

Vorlage Nr.: 3-BS/035/2020
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: Bildung und Soziales
Datum: 23.06.2020
Verfasser:

Vorstellung eines Verpflegungskonzeptes für die städtischen Kindertageseinrichtungen sowie die Garchinger Grund- und Mittelschulen

Beratungsfolge:
Datum Gremium
22.07.2020 Stadtrat

I. SACHVORTRAG:

„Ernährung ein Thema von höchster Priorität“

Pädagogischer Sachverhalt und Zielsetzung:

Kita und Schule werden für Kinder und Jugendliche durch Ganztagsbetreuung zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum. Dadurch nimmt der Einfluss von Kitas und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten der Kinder zu. So hat die Verpflegung eine zentrale Bedeutung für die Heranwachsenden-auch mit Blick auf das wachsende Übergewichtsproblem von Kindern und Jugendlichen. Die Ernährungsbildung verlagert sich von der Familie in die Kita bzw. Schule. Das gemeinsame Mittagessen in der Schulklasse oder der Kita-Gruppe ist ein zentrales pädagogisches Angebot, in der Kinder Gelegenheit haben, Tisch- und Esskultur einzuüben. Soziales Lernen findet statt und Kinder werden zu gesunder und ausgewogener Ernährung geführt. Mahlzeiten bieten gute Anknüpfungspunkte, um über Essen und Lebensmittel zu reden. Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte haben dabei die Aufgabe, frühzeitig Ernährungsfehlern und ungünstigen Essgewohnheiten entgegenzuwirken.

Die Kinder sollen von einem abwechslungsreichen Angebot profitieren und so die Geschmacksvielfalt unterschiedlicher Lebensmittel kennenlernen. Der Anspruch ist eine gesundheitsfördernde, nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung für die Garchinger Kinder und Jugendlichen.

Ausgangslage

Die Kinder und Jugendlichen in den städtischen Kindertageseinrichtungen sowie in der Garchinger Grund- und Mittelschulen werden hauptsächlich im Verpflegungssystem Cook & Hold versorgt.

Die Stadt Garching wird zum Schuljahr 2021/2022 die Kita- und Schulverpflegung neu ausschreiben. Es handelt sich um die 8 Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft sowie um 3 staatliche Schulen (2 Grundschulen 1 Mittelschule) bei denen die Stadt Garching Sachaufwandsträger ist. Dies sind insgesamt ca. 500 Portionen täglich, womit bei diesem Auftragsvolumen eine EU weite-Ausschreibung und Vergabe nötig ist.

Verpflegungskonzept und Leistungsbeschreibung

Bevor es zur Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistungen kommen kann, wurde vorab ein Verpflegungskonzept unter Mitwirkung der Einrichtungsleitungen und der Rektorinnen sowie des zuständigen Fachbereiches erstellt. Aus dem Verpflegungskonzept wird im nächsten Schritt die Leistungsbeschreibung erarbeitet. Die Leistungsbeschreibung ist dabei das „Kernstück“ der Vergabeunterlagen. Darin muss eine eindeutige und erschöpfende Beschreibung der Leistung(en) und des Auftragsgegenstandes stattfinden. Ebenso stellt die Leistungsbeschreibung eine Kalkulationsgrundlage für die Bieter dar.

Zu unterscheiden sind Eignungskriterien und Zuschlags- oder Wertungskriterien.

Eignungskriterien sind z. B.

- die Befähigung zur Erlaubnis (berufliche Qualifikationen- angestellter Köche) oder
- die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit (Referenzen, Erfahrungen) sowie
- die technische und berufliche Leistungsfähigkeit (Hygienekonzept, Maßnahmen zur Qualitätssicherung, technische Kontrolle).

Zuschlags- oder Wertungskriterien sind z. B.

- Preis,
- Qualität,
- umweltbezogene und soziale Aspekte (z. B. Warmhaltezeiten, Höhe des Bioanteils, Stornierungsfristen).

Es gilt stets den Zuschlag dem wirtschaftlichsten Angebot zu erteilen. Dies bestimmt sich aus dem Preis-/Leistungsverhältnis.

Das erarbeitete Verpflegungskonzept orientiert sich an den Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Weitergehende Literatur ist unter

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_FITKID.pdf
https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

einzusehen.

Auch in Zukunft ist keine Abrechnung des Essens für die Eltern mit dem Caterer bzw. einem externen Dienstleister vorgesehen, sondern mittels mtl. Pauschale über die Stadt Garching.

Dieses kosten- und personalintensive Serviceangebot möchten wir weiterhin als Stadtverwaltung für unsere Garchinger Familien beibehalten.

Die jeweilige vorhandene Infrastruktur (Küche, Einrichtung, Anlieferung, Müllentsorgung, Recycling) und die personellen Gegebenheiten vor Ort werden bei den Ausschreibungsunterlagen berücksichtigt.

