

Vorlage Nr.: 3-BS/035/2020-1  
Status: öffentlich  
Geschäftsbereich: Bildung und Soziales  
Datum: 24.08.2020  
Verfasser:

---

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

---

Beratungsfolge:  
Datum Gremium  
24.09.2020 Stadtrat

---

#### **I. SACHVORTRAG:**

In der Stadtratssitzung vom 22.07.2020 wurde dem Stadtrat seitens der Verwaltung und der beratenden S&F-Gruppe ein Verpflegungskonzept für die städtischen Kitas und Schulen vorgestellt.

Das Verpflegungskonzept wurde entsprechend den Anmerkungen aus dem Gremium inhaltlich sowie vergabe- und rechtskonform möglich überarbeitet.

Nachfolgend wird darauf im Einzelnen eingegangen. Des Weiteren werden Einblicke und Auskünfte in die (ab)geänderten Punkte des Verpflegungskonzeptes seitens der beratenden S&F-Gruppe gegeben.

Das Verpflegungskonzept soll die DGE-Vorgaben nicht unterschreiten.

Das Verpflegungskonzept wurde soweit vergabe- und rechtskonform an die DGE-Vorgaben angepasst. Beispielsweise ist nun vorgegeben, dass Rapsöl als Standard Öl genutzt wird.

#### Geforderter (Mindest-)Bio-Anteil an Bio-Produkten bzw. Bio-Fleisch

Es wird ein Mindestanteil an Bio-Produkten von 20 % der für die Leistungserbringung verwendeten Lebensmittel gefordert.

Aus biologischer Produktion müssen nun mind. 50 % der verwendeten Fleisch- und Fleischprodukte stammen.

In der Angebotswertung wird ein höherer Anteil an Bio-Anteil mit entsprechend mehr Punkten berücksichtigt. Wobei 20 % bzw. 50 % die Mindestanforderung darstellen und keine Zusatzpunkte in der Wertung ergeben.

Zu beachten ist; dass diese (Mehr-) Anforderungen an Bio-Anteil den bisher mtl. gezahlten Pauschalbetrag der Eltern für das Mittagessen in Höhe von 70,00 € nicht mehr decken.

Nach einer internen Berechnung muss die monatliche Essenspauschale bei der durch den Stadtrat angeregten Mindestforderung an Bio-Anteil auf 80,00 € mtl. (11 Monate) zum 01.09.2021 erhöht bzw. angepasst werden. Grund dafür ist, dass durch den erhöhten Bio-Anteil auch der einzelne Preis pro Essen sich erhöht. In der Folge ergibt sich eine satzungstechnische Änderung der Erhebung von

Gebühren für die Benutzung der städtischen Kitas sowie der Mensagebühren zum 01.09.2021.

Die letztmalige Preisanpassung fand zum 01.09.2019 statt.

Die Anpassung innerhalb von 2 Jahren ist kritisch zu diskutieren, auch während der maximalen Laufzeit von 4 Jahren der Vergabe kann es seitens der Lieferanten zu einer Steigerung der Produktkosten kommen (vertraglich frühestens nach 2 Jahren), die je nach Höhe wieder auf die Elterngebühr umgelegt werden müssten. Die Veränderungen und Schwankungen der marktüblichen Lebensmittelpreise in den kommenden 4 Jahren sind grundsätzlich schwer prognostizierbar.

Es ist fraglich, ob sich alle Garchinger Eltern dessen Kinder die Mittagsverpflegung in den städt. Kitas bzw. Schulen (Grundschule West, Grundschule Hochbrück, Max- Mannheimer Mittelschule), eine Erhöhung der mtl. Essenspauschale leisten können.

Prozentual werden von 4 % der Garchinger Elternschaft in den städtischen Kitas und 12 % der Garchinger Elternschaft in den Schulen die Kosten für das Mittagessen durch das Landratsamt übernommen (allerdings nur, wenn bereits soziale Hilfen über das LRA bezogen werden).

Es ist nicht auszuschließen, dass bei einem hohen Bio-Anteil die Beteiligung an der Ausschreibung vor allem für kleine, mittelständische Caterer nicht wirtschaftlich und rentabel genug erscheint und sich der Bieterkreis dezimiert.

