Leistungsverzeichnis zur Ausschreibung

Vertragspartner:

Gemeine Immenstaad

Vertreten durch Herrn Bürgermeister Henne

Dr.-Zimmermann-Straße 1

88090 Immenstaad am Bodensee

Leistungsgegenstand

Lieferung von Mittagsverpflegung an Krippe, Kindergarten und Schule

Lieferbeginn

01.09.2022

Vertrag

Die Vertragslaufzeit beträgt 2 Jahre mit der Option der Verlängerung um 1 Jahr.

Pos 1-5 bilden ein Fachlos.

Pos. 6 bildet ein Fachlos.

Das Bieten auf beide Lose ist zulässig.

Der Bieter darf keine Kapazitäten technischer oder beruflicher Art anderer Unternehmen in Anspruch nehmen.

Zu erwartende Essenszahlen

Krippe:	ca. 45 Essen täglich (ca. 10.000 Essen jährlich)
Kindergarten:	ca. 130 Essen täglich (ca. 30.000 Essen jährlich)
Grundschule:	ca. 200 Essen pro Unterrichtswoche

Rahmenbedingungen

Die Einrichtungen nehmen am EU-Schulobstprogramm teil.

Es gibt keine Automaten. Es wird während der Mittagszeit keine Pausenverpflegung angeboten.

Verpflegungssystem

Cook & Chill

Lieferorte

1. Kinderhaus Schulstraße, Schulstraße 13, 88090 Immenstaad
2. Kindergarten Seegaddel, Seegaddel 8, 88090 Immenstaad
3. Kindergarten Auf dem Ruhbühl, Gehrenbergstraße 3, 88090 Immenstaad
4. Kindergarten Strandbadstraße, Strandbadstraße 13, 88090 Immenstaad
5. Kindergarten Kippenhausen, Winkel 2, 88090 Immenstaad
6. Grundschule Stephan-Brodmann-Schule, Schulstraße 11, 88090 Immenstaad

Anlieferung

Die Anlieferung muss am jeweiligen Verzehrstag (Montag – Feitag) bis spätestens 9.00 Uhr erfolgen.

Während der Kindergartenschließtage und Schulferien erfolgt keine Lieferung.

Für den Transport sind die gesetzlichen Anforderungen entsprechenden, hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel vom Auftraggeber sicher zu stellen.

Die Lieferung muss gekühlt und in geeigneten Behältern (Thermoforen) erfolgen.

Die Anliefertemperatur darf 7 Grad Celsius nicht übersteigen.

Besonderheit bei Pos. 2:

Die Lebensmittel müssen dabei in 3 Gruppen aufgeteilt portioniert angeliefert werden, um getrennt erwärmt werden zu können.

Übernahme

Der Auftragnehmer übernimmt am jeweiligen Lieferort die Übernahme sowie die Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan sowie eine Temperaturkontrolle und deren Dokumentation.

Reklamationen

Bei eventuell auftretenden Beanstandungen wird die Lieferküche sofort kontaktiert.

Der Auftragsnehmer muss einen Ansprechpartner benennen, der in der Zeit von 8.00 – 14.00 Uhr telefonisch oder per E-Mail bei Reklamationen erreichbar ist, um sofort Abhilfe zu schaffen.

Mängelanzeigen des Essensgremiums sind mit einer Frist von 3 Werktagen zu beantworten.

Schnittstellenmanagement

Die Aufgabe der/des Verpflegungsbeauftragten übernimmt die jeweilige Kindertageseinrichtung bzw. Schule. Eine Ansprechperson wird festgelegt und dem Auftragnehmer bekannt gegeben.

Qualitätsmanagement

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, halbjährlich an den Sitzungen des Verpflegungsausschusses teilzunehmen.

Ebenfalls muss mindestens einmal pro Jahr eine Umfrage durchgeführt und dokumentiert werden.

Der Bieter muss ein Probeessen in einer ähnlichen Einrichtung ermöglichen.

Der Auftraggeber hat kooperativ mit dem Essensgremium zusammenzuarbeiten und dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebotes hinzuwirken, indem er Anregungen angemessen berücksichtigt.

Hygiene

Der Auftragnehmer gewährleistet die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben in der jeweils aktuellen Fassung. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der Auftragnehmer selbst zu informieren. Die ausschließliche Verantwortung im lebensrechtlichen Sinn liegt beim Auftragnehmer.

Die Temperatur der zubereiteten Speisen ist insbesondere bei Zubereitung und Übergabe zu dokumentieren.

Die Temperatur-Kontrolllisten müssen für mindestens 3 Monate aufbewahrt werden und sind dem Auftraggeber auf Anfrage zu zusenden.

