlijk.....	14
4	Bijlage 1: Marktconsultatie vragenlijst	15

1 Inleiding

Voor u ligt de open uitnodiging om ons te adviseren hoe we onze opgave rondom 'Renovatie eet- en drinkvoorzieningen kantoorlocaties ProRail' het beste naar de markt kunnen brengen. Wij hechten grote waarde aan uw mening. Denkt u met ons mee over onze vraag?

1.1 ProRail als organisatie

ProRail B.V. is verantwoordelijk voor het spoorweganet van Nederland: aanleg, onderhoud, beheer en veiligheid. Ca. 4500 medewerkers zorgen ervoor dat elke dag, 24/7, 1.200.000 reizigers en 100.000 ton goederen op hun plaats van bestemming komen, met 6550 treinen over ruim 7000 kilometer spoor. Het spoorweganet is met recht het kloppend hart van mobiel Nederland. ProRail werkt aan de bereikbaarheid van Nederland door te zorgen voor een optimaal spoornetwerk. We verdelen de capaciteit op het spoor, regelen alle treinverkeer, bouwen en beheren stations en leggen nieuw spoor aan. Tevens onderhoudt ProRail bestaande infrastructuur zoals spoor, wissels, seinen en overwegen.

ProRail doet de belofte dat we capaciteit ontwikkelen voor meer mobiliteit in de toekomst, dat we spoormobiliteit zo betrouwbaar mogelijk en zo duurzaam mogelijk maken. Dit betekent voor onze organisatie: als we morgen doen wat we vandaag doen, staat Nederland straks stil: het faciliteren van 30% reizigersgroei tot 2030 kan alleen als we blijven ontwikkelen en vernieuwen.

Deze toename van verkeer en de maatschappelijke druk om dat tegen redelijke kosten te realiseren, vraagt van ons om technologische vernieuwing in onze logistieke keten en naar de ontwikkeling van bestaande en nieuwe assets. Hiermee zal ook de samenwerking tussen de disciplines in ketenverband moeten verbeteren. Onze medewerkers en die van onze partners - zoals vervoerders, aannemers en ingenieursbureaus - verwezenlijken samen onze mobiliteitsopgave. Het intensiveren van ketensamenwerking is nodig om capaciteit – nu en in de toekomst – te kunnen realiseren.

Trots zijn we op wat we hebben bereikt, maar we streven iedere dag naar nóg beter. Dat vraagt van ons allemaal een voortdurende focus op prestatieverbetering, te beginnen bij onze eigen prestaties. We zien dat deze ambities invloed hebben op de manier van (samen)werken. Het werk dat we doen wordt complexer en specialistischer van aard en is meer gericht op innovatiekracht en creativiteit. Expertises worden meer aan elkaar verbonden en werken in de keten neemt toe. Onze traditionele organisatiestructuur verschuift zodat we gemakkelijker in kunnen spelen op veranderingen. Deze andere – meer organische- manier van werken vraagt om een adaptieve en toegankelijke werkomgeving waarin medewerkers met elkaar in verbinding worden gebracht.

1.2 Human Facility Management bij ProRail

ProRail heeft een immense portefeuille aan roerende en onroerende goederen. Onze afdeling Human Facility Management (hierna HFM) is eigenaar en verantwoordelijk voor alle bemenste locaties van ProRail. Dat zijn er op dit moment ca. 40 en zijn verspreid over Nederland. De vastgoedportefeuille van HFM is erg divers, van kantoorlocatie tot 24-uurslocatie met bedrijfskritische techniek en van monumentaal tot modern, maar het betreffen altijd de locaties waarin de ProRail-medewerkers hun werkzaamheden verrichten. In totaal beheren we ongeveer 115.000 m² BVO. Binnen deze 40 panden bieden we 4.500 werkplekken.

Onze ambitie is om als afdeling HFM van toegevoegde waarde te zijn door een inspirerende werkomgeving te bieden, die het verschil maakt voor medewerkers en partners. Dit doen we doordat deze verrassend, comfortabel en dagelijks op orde is (vastgoed, diensten en middelen ondersteunen daarbij). Onze producten en diensten worden opgedeeld in drie ketens; Werkplek & Services, Veiligheid & Bedrijfscontinuïteit en Vastgoed / Assets.