Erhöht sich der Bioanteil (über die verpflichtende Mindestmenge von 20 % bzw. 50% hinaus), hat der Bieter die Möglichkeit, sich von anderen Anbietern hervorzuheben und eine begünstigte Wertung zu erhalten.

### Regionalität

Die städtische Vergabestelle nimmt zur geforderten Regionalität wie folgt Stellung:

Der Auftragswert der gesamten Ausschreibung verlangt eine EU-weite Ausschreibung nach dem Vergaberecht. Das Vergaberecht legt die Gewährleistung eines freien Wettbewerbs und den Grundsatz der Gleichbehandlung fest.

Darüber hinaus darf in der Leistungsbeschreibung nicht auf eine bestimmte Herkunft oder einen bestimmten Ursprung verwiesen werden, wenn dadurch bestimmte Produkte begünstigt oder ausgeschlossen werden.

Aus diesem Grund darf das Merkmal Regionalität in der Ausschreibung bzw. Leistungsbeschreibung nicht bepunktet bzw. bewertet werden. Eine Aufnahme würde gegen geltendes EU-Recht verstoßen. Die Folgen wären eine Rüge der Vergabeunterlagen vor der Vergabekammer eines benachteiligten Bieters und ggf. anschließendes Nachprüfungsverfahren.

Ein gefordertes regionales Konzept in der Ausschreibung ist daher nicht vergabe- und rechtskonform.

## **II. BESCHLUSS:**

Der Stadtrat nimmt den Sachvortrag zur Kenntnis.

Der Stadtrat beschließt das vorgelegte Verpflegungskonzept.

Der Stadtrat beauftragt die Verwaltung mit dem vorliegenden Verpflegungskonzept eine Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Kita- und Schulverpflegung für die städtischen Kita-

Einrichtungen und die Grundschule Hochbrück sowie für den Schulkomplex West ab dem Schuljahr 2021/2022 zu erstellen, und durchzuführen.

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

**III. VERTEILER:**

BESCHLUSSVORLAGE:

- als Tischvorlage

ANLAGE(N):

- als Tischvorlage

Anlage:

Verpflegungskonzept



**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 Einkaufsportale:  
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**

## 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*

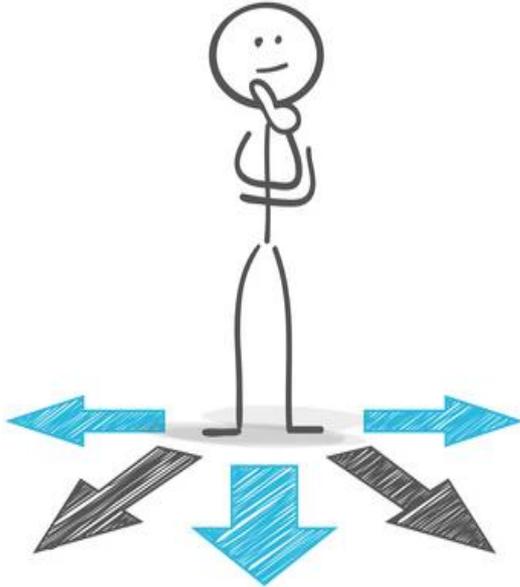
- Gelernte Hotelfachfrau
- 15 Jahre internationale Berufserfahrung im Bereich F&B Management
- Nationale Vertriebsleitung Gastronomie & Bier  
Sommelière
- Ausschreibungsbegleitungen



# 1. Ausgangssituation

# 1. Ausgangssituation

## Information allgemein



- Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird im vorliegenden Konzept 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 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

