

Dit document betreft de marktconsultatie ten behoeve van de oriëntatie op de cateringdienstverlening.

Inleiding

De Europese School Den Haag biedt onderwijs aan kinderen van werknemers in dienst van instellingen van de Europese Unie, zoals Eurojust, Europol, het EPO het EMA en ESA-ESTEC. Leerlingen zijn afkomstig uit geheel Europa. Wij bieden meertalig en multicultureel onderwijs aan. De school heeft 2 locaties:

Primair onderwijs: locatie Houtrustweg Den Haag

Leerlingen kunnen instromen vanaf de leeftijd van 4 jaar. De kleutergroepen 1 en 2 zijn gemengd. Daarna volgt een 5-jarig basisschoolprogramma. De leerlingen mogen het schoolplein niet verlaten tijdens pauzes.

Voortgezet onderwijs: locatie Oostduinlaan Den Haag

Na afloop van het 5-jarig basisschoolprogramma gaan leerlingen naar het voortgezet onderwijs. Zij volgen hier een programma dat bestaat uit 3 cycli: observatiecyclus (jaar 1,2,3), pre-oriëntatiecyclus (jaar 4,5) en oriëntatiecyclus (jaar 6,7). De leerlingen vanaf jaar 4 mogen het schoolplein verlaten tijdens pauzes.

Huidige situatie PO

De ouders hebben de optie om warme maaltijden te bestellen voor hun kinderen. De leerlingen die zich aan het begin van het schooljaar aanmelden eten dan in principe elke dag mee (4 dagen in de week); de aanmeldingen zijn ruim van tevoren. Het bestelsysteem en de facturatie worden verzorgd door de cateraar. De leerlingen lunchen in 3 batches. Ongeveer 450 kinderen eten warm per dag op dit moment.

Huidige situatie VO

De ouders hebben de optie om warme maaltijden te bestellen voor hun kinderen. De keuze om wel of niet gebruik te maken van het maaltijdaanbod is per dag te maken en ligt bij de ouder. Dit wordt ruim van te voren aangegeven. Het bestelsysteem en de facturatie worden in dat geval verzorgd door de cateraar. Leerlingen hebben daarnaast de mogelijkheid om ter plaatse in de kantine een warme maaltijd te kopen, iets uit de verkoopauto-maat of het counteraanbod te kiezen. Deze producten worden met de pinpas betaald.

Van de in totaal 1800 PO + VO leerlingen maken gemiddeld 1000 PO + VO leerlingen gebruik van het aanbod voor een warme maaltijd. Er is geen minimale afname te garanderen; de afname zal mede samenhangen met de maaltijdkwaliteit.

Er wordt in beperkte mate gebruikgemaakt van banqueting.

De catering voor beide locaties gezamenlijk wordt verzorgd door een team:

PO	VO	Gezamenlijk
1 kok	1 kok	1 locatiemanager (< 1 jaar in dienst)
1 afwashulp	1 kassabediende	
	2 cateringmedewerkers die ook de afwas verzorgen	

Gewenste situatie

De wens van ESH is om op de beide locaties elke dag 1 maaltijd (en 1 alternatief voor di-eten/richtlijnen/allergenen) aan te bieden, gedifferentieerd in portiegroottes die passen bij elk leeftijdsgroep. De leerlingen eten deze maaltijden in veel gevallen als alternatief voor een warme maaltijd in de avond. Mede daarom dienen de maaltijden te voldoen aan de richtlijnen van het Voedingscentrum. Het aanbod moet kwalitatief hoogstaand zijn en vers ogen en smaken. Wij denken aan drie menucycli per schooljaar.

Op het PO worden op dit moment cateringtaken verricht door assistenten van de school. Hier is een uitbreiding met 1 cateringmedewerker gewenst.

Opdrachtgever stelt op elke locatie een ruimte inclusief gas, water en licht beschikbaar. Openingstijden zijn van 11:30 tot 13:00 uur. Tijden voor banqueting kunnen afwijken.

Marktconsultatie

Door middel van deze marktconsultatie wil ESH informatie krijgen uit de markt over de mogelijkheden en onmogelijkheden op onderstaande thema's om inzicht te krijgen in de oplossingen van de leveranciers en om dit af te stemmen op de behoeften van ESH. Wij vragen u een korte schriftelijke terugkoppeling op onderstaande vragen. U hoeft dus niet in detail uit te weiden over uw oplossing.

