

Vergabeverfahren

Ausschreibung der Stadt Ingolstadt für die Mittagsverpflegung der Schulen und Kindertageseinrich- tungen

Inhaltsverzeichnis

1. Unterschriftsblatt	4
Teil A 5	
2. Vorbemerkungen	6
3. Informationen zum Vergabeverfahren	6
3.1 Allgemeine Kurzbeschreibung der Vergabemaßnahme	6
3.2 Ablauf des Vergabeverfahrens	7
3.3 Auskünfte und Ansprechpartner	7
3.4 Angebotsfrist	7
3.5 Zuschlagskriterien	8
3.6 Angebotstiefe	8
3.7 Vergabeunterlagen	8
3.8 Anforderungen an das Angebot	9
3.9 Bietergemeinschaften	10
3.10 Nebenangebote oder Änderungsvorschläge	10
3.11 Änderungen des Angebotes	10
3.12 Zuschlagsfrist, Bindefrist	10
3.13 Unzulässige Wettbewerbsbeschränkung	11
3.14 Änderungen der Vergabeunterlagen bei Unklarheiten	11
3.15 Zuständige Vergabekammer	12
4. Auftragsabwicklung	13
4.1 Auftrag	13
4.2 Leistungs- und Lieferanschrift	13
4.3 Zahlungsbedingungen / Rechnungsanschrift	13
4.4 Vertragsbeginn / Vertragslaufzeit / Kündigung	13
4.5 Abschließende Liste der geforderten Nachweise (mit dem Angebot vorzulegen, siehe auch 6.)	14

Teil B 15

5. Leistungsbeschreibung	16
5.1 Leistungsumfang	16
5.2 Beschreibung des geplanten Versorgungsbetriebes	16
5.2.1 Ausstattung der Schulen und Kindertageseinrichtungen	16
5.2.2 Angebotsumfang	17
5.3 Beschreibung des zukünftigen gastronomischen Konzeptes	18
5.3.1 Zielsetzung	18
5.3.2 Allgemeine Anforderungen	18
5.3.3 Lebensmittel	19
5.3.4 Auftritt, Preisauszeichnung und Aushänge	24
5.3.5 Personaleinsatz	24
5.3.6 Arbeitssicherheit	25
5.3.7 Umweltmanagement	26
5.3.8 Reklamations- und Notfallmanagement	26
5.3.9 Qualitätsmanagement	27
5.3.10 Organisation	28
5.4 Vertragliche Einzelregelungen	29
5.4.1 Abrechnung und Kalkulation	30
5.4.2 Dokumentation	30
5.4.3 Vertraulichkeitsabrede	30
5.4.4 Sonstige vertragliche Regelungen	31
5.5 Sicherheitsanforderungen	32
5.6 Auswahl des wirtschaftlichsten Anbieters	32
5.6.1 Bewertungskriterium Preis	32
5.6.2 Bewertungskriterium Qualität	32
6. Anlagen und Anhänge zur Leistungsbeschreibung	34

1. Unterschriftenblatt

Der Bieter bestätigt mit seiner Unterschrift auf dieser Seite, dass er die Vergabeunterlagen

- Teil A inklusive aller zugehörigen Anlagen
- Teil B inklusive Preisblätter und aller zugehörigen Anlagen

vollständig akzeptiert.

Die Unterschrift auf diesem Blatt ersetzt alle anderen, ggf. geforderten Unterschriften.

Die Unterschrift muss rechtsverbindlich sein.

Ort

Datum

Firmenstempel

Unterschrift

Teil A

Vergabebedingungen und Auftragsabwicklung

2. Vorbemerkungen

Die Vergabeunterlagen bestehen aus:

- a.) dem Anschreiben
- b.) den Vertragsunterlagen (VU) Teil A – Vergabebedingungen inklusive aller Anlagen
- c.) den VU Teil B – Leistungsbeschreibung inklusive aller Anlagen sowie den Preisblättern

Die Anforderungen an die Angebote und die Leistung im Sinne von § 8 VOL/A ergeben sich aus der Gesamtheit der Vergabeunterlagen.

3. Informationen zum Vergabeverfahren

3.1 Allgemeine Kurzbeschreibung der Vergabemaßnahme

Die Stadt Ingolstadt beabsichtigt mit der vorliegenden Vergabemaßnahme einen Vertrag über die Lieferleistung von Mittagsverpflegung für die Schulen und Kindertageseinrichtungen abzuschließen.

Die Vergabe der Leistungen erfolgt gemäß § 3 EG Abs. 1 VOL/A im offenen Verfahren.

Das Aktenzeichen des Auftraggebers lautet: XXXX

Der Bieter nimmt die Vergabeunterlagen samt ihren Anhängen sowie die darin enthaltenen Informationen und alle vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Informationen zur Kenntnis und berücksichtigt diese bei seiner Angebotsabgabe. Soweit der Auftraggeber für bestimmte Angaben Formulare vorgesehen hat, sind ausschließlich diese Formulare zu verwenden. Für diese Vertragsbedingungen gelten in folgender Reihe:

- die Leistungsbeschreibung, Teil A und Teil B mit ihren jeweiligen Anlagen und den Preisblättern,
- die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B), Fassung 2003.

Der Auftragnehmer (AN) hat alle einschlägigen, gesetzlichen, öffentlich-rechtlichen, behördlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien, technischen Vorschriften, Herstellervorgaben, anerkannte Regeln der Technik und relevante Regelwerke des Auftraggebers (AG), die für eine einwandfreie Erfüllung der Leistung erforderlich sind zu identifizieren und einzuhalten.

Der AN hat den AG auf Änderungen der o. a. Gesetze, Normen und Richtlinien hinzuweisen.

Für die Erbringung seiner geschuldeten Leistung hat der AN sämtliche erforderlichen behördlichen und sonstigen Genehmigungen auf eigene Kosten zu beschaffen und die damit verbundenen Bedingungen und Auflagen zu erfüllen.

3.2 Ablauf des Vergabeverfahrens

Sämtliche eingegangenen Angebote werden auf Vollständigkeit und Übereinstimmung mit den Vorgaben der Vergabeunterlagen überprüft.

Die Angebote der Bieter müssen alle Anforderungen erfüllen. Unvollständige Angaben führen zum Ausschluss des Angebotes.

3.3 Auskünfte und Ansprechpartner

Rückfragen zu den Vergabeunterlagen sind schriftlich per E-Mail bis zum **10.03.2015** unter Angabe des Aktenzeichens XXXX zu richten an:

Stadt Ingolstadt
Name Ansprechpartner
E-Mail: XXXXX

Telefonische Auskünfte werden den Bewerbern / Bietern nicht erteilt.

Fragen, die nach dem 10.03.2015 beim Auftraggeber eingehen, werden nicht beantwortet. Der Auftraggeber wird die Fragen sämtlicher Bieter bis zum 10.03.2015 sammeln und anschließend sämtliche Fragen und Antworten in anonymisierter Form allen Bietern gleichzeitig zukommen lassen.

