

Leistungsverzeichnis

zur Vergabe der Mittagsverpflegung für die Kindertagesstätte „Löwenzahn“ in
Trägerschaft der Gemeinde Berkenbrück

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines

- 1.1 Leistungsumfang
- 1.2 Essensteilnahme
- 1.3 Versorgungszeiten

2. Verpflegungssystem

- 2.1 Transport und Anlieferung
- 2.2 Reinigung/Abfallbeseitigung
- 2.3 Abfallvermeidung, Verpackungen
- 2.4 Wareneinsatz
- 2.5 Kennzeichnung
- 2.6 Mengenangaben und Häufigkeiten
- 2.7 Bestellung
- 2.8 Menülinien und Angebot
- 2.9 Lebensmittelhygiene

3. Allgemeine Vertragsregelungen

- 3.1 Vertragstyp
- 3.2 Leistungspflichten
- 3.3 Rechnungsstellung des Lieferanten
- 3.4 Vertragslaufzeiten, vertragliche Pflichten und Kündigung
- 3.5 Vertragsstrafen
- 3.6 Übergabeprotokoll
- 3.7 Serviceleistung und Mitwirkung der Kita

4. Angaben zum Verfahren

- 4.1 Anforderung an das Angebot
- 4.2 Ablauf Vergabeverfahren
- 4.3 Bewertung der Angebote

1. Allgemeines

1.1 Leistungsumfang

Die nachfolgend aufgeführte Kindertagesstätte soll ab dem 01.01.2027 mit einer Mittagsverpflegung versorgt werden.

- Kita „Löwenzahn“, Schulgasse 1, 15518 Berkenbrück

1.2 Essensteilnehmer

Die in der Bekanntmachung und/oder in den Vergabeunterlagen angegebene Anzahl der voraussichtlich zu liefernden Essensportionen pro Monat ist ein auf Prognosen beruhender, geschätzter Richtwert. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

Anzahl der potenziellen Teilnehmer/Kinder: 30-35

Der Auftraggeber übernimmt keine Abnahmegarantie für die vorgenannten Essensteilnehmerzahlen.

1.3 Versorgungszeiten

Die Versorgung muss mit Ausnahme von individuellen Schließtagen und den gesetzlichen Feiertagen über das gesamte Jahr, von Montag bis Freitag, gewährleistet sein. Die Schließtage werden dem Auftragnehmer mitgeteilt.

2. Verpflegungssystem

Die gewünschten Verpflegungskonzepte sind das Cook & Hold, oder das Cook & Serve Verfahren. Zusätzliche erforderliche Geräte müssen mit den räumlichen und technischen Gegebenheiten vor Ort vereinbar sein. Die Geräte, die erforderlich sind, müssen vom Bieter leihweise zur Verfügung gestellt werden sowie regelmäßig gewartet werden. Zusätzliche Personalkapazitäten können nicht vom Auftraggeber bereitgestellt werden. Der Anbieter führt die Einweisung der Wirtschaftskräfte des Auftraggebers vor Ort in die Regeneration der Speisen durch.

2.1 Transport und Anlieferung

- Die Anlieferung erfolgt in Thermoporten (bei Cook & Hold)
- Die Anlieferung erfolgt in isolierenden Thermoboxen (bei Cook & Serve)
- Für den Transport sind die hygienischen vorschriftmäßigen Transportmittel einzuhalten

2.2 Reinigung/ Abfallbeseitigung

Die Abfallbeseitigung sowie Reinigung werden vom Auftragnehmer übernommen. Eine grobe Vorreinigung erfolgt durch den Auftraggeber (bei allen Varianten).

Der Auftraggeber übernimmt in der Einrichtung die Serviceleistungen zum Betrieb und zur Bewirtschaftung der Küche.

2.3 Abfallvermeidung, Verpackung

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z.B. Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht
- Einzelverpackte Speisen (z.B. Joghurt in Becher) und Getränke (0,2 l Tetra Pak) werden nicht eingesetzt
- Die Kaltverpflegung wird unportioniert, in Mehrweg-Lunchboxen oder in umweltverträglichen Pappbehältern, geliefert.
- Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.