1.2.1 Diversiteit aan locaties

ProRail heeft een aantal business units die een specialistische taak hebben. Van oudsher zijn deze units -als gevolg van de verschillen in taken- los van elkaar gehuisvest. De volgende diversiteit is hierdoor ontstaan:

- Hoofkantoor: twee (monumentale) kantoorlocaties in Utrecht (De Inktpot en de Tulpenburgh)
- Regiokantoren: verspreid over het land kleinere regiokantoren voor regionale werkzaamheden (Amsterdam, Eindhoven, Rotterdam, Utrecht en Zwolle)
- Verkeersleidingposten (VL-posten): deze posten (1 landelijke en 12 posten verspreid over Nederland) houden 24/7 het treinverkeer in de gaten. Zij zorgen ervoor dat reizigers- en goederentreinen veilig en (zoveel mogelijk) volgens dienstregeling rijden.
- Incidentenbestrijdingslocaties (ICB): Op het moment dat er een verstoring optreedt op of rond het spoor, komt incidentenbestrijding in actie 24/7. Deze afdeling zorgt ervoor dat alle (dreigende) treinincidenten professioneel worden afgehandeld. Deze locaties hebben een kantoorgedeelte en een 'uitrukfunctie' voor calamiteiten op het spoor (brandweerstand) waardoor ze vaak een grote voertuigenstalling en loods hebben. We hebben vijf ICB locaties verspreid over het land (Utrecht, Eindhoven, Zwolle, Rotterdam en Amsterdam/Schiphol) en in de toekomst komt er een training- en outillage plek in Amersfoort bij.
- Opleiding- en vergadercentrum (De Spot, Amersfoort en Eindhoven): Op een steenworp afstand van Utrecht Centraal Station wordt een opleiding- en vergadercentrum gerealiseerd in 2021. Deze locatie is voor interne training- en vergaderdoeleinden bedoeld.
- Projectlocaties: diverse projectlocaties worden ingezet voor projecten die zeer specifiek zijn, denk aan locaties in de nabijheid van een station dat meerjarig verbouwd wordt of uitbreiding van spoor op bepaalde trajecten.

1.2.2 Beheer en onderhoud

HFM is verantwoordelijk voor het beheer en onderhoud van de locaties waar medewerkers werkzaam zijn; de eigen BOG-vastgoedportefeuille. De portefeuille bestaat uit 20 eigendomspanden en 20 huurlocaties. Voor wat betreft de eigendomspanden is het beheer en onderhoud ondergebracht in een Overeenkomst Landelijk Onderhoud (OLO) bij een beheermaatschappij en twee onderhoudspartijen. Het betreft een prestatieovereenkomst; de partijen zijn verantwoordelijk voor de gehele instandhouding (assets en diensten) van de locaties. Alle werkzaamheden aan assets van eigendomspanden, die als gevolg van een additionele opdrachtverstrekking door derden worden uitgevoerd, worden daarom altijd en eerst afgestemd met de OLO-partijen en contractmanager Vastgoed & Assets. Heldere afspraken en afstemming dragen bij aan een effectieve demarcatie, storingsafhandeling, overdracht en acceptatie. Nadat de realisatie is voltooid, wordt het onderhoud en beheer van de eet- en drinkvoorzieningen overgenomen door de OLO-partijen.

Voor de huurpanden gelden weer andere afspraken. Voorafgaand aan de uitvoering van de werkzaamheden ten behoeve van de nieuwe eet- en drinkvoorzieningen dient HFM overeenstemming te hebben bereikt met de verhuurder van de locatie

1.3 Eten en drinken bij ProRail

Door het verschil in grootte en gebruik van de locaties, is het 'eten en drinken' op dit moment ook verschillend georganiseerd op onze kantoorlocaties:

- **Hoofd- en regiokantoren: economisch afgeschreven**
De locaties worden op doordeweekse dagen en op reguliere tijden gebruikt. Er vindt veel persoonsverkeer plaats op de locaties. Er is een bedrijfsrestaurant. Voor deze tender is het belangrijk te weten dat op een aantal kantoren de keuken, apparatuur en uitgiftepunt economisch zijn afgeschreven. Het betreft de Tulpenburgh (Utrecht), VLTC (Amsterdam), AHL (Utrecht) en CP (Rotterdam);
- **Regiokantoren en opleidings- en vergadercentrum De Spot: recent verbouwd**
Het nieuwe regiokantoor in Eindhoven - 'The Core' - wordt door ProRail eind 2021 in gebruik genomen, voor deze huurlocatie wordt gebruik gemaakt van diensten – waaronder het aanbod van het catering, inclusief keuken - van de verhuurder. De bestaande locatie in Eindhoven 'De Veste' wordt dan verlaten. Locatie Schellepoort (Zwolle) is recent (2020) verbouwd, inclusief nieuwe keuken, outlet, apparatuur en zitplekken. Hetzelfde geldt voor het opleidings- en vergadercentrum De Spot: deze is recent verbouwd, inclusief de eet- en drinkvoorziening. Voor deze locaties is er geen of een beperkte aanpassing aan de eet- en drinkvoorzieningen nodig;
- **VL-posten en ICB-locaties**
Onze VL-posten en ICB-locaties zijn voorzien van een keuken met faciliteiten waar onze collega's een maaltijd kunnen koken of opwarmen. Deze keukens zijn veelal uitgerust met consumenten-apparatuur (eigendom van ProRail). De keuken(apparatuur) is veelal afgeschreven, gedateerd en wordt niet preventief onderhouden. Alle locaties zijn voorzien van een warme dranken automaat (leverancier is aanbesteed).
- **Projectlocaties**
Op de projectlocaties bevinden zich meestal eenvoudige pantry's.

