

Leistungsverzeichnis

Lfd. Nr.	Stückzahl	Gegenstand	Preis je Einheit		Betrag	
			EUR	ct	EUR	ct
		<p>Mittagsverpflegung innerhalb von städtischen Einrichtungen</p> <p>Besondere Vorbemerkungen</p> <p>a) allgemein – gilt für Teil A und B</p> <p>Der Bieter hat seine Eignung in Form einer Eigenerklärung, mit Beschreibung des Betriebes, darzustellen. Hieraus muss mindestens Folgendes hervorgehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfahrung des Unternehmens im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen, belegt durch Referenzen • Angaben zum betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept • Angaben zum HACCP-Zertifikat (Hazard Analysis Critical Control Point) • Die Anlieferfahrzeuge müssen zum Transport von Speisen geeignet und zugelassen sein. Die Fahrzeuge müssen mindestens die Euro-Norm 4 (grüne Plakette) erfüllen. <u>Hinweis:</u> Am 26.07.2012 ist der Luftreinhalteplan für die Stadt Mönchengladbach inkraftgetreten. Dieser kann im Internet unter www.brđ.nrw.de/umweltschutz/umweltzone_luft_reinhaltung/pdf/Luftreinhalteplan_M_nchengladbach.pdf eingesehen werden. • Für die Anlieferung ist geeignetes und eingewiesenes Personal einzusetzen <p>Die Vergabestelle behält sich eine Betriebsbe-sichtigung vor.</p> <p>Die Schulen und Kindertageseinrichtungen sind im gesamten Stadtgebiet verteilt. Die Adressen der Einrichtungen sowie die durchschnittliche Anzahl der Essenseinheiten je Einrichtung sind den beigefügten Losen zu entnehmen. Außerdem werden Grundriss- und Lagepläne der einzelnen Einrichtungen zur Verfügung gestellt. Ansprechpersonen in den Schulen und Kinder-tageseinrichtungen werden nach Auftragsvergabe mitgeteilt.</p> <p>Ein Anspruch auf Lieferung der im Leistungs-verzeichnis genannten Essenseinheiten seitens des Auftragnehmers besteht nicht. Insbesondere bei den Schulen (Teil A, Lose I - X) ist die Anzahl der Essenseinheiten vom täglichen Bestellver-halten der Schüler abhängig. Abgerechnet wird nach tatsächlich gelieferten Essenseinheiten mit dem Fachbereich Schule und</p>				

Sport (Teil A, Lose I - X) und dem Fachbereich Kinder, Jugend und Familie (Teil A, Los XI und Teil B, Lose XII und XIII).

Die genannte Zahl der Essenseinheiten stellt nur den Rahmen dar und basiert auf den bisherigen Erfahrungen.

Ausschließlicher Vertragspartner ist die Stadt Mönchengladbach. Für Teil A, Lose I - X (Schulen) der Fachbereich Schule und Sport, für Teil A, Los XI und Teil B, Lose XII und XIII (Kindertageseinrichtungen) der Fachbereich Kinder, Jugend und Familie. Jegliche Änderung des Vertrages bedarf gem. ZVL (Zusätzliche Vertragsbedingungen der Stadt Mönchengladbach für die Ausführung von Lieferungen und Leistungen) der Schriftform. Absprachen mit den Schulen und den Kindertageseinrichtungen binden die Stadt daher nicht. Die Schulen und Kindertageseinrichtungen sind auch nicht zu Weisungen berechtigt.

Der konkrete Ausgabezeitraum des täglichen Mittagessens sind in den einzelnen Schulen und Kindertageseinrichtungen unterschiedlich (siehe Lose). Die in den einzelnen Losen genannten Liefertermine können sich einrichtungsbedingt innerhalb der geplanten Vertragslaufzeit verändern. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, nach Mitteilung der Schule/ Kindertageseinrichtung innerhalb einer Frist von 2 Wochen den geänderten Liefertermin einzuhalten, soweit dies zumutbar ist.