Vom Auftragnehmer wird ein Konzept zum Umgang mit Lebensmittelabfällen (in Verbindung Entsorgung und Abholung) eingereicht.

2.4 Wareneinsatz

Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), veröffentlicht in den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (6. Auflage, 2020) sind für den Auftragnehmer bindend und müssen für die im Leistungsumfang beschriebenen Kitas umgesetzt werden, sofern diese Leistungsbeschreibung keine abweichenden Regelungen enthält. Es sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker und Süßungsmittel anzubieten. Formfleischprodukte wie Formschinken dürfen nicht verwendet werden. Es muss die Möglichkeit bestehen, dass die Mahlzeiten individuell von den Einrichtungsleitern zusammengestellt werden können (gemeint ist hier das Angebot einer Alternative, wenn das Einnehmen einer bestimmten Mahlzeit, Bspw. aus religiösen Gründen, nicht möglich ist).

Qualitätsstandards abrufbar unter:

https://www.fitkidaktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

2.5 Kennzeichnung

Für die Verpflegung von Kleinkindern (1 bis 3 Jahre) sind die besonderen Anforderungskriterien der DGE aus „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, zu beachten.

In der Selbstauskunft hat der Bieter die Produktqualität der von ihm eingesetzten Lebensmittel gemäß den Standards zu beschreiben und einmalig bei Angebotsabgabe schriftlich nachzuweisen, inwieweit der empfohlene Lebensmitteleinsatz in seinem Angebot umgesetzt wird. Werden Zusatzstoffe verwendet, sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren und auf dem auszuhändigenden Speiseplan zu vermerken. Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU-Richtlinie 2003/EG gekennzeichnet werden. Zur Kennzeichnung wird ein Verzeichnis erstellt, das auf Wunsch eingesehen werden kann.

2.6 Mengenangaben und Häufigkeiten

In Abhängigkeit vom Alter der Kinder variieren die Größen für die Zufuhr von Energie und Nährstoffen und damit auch die Portionsgrößen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gibt Richtwerte für Portionsgrößen und Lebensmittelmengen für die Mittagsverpflegung in Kitas und Krippen vor, nach denen sich der Auftragnehmer zu richten hat.

2.7 Bestellung

- wochentags bezogene Bestellmöglichkeit
- Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicher zu stellen. Abbestellungen des gewählten Essens bei Vollkostenzahlern sind bis 8:00 Uhr am gleichen Tage zu ermöglichen. Es ist die Gelegenheit einzuräumen, vereinzelte Nachbestellungen tätigen zu können.
- Möglichkeit der online Bestellung (Homepage sowie wünschenswert via App)
- Möglichkeit der Auswahl aus den Menülinien/dem Speisenplan
- die Möglichkeit, im Einzelfall ärztlich festgestellte und dem Auftragnehmer seitens der Eltern mitgeteilte Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten zu berücksichtigen
- Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Kita aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien“ Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Eltern bzw. Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Kita über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.

Die Essensbestellung erfolgt durch die Leitung der jeweiligen Einrichtung per Email, Telefon oder online.

2.8 Menülinien und Angebot

Bei der Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Es müssen mindestens zwei Wahlmenüs angeboten werden.
- Die Speisen sind kindgerecht (Kinder U3 und Kinder Ü3) und abwechslungsreich zu gestalten.
- Das Mittagessen muss mindestens aus einer Hauptspeise und einer Vorspeise oder einem Nachtisch bestehen (z. B. Obst, Gemüse, Salat, Joghurt etc.)
- Werden an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, so muss bei einer Menülinie das andere Wahlmenü vegetarisch sein.
Auf den Einsatz folgender Lebensmittel bzw. Zusatzstoffe sollte verzichtet werden:
 - Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe
 - gentechnisch veränderte Lebensmittel
- Formfleischprodukte wie Formschinken dürfen nicht verwendet werden.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) angeboten werden
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen
- Der Auftragnehmer stellt sicher, dass im Mittel von 20 Verpflegungstagen über alle Menülinien die sog. D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung eingehalten werden

2.9 Lebensmittelhygiene

Der Anbieter gewährleistet die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben, die jeweils für das Angebot von Speisen in Kindertageseinrichtungen gelten. Die ausschließliche Verantwortung im lebensmittelrechtlichen Sinne liegt bei dem Anbieter.

