

Ausschreibung der Mittagsverpflegung der städtischen Kindertageseinrichtungen Haan

Leistungsbeschreibung

1. Gegenstand der Vergabe

Die Auftraggeberin beabsichtigt den Bedarf an Mittagessen für ihre drei Kindertageseinrichtungen

- **Familienzentrum Am Bollenberg**, Robert-Koch-Straße 29, 42781 Haan,
- **Kindertageseinrichtung Märchenwald**, Ohligser Straße 98, 42781 Haan
- **Kindertageseinrichtung Am Sandbach**, Bachstraße 64 A, 42781 Haan

in Form eines Rahmenvertrages zu decken.

Das Familienzentrum Am Bollenberg, Robert-Koch-Straße 29, 42781 Haan verfügt über fünf Gruppen und betreut ca. 87 Kinder ab 1 Jahr bis zur Einschulung,

Die Kindertageseinrichtung Märchenwald, Ohligser Straße 98, 42781 Haan betreut ca. 85 Kinder ab 2 Jahren bis zur Einschulung.

Die Kindertageseinrichtung Am Sandbach, Bachstraße 64 A, 42781 Haan betreut ca. 62 Kinder ab 2 Jahren bis zur Einschulung.

Vorgesehen ist der Abschluss eines Rahmenvertrages über die Mittagsverpflegung der Kindertageseinrichtungskinder für die genannten Kindertageseinrichtungen (Kita).

Die Mittagverpflegung erfolgt bedarfsabhängig; der genaue Bedarf kann nicht konkretisiert werden. Die Anzahl der Mittagsverpflegung kann sich nach oben oder unten verändern.

2. Leistungszeitraum / Verlängerungsmöglichkeit

Der Vertrag tritt voraussichtlich zum 01.08.2021 in Kraft und endet zum 31.07.2022, ohne dass es einer schriftlichen Kündigung bedarf. Eine Vertragsverlängerung darüber hinaus ist bis zum

30.07.2025 möglich. Hierzu muss bis spätestens 3 Monate vor Vertragsende eine beidseitige Einverständniserklärung vorliegen. Der Vertrag kann von Seiten der Gartenstadt ab dem 01.08.2022 jederzeit mit einer Frist von drei Monaten zum Monatsende schriftlich bzw. per Email gekündigt werden.

Änderungen in der Betriebsform des Auftragnehmers sind der Gartenstadt Haan unverzüglich anzuzeigen.

Der Bieter ist bei Vertragsverlängerung um das erste Jahr an sein ursprünglich abgegebenes Preisangebot gebunden. Eine mögliche Erhöhung der Preise richtet sich nach dem Großhandelspreisindex für Nahrungs- und Genußmittel (WZ 463), der regelmäßig vom statistischen Bundesamt erhoben wird.

3. Störungen der vereinbarten Leistung

Treten Mängel in der vereinbarten Leistung oder Zuwiderhandlung gegen den Vertrag auf, ist der Auftraggeber berechtigt, bis zur Klärung der Angelegenheit die Rechnungssumme in angemessener Höhe zu kürzen. Bei Nachweis von Mängeln oder Zuwiderhandlungen, wird der Kürzungsbetrag einbehalten.

Stellt der Auftragnehmer bei Feststellung von Mängeln bzw. Zuwiderhandlungen diese nicht in einem angemessenen Zeitraum ab, sondern bestehen diese fort, sind weitere Kürzungen bis hin zur Vertragskündigung zulässig.

4. Leistungsumfang

Belieferung der drei städtischen Kindertageseinrichtungen mit dem Umfang von 235 Essen am Mittag an ca. 229 Betreuungstagen pro Jahr, insgesamt ca. **53.586** Essen pro Jahr.

Bei durchschnittlich 254 Arbeitstagen im Jahr hat jede Kita zusätzlich zu den gesetzlichen Feiertagen noch 25 Schließungstage, zu denen kein Mittagessen benötigt wird. Somit ergeben sich ca. 229 Liefertage im Jahr in jeder Kita für die Lieferung des Mittagessens.

