

Algemene informatie

Aanbesteding: Belegde broodjes t.b.v. personeelscatering
Aanbestedende Dienst: Academisch Ziekenhuis Maastricht
Referentie: 2025-003

Toelichting:

Vraag en antwoord

Ref.nr.	Onderwerp:
1	assortiment

Vraag:

U vraagt als kerncompetentie het leveren van harde pistoletten. Het leveren van harde (belegde) pistoletten wordt in de praktijk door cateraars die zich houden aan de HACCP normen met betrekking tot voedselveilig werken niet meer gedaan. Bij het voldoen aan deze HACCP normen dient er gewerkt te worden in een gesloten koelketen. Dit houdt in dat ingrediënten gekoeld worden geleverd, productie vindt plaats in een gekoelde productieruimte en er wordt gekoeld geleverd. Vervolgens worden de producten bij u tussen 6 en 8 uur geleverd en koel bewaard en pas enkele uren later genuttigd. De koelketen heeft gevolgen voor de krokantheid van de pistolet. De pistolet heeft dan namelijk niet meer verwachte krokantheid bij consumptie. Er zijn zeer goede alternatieven voor de pistolet. Naast de diverse zachte (witte en volkoren) bollen zijn er bijvoorbeeld de focaccia of ciabatta welke het proces van gekoelde levering kwalitatief heel goed kunnen doorstaan. Wij verzoeken u derhalve toestemming te geven voor een passend alternatief voor hard brood (pistolet).

Antwoord:

Opdrachtgever gaat akkoord met een passend alternatief voor hard brood.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 De levering van belegde broodjes ten behoeve van de personeelscatering

Beantwoord op: 8 jan 2026

Ref.nr.

2

Onderwerp:

programma van eisen 2.5

Vraag:

In 2.5 van PVE wordt de weging KPI's uitgelegd. U stelt dat lagere scores gecompenseerd kunnen worden met hogere scores om de totale score van 100% te halen. In uw voorbeeld geeft u een score van 99,5% op leverbetrouwbaarheid aan. U rekent vervolgens uit dat de score voor een weging van 20% meetelt, echter dat is gelijk aan de 20% die je krijgt bij het behalen van 99% leverbetrouwbaarheid. Zoals u het schrijft zouden we verwachten dat 99,5% score een weging van 20,1% oplevert die vervolgens dus iets kan compenseren met een andere score die 0,1% lager uitvalt. De berekening van de 20,1% zou dan zijn $99,5\% / 99\% * 20\% = 20,1\%$. Kunt u bevestigen dat onze berekening juist is? Zoniet, kunt u nogmaals toelichten met een uitgebreider voorbeeld hoe de compensatie van lagere scores dan werkt.

Antwoord:

Uw interpretatie is juist. In de voorbeeldberekening is per abuis een norm van 99,5% opgenomen, i.p.v. de in de KPI opgenomen norm van 99%. Weging van de KPI is niet afhankelijk van de geleverde prestatie op die KPI. Bijvoorbeeld: als 99% de norm is, wordt met 99,5% een prestatie getoond van 100,5% ($99,5/99*100$) welke voor 20% meeweegt in het totaal.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 De levering van belegde broodjes ten behoeve van de personeelscatering

Beantwoord op:

8 jan 2026

Ref.nr.

3

Onderwerp:

opdrachtomschrijving

Vraag:

In de opdrachtomschrijving (1.1.3) schrijft u: Opdrachtgever is op zoek naar één leverancier voor de levering van belegde broodjes en ten behoeve van het personeelsrestaurant en de vergader- en eventenservice van het MUMC+. In het programma van eisen (3.5) stelt u echter een werkwijze vast die afwijkt van de opdrachtomschrijving.

De werkwijze duidt erop dat u nog overtuigt wilt worden van een werkwijze die afwijkt van de huidige werkwijze. Wij zouden graag zien dat u de keuze al gemaakt heeft en dat u bepaalt of u een cateraar zoekt voor de levering van belegde broodjes of dat u een cateraar zoekt die brood en beleg aanlevert welke vervolgens op uw locatie wordt belegd door uw eigen personeel.

Het is voor een cateraar die belegd brood op zijn eigen locatie produceert en vervolgens bij u levert niet mogelijk de beleving van vers afgebakken brood uit de oven, de flexibiliteit én de last minute keuze van gast te overtreffen.

De voordelen van uitbesteden zit in een efficiënte duurzame productie en u heeft geen of minder personeel op locatie nodig.

Een ander voordeel betreft de levering van per stuk verpakte broodjes. Deze broodjes en wraps kunnen met een minimale THT van P+4 worden geleverd. Dit kan vaak niet op locatie. Dit zou tot minder derving moeten leiden.

Wij vernemen graag in uw antwoorden waar uw voorkeur nu naar uit gaat voordat wij een inschrijving doen op onduidelijke gronden.

Antwoord:

Opdrachtgever wenst geen voorkeur voor werkwijze uit te spreken.

Opdrachtgever staat open voor innovaties uit de markt waarbij een vergelijkbaar belevingsniveau wordt behaald onder restaurantbezoekers, en vertrouwt hierbij op de expertise van de Inschrijver.

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 De levering van belegde broodjes ten behoeve van de personeelscatering

Beantwoord op:

8 jan 2026

Ref.nr.

4

Onderwerp:

Scoreformulier smaaktest

Vraag:

De uitgevraagde producten op het scoreformulier voor de smaaktest komen niet overeen met de uitgevraagde producten in de aanbestedingsleidraad. Tevens is het type broodje niet gespecificeerd. Graag verduidelijken welke producten geleverd dienen te worden bij de smaaktest.

Antwoord:

Opdrachtgever vraagt levering van onderstaande combinaties van type broodje en beleg:

- Bruin broodje gezond
- Meergranen broodje flower
- Volkoren broodje pittig gehakt
- Bruin broodje Serranoham
- Wrap zalm

Fase:

Inschrijffase

Inschrijfronde:

Inschrijfronde 1

Vragenronde:

Vragenronde 1

Percelen:

P1 De levering van belegde broodjes ten behoeve van de personeelscatering

Beantwoord op:

8 jan 2026