3. Allgemeine Vertragsregelungen

3.1 Vertragstyp

Es handelt sich um ein Liefer- und Dienstleistungsvertrag.

3.2 Leistungspflichten

Der Auftragnehmer schuldet die diesem Leistungsverzeichnis beschriebenen sowie die in diesem Angebot erhaltenen Leistungen nebst zugesicherten Eigenschaften. Er verpflichtet sich die genannten DGE Qualitätsstandards einzuhalten.

3.3 Rechnungsstellung des Lieferanten

Die Anwendung eines modernen bargeldlosen Kassierungssystems bei privatrechtlichen Verträgen ist in diesem Zusammenhang wünschenswert. Den betreffenden Eltern ist für die Bestellung, Auswahl und Abbestellung eine Kundennummer mitzuteilen. Ferner ist den Eltern der Zugang zum Online-Bestellsystem oder eine dafür vorgesehene Telefonnummer mitzuteilen.

Die Rechnungsstellung gegenüber dem Auftraggeber erfolgt monatlich in doppelter Ausführung zur Feststellung der sachlichen und rechnerischen Richtigkeit. Aus der Rechnung muss die Anzahl der bestellten und tatsächlich gelieferten Essen ersichtlich sein.

3.4 Vertragslaufzeiten, vertragliche Pflichten und Kündigung

Gegenstand des Vertrages ist die Lieferung einer hochwertigen Verpflegung auf Basis des vorliegenden Leistungsverzeichnisses. Der Vertrag beginnt zum 01.01.2027 und gilt bis zur Kündigung durch den Auftraggeber oder Auftragnehmer. Die Kündigungsfrist beträgt 3 Monate zum Ende eines Kalenderjahres. Dem Auftraggeber steht ein außerordentliches Kündigungsrecht ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist bei grob fahrlässigem oder vorsätzlichem Fehlverhalten des Auftragnehmers zu. Dem Auftragnehmer obliegt der Nachweis, dass von seiner Seite kein schuldhaftes Verhalten vorliegt.

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien werden vom Auftraggeber unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt.

Der Auftragnehmer hat Anspruch auf Vergütung der jeweils täglich tatsächlich von den Kindern bestellten Portionen.

Die Preise des Angebotes sind Festpreise. Mit dem Preis sind alle für die sachgerechte Ausführung erforderlichen Aufwendungen für die Versorgung abgegolten.

Erhöhen sich gesetzliche Mindestentgelte, an die der Auftraggeber tariflich gebunden ist, ist er berechtigt, den Essenpreis einmal jährlich- frühestens 12 Monate nach Vertragsbeginn – auf Basis der prozentualen Erhöhung sowie des Anteils der Lohnkosten an der Gesamtkalkulation heraufzusetzen.

Ein entsprechender Antrag ist spätestens 3 Monate vor dem geplanten In-Kraft-Treten an den Auftraggeber zu richten.

3.5 Vertragsstrafen

Der Auftragnehmer hat als Vertragsstrafe, bei nicht Lieferung, desjenigen Teil der Leistung zu tragen, der nicht genutzt werden kann. Die Bezugsgröße zur Berechnung der Vertragsstrafe bei nicht Erbringung, ist der nicht nutzbare Teil der Leistung, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht. Die Vertragsstrafe wird auf insgesamt 5 Prozent der monatlichen Rechnung (ohne Umsatzsteuer) begrenzt.