Bei dem Ausschreibungsprozess der Kita- und Schulverpflegung wird die Stadt Garching durch die Fachfirma S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement aus Pfaffenhofen begleitet. Einblicke in das Verpflegungskonzept und die Leistungsbeschreibung werden von Vertretern der S&F-Gruppe dem Stadtrat vorgestellt.

II. BESCHLUSS:

Der Stadtrat nimmt den Sachvortrag zur Kenntnis.

Der Stadtrat nimmt die Präsentation der S&F-Gruppe zur Kenntnis und beschließt das vorgetragene Verpflegungskonzept.

Der Stadtrat beauftragt die Verwaltung mit dem vorliegendem Verpflegungskonzept eine Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Kinder- und Schulverpflegung für die städtischen Einrichtungen und die Grundschule Hochbrück sowie für den Schulkomplex West ab dem Schuljahr 2021/2022 zu erstellen, durchzuführen.

Der Stadtrat ermächtigt den Ersten Bürgermeister zur Vertragsunterzeichnung des jeweils wirtschaftlichsten Angebotes.

III. VERTEILER:

BESCHLUSSVORLAGE:

- als Tischvorlage

ANLAGE(N):

- als Tischvorlage

Anlagen:

Präsentation S&F-Gruppe



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement
*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*



UNIVERSITÄTSSTADT
GARCHING.

Ausschreibung Schul- und Kitaverpflegung der Stadt Garching



S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

Marcus Seidl & Ulrich Fladung
Geschäftsführende Gesellschafter S&F-Gruppe

S&F-Consulting Modernes
Verpflegungsmanagement
GmbH

eWpH

S&F
Betriebsführungs-
GmbH

eWpH

In Kooperation mit
Kolb Planungsgesellschaft

Geschäftsführung
Marcus Seidl / Ulrich Fladung



Oliver Schrock
ppa. Einkauf & Beratung

Martin Meyer
GBL Beratung



Unternehmensbereiche



BERATUNG

Unser Beratungsverständnis:
Inspirierend die gleiche Sprache sprechen

Ganzheitliche oder projektbezogene Beratung mit professionellen Know How für Prozesse, Strukturen und Anforderungen im Verpflegungsmanagement.

EINKAUF



**S&F Einkaufsportal:
System-Vorteile auf Wunsch maßgeschneidert**

Kostenlose Mitgliedschaft und direkte Einkaufs- und Prozessvorteile in einem webbasierten Einkaufsverbund für Food & Nonfood Produkte.

PLANUNG



**Gemeinsame Projektplanung:
Mit der Expertise für Ihren Erfolg**

Planung von Architektur, Innenarchitektur und Großküchentechnik für mehr Effizienz bei der Betriebs- und Patientenverpflegung.

AUSSCHREIBUNGEN



FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG

Uwe Thiele

Berater für Verpflegungsmanagement

- Küchenmeister
- über 15 Jahre gastronomiebegeistert
- Langjährige Personalführungserfahrung
- Prozess- und Personalplaner
- Verpflegungsanalytiker
- Spezialist für Ausschreibungsbegleitungen



Nadja Weigand

Teamassistenz Beratung

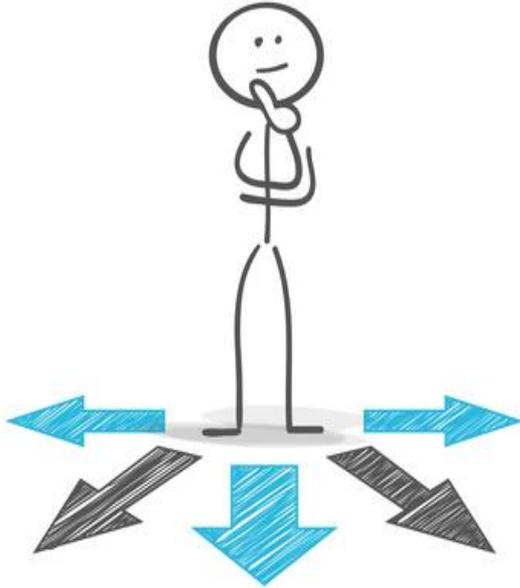
- Gelernte Hotelfachfrau
- 15 Jahre internationale Berufserfahrung im Bereich F&B Management
- Nationale Vertriebsleitung Gastronomie & Bier
Sommelière
- Ausschreibungsbegleitungen



1. Ausgangssituation

1. Ausgangssituation

Information allgemein



- Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in den vorliegenden Vertrag die gewohnte männliche Sprachform bei personenbezogenen Substantiven und Pronomen verwendet. Dies impliziert jedoch keine Benachteiligung des weiblichen oder diversen Geschlechts, sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.