1.3.1 Onze ambitie voor eten en drinken

We willen als HFM een prettige werkomgeving realiseren. Een omgeving waarin wij een andere rol voorzien voor eten en drinken. De veranderende functie van het kantoor – van traditioneel werken naar ontmoeten - biedt nieuwe kansen. Het vraagt een nieuwe manier van kijken naar eten en drinken in de kantooromgeving. Onze collega's zijn – meer dan voorheen - op zoek naar een gezond, gevarieerd, lekker en lokaal eet- en drinkaanbod op onze kantoorlocaties. Ze zoeken naar dienstverlening waarin ze worden verrast en geïnspireerd. We zien een toename in de behoefte aan afwisseling in het assortiment en een ruim aanbod aan keuzes. Meer dan voorheen wordt óók de omgeving waar we eten en drinken aanbieden belangrijker. In het 'ontmoetingskantoor' willen collega's een 'horecabeleving' tijdens eet- en drinkmomenten.

Dat betekent dat eet- en drinkplekken gecombineerd worden met een aantrekkelijk zit- en ontmoetingsgebied voor eten, vergaderen, ontmoeten, ontspannen en werken en de uitstraling van de '(voetbal)kantine' plaatsmaakt voor een nieuw concept.

De focus in de visie ligt op duurzaam, persoonlijk en samen genieten (vorm gegeven in de visie op eten en drinken). Belangrijk in de visie:

- Genieten van lekker, goed, gezond eten, ontmoeten en ontspannen in een ProRail omgeving die in dienstverlening past bij een horecabeleving (gastvrijheid);
- Ondernemerschap: binnen gestelde kaders geven we ruimte aan de partner(s) om eet- en drinkconcepten te realiseren en aan te passen aan de locatie en het publiek;
- Creëren van een totaalbeleving: de impact van een eet- en drinkconcept is het grootst wanneer deze onderdeel is van een totaalconcept waardoor het een plek van toegevoegde waarde wordt.

Binnen HFM worden de fysieke werkomgeving en de facilitaire diensten integraal benaderd. In het integraal dienstenconcept wordt vanuit klantperspectief de ambitie op onze facilitaire dienstverlening geschetst. In het realiseren van een optimale beleving voor gasten van onze eet- en drinkvoorzieningen gaat het aanbod van cateraar hand in hand met een passend interieur, signing, presentatiemogelijkheden én natuurlijk de efficiënte en aantrekkelijke eet- en drinkvoorzieningen. Hoe meer dat aansluit bij de wensen van de gasten, hoe hoger de tevredenheid en algehele beleving van de gasten en hoe frequenter de bezoeken. Het huidige interieur, signing, presentatiemogelijkheden, alsook de keukens in de 24/7 omgeving, pantry's en de keukenapparatuur zijn sterk verouderd en passen niet meer in de visie die ProRail heeft op eten en drinken.

Daarom is het onze ambitie om de eet- en drinkvoorzieningen in onze kantoorlocaties de komende twee jaar (2022 en 2023) op duurzame wijze te moderniseren en renoveren. Gedurende deze periode worden de eet- en drinkvoorzieningen voorzien van een nieuwe en aantrekkelijkere look-and-feel en efficiënte toerusting. Dit wordt nader toegelicht in paragraaf 1.4.2.

HFM beseft dat door de diversiteit van de vastgoedportefeuille en complexiteit van de beoogde planning, de tijdige en complete uitvoering van haar ambities een uitdaging is. Daarom hechten wij veel waarde aan de heldere omschrijving van de uitgangspunten van deze marktconsultatie.

1.3.2 Uitwerking eet- en drinkvoorziening - concepten keukens

De visie op eten en drinken is uitgewerkt in een eet- en drinkconcept. Dit concept, dat op locatie-niveau moet worden uitgevoerd, nodigt uit om opnieuw naar de huidige invulling van de eet- en drinkvoorziening te kijken.

Daarbij is het noodzakelijk om een scheiding aan te brengen in het gebruik en de functie van de eet- en drinkvoorziening per locatie. ProRail maakt in haar keukens onderscheid naar verschillende typen keukens op basis van (gelijktijdig) gebruik én mate van professioneel gebruik. Onderstaand worden deze concepten toegelicht.