3.6 Übergabeprotokoll

Der Essensanbieter erkennt mit Unterzeichnung des Übergabeprotokolls an, dass ihm die, in den Inventarverzeichnissen aufgeführten Gegenstände und Räume vollständig und gebrauchsfähig übergeben worden sind und verpflichtet sich, die Gegenstände und Räume pfleglich zu behandeln. Erhebliche Mängel und Beschädigungen sind unverzüglich anzuzeigen. Das Amt Odervorland übernimmt die Unterhaltung, Instandsetzung und den Ersatz der im Inventarverzeichnis aufgeführten Gegenstände und Räume nur, insoweit eine natürliche Abnutzung (Verschleiß) vorliegt und diese im eigenen Besitz des Auftragnehmers liegen. Die Entscheidung darüber trifft allein das Amt Odervorland, gegebenenfalls unter Hinzuziehung eines neutralen Gutachters.

3.7 Serviceleistungen und Mitwirkungsmöglichkeiten der Kitas

- Nach Zuschlagserteilung benennt der Auftragnehmer aus seinem Unternehmen einen festen Ansprechpartner, der vom Auftraggeber und von der jeweiligen Einrichtung nicht nur in Beschwerdefällen kontaktiert werden kann
- Der Ansprechpartner sollte sich ebenso wie der Auftraggeber bzw. die jeweiligen Einrichtungen aktiv um einen konstruktiven Dialog bemühen. Er sollte die Besonderheiten der jeweiligen Einrichtung kennen
- Darstellung des Beschwerdemanagements
- Darstellung des Bestell-, Auswahl- und Abbestellsystems
- Maßnahmen zur gemeinsamen Auswertung der Zufriedenheitserfassung und gemeinsame Festlegung von Konsequenzen

4 Angaben zum Verfahren

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.

4.1 Anforderungen an das Angebot

Das Angebot hat folgende Bestandteile zu enthalten:

- Nachvollziehbare Preiskalkulation, insbesondere müssen der Anteil des Wareneinsatzes am Gesamtportionspreises sowie der Anteil der Serviceleistungen erkennbar sein.
- Das beigefügte Formblatt „Preisblatt“ ist auszufüllen und dem Angebot beizufügen.
- Ausführungen zum Konzept (z.B. Bestell- und Abrechnungssystem)
- Wenn technische Geräte einzubauen sind, so ist ein Datenblatt o.ä. über den Energieverbrauch / Stromverbrauch bzw. stromtechnische Anforderungen an das Gerät mit einzureichen.

Die Angebote haben sämtliche geforderten Unterlagen und Anlagen zu enthalten. Alle Angebotsunterlagen sowie jeglicher Schriftverkehr sind in deutscher Sprache abzufassen. Es gelten die allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B) sowie die zusätzlichen Vertragsbedingungen des Landes Brandenburg.

4.2 Ablauf Vergabeverfahren

Vergabeart: Verhandlungsvergabe mit öffentlichem Teilnahmewettbewerb

Durchführung Vergabeverfahren:

1. Bekanntmachung & Teilnahmewettbewerb: Der Auftraggeber veröffentlicht den Bedarf, und interessierte Unternehmen reichen Teilnahmeanträge inklusive Eignungsnachweise ein.

Einzureichende Unterlagen:

- Nachweis Eintragung in ein Handels- und Berufsregister
- Nachweis Erlaubnis zur Ausübung der auftragsgegenständlichen Dienstleistung/Gewerbebeanmeldung
- Bescheinigung in Steuersachen
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Krankenkasse
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Berufsgenossenschaft
- Nachweis Betriebshaftpflichtversicherung
- Nachweis Referenzen vergleichbarer Leistungen
- Angaben zum Personal
- Angaben zu den Eignungskriterien/ ausgefüllte Anlage "Bewertungsmatrix Eignungskriterien"
- Eigenerklärung zur Eignung Formular LD 124 (mit Angabe Umsatz pro Jahr)
- Teilnahmeantrag Formular 2.3
- Eigenerklärung Ausschlussgründe Formular 4.1
- Einsatz von Nachunternehmer Formulare 4.2, 4.3, 4.4 (soweit zutreffend)
- Vereinbarung zur Einhaltung der Mindestanforderungen Formulare 5.3, 5.4
- Vertragsbedingungen Formulare 5.1, 5.2

2. Auswahl & Aufforderung: Nach Prüfung der Eignung wählt der Auftraggeber geeignete Unternehmen aus (mindestens drei, sofern vorhanden) und fordert diese zur Angebotsabgabe auf.