<b>Trägerschaft</b>	Stadt Garching
<b>Betriebsarten</b>	Ausgabeküchen/ Ausgaben mit Regenerationsmöglichkeiten
<b>Betreiber</b>	Fremdbetrieb
<b>Produkte/ Dienstleistungen des Verpflegungsbereiches</b>	<p><u>Mittagsverpflegung für:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grund- und Mittelschule Garching (Schulkomplex West) 22.500 Essen p.a./ 150 Essen p. Tag</li> <li>▪ Grundschule Hochbrück 3.750 Essen p.a./ 25 Essen p. Tag</li> <li>▪ Hort Pfarrer-Stain-Str. 4.460 Essen p.a./ 20 Essen p. Tag</li> <li>▪ Hort St. Severin (Grundschule West) 13.380 Essen p.a./ 60 Essen p. Tag</li> <li>▪ Hort Angerlweg (Grundschule Ost) 11.150 Essen p.a./ 50 Essen p. Tag</li> <li>▪ Minikinderhaus Am Mühlbach 15.050 Essen p.a./ 70 Essen p. Tag</li> <li>▪ Kindergarten Am Mühlbach 14.620 Essen p.a./ 68 Essen p. Tag</li> <li>▪ Kindergarten Spatzennest 5.625 Essen p.a./ 25 Essen p. Tag</li> <li>▪ Integrativer Kindergarten Falkensteinweg 8.880 Essen p.a./ 40 Essen p. Tag</li> <li>▪ Schulkindergarten 4.500 Essen p.a./ 20 Essen p. Tag</li> </ul>