1. Keukens voor professioneel gebruik (XL)
2. Leefkeukens in de 24/7 omgeving (L en M)
3. Pantry's (S)
4. Specials

Keukens voor professioneel gebruik (XL)

Dit type wordt gebruikt door de nieuw aan te stellen cateraar – ook wel bij ProRail 'foodregisseur' genoemd - voor het professioneel bereiden van eten en drinken voor directe consumptie in de bedrijfsrestaurants van ProRail. De grootkeukens bestaan uit professionele keukens, spoelkeukens, uitgiftes en een zitgedeelte. In de keukens wordt er veel voedsel tegelijkertijd klaargemaakt, waardoor er variatie in ruimte noodzakelijk is: productieruimte, ruimte voor opslag, etc. Conform het eet- en drinkconcept van ProRail zijn hier de 'Foodmarkt' en 'Hybride horeca' terug te vinden en wordt er vanuit deze ruimtes -naast de dagelijkse eet- en drinkuitgifte- ook de vergaderservices (koffie, thee, etc.) en banqueting (lunches, borrels, etc.) geprepareerd en uitgelopen

Leefkeukens in de 24/7 omgeving (L en M)

In de verkeersleidingsposten draaien de processen 24/7 door. De medewerkers op deze locaties werken in wisseldiensten (ochtend-, middag-, avond- en nachtdiensten). Als ze achter hun werkplek zitten moeten ze volledig geconcentreerd aan het werk zijn, echter op het moment dat ze pauze hebben komen ze graag in de leefkeukens: keukens waarin ze eten kunnen bereiden en opwarmen en daarna ook aan de keukentafel met collega's kunnen nuttigen. In de keukens komen meerdere functies voor: bereiden, koelen en vriezen, afruimen en afwassen.

De keukens zijn op het moment functioneel ontworpen, maar worden langzamerhand steeds meer in de look en feel – zoals in de stijlgids omschreven – ‘leefkeukens’.

In de configuratie van de keukens maken we onderscheid naar L en M 24/7 leefkeukens, dit heeft te maken met het aantal gebruikers dat tegelijkertijd pauze heeft in de ruimte. In de ‘L’ leefkeukens hebben in de dagdiensten drie tot zeven mensen tegelijkertijd pauze, in de ‘M’ leefkeukens zijn dat er maximaal vier. Voor de ICB locaties geldt dat er altijd een M leefkeuken wordt toegepast.

Pantry’s (S)

De pantry’s bij ProRail zijn zeer divers, niet alleen in hoe deze eruit zien, maar ook in de functionaliteiten. ProRail ziet pantry’s in het nieuwe inrichtingsconcept meer en meer onderdeel van de ontmoetingsfunctie op een kantoorvloer, veelal gekoppeld aan de woonkamer of de nabijheid ervan. Een pantry is de plek waar koffie/thee of water kan worden gehaald en etenswaren gekoeld bewaard kunnen worden op een kantoorverdieping. ProRail ziet de pantry als vertrekpunt voor andere eet- en drinkoutlets op locatie, niet als vervanging. We willen onze collega’s zoveel mogelijk – vanuit vitaliteitsoverweging - verleiden om de werkvloer gedurende pauzes te verlaten en andere eet- en drinkoutlets op te zoeken (of een ommetje te maken).

Specials

Naast bovengenoemde invulling van onze keukens zijn er ook ‘specials’: apparatuur die niet repeterend – op een aantal locaties – voorzien wordt. Denk aan een kleine variant van een pantry in kolf- en ehbo ruimtes of ruimte voor een bedrijfsarts.

1.4 Scope

In het realiseren van een optimale beleving voor gasten van onze eet- en drinkoutlets gaat het aanbod van de nieuwe cateraar hand in hand met een passend interieur, signing, presentatiemogelijkheden én natuurlijk de juiste eet en drinkomgeving. Hoe meer dat aansluit bij de wensen van de gasten, hoe hoger de tevredenheid en algehele beleving van de gasten en hoe frequenter de bezoeken aan de outlets. Het huidige interieur, signing presentatiemogelijkheden, alsook de inrichting van de keukens in de eet- en drinkoutlets zijn sterk verouderd en passen niet meer in de visie die ProRail heeft op eten en drinken.

Daarom is het onze ambitie om op (bijna) alle ProRail kantoorlocaties de eet- en drinkvoorzieningen op een duurzame wijze te moderniseren en renoveren. Hieronder verstaan we bestaande voorzieningen en het herzien van professionele grootkeukens nieuwe outlets die nog niet zijn gerealiseerd (bijv. een koffiebar in ons hoofdkantoor), het moderniseren van de onbemande deli (1x) maar ook het herontwikkelen van de 24/7 keukens (+15) alsook de vele pantry’s in onze kantoorgebouwen (+ 30).

De primaire opdracht bestaat uit het renoveren en ontwikkelen van de zeven eet- en drinkvoorzieningen – voor professioneel gebruik door een cateraar - in onze hoofd- en regiokantoren, alsook het volledige beheer en onderhoud van alle eet- en drinkvoorzieningen (pantry’s, leefkeukens), met een mogelijke uitbreiding van de primaire opdracht – middels een raamovereenkomst – voor de renovatie van de leefkeukens in de 24/7 omgeving en verouderde pantry’s .