1. Ausgangssituation

Aufgabenstellung & Zielsetzung



- Die Stadt Garching möchte die Kita- und Schulverpflegung von acht (8) Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft und für drei (3) staatliche Schulen bei denen die Stadt Garching Sachaufwandsträger ist, an einen/ mehrere externe Dienstleister der Verpflegungsbranche vergeben.
- Gegenstand dieser Vergabe ist die Herstellung und Bereitstellung einer zeitgemäßen Mittagsverpflegung inkl. Lieferung und Übergabe an die Auftraggeberin.
- Es wird ein bedarfsgerechtes und nährstoffoptimiertes Speisenangebot mit einer hohen Geschmacksvielfalt gefordert.

1. Ausgangssituation

Projektteam



1. Ansprechpartner/ Projektbeteiligte Stadt Garching

- Frau Otto (Fachbereichsleiterin Bildung und Soziales)
- Herr Heider (Bildung und Soziales)
- Frau Schrödel (Vergabestelle)

2. Ansprechpartner S&F Consulting

- Herr Thiele
- Frau Weigand

1. Ausgangssituation

Zusammenfassung – Datenerfassung



Trägerschaft	Stadt Garching
Betriebsarten	Ausgabeküchen/ Ausgaben mit Regenerationsmöglichkeiten
Betreiber	Fremdbetrieb
Produkte/ Dienstleistungen des Verpflegungsbereiches	<p><u>Mittagsverpflegung für:</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Grund- und Mittelschule Garching (Schulkomplex West) 22.500 Essen p.a./ 150 Essen p. Tag▪ Grundschule Hochbrück 3.750 Essen p.a./ 25 Essen p. Tag▪ Hort Pfarrer-Stain-Str. 17.840 Essen p.a./ 20 Essen p. Tag▪ Hort St. Severin (Grundschule West) 53.520 Essen p.a./ 60 Essen p. Tag▪ Hort Angerlweg (Grundschule Ost) 44.600 Essen p.a./ 50 Essen p. Tag▪ Minikinderhaus Am Mühlbach 60.200 Essen p.a./ 70 Essen p. Tag▪ Kindergarten Am Mühlbach 58.480 Essen p.a./ 68 Essen p. Tag▪ Kindergarten Spatzennest 22.500 Essen p.a./ 25 Essen p. Tag▪ Integrativer Kindergarten Falkensteinweg 35.520 Essen p.a./ 40 Essen p. Tag▪ Schulkindergarten 18.000 Essen p.a./ 20 Essen p. Tag