3. Angebotsabgabe: Bieter reichen Erstangebote mit Umsetzungskonzept ein.

Einzureichende Unterlagen:

- Angebotsschreiben Formular 3.3
- Umsetzungskonzept/ Erläuterungen zum Angebot/ zur Umsetzung (siehe „Bewertungsmatrix Umsetzungskonzept“ als Hilfestellung)
- Honorarangebot gemäß Anlage „Preisblatt“
- DGE-Zertifikat/ Eigenerklärung DGE Standard

-ggf. Änderungs-/Verhandlungsvorschläge
-eigene Angaben unter „Bewertungsmatrix Umsetzungskonzept“
-ggf. Mitteilung bei Änderungen seit Abgabe des Teilnahmeantrags (z.B. zuvor wurde kein Einsatz von Nachunternehmern beabsichtigt, bei Angebotsabgabe hingegen schon, das entsprechende Formular ist nach zu reichen)

4. Probeessen: Nach Prüfung der Angebote und der Umsetzungskonzepte wählt der Auftraggeber geeignete Unternehmen aus und fordert diese zur Durchführung eines Probeessens auf. Dieses wird voraussichtlich direkt in der Tageseinrichtung Kita „Löwenzahn“, Schulgasse 1, 15518 Berkenbrück durchgeführt.

Es wird davon ausgegangen, dass das Probeessen eine Dauer von 60 Minuten nicht überschreitet. Während der Verkostung soll den Mitgliedern des Gremiums die Möglichkeit eingeräumt werden, noch offene Fragen zum eingereichten Konzept zu stellen. Eine gesonderte Präsentation des Konzepts ist nicht erforderlich.

Im Rahmen des Probeessens ist das aktuelle Tagesangebot des jeweiligen Monatsplans zu präsentieren. Der entsprechende Speiseplan ist vor Durchführung des Probeessens zu übermitteln.

Es ist vorgesehen, dass etwa zehn Personen an dem Probeessen teilnehmen. Dabei ist keine vollständige Portion pro Person einzuplanen; kleine Kostproben sind ausreichend. Die genaue Teilnehmerzahl sowie Menüanzahl wird rechtzeitig abgestimmt und bekannt gegeben.

Zudem wird darum gebeten geeignetes Geschirr für die Verkostung bereitzustellen. Die Kosten des Probeessens sind durch den Bieter/die Bieterin zu tragen; eine Kostenerstattung durch den Auftraggeber ist nicht vorgesehen.

5. Verhandlung: Es können Verhandlungen über Inhalte, Preis und technische Einzelheiten folgen. Der Auftraggeber behält sich vor den Auftrag ohne Verhandlungen zu vergeben.

6. Finale Angebotsabgabe & Zuschlag: Nach Abschluss der Verhandlungen werden die Teilnehmer zur Abgabe finaler Angebote aufgefordert, auf deren Basis der Zuschlag erteilt wird. Wie bereits in Punkt 5 benannt behält sich der Auftraggeber vor den Auftrag ohne Verhandlungen und erneuter Preisabgabe zu vergeben.

4.3 Bewertung der Angebote

Die Zuschlagserteilung erfolgt aufgrund folgender Bewertungskriterien auf das wirtschaftlichste Angebot:

- Preis 100 Punkte (siehe Bewertungsmatrix Preis)
- Umsetzungskonzept 40 Punkte (siehe Bewertungsmatrix Umsetzungskonzept)
- Probeessen 60 Punkte (siehe Bewertungsmatrix Probeessen)