ProRail is voornemens om een geïntegreerde opdracht te ontwikkelen waarin ontwerp- en uitvoering alsook het onderhoud bij één contractpartij worden belegd. We voorzien daarin onderstaande scope:

Fase	Toelichting (genoemde onderdelen van de fasering, <u>niet</u> limitatief)
Ontwerp	Gedurende het ontwerptraject van de architect aangehaakt om gedurende SO, VO en DO te toetsen op (technische en bouwkundige) haalbaarheid en consequenties voor realisatie van het ontwerp
Technisch ontwerp	De ontwerpdocumenten die door ProRail worden gevraagd bestaan uit ontwerpnota's. Een ontwerpnota is een verzameling van producten waarin de leverancier vastlegt dat het betreffende ontwerp- of bouwdeel aan de eisen voldoet. Dit kan een combinatie van tekeningen en berekeningen zijn, bestaande uit: 1. Bouwkundige en constructieve werken tot niveau van een Technisch Ontwerp 2. Installatietechnische werken uitgewerkt tot niveau van een technisch ontwerp 3. Technische specificaties en omschrijvingen
Vorbereiding op realisatie	Verantwoordelijk voor uitvoerings-/werktekeningen Maken van voorstel voor materiaal toepassing 4. Bemonstering van in te kopen materialen en producten middels overzichtslijst 5. Voorstel van producten toe te passen in de (professionele) eet- en drinkvoorzieningen (w.o keukenapparatuur) (wordt getoetst aan de hand van leveringsoverzichten Vijverborgh) 6. Coördinatie nevenopdrachtnemers
Realisatie	- Bouwkundige werkzaamheden conform het Definitief Ontwerp van de architect. Het inkopen, leveren en monteren tot oplevering van: - Binnenwanden - Deuren - Plintafwerking - Wandafwerking - Vloerafwerking - Plafondplan - Verrichten van diverse E-en W werkzaamheden, conform ontwerp, wo - Aanpassingen aan waterinstallatie/rioleringen - Verzorgen van aansluitingen keuken(apparatuur) - Aanpassen verdeelkasten - Nieuwe bekabeling - Vast meubilair: het definitief ontwerp van de architect omvat ook gemaatvoerde tekeningen ten behoeve van het maatwerk meubilair wat zal worden gerealiseerd in de eet- en drinkvoorzieningen. Het maatwerkmeubilair bestaat onder andere uit uitgifte meubilair, pantry's, kasten. De leverancier is verantwoordelijk voor het maatwerk van realisatie, montage tot aan opleveringsgereed en zorgt ook voor de afstemming van E/W en de maatwerk partij/leverancier om de definitieve aansluitingen (waar nodig) voor te bereiden en af te monteren na plaatsen van het vaste meubilair. - Revisie van tekeningen: indien een wijziging in de bouwfase gerealiseerd moet worden - Bouwbegeleiding gedurende realisatie - Coördinatie nevenopdrachtnemers (vanuit ProRail)
Oplevering en acceptatie	Oplevering van de eet-en drinkomgeving conform oplevereisen en acceptatieprocedure onderhoudspartij ProRail
Beheer en onderhoud keukens (incl. keukenapparatuur)	- Preventie en correctief onderhoud - Vervanging van apparatuur - Storingsopvolging

1.4.1 Buiten scope

Integraal samenwerken aan het uitrollen van de eet- en drinkconcepten van ProRail heeft als gevolg dat er meerdere partijen tegelijkertijd binnen de locaties aan het werk zijn. Een heldere demarcatie over scope en werkzaamheden is daarom essentieel. Onderstaande werkzaamheden en taken zijn uitgesloten van de scope van deze overeenkomst:

- Look and feel: het overall concept, de look and feel zijn reeds bepaald door ProRail;
- Ontwerp (SO, VO en DO): het ontwerp van de keuken en uitgifte van de eet- en drinkvoorzieningen is reeds belegd bij een leverancier;
- Ontwerp (SO, VO en DO): het ontwerp van het zitgebied van de eet- en drinkvoorzieningen is reeds belegd bij een leverancier;
- Inrichting: de inrichting van de eet- en drinkvoorzieningen als tafels, stoelen, loungeplekken, etc.;
- Inventaris: kleine keukenartikelen (borden, dienbladen, pannen, etc.).
- Dienstverlening eten en drinken ('soft services'): warme dranken -, cateraar etc.

1.4.2 Globale planning renovatie eet-en drinkoutlets hoofdkantoor en regiokantoren

Onderstaand de kenmerken en de fasering voor de renovatie van de eet- en drinkoutlets voor het hoofdkantoor en regiokantoren.