Die 25 Schließungstage werden immer für jede Kita Ende jeden Jahres für das gesamte nächste Kita-Jahr festgelegt und dem Caterer spätestens zum 31.12 jeden Jahres von jeder Kitaleitung mitgeteilt. Das Kitajahr beginnt immer am 01.08 und endet immer am 31.07. Die 25 Schließungstage sind in jeder Kita unterschiedlich festgelegt, in der Regel aber für drei Wochen in den Oster- und/oder Sommerferien und für die Arbeitstage zwischen Weihnachten und Silvester gleich geregelt. In den Sommerferien wechseln sich die Kitas sich mit der Schließung ab.

Kita	Zeitraum pro Kitajahr	Mittagessen pro Betreuungstag	Betreuungstage	Mittagessen gesamt
Familienzentrum Am Bollenberg	01.08 -31.07	87	229	ca.19.923
Kindertageseinrichtung Märchenwald	01.08 -31.07	85	229	ca. 19.465
Kindertageseinrichtung Am Sandbach	01.08 -31.07	62	229	ca. 14.198
GESAMT pro Kitajahr		235	229	ca.53.586

Eine Verpflichtung zur Abnahme in der Höhe des geschätzten Volumens resultiert aus der Schätzung des Gesamtbedarfs an Mittagessen nicht. Die Abnahme der Mittagessen pro Woche kann sich je nach Bedarfslage (z.B. bei langfristigen Erkrankungen, Zu- oder Abgänge und Überbelegungen von Betreuungsplätzen) erhöhen oder verringern. Diese Flexibilität muss der Anbieter gewährleisten. Eine Bestellung ist nur wochenweise zu ändern, nicht täglich. Das wirtschaftliche Risiko trägt der Anbieter.

Ein Menüplan wird wöchentlich erstellt und jeder Kitaleitung im Verlauf des Donnerstag der jeweils vorausgehenden Woche zur Verfügung gestellt. Fällt der Donnerstag auf einen Feiertag, erfolgt dies spätestens bis Freitag. Angeboten wird pro Tag ein Gericht basierend auf den DGE- Standards, abgestellt auf die Altersklassen der Kinder von 1-6 Jahren, insbesondere bei den Kindern unter drei Jahren muss darauf geachtet werden, dass der Verzehr altersgerecht möglich ist (Lebensmittel in Stücken müssen mundgerecht entsprechend klein sein). Die Wiederholung des Menüzyklus erfolgt frühestens nach 4 Wochen.

Besonderheiten von Lebensmittelunverträglichkeiten im Einzelfall, sind nach Rücksprache mit der Kitaleitung zu berücksichtigen. Ein Aufpreis pro Sonderessen ist zu kalkulieren, insbesondere für Laktoseintoleranz, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bedarfsgerechte Abweichungen vom vorgegebenen Speiseplan können einvernehmlich vereinbart werden.

Die regelmäßige Evaluation und ggf. Optimierung des Angebotes, in Absprache mit dem Auftraggeber und der Kitaeinrichtung, ist durchzuführen.

Nicht zum Auftragsvolumen gehören:

- Die Bereitstellung der Hauswirtschaftskräfte in der Einrichtung
- Die Versorgung mit Getränken
- Reinigung der Räumlichkeiten und Ausstattung

- Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Küchengeräte, Ausgabewagen und Utensilien
- Herrichtung und Ausgabe vor Ort

5. Belieferung / Abruf

Die Anlieferung des verzehrfertigen Essens erfolgt von Montag bis Freitag spätestens bis 11.30 Uhr in geeigneten, seitens des Auftragnehmers zu stellenden Wärmebehältnissen. Zur Gewährleistung eines reibungslosen Kindergartenablaufs müssen die angegebenen Zeiten zwingend eingehalten werden.

Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

Die Lieferung erfolgt frei Verwendungsstelle bis in die jeweilige Küche der Kita. Die Mittagsverpflegung wird nach Einrichtung vorsortiert und verpackt. Alle durch den Auftragnehmer zu bedienenden Verwendungsstellen im Erdgeschoss sind auf dem Rollweg, d.h. stufenlos, erreichbar.

