

Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

Verpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen mit Tiefkühlkostkomponenten

1. Kurzbeschreibung

Die Stadt Witten beabsichtigt die Vergabe der Anlieferung von Tiefkühlkostkomponenten zur Mittagsverpflegung für ca. 730 Kinder in den 8 städtischen Kindertageseinrichtungen und ca. 210 Kinder in 2 Offenen Ganztagsgrundschulen, insgesamt rund 183.000 Mittagsmahlzeiten aus Tiefkühlkostkomponenten pro Jahr.

2. Aufgabenstellung an den Bieter

Zur Herstellung der Mittagsverpflegung für die Kinder in den städtischen Kindertageseinrichtungen und Offenen Ganztagsgrundschulen soll ab dem 01.11.2026 für den Zeitraum von zwei Jahren ein externer Tiefkühlkostkomponentenanbieter die Versorgung übernehmen. Eine einmalige optionale Vertragsverlängerung um ein Jahr ist möglich. Eine Preiserhöhung während der Vertragslaufzeit ist nicht möglich. In den Einrichtungen werden Kinder im Alter von 1 bis ca. 10 Jahren mit einer warmen Mittagsmahlzeit versorgt.

3. Folgende Voraussetzungen müssen zwingend erfüllt werden:

3.1. Umfang

In den städtischen Einrichtungen sind wöchentlich 5 Verpflegungstage (Montag bis Freitag) vorgesehen. Während der Schließungszeiten der Einrichtungen (bis zu insg. 5 Wochen pro Jahr) sowie an Feiertagen erfolgt keine Verpflegung.

Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Kinderzahlen, eine Garantie bezüglich der Umfänge der Bestellungen kann nicht gegeben werden. Der Angebotspreis gilt auch bei abweichenden Bestellumfängen.

Die Bestellungen erfolgen in der Regel 14-tägig, je nach Einrichtung wöchentlich. Die Rechnungslegung erfolgt monatlich.

3.2. Qualität

Die Nahrungskomponenten müssen sich an den Zertifizierungsmodellen der INFORM Deutschland Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung orientieren und den Bestimmungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) entsprechen.

Die Produkte müssen frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Süßstoffen sein.

Es werden keine Speisen angeboten, in denen Alkohol oder Alkoholaromen eingesetzt werden.

Auf Zusatzstoffe ist weitgehend zu verzichten. Diese sind zu bezeichnen. Auf die Verwendung von Phosphaten und gentechnisch veränderten Lebensmitteln muss verzichtet werden.

Fisch darf nur aus nachhaltiger Fischerei stammen, welche die Anforderungen des Gütezeichens „Marine Stewardship Council“ (MSC) erfüllen. Dies ist auf Verlangen durch Vorlage entsprechender Lieferscheine/Rechnungen nachzuweisen.

Die Komponenten sind mit einem Anteil von mindestens 50 % in BIO-Qualität (Ausnahme Fisch) anzubieten.

Die Komponenten sind als Sonderprodukte bei Diabetes oder Nahrungsmittel-unverträglichkeiten anzubieten.

Ebenso sind für Kinder, die aus ethischen oder religiösen Gründen kein Fleisch oder keinen Fisch essen, vegetarische Komponenten anzubieten.

Die Inhaltsstoffe müssen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (EU 1169/2011) entsprechend deklariert werden.

Die Mahlzeiten müssen einzeln portionierbar sein und in Gastro-Norm 1/1 und 1/2 Behältern in Konvektomaten oder Combi-Dämpfern zubereitet werden können.

3.3. Hygiene

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, von der externen Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich.

Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung EG 852/2004 und des Infektionsschutzgesetzes.

Ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Der Nachweis hierzu hat schriftlich zu erfolgen.

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

3.4. Transport und Anlieferung

Der Transport und die Lieferung sind vom Anbieter sicherzustellen.

Die Lieferungen erfolgen in der Regel wöchentlich oder 14-tägig, an die entsprechenden Standorte der Einrichtungen (Standorte siehe Anlage). und richten sich nach der Lagerkapazität der jeweiligen Einrichtung.

Für den Transport sind die den Anforderungen entsprechenden und hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel (Thermophore /Thermoporte) vom Anbieter zu stellen.

Die Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen (TLMV, Verordnung über gefrorene Lebensmittel) sind zu beachten. Die Kühlkette darf während des Transportes nicht unterbrochen werden. Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden und werden auf dem Lieferschein ausgewiesen.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Betriebes des jeweiligen Standortes der Einrichtung verursacht werden.

3.5. Nachhaltigkeit

(Reinigung der Lieferbehältnisse/Müll/Müllvermeidung/Einweg/Mehrweg):

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sollen die Abfälle und insbesondere Lebensmittelabfälle so gering wie möglich gehalten werden.

Zur Vermeidung des Abfallaufkommens hat der Auftragnehmer vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Es werden Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen verwendet
- Aluminium Menüschen dürfen aufgrund erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium nicht verwendet werden
- Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt.

3.6. Referenzen

Jeweils mindestens zwei aktuelle Referenzeinrichtungen sowie

Referenzspeiseangebote mit Abgabe des Anbieters im Bereich der Verpflegung von Kindern im Bereich Kita und Grundschule sind vorzulegen, sowie die Speisepläne und die erforderlichen Zertifikate (HACCP, ISO 22000 oder ISO 50001 oder ISO 9001, BIO-Siegel)

Der Anbieter hat mit dem Angebot des Weiteren

- den Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit (nicht älter als 6 Monate)
- ein Firmenprofil / Unternehmensdarstellung mit Angaben zum Umsatz (netto) der letzten drei Geschäftsjahre, getrennt nach Jahren, sowie eine
- Eigenerklärung nach §§ 123, 124 GWB (Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen) — eine Nachforderung von Fremdbescheinigungen über das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen behält sich der Auftraggeber bei Zweifeln an der Richtigkeit der Eigenerklärung vor — und die vorzulegen.

4. Zuschlagskriterien

Der Preis wird aus den jeweiligen Durchschnittspreisen der 19 Kategorien (s. Leistungsverzeichnis) ermittelt. Sollten einzelne Produkte nicht im Angebot des Anbieters vorhanden sein, so sind ähnliche Produkte zulässig. Hierdurch wird der Anbieter in die Lage versetzt, das eigene Produktportfolio einzubringen. Diese sind ebenfalls mit einer Bepreisung zu versehen, da diese mit in die Durchschnittspreisberechnung einfließen. Die Produktbeschreibung ist auf dem Blatt „Beiblatt - Erläuterungen zu den Alternativartikeln“ zu vermerken. Es wurden gängige Produkte gewählt, die jeder Auftragnehmer liefern können sollte. Sollten einzelne Produkte gar nicht verfügbar sein, so sind diese mit 0 EUR in dem Leistungsverzeichnis anzugeben, diese Artikel werden dann in der Berechnung des Durchschnittspreises nicht berücksichtigt. Sollte der Auftraggeber die Ähnlichkeit des Produktes nicht anerkennen, so bleibt das Produkt in der Bewertung unberücksichtigt.

Das wirtschaftlichste Angebot mit dem geringsten Preis, gebildet aus den Durchschnittspreisen der 19 Kategorien aus den Angaben im Leistungsverzeichnis, erhält den Zuschlag.

Bei gleichem Preis mehrerer Anbieter entscheidet das Los.