3.4 Angebotsfrist

Das Angebot muss bis **04.04.2015 – 24:00 Uhr** beim Auftraggeber unter der vorstehenden in Kapitel 3.3 genannten Adresse in **zweifacher** Ausführung (in schriftlicher Form und per E-Mail) vorliegen.

Angebote, die aus Gründen, die der Bieter zu vertreten hat, verspätet eingehen, werden nicht berücksichtigt. Angebote, deren verspäteter Eingang durch Umstände verursacht ist, die nicht vom Bieter zu vertreten sind, können berücksichtigt werden. Will sich ein Bieter darauf berufen, dass er den verspäteten Eingang seines Angebotes nicht zu vertreten hat, muss er diese Umstände, auf welche er diese Auffassung stützt, dem Auftraggeber unverzüglich darlegen und glaubhaft machen.

Bis zum Ablauf der Angebotsfrist können Angebote schriftlich zurückgezogen werden.

3.5 Zuschlagskriterien

Gemäß § 18 Abs. 1 VOL/A erfolgt der Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot. Grundlage sind die in den Vertragsunterlagen angegebenen Wertungskriterien. (siehe Anlage 4 - Wertungskriterien)

3.6 Angebotstiefe

Die Stadt Ingolstadt erwartet ein umfassendes und vollständiges Angebot, das vom Konzept her alle beschriebenen Anforderungen erfüllt.

3.7 Vergabeunterlagen

Der Bieter nimmt die Vergabeunterlagen samt ihren Anhängen sowie die darin enthaltenen Informationen und alle vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Informationen zur Kenntnis und berücksichtigt diese bei seiner Angebotsabgabe. Soweit der Auftraggeber für bestimmte Angaben Formulare (Preisblätter, Unterschriftenblatt, etc.) vorgesehen hat, sind ausschließlich diese Formulare zu verwenden.

Änderungen und Zusätze in den Vergabeunterlagen sind unzulässig. Allgemeine Geschäfts- oder Vertragsbedingungen der Bieter sind für den vorliegenden Auftrag ausgeschlossen. Ohne Aufforderung des Auftraggebers eingereichte Vertragsentwürfe oder Änderungsvorschläge der Bieter werden nicht berücksichtigt.

Die Vergabeunterlagen samt ihren Anhängen sowie die darin enthaltenen Informationen und alle vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Informationen sind vertraulich. Sie dür-

fen weder Dritten zugänglich gemacht noch außerhalb dieser Angebotsabgabe verwendet werden, soweit sie nicht öffentlich zugänglich oder bekannt sind oder ohne Mitwirkung des Bieters bekannt werden. Dies gilt auch nach Abschluss des Vergabeverfahrens. Die Bieter dürfen Veröffentlichungen über eigene Leistungen oder Teile des Vorhabens, welche ihnen im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens bekannt geworden sind, nur mit Zustimmung des Auftraggebers vornehmen. Hierzu gehört auch die Angabe von Verfahren oder die Bekanntgabe von Zeichnungen, Plänen, etc. Gleiches gilt für Erkenntnisse, die der Bieter im Rahmen der Auftragsdurchführung erhält. Der Bieter hat die mit der Erstellung des Angebotes befassten eigenen und gegebenenfalls sonstigen Mitarbeiter hierzu im Voraus schriftlich zu verpflichten und zu gewährleisten, dass dies auch von einbezogenen verbundenen Unternehmen oder Subunternehmern verpflichtend eingehalten wird.

3.8 Anforderungen an das Angebot

Das Angebot ist in all seinen Bestandteilen in deutscher Sprache abzufassen.

Der Bieter hat in seinem Angebot zu sämtlichen Anforderungen des Teils "B – Leistungsbeschreibung" Angaben zu machen. Unvollständige Angaben führen zum Ausschluss des Angebotes.

Das Angebot ist mit der Anschrift des Bieters und dem Datum zu versehen.

Es ist vom Bieter rechtsverbindlich zu unterschreiben (siehe Unterschriftenblatt, Ziffer 1).

Für die Bearbeitung des Angebotes wird keine Vergütung gewährt. Dem Angebot beigelegten Unterlagen gehen ohne Vergütungsanspruch in das Eigentum des Auftraggebers über.

Der Bieter hat in seinem Angebot einen bevollmächtigten Vertreter zu benennen, der dem Auftraggeber für Rückfragen und in den Verhandlungen zur Verfügung steht.

Die im Bieterangebot ausgewiesenen Preise, Erlöse, Kosten, etc. sind in den vorgesehenen Spalten den beigelegten Kalkulationsblättern (Anlage 2 – Preis-LV) einzutragen. Die Preise sind ohne Umsatzsteuer anzugeben.

Die Kalkulationsvorlagen müssen zwingend verwendet werden. Der Bieter kann, falls notwendig, zur Erläuterung seiner Kalkulationen Hinweise und Erklärungen einfügen. Die Kalkulationen haben gemäß den in der Leistungsbeschreibung angegebenen Basisdaten zu erfolgen. Soweit es in der Leistungsbeschreibung inkl. der Anlagen gefordert wird, sind Teilleistungen separat zu kalkulieren und gemäß einer Open-Book-Kalkulation offenzulegen.

Alle Angaben sind pro Vertragsjahr anzugeben, soweit nichts anderes vermerkt ist.

Das Angebot muss in Papierform und per E-Mail abgegeben werden. Es ist in einfacher Ausfertigung sowie auf Datenträger (CD-ROM oder DVD) jeweils im Umschlag oder in geeigneter anderer Verpackung zu verschließen.

1. Ausfertigung: Original inkl. Datenträger (CD-ROM oder DVD),
2. Ausfertigung: per E-Mail

Im Zweifelsfall ist die in Papierform übermittelte Originalfassung maßgeblich.

Beide Ausfertigungen inkl. des Datenträgers (im Umschlag o. ä.) sind zusätzlich in einer Sendung in einem fest verschlossenen Umschlag zu verpacken und mit dem Aktenzeichen zu versehen.

Maßgeblich ist der Zeitpunkt des Zugangs beim Auftraggeber.

3.9 Bietergemeinschaften

Angebote von Bietergemeinschaften werden zugelassen.

Bietergemeinschaften haben mit ihrem Angebot eine von allen Mitgliedern unterzeichnete Erklärung abzugeben,

- in der die Bildung einer Arbeitsgemeinschaft im Auftragsfalle erklärt ist,
- in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der für die Durchführung des Vertrags bevollmächtigte Vertreter bezeichnet ist,
- dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber rechtsverbindlich vertritt und
- dass alle Mitglieder als Gesamtschuldner haften.

3.10 Nebenangebote oder Änderungsvorschläge

Nebenangebote und Änderungsvorschläge werden nicht zugelassen.