2. Ausschreibungskonzept

2. Ausschreibungskonzept

Zeitplanung



2. Ausschreibungskonzept

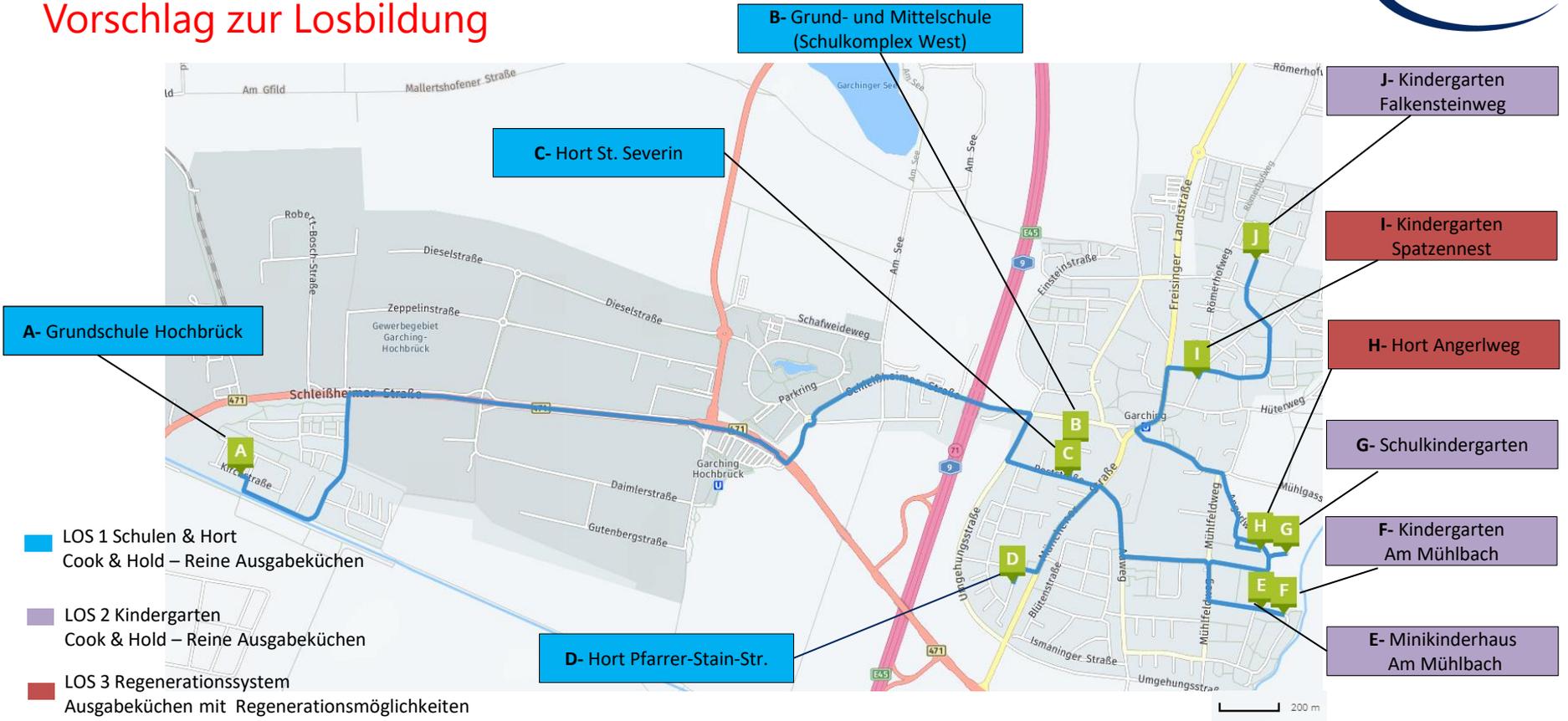
Preisgestaltung



- Die Eltern bezahlen aktuell eine monatliche Pauschale von **70,- EUR für 11 Monate** an die Stadt.
- Die Portionspreise der Angebote dürfen den Elternbeitragswert nicht überschreiten (Preisdeckelung)
- Die Rechnungsstellung der Verpflegungsleistung erfolgt anhand der **gelieferten Essensmengen** vom Caterer an die Auftraggeberin für die einzelnen Einrichtungen.
- Aufgrund der vergaberechtlichen Vorgaben wird die Ausschreibung mit drei **Teillosen** (Teilung nach Menge) mit einen jeweils einheitlichen Verpflegungssystem gestaltet.
- Es ist für die verschiedenen Altersgruppen **ein Einheitspreis je Los** für die Mittagsverpflegung anzubieten (Mischkalkulation).

2. Ausschreibungskonzept

Vorschlag zur Losbildung



2. Ausschreibungskonzept

Auftragsschätzung Grundlage



- Die **Ausschreibungsmengen** wurden anhand der geplanten Schülerzahlen der Einrichtungen der Stadt Garching ermittelt.
- Die in den Vergabeunterlagen genannte Größenordnung stellt die **maximal mögliche Menge** dar ohne Zusicherung für die Zukunft. Sie begründen des Weiteren auch **keinerlei Ansprüche** des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen.
- **Abweichungen** durch Über- und Unterschreitung sind möglich, vorwiegend bedingt durch Ferienzeiten, Schließtage, Klassenausflüge, Krankheitstage der Schüler und Kinder etc.

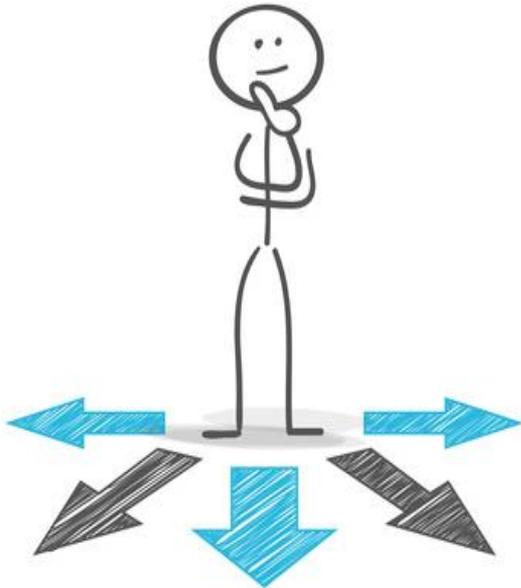
2. Ausschreibungskonzept

Auftragsschätzung



Auftragsschätzung	Essensteilnehmer gesamte Vertragslaufzeit	Schätzungswert gesamte Vertragslaufzeit
LOS 1 Schulen und Hort		
Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West)	90.000	462.700 EUR
Grundschule Hochbrück	15.000	77.000 EUR
Hort St. Severin	53.520	184.800 EUR
Hort Pfarrer-Stain-Straße	17.840	61.600 EUR
		785.400 EUR
LOS 2 Kindergarten		
Minikinderhaus Am Mühlbach	60.200	215.600 EUR
Kindergarten Am Mühlbach	58.480	209.440 EUR
Schulkindergarten	18.000	61.600 EUR
Kindergarten Falkensteinweg	35.520	123.200 EUR
		609.840 EUR
LOS 3 Regenerationssystem		
Hort Angerlweg	44.600	154.000 EUR
Kindergarten Spatzennest	22.500	77.000 EUR
		231.000 EUR
Gesamte Auftragsschätzung		<u>1.626.240 EUR</u>