Die Bestellung der Anzahl der Mittagessen erfolgt durch die jeweilige Kitaleitung oder einer von ihr benannten Mitarbeiterin. Der Auftragnehmer liefert die Mittagsverpflegung nur nach Auftragserteilung per Email. Der Auftragnehmer erhält von der jeweiligen Kitaleitung oder einer bevollmächtigten Mitarbeiterin eine Liste über die der folgenden Woche zu liefernden Mahlzeiten. Die Liste enthält die Anzahl der benötigten Mittagessen und ggf. von Sonderessen, insbesondere für Laktoseintoleranz, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Für die erste Lieferung am Montag, 02.08.2021 wird die Anzahl der benötigten Mittagessen nach Auswahl eines Anbieters des Vergabeverfahrens, spätestens aber bis zum 18. Juni 2021.

Für mögliche Folgejahre gilt: Die möglicherweise veränderten Essensmengen für den Start eines neuen Kitajahres im August, durch ggf. veränderte Anzahl der Betreuungsplätze durch die Eingewöhnung der Kinder, werden spätestens zwei Wochen vor den NRW Sommerferien für den Beginn des neuen Kitajahres bekannt gegeben.

Das Kitajahr fängt immer zum 01. August an und der tatsächliche Start kann sich ggf. durch die Sommerferienschließung im August um einige Tage verschieben.

Die Kitaleitung teilt immer spätestens zum 31.12 mit, zu welchen Schließungstagen, im gesamten folgenden Jahr, neben den gesetzlichen Feiertagen, gar kein Essen benötigt wird.

Die Änderungen der Mengen im laufenden Kitajahr (01.08 – 31.07) sind jederzeit möglich und werden bei Bedarf von der Kitaleitung oder einer von ihr bevollmächtigten MitarbeiterIn dem Anbieter mit einer Vorlaufzeit von einer Woche bekanntgegeben, z.B. weil ein Kind längerfristig erkrankt oder beurlaubt ist, der Kitaplatz erst später besetzt wird oder die Kita kurzfristig schließen muss bzw. im Notbetrieb weniger Kinder in der Einrichtung betreut werden.

In begründeten Einzelfällen können einvernehmlich andere Absprachen mit kürzeren Fristen getroffen werden.

6. Rechnungslegung

Die Rechnungslegung erfolgt Standortscharf: Pro Standort und Monat wird eine differenzierte Rechnung über die erbrachte Leistung erstellt. Rechnungen werden bei der Stadt Haan zentral erfasst und sind möglichst per Mail oder postalisch an die Stadt Haan zu schicken.

Rechnungsadresse:

Stadt Haan
Zentraler Rechnungseingang
Amt 51 Kindertageseinrichtung
Kaiserstraße 85
41781 Haan

Zentraler Rechnungseingang per Email:

Rechnungseingang@stadt-haan.de

7. Verpackung und Entsorgung von Essensresten

Eine nachhaltige Verpflegungsstrategie beinhaltet auch die Vermeidung von Verpackungsmüll. Deshalb muss die Anlieferung in wiederverwendbaren Behältnissen erfolgen. In Einzelfällen dürfen bei triftigem Grund, beispielsweise aus Hygienegründen, für die Wahl der besten Aufbewahrungsform zur Frischhaltung oder aufgrund der Verwendung von Lunchpaketen, auch Frischebeutel oder kompostierbare Beutel verwendet werden.

Sofern Verpackungsmüll entsteht, ist die Verpackung so zu gestalten, dass sie über das duale System Deutschland (grüner Punkt) entsorgt werden kann. Eine andere Art des Recyclings wird ebenfalls befürwortet.

Der Auftragnehmer übernimmt die fachgerechte Entsorgung von Essensresten. Die benutzten Behälter werden durch den Auftraggeber bzw. der Hauswirtschaftskraft der Kita grob gereinigt und vom Auftragnehmer zurückgenommen sowie in dessen Großküche gespült.

8. Hygiene

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften von der externen Zubereitung bis zur Lieferung in die Küche der jeweiligen Kita verantwortlich.

Grundlage der Anforderungen der Hygiene an die Leistungen des Auftragnehmers sind, neben den einschlägigen gesetzlichen Regelungen insbesondere die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfSG).

Ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich und nachzuweisen. Die Vorlage eines betrieblichen Hygienekonzepts seitens des Auftragnehmers ist ein wesentlicher Teil des Anforderungsprofils und muss deshalb angefordert werden. Darüber hinaus können eventuell noch spezifische Hygienevereinbarungen festgelegt werden, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Kennzeichnungsrichtlinien (VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts, IfSG) hinausgehen.

Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

9. Kennzeichnungspflichten

Der Auftragnehmer stellt der Kindertageseinrichtung den jeweils abgestimmten und geltenden Speiseplan zur Veröffentlichung zur Verfügung. Die Speisen auf dem Speiseplan haben eindeutige Bezeichnungen (keine Phantasienamen).

Eine Allergenkennzeichnung auf dem Speiseplan ist Pflicht, ebenso die Kennzeichnung verwendeter Zusatzstoffe.

Es gelten die gesetzlichen Vorgaben der EU-Lebensmittel - Informationsverordnung (LMIV).

Eine Bekanntgabe der verwendeten Lebensmittel in zertifizierter Bio- Qualität ist Pflicht. Eine differenzierte Überprüfbarkeit der eingesetzten Bio-Lebensmittel ist auf Nachfrage des Auftraggebers zu gewährleisten.

Berücksichtigung der Empfehlungen der DIN 10526 und der Leitlinie „Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ zur Bereitstellung von Rückstellproben ist gewährleistet.

10. Speisenherstellung und Lebensmittelauswahl

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Salz wird sparsam verwendet.
- Auf die Verwendung von zugesetzten, industriellen Zucker in Hauptspeisen wird weitestgehend verzichtet.
- Auf künstliche Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, versteckte Hefeverbindungen oder industrielle Fertigprodukte wird verzichtet.
- Zusatzstoffe (Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, Farbstoff, Geschwefeltes etc.) kommen nur zum Einsatz, wenn dies nicht vermeidbar ist.
- Desserts, Pudding und Quarkspeisen aus frischen Zutaten werden selbst hergestellt. Auf fertige bzw. industriell hergestellte Joghurts und Quarkspeisen sowie Pudding in Bechern und Eimern oder industriell hergestellte Kuchen wird ganz verzichtet.
- Fonds, Brühen und Saucen aus reinen, qualitativ hochwertigen Zutaten, werden selbstgekocht ohne Zugabe von industriellen Fertigprodukten (Conveniensen).
- Ausschließlicher Einsatz von qualitativ hochwertigem Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl, Weizenkeim- oder Olivenöl).
- Die Verwendung von Alkohol ist untersagt. Ausnahmsweise zulässig ist die Verwendung von Alkohol, wenn dieser als Teil des natürlichen Gärungsprozesses in den verwendeten Lebensmitteln vorkommt (insb. betrifft dies Säfte und Brot) und der Alkoholanteil in der Zutat den Wert von 0,5 Volumenprozent vor Beginn der Zubereitung nicht überschreitet.
- Die Speisen sind ausschließlich ohne Fleisch und Fleischprodukte. Auf die Verwendung von Sojaprodukten alternative zu Fleisch wird weitestgehend verzichtet, verwendetes Soja bzw. Sojaprodukte müssen grundsätzlich aus kontrolliert biologischem Anbau bezogen werden, zertifiziert mindestens nach EG-Öko-Verordnung und im Speiseplan gekennzeichnet sein.
- Schweinegelatine wird in der Zubereitung der Speisen grundsätzlich nicht verwendet.
- Bei Reis wird überwiegend Naturreis verwendet. Der Anteil von Brötchen und Brot mit mindestens 90% Vollkornanteil an allen Brötchen und Brot im Speisenangebot liegt bei mindestens 50%. Mindestens 1x in der Woche Verwendung von Korn- und Hülsenfrüchten (Linsen, Erbsen, Grünkern, Lupine, Couscous, Bohnen, Bulgur, etc.)
- Auf die Verwendung einer Fritteuse zur Herstellung der Speisen wird verzichtet.
- Das verwendete Obst- und Gemüse sollte überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau, zertifiziert mindestens nach EG-Öko-Verordnung, bestehen.

- Das Obst und Gemüse ist heimisch saisonal und möglichst regional zu beziehen.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden angewendet. Sofern es sich nicht um frisches Gemüse handelt, ist Tiefkühlgemüse Konserven vorzuziehen. Obst wird frisch zubereitet, ohne Zuckerzusatz und überwiegend saisonal.
- Eine Mahlzeit besteht aus einem Hauptgericht, im Regelfall Hauptkomponente, Sättigungsbeilage, Gemüse und/oder Rohkost bzw. Salat und einem Dessert, überwiegend Obst und Joghurt/Quark und nur einmal pro Woche Süßspeisen (z.B. Milchreis oder Pudding).