3.11 Änderungen des Angebotes

Der Bieter kann sein Angebot bis zum Ablauf der Angebotsfrist berichtigen, ändern oder zurückziehen. Berichtigungen oder Änderungen des Angebotes sind dem Auftraggeber in gleicher Weise wie das Angebot zuzustellen.

3.12 Zuschlagsfrist, Bindefrist

Der Auftraggeber beabsichtigt, über die Annahme eines Angebotes bis zum XX.XX.2015 zu entscheiden (Zuschlagsfrist).

Der Bieter ist bis XX.XX.2015 an sein Angebot gebunden (Bindefrist).

Bieter, deren Angebot nicht berücksichtigt werden soll, werden nach § 101a Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) in Textform über den Namen des Unternehmens, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung ihres Angebotes und den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses informiert.

3.13 Unzulässige Wettbewerbsbeschränkung

Die Bieter werden darauf hingewiesen, dass wettbewerbsbeschränkende Absprachen unzulässig sind. Dies gilt insbesondere für Vereinbarungen und Verhandlungen über:

- Abgabe und Nichtabgabe von Angeboten,
- die zu fordernde Vergütung und die Vergütungsbestandteile,
- Gewinnaufschläge,
- Zahlungs- und andere Vertragsbedingungen, soweit sie unmittelbar und mittelbar die Vergütung beeinflussen,
- Entrichtung von Ausfallentschädigungen oder Abstandszahlungen,
- Gewinnbeteiligungen oder andere Abgaben sowie
- Empfehlungen, es sei denn, dass sie nach Maßgabe des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) zulässig sind.

Angebote von Bietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligen oder beteiligt haben, werden ausgeschlossen.

3.14 Änderungen der Vergabeunterlagen bei Unklarheiten

Enthalten die übersandten Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten oder ergeben sich Widersprüche der Vergabeunterlagen gegen Normen, Richtlinien, Vorschriften oder technische Regeln, so hat er den in Kapitel 3.3 angegebenen Ansprechpartner unverzüglich schriftlich darauf hinzuweisen. Änderungen werden allen Bietern zeitnah in schriftlicher Form mitgeteilt.

3.15 Zuständige Vergabekammer

Bieter können sich zur Nachprüfung behaupteter Verstöße gegen Vergabebestimmungen an folgende Stelle wenden:

Regierung von Oberbayern
Vergabekammer Südbayern
80534 München
Tel. +49 (89) 2176 -2411
Fax +49 (89) 2176 -2847

4. Auftragsabwicklung

4.1 Auftrag

Die Stadt Ingolstadt beabsichtigt, die Versorgung der Mittagsverpflegung für die im Einzugsgebiet liegenden Schulen und Kindertageseinrichtungen zu vergeben.

4.2 Leistungs- und Lieferanschrift

Erfüllungsort der ausgeschriebenen Leistung ist:

Schulen und Kindertageseinrichtungen
der Stadt Ingolstadt
siehe Anlage 5 - Standortverzeichnis

4.3 Zahlungsbedingungen / Rechnungsanschrift

Zahlungen leistet die Stadt Ingolstadt nach erfolgter Leistung und nach Vorlage der prüffähigen Rechnung. Maßgebend ist dass die belieferten Stellen die korrekte Anlieferung der berechneten Produkte auf der Rechnung bestätigen. Die Rechnungsadresse entspricht der Lieferadresse.

4.4 Vertragsbeginn / Vertragslaufzeit / Kündigung

Vertragsbeginn ist der 01.09.2015. Der Vertrag wird für eine Laufzeit von **3 Jahren abgeschlossen mit einer 2-Jährigen** Verlängerungsoption, wenn dieser nicht mit einer Frist von 6 Monaten von einer der beiden Vertragsparteien schriftlich gekündigt wird, frühestens jedoch zum 01.09.2019.

Unberührt bleibt das Recht auf außerordentliche Kündigung aus wichtigem Grund. Die Stadt Ingolstadt ist als unmittelbarer Vertragspartner dazu berechtigt, das Vertragsverhältnis aus wichtigem Grund ganz oder teilweise zu kündigen; ein wichtiger Grund für eine außerordentliche, fristlose Kündigung liegt unter anderem vor, wenn z.B.:

die Stadt Ingolstadt Schulen und Kindertageseinrichtungen ganz oder in großen Teilen aufgibt und sich dadurch die Rahmenbedingungen zur Versorgung der Mittagsverpflegung wesentlich verändern bzw. wegfallen.

4.5 Abschließende Liste der geforderten Nachweise (mit dem Angebot vorzulegen, siehe auch 6.)

Nachweis 1: Ausgefüllte Eigenerklärung (Anlage 1)

Nachweis 2: Ausgefülltes Preis-LV (Anlage 2)

Nachweis 3: Speisepläne (Beispielhafte Darstellung von 4-Wochen-Rahmenspeiseplänen je Altersstufe)

Nachweis 4: Darstellung des Produktions-, Liefer- und Technikkonzeptes

Nachweis 5: Schulungskonzept

Wichtige Hinweis:

Bei Bietergemeinschaften sind die vorstehend genannten Unterlagen von jedem Mitglied gesondert vorzulegen bzw. abzugeben. Ansonsten wird der / die Bewerber / die Bewerbergemeinschaft ausgeschlossen.

Der Auftraggeber behält sich das Recht vor, Nachweise über die persönliche Lage sowie die Eintragung in ein Berufs- oder Handelsregister zu fordern.

Teil B

Leistungsbeschreibung, Preisblätter, Anlagen

5. Leistungsbeschreibung

5.1 Leistungsumfang

5.1.1 Hauptleistung

Gegenstand der Ausschreibung ist die Versorgung der im Einzugsgebiet liegenden Schulen und Kindertageseinrichtungen Standortverzeichnis, siehe Anlage 5). Dies umfasst den Leistungsbereich Mittagsverpflegung und somit die Mittagsversorgung aller Kindergartenkinder, Hortkinder, Schüler und Mitarbeiter an den jeweiligen Standorten. Die Verpflegung soll mit abwechslungsreichen, schmackhaften und ausreichenden Mahlzeiten erfolgen.

Bei den Speisen handelt es sich um Warmspeisen, die aus 2-3 Hauptkomponenten bestehen.

Die Einrichtungen verfügen über keine Produktionsküchen, daher müssen sämtliche Speisen bereits vorproduziert werden. Die Anlieferung der Speisen kann im Cook&Chill-, Cook&Freeze-Verfahren oder durch Warmanlieferung **frischer Gerichte** erfolgen. Je nach Belieferungskonzept müssen die entsprechenden Geräte zur Speisenerwärmung oder Speisenwarmhaltung vom AG zur Verfügung gestellt werden. Die einmalige Einweisung in die Geräte der Mitarbeiter der Stadt Ingolstadt ist ebenfalls Teil der Leistung. Das Konzept muss vom AN im „Nachweis 4: Darstellung des Produktions-, Liefer- und Technikkonzeptes“ ausführlich dargestellt werden.