2. Ausschreibungskonzept vergaberechtlichen Bedeutung

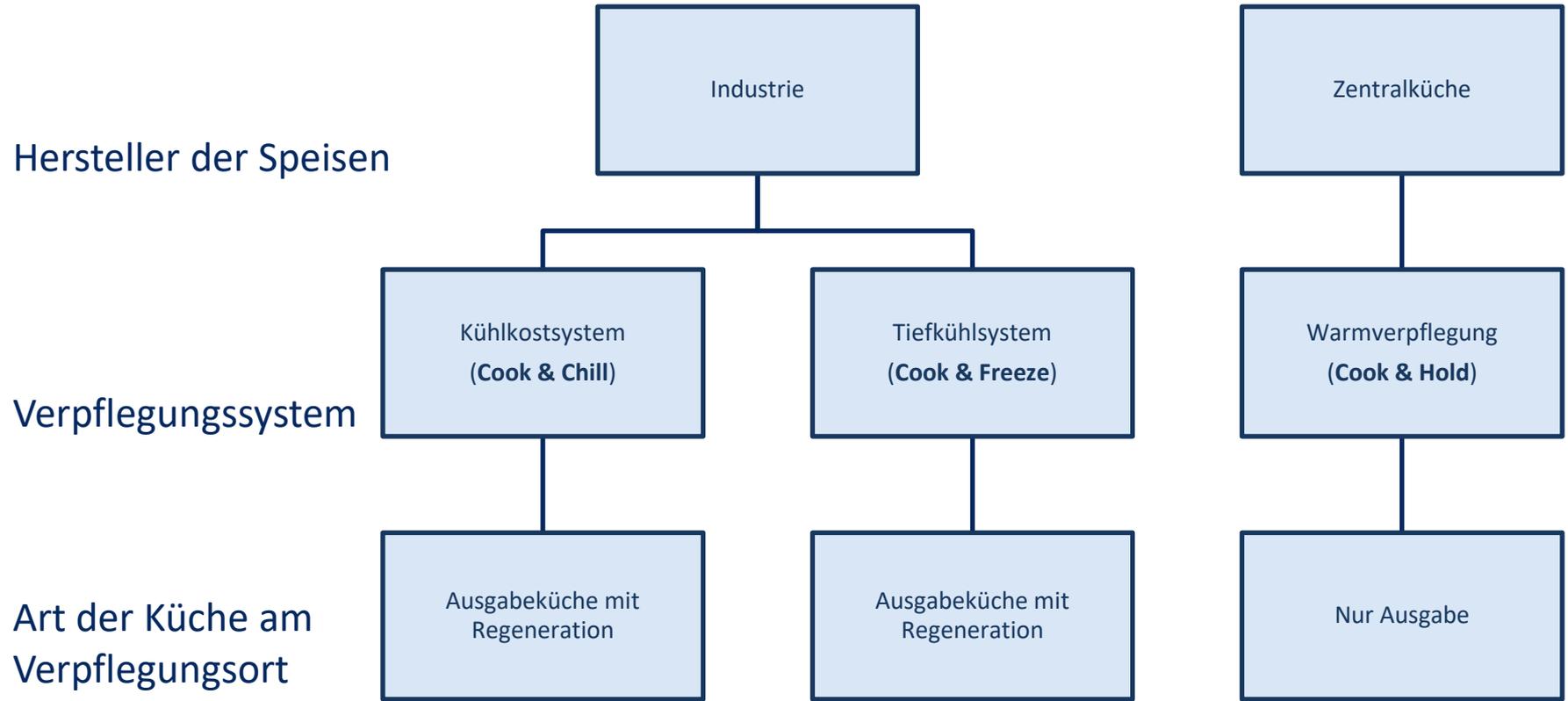


- **Schätzung** Auftragswert nach § 3 VgV: über **1,63 Mio. EUR**
 - EU-weite Ausschreibung (Schwellenwert 214.000 EUR)
 - Die Angebotspreise werden gedeckelt. Höhere Preise führen zum Ausschluss des Angebotes
- **Offenes Verfahren** nach § 15 VgV
- **Dienstleistungsvertrag** als Rahmenvertrag (Beschaffungsbedarf kann flexibel gedeckt werden)
- **Vergabe in Lose**
 - Die Vergabe wird, zur Stärkung des Mittelstands nach § 30 VgV, in drei (3) Teillose unterteilt.
 - Die zu vergebenden Lose je Bieter werden auf maximal zwei (2) begrenzt (Zuschlagsbegrenzung).