Eet- en drink concept	Naam locatie	Type locatie	Locatie	Werkzaamheden	Beoogde planning
Foodmarkt	Tulpenburgh	Hoofdkantoor	Utrecht	Bestaande outlet renoveren Herzien van de grootkeukens voor professioneel gebruik	2022
Onbemande deli	Inktpot	Hoofdkantoor	Utrecht	Bestaande outlet renoveren	2022
Koffiebar	Inktpot	Hoofdkantoor	Utrecht	Nieuw te ontwikkelen outlet	2022
Hybride Horeca	VLTC	Regiokantoor	Amsterdam	Bestaande outlet renoveren Herzien van de grootkeukens voor professioneel gebruik	2022
Hybride Horeca	Schellepoort	Regiokantoor	Zwolle	Look & feel bestaande outlet renoveren	2023
Hybride Horeca	Admiraal Helfrichlaan	Regiokantoor	Utrecht	Bestaande outlet renoveren Herzien van de grootkeukens voor professioneel gebruik	2023
Hybride Horeca	Central Post	Regiokantoor	Rotterdam	Bestaande outlet renoveren Herzien van de grootkeukens voor professioneel gebruik	2023

1.4.3 Renovatie leefkeukens op Verkeersleidingsposten

Zoals eerder aangegeven volgt als een mogelijke uitbreiding van de opdracht het renoveren van de leefkeukens op een aantal Verkeersleidingsposten. De planning en invulling van deze mogelijke renovatie is echter nog niet bekend.

1.4.4 Renovatie pantry's

Zoals eerder aangegeven volgt als een mogelijke uitbreiding van de opdracht het renoveren van de pantry's op onze verschillende locaties. De planning en invulling van deze mogelijke renovatie is nog niet bekend.

1.4.5 Integraliteit

Als gevolg van de integrale benadering van eten en drinken zijn er meerdere samenwerkingspartners betrokken bij de realisatie als onder meer de nieuwe cateraar, het ontwerp- en adviesbureau op het gebied van eten en drinken, het ontwerp- en adviesbureau voor de inrichting van onze locaties en de huidige OLO-partijen.

1.5 Kern van onze vraag

We zoeken een leverancier die, op basis van onze visie op eten en drinken, de totaaloplossing kan bieden voor onze eet- en drinkvoorzieningen binnen onze bemenste locaties: vanaf het (technisch) ontwerp tot de renovatie, van oplevering tot beheer en onderhoud.

2 Vragen

2.1 Kennismaking

Graag leren wij u iets beter kennen! Kunt u antwoord geven op de volgende vragen?

1. Uw organisatie naam (contactpersoon, hoofdkantoor, aantal medewerkers, jaarlijkse omzet, uw branche/beroepsgroep (internationaal, Nationaal, MKB, overig?))
2. Wat is uw dienstverlening en waar (regio/land) biedt u dit aan? Kunt u hierbij specifiek inzoomen op uw (merk)lijnen en de mate waarin u in staat bent om dit onafhankelijk te leveren?
3. Welke ontwikkelingen ziet u op de markt bij renovaties van eet- en drinkvoorzieningen?
4. Heeft u ervaring met een opdracht waarin zowel keukenrenovaties én de levering én het onderhoud van keukenapparatuur met elkaar samengevoegd worden? En zo ja hoe is deze ervaring?
5. Wat heeft u ertoe verleid om deel te nemen aan deze marktconsultatie?
6. Waarom is deze specifieke markt interessant voor u?

2.2 Marktbenadering

2.2.1 Inkoopopdracht

De primaire opdracht bestaat uit het renoveren en ontwikkelen van zeven eet-en drinkvoorzieningen – voor professioneel gebruik - in onze hoofd- en regiokantoren, alsook het volledige beheer en onderhoud van alle eet- en drinkvoorzieningen (pantry's, leefkeukens), met een mogelijke uitbreiding van de primaire opdracht – middels een raamovereenkomst – voor de renovatie van de leefkeukens in de 24/7 omgeving en verouderde pantry's (20+).

Het selecteren van een leverancier/partner zien wij als één integrale inkoopvraag die als één opdracht naar de markt wordt gebracht. Kunt u een antwoord geven op de volgende vragen?

7. Is een clustering van meerdere disciplines zoals aangegeven bij 'HF 1.4 scope' gebruikelijk in deze markt?
8. Hoe kijkt u – gezien de complexiteit en diversiteit van de eet- en drinkvoorzieningen- naar één geïntegreerde inkoopopdracht?
9. Ziet u voor- of nadelen, risico's of kansen bij deze integrale benadering?
10. Wat zijn wat u betreft de meest kritische succesfactoren bij deze inkoopvraag?
11. In aanloop naar volledige renovatie van de eet-en drinkoutlets is ProRail voornemens om óók het preventief en correctief onderhoud aan (keuken)apparatuur mee te contracteren in deze inkoopvraag. Dit betekent dat storingsopvolging, reparatie van apparatuur alsook één op één vervanging onderdeel uitmaakt van de vraag. Hoe kijkt u – mede gelet op de diversiteit en complexiteit van de vastgoedportefeuille - naar een dergelijke invulling? Heeft u een suggestie hoe we dit het beste kunnen uitvragen in onze inkoopopdracht?
12. Zijn er randvoorwaarden die wat u betreft ingevuld zouden moeten worden bij deze inkoopvraag door de Opdrachtgever?