## 2. Ausschreibungskonzept

# 2. Ausschreibungskonzept

Zeitplanung – Stand: Aug. 2020



## 2. Ausschreibungskonzept

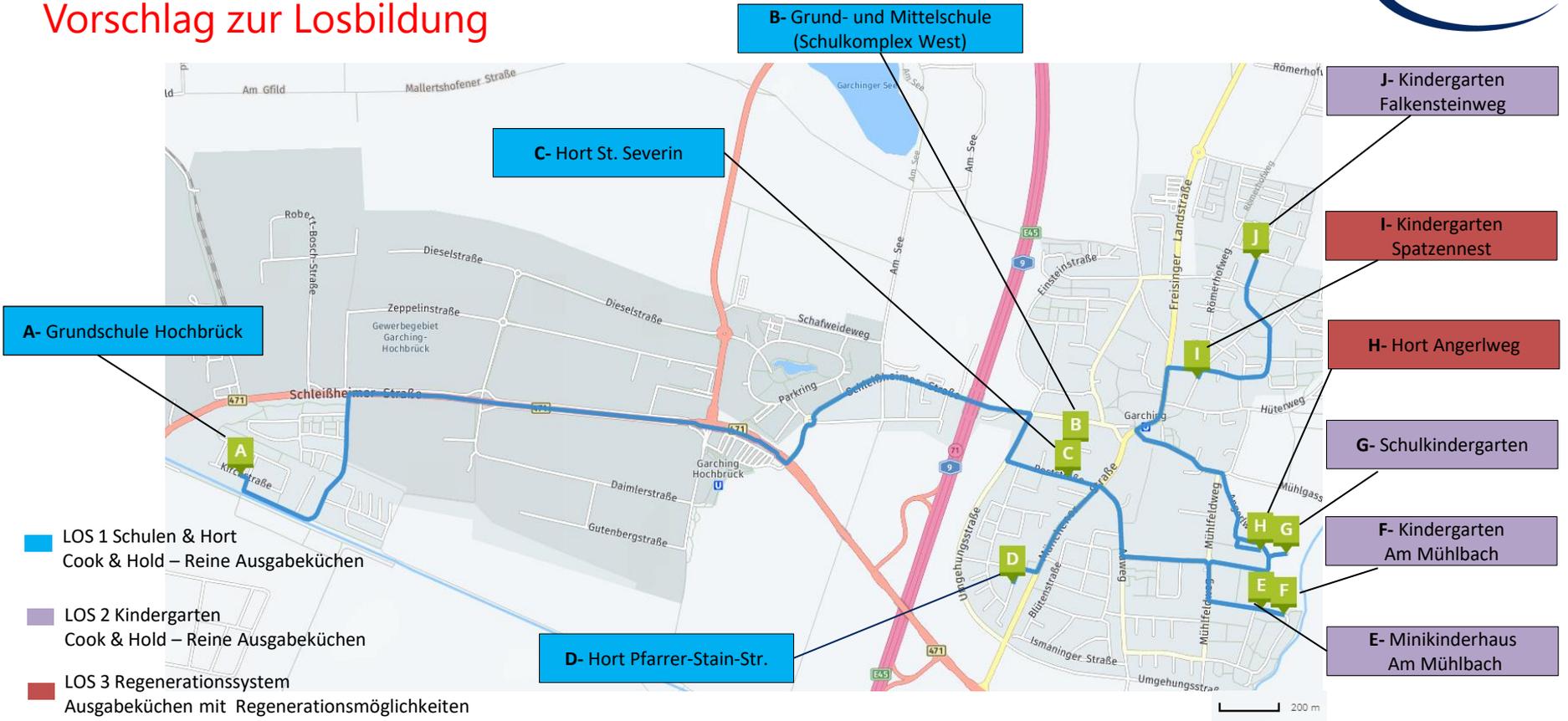
### Preisgestaltung



- Die Eltern bezahlen aktuell eine monatliche Pauschale von **70,- EUR für 11 Monate** an die Stadt. Der Preis wird aufgrund der **Erhöhung der qualitativen Anforderungen** auf **80,-EUR für 11 Monate** angepasst.
- 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** mit einem jeweils einheitlichen Verpflegungssystem gestaltet.
- Es ist für die verschiedenen Altersgruppen der Einrichtungen ein Einheitspreis (Kindergarten, Hort und Schule) für die Mittagsverpflegung **als Mischkalkulation** anzubieten.

# 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.

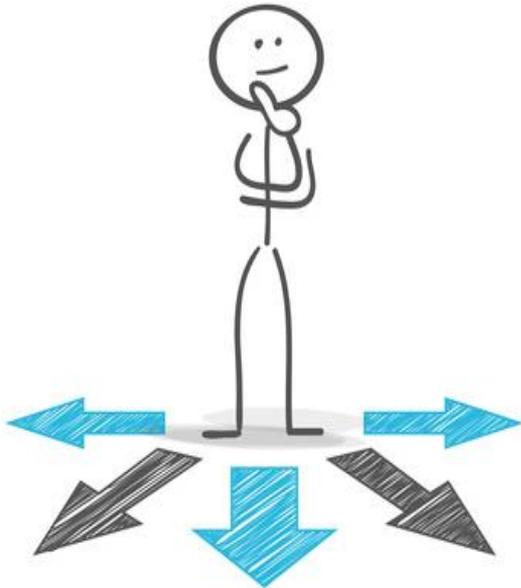
## 2. Ausschreibungskonzept

### Auftragsschätzung



Auftragsschätzung	Essensteilnehmer gesamte Vertragslaufzeit	Schätzungswert gesamte Vertragslaufzeit
<b>LOS 1 Schulen und Horte</b>		
Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West)	90.000	528.000 EUR
Grundschule Hochbrück	15.000	88.000 EUR
Hort St. Severin	53.520	211.200 EUR
Hort Pfarrer-Stain-Straße	17.840	70.400 EUR
		<b>897.600 EUR</b>
<b>LOS 2 Kindergärten</b>		
Minikinderhaus Am Mühlbach	60.200	246.400 EUR
Kindergarten Am Mühlbach	58.480	239.360 EUR
Schulkindergarten	18.000	70.400 EUR
Kindergarten Falkensteinweg	35.520	140.800 EUR
		<b>696.960 EUR</b>
<b>LOS 3 Regenerationssystem</b>		
Hort Angerlweg	44.600	176.000 EUR
Kindergarten Spatzennest	22.500	88.000 EUR
		<b>264.000 EUR</b>
<b>Gesamte Auftragsschätzung</b>		<b><u>1.858.560 EUR</u></b>