3. Verpflegungskonzept

3. Verpflegungskonzept

Darstellung relevanter Verpflegungssysteme



3. Verpflegungskonzept

Verpflegungssystem je Los



Los 1 Schulen und Hort: Warmbelieferung (Cook&Hold)

Los 2 Kindergärten: Warmbelieferung (Cook&Hold)

Los 3 Regenerationssystem: Kaltanlieferung (Cook&Chill oder Cook&Freeze)

Zulieferungskonzept:

- Der Auftragnehmer liefert die Speisen im **gewünschten Fertigungszustand**.
- Die **Weiterverarbeitung und Verteilung** der Speisen erfolgt durch das Personal der Auftraggeberin.

3. Verpflegungskonzept

Allgemeines Menüangebot



- Es sollen mindestens **zwei (2) Menüs** zur Auswahl angeboten werden, eines davon als ovo-lacto-vegetarisches Menü.
- **Kitas wählen** ein einheitliches Menü aus dem Angebot aus.
- Es ist ein, der Saison angepasster, mindestens **sechs (6) wöchigen** Speiseplan zu verwenden.
- Zu den Mahlzeiten werden folgende **Komponenten** erwartet:
 - Mittag: Hauptkomponente, Sauce, Stärkebeilage, Gemüse- oder Salatbeilage, Dessert
 - Bei süßen Hauptgängen muss eine Suppe angeboten werden



3. Verpflegungskonzept

Allgemeines Menüangebot



- Das Gemüse für die Kindergärten muss **sortenrein** angeboten werden.
- Bei nachweislichen **Allergien** muss spezielles Essen zubereitet werden. Eine Absprache zwischen Eltern und Caterer muss möglich sein.
- Die Menge der Stärke- und Gemüsebeilagen sind auf Wunsch der Auftraggeberin anzupassen.
- Aus kulturellen Gründen darf kein Schweinefleisch angeboten werden.
- Es ist dem Auftragnehmer freigestellt bis zu vier (4) **Aktionswochen** pro Schuljahr anzubieten.



3. Verpflegungskonzept

Ernährungsphysiologische Kriterien angelehnt an DGE



- Mindestens ein (1) Mal wöchentlich frisches, verzehrfertiges **Obst** als Dessert
- Gegartes **Gemüse, Gemüserohkost oder Salat** mind. drei (3) Mal die Woche
- **Stärkebeilagen** verzehrfertig anzubieten (üblicherweise Kartoffeln, Reis und Nudeln)
- Maximal zwei (2) Mal pro Woche **frittierte Kartoffelspeisen**
- **Fisch** mindestens einmal wöchentlich
- Einsatz von **Hülsenfrüchten** (z.B. Linsen, Bohnen, Kichererbsen etc.)
- Kein übermäßiges Angebot an **Fleisch, Wurst- und Hackfleischwaren**
- **Milch- und Milchprodukte** mind. ein (1) Mal pro Woche



3. Verpflegungskonzept

Ernährungsphysiologische Kriterien angelehnt an DGE



- Weitgehender Verzicht auf **Zusatzstoffe** (wo möglich).
- Weitgehender Verzicht auf **Geschmacksverstärker**, wie z.B. Glutamat oder synthetische Konservierungsstoffe und Verwendung von jodiertem Speisesalz.
- Der Einkauf sowie die Verwendung von **gentechnisch** veränderten Lebensmittel ist verboten.
- Verwendeten Lebensmittel müssen grundsätzlich **fettarm** (Ausnahme Fisch) sein und fettarm zubereitet werden.

3. Verpflegungskonzept

Saisonalität und Bio- Produkte



- Verwendung von **saisonaalem Obst und Gemüse** (Saisonkalender).
- Ein Mindestanteil an **Bio-Produkte** von 20% wird gefordert. Ein höherer Anteil ist wünschenswert und wird entsprechend in der Angebotswertung begünstigt.
 - Der Nachweis Bio-Produkten muss mit einem Siegel geführt werden (z.B. EU-Bio-Siegel). Zusätzlich oder alternativ sind auch Produkte mit Bio-Siegel nach Demeter, Bioland, Naturland, Alnatura sowie Bio-Eigenmarken wie ReweBio oder Biotrend, möglich.
 - Die wichtigsten Regeln für Bio-Produkte: vorbeugender Pflanzenschutz, bedarfsgerechte Düngung, tiergerechte Haltung/ Transporte, betriebseigenes Futter und werterhaltende Verarbeitung.

3. Verpflegungskonzept

Informationen im Speiseplan



- **Speisenplan** ist mind. **14-tägig** im Voraus bekannt zu geben (Aushang / Bestellsystem, Homepage etc.) und sollte in digitaler Form vorliegen.
- Einsatz von **Piktogrammen** (Bilder) und symbolische Darstellung der verwendeten Tierart.
- Die **Namensbezeichnungen** der Gerichte muss **verständlich** dargestellt werden.
- Die **Allergene und Zusatzstoffe** sind abzubilden.

