

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

Vorbemerkungen:

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

Die Schulverpflegung erfolgt für insgesamt ca. 630 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. 175 Schülerinnen und Schüler. Zusätzlich erfolgt die Schulverpflegung 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 2020/21)	324	367
Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer (aktuell)	ca. 190 (ca. 50 in den Ferien)	ca. 240 (ca. 70 in den Ferien)
Essenszeiten	11:40 – 13:20 Uhr	11:30 – 13:30 Uhr
Ansprechpartner für Ortsbesichtigungen (Hausmeister)	Herr Breitenwischer Frau Rätze Tel: 033203/877-4410	Herr Bischoff Herr Terpe 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 2020/21)	263	669
Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer (aktuell)	ca. 200 (ca. 45 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; Herr Herling, Herr Huber Tel: 033203/877-1281	Herr Fischer, Herr Kiesow, Herr Diasumwa 033203/877-4610

1. Verpflegungssystem

Aufgrund der technischen Voraussetzungen und örtlichen Gegebenheiten in den Ausgabeküchen der Schulen können folgende Verpflegungssysteme angeboten werden:

Cook & Chill oder Warmanlieferung

Bislang hat sich das Verpflegungssystem Cook & Chill in der Gemeinde Kleinmachnow sehr bewährt.

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

2. Allgemeines

- Lieferung bis in die Ausgabeküchen
- 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. Der Bieter hat auf einen sparsamen Verbrauch dieser Betriebskosten zu achten.
- Kosten für Verbrauchsmittel (z.B. Spülmittel, Seifen und/oder sonstige Reinigungsmittel) sind vom Bieter zu tragen.
- Der Bieter haftet für alle Schäden, die von ihm oder seinem Personal im Zusammenhang mit der Nutzung der Räume und des Inventars oder sonstigem Eigentum des Auftraggebers verursacht werden, Schäden an den überlassenen Räumen und dem Inventar sind unverzüglich dem Auftraggeber anzuzeigen.
- Die baulichen und räumlichen Gegebenheiten der Ausgabeküchen sind Anlage 1 zu entnehmen.
- Abfall- und Speiserestentsorgung erfolgt entsprechend gesetzlicher Vorgaben durch den Bieter. Verpackungen sollen vermieden werden, die Verwendung von Mehrwegbehältern ist zu bevorzugen.

3. Personelle Ausstattung in den Ausgabeküchen

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

- Kontinuität beim Einsatz von geeignetem Personal, als dauerhafte Bezugspersonen (kein häufiger Wechsel).
- den Einsatz von sozialversichertem Personal, das idealerweise tarifgebunden ist.
- 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 derzeitige Ausgabepersonal soll bei entsprechendem Wunsch des Personals übernommen werden.