Des Weiteren sind vom AN regelmäßige Schulungen im Bereich der Lebensmittelhygiene (bedarfsorientiert, bis zu 2x jährlich) sowie Schulungen zu wechselnden Themen (wie z.B. krippengerechte Ernährung, Speiseplangestaltung etc.) anzubieten. Bitte stellen Sie Ihr Schulungskonzept unter „Nachweis 5: Schulungskonzept“ dar.

5.2 Beschreibung des geplanten Versorgungsbetriebes

5.2.1 Ausstattung der Schulen und Kindertageseinrichtungen

Die vorhandenen Räumlichkeiten der jeweiligen Liegenschaften müssen durch den AN für eine Versorgung der Essensteilnehmer ausgestattet werden (Kühl-, Erwärmungs- oder Warmhaltegeräte – je nach Konzept).

Zurzeit werden in 44 Liegenschaften, aufgeteilt in 25 KiTa-Einrichtungen sowie 19 Schulen, rund 4790 Kleinkinder, Kindergartenkinder und Schüler betreut. Ausgehend von den derzeit vorhandenen Anmeldungen kann mit ca. 3100 Essensteilnehmern pro Tag kalkuliert werden.

Die Anlieferungslogistik ist vom Auftragnehmer abzudecken. Das Erwärmen bzw. das Warmhalten und die Ausgabe werden in den jeweiligen Liegenschaften von den zuständigen Mitarbeitern der Stadt Ingolstadt abgewickelt.

Um den Bieter einen besseren Überblick zu gewährleisten, liegt diesem Leistungsverzeichnis eine Liegenschaftsauflistung mit der jeweiligen Größe der Einrichtung, als Anlage 5 bei.

5.2.2 Angebotsumfang

Angebot

Es ist pro Tag (mo - fr) eine Mittagsverpflegung bestehend aus 2 Hauptmahlzeiten (davon mindestens ein Gericht vegetarisch) anzubieten.

Die Basis des Angebotes ist der vom AN erstellte Nachweis 3 „4-Wochen-Rahmenspeiseplan“ je Altersstufe. Zu unterscheiden sind die drei Altersstufen Krippe, Kindergarten und Hort/Schule. Zusätzlich müssen Sonderkostformen und kindergerechte Portionierungen angeboten werden.

Die folgenden Sonderkostformen müssen mit Hilfe von Kennzeichen in den angebotenen Speisen dargestellt werden. Hierfür erfolgt keine spezielle Vergütung, sondern die reguläre Vergütung nach Angebot.

- Glutenfreie Kost
- Laktosefreie Kost
- Kost bei Allergien
- Vegane Kost

Tischgastpotentiale

Zurzeit befinden sich an den verschiedenen Standort ca. 1772 Kinder in Kindertageseinrichtungen und 3018 Schüler, sowie 340 Mitarbeiter der Einrichtungen.

Gästeprofil

- Kleinkinder, Kinder und Jugendliche der Altersgruppen: 1 -19 Jahre;
- Der Großteil der Gäste besteht aus Kleinkindern, Kindergartenkindern und Schülern
- Die Betreuungspersonen stellen den geringsten Anteil an Nutzern der Mittagsverpflegung dar
- überwiegend sitzende Tätigkeit in der Schule
- Kinder und Schüler unterschiedlicher Nationalitäten.

Öffnungszeiten / Öffnungstage

Mittagsverpflegung:

Die Ausgabezeiten in Mensen / in der Kantinen sind unterschiedlich anzusetzen (siehe Anlage 5)

Der AN ist verpflichtet, die Kantine/Mensen jeweils montags bis freitags zu den vereinbarten Zeiten zu beliefern.

5.3 Beschreibung des zukünftigen gastronomischen Konzeptes

5.3.1 Zielsetzung

Ziel der Stadt Ingolstadt ist es im Interesse der Kindergartenkinder und Schüler einen zuverlässigen Partner für die Mittagsverpflegung auszuwählen, der ein ansprechendes Angebot an abwechslungsreichen und schmackhaften Speisen zu marktüblichen Preisen in einer guten Qualität bereitstellt. Für die Kinder soll eine bewusste, bedarfsgerechte, vollwertige und gesundheitsförderliche Ernährung ermöglicht werden, denn die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen.

Das gastronomische Konzept sieht eine „nahrhafte, ausgewogene und geschmacklich hochwertige und kindgerechte Küche“ vor.

Die Stadt Ingolstadt erwartet von einem Dienstleister höchste Qualität der Dienstleistung. Insbesondere einen hohen Eigenanspruch auf Perfektion, hohe Qualität der eingesetzten Lebensmittel, Weiterentwicklung des Angebotes und aktive Kommunikation. Der Dienstleister muss schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen. Durch eine persönliche und intensive Betreuung wird eine langfristige und für beide Seiten partnerschaftliche Zusammenarbeit angestrebt. Das Erreichen eines Maximums an Kundenzufriedenheit wird durch die gut geschulten und serviceorientierten Mitarbeiter erreicht.

Der Einsatz von Produkten mit Herkunftsnachweis wird vom AG gewünscht. Detaillierte Vorgaben finden Sie im weiteren Leistungsverzeichnis.

5.3.2 Allgemeine Anforderungen

- das gastronomische Angebot orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Tageseinrichtungen für Kinder (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.),
- Erfüllung der besonderen Bedürfnisse der Gäste im Kleinkind-, Kindergarten- und Schulalter,
- das Konzept umfasst die Lieferung der Mittagsversorgung und die Bereitstellung der dazugehörigen Technik sowie die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter im

Bereich Anwendung der Technik und Lebensmittelhygiene. Weitere Schulungen, in bedarfsorientierten Abständen wie z.B. krippengerechte Ernährung, Speisepflegung etc. müssen ebenfalls geleistet werden.

5.3.3 Lebensmittel

Speiseplan

Vielfältig, vollwertig, bedarfsgerecht und abwechslungsreich in Anlehnung an die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Tageseinrichtungen für Kinder:

- Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung:
 - Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln (Vollkornprodukte, Reis oder Naturreis, Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält),
 - Gemüse und Salat (Gemüse, frisch verarbeitet und tiefgekühlt; Hülsenfrüchte, frische Blattsalate durch AG)
 - Obst (Obst, frisch verarbeitet und tiefgekühlt; ohne Zuckerzusatz),
 - Milch und Milchprodukte (Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 - 1,8 % Fett, Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr., Speisequark : max. 20 % Fett i. Tr.),
 - Fleisch, Wurst, Fisch und Ei (mageres Muskelfleisch, Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren, Seefisch aus nicht überfischten Beständen),
 - Fette und Öle (Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl),

Um den Gästen regelmäßig Abwechslung beim Geschmack zu bieten, wird Fleisch und Fisch von unterschiedlichen Tierarten, wie z. B. Geflügel, Schwein, Rind und Süß- und Salzwasserfisch angeboten.