Rechtzeitige und regelmäßige Einbindung der Schule/ Kindertageseinrichtung bei der Planung des Speiseangebots durch den Auftragnehmer, damit eine möglichst hohe Akzeptanz bei den Kindern/ Jugendlichen erreicht wird sowie hohe Flexibilität und Bereitschaft, zeitnah auf Wünsche und Bedürfnisse der Schulen/ Kindertageseinrichtungen zu reagieren. Diese Festlegungen werden grundsätzlich schriftlich getroffen.

Hinsichtlich der Abrechnung erfolgt eine Zahlung je gelieferter Menüeinheit. Zu diesem Zweck sind arbeitstäglich Leistungsnachweise über die gelieferte Anzahl der Speisen von dem vom Auftraggeber benannten Mitarbeiter der Schule/ Kindertageseinrichtung zu unterzeichnen (z.B. gemäß Muster des Auftraggebers).

Diese Nachweise sind einmal monatlich beim Auftraggeber mit einer prüffähigen Rechnung mit Durchschrift einzureichen. Es erfolgt nach Einreichung dieser prüffähigen Unterlagen zeitnah die Anweisung der geschuldeten Geldsumme.

Die Auftragsvergabe umfasst den Zeitraum 01.08.2013 bis 31.07.2017. Das erste Jahr ist als Probejahr gedacht, das von beiden Seiten mit einer Frist von drei Monaten zum Quartalsende mittels eingeschriebenen Briefes gekündigt werden kann. Danach setzt sich das Vertragsverhältnis jeweils um ein Jahr fort, es sei denn, es wird mit einer Frist von sechs Monaten zum Jahresende mittels eingeschriebenen Briefes gekündigt. Der Auftraggeber kann das Vertragsverhältnis fristlos kündigen, wenn schwerwiegende Verstöße gegen den Vertrag bzw. Schlechtleistungen

vorliegen, bei denen es dem Auftraggeber nicht zuzumuten ist, das Vertragsverhältnis fortzusetzen, insbesondere wenn Verstöße/ Schlechtleistungen trotz Mahnung und Fristsetzung mit Kündigungsandrohung nicht abgestellt werden.

Für zur Verfügung gestellte Elektrogeräte sind die geltenden TÜV-, GUS-, GS- und DIN-Vorschriften verpflichtend. Die notwendigen Überprüfungen der elektrischen Anlagen/ Betriebsmittel gemäß Unfallverhütungsvorschriften sind vom Auftragnehmer auf seine Kosten durchzuführen und zu dokumentieren.

Die ordnungsgemäße Entsorgung der Speisensüberschüsse und Speisenreste erfolgt jeweils zeitnah durch den Auftragnehmer unter Beachtung und Einhaltung der aktuellen Rechtsvorschriften. Die Kosten hierfür trägt der Auftragnehmer.

Umweltschonende Verpackungen/ ökologische Systeme sind zu verwenden.

Produkte, die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker enthalten, sind grundsätzlich zu vermeiden. Sollten sie dennoch ausnahmsweise zum Einsatz kommen, sind die Zusatzstoffe auf dem Speiseplan zu deklarieren.

Das komplette Speisenangebot muss den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. -oder gleichwertig- entsprechen (!) und ist somit als Mindeststandard anzusehen.

Der Menüzyklus beträgt mindestens 6 Wochen.

Die Erfüllung der genannten Voraussetzungen im gesamten Leistungsverzeichnis hat der Bieter mit seinem Angebotsschreiben nachzuweisen. Die Vergabestelle behält sich vor, dieses aufzuklären/ nachzufordern. Dies gilt nicht für Angaben zum Preis.

Wertungskriterien für alle Lose sind:

- Preis 60 %
- Qualität 40 % (gleichwertig nach den Gesichtspunkten Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz)

Es wird in Absprache mit den Bietern -getrennt nach Teil A und B- ein Termin für eine Auswahl an Probeessen in einer Schule und/ oder in einer Kindertageseinrichtung vereinbart.

Bei diesem Termin wird eine Essensprobe verkostigt. Dabei bzw. danach findet eine Bewertung des Probeessens anhand eines Bewertungsschemas statt.

