

Leistungsbeschreibung
zur Vergabe der Schulverpflegung in drei Grundschulen und einer Gesamtschule in Trägerschaft der Gemeinde Kleinmachnow im Rahmen einer Dienstleistungskonzession

Vorbemerkungen:

Die Dienstleistungskonzession beinhaltet die Versorgung von Kindern in drei Grundschulen und einer Gesamtschule mit einem gesunden, kind- und altersgerechten Mittagessen. Das abwechslungsreiche Speisenangebot erfolgt unter Einhaltung der allgemeinen DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung.

Die Mittagsversorgung erfolgt für insgesamt ca. 720 Schülerinnen und Schüler der Primarstufe (Altersgruppe 6 – 12 Jahre) an Schultagen (von Montag bis Freitag) und in den Ferienzeiten im Hort (außerhalb der Schließzeiten) für ca. 270 Schülerinnen und Schüler. Zusätzlich erfolgt die Versorgung für insgesamt ca. 50 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I (Altersgruppe 13 – 17 Jahre) an Schultagen (von Montag bis Freitag).

I. Basisinformationen:

<i>Schule</i>	<i>Eigenherd-Schule</i>	<i>Steinweg-Schule</i>
<i>Anschrift</i>	Im Kamp 2 - 12 14532 Kleinmachnow	Steinweg 11 14532 Kleinmachnow
<i>Ansprechpartner</i>	Herr Bültermann (Tel.: 033203/8774400)	Frau Güllmar (Tel.: 033203/8774500)
<i>Anz. Schüler gesamt (SJ 2013/14)</i>	465	435
<i>Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer (aktuell)</i>	ca. 290 (ca. 100 in den Ferien)	ca. 270 (ca. 100 in den Ferien)
<i>Essenszeiten</i>	11:40 – 13:20 Uhr	11:30 – 13:30 Uhr

<i>Schule</i>	<i>Grundschule Auf dem Seeberg</i>	<i>Maxim-Gorki-Gesamtschule</i>
<i>Anschrift</i>	Am Hochwald 30 14532 Kleinmachnow	Förster-Funke-Allee 106 14532 Kleinmachnow
<i>Ansprechpartner</i>	Frau Spaltmann (Tel.: 033203/8774700)	Frau Dziejewski (Tel.: 033203/8774600)
<i>Anz. Schüler gesamt (SJ 2013/14)</i>	270	640
<i>Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer (aktuell)</i>	ca. 160 (ca. 70 in den Ferien)	ca. 50
<i>Essenszeiten</i>	11:40 – 13:00 Uhr	12:45 – 13:30 Uhr

1. Verpflegungssystem

Cook & Chill oder Warmanlieferung oder Cook & Freeze

Cook & Chill: Die Speisen werden in gekühlter Form angeliefert und vor Ort regeneriert.

Warmanlieferung: Die Speisen werden frisch gekocht und innerhalb kürzester Zeit zur Schule transportiert und ausgegeben.

Cook & Freeze: Das Essen wird nach vollständiger Garung einer Schockkühlung unterzogen. Die Lagerung erfolgt in gefrorenem Zustand bis zum endgültigen Auftauen und Wiedererhitzen kurz vor der Verwendung.

Der Bieter stellt im Angebot dar, welche Verpflegungssysteme angeboten werden können.

2. Allgemeines

- Lieferung bis in die Ausgabeküchen
- Regelmäßige Entsorgung der Speisereste entsprechend abfallrechtlicher Vorgaben
- Regelmäßige Vorlage der monatlichen Speisepläne im Voraus für die Essenteilnehmer unter Angabe aller Inhalts- und Zusatzstoffe
- Tägliche Bereitstellung und Reinigung von Geschirr und Besteck sowie Abwischen der Stühle und Tische im Speiseraum
- Ausgabezeiten entsprechend den obigen Basisinformationen
- Vorhandenes Mobiliar und Geräte siehe Anlage 1. Wartung, Reparatur, Ersatz bei Funktionsunfähigkeit, Havarie etc. übernimmt der Auftraggeber
- Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas, Heizung und Müllentsorgung übernimmt der Auftraggeber. Umverpackungen werden vom Bieter zurückgeführt.