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

II. Anforderungen Verpflegungsangebot

1. Angebot einer Schulverpflegung unter Einhaltung der Empfehlungen der allgemeinen DGE-Qualitätsstandards in jeweils aktueller Fassung (z.Zt. 6. Auflage, November 2020)
2. täglich frische Herstellung der Schulverpflegung bevorzugt unter Verwendung von Produkten regionaler – Berlin/Brandenburg - bzw. deutscher Erzeuger.
3. Angebot von drei altersgerechten Wahllessen, davon ein vegetarisches Gericht und ein Wahllessen aus 100% ökologischem Anbau. Für die drei kommunalen Grundschulen sind die Menülinien in Buffetform anzubieten.
4. Die einzelnen Menülinien sind im Speiseplan deutlich als z.B. „Bio“ zu kennzeichnen.
5. Speisenangebote für religionsbezogene Essgewohnheiten (ohne Aufpreis),
6. Individuelle und abwechslungsreiche Speisenangebote für Allergiker (ohne Aufpreis).
7. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln beträgt mind. 10 % und ist im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz eines Monats im Angebot prozentual anzugeben.
8. Warmhaltezeiten von maximal 3 h (ggf. mehrfache Anlieferung)
9. Auf die Verwendung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln ist zu verzichten.
10. lückenloser Herkunftsnachweis für verwendetes Fleisch und Fisch
11. Getreideprodukte mindestens 50 % aus Vollkorn, Brot überwiegend aus Vollkorn
12. Kartoffelbrei frisch zubereitet (kein aufbereitetes Lebensmittel)
13. Gemüse und Obst bevorzugt (75 % als Frischware) saisonal und regional, d.h. in Berlin/Brandenburg bzw. in Deutschland erzeugt
14. Für saisonale Produkte (Obst und Gemüse) ist der Saisonkalender der Verbraucherzentrale Berlin/Brandenburg zu einzuhalten - https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/migration_files/media222992A.pdf
15. auch Tiefkühlprodukte verwendbar
16. bevorzugte Verwendung von hoch erhitzbaren Ölen und Fetten zum Kochen und Braten und bevorzugte Verwendung von Produkten ohne Palmfett, Palmöl oder Kokosfett
17. täglich ein Nachtisch (z.B. Obst, Joghurt, Quark, Rohkost, Salat), Hauptgericht und Nachtisch sind aufeinander abgestimmt (nicht Süßes auf Süßes)
18. Verwendung von Fischprodukten (z.B. Fischstäbchen) mit fettarmer Zubereitung möglich
19. kindgerechte Würzung
20. zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, Mineralwasser mit wenig Kohlensäure)
21. keine Verwendung künstlicher Zusatzstoffe (z.B. Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen, Geschmacksverstärker, Zuckerersatz- und Zuckeraustauschstoffe)
22. keine Verwendung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln
23. 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 drei Menülinien auf Basis der vorher genannten Vorgaben einzureichen. In den Speiseplänen für Grundschulen ist insbesondere auf die Buffetform der drei Menülinien einzugehen. Prozentuale Angaben über die Herkunft der ver-

wendeten Lebensmittel und vorgefertigten Komponenten sowie der Anteil saisonaler Produkte müssen anhand der vorstehenden Ausführungen ebenfalls im Angebot enthalten sein.

Die Angaben zur Qualität (Anteil saisonaler Produkte, Bio-Anteil, Warmhaltezeiten) gehen zu 40 % in die Wertung ein (Anlage 5).

III. Sonstige Anforderungen

1. Regelmäßige Konsultationen zwischen dem Auftragnehmer und Auftraggeber (mind. 2 x jährlich) im Rahmen der bestehenden AG Schulverpflegung
2. zusätzlich kundenorientiertes Beschwerdemanagement mit Auftraggeber und Essenteilnehmern mittels persönlichem Ansprechpartner, Hotline, Sozialen Medien, App und/oder E-Mail sowie Nachweis über monatlich stattfindende Vororttermine in den Ausgabeküchen durch den Auftragnehmer.
3. E-Mails werden innerhalb eines Tages beantwortet.
4. Halbjährlich werden Feedback-Bögen ausgereicht und das Ergebnis anschließend beim Auftraggeber vorgelegt. (Ein Muster ist dem Angebot anzufügen.)
5. Anmeldungen und Abmeldungen des Essens (tägliche Stornierung bis 8:00 Uhr) flexibel und kundengerecht
6. Nutzung moderner und kindgerechter Bestell- und Abrechnungssysteme (z.B. Chipkarte, Internet). Das Bestell- und Abrechnungssystem wird vom Bieter gestellt.
7. Ermöglichen eines Vorbestellzeitraums von mind. 4 Wochen, online, per App oder schriftlich.
8. Das Bestell- und Abrechnungssystem sowie das Beschwerdemanagement ist im Angebot kurz zu erläutern Das Formblatt Bestell- und Abbestellverfahren (Anlage 4) ist hierfür auszufüllen.
9. Abstimmung zu Ferien-/Schließzeiten, Wandertagen, Klassenfahrten etc. und damit verbundene Vereinfachung des Bestellvorgangs direkt über Schulen und Horte
10. Wahlmöglichkeit, ob ständige Bereitstellung eines Essens in der Schulzeit (Dauerbestellung) oder Einzelbestellung durch Essenteilnehmer bzw. gesetzliche Vertreter; in den Ferien nur nach ausdrücklicher Wahl
11. Anlieferung und Ausgabe der Schulverpflegung müssen in Abstimmung mit der jeweiligen Schule erfolgen (Pausen- und Essenszeiten).
12. Einhaltung aller einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerbe-rechtlichen Bestimmungen
13. Möglichkeit des Besuchs der Großküche und der Besichtigung der Speisenerstellung für Schul- und Hortgruppen und Verwaltung in angemessenen Umfang nach vorheriger Anmeldung
14. Möglichkeit der kostenlosen Verkostung von je einem Probegericht je Tag und Schule