Speiseplan

Es müssen täglich mindestens 2 Menüs in Auswahl gestellt werden, davon 1 ovo-lacto-vegetabil. Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.

Daraus bestimmt jeder Lieferort 1 Menü. Dieses muss aus mindestens 2 Komponenten bestehen. Neben der Hauptmahlzeit kann wahlweise eine Vorspeise oder Nachtisch gewählt werden.

Der Speiseplan muss 1 Woche vor Bestellschluss in elektronischer oder Papierform jeder Stelle vorliegen.

Die Fleischart muss aus dem Speiseplan hervorgehen. Sollte das gewählte Menü Schweinefleisch enthalten, muss es die Möglichkeit geben, eine andere Fleischart zu bestellen.

Es sollen keine Fantasienamen verwendet werden bzw. sind diese auf dem Speiseplan genau zu erklären.

Speiseplan und Zubereitung, müssen in Anlehnung an die Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) erstellt sein.

Pro 20 Verpflegungstagen sollten:

- 20 Mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln, davon mindestens 4 Mal Vollkorn und maximal 4 Mal Kartoffelerzeugnisse
- 20 Mal Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat, davon mindestens 8 Mal Rohkost
- maximal 4 Mal frittierte oder panierte Produkte

auf dem Speiseplan stehen.

Es dürfen keine Zuckeralkohole, Süßstoffe, künstliche Farbstoffe bzw. Geschmacksverstärker verwendet werden.

Jodsalz und Rapsöl werden verwendet.

Es muss sichergestellt sein, dass keine Gräten bzw. Knochen im Essen enthalten sind – z. B. Chicken Wings.

Tiefkühl-Erdbeeren müssen vor dem Verzehr erhitzt werden.

Es dürfen keine Aluminium-Schalen verwendet werden.

Als Nachtisch dürfen keine abgepackten Süßigkeiten wie z. B. Müsli- oder Schokoriegel angeboten werden.

Werden bei der Speiseherstellung Convenience Produkte der Stufe 4/5 verwendet, so müssen diese durch die Verwendung von frischem Obst oder Gemüse ausgeglichen werden.

Es sollen regional typische Gerichte angeboten werden.

Allergene

Die Lieferung der gängigsten allergenfreien Kostformen wie lactosefrei oder glutenfrei (auch in Kombination) muss gewährleistet sein.

Besonderheiten zu Fachlos 1 Krippe/Kindergarten

Im Krippenessen darf kein Honig, Ahornsirup, Rohmilchkäse und Nüsse Verwendung finden.

Salate und Gemüse dürfen aus nur jeweils 1 Art bestehen.

Salatsoßen müssen getrennt geliefert werden.

Bestellen/Abbestellen

Die Bestellung erfolgt elektronisch durch den jeweiligen Lieferstandort.

Eine Bestellung muss bis 5 Werktage vor Lieferung möglich sein.

Eine Abmeldung muss bis 2 Tage vor Lieferung möglich sein.

Preis

Der maximale Preis während der Vertragslaufzeit von 2 Jahren:

Krippe/Kindergarten	4,05 € netto
Grundschule	4,65 € netto

Anlieferungskosten

Die Anlieferungskosten sowie Entsorgungskosten sind im Gesamtpreis enthalten.

Nebenkosten

Das Personal für die Essensausgabe, die Kosten für die Reinigung der Speiseräume sowie alle Nebenkosten werden von der Gemeinde Immenstaad übernommen. Ebenfalls übernommen werden die Kosten des Pädagogischen Happens.

Die Gemeinde Immenstaad übernimmt die Reinigung der Transportbehälter sowie die Entsorgung der Essensreste nicht.

Schulung

Die Schulung des Personals zur Regenerierung der Speisen soll vom Anbieter bei Bedarf durchgeführt werden.

Spülen

In der Ausgabeküche wird lediglich das Geschirr der Einrichtung gespült, angelieferte Behälter hingegen nicht.

Entsorgung der Reste

Alle angelieferten Behälter/Thermoforen, einschließlich der darin enthaltenden Lebensmittelreste werden vom Auftragnehmer zurückgenommen und fachgerecht auf seine Kosten entsorgt.

Bewertungsrichtlinien

Sollten mehre gleichwertige Bewerbungen eingehen, werden folgende Kriterien zur Anwendung gebracht:

Kriterien	**Punkte**
Preis	**40**
Probesessen	**20**
DGE-Zertifizierung	**10**
Bioanteil über 30 %	**10**
Bestellfrist	**20**

Erstellt am 20.06.2022