

Notat

Køkken ved Nyt OUH (DP37) – Bevilling og udbudsstrategi

Baggrund

Regionsrådet besluttede på sit møde den 29. oktober 2018, at der etableres et køkken på Nyt OUH som OPP-projekt. Køkkenet skal forsyne Nyt OUH, samt Odense Universitetshospital frem til det er fraflyttet. Odense Universitetshospitals funktioner i Svendborg og Nyborg skal ligeledes kostforsynes af det nye køkken, og tilsvarende gælder de døgnpsykiatriske funktioner på Fyn (Odense og Svendborg).

Før ovennævnte beslutning var det forudsat, at kostforsyning af Nyt OUH skulle ske fra den eksisterende køkkenkapacitet på Odense Universitetshospital eller varetages på regionalt niveau. En analyse af køkkenet på Odense Universitetshospital viste, at det vil kræve investeringer på op til 89 mio. kr. for at sikre levering af mad til Nyt OUH. Forklaringen er køkkenets aktuelle beskaffenhed/stand og behov for tilpasninger til bospisningskoncept på Nyt OUH. Desuden blev muligheder for levering af kost fra regionens øvrige sygehuse undersøgt. Analysen viste, at der ikke er tilstrækkelig ledig kapacitet til at varetage opgaven med samlet kostforsyning af Nyt OUH. Tilsvarende er det afdækket, at et samarbejde med Odense Kommune (Byens Køkken) heller ikke havde den fornødne kapacitet.

Baggrunden for OPP-projektet ligger desuden i aftalen om budget 2015, hvor det tilkendegives, at fremtidige vaskeri- og køkkenfunktioner i Region Syddanmark kan gennemføres som OPP-projekter.

Placering af køkkenet og funktioner

Produktionskøkkenet ved Nyt OUH placeres umiddelbart øst for Søndre Hospitalsvej og dermed uden for Hospitalsringen. Køkkenet placeres i tilknytning til hospitalets serviceby og kobles på logistiktunnel til Nyt OUH. Der er tale om en bygning på ca. 3.000 m² til i alt 80 mio. kr. (p/l 144,5) ekskl. udstyr, jf. køkkensag på regionsrådets møde den 29. oktober 2018. Det forudsættes, at en stor del af køkkenudstyret fra det nuværende køkken på Odense Universitetshospital kan flyttes og genanvendes i det nye køkken ved Nyt OUH. Behovet for nyanskaffelser af udstyr er estimeret til 20 mio. kr., jf. regionsrådets beslutning i oktober 2018. Ovennævnte beløb er eksklusiv udgifter til flytning.

Centralkøkkenet skal udformes i to plan, hvor plan 0 (stueplan) skal rumme ét stort produktionsområde med varemottagelse, fortilberedning af grønt, kold produktion, varm produktion og bageri. Herudover skal plan 0 rumme affaldsrum, køle-, fryse-, pakke- og lagerrum. Desuden skal der i tilslutning til produktionen være et opvaskerum, en vognhal samt et mindre kontorområde til produktionslederne. Endelig skal der også etableres en forbindelsesgang (logistikkorridor) mellem centralkøkkenet og den kommende serviceby. Det er en forudsætning, at hele produktionsområdet inkl. køle-, fryse- og lagerrum placeres samlet på plan 0.

Plan 1 (1. sal) skal rumme kontorer, møde- og medarbejderfaciliteter samt teknikrum, rengøringsrum mv. Desuden skal den tjene som ingeniørgang for at sikre en fleksibel drift og vedligeholdelse af teknisk køkkeninventar og installationer. I første omgang bliver plan 1 ca. 1/3 af underetagen, men plan 0 vil blive forstærket med henblik på fremtidig udvidelse af plan 1, hvis behovet skulle opstå. For at sikre yderligere robusthed i forhold til eventuelt behov for kapacitetstilpasning kan køkkenet desuden udvides mod øst.

Disponering af køkkenet er udarbejdet af Projektorganisationen for Nyt OUH og fremkommet ved inddragelse af køkkenfunktionen på Odense Universitetshospital og brug af ekstern rådgivning.