11. Speisenplangestaltung im Detail

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Mengen in der Menülinie einzuhalten:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln 20x abwechselnd, davon - mind. 6 x Vollkornprodukte (z.B. Vollkornteigwaren, -pizza, Getreidebratlinge) - max. 6x Kartoffelerzeugnisse
- Gemüse und Salat 20x (inkl. Hülsenfrüchte), davon - mind. 8x Rohkost
- Obst mind. 8x z.B. Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
- Milch und Milchprodukte (nicht unter 1,5 % Fettanteil) mind. 8x z.B. in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
- Max. 2 Ei-Gerichte, (z.B. Kartoffeln mit Kräuterquark und Rührei) (exclusive der sparsamen Verwendung von Ei als Bindemittel)
- Süße Hauptgerichte max. 2x z.B. Milchreis mit Zimt und Zucker, Apfelpfannkuchen
- Panierte Produkte max. 4x

12. Referenzen:

Der Bieter hat mit seinem Angebot eine Liste mit mindestens 2 Referenzen aus den letzten drei Kalenderjahren vorzulegen. Die Referenzen müssen mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sein und sich auf die Lieferung von Verpflegungsleistungen in Kitas beziehen. Dabei sind folgende Angaben zum Referenzobjekt zu machen:

Standort, Name der Einrichtung inkl. Adresse

Verpflegungssystem

durchschnittliche tägliche Anzahl der gelieferten Essen

Auftragswert in Euro

Vertragsdauer- und Laufzeit

13. Personal

Der Auftragnehmer beschäftigt für die Speisenplanung und für Rezepturen, sowie für die Verantwortung in der produzierenden Küche qualifiziertes Personal, bestehend aus Köchen und Oecotrophologen. Die Bezahlung erfolgt nach Tarif, die gesetzlich vorgeschriebenen Sozialabgaben werden eingehalten.

14. Evaluation/ Beschwerdemanagement /Anpassung des Angebotes

Der Auftragnehmer steht für halbjährige Qualitätsbesprechungen für alle Kitas gemeinsam zur Verfügung. Hierzu lädt der Auftraggeber ein. Dies schließt auch die grundsätzliche Bereitschaft ein, Speisenpläne nach den Wünschen des Auftraggebers zu verändern, sofern die vereinbarten Relationen im Speisenplan (Speisenplangestaltung) hiervon nicht tangiert sind (z.B. Austausch einer Beilage gegen eine andere) bzw. saisonale Gesichtspunkte berücksichtigt bleiben.

Über geeignete Instrumente (Smileys, Fragebögen, Meckerkästen) werden die am Mittagessen teilnehmenden Kinder bzw. vertretend ihre Eltern durch die Kitaleitungen nach ihrer Zufriedenheit befragt. Die Rückmeldungen werden mindestens zweimal jährlich ausgewertet. Die Ergebnisse werden dem Auftraggeber mitgeteilt und eine Anpassung des Angebotes, sofern sich dies aus der Rückmeldung ergibt, abgestimmt.

Es existiert ein bereits erprobtes Beschwerdemanagement, das geeignet ist, Beschwerden über unterschiedliche Wege entgegen zu nehmen und innerhalb 1 Woche zu bearbeiten, sowie mit dem Auftraggeber in Bezug auf die Lösungsansätze abzustimmen. Die ergriffenen Gegenmaßnahmen bzw. Ansätze müssen innerhalb weiterer 4 Wochen auf ihre Wirksamkeit hin überprüft werden. Dieses Ergebnis ist ebenfalls mit dem Auftraggeber abzustimmen. Das Beschwerdemanagementkonzept ist im Rahmen der Ausschreibung vorzulegen.

15. Zusammenfassung des Angebotes:

Bei den folgenden aufgeführten Merkmalen handelt es sich um Musskriterien. Die Nichterfüllung bereits eines dieser Kriterien führt zum Ausschluss des Angebotes. Die Erfüllung/Nichterfüllung der Kriterien ist von dem Bieter durch Ja/Nein anzukreuzen.