Nach derzeitigem Stand sollen an dem Probeessen neben Mitarbeitern der Fachbereiche Schule und Sport sowie Kinder, Jugend und Familie, Leitungen der jeweiligen Schulen bzw. Kindertageseinrichtungen und Kinder/Jugendliche verschiedener Altersgruppen teilnehmen.

Wertungsschema

Es können insgesamt maximal 1000 Punkte vergeben werden. Hierauf entfallen 600 Punkte gemäß den Wertungskriterien auf den Preis und 400 Punkte auf die Qualität.

Die volle Punktzahl für den Preis erhält der Bieter mit dem niedrigsten Angebotspreis. Null Punkte erhält ein Angebot mit dem doppelten oder einem höheren Angebotspreis als der günstigste Bieter. Dazwischen erfolgt eine lineare Verteilung der Punkte.

400 Punkte (je 100 pro Kriterium) werden für die Qualität vergeben. Die Bewertung erfolgt nach der Beurteilung des Probeessens mit folgenden Wertungsstufen:

- 100 Punkte Sehr gut
- 80 Punkte Gut
- 60 Punkte Befriedigend
- 40 Punkte Ausreichend
- 20 Punkte Mangelhaft
- 0 Punkte Ungenügend

Grundlage für die Auftragserteilung ist das Leistungsverzeichnis.

b) Teil AWarmverpflegung

(Los I bis X = Schulen;

Los XI = Kindertageseinrichtungen)

Spezielle Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis „Warmverpflegung“, Teil A:

Ab dem 01.08.2013 wird die Lieferung der Mittagsverpflegung als Warmverpflegungssystem für 9 Schulen und 5 Kindertageseinrichtungen ausgeschrieben.

Es erfolgt eine losweise Vergabe.

Leistungsbeschreibung:**1. Lieferung der Mittagsverpflegung**

- Die Anlieferung der Speisen hat in zugelassenen, hochwertigen Speisetransportbehältern für die Anlieferung von Warmverpflegung zu erfolgen. Die Speisen dürfen zwischen Fertigstellung und Anlieferung eine Verzehrttemperatur von 65° C nicht unterschreiten; bei Kaltspeisen und Salaten dürfen 7° C nicht überschritten werden.
- Zur Vermeidung ernährungsphysiologischer und sensorischer Einbußen möglichst kurzer Transportweg, d.h. maximal 1 Stunde zwischen Fertigstellung und Anlieferung in den Schulen bzw. Kindertageseinrichtungen.
- Nachlieferung bei nicht ausreichend angelieferten Portionen innerhalb von 20 Minuten.
- Pünktliche Anlieferung der Speisen, da im täglichen Ablauf in den Schulen/ Kindertageseinrichtungen feste Pausenzeiten existieren.

2. Eigenschaften der täglichen Mahlzeiten:

- Kind- und jugendgerecht (Alter siehe Lose) und ernährungsphysiologisch ausgewogen.
- Beim Fleisch bzw. Fleischprodukten sowie Fisch und Fischprodukten muss es sich um qualitativ hochwertige Ware handeln.
- Bei Obst und Gemüse wird vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot zur Verfügung gestellt.
- Angaben über den Einsatz von ökologisch erzeugten Produkten.

3. Vorgaben:

- Bereitstellung der Speisen erfolgt im Warmverpflegungssystem (keine Anlieferung von tiefgefrorenen oder gekühlten Speisen, die regeneriert werden müssen).
- Bei den Losen I - X täglich ein Menü schweinefleischfrei.
Los XI darf keine Schweinefleischbestandteile haben.
- An mind. 3 Tagen in der Woche (Woche = eine volle Schulwoche ohne Feiertage o.ä) muss das Hauptgericht eine Biokomponente aufweisen. Für die Biodeklaration ist der Nachweis der kontrollierenden Behörde vorzulegen.
- Warme und gekühlte Speisen sind durch frische Salate bzw. Rohkost und Obst zu ergänzen.
- Flexibilität bei Wechsel der Speisenfolge.
- Nennung von festen Ansprechpartnern beim Auftragnehmer, die bei Problemen zeitnah erreichbar sind (z.B. wenn kurzfristig Nachbestellungen erforderlich sind).