Die Bieter haben mit dem Angebot ein betriebliches Hygienekonzept einzureichen.

Die Bieter haben mit dem Angebot eine Erläuterung des Bestell- und Abbestellsystem einzureichen.

Die Bieter haben mit dem Angebot eine Erläuterung des Beschwerdemanagements einzureichen.

Die Angaben zu Bestell- und Abbestellverfahren und Beschwerdemanagement gehen zu 20 % in die Wertung ein (Anlage 4).

IV. Ortsbesichtigung

- Die Räumlichkeiten können im Rahmen einer Ortsbesichtigung umfangreich in Augenschein genommen werden (Ansprechpartner siehe Basisinformation).
- Die Ortsbesichtigung wird von der Einrichtung quittiert. 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.

Mit dem Preis sind alle für die sachgerechte Ausführung erforderlichen Aufwendungen für die Versorgung abgegolten. Die Preis-Angebote sind Festpreise und werden nur im Falle der Änderung der MwSt. oder der Erhöhung des Bundesmindestlohnes angepasst. Sie gelten für die gesamte Vertragslaufzeit. Eine Lohngleit- und Preisanpassungsklausel im Hinblick auf § 6 Abs. 2 BbgVerG wird nicht vereinbart.

Die Angaben zum Preis gehen zu 40 % in die Wertung ein (Anlage 3).

VI. Vertragslaufzeit

Der Vertrag tritt am 09.08.2021 in Kraft. Die Essenslieferung beginnt am 09.08.2021. Der Vertrag wird mit einer Grundlaufzeit bis zum 21.08.2022 geschlossen. Er verlängert sich automatisch jeweils um ein weiteres Jahr, wenn nicht seitens des Auftraggebers oder des Auftragnehmers unter Einhaltung einer Frist von 3 Monaten gekündigt wird.

Der Vertrag zur Verpflegung kann maximal drei Mal verlängert werden. Die Maximallaufzeit von 4 Jahren endet spätestens zum Ablauf des Ferienendes des Schuljahres 2025/26.

VII. Zuschlagskriterien

- | | |
|--|------|
| • Qualität (Anteil saisonaler Produkte, Bio-Anteil, Warmhaltezeiten) | 40% |
| • Preis | 40 % |
| • Bestell-und Abbestellsystem/Beschwerdemanagement | 20 % |

Je Wertungskriterium werden 0 bis 5 Punkte verteilt.

Die Bewertung eines Kriteriums oder eines Unterkriteriums Qualität (Anlage 5) mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes.

Bei Punktegleichstand nach Wertung entscheidet der niedrigere Angebotspreis.

Besteht auch hier Punktegleichstand, entscheidet die höhere Bewertung im Kriterium Qualität. Danach entscheidet das Los.

Eine detaillierte Wertungsmatrix ist als Anlage 6 angefügt

Qualität (Anlage 5)

Anteil saisonaler Produkte in %:

Bezugsgröße = prozentuale Höhe gemessen am Gesamtwareneinsatz

< 10 = 0 Pkt.