2.2.2 Mogelijke samenwerking markt voor de inkoopvraag

Om de onderdelen van de scope van de inkoopvraag in te vullen zijn meerdere samenwerkingsmogelijkheden vanuit de markt mogelijk, zoals geheel zelfstandig, onderaanneming, opdracht in percelen of consortium.

13. Bent u in staat om deze opdracht zelfstandig te vervullen?
14. Welke contractvorm acht u het meest geschikt voor deze samenwerking? Zijn er sturings- of samenwerkingsmodellen die u adviseert? (zoals een light versie pps)

15. Welke andere samenwerkingsmogelijkheden ziet u, uitgaande van één inkoopopdracht? (Zoals consortium, onderaanneming, opdracht voorafgaand opdelen in percelen naar onderdeel van de scope, etc.) Wat heeft uw voorkeur en waarom?
16. Welke voor-, en nadelen, kritische succesfactoren, randvoorwaarden en risico's ziet u bij de mogelijke samenwerking, zowel in de inkoopfase, de ontwikkelperiode tijdens grote verbouwingen gevolgd door de beheer- onderhoudsfase? Kunt u dit toelichten voor de samenwerkingsvorm die u van toepassing acht?

2.2.3 Prijsstelling en flexibiliteit

Zoals geschetst is de planning van de renovatie van de eet- en drinkoutlets op hoofdlijnen bekend, maar deze planning kan nog gewijzigd worden. Dat houdt in dat niet alle vragen, de omvang daarvan en de snelheid waarin de eet- en drinkoutlets worden gerenoveerd exact kan worden geduid bij de inkoopvraag en de aanvang van de samenwerking. Uitgangspunt hierin is dat de scope van de opdracht niet wijzigt.

17. Hoe kunnen we in de inkoopfase realistische tarieven vaststellen voor onderdelen die we nu nog niet in de samenwerking voorzien? En hoe gaan we om met de 'marktconformiteit' van deze tarieven gedurende de gehele contractperiode?
18. Hoe wendbaar bent u als organisatie hierin? Welke randvoorwaarden en risico's ziet u voor de gewenste flexibiliteit?

2.2.4 De inkoopprocedure

De selectie van een samenwerkingspartner die de eet- en drinkvoorzieningen realiseert en daarmee invulling geeft aan onze ambities op eet- en drinkgebied vraagt om een inkoopproces op maat. Uiteraard neemt ProRail hierbij de vigerende wet,- en regelgeving in acht, maar zoeken we graag naar manieren om zoveel als mogelijk samen met de markt te doen. Op basis van de huidige inzichten komen de Niet openbare, Concurrentiegerichtede dialoog en Mededinging procedure met onderhandeling in aanmerking.

19. Welke inkoopprocedure acht u het meest passend? Kunt u toelichten waarom, welke voor-, en nadelen u hierbij ziet, welke randvoorwaarden moeten worden ingevuld en welke risico's u ziet?
20. Wat ziet u als de meest onderscheidende elementen, waarbinnen we deze inkoopprocedure rekening mee moeten houden (bijvoorbeeld in gunningsmethodiek, gunningscriteria, verhouding kwaliteit/prijs, etc.)
21. Welke informatie/data heeft u van ProRail nodig om een voldoende nauwkeurige aanbieding te kunnen maken?

2.2.5 Duurzaamheid

ProRail heeft duurzaamheid in haar DNA. Voor de bedrijfsvoering – waar eten en drinken onderdeel van is – is de ambitie gesteld om in 2027 een 'econeutrale bedrijfsvoering na te streven'.

22. Heeft u ideeën hoe u in deze inkoopvraag kunt bijdragen en wilt u deze met ons delen?

2.3 Tot slot

We hebben getracht u een zo volledig mogelijk beeld van onze wensen mee te geven en trachten een hierbij zo passend mogelijke uitvraag voor op te stellen. Uw antwoorden op de door ons gestelde vragen gaan ons daar zeker bij helpen!

23. Zijn er nog andere zaken die u ProRail wenst mee te geven?

3 Procedure van de marktconsultatie

3.1 Wij zoeken uw ideeën!

Ter voorbereiding op de voorgenomen aanbesteding, wil ProRail graag inzicht krijgen in de markt en de mening van marktpartijen achterhalen met betrekking tot de haalbaarheid van de voorgenomen aanbesteding van één integrale opdracht. We ontvangen dan ook graag uw feedback hierover.

