Leistungsbeschreibungzur Vergabe der Schulspeisung in drei Grundschulen und einer Gesamtschule in Trägerschaft der Gemeinde Kleinmachnow im Rahmen einer DienstleistungskonzessionVorbemerkungen:

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

Die Schulspeisung erfolgt für insgesamt ca. 785 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. 190 Schülerinnen und Schüler. Zusätzlich erfolgt die Schulspeisung für insgesamt ca. 50 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I (Altersgruppe 13 – 17 Jahre) an Schultagen (von Montag bis Freitag).

I. Basisinformationen:

Schule	Eigenherd-Schule	Steinweg-Schule
Anschrift	Im Kamp 2 - 12 14532 Kleinmachnow	Steinweg 11 14532 Kleinmachnow
Ansprechpartner	Frau Korge (Tel.: 033203/8774400)	Frau Beyer (Tel.: 033203/8774500)
Anz. Schüler gesamt (SJ 2016/17)	424	374
Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer (aktuell)	ca. 290 (ca. 60 in den Ferien)	ca. 280 (ca. 70 in den Ferien)
Essenszeiten	11:40 – 13:20 Uhr	11:30 – 13:30 Uhr
Ansprechpartner für Ortsbesichtigungen (Hausmeister)	Herr Breitenwischer Herr Herling Tel: 033203/877-4410	Herr Bischoff Herr Dühning Tel: 033203/877-4510

Schule	Grundschule Auf dem Seeberg	Maxim-Gorki-Gesamtschule
Anschrift	Adolf-Grimme-Ring 7 14532 Kleinmachnow	Förster-Funke-Allee 106 14532 Kleinmachnow
Ansprechpartner	Frau Spaltmann (Tel.: 033203/8774700)	Frau Dziewulski (Tel.: 033203/8774600)
Anz. Schüler gesamt (SJ 2016/17)	271	666
Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer (aktuell)	ca. 215 (ca. 60 in den Ferien)	ca. 50
Essenszeiten	11:40 – 13:00 Uhr	12:45 – 13:30 Uhr
Ansprechpartner für Ortsbesichtigungen (Hausmeister)	Herr Jagla; Herr Mücke; Herr Schenk Tel: 033203/877-1281	Herr Fischer, Herr Kiesow, Herr Diasumwa 033203/877-4610

1. Verpflegungssystem

Cook & Chill oder Warmanlieferung

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.

Der Bieter stellt im Angebot dar, welche Verpflegungssysteme angeboten werden können und stellt sein Konzept der Schulspeisung dar.

2. Allgemeines

- Lieferung bis in die Ausgabeküchen
- tägliche Entsorgung der Speisereste entsprechend abfallrechtlicher Vorgaben
- Regelmäßige Vorlage der monatlichen Speisepläne im Voraus für die Essenteilnehmer in Schulen und Horten unter Angabe aller Inhalts- und Zusatzstoffe sowie Nährwertangaben
- 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 und Heizung übernimmt der Auftraggeber. Umverpackungen werden vom Bieter zurückgeführt.
- Verpackungen sollten vermieden werden, die Verwendung von Mehrwegbehältern ist angestrebt.

3. Personelle Ausstattung

Personal wird vom Bieter gestellt. Der Bieter gewährleistet und weist einmal jährlich nach:

- Kontinuität beim Einsatz von qualifiziertem Personal, als dauerhafte Bezugspersonen (kein häufiger Wechsel)
- den Einsatz von tarifgebundenem und sozialversichertem Personal (Mindestlohn)
- Weiterbildung des Personals auch in der schul- und hortfreien Zeit.

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

Das geschulte und erfahrene Personal der 3 Grundschulen steht zur Übernahme bereit.