≤ 15 = 1 Pkt.

≤ 20 = 2 Pkt.

≤ 25 = 3 Pkt.

≤ 30 = 4 Pkt.

> 30 = 5 Pkt.

Anteil Bio-Produkte in %:

Bezugsgröße = prozentuale Höhe gemessen am Gesamtwareneinsatz

< 10 = 0 Pkt.

≤ 20 = 1 Pkt.

≤ 30 = 2 Pkt.

≤ 40 = 3 Pkt.

≤ 50 = 4 Pkt.

> 50 = 5 Pkt.

Warmhaltezeiten in Minuten:

> 180 = 0 Pkt.

≤ 180 = 1 Pkt.

≤ 160 = 2 Pkt.

≤ 140 = 3 Pkt.

≤ 120 = 4 Pkt.

< 100 = 5 Pkt.

Die Anzahl der Gesamtpunktzahl im Kriterium Qualität ergibt sich aus dem Durchschnitt der Punkte der 3 Unterkriterien.

Es wird auf 2 Nachkommastellen gerundet.

Bestell- und Abrechnungssystem / Beschwerdemanagement (Anlage 4)

1,5 Punkte bei möglichen Vorbestellungen von vier Wochen im Voraus online, per App oder schriftlich,

1,0 Punkte bei Nutzung moderner Bestell- und Abrechnungssysteme;

1,5 Punkte bei Möglichkeit der Abbestellung bis 8:00 Uhr des Tages der Leistung oder

1,0 Punkte bei Möglichkeit der Abbestellung bis 7:45 Uhr des Tages der Leistung oder

0,5 Punkte bei Möglichkeit der Abbestellung bis 7:30 Uhr des Tages der Leistung;

1,0 Punkte bei zusätzlichem kundenorientierten Beschwerdemanagement wie in Ziffer III.2 bis III.4 der Leistungsbeschreibung beschrieben.

In diesem Kriterium können maximal 5 Punkte verteilt werden.

Preis (Anlage 3)

Ermittlung nach der Formel „Punkte Bieter = niedrigster Preis/Preis Bieter x 5; es wird auf 2 Nachkommastellen gerundet.

Preis Bieter = (Summe Preis Menülinie 1 bis 3) / 3

IX. Angaben zum Verfahren

1. Einzureichende Unterlagen

Bieter haben mit ihrem Angebot folgende Angaben und Erklärungen zur Beurteilung ihrer Eignung einzureichen - s. auch Formular 3.4 EU (Dokumentenbereich Vergabemarktplatz Brandenburg):

- Kurze Unternehmensdarstellung (ca. 1 DIN A4 Seite)
- Aktueller Nachweis der Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister oder Nachweis auf andere Weise über die erlaubte Berufsausübung durch Kopie Handelsregisterauszug oder vergleichbare Eintragung bei Tätigkeit im Rahmen einer Gesellschaft bzw. Erklärung der Ausübung der selbständigen Tätigkeit für Freiberufler (Anmeldung beim Finanzamt), für gewerblich Tätige: Gewerbeanmeldung,
- Erklärung über den Gesamtumsatz einschließlich des Umsatzes in dem Tätigkeitsbereich des Auftrags (selbst erstelltes Formular)
- Mindestens 3 Referenzen über vergleichbare Dienstleistungen: wesentliche in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren erbrachte Dienstleistungen mit Angabe des Wertes, des Zeitraums der Leistungserbringung und des Auftraggebers
- Nachweis über bestehenden Haftpflichtversicherungsschutz (Versicherung für Personenschäden nicht unter 3 Millionen Euro und sonst. Schäden nicht unter 2 Millionen Euro),
- Eigenerklärung über das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen (Formblatt 4.1 EU) – auch von Nachunternehmern,

Im Falle von Bietergemeinschaften oder bei Einsatz von Nachunternehmern hat jeder Beteiligte die geforderten Eignungsnachweise zu erbringen. Die Nachweise müssen von den Beteiligten gemeinsam nach Leistungsteilen erbracht werden. Die vorgenannten Eignungsnachweise sind für alle Beteiligten beizubringen.