3. Verpflegungskonzept

Lieferungs- und Einkaufsvorgaben



- **Fairer Handel** (Berücksichtigung der Anforderungen der Fair Trade Stadt Garching)
- Sicherstellung von **Tierwohl**/ artgerechte Tierhaltung/ tiergerechter Transport
- **Seefisch** gefordert mit Ökolabel (z.B. MSC, ASC oder Bio-Fisch aus Aquafarmen gem. Öko-VO von 2007)
- **Ausschluss** von Formfleisch, Analogkäse und anderen Lebensmittelimitaten

3. Verpflegungskonzept

Lieferungs- und Einkaufsvorgaben



- **Verbot von Aluminium** (Risiko einer gesundheitsschädlicher Beeinflussung von Lebensmitteln und hoher Ressourcenbedarf (gemäß Umwelt Bundesamt).
- Belieferung der Warmkomponenten bzw. der zu regenerierenden Komponenten vorzugsweise in **lebensmittelgeeigneten Mehrweg-Gebindebehälter**.
- Die Verwendung von **Einwegbehälter** für Mehrportionengebinde ist zulässig, wenn die Einwegbehälter zu 100% recyclingfähig sind und dem ökologischen Kreislauf zurückgeführt werden können.
- Transportgefäße werden **löffelrein** an den Auftragnehmer zurück gegeben.
- Forderung von **Abfallminimierung** (Verbot von Einweg-Portionsverpackungen).

3. Verpflegungskonzept

Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien



- Die nach DIN-Norm geforderten **Temperatur- und Hygienevorgaben** bei dem Transport der Speisen müssen uneingeschränkt eingehalten werden.
- Die Temperatur bei Cook&Hold muss **mind. 70°C** Kerntemperatur haben.
- Tägliche **Temperatur Kontrolle** bei Anlieferung soll mit Anwesenheit des Fahrers des Auftragnehmers erfolgen.
- Der Auftragnehmer ist verpflichtet eine **qualitätssichernde Dokumentation** zu führen.
- Bei **mangelhafter Lieferung** trägt der Auftragnehmer eventuelle Mehrkosten.

3. Verpflegungskonzept

Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien



- Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können von der Auftraggeberin oder einer Vertretungsperson unangemeldete **stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen** durchgeführt werden.
- Die Einhaltung des Leistungsverzeichnis sowie die angebotenen Leistungen des Auftragnehmers werden mind. **Ein (1) mal jährlich** durch die Auftraggeberin oder einer Vertretungsperson im Rahmen eines **Audits** überprüft. Die Kosten der Audits werden dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.

3. Verpflegungskonzept

Evaluation des Verpflegungsangebotes



- Ein **Reklamationsmanagement** unter Einbeziehung der Speisenqualität muss vorliegen. Der Produzent muss sich aktiv um ein Feedback kümmern, erkannte Schwachstellen sind zeitnah zu beseitigen.
- **Mindestens ein (1) mal je Schulhalbjahr** muss die Akzeptanz des Angebots durch Befragungen ermittelt werden. Kriterien sind Geschmack, Aussehen und weitere wie Temperatur oder Vielfalt und Abwechslung.
- **Wünsche und Anregungen** der Lehrer, Pädagogen, Eltern, Schüler und Kinder sollen in geeigneter Form mit dem Auftragnehmer kommuniziert und bei Machbarkeit umgesetzt werden.

3. Verpflegungskonzept

Essensgremium



- Zur **gemeinsamen Abstimmung** des Speise- und Getränkeangebotes und der Messung der Zufriedenheit empfiehlt sich die Einrichtungen eines Essensgremium.
- Dieser kann aus Vertretern der Lehrerschaft, Pädagogen, Schülern, Eltern, aus einem Vertreter des Auftragnehmers und einem Vertreter der Auftraggeberin bestehen.
- Das Essensgremium soll sich regelmäßig in einem festzulegenden Zeitraum treffen, um alle notwendigen Punkte der **gemeinsamen Zusammenarbeit** zu besprechen (mind. ein (1) Mal pro Jahr).
- Alle Punkte werden in einem **Ergebnisprotokoll** festgelegt und an alle beteiligten Parteien ausgegeben.

3. Verpflegungskonzept

Weitere Verpflichtungen



- Bei Angebot eines Regenerationssystems muss der Auftragnehmer **Schulungen** für die Mitarbeiter der Auftraggeberin für die korrekte Regeneration (Erwärmung) der Speisen anbieten sowie für die tägliche Lieferung produktspezifische **Arbeitsanweisungen** bereitstellen.
- Für die tägliche Portionierung der Speisen ist ein **Kellenplan** (Kalibrierungsliste) der dem Ausgabepersonal der Auftraggeberin bereitzustellen.
- Für eine korrekte Umsetzung fehlende **Technik** oder **Geräte** sind als teil der Leistung kostenfrei vom Auftragnehmer zur Verfügung zu stellen.