Ein Subunternehmereinsatz ist bei der „Warmverpflegung“ nicht zulässig.

Sollten für die Menüerstellung u.a. in den Einrichtungen Geräte (z.B. Konvektomat usw.) erforderlich sein, so hat der Auftragnehmer diese auf eigene Kosten zu stellen und zu unterhalten.

c) Teil B

Tiefkühl- und Frischkostlieferung sowie Zubereitung der Mittagsverpflegung durch Personal des Anbieters in Kindertageseinrichtungen („Kaltverpflegung“)
Los XII bis Los XIII)

Spezielle Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis „Kaltverpflegung“ Teil B:

Ab dem 01.08.2011 wird die Lieferung und Ausgabe der Mittagsverpflegung als Tiefkühl- und

Frischkostlieferungssystem incl. Zubereitung durch Personal des Anbieters für 32 Kindertageseinrichtungen ausgeschrieben.

Die Vergabe erfolgt in 2 Losen zu je ca. 480 Essenseinheiten. Die Vergabestelle behält sich vor beide Lose an einen Bieter zu vergeben.

Bewirtschaftungsmodell:

Die Kindertageseinrichtungen verfügen über eine eingerichtete Küche mit E-Herd, einer kleinen Mikrowelle, Kochutensilien, Geschirr, Besteck und einer Geschirrspülmaschine. Ferner ist ein Kühlschrank vorhanden.

Das Bewirtschaftungsmodell beinhaltet die rechtzeitige Lieferung der Lebensmittel für die Zubereitung der Mittagsverpflegung. Hierbei ist die Tiefkühlkost in vom Bieter zu stellenden geeigneten Vorratsgeräten für Lagertechnik in der Kindertageseinrichtung vorzuhalten. Bestandteile der Mittagsverpflegung die nicht als Tiefkühlware vorrätig zu halten sind wie z.B. Salate, Beilagen wie Nudeln, etc. sind frisch zuzubereiten. Die Zubereitung der gesamten Mittagsverpflegung erfolgt durch das vom Bieter zu stellende Personal, weitestgehend zeitgleich innerhalb der Küchen der 32 Kindertageseinrichtungen. Die Lieferung, der Anschluss und die Sicherstellung der Betriebsbereitschaft der Geräte für Lager- und Aufbereitungstechnik obliegt dem Bieter. Das vom Bieter zu stellende Personal übernimmt die Portionierung der Mittagsverpflegung in Schüsseln und die Bereitstellung des benötigten Geschirrs und Bestecks entsprechend der Gruppenstärken der jeweiligen Kindertageseinrichtungen zur Abholung durch das Kindergartenpersonal. Das vom Bieter zu stellende Personal hat im Anschluss an die Mittagsverpflegung die Reinigung des gesamten benutzten Geschirrs, Bestecks und der Zubereitungsutensilien vorzunehmen. Zusätzlich ist die Reinigung bzw. Desinfektion der Küchengeräte, Küchenarbeitsflächen und Küchenschränke sowie die Entsorgung der Speisereste und Abfälle in den jeweiligen Sammelbehältern durch das vom Bieter zu stellende Personal durchzuführen.

Der Bieter hat in Absprache mit dem vom Auftraggeber benannten Personal einen Menüplan zu erstellen, in dem sich keine Mittagsverpflegung in ihrem Hauptbestandteil innerhalb eines Zeitraumes von 6 Wochen wiederholt. An jedem Ausgabetag einer Mittagsverpflegung wird innerhalb der Kindertageseinrichtung ein einheitliches Mittagessen angeboten.