Kostpolitik og koncept for bespisning

Kvalitetskravene til køkkenprojektet er i høj grad defineret af bespisningskonceptet, der definerer produktionskøkkenets virke og formål. Konceptet sætter fokus på tilbuddene til henholdsvis patienter, personale, pårørende og gæster på Nyt OUH, hvordan de skal serviceres og kravene til maden. I forlængelse heraf opererer bespisningskonceptet med en række målsætninger for Nyt OUH under hensyntagen til Odense Universitetshospitals ernæringspolitik og under hensyntagen til Budgetforlig fra 2018 hvoraf det fremgår: *'For at sikre korrekt ernæring til patienterne forsøger køkkenerne at tage hensyn til specielle ønsker til kosten fra patienterne, i det omfang, det er praktisk muligt. Disse ønsker kan være begrundet i særlige personlige, religiøse eller kulturelle forhold, men der kan også være tale om særlige ønsker fra fx terminale patienter eller småtspisende patienter. Aftaleparterne ønsker, at patienterne i patientinformation oplyses om, at de på menuen kan fra- eller tilvælge kød, der måtte være halalslagtet'*.

Desuden beskriver konceptet, hvordan samspillet mellem etagekøkkenerne på Nyt OUH og produktionskøkkenet skal foregå samt den interne logistik mellem disse enheder. Det er med andre ord en beskrivelse af hele forsyningskæden fra produktionen i centralkøkkenet til udportioneringen decentralt på hospitalet.

Interessenter og snitflader

Køkkenprojektet – delprojekt 37 – er organisatorisk forankret i Projektorganisation for Nyt OUH med en fast tilknyttet projektleder. De primære interessenter er interne og i driftsorganisationen drejer det sig om den eksisterende køkkenfunktion, logistikafdelingen og Bygningsdrift- og service, alle Odense Universitetshospital. I Nyt OUH-projektet er der fokus på grænseflader til projektering og udførelse af servicebyen (delprojekt 09), samt arbejdet med logistikløsninger.

Risiko

Tid udgør en risiko. På grund af den aktuelle stand af det nuværende køkken på Odense Universitetshospital og for at minimere behovet for renovering af dette etableres køkkenet efter en stram tidsplan. Tidsplanen for køkkenprojektet er senest vurderet og kvalificeret primo maj 2019, og det forventes fortsat, at køkkenet ved Nyt OUH tages i brug inden udgangen af 2021. For at sikre en optimal proces arbejder Projektorganisationen for Nyt OUH derfor med to parallelle faser (programmering og udbud).

Udbudsstrategi

Det anbefales, at byggeriet bliver udbudt som OPP med offentlig finansiering via delvis leasing, hvilket set fra regionens side vil sige, at OPP-leverandøren som udgangspunkt påtager sig nogle af de bygherrerisici, som regionen normalt påtager sig ved eksempelvis en totalentreprise.

Det sikrer i videst mulige omfang budgetsikkerhed og de bedste forudsætninger for at få succes med projektmålet vedrørende tiden. Med kun én aftalepartner vil potentielle uklarheder vedrørende grænseflader mellem de enkelte fagentrepriser samt en lang række bygherre risici være overført til OPP-leverandøren.

Udbuddet gennemføres som begrænset udbud med forhandling og prækvalifikation af følgende årsager:

- Begrundet i byggeriets specielle karakter med deraf følgende tekniske krav vil det næppe være nødvendigt med mange tilbudsgivere, men snarere behov for enkelte med erfaring og med fokus på kvalitet.
- Af samme årsag må det også forventes, at tilbudsgiver har flere løsningsforslag, som kan indgå i forhandling.
- På grund af projektets størrelse (økonomi) er anlægget underlagt EU-udbudspligt og skal dermed offentliggøres med de krav til indhold og tidsfrister, som deraf følger.

Udbudsmaterialet vil bestå af et dispositionsforslag med et byggeprogram, som på den ene side indeholder en række åbne funktionskrav (eksempelvis tekniske installationer som afløb), hvor løsninger er overladt til entreprenøren. På den anden side vil programmet også indeholde mange detaljerede og specifikke "skal"-krav (eksempelvis dimensionering og placering af rum) på grund af byggeriets særlige karakter.

Tidsplan

Frem mod indgåelse af kontrakt på køkkenet ved Nyt OUH er der følgende hovedaktiviteter:

21. maj 2019:	Styregruppen for Nyt OUH behandler udbudsstrategi og bevillingssag til politisk behandling
24. juni 2019:	Behandling i regionsrådet efter indstilling fra henholdsvis anlægs- og innovationsudvalget, samt forretningsudvalget.
Medio maj – primo august 2019	Forberedelse og godkendelse af udbudsmateriale
Primo august 2019 – medio januar 2020	Gennemførelse af udbud frem mod tildeling af kontrakt
Ultimo januar 2020	Kontraktindgåelse efter stand still-periode

Herefter følger udførelsesfasen frem mod forventet ibrugtagning af køkkenet i fjerde kvartal 2021.