Speisenangebot Mittagsverpflegung

- 2-3 Gerichte gemäß Anforderung, davon mindestens 1 vegetarisches Gericht täglich, sowie Berücksichtigung der Sonderkostformen
- Das saisonale Angebot ist zu berücksichtigen
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten
- Kindern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies muss durch ein spezielles Essensangebot erfolgen.
- Süße Hauptgerichte werden maximal 2-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten

Frischegrad und Herkunft der Lebensmittel

Der AG erwartet eine überdurchschnittliche Lebensmittelqualität. Hierbei ist der Frischegrad der eingekauften Lebensmittel eine wesentliche Vorgabe für die Produktion der Mahlzeiten.

Des Weiteren ist die Herkunft der Lebensmittel entscheidend. Der AN muss einen Nachweis über die Herkunft der Lebensmittel führen und diesen dem AG halbjährlich zukommen lassen.. Der AG legt dabei großen Wert auf eine regionale Verwendung der eingesetzten Lebensmittel.

Sensorische Qualität

Es ist auf eine farbliche Abstimmung zu achten. Alternativ zu Salz wird abwechslungsreich mit frischen Kräutern gewürzt. Grundsätzlich sind die Speisekomponenten abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt. Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten. Die Konsistenz der Produkte, ist auch nach der sachgerechten Regeneration der Speisen, bei Gemüse, Reis und Teigwaren bissfest.

Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierten Mittagsmahlzeit 25 Prozent der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) liefert. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr in der Gemeinschaftsverpflegung durch die Mittagsmahlzeit für die ein- bis dreijährige und vier- bis sechsjährige Kinder, sowie Kinder in der Primarstufe (7 bis 10 Jahre) und Sekundarstufe (10 bis unter 13 Jahre, 13 bis unter 15 Jahre, 15 bis unter 19 Jahre).

Die Gesamtenergiezufuhr (100%) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20% Protein
- 30% Fett
- 50% Kohlenhydrate

Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag)

	1-bis 3-Jährige	4- bis 6-Jährige
Energie (kcal)	272	364
Energie (kJ)	1140	1530
Protein (g)	13	18
Fett (g)	9	12
Kohlenhydrate (g)	34	45
Ballaststoffe (g)	3	4
Vitamin E (mg)	1,5	2
Vitamin B1 (mg)	0,2	0,2
Folat (µg)	50	75
Vitamin C (mg)	15	18
Calcium (mg)	150	175
Magnesium (mg)	20	30
Eisen (mg)	2	2

	Primarstufe	Sekundarstufe		
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 19 Jahre
Energie (kcal)	450	538	612	563
Energie (kJ)	1880	2250	2560	2356
Protein (g)	22	27	30	28
Fett (g)	15	18	21	19
Kohlenhydrate (g)	55	67	75	70

Ballaststoffe (g)	4,5	5	6	7,5
Vitamin E (mg)	2,5	3	4	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,3	0,3	0,4	0,3
Folat (µg)	75	100	100	100
Vitamin C (mg)	20	23	25	25
Calcium (mg)	225	275	300	300
Magnesium (mg)	43	63	78	100
Eisen (mg)	3	4	4	4

Portionsgewichte im Einzelnen:

Portionsgewichte (Rohgewichte) dienen als Kalkulationsvorgaben. Die Rohgewichte sind verbindliche Kalkulationsgrundlagen zur Preiskalkulation des Speisenplanes und entsprechen den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.). Bitte fügen Sie Ihrem Angebot vier Wochen-Speisepläne unter Angabe des Brutto-Abgabepreise bei.

Getränke

Die Versorgung der Kinder mit Getränken erfolgt durch die zuständigen Einrichtungen.

Einkauf

- fester Stamm an zertifizierten Lieferanten
- die Speiseplanung erfolgt entsprechend der Konzeptempfehlung im Voraus
- saisonale und regionale Angebote werden berücksichtigt
- die zur Weiterverarbeitung bestellte Ware hat einen hohen Frische- und einen niedrigen Conveniencegrad

Der Einkauf erfolgt unter Einhaltung sämtlicher gültiger Vorschriften. Die Warenqualität ist gemäß Lebensmittelhygieneverordnung ständig zu prüfen. Der Einsatz von Form- oder Pressfleisch ist nicht zugelassen. Alle Auflagen, insbesondere die Dokumentationspflicht, sind zu erfüllen.

Nachhaltigkeit

Im Hinblick auf nachhaltiges Handeln möchte die Stadt Ingolstadt folgende Kriterien im Speisenangebot zusätzlich mit berücksichtigt wissen:

- Fisch und Fischprodukte stammen aus nachhaltiger Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur (MSC, ASC),
- Einsatz von saisonalen Produkten,
- Einkauf von Lebensmitteln aus artgerechter Haltung,
- genereller Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel,
- bevorzugte Verwendung von nationalen / regionalen Lebensmitteln durch zertifizierte Lieferanten,
- Vermeidung von Überproduktion und Abfall, unnötigen Verpackungen
- Reduzierung von Energieverbrauch,
- Rücknahme von Verpackungen
- Weiterbildungsmaßnahmen im Personalbereich,
- Maßnahmen zur Mitarbeiterzufriedenheit des Dienstleisters.

Produktionsstandards

- standardisierte Produktionsabläufe unter Einhaltung der vorgegebenen Rezepturen und Produktionsweisen
- Regeneration in den jeweiligen Einrichtungen (z.B. im Kombidämpfer) durch das sachkundige Personal der Liegenschaft

Frisches Obst und Gemüse:

Ausschließlich Produkte der Handelsklasse I. Die Verarbeitung hat innerhalb von 24 h zu erfolgen.

Trockenware und Konserven:

Ausschließlich Produkte, die den höchsten Qualitätsstufen entsprechen.

Saucenbildung:

Der AN verwendet für die Herstellung von Saucen Rohprodukte und ergänzt da, wo erforderlich, sparsam dosiert mit natürlichen Bindemitteln. Fleischzartmacher und Fleischwürzmittel werden nicht eingesetzt.

Suppen:

Es erfolgt kein Einsatz von Instant- oder tafelfertigen Suppen. Der AN verwendet für die Herstellung von Suppen Rohprodukte und ergänzt da, wo erforderlich sparsam mit vegetarischen Würzmitteln. Es sind ausschließlich natürliche Bindemittel zu verwenden.

Fleisch- und Wurstwaren:

Eine arttypische Haltung ist vorgeschrieben. Das Fleischangebot ist abwechslungsreich zu gestalten. Es erfolgt ein regelmäßiger Wechsel zwischen Stückfleisch in Form von z. B. Schnitzel und Steaks und geschnetzelter / gewolfter Ware.

Fisch:

Es darf nur Fisch mit MSC Zertifizierung verarbeitet werden.

Folgende Handelsklassen werden zur Qualitätssicherung generell definiert:

Bei Produkten mit 2 Handelsklassen (HK): oberste Stufe

Bei Produkten mit 3 oder mehr HKs: oberste 2 Stufen

5.3.4 Auftritt, Preisauszeichnung und Aushänge

Die Speisepläne werden in digitaler Form an die entsprechenden Einrichtungen übergeben. Das Speisenangebot inkl. der Preisauszeichnung ist für die Mittagsverpflegung übersichtlich dargestellt.