Ein fehlendes Kreuz wird als Nichterfüllung angesehen und berechtigt uns zum Ausschluss des Angebotes.

Musskriterien	Ja	Nein
Bei der Herstellung werden nur gentechnikfreie Produkte verwendet, dies betrifft alle Stufen der Verarbeitung		
Auf künstliche Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, versteckte Hefeverbindungen oder industrielle Fertigprodukte wird verzichtet		
Zusatzstoffe (Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, Farbstoff, Geschwefeltes etc.) kommen nur zum Einsatz, wenn dies nicht vermeidbar ist		
Desserts, Pudding und Quarkspeisen werden aus frischen Zutaten werden selbst herstellt. Auf fertige bzw. industriell hergestellte Joghurts und Quarkspeisen sowie Pudding in Bechern und Eimern oder industriell hergestellte Kuchen wird verzichtet.		
Fonds, Brühen und Saucen aus reinen, qualitativ hochwertigen Zutaten, werden ohne Zugabe von industriellen Fertigprodukten (Conveniensch) hergestellt.		
Auf die Verwendung einer Fritteuse zur Herstellung der Speisen wird verzichtet		
Die Speisen sind ausschließlich ohne Fleisch und Fleischprodukte, auf die Verwendung von Sojaprodukten alternative zu Fleisch wird weitestgehend verzichtet.		
Verwendete Soja bzw. Sojaprodukte müssen grundsätzlich aus kontrolliert biologischem Anbau bezogen werden, zertifiziert mindestens nach EG-Öko-Verordnung.		
Allergene müssen auf dem Speiseplan gut erkennbar gekennzeichnet werden.		
Die Hauptmenülinie wird nach den DGE-Ernährungsstandards und den zusätzlich beschriebenen Kriterien in diesem Leistungsverzeichnis zusammengestellt.		
Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.		
Das in den Menülinien verwendete sowie extra bestellbare Obst und Gemüse ist zum überwiegenden Teil aus kontrolliert biologischem Anbau. Der verbleibende Teil ist heimisch und saisonal und möglichst regional.		
Kindern mit ärztlich attestierten Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme am Essen durch ein spezielles Speisenangebot zu ermöglichen. Bei ärztlich attestierten Unverträglichkeiten werden ausgewogene, alternative Gerichte in der benötigten Anzahl mitgeliefert.		

Der Bieter verfügt über ein Hygienekonzept und kann so jederzeit nachweisen, dass er seine Waren unter Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes herstellt und vertreibt.		
Speisereste und die angelieferten Speisebehälter werden grob gereinigt wieder mitgenommen.		
Die Betreuung der Einrichtung erfolgt durch eine feste Ansprechperson, die wochentags telefonisch oder per Email erreichbar ist.		
Ein Beschwerdemanagement liegt vor und wird angewendet.		
Abgestimmte Veränderung der Menüplanung nach den halbjährlich möglichen Qualitätsüberprüfungen wird gewährleistet.		
Vorlage von mindestens zwei Referenzen über einen vergleichbaren Auftrag		

16. Folgende Nachweise sind vom Anbieter beizufügen:

- Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
- Übergabe verbindlicher Wochenspeisepläne einer Menülinie (mind. vier Wochen) für den Kitabereich, die den beschriebenen Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen.
- Überprüfbare Referenzliste über Aufträge in ähnlicher Größenordnung und Qualität

17. Produktionsunterbrechung und Havarie

Der Auftragnehmer muss gewährleisten, dass Kooperationspartner oder weitere eigene Betriebe im Falle einer Havarie oder einer sonstigen Produktionsunterbrechung die Versorgung des Auftraggebers mit Vorrang übernehmen. Dies kann eine verbindliche Eigenerklärung der/des Kooperationspartner(s) und/oder durch den Nachweis einer Weisungsmöglichkeit oder sonstigen direkten Einflussnahme des Auftragnehmers auf den/die Kooperationspartners oder den Zugriff auf weitere Betriebe erfolgen.

18. Preisblatt

Der Wertungsbetrag ergibt sich aus dem Endpreis gemäß der geforderten Musskriterien.