Vragen marktconsultatie

1. Welke mogelijkheden ziet u om gedifferentieerd per leeftijdsgroep een maaltijd aan te bieden zodat iedere leerling een passende portie krijgt en de waste beperkt blijft?
2. Welke mogelijkheden ziet u om een kwalitatief hoogstaande maaltijd met voldoende voedingswaarden en versheid op locatie te verzorgen? Ontkoppeld koken is daarbij voor ESH een optie maar gepasteuriseerd niet.
3. De bestaande keukenapparatuur is voor een deel afgeschreven. Opdrachtgever heeft de keuze om zelf te investeren in nieuwe apparatuur (die dan in overleg met de nieuwe cateraar wordt aangeschaft) of de keukenapparatuur onder te brengen in het dienstverleningscontract waardoor deze door de cateraar wordt aangeschaft. Graag horen wij uw mening hierover en – ongeacht of deze mening positief of negatief is – een inschatting van de apparatuur en de daarbij behorende kosten die nodig zijn om voor uw oplossing de keukens opnieuw in te richten.
4. Welke mogelijkheden en uitdagingen bestaan er volgens u rondom bestel-, betaal- en facturatiesystemen voor ouders/leerlingen?
5. Met welke prijsmodellen/vergoeding werkt u doorgaans? Welke daarvan zijn passend voor een overeenkomst bij ESH (exploitatierecht/concessie (nul-fee), omzet-verrekening, vaste fee) en voor welke looptijd zou u een overeenkomst willen sluiten?
6. Ouders betalen op dit moment € 4,95 voor een maaltijd op het PO en € 5,25 voor een maaltijd op het VO. Wat vindt u van deze prijzen uitgaande van de gewenste situatie waarbij gezondheid, hoge kwaliteit, voldoende voedingswaarde (zie bijlage 1) en versheid van zeer groot belang zijn? U mag ook een prijssuggestie doen waarbij we graag vernemen op welk prijsmodel/vergoeding deze prijs is gebaseerd.
7. Welke mogelijkheden ziet u voor ESH om hoge kwaliteit, voldoende voedingswaarde en hoge mate van versheid uit te vragen en te borgen in de komende jaren?
8. Welke kwaliteitssystemen en -certificaten heeft u momenteel in uw bezit?
9. Onder welke randvoorwaarden heeft u interesse om een inschrijving te doen en wat zijn voor u no-go's?
10. Zijn er aanvullende zaken die u ESH wilt meegeven indien wij besluiten tot het aanbesteden?
11. Bent u bereikbaar voor nadere toelichting, zou u dan een naam van het contactpersoon en een telefoonnummer willen meesturen?

Rechten en plichten

Deelname aan deze marktconsultatie is geheel vrijblijvend. Deelname aan de marktconsultatie kan niet worden uitgelegd als een aanbod aan ESH. Aan deelname aan de marktconsultatie kunnen geen rechten worden ontleend en de kosten zijn voor alle partijen voor eigen rekening. Na schriftelijke terugkoppeling kan ESH mogelijk een selectie van partijen bevragen voor een nadere toelichting op basis van de gegeven antwoorden. Deze partijen worden hiervoor rechtstreeks benaderd door ESH. Eventuele daaruit voortgekomen informatie wordt zakelijk genotuleerd en onherleidbaar verwerkt in de aanbestedingsdocumenten. U bent van harte uitgenodigd om deel te nemen aan deze marktconsultatie.

Planning

Voorlopige planning (*hieraan kunnen geen rechten worden ontleend)	
Verzenden marktconsultatie	08-01-2026
Ontvangst uitwerking van partijen	20-01-2026
Eventueel nadere toelichting*	28-01-2026
Publicatie*	Februari/Maart
Ingangsdatum contract*	Augustus

Bijlage: voorstel voedingswaarden

Maaltijden voor primair onderwijs

De maaltijden voor het primair onderwijs bestaan dagelijks uit de volgende componenten. De afwijking mag 10% zijn.

Onderbouw:

- 125 gram groente
- 150 gram graanproduct
- 60 gram eiwitproduct
- 0,75 sauslepel jus of saus
- vloeibaar bak- en braadvet of olie uit de Schijf van Vijf
- 1 stuks fruit van 100 gram
- 100 gram zuivel

Bovenbouw:

- 150 gram groente
- 180 gram graanproduct
- 100 gram eiwitproduct
- 1 sauslepel jus of saus
- vloeibaar bak- en braadvet of olie uit de Schijf van Vijf
- 1 stuks fruit van 100 gram
- 125 gram zuivel

Maaltijden voor voortgezet onderwijs

De maaltijden voor het voortgezet onderwijs bestaan dagelijks uit de volgende componenten. De afwijking mag 10% zijn.

- 150 gram groente
- 180 gram volkoren graanproduct
- 100 gram eiwitproduct
- 1 sauslepel jus of saus
- vloeibaar bak- en braadvet of olie uit de Schijf van Vijf
- 1 stuks fruit van 100 gram
- 125 gram zuivel

Elke leerling mag daarnaast 1 bakje met inhoud van 250 ml vullen met een salade naar keuze uit de saladebar.