Zum Verständnis und zur Transparenz werden die Nährwerte je Portion wie folgt angegeben:

a) Brennwert (kJ / kcal) oder

b) Brennwert (kJ / kcal) zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker, Salz.

Die Kennzeichnung der Allergene in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011) zu gewährleisten und vorzunehmen.

Die Auszeichnung der Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Fleisch und Fisch von unterschiedlichen Tierarten muss im Speiseplan namentlich gekennzeichnet werden.

5.3.5 Personaleinsatz

Der AN hat einen Wirtschaftsleiter zu benennen, der als örtlicher Ansprechpartner zur Verfügung steht und für alle Fragen des Betriebsablaufs entscheidungsbefugt ist. Die Anliefermitarbeiter beherrschen die deutsche Sprache. Die Mitarbeiter sind freundlich und zuvorkommend. Auch bei Konflikten bleiben die Mitarbeiter stets freundlich. Bei Differenzen wird eine Unterstützung durch die nächsthöhere Führungskraft angeboten.

Der Anbieter gewährleistet für seine Mitarbeiter eine den Aufgaben angemessene Qualifikation, fachgerechte gastronomische Kompetenz und sorgt für die erforderlichen Schulungen und Ausbildung aller Mitarbeiter auf eigene Kosten. Ziel ist es durch Personalkontinuität einen hohen Qualitätsstandard zu erreichen.

Personaleinsatzplanung

Der AN hat dafür Sorge zu tragen, dass zum Betrieb der Belieferung der Liegenschaften ausreichend und qualifiziertes Personal zur Verfügung steht. Die ggf. erforderliche arbeitsrechtliche Beschäftigung entsprechend qualifizierten Personals ist Sache des AN und geht zu seinen Lasten. Die Quantität des erforderlichen Personals ist so zu bemessen, dass die Belieferung der Mahlzeiten innerhalb der festgesetzten Zeiten erfolgt um eine reibungslose Ausgabe innerhalb der Mittagspause zeitlich möglich ist.

Auftreten

Der Auftritt des Personals hat absolut dienstleistungs- und gastorientiert zu erfolgen.

Im Falle einer Nachfrage seitens der Liegenschaften ist über Produkte detailliert zu informieren z. B. hinsichtlich Rezeptur, Herkunft, Allergene etc. Die ständige Schulung der Mitarbeiter obliegt dem AN.

Serviceabläufe

Es kommen ausschließlich saubere, einheitliche und unbeschädigte Liefereinheiten und Geschirrtteile zum Einsatz. Durch die Mitarbeiter des AN sind Hilfestellungen unverzüglich und zuvorkommend zu leisten z. B. wenn eine Liegenschaft sichtbar Schwierigkeiten mit der Umsetzung der Regeneration hat.

5.3.6 Arbeitssicherheit

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind Bestandteile des Qualitätsmanagementsystems. Die Produktionseinrichtung ist regelmäßig auf Kosten des AN durch ein Dienstleistungsunternehmen im Arbeits- und Gesundheitsschutz zu betreuen und beurteilen. Regelmäßige Gefährdungsbeurteilungen und die Überwachung von Korrekturmaßnahmen sind zu gewährleisten.

Die arbeitsmedizinische Betreuung der Mitarbeiter muss vom AN organisiert werden.

Der AN wird die jeweils anwendbaren Bestimmungen über Arbeitnehmerschutz einhalten. Verstöße gegen derartige Verpflichtungen und allenfalls daraus resultierende (Schadenersatz-)Forderungen gehen zu Lasten des AN.

Alle Betriebsunfälle werden über das Qualitätsmanagementsystem des AN erfasst und, wenn notwendig, den zuständigen Behörden gemeldet. Meldeversäumnisse und daraus resultierende (Schadenersatz-)Forderungen gehen zu Lasten des AN.

Der AN und die von ihm Beschäftigten/Beauftragten haben die Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaft zu beachten. Die erforderlichen Schulungen der Mitarbeiter im Hinblick auf die besonderen Arbeitssicherheitsanforderungen sind vom AN sicherzustellen und erfolgen regelmäßig zu seinen Kosten.

5.3.7 Umweltmanagement

Der AN ist sich seiner Verantwortung der lokalen und globalen Umwelt gegenüber bewusst. Er stellt sich selbstverständlich seiner gesetzlichen und moralischen Verantwortung. Sämtliche Auswirkungen auf die Umwelt werden berücksichtigt.

Das umfasst alle Ebenen des Geschäftes mit Schwerpunkt in der Einkaufspolitik.

Der AN verpflichtet sich, allen relevanten Gesetze, Verordnungen und Bestimmungen zum Umweltschutz mindestens zu genügen und setzt deutliche Akzente in der Umweltstrategie.

Reduzieren von Abfall

Bereits beim Einkauf wird auf Minimierung des Verpackungsvolumens (z.B. durch Mehrwegverpackungen oder Großgebilde) und auf den Einsatz umweltschonender Materialien (z. B. Recyclingpapier) geachtet. Von der Lagerung bis zur Ausgabe hat das „Mehrwegprinzip“ Vorrang vor dem „Einwegprinzip“.

Einsparen von Wasser und Entlasten der Abwässer

Der Wasserverbrauch in den Produktionsstufen Vorbereitung, Kochen und Spülen wird minimiert. Das Einleiten von Fetten, Ölen und Speiseresten ins Abwasser ist zu vermeiden. Durch sparsamen Einsatz von umweltfreundlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln über modernste Dosiersysteme wird die Abwasserbelastung auf ein Minimum begrenzt.

5.3.8 Reklamations- und Notfallmanagement

Reklamationen

Jede Reklamation ist Anlass zur kontinuierlichen und systematischen Verbesserung der Leistungen. Im Rahmen des Systems für Kundenreklamationen muss sichergestellt werden, dass eine adäquate Sofortreaktion auf Beanstandungen erfolgt und im Falle von wiederholten Fehlern eine dauerhafte wie nachhaltige Lösung herbeigeführt wird.

Notfälle

Ein Notfallplan bei Verdacht auf lebensmittelbedingte Erkrankungen ist zu erstellen. Jeder Verdachtsfall muss ernst genommen werden. Es muss von AN ein Notfallplan erstellt werden, der eine detaillierte Beschreibung der Vorgehensweise enthält.

5.3.9 Qualitätsmanagement

Der AN ist verpflichtet, durch ein geeignetes Qualitätsmanagementsystem die vereinbarte Qualität seiner Dienstleistungen abzusichern. Die praktische Umsetzung der Kundenanforderungen und geschuldeten Leistung hat der AN durch Vorlegen von Qualitäts-, Organisations- und Objekthandbüchern auf Verlangen des AG nachzuweisen.