3. Personelle Ausstattung

Personal wird vom Bieter gestellt. Der Bieter gewährleistet und weist 1-mal jährlich nach:

- den Einsatz von qualifiziertem Personal
- den Einsatz von tarifgebundenem und sozialversichertem Personal
- Weiterbildung des Personals

Es kann nur Personal eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann.

Eine Übersicht zum täglichen Arbeitszeitbedarf ist vorzulegen. Diese Übersicht muss Angaben zu den täglichen Stunden, zur Anzahl der eingesetzten Arbeitskräfte, zur Tarifbindung und Sozialversicherung und zur Qualifikation des Personals sowie zu Weiterbildungen enthalten.

II. Anforderungen Verpflegungsangebot

1. Verpflegung unter Einhaltung der allgemeinen DGE-Qualitätsstandards in jeweils aktueller Fassung (z.Zt. 3. Auflage, 2011)
2. täglich frische Herstellung der Mahlzeiten unter Verwendung von Produkten regionaler (B/BRB, mind. 30 %) bzw. deutscher (mind. weitere 50 %) Anbieter.
3. Angebot von drei altersgerechten Wahlessen, davon ein vegetarisches Gericht, und zusätzlich
 - a) Speisenangebote für religionsbezogene Essgewohnheiten (ohne Aufpreis),
 - b) Speisenangebote für Allergiker (ohne Aufpreis).sowie zusätzlich Alternativangebote möglich zu:
 1. Buffet
 2. viertes Wahlessen (100 % ökologischer Anbau)
4. lückenloser Herkunftsnachweise für verwendetes Fleisch
5. Getreideprodukte mindestens 50 % aus Vollkorn, Brot überwiegend aus Vollkorn
6. Kartoffelbrei frisch zubereitet (kein aufbereitetes Lebensmittel)
7. Gemüse und Obst bevorzugt (75 % als Frischware) saisonal und regional erzeugt (B/BRB, mind. 30 %) bzw. in D erzeugt (mind. weitere 50 %) auch Tiefkühlprodukte verwendbar

8. keine gehärteten Fette, bevorzugte Verwendung von Raps- und Olivenöl zum Kochen und Braten
9. täglich ein Nachtisch (z.B. Obst, Joghurt, Quark, Rohkost, Salat), Hauptgericht und Nachtisch sind aufeinander abgestimmt (nicht Süßes auf Süßes)
10. Verwendung von Fischprodukten (z.B. Fischstäbchen) mit fettarmer Zubereitung möglich
11. kindgerechte Würzung
12. Verwendung frischer Kräuter
13. zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, Mineralwasser mit wenig Kohlensäure)
14. keine Verwendung künstlicher Zusatzstoffe (z.B. Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen, Geschmacksverstärker, Zuckerersatz- und Zuckeraustauschstoffe)
15. keine Verwendung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln
16. keine einzeln verpackten Lebensmittel

Zur Beurteilung der Qualität der Leistung des Bieters hat dieser mit dem Angebot zwei Vierwochenspeisepläne (jeweils ein Sommermonat und ein Wintermonat) mit jeweils mind. drei Menülinien auf Basis der vorher genannten Vorgaben einzureichen. Prozentuale Angaben über die Herkunft der verwendeten Lebensmittel und vorgefertigten Komponenten sowie der Anteil saisonaler Produkte müssen anhand der vorstehenden Ausführungen ebenfalls im Angebot enthalten sein.