## 2. Ausschreibungskonzept vergaberechtlichen Bedeutung

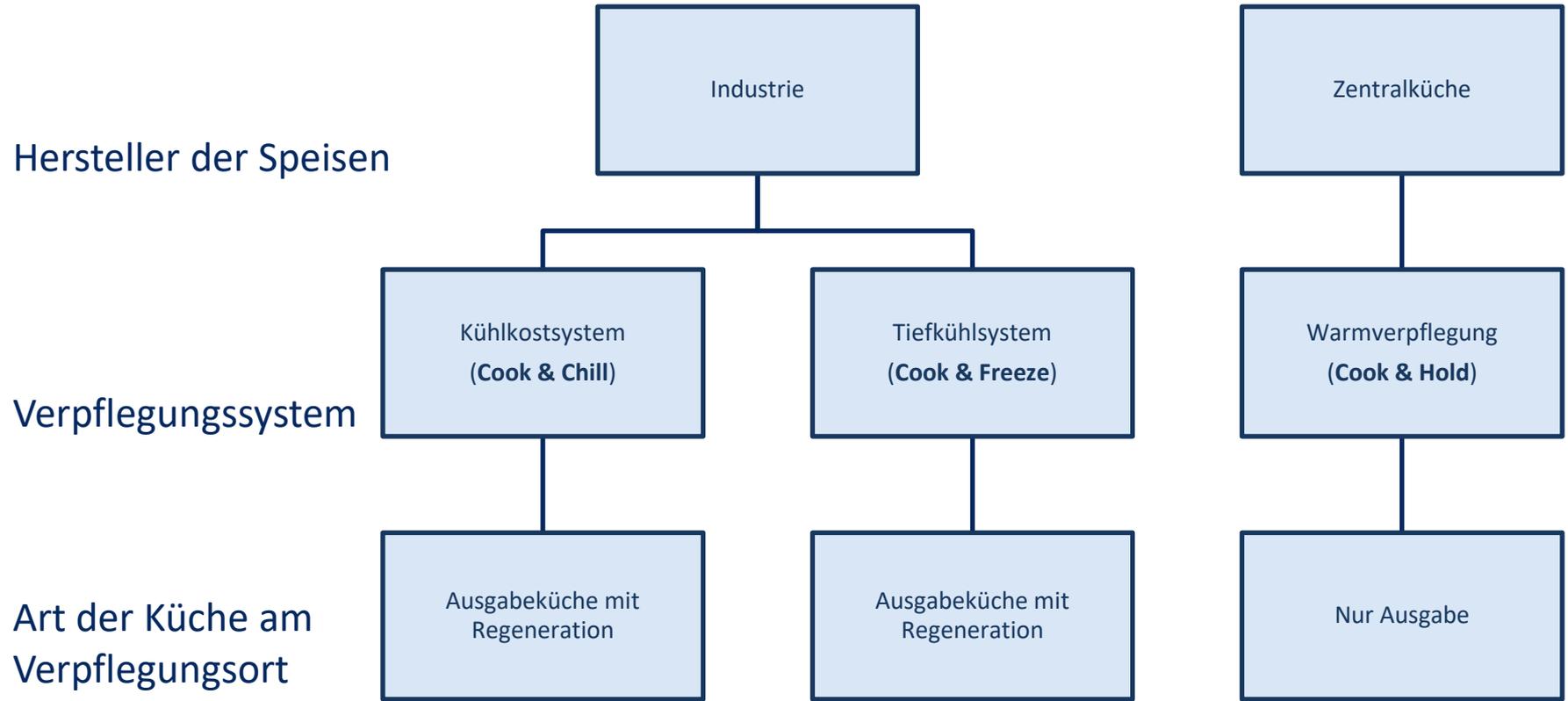


- **Schätzung** Auftragswert nach § 3 VgV: über **1.86 Mio. EUR**
  - EU-weite Ausschreibung (Schwellenwert 214.000 EUR)
  - Die Angebotspreise werden gedeckelt. Höhere Preise führen zum Ausschluss des Angebotes
- **Offenes Verfahren** nach § 15 VgV
- **Dienstleistungsvertrag** als Rahmenvertrag (Beschaffungsbedarf 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, ein vegetarisches Gericht steht immer zur Auswahl.
- Es ist ein, der Saison angepasster, mindestens **vier (4) wöchiger** 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 (5 Tage- Woche)