Umfang

Das Qualitätsmanagement des AN sollte folgende Punkte umfassen:

- Grundlegende Maßnahmen zur Sicherstellung der geforderten Qualitätsansprüche des AG
- kontinuierliche, geplante Weiterbildungsmaßnahmen sämtlicher im Objekt tätiger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Organisation und Durchführung von Schulungen und Einweisungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Bezug auf erforderliche Sicherheitsmaßnahmen, dem Stand der Technik etc.
- ständige, bedarfsangepasste Weiterentwicklung von Prozessen
- regelmäßig abzuhaltende Qualitätschecks
- Schwachstellenanalysen und Ausarbeitung von Verbesserungsvorschlägen

Qualitäts-Checks

Der AN hat darüber hinaus auf Wunsch die Qualität seiner Dienstleistungen durch folgende Maßnahmen zu überprüfen:

- Testessen: Der AN kann jährlich mit 5 Vertretern der Stadt Ingolstadt Testessen durchführen, um die Qualität der ausgegebenen Speisen zu überprüfen.
- Gästerückmeldungen: regelmäßige Erfassung, Auswertung und Berücksichtigung der Wünsche und Anregungen der Gäste in den Liegenschaften in Form von persönlichen Gesprächen, Fragebogenaktionen, Briefkästen oder eine E-Mail Kontaktadresse.

Die Ergebnisse sind der Stadt Ingolstadt im Rahmen der regelmäßig stattfindenden „Jour-Fixes“ vorzulegen. Der AN ergreift nach Abstimmung mit der Stadt Ingolstadt geeignete Schritte, um aufgetretene Schwächen zu beseitigen.

Qualitätsaudits

Die Stadt Ingolstadt behält sich vor, eigene Qualitätsaudits durch einen neutralen Sachverständigen durchführen zu lassen, bezüglich

- Produktqualität
- Management der Leistungen
- Serviceleistungen und Servicequalität

Die Kosten hierfür trägt die Stadt Ingolstadt.

5.3.10 Organisation

Vorbereitung Regelbetrieb / Start-Up-Phase

Zur Vorbereitung des Regelbetriebs müssen in der Schließzeit der Einrichtungen vor Dienstleistungsbeginn die notwendigen Maßnahmen zur Übernahme durchgeführt werden. Der Schließzeitenplan der KiTas liegt bei (Anlage 6 - Schließzeitenplan KiTas); die Schließzeiten der Schulen sind analog der bayerischen Schulferien.

(Eine Besonderheit gibt es bei einigen KiTas. Vier Einrichtungen bekommen in den Sommerferien 2015 eine neue Küche/Küchensanierung. Jede der vier Sanierungs-KiTas (Kleine Welt, Südwind, Löwenzahn, KiTa Am Eichenwald) hat eine Ausweich-KiTa (Lichtblick, Grüne Insel, Bunte Welt, Auf der Höh'). Die Sanierung wird (nach bisherigen Angaben des Hochbauamtes) je Küche ca. 6 Wochen Bauarbeiten verursachen. Nachdem jede KiTa jedoch nur 3 Wochen Schließzeit hat, verlegen alle vier Sanierungs-KiTa's 3 ihrer Betriebs-Wochen in eine Ausweich-KiTa; während diese 3 Woche Ferien hat. Ein Zeitplan vom Hochbauamt/Architekten liegt derzeit noch nicht vor. Sobald detaillierte Informationen vorliegen, werden diese an die Bieter vom AG weitergegeben)

Der AN hat der Stadt Ingolstadt die für die Übernahme verantwortlichen Personen („Start-Up-Team“) rechtzeitig vorzustellen und dafür zu sorgen, dass stets ausreichende Personalkapazitäten zur Verfügung steht, um eine reibungslose Startphase zu gewährleisten. In der Vorbereitungsphase sind insbesondere folgende Leistungen vom AN zu erbringen:

- Einweisung in die Technik
- regelmäßige Berichterstattung an die Stadt Ingolstadt über den Verlauf
- Aufbau und Abstimmung des künftigen Berichtswesens im Regelbetrieb für die Stadt Ingolstadt, Erstellung von Muster-Dokumenten nach Abstimmung mit der Stadt Ingolstadt

- Aneignung fundierter Anlagen- und Ortskenntnisse der Liegenschaften
- Abstimmung zum Einsatz von IT- bzw. Bestellsystemen
- Abstimmung der notwendigen Schnittstellen
- Laufende Dokumentation der Leistungen und Übergabe des Berichts an die Stadt Ingolstadt

5.4 Vertragliche Einzelregelungen

HACCP-Konzept

Folgende Maßnahmen sind durchzuführen und zu dokumentieren:

- CCP-Kontrolle - täglich
- Temperaturkontrolle und Dokumentation bei Lebensmittelanlieferungen
- Rückstellproben von allen zubereiteten Speisen, mindestens 100 g
- Einhaltung von HACCP Forderungen bzw. Prozessüberwachung

Betriebshaftpflichtversicherung

Der AN haftet für alle Schäden und Unfälle, die von ihm zu vertreten sind, in vollem Umfang nach den Vorschriften des BGB. Er schließt eine Betriebshaftpflichtversicherung mit folgenden Deckungssummen ab:

- Sachschäden: 5. Mio. €
- Umweltschäden: 5. Mio. €
- Vermögensschäden: 5. Mio. €
- Personenschäden: 5. Mio. €
- Schlüsselverlust: in voller Höhe

Der AN wird der Stadt Ingolstadt einen Deckungsnachweis für die genannte Versicherung vorlegen.

Sachpflichtversicherung

Der AN schließt für die in seinem Besitz bzw. Aufsichtsbereich befindlichen Waren und Gegenstände eine entsprechende Sachversicherung ab.

Sonstige Pflichten des AN

Der AN stellt die Stadt Ingolstadt von allen Ansprüchen Dritter frei, soweit er für die o.g. Schäden haftet. Er hat die Stadt Ingolstadt auch von etwaigen Prozesskosten freizustellen. Der Einwand der mangelhaften Prozessführung ist ausgeschlossen.

5.4.1 Abrechnung und Kalkulation

Allgemeines, Budgetierung

Der AN erbringt alle Leistungen im eigenen Namen und auf eigene Rechnung. Der AN ist an das vorgegebene, vereinbarte Gesamtbudget gebunden. Sämtliche angebotenen Dienstleistungen bzw. Versorgungsangebote müssen vom AN als Vollkosten kalkuliert und abgerechnet werden. Der AN erhält für seine Leistungen die Übernahme von Kosten.

5.4.2 Dokumentation

Allgemeines

Dokumentationen müssen stets nachvollziehbar, strukturiert, vollständig und aktuell sein. Die Betriebsführung und sämtliche Abrechnungsunterlagen des AN können, soweit sie den Verpflegungsbereich der Stadt Ingolstadt betreffen, jederzeit durch die Stadt Ingolstadt eingesehen werden. Die entsprechenden Nachweise sind der Stadt Ingolstadt auf Verlangen in Ablichtung vorzulegen. Auf Wunsch können diese Unterlagen auch im Original durch die Stadt Ingolstadt eingesehen werden.