III. Sonstige Anforderungen

1. Regelmäßige Konsultationen zwischen dem Auftragnehmer und Auftraggeber (mind. 2 x jährlich); zusätzlich operatives Beschwerdemanagement mit Auftraggeber und Essenteilnehmern
2. Anmeldungen und Abmeldungen des Essens (tägliche Stornierung bis 8:00 Uhr) flexibel und kundengerecht
3. Nutzung moderner und kindgerechter Bestell- und Abrechnungssysteme (z.B. Chipkarte, Internet)
4. Vorbestellung für mind. 4 Wochen, online oder schriftlich.

Über das Bestell- und Abrechnungssystem und das Beschwerdemanagement sind im Angebot umfassende Ausführungen vorzunehmen.

5. Warmhalte- und Standzeiten von maximal 1 h
6. Abstimmung zu Ferien-/Schließzeiten, Wandertagen, Klassenfahrten etc. und damit verbundene Vereinfachung des Bestellvorgangs direkt über Schulen und Horte
7. Ständige Bereitstellung eines Essens in der Schulzeit, in den Ferien nur nach ausdrücklicher Wahl
8. Angebot der Schülerspeisung nach Bedarf der jeweiligen Schule (Pausen- und Essenszeiten)
9. Einhaltung aller einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen

Die Bieter haben mit dem Angebot ein betriebliches Hygienekonzept einzureichen.

IV. Ortsbesichtigung

- Die Räumlichkeiten sind im Rahmen einer Ortsbesichtigung umfangreich in Augenschein zu nehmen.

- Die Ortsbesichtigung muss von der Einrichtung quittiert werden. Hierzu liegt ein entsprechendes Formblatt bei (Anlage 2). Der Besichtigungstermin ist mit der jeweiligen Schule zu vereinbaren.

V. Preisermittlung

Das Angebot muss eine nachvollziehbare Preiskalkulation enthalten, insbesondere müssen der Anteil des Wareneinsatzes am Gesamtportionspreis sowie der Anteil an Serviceleistungen erkennbar sein. Das beigelegte Formblatt (Anlage 3) ist doppelt auszufüllen (1 x für Primarstufe, 1 x für Sekundarstufe) und dem Angebot beizufügen. Sollten sich bei der Preisermittlung weitere Unterschiede nach Art des Verpflegungssystems (Cook & Chill/ Warmanlieferung/ Cook & Freeze) ergeben, ist Anlage 3 für jedes Verpflegungssystem extra auszufüllen. Für Zusatzangebote (z.B. mit Bio-Menülinie, Buffet – siehe oben) ist Anlage 3 auch hierfür separat einzureichen.

Hinweis: Die Vergabe der Dienstleistungskonzession selbst unterliegt nicht den Vorgaben des Brandenburgischen Vergabegesetzes. Bedient sich der Unternehmer jedoch zur Erbringung der vertraglichen Leistung der Unterstützung durch Nachunternehmer, so findet das Gesetz gemäß § 1 Abs. 4 Anwendung, und den mit der Leistungserbringung beauftragten Mitarbeitern ist ein Mindestentgelt von 8,00 EUR/h zu bezahlen.

VI. Vertragslaufzeit

Der Vertrag tritt am 01.01.2014 in Kraft. Die Essenslieferung beginnt am 02.01.2014. Der Vertrag wird mit einer Grundlaufzeit bis zum 28.08.2015 geschlossen (2 Verlängerungsoptionen von jeweils einem Schuljahr).

VII. Zuschlagskriterien

▪ Qualität	40 %
▪ Preis	30 %
▪ Anteil regionaler Produkte am Essen	20 %
▪ Kommunikation	10 %

Anlagen

Anlage 1 – Übersicht Küchenausstattungen

Anlage 2 – Formblatt Ortsbesichtigung

Anlage 3 – Formblatt Preisermittlung

Hinweis:

Nach Ablauf der Angebotsfrist ist beabsichtigt, mit den Bietern, deren Angebote sich in der engeren Wahl befinden, Bietergespräche zu führen. Die Termine werden zeitnah über den Kommunikationsbereich auf dem Vergabemarktplatz Brandenburg veröffentlicht.