

Marktconsultatie regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens t.b.v. DJI

DJI heeft 3 voedingsleveranciers die de dagelijkse voeding aan gedetineerden verzorgen: Vitam, Eurest en Sodexo. Aan de inrichtingen worden over het algemeen koelversmaaltijden, diepvriesmaaltijden en ingrediënten geleverd. Dit hangt af van de leverancier, faciliteiten en mogelijkheden op locatie. Een aantal locaties warmen maaltijden op door middel van regenerereerapparatuur, andere locaties maken gebruik van magnetrons op de cellen, en een aantal locaties koken in een centrale keuken en maken gebruik van voedseltransportwagens. Daarnaast zijn er nog een aantal inrichtingen die gebruik maken van voedseltransportwagens t.b.v. de distributie van voeding.

Doel van de opdracht en de marktconsultatie

Het doel van de opdracht is om (kant-en-klaar) maaltijden te kunnen regenereren en te verdelen in inrichtingen waar geen magnetrons op cel zijn. Daarnaast worden ingrediënten en maaltijden getransporteerd in voedseltransportwagens. Dit op een wijze waarmee de volgende doelstellingen gerealiseerd worden:

- A. De regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens in de overeenkomst passen bij de behoeftes van locaties en sluiten dus aan bij de voedingsconcepten.
- B. De wijze waarop regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens worden ingekocht dragen zoveel als mogelijk bij aan de klimaatdoelstellingen.

Het doel van deze marktconsultatie is:

- inzicht verkrijgen in het beschikbare marktaanbod van een passend assortiment op het gebied van regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens;
- een beeld te krijgen van visies, suggesties, ideeën en ontwikkelingen van marktpartijen en de markt;
- mogelijkheden op het gebied van duurzaamheid onderzoeken;
- het vroegtijdig betrekken en interesseren van de marktpartijen in de aanbesteding;
- het toetsen van eigen uitgangspunten, aannames, ideeën en oplossingsrichtingen.

Schriftelijke ronde

Onderstaande vragen zijn op 2 december 2022 op TenderNed gepubliceerd:

1	Welke innovaties ziet u op het gebied van duurzaamheid die mogelijk van invloed/toepassing kunnen zijn bij de aanschaf van regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens? Denk hierbij in ieder geval aan circulariteit, het gebruik van materialen, recyclen en het gebruik van de apparatuur.
2	Wij vinden het energieverbruik van regenerereerapparatuur erg belangrijk, maar wij weten niet hoe we een zuinig energieverbruik kunnen uitvragen. Kunt u aangeven op welke wijze wij de verschillen in energieverbruik tussen regenerereerapparatuur van verschillende leveranciers inzichtelijk kunnen maken? Is er sprake van een energielabel of zijn er andere specificaties die betrekking hebben op energieverbruik?
3	Kunt u oude apparatuur die niet van u afkomstig is innemen, afvoeren en milieuvriendelijk verwerken?
4	Welke technische ontwikkelingen ziet u die mogelijk van toepassing kunnen zijn op de opdracht?
5	Ziet u ontwikkelingen en/of bedreigingen in relatie tot de aanschaf van regenerereerapparatuur en transportwagens die van invloed kunnen zijn op de aanbesteding? Denk hierbij in ieder geval maar niet uitsluitend aan levertijd, schaarste van bepaalde grondstoffen en

	valutaontwikkelingen. Op welke wijze kan dit van invloed zijn op de aanbesteding én hoe kunnen wij hiermee rekening houden?
6	Kunt u betreffende het uitvoeren van NEN 3140 keuringen bij de regenerereerapparatuur aangeven wat gebruikelijk is in de markt gedurende en na de garantietermijn: welke leverancier voert de keuringen uit, een gespecialiseerde leverancier in NEN 3140 keuringen of u als leverancier van de regenerereerapparatuur?
7	Wij willen op sommige locaties graag zelf veelvoorkomende kleine reparaties aan regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens kunnen verrichten. Kunt u aangeven of het gebruikelijk is dat dit gebeurt en welk type reparaties in aanmerking komen? Wij denken zelf in ieder geval aan het vervangen van de wielen, rubbers en de trekstang. De locaties bieden ruimte om materialen/onderdelen op te kunnen slaan om zodoende te kunnen gebruiken bij het vervangen van onderdelen. Op deze manier hoeft u niet telkens zelf de betreffende locatie te bezoeken om de kleine reparatie uit te voeren, hetgeen de duurzaamheid ten goede komt.
8	Wij denken eraan om een schouw te houden waarbij geïnteresseerde partijen voorbeeldapparatuur leveren waarna wij die apparatuur aan de hand van enkele vooraf bekendgemaakte criteria testen (denk aan o.a. gebruikersvriendelijkheid, makkelijk schoon te maken). Is het gebruikelijk in de markt van regenerereerapparatuur en voedseltransportwagens om zo een schouw te houden, staat u hiervoor open en wat heeft u hiervoor van ons nodig?
9	Kunt u aangeven of u voornemens bent om in te schrijven en wat voor u als marktpartij belangrijk is in deze overweging? Hoe kunnen wij het voor u, als mogelijke inschrijver, het aantrekkelijk(er) te maken?
10	Is er nog iets dat u ons wilt meegeven in haar voorbereiding van de aanbesteding?