Dokumentationsumfang

Die Dokumentation umfasst zumindest folgende Dokumente und Daten:

- Vertragsunterlagen inkl. aktuelle Version der Vertragsanlagen
- QM-Dokumentation

5.4.3 Vertraulichkeitsabrede

Die Parteien verpflichten sich, die inhaltliche Konzeption des vorliegenden Vertrages sowie alle Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen, die Bestandteil des Vertrages werden, vertraulich zu behandeln, insbesondere Veröffentlichung, Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte zu unterlassen. Gleiches gilt für sämtliche Daten, Angaben und sonstige schützenswerte Belange, die während der Vertragsverhandlungen oder während der Dauer des Vertragsverhältnisses dem Vertragspartner bekannt werden. Vertrauliche

Unterlagen dürfen an Dritte nur dann weitergeben werden, wenn der Vertragspartner seine ausdrückliche schriftliche Zustimmung gewährt.

5.4.4 Sonstige vertragliche Regelungen

Auflagen, allgemeine und ergänzende Vertragsbedingungen

Der AN erklärt, dass er seine Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung ordnungsgemäß erfüllt.

Der AN verpflichtet sich, dem AG jede Eintragung im Gewerbezentralregister unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

Über das Vermögen des AN ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet oder die Eröffnung beantragt oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist oder die ordnungsgemäße Abwicklung des Vertrages dadurch in Frage gestellt ist oder dass er seine Zahlungen nicht nur vorübergehend einstellt (§ 8 VOL/B).

Sonstiges

Die Beschaffung der für den Betrieb erforderlichen Genehmigungen einschließlich evtl. erforderlicher gesundheitlicher Prüfungen des eingesetzten Personals obliegt dem AN und sind wesentliche Voraussetzungen dieses Vertrages.

Alle Fahrzeuge des AN, die zum Zwecke des Vertragsverhältnisses eingesetzt werden, müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend für den Betrieb zugelassen sein.

Nichtigkeit einzelner Regelungen, Vertragsänderungen bzw. -erweiterungen

Sollte eine der vorstehenden Vertragsbestimmungen nichtig sein, wird die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen hiervon nicht berührt. Die Parteien sind vielmehr verpflichtet, sich entsprechend der Zielsetzung des Vertrages zu verhalten und im Übrigen eine rechtlich zulässige Ersatzregelung zu vereinbaren, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt. Das gleiche gilt für die Ausfüllung von Vertragslücken.

Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Streitigkeiten ist Ingolstadt.

5.5 Sicherheitsanforderungen

Der AN hat seine Mitarbeiter zu verpflichten, über alle zu ihrer Kenntnis gelangten dienstlichen Angelegenheiten, auch nach Beendigung des Vertrags- und Arbeitsverhältnisses, Verschwiegenheit zu wahren.

5.6 Auswahl des wirtschaftlichsten Anbieters

Allgemeines

Bei der Wahl des wirtschaftlichsten Anbieters sind „Preiskriterien“ mit 40% gewichtet und die „Qualitätskriterien“ ebenfalls mit 60% gewichtet. In Anlage 4 „Wertungsmatrix“ ist eine komplette Übersicht über Auswahlkriterien enthalten.

Bewertung, Verfahren

Die Bewertung der Anbieter erfolgt durch mind. 3 unabhängige Personen der Stadt Ingolstadt nach Auswertung der Informationen aus den Nachweisen und der Präsentation. Bei der Erstellung der Nachweise sind die im Teil A, Ziffer 3.8 genannten Grundsätze zu beachten. Insbesondere ist zu beachten, dass unvollständige Angaben zum Ausschluss des Bieters führen. Die Teilnahme an der Präsentation ist somit nicht mehr möglich.

5.6.1 Bewertungskriterium Preis

Das Kriterium „Preis“ setzt sich aus den Unterkategorien Preis pro Jahr der Mittagsversorgung, Bereitstellung Technik inklusive Einweisung sowie Preis pro Stunde Schulung zusammen.

Alle Kriterien ergeben sich aus dem vollständig ausgefüllten Nachweis 2. Anlage 2, „Preis-LV“ ist als Vorlage zu verwenden, eigene Kalkulationen des AN können nicht berücksichtigt werden.

Die Preiskriterien werden nach dem in den Wertungskriterien festgelegten Prinzip in Punktwerte umgerechnet.

5.6.2 Bewertungskriterium Qualität

Beschreibung der Gastronomischen Konzepte anhand ausgewählter Kriterien

Als Nachweise 4 und 5 hat der Anbieter ein Produktions-, Liefer- und Technikkonzept sowie ein Schulungskonzept zu erarbeiten, welche den besonderen Bedürfnissen des AG entsprechen. Diese werden anhand der vorgegebenen Punkte zur Bewertung der Qualität laut Wertungsmatrix (Anlage 4) beurteilt. Das gastronomische Konzept sollte sich so nah wie möglich an den tatsächlichen Gegebenheiten der Einrichtungen orientieren. Allgemeine, nicht auf die Stadt Ingolstadt und seine Bedürfnisse angepasste Aussagen und Erläuterungen, sind möglichst zu vermeiden. Die Punkte zur Bewertung des Konzeptes bilden ferner die Eckpunkte

für die Präsentation durch die Bieter. Das Bewertungsgremium der Stadt Ingolstadt wird im Zuge der Präsentation das Konzept der Kandidaten (bei Bedarf) hinterfragen.

Des Weiteren werden alle Bieter, die ein vollständiges, den Anforderungen entsprechendes Angebot abgegeben haben, zu einer Angebotspräsentation eingeladen, in dem Die Qualität der Speisen anhand eines Testessen von min. 3 unabhängigen Personen bewertet wird. Die Bewertung der Speisen erfolgt anhand der in Anlage 4 festgelegten Wertungskriterien.

6. Anlagen und Anhänge zur Leistungsbeschreibung

Dokument		Inhalte (qualitative Stichpunkte)	Unterlage ausgefüllt in Angebot beiliegen
Anl. 1	Eigenerklärung	Eigenerklärung des Bieters	Ja, Nachweis 1
Anl. 2	Preis-LV	Kalkulation	Ja, Nachweis 2
Durch AN	Speisepläne	4-Wochen je Altersstufe beispielhaft inklusive Nettoabgabepreise	Ja, Nachweis 3
Durch AN	Darstellung Produktions-, Liefer- und Technikkonzept		Ja, Nachweis 4
Durch AN	Darstellung Schulungskonzept		Ja, Nachweis 5
Anl. 3	Fragebogen zur Leistungsbeschreibung	Fragen der Bieter	Nicht zwingend
Anl. 4	Wertungskriterien		Nein
Anl. 5	Standortverzeichnis		Nein
Anl. 6	Schließzeitenplan KiTas		Nein