De informatie uit deze marktconsultatie zullen wij afwegen en gebruiken als input voor het aanbestedingsdossier. Wij hopen dan ook van harte op uw bijdrage zodat we een breed beeld zullen krijgen van wat er mogelijk is binnen de markt van keukenrenovaties, de levering en het onderhoud van keukenapparatuur.

3.2 Procedure

Deze marktconsultatie is gepubliceerd op (onder andere) TenderNed als open marktconsultatie. Dit houdt in dat alle partijen in de markt de gelegenheid krijgen deel te nemen.

De marktconsultatie bestaat uit twee stappen:

1. Schriftelijk: het beantwoorden van de vragen (zie hoofdstuk 2);
2. Optioneel: Individuele gesprekken met (een deel van) de marktpartijen die hebben gereageerd.

Allereerst wordt aan u gevraagd de bijgevoegde vragenlijst per e-mail in te dienen voor de datum genoemd in paragraaf 3.3.

Vervolgens zal ProRail de reacties analyseren en op basis daarvan kan ProRail bepalen om met alle, een deel of geen van de partijen een vervolggesprek te plannen. Een uitnodiging voor een vervolggesprek kan plaatsvinden als de gegeven antwoorden onduidelijk zijn of vervolgvragen oproepen, dan kan ProRail hier naderhand nog opheldering over vragen.

Van elk individueel gesprek zal een verslag worden gemaakt dat ter goedkeuring wordt voorgelegd aan de deelnemende partij. Vervolgens zal ProRail van alle gesprekken één integraal (geanonimiseerd) verslag maken waarin de belangrijkste conclusies uit de schriftelijke reacties en de gesprekken worden vastgelegd. In dit verslag zal in ieder geval geen concurrentiegevoelige informatie gedeeld worden. Dit document zal vervolgens in concept naar alle deelnemers aan de consultatie worden gestuurd met het verzoek het stuk door te nemen en eventuele opmerkingen door te geven aan ProRail. Nadat alle deelnemers in de gelegenheid zijn geweest om opmerkingen door te geven, zal het document definitief worden vastgesteld door ProRail. Het definitieve document zal ter informatie worden bijgevoegd aan het aanbestedingsdossier van een toekomstige aanbestedingsprocedure. De conclusies zullen daar waar ProRail het mogelijk en zinvol acht worden geïmplementeerd in het aanbestedingsdossier en/of de aanbestedingsprocedure.

3.3 Planning

Datum	Activiteit
14-10-2021	Publicatie / uitnodiging tot deelname marktconsultatie door ProRail
25-10-21 vóór 10.00uur	Uiterste datum voor het stellen van vragen m.b.t. de verstrekte informatie
26-10-21	Verstrekken van antwoorden op de gestelde vragen en evt. gewijzigde documentatie door ProRail
02-11-21 voor 14.00 uur	Uiterste datum voor het indienen van de antwoorden op de vragen in hoofdstuk 2.
Week 45 en 46	Individuele gesprekken (optioneel)

3.4 Contact

Voor vragen over en aanmelden voor deze marktconsultatie kunt contact opnemen met:

Contactpersoon: Giverny van Toombbergen
Mailadres: Giverny.vToombbergen@prorail.nl
Telefoonnummer: 06 43 193 116

3.5 Open en eerlijk

Deelnemen aan de marktconsultatie is geheel vrijwillig en zal niet leiden tot enige voorrechten in een aanbesteding. Evenzo zal niet deelnemen in de marktconsultatie niet leiden tot uitsluiting van een eventuele aanbesteding.

Bij interesse in deze marktconsultatie ontvangt ProRail graag uw antwoorden op de vragen uit hoofdstuk 2. Dit kunt u uiterlijk op 2 november 2021 per e-mail indienen bij: Giverny.vToombbergen@prorail.nl

Heeft u vragen naar aanleiding van deze marktconsultatie dan ontvangt ProRail deze graag voor 25-10-2021 per email bij: Giverny.vToombbergen@prorail.nl

Door uw deelname aan deze marktconsultatie stemt u er mee in dat de door u verstrekte informatie door ProRail mag worden gebruikt in (de voorbereiding van) de aanbesteding. Door u verstrekte commerciële (cijfermatige) informatie zal door ProRail vertrouwelijk worden behandeld.

ProRail hecht veel waarde aan een transparant proces. Het niet de bedoeling om deelnemende marktpartijen aan de marktconsultatie te bevoordelen of niet-deelnemende partijen op achterstand te plaatsen. Vanuit dit perspectief zal alle relevante informatie volgend uit de marktconsultatie aan alle potentiële inschrijvers ter beschikking worden gesteld bij publicatie van de aanbesteding danwel worden toegevoegd aan het aanbestedingsdossier.

Eventuele kosten voor de deelname aan deze marktconsultatie worden niet vergoed.

4 Bijlage 1: Marktconsultatie vragenlijst

Bijlage 1 is de beantwoordingstemplate voor de marktconsultatievragen en is apart bijgevoegd.