Die Nachweise können durch eine Präqualifizierung nach ULV oder AVPQ ersetzt werden, soweit keine darüber hinaus gehenden Anforderungen gestellt werden.

Zusätzlich zu den o.g. Eignungsnachweisen hat das Angebot folgende Bestandteile zu enthalten:

- Ausgefülltes Formblatt Preisermittlung (Anlage 3)
- Ausgefülltes Formblatt Bestell- und Abstellverfahren (Anlage 4)
- Ein Schulverpflegungskonzept nach Ziffer I.1 der Leistungsbeschreibung
- Ausgefülltes Formblatt Qualität (Anlage 5)
- zwei Vierwochenspeisepläne jeweils für Grund- und Gesamtschule (jeweils ein Sommermonat und ein Wintermonat) mit jeweils drei Menülinien auf Basis der vorher genannten Vorgaben einzureichen. In den Speiseplänen für Grundschulen ist insbesondere auf die Buffetform der drei Menülinien einzugehen. 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.
- Ein betriebliches Hygienekonzept (HACCP-/ Eigenkontrollsystem) nach Ziffer III der Leistungsbeschreibung.
- Die Bieter haben mit dem Angebot eine Erläuterung des Bestell- und Abbestellsystems einzureichen.

- Die Bieter haben mit dem Angebot eine Erläuterung des Beschwerdemanagements einzureichen.
- Eine Übersicht zum täglichen Arbeitszeitbedarf. Diese muss Angaben zu den täglichen Stunden, zur Anzahl und Qualifikation der zur angebotenen Leistungserbringung eingesetzten Arbeitskräfte, zur Tarifbindung und Sozialversicherung enthalten gem. Ziffer I.3 der Leistungsbeschreibung.
- Ein Muster eines Feedback-Bogens nach Ziffer III.4 der Leistungsbeschreibung

2. Anforderungen an das Angebot

Das Angebot ist elektronisch alternativ in

- Textform
- mit fortgeschrittener elektronischer Signatur
- mit qualifizierter elektronischer Signatur

einzureichen.

Bei elektronischer Übermittlung in Textform sind der Bieter (Firma und Rechtsform) und die handelnde vertretungsberechtigte natürliche Person, die die Erklärung abgibt, zu benennen. Das Angebot ist mit der geforderten Signatur/Siegel zu versehen.

Das elektronische Angebot ist mit den Anlagen bis zum Ende der Angebotsfrist am

26.04.2021, 12:00 Uhr

über die Vergabeplattform (Vergabemarktplatz Brandenburg, Bieterool) zu übermitteln.

Alle Angebotsunterlagen sowie jeglicher Schriftverkehr sind in deutscher Sprache abzufassen. Ausländische Nachweise, Zertifikate u.ä. sind zusammen mit einer deutschen Übersetzung einzureichen.

Angebote können bis zum Ende der Angebotsfrist zurückgenommen werden. Etwaige Änderungen bzw. Berichtigungen des Angebotes sind bis zum Ende der Angebotsfrist in entsprechender Form wie das Angebot einzureichen.

Eine Einreichung der Angebote über den Kommunikationsbereich des Vergabemarktplatzes oder per E-Mail ist nicht gestattet und führt zum Ausschluss.

Es können nur Angebote berücksichtigt werden, bei denen alle Unterlagen vollständig vorhanden sind. Es wird darauf hingewiesen, dass der Auftraggeber fehlende, unvollständige oder fehlerhafte unternehmensbezogene Unterlagen vom jeweiligen Bieter nachfordern **kann**, aber **nicht muss**. Die Bieter können nicht darauf vertrauen, dass eine solche Nachforderung erfolgen wird.