Leistungsbeschreibung:

1. Lieferung und Lagerung der Tiefkühlware zur Herstellung der Mittagsverpflegung

- Die Lieferung und Lagerung der Tiefkühlware hat in geeigneten Speisetransportfahrzeugen bzw. Speisetransportbehältnissen zu erfolgen. Geeignet ist ein Fahrzeug bzw. ein Behältnis dann, wenn gewährleistet ist, dass die

Tiefkühlkette mit minus 15 Grad beim Transport und minus 18 Grad bei der Lagerhaltung nicht unterbrochen wird.

- Der Bieter hat sicherzustellen, dass die maximale Ausgabenmenge an Mittagsverpflegung je Kindertageseinrichtung am Ausgabetag zur Verfügung steht.
- Gestellung, Anschluss und Sicherstellung der Betriebsbereitschaft der Geräte für Lager- und Aufbereitungstechnik in den Kindertageseinrichtungen durch den Auftragnehmer.

2. Lieferung der restlichen Bestandteile der Mittagsverpflegung

- Sofern Bestandteile der Mittagsverpflegung nicht als Tiefkühlware angeliefert werden, sind diese durch den Bieter als Frischware bereit zu stellen. Hierzu gehören insbesondere Beilagen wie z.B. Kartoffeln und Nudeln, Salate und Desserts oder Obst.

3. Eigenschaften der täglichen Mahlzeiten:

- Kindgerecht und ernährungsphysiologisch ausgewogen
- Beim Fleisch bzw. Fleischprodukten sowie Fisch und Fischprodukten muss es sich um qualitativ hochwertige Ware handeln.
- Bei Obst und Gemüse wird vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot zur Verfügung gestellt.
- Angaben über den Einsatz von ökologisch erzeugten Produkten.
- Zielgruppengerecht für Kinder im Alter von 1 bis 6 Jahren
- Bei der Planung der Mittagsverpflegung sind vegetarische Essenseinheiten mit einzubeziehen.

4. Vorgaben:

- Leichte Portionierbarkeit
- Die Mittagsverpflegung darf keine Schweinefleischbestandteile beinhalten.
- Einmal pro Woche muss eine Hauptkomponente ein Fischgericht sein.
- Frische und abwechslungsreiche Salate und Desserts
- Flexibilität bei Wechsel der Speisenfolge
- Jährliche Ernährungsberatung vor Ort für die Leitungen der Einrichtungen mit dem Inhalt der

ernährungsphysiologischen Erklärung der Speiseinhalte und bei Bedarf Aufklärungsgespräche, z.B. bei Lebensmittelskandalen.

5. Aufgaben des vom Bieter eingesetzten Personals:

- Disposition, Einkauf und Lagerhaltung aller Lebensmittel
- Aufbereitung der Tiefkühlkost und Zubereitung der Frischkost bzw. Beilagen
- Zubereitung von Salaten, Obst und Desserts
- Portionierung für die einzelnen Kindergarten-
gruppen in Schüsseln zur Abholung durch das
Kindergartenpersonal.
- Bereitstellung des benötigten Geschirrs und
Bestecks entsprechend der Gruppenstärke der
jeweiligen Kindertageseinrichtungen.
- Spülen des gesamten benutzten Geschirrs,
Bestecks und Zubereitungsutensilien.
- Reinigung und Desinfektion der Küchengeräte,
Küchenarbeitsflächen und Küchenschränke.
- Einhaltung der HACCP-Vorschriften.

**6. Anforderungen an das vom Bieter
eingesetzte Personal:**

- Schulungen nach der europäischen Richtlinie
über Lebensmittelhygiene (HACCP).
- Ausschließlich Einsatz von geschultem
Personal.
- Der Einsatz des Personals des Bieters hat
nach einem Plan mit Vertretungsregelung zu
erfolgen.
- Es sind feste Ansprechpartner und
Telefonnummern für Notfälle zu benennen, die
bei Problemen zeitnah erreichbar sind (z.B.
defekte Kühl- und Aufbereitungsgeräte).

**Ein Subunternehmereinsatz ist bei der
„Kaltverpflegung“ zulässig.**

Wird ein Subunternehmereinsatz beabsichtigt,
sollen die für den Bieter betreffenden Eignungs-
nachweise auch für diesen Subunternehmer
beigefügt werden.