De drie partijen die gereageerd hebben (Electro Calorique, Bert Muller Grootkeukentechniek en TempRite), hebben aangegeven dat de apparatuur grotendeels recyclebaar is en dat er veel aandacht is voor het minimaliseren van de ecologische voetafdruk bij de productie van de apparatuur.

Verder is naar voren gekomen dat er geen energielabel beschikbaar is en dat de leveranciers in staat zijn om oude apparatuur in te nemen en zoveel als mogelijk milieuvriendelijk te verwerken.

Ook is er sprake van technologische ontwikkelingen. Zo zijn er initiatieven om het temperatuurbehoud te verlengen en om software te installeren voor energiebesparing.

De leveranciers hebben tevens aangegeven dat de levertijd van de apparatuur momenteel wel 16 weken kan zijn. Dit vanwege wereldwijde tekorten aan grondstoffen en de onrustige situatie in de wereld vanwege de oorlog in Oekraïne. Tevens is gebleken dat de leveranciers in staat zijn om zelf NEN-keuringen uit te voeren op de door hen geleverde apparatuur.

Over het door medewerkers van DJI zelf laten uitvoeren van kleine reparaties hebben de leveranciers aangegeven dat dit zeker mogelijk is. Het betreft dan bijvoorbeeld het vervangen van de wielen, rubbers, handgrepen en de trekstang. Ook kwam naar voren dat aan technici met een elektrotechnische achtergrond een aanvullende training gegeven kan worden voor het repareren van regenerereerapparatuur en het verhelpen van eenvoudige storingen.

Toelichtende gesprekken

Op basis van de schriftelijke ronde hebben op 17 januari 2023 met de drie geïnteresseerde leveranciers toelichtende gesprekken plaatsgevonden. Bepaalde aspecten uit de schriftelijke ronde riepen vragen op en een gesprek op locatie in Den Dolder was de uitgelezen kans met elkaar van gedachten te

wisselen. Uit de aanvullende gesprekken met de drie geïnteresseerde leveranciers is het volgende naar voren gekomen:

maatwerk

Het uitvoeren van maatwerkadvies behoort tot de standaard werkzaamheden wanneer er behoefte is aan regeneratieapparatuur en/of voedseltransportwagens en wordt standaard aangeboden. In veel verschillende behoeften kan worden voorzien. Voor elk apparaat zijn verschillende opties aanwezig om deze custom-made per locatie te kunnen gebruiken, al naar gelang de behoefte. Leveranciers willen graag in gesprek met medewerkers van een locatie, nadat er is aangegeven dat er behoefte is aan regeneratieapparatuur en/of voedseltransportwagens. In dit gesprek wordt nader gekeken naar de maaltijden, op welke wijze die maaltijden worden geleverd bij gedetineerden, de logistiek, het gebouw en de interne processen. Pas na dit gesprek volgt een bestelling van apparatuur.

duurzaamheid

Er zijn verschillende duurzame oplossingen bij de aanschaf van apparatuur. De oplossingen zien op hergebruik, energieverbruik van de apparatuur, en op de te gebruiken koelvloeistof.

verschillende opwarmtechnieken

Er zijn twee opwarmtechnieken, confectie en contactwarmte. Beide opties hebben voor- en nadelen voor wat betreft het energieverbruik. De leveranciers hebben veel informatie gedeeld over beide opwarmtechnieken.

advies over uitvraag

Vanuit de leveranciers is aangegeven dat tarieven kunnen worden uitgevraagd voor de basisapparatuur en de bijbehorende accessoires. Ook is er gesuggereerd om een vast budget beschikbaar te stellen waarbinnen het hele proces van regenereren en transport verzorgd moet worden door een leverancier. Tot slot is er geadviseerd om geen keuze te maken in de opwarmtechniek, confectie of contactwarmte.

overigen

Er is nog gesproken over het opwarmen van maaltijden en dan meer specifiek in welk materiaal dat plaatsvindt. Momenteel betreft het hoofdzakelijk plastic bakjes waarin een maaltijd wordt opgewarmd. Gelet op alle ontwikkelingen rondom het gebruik van plastic ligt het voor de hand dat vanuit wetgeving aan dit gebruik op termijn een verbod wordt opgelegd. Het is aan DJI om hier rekening mee te houden.

En nu?

Alle verkregen input wordt besproken in de werkgroep om na te gaan of en zo ja op welke wijze die input verwerkt wordt in de aanbestedingsstukken. De af te sluiten overeenkomst zal een hoge mate van flexibiliteit moeten kennen omdat elke behoefte op een DJI-locatie aan regeneratieapparatuur en voedseltransportwagens maatwerk betreft. Aan de leveranciers is nog meegedeeld dat het streven is de aanbesteding voor de zomer van 2023 te publiceren.