Sollten nachgeforderte unternehmensbezogene Unterlagen nicht fristgemäß nachgereicht werden oder nicht vollständig sein, wird das Angebot ausgeschlossen.

Leistungsbezogene Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen, können nicht nachgefordert werden.

Bieterfragen sind bis zum 16.04.2021, 12:00 Uhr, über den Kommunikationsbereich des Vergabemarktplatzes Brandenburg zu stellen und werden bis zum 19.04.2021 beantwortet.

Bieter halten sich bis einschließlich des **15.07.2021**, an das von ihnen eingereichte Ange-

bot gebunden (Bindefrist). Die Bindefrist wurde unter Berücksichtigung der Gremiensitzungen der Gemeinde Kleinmachnow – insbesondere der Hauptausschusssitzung – festgelegt.

Anlagen

- Anlage 1 – Übersicht Küchenausstattungen
- Anlage 2 – Formblatt Ortsbesichtigung
- Anlage 3 – Formblatt Preisermittlung
- Anlage 4 – Formblatt Bestell- und Abbestellverfahren
- Anlage 5 – Formblatt Qualität
- Anlage 6 - Wertungsmatrix

Preisermittlung

für:

Grundschule

Gesamtschule

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

	Menülinie 1 in EUR	Menülinie 2 (vegetarisch) in EUR	Menülinie 3 (100% Bio) in EUR
Wareneinsatz			
Herstellung/ Anlieferung			
Service			
Zwischensumme (netto)			
zzgl.% USt			
Angebotspreis pro Portion (brutto)			

Die Angaben zum Preis gehen zu 40 % in die Wertung ein.

Angaben zum Bestell- und Abbestellverfahren / Beschwerdemanagement

Vorbestellung vier Wochen im Voraus online, per App oder schriftlich möglich (vgl. Ziffer III.5 der Leistungsbeschreibung)		
<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN	
1,5 Punkte	0 Punkte	
Nutzung moderner Bestell- und Abrechnungssysteme (z.B. Chipkarte, Terminal, App) Das vorgesehene System ist in den Angebotsunterlagen <u>kurz</u> zu erläutern!		
<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN	
1,0 Punkte	0 Punkte	
Abbestellung möglich bis		
<input type="checkbox"/> 07:30 Uhr	<input type="checkbox"/> 7:45 Uhr	<input type="checkbox"/> 8:00 Uhr
0,5 Punkte	1,0 Punkte	1,5 Punkte
zusätzliches kundenorientiertes Beschwerdemanagement (vgl. Ziffer III.2 bis III.4 der Leistungsbeschreibung) Das Beschwerdemanagement ist zusätzlich im Angebot zu erläutern!		
persönliche/r Ansprechpartner*in	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Kontaktaufnahme zwischen Bieter/ Auftraggeber und Bieter/Essenteilnehmer über: Hotline <input type="checkbox"/> E-Mail-Support <input type="checkbox"/> Kommentarfunktion auf Sozialen Medien <input type="checkbox"/> (Bereits bei einer Möglichkeit der Kontaktaufnahme über einen der o.g. genannten Wege ist Ja anzukreuzen.)	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Reaktionszeit ≤ 1 Tag (vgl. hier Ziffer III.3 des LV)	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
halbjährliche Ausgabe von Feedback-Bögen mit anschließender Auswertung und Vorlage beim Auftraggeber (auch online möglich) (vgl. Ziffer III.4 des LV)	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Sind einschließlich der Möglichkeit der Kontaktaufnahme zwischen Bieter/Auftraggeber und Bieter/Essenteilnehmer 3 von 4 Voraussetzungen erfüllt kann <u>1 Punkt</u> vergeben werden.		

Die Angaben zum Bestell- und Abrechnungsverfahren / Beschwerdemanagement gehen zu 20 % in die Wertung ein.