3. Verpflegungskonzept

Bestell- und Abrechnungsablauf



- Die Einrichtungen bestellen das zu liefernde Essen als **Sammelbestellung** bei den Auftragnehmer.
- **Abbestellungen** sollen bei Warmanlieferung bis 10 Uhr am Vortag und bei Kaltanlieferung mit Regeneration eine Woche vorher möglich sein.
- Die Beschaffung eines möglichen **Bestell- und Abrechnungssystems** obliegt in Auswahl, Beschaffung und Kosten dem Auftragnehmer.
- Die **Abrechnung** der Speisen erfolgt direkt zwischen der Auftraggeberin und Auftragnehmer.

4. Wertungskonzept

4. Wertungskriterien

Einzureichende Unterlagen zum Nachweis der Eignung



- Nachweis von mind. drei (3) Referenzen von Schulen & Kindertages Einrichtungen der letzten drei (3) Jahre
- Einreichen einer Verpflichtungserklärung zum Mindestentgelt
- Nachweis oder Absichtserklärung einer Betriebshaftpflichtversicherung bzw. diese abzuschließen
- Erklärung zur Einhaltung der ILO Kernarbeitsnormen
- Nachweis der EU-Zulassung gem. 853/2004 oder schriftliche Eigenerklärung das für diese keine Verpflichtung bestehen
- Kurzdarstellung des HACCP-Konzeptes im Produktionsbetrieb

4. Wertungskriterien

Einzureichende Unterlagen zum Angebot



- Ausgefülltes Preisblatt
- Datierter Sechs (6)-Wochen-Speiseplan (Muster)
- Darstellung der Prozessschritte inklusive Zeitplanung mit Regenerationszeiten sowie der geplanten Lieferzyklen
- Verpflichtungserklärung zum Einkauf von Bio-Produkten
- Verpflichtungserklärung zum Einkauf in denen die Einhaltung der Einkaufsvorgaben für die Leistungserbringung Bieter bestätigt wird
- Lieferantenlisten für den Nachweis des regionalen Einkauf
- Kurzdarstellung des Reklamationsmanagements

4. Wertungskriterien

Erläuterungen der Zuschlagskriterien



- Preisbewertung entspricht 40% der Gesamtbewertung
 - Betriebe nach § 215 SGB IX, haben die Möglichkeit eine „Eigenschaft als bevorzugter Bieter“ nachzuweisen und einen bis zu 15% höheren Preis anzubieten.
- Qualitätsbewertung entspricht 60% der Gesamtbewertung
 - Es wird eine preisunabhängige Mindestqualität (Mindestpunktzahl Qualität) gefordert
 - Wertung Standard Speisenangebot gemäß des ausgeschriebenen Qualitätsniveaus (DGE- Richtlinien, Saisonalität)
 - Wertung Speisenangebot
 - Wertung Saisonalität
 - Wertung angebotener Bio-Anteil (min. 20% bis 100%)
 - Wertung Zertifizierungen
 - Sonderpunkte für die Verwendung von Mehrweg-Gebinde für den Speisentransport

5. Vertragskriterien

5. Allgemeine Kriterien

Vertragslaufzeit



- Die Leistungserbringung soll für den **Vertragszeitraum** vom 01. September 2021 und zunächst für zwei Jahre bis zum 31. August 2023 erfolgen.
- Der Vertrag **verlängert** sich um ein weiteres Jahr, wenn er nicht mit einer Frist von 6 Monaten vor Vertragsende schriftlich gekündigt wird. Spätestens nach zweimaligen Verlängern erfolgt eine gesetzlich vorgeschriebene Neuausschreibung.
- Es wird keine **Probezeit** vorgesehen.
- Eine vorzeitige **außerordentliche** Kündigung des Vertrages zum jeweiligen Monatsende seitens der Auftraggeberin ist möglich.

5. Allgemeine Kriterien

Preisgleitklausel



Für die ersten zwei (2) Jahren der Vertragslaufzeit **01.09.2021 - 31.08.2023** gelten Festpreise ohne Preisgleitklausel. Für die weitere Vertragslaufzeit inklusive Verlängerungsoption gilt folgende Preisgleitklausel:

$$P = P_o + \frac{P_o}{100} * \left(b * \frac{M}{M_o} \right)$$

- P = neue Preisvereinbarung
 - b = Materialkostenanteil
 - Mo = Materialpreisindex Vertrag
- Po = Preisstellung Vertrag
M = neuer Materialindex

Grundlage: Verbraucherpreisindex "Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke" des statistischen Bundesamtes.

(Ausgangswert: September 2020; Neuwert: September 2022)

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!