Under hensyntagen til den stramme tidsplan for køkkenprojektet anbefales det, at regionsdirektøren, som ligeledes er formand for styregruppen for Nyt OUH, bemyndiges til at godkende licitationsresultatet forud for indgåelse af kontrakt med OPP-operatøren inden for den af regionsrådet godkendte økonomiske ramme. Tildeling af bemyndigelse sker i indstilling til i forbindelse med den politiske behandling – regionsrådets møde den 24. juni 2019.

Økonomi og finansiering

Det er forudsat i regionsrådets beslutning fra oktober 2018, at køkkenet i Nyt OUH udbydes som OPP. Samtidig er det en forudsætning, at der sker en delvis finansiering via kvalitetsfondsmidlerne. Kvalitetsfondsandelen er afhængig af ibrugtagningstidspunktet, samt af hvor stor en andel af produktionen der leveres til funktioner, der ikke er en del af Nyt OUH (Svendborg og eksisterende Odense Universitetshospital). Det vil sige, jo senere køkkenet tages i brug, des større andel skal finansieres via kvalitetsfondsmidler, idet køkkenet så i mindre grad kommer til at understøtte driften af eksisterende Odense Universitetshospital.

Køkkenet på Nyt OUH forudsættes klar til brug ved udgangen af 2021. Ud fra dette ibrugtagningstidspunkt udgør kvalitetsfondsandelen 34,5 mio. kr. Kvalitetsfondsandelen er fastlagt af Sundheds- og ældreministeriet. Restfinansiering op til de 80 mio. kr. udgør dermed 45,5 mio. kr.

I forhold til den del af finansieringen, som ligger ud over kvalitetsfondsbevillingen, gælder det endvidere, at finansieringen ikke kan ske inden for regionens egne anlægsrammer, idet der ikke er anlægsmidler inden for rammen. Udbud af køkkenet skal derfor også struktureres, så den del af køkkenet, der finansieres ud over kvalitetsfondsbevillingen ikke influerer på anlægsloftet.

Henset til at projektet udbydes med en række detaljerede og specifikke krav, er det sandsynligvis ikke alle de traditionelle bygherrerisici der 100 % kan transporteres til OPP leverandøren, som ellers i nogle tilfælde ligger som en forudsætning i den måde prisen på OPP projekter fastsættes af den private part. Dette er et vigtigt opmærksomhedspunkt i forhold til valg af OPP model, hvor det således gælder om ikke at betale for

en risiko, der alligevel ikke kan transporteres.

Ved valg af OPP med offentlig finansiering (OPS) via leasing forudsættes det netop fra leasinggivers side, at den offentlige part bærer de traditionelle bygherrerisici. Til gengæld er prisen også fastsat, så der ikke er indregnet bygherrerisici, men som udgangspunkt alene betales markedsrenten samt et tillæg for at stille finansieringen til rådighed. Samtidig lever finansieringsformen op til de øvrige kriterier omkring anlægsloft mv.

På baggrund af dialog med markedet er det en entydig vurdering, at den billigste leasingfinansiering er gennem kommuneleasing. Kommuneleasing er indstillede på at stille finansiering til rådighed for projektet (udkast til kontrakt vedlagt som bilag). Det forudsættes at der indgås en kontrakt på minimum 10 år. Finansieringen kan på denne måde ske inden for regionens leasingramme, og vurderes som den billigste finansieringsform for regionen.

Sammensætning af anlægsudgiften fordelt på hovedposter og år fremgår af nedenstående tabel.

1.000 kr. (p/l 144,5)	Samlet økonomi	2019	2020	2021	2023
Byggeplads	5.642	0	5.642	0	0
Byggeri	47.375	0	22.759	24.616	0
Køl/frys og diverse logistik (byggeri)	16.001	0	0	11.870	4.131
Projektering og byggherreomkostninger	7.030	750	0	6.280	0
Uforudsete udgifter	3.884	0	0	3.884	0
I alt	79.932	750	28.401	46.650	4.131

Udstyr til køkken ved Nyt OUH

Ovennævnte anlægsudgift på ca. 80 mio.kr. er ekskl. køkkenudstyr, jf. regionsrådets beslutning i oktober 2018. Ifølge sagen fra oktober 2018 forudsættes udstyret finansieret af Odense Universitetshospital inden for den almindelige prioritering af lokale investeringsrammer. Det fremgår ligeledes, at det kan blive nødvendigt med supplerende central finansiering af større udstyrsindkøb, samt at omfanget vil blive afklaret i den videre proces.