	Einzelpreis für eine Portion Mittagessen	Gesamtpreis für 53.815 Portionen Mittagessen
Preis	EUR	EUR
abzgl. % Rabatt	EUR	EUR
zzgl. der gesetzlichen MwSt. i. H. v.:	EUR	EUR
abzgl. % Skonto	EUR	EUR
Endpreis (maßgebend für die Bewertung)	EUR	EUR

19. Bewertung der Angebote

Der Wertungsbetrag ergibt sich aus dem Endpreis für die Mittagsverpflegung der städtischen Kindertageseinrichtungen Haan gemäß der geforderten Musskriterien. Maßgebend ist der Endbetrag aus dem Preisblatt. Alles für die Versorgung Erforderliche, aber im Angebot nicht gesondert aufgeführt, sind in den Preis einzukalkulieren.

Als Qualität wird die Warmhaltezeit zu Grunde gelegt. Dazu zählten die Standzeiten im Herstellungsbetrieb und die Transportzeiten von der Küche zur Einrichtung

Bewertung der Angebote

Der Zuschlag wird auf das unter Berücksichtigung der nachfolgenden Kriterien ermittelte wirtschaftlichste Angebot erteilt.

Folgende Zuschlagskriterien gelten mit der aufgeführten Gewichtung:

Kriterium	Gewichtung
Endpreis Mittagsverpflegung	70 %
Warmhaltezeit	30 %

Erläuterung der Angebotsauswertung:

Die Qualität der Angebote wird mit maximal 10 Preis- und Leistungspunkten bewertet. Die Wertung erfolgt in der gleichen Gewichtung wie folgt:

Die Angebotspreise werden wie folgt in **Preispunkte** umgerechnet:

Das Angebot mit dem niedrigsten Angebotspreis erhält die maximale Punktzahl von 10 Preispunkten. 0 Punkte erhalten Angebote mit dem doppelten Preis des niedrigsten Angebotspreises. Alle Angebote, die über dem zweifachen niedrigsten Angebotspreis liegen, erhalten ebenfalls 0 Punkte. Die Punktebewertung für die dazwischen liegenden Angebotspreise erfolgt über eine lineare Interpolation mit bis zu drei Stellen hinter dem Komma. (Ein Angebot welches um x% vom niedrigsten Angebotspreis abweicht, erhält x% weniger Preispunkte.)

Die Warmhaltezeit hat einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Speisen im Hinblick auf Inhaltsstoffe und Geschmack. Je länger Speisen warm gehalten werden, desto mehr Vitamine gehen verloren und desto mehr kommt es zu geschmacklichen Einbußen.

Zur Warmhaltezeit gehören:

- die Standzeiten im Herstellungsbetrieb
- die Transportzeiten von der Küche zur Einrichtung

Bitte tragen Sie Ihre Warmhaltezeiten (in Minuten) in die folgende Tabelle ein.

Standzeiten im Herstellungsbetrieb	Transportzeiten von der Küche zum Familienzentrum Am Bollenberg, Robert-Koch-Straße 29, 42781 Haan,	Transportzeiten von der Küche zur Kindertageseinrichtung Märchenwald, Ohligser Straße 98, 42781 Haan	Transportzeiten von der Küche zur Kindertageseinrichtung Am Sandbach, Bachstraße 64 A, 42781 Haan

Für die Transportzeiten von der Küche bis zu den jeweiligen Einrichtung wird ein arithmetisches Mittel gebildet. Dieses Ergebnis wird zu den Standzeiten im Herstellungsbetrieb addiert. Dieses Ergebnis wird als Warmhaltezeit der Wertung zu Grunde gelegt.

Die Warmhaltezeiten werden wie folgt in Preispunkte umgerechnet:

Das Angebot mit der niedrigsten Warmhaltezeit erhält die maximale Punktzahl von 10 Preispunkten. 0 Punkte erhalten Angebote mit dem doppelten Wert der niedrigsten Warmhaltezeit. Alle Angebote, die über dem zweifachen der niedrigsten Warmhaltezeit liegen, erhalten ebenfalls 0 Punkte. Die Punktebewertung für die dazwischen liegenden Warmhaltezeiten erfolgt über eine lineare Interpolation mit bis zu drei Stellen hinter dem Komma. (Ein Angebot welches um x% vom niedrigsten Angebotspreis abweicht, erhält x% weniger Preispunkte.).