Angaben zur Qualität gemäß Ziffer II.7, II.8, II.13 und II.14 der Leistungsbeschreibung

Anteil saisonaler Produkte in Prozent (Zif. II.13, II.14 Leistungsbeschreibung)						
	< 10	≤ 15	≤ 20	≤ 25	≤ 30	> 30
	<input type="checkbox"/>					
Punkte	0	1	2	3	4	5

Anteil Bio-Produkte in Prozent (Zif. II.7 Leistungsbeschreibung)						
	< 10	≤ 20	≤ 30	≤ 40	≤ 50	> 50
	<input type="checkbox"/>					
Punkte	0	1	2	3	4	5

Warmhaltezeit in Minuten (Zif. II.8 Leistungsbeschreibung)						
	> 180	≤ 180	≤ 160	≤ 140	≤ 120	≤ 100
	<input type="checkbox"/>					
Punkte	0	1	2	3	4	5

Die Angaben zur Qualität gehen zu 40 % in die Wertung ein. Die Wertung in einem Unterkriterium Qualität mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes.

Wertungsmatrix Zuschlagskriterien

Bieter	Angebotener Preis*	Gewichtung 40% X 0,4	Bestell- und Abbestellverfahren/ Kommunikation**	Gewichtung 20% X 0,2	Qualität***	Gewichtung 40% X 0,4	Gesamt- punktzahl
A							
B							
C							

Pro Wertungskriterium werden 0 bis maximal 5 Punkte verteilt.

*

Ermittlung nach der Formel „Punkte Bieter = niedrigster Preis/Preis Bieter x 5; es wird auf 2 Nachkommastellen gerundet. Der Bieterpreis ergibt sich aus dem Durchschnittspreis der drei angebotenen Menülinien.

**

1,5 Punkte bei möglichen Vorbestellungen von vier Wochen im Voraus online, per App oder schriftlich;
 1,0 Punkt bei Nutzung moderner Bestell- und Abrechnungssysteme;
 1,5 Punkte bei Möglichkeit der Abbestellung bis 8:00 Uhr des Tages der Leistung oder
 1,0 Punkte bei Möglichkeit der Abbestellung bis 7:45 Uhr des Tages der Leistung oder
 0,5 Punkte bei Möglichkeit der Abbestellung bis 7:30 Uhr des Tages der Leistung;
 1,0 Punkt bei zusätzlichem kundenorientiertes Beschwerdemanagement
 In diesem Kriterium können maximal 5 Punkte verteilt werden.

Anteil saisonaler Produkte in %:	Anteil Bio-Produkte in %:	Warmhaltezeiten
Bezugsgröße = prozentuale Höhe	Bezugsgröße = prozentuale Höhe	in Minuten
gemessen am	gemessen am Gesamtwareneinsatz	>180 = 0 Pkt.
Gesamtwareneinsatz	< 10 = 0 Pkt.	≤ 180 = 1 Pkt
< 10 = 0 Pkt.	≤ 20 = 1 Pkt.	≤ 160 = 2 Pkt.
≤ 15 = 1 Pkt.	≤ 30 = 2 Pkt.	≤ 140 = 3 Pkt.
≤ 20 = 2 Pkt.	≤ 40 = 3 Pkt.	≤ 120 = 4 Pkt.
≤ 25 = 3 Pkt.	≤ 50 = 4 Pkt.	≤ 100 = 5 Pkt.
≤ 30 = 4 Pkt.	> 50 = 5 Pkt.	
> 30 = 5 Pkt.		

Die Anzahl die Gesamtpunktzahl im Kriterium Qualität ergibt sich aus dem Durchschnitt der Punkte der 3 Unterkriterien. Es wird auf 2 Nachkommastellen gerundet.

Die Bewertung eines Kriteriums oder eines Unterkriteriums Qualität (Anlage 5) mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes. Bei Punktegleichstand nach Wertung entscheidet der niedrigere Angebotspreis. Besteht auch hier Punktegleichstand, entscheidet die höhere Bewertung im Kriterium Qualität. Danach entscheidet das Los.