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. Angebot einer Schulspeisung unter Einhaltung der allgemeinen DGE-Qualitätsstandards in jeweils aktueller Fassung (z.Zt. 4. Auflage, 2014)
2. täglich frische Herstellung der Schulspeisung unter Verwendung von Produkten regionaler bzw. deutscher Anbieter (mind. 60%).
3. Angebot von drei altersgerechten Wahlessen, davon ein vegetarisches Gericht, und zusätzlich
 - a) Speisenangebote für religionsbezogene Essgewohnheiten (ohne Aufpreis),
 - b) individuelle und abwechslungsreiche Speisenangebote für Allergiker (ohne Aufpreis).sowie zusätzlich Alternativangebote möglich zu:
 1. vorrangig Buffet
 2. viertes Wahlessen (100 % ökologischer Anbau)
4. lückenloser Herkunftsnachweis für verwendetes Fleisch und Fisch

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 bzw. in D erzeugt (mind. 60 %) auch Tiefkühlprodukte verwendbar
8. keine gehärteten Fette, bevorzugte Verwendung von hoch erhitzbaren Ölen und Fetten 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 (mit Ausnahme großer Umverpackungen bei Cook&Chill)

Zur Beurteilung der Qualität der Leistung des Bieters hat dieser mit dem Angebot zwei Vierwochenspeisepläne jeweils für Grund- und Gesamtschule (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) im Rahmen der bestehenden AG Schulspeisung; zusätzlich operatives Beschwerdemanagement (bitte näher erläutern) mit Auftraggeber und Essenteilnehmern sowie Nachweis über monatlich stattfindende Vororttermine in den Ausgabeküchen durch den Auftragnehmer
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. Mails werden innerhalb eines Werk-tages beantwortet.

5. Warmhalte- und Standzeiten von maximal 3 h (ggf. mehrfache Anlieferung)
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 Schulspeisung nach Bedarf der jeweiligen Schule (Pausen- und Essenszeiten)
9. Einhaltung aller einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtl. Bestimmungen

10. Sogenannte Themenwochen/Sonderaktionen z.B. zu den Feiertagen, zur Fußball-WM usw.
11. Möglichkeit des Besuchs der Großküche und der Besichtigung der Speissherstellung und Probeessen für Schul- und Hortgruppen und Verwaltung in angemessenem Umfang nach vorheriger Anmeldung
12. Möglichkeit der kostenlosen Verkostung von je einem Probegericht je Tag und Schule

Die Bieter haben mit dem Angebot ein betriebliches Hygienekonzept einzureichen.

IV. Ortsbesichtigung

- Die Räumlichkeiten können im Rahmen einer Ortsbesichtigung umfangreich in Augenschein genommen werden (Ansprechpartner siehe Basisinformation).
- 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) 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.

VI. Vertragslaufzeit

Der Vertrag tritt am 04.09.2017 in Kraft. Die Essenlieferung beginnt am 04.09.2017. Der Vertrag wird mit einer Grundlaufzeit bis zum 17.08.2018 geschlossen (4 Verlängerungsoptionen von jeweils einem Schuljahr bis zum Ferienende).

Preisgleitklausel mit erstmalig möglicher Preisanpassung nach 1 Jahr.

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 und Testessen mit circa 20 Personen durchzuführen. Die Termine werden zeitnah über den Kommunikationsbereich auf dem Vergabemarktplatz Brandenburg veröffentlicht.

Angebotspreis für die Mittagessenversorgung

Die zuvor benannten Leistungen sind zu festen Preisen anzubieten. Die Preise beinhalten alle sonstigen Kosten.

- Angebotspreis pro Portion - Zubereitung, Anlieferung, Ausgabe usw.

Preis pro Essenportion (netto): EUR

zzgl. % USt: EUR

Gesamtpreis pro Portion (brutto): EUR

davon Materialeinsatz pro Portion: EUR (brutto)

- Angebotspreis pro Portion - Trennung zwischen Herstellung und Service (Service: Essensausgabe, Geschirreinigung, Reinigung Essensausgabestelle und Mobiliar Speiseraum)

	Herstellung/ Anlieferung	Service
Preis pro Essenportion (netto):	 EUR	 EUR
zzgl. % USt:	 EUR	 EUR
Preis pro Portion (brutto):	 EUR	 EUR
Gesamtpreis (brutto):	 EUR	

.....
Ort, Datum

.....
rechtsverbindliche Unterschrift/Stempel

Hinweis: Die beiden Gesamtpreise müssen identisch sein.