Dette projekt opererer med et budget til udstyr og bestyknin g på 20 mio.kr. Budgettet skal dække alt det udstyr, der ikke kan flyttes eller som af andre årsager ikke kan bruges på de nye lokaliteter. Det vil også sige, at der skelnes mellem almindeligt produktionsudstyr, som uhindret vil kunne flyttes i forhold til dét, der kommer til at blive fast inventar i de nye lokaliteter.

Budgettet er fastsat ud fra en analyse fra april 2018 ved konsulentfirmaet CCG af mulighederne for genanvendelse af den eksisterende udstyrspark i køkkenet ved Odense Universitetshospital i forhold til udgifterne til indkøb af nødvendigt nyt køkkenudstyr. Analysen revurderes p.t. i forhold til det kommende udstyrsbehov for at skabe et kvalificeret grundlag til at udarbejde et udbud på udstyr.

Det skal desuden undersøges, om dette udbud også kan omfatte udstyr til brug i etagekøkkenerne og i den kommende "food hall" i Vidensaksen, da der muligvis kan opnås endnu bedre synergi i form af mængderabatter, serviceaftaler, vedligehold og driftsrutiner. Køkkendriften ser alle aktiviteter i produktionskøkkenet og frem til udportionering i de decentrale enheder som en lang sammenhængende arbejdsproces og har behov for konsistente rutiner for anvendelse af udstyret.

Projektets eksterne køkkenkonsulent forventes at assistere projektet med ekspertise til udarbejdelse af udbuddet. I denne sammenhæng er tiden en presserende faktor på lige fod med byggeriet, da udstyret gerne skulle udbydes sammen med anlægget.

Udstyret tænkes udbudt som offentlig udbud uden prækvalifikation eller forhandling.

Sammenfatning og indstilling

At opføre et nyt køkken som en del af Nyt OUH giver den korteste transportvej fra køkkenet til patienterne på hospitalet. At opføre et nyt køkken på Nyt OUH vil indebære at køkkenproduktionen flyttes fra Odense Universitetshospital til Nyt OUH, og altså at det samme personale varetager køkkenproduktionen på Nyt OUH. Dette sikrer, at Odense Universitetshospital bevarer kontrollen med køkkenproduktionen, og at der dermed sikres fuld fleksibilitet i forhold til at tilpasse mængder og sammensætning af madleverancen til patienterne, og samtidig vurderes forsyningssikkerheden ved eget køkken som høj. At igangsætte et nyt køkken på Nyt OUH vil desuden sikre madleverancen også på kort sigt, idet en fortsættelse af køkkendriften i det eksisterende køkken på Odense Universitetshospital blev vurderet som risikofuldt i baggrundsmaterialet for beslutningen i oktober 2018 om at opføre køkkenet ved Nyt OUH. Ved at opføre et nyt køkken skabes der mulighed for at designe køkkenet efter en optimal køkkenproduktion tilpasset de nye kostkoncepter på Nyt OUH. Placeringen på Nyt OUH minimerer samtidig transportomkostningerne, idet der er kortest mulig afstand til hovedparten af patienterne.

I forhold til finansiering er det besluttet projektet skal udbydes som OPP. Ligeledes at der skal ske en delvis finansiering af køkkenet fra kvalitetsfondsbevillingen til Nyt OUH. Med afsæt i kriterier/krav til projektet og den deraf følgende risikofordeling i projektet vurderes det mest hensigtsmæssigt at udbyde projektet som OPP med offentlig finansiering delvist gennem kvalitetsfondsbevilling og delvist gennem leasing.

Det indstilles til styregruppen for Nyt OUH,

At det indstilles til politisk vedtagelse,

- At projektet udbydes som OPP med offentlig finansiering med delvis kvalitetsfondsfinansiering (svarende til 34,5 mio. kr.) og delvis leasingfinansiering via regionens leasingramme (svarende til 45,5 mio. kr.), samlet svarende til 80 mio. kr. (indeks 144,5).
- At regionsdirektøren bemyndiges til at godkende licitationsresultat

At udbudsstrategien godkendes, jf. beskrivelse i notat.

Bilag:

- Udkast til tidsbegrænset leasingaftale mellem Region Syddanmark og KommuneKredit ved KommuneLeasing