- Mind. zwei (2) Mal wöchentlich frisches, verzehrfertiges **Obst** als Dessert
- Mind. fünf (5) Mal wöchentlich **Gemüse, Salat oder Hülsenfrüchten** (z.B. Linsen, Bohnen, Kichererbsen etc.). Mind. zwei (2) Mal davon **Salat oder Gemüserohkost**
- Mind. fünf (5) mal die Woche verzehrfertige **Stärkebeilagen**, davon mind. ein (1) Mal pro Woche als Vollkornprodukt und max. ein (1) mal pro Woche Kartoffelerzeugnisse
- Max. ein (1) Mal pro Woche **panierte und frittierte Produkte**
- Mind. ein (1) Mal wöchentlich **Fisch**, davon innerhalb von zwei (2) Wochen ein (1) Mal fettreicher Seefisch
- Max. zwei (2) Mal die Woche **Fleisch/ Wurst**, davon mindestens ein (1) Mal die Woche mageres Muskelfleisch
- **Milch- und Milchprodukte** mind. zwei (2) Mal pro Woche

# 3. Verpflegungskonzept

## Ernährungsphysiologische Kriterien angelehnt an DGE



- Einsatz von **Jodsalz** mit sparsamer Verwendung.
- Verwendung von **Fette und Öle**, die reich an Omega-3- und einfach ungesättigten Fettsäuren sind (z.B. Raps-, Walnuss-, Soja- und Olivenöl). Rapsöl wird als Standard Öl genutzt.
- Sparsame Verwendung von **Zucker**.
- Weitgehender Verzicht auf **Zusatzstoffe**.
- Weitgehender Verzicht auf **Geschmacksverstärker**, wie z.B. Glutamat oder synthetische Konservierungsstoffe.
- Der Einkauf sowie die Verwendung von **gentechnisch** veränderten Lebensmittel ist verboten.
- Verwendeten Lebensmittel müssen grundsätzlich **fettarm** (Ausnahme Seefisch) sein und **fettarm zubereitet** werden.



# 3. Verpflegungskonzept

## Saisonalität und Bio- Produkte



- Verwendung von **saisonaem Obst und Gemuese** (Saisonkalender).
- Ein Mindestanteil an **Bio-Produkte** von 20% der für die Leistungserbringung verwendeten Lebensmittel wird gefordert. Mind. 50% der verwendeten **Fleisch und Fleischprodukte** stammen aus biologischer Produktion. 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

## Bewertung des Angebots bei Bio-Produkte



### Vorschlag:

- Verpflichtender Bioprodukt-Anteil von mind. 20 % des Wareneinsatzes (Netto-Einkaufswert in Euro) der Speisen
  - Ein angebotener höherer Bio-Anteil (20% bis 100%) wird bepunktet. Ein Angebot mit 20% entspricht der Mindestanforderung ohne Zusatzpunkte. Ein Angebot mit 100% erhält die volle Punktzahl. Dazwischen wird interpoliert.
- Verpflichtender Bioprodukt-Anteil von Mind. 50% des Wareneinsatzes (Netto-Einkaufswert in Euro) der für die Leistungserbringung verwendeten Fleisch und Fleischprodukte
  - Ein angebotener höherer Bio-Anteil (50% bis 100%) wird bepunktet. Ein Angebot mit 50% entspricht der Mindestanforderung ohne Zusatzpunkte. Ein Angebot mit 100% erhält die volle Punktzahl. Dazwischen wird interpoliert.

# 3. Verpflegungskonzept

## Informationen im Speiseplan



- Es ist ein, der Saison angepasster, vier (4) -wöchig rollierender Speiseplan gefordert, welcher sich regelmäßig ändert, so dass z.B.: Fischgerichte an wechselnden Wochentagen angeboten werden
- **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
- Havarie-Konzept

# 4. Wertungskriterien

## Einzureichende Unterlagen zum Angebot



- Ausgefülltes Preisblatt
- Datierter vier (4)-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
- 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)
  - Wertung Saisonalität
  - Wertung angebotener Bio-Anteil (aller Lebensmittel min. 20% bis 100%, Fleisch und Fleischprodukte min. 50% bis 100%)
  - Wertung Zertifizierungen/ Umweltrichtlinien/ Reklamationsmanagement
  - 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.
- Für die ersten zwei (2) Jahren der Vertragslaufzeit 01.09.2021 - 31.08.2023 gelten Festpreise ohne Preisgleitklausel.
  - 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!**