

Interessenbekundungsverfahren

zur Markterkundung

Vergabe der Leistung

KiTa- & Schulverpflegung

- Lieferorte: 18 Einrichtungen in der Verbandsgemeinde
- Frischküche & Cook& Hold-System (Warmanlieferung)

Inhaltsverzeichnis

1.0 Allgemeiner Teil	3
1.1. Auftraggeber	3
1.2. Angaben zu den vorgesehenen Leistungen	3
2.0. Zielsetzungen und Anforderungen der Markterkundung	5
2.1. Verpflegungskonzept Anforderungsniveau an die zukünftige Leistung	5
2.2. Zielgruppendifferenzierung	6
2.3. Eckpunkte eines Verpflegungskonzeptes	6
2.4. Verpflegungsqualität	8
2.5. Bewirtschaftung Produktion	9
2.6. Qualitätsmanagement	9
2.7. Bestell- & Abrechnungskzept	9
2.8. Fragestellungen des Bewerberunternehmens	10
3. Verfahrensbedingungen	11
3.1 Bekanntmachung Versand dieser Verfahrensbeschreibung	11
3.2 Fragen zum Verfahren	11
3.3. Feedback	11
3.4. Entscheidungen	11
3.5. Aufklärung	12
3.6. Datenschutzklausel	12
3.7. Vergütung	12
3.8. Preisangaben	12
3.9. Copyright und Schutzrechte	12
3.10. Bietergemeinschaften Nachunternehmer	12
3.11. Mit der Interessensbekundung einzureichende Unterlagen	13

1.0 Allgemeiner Teil

1.1. Auftraggeber

Auftraggeber (AG)

Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld
Rathausstraße 13
57610 Altenkirchen (Ww.)

1.2. Angaben zu den vorgesehenen Leistungen

Bezeichnung

KiTa- & Schulverpflegung

- **18 Einrichtungen in der Verbandsgemeinde (15 Kitas, 3 Grundschulen als Ganztagschulen)**
- **Frischküche (Lebensmittelanlieferung für 3 Einrichtungen Kitas)**
- **Cook & Hold-System (Warmanlieferung, 12 Kitas, 3 Grundschulen)**

Die Leistungsorte sind

Gebiet der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld

- **Hier: Standorte der 18 Einrichtungen**

Vorgesehener Vertrags- und Leistungsbeginn:

- a. Setupphase: im Quartal 2. des Jahres 2022
- b. Leistungsphase: ab dem 01.09.2022 für 48 Monate

Die Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld liegt im Norden von Rheinland-Pfalz und zählt rund 36.000 Einwohner. Sie umfasst 66 Ortsgemeinden und die Kreisstadt Altenkirchen und gehört zum Landkreis Altenkirchen.

Die beiden Verwaltungssitze der Verbandsgemeinde befinden sich in Altenkirchen und Flammersfeld mit jeweils einem Rathaus.

Die Verbandsgemeinde ist Träger von 15 kommunalen Kindertagesstätten. Diese befinden sich in Altenkirchen-Honneroth, Altenkirchen (Glockenspitze), Birnbach, Busenhausen, Eichelhardt, Flammersfeld, Fluterschen, Gieleroth, Ingelbach, Kircheib, Krunkel, Mehren, Neitersen, Rott und Weyerbusch. In drei Kindertagesstätten wird das Mittagessen in der eigenen Küche täglich frisch zubereitet. Für die Frischküchen geht es um die Beschaffung der Lebensmittel aus den Gruppen Stärkebeilagen, Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukte, Eier und Fleisch. Bei den restlichen Kindertagesstätten wird die Mittagsverpflegung warm angeliefert und durch das eigene Kita-Personal an die Kinder ausgegeben.

Ferner unterhält die Verbandsgemeinde sechs Grundschulen. Drei Grundschulen an den Standorten Altenkirchen (Pestalozzi), Weyerbusch und Horhausen werden als Ganztagschule betrieben. Die Mittagsverpflegung hierfür wird warm an vier Tagen die Woche (Mo-Do) angeliefert. Das Personal für die Ausgabe und Abwicklung der Verpflegungsangebote wird hier ebenfalls vom Träger bereitgestellt.

Die Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld plant im Rahmen eines EU-weiten Ausschreibungsverfahrens und auf der Basis eines neu erstellten Verpflegungskonzeptes die Vergabe eines mehrjährigen Liefer- & Dienstleistungsvertrages zur KiTa- & Schulverpflegung für die aufgeführten Einrichtungen der Verbandsgemeinde. Um die Möglichkeiten den Branchen- und Regionalmarktes hierfür aktuell einzuschätzen sowie für die passgenaue Erarbeitung eines differenzierten, konzeptbasierten Leistungsverzeichnisses führt die Verbandsgemeinde hiermit ein öffentliches Markterkundungsverfahren gem. § 28 Abs. 1 VgV durch.

Es wird für die gesuchte Liefer- & Dienstleistung voraussichtlich eine Rahmenvereinbarung geschlossen. Die Rahmenvereinbarung wird geschlossen zu dem oben angegebenen Termin mit einer Laufzeit von 48 Monaten. Die Vereinbarung würde am 31.08.2026 enden, ohne dass es einer separaten Kündigung bedarf, sie kann ggf. einmalig um 12 Monate verlängert werden. Es besteht keine Verpflichtung zur Inanspruchnahme der Verlängerungsoption durch die Verbandsgemeinde.

2.0. Zielsetzungen und Anforderungen der Markterkundung

Mit diesem Markterkundungsverfahren sind seitens der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld mehrere Ziele verbunden. Rationaler als über eine inkrementelle Suche soll mit dem transparenten Verfahren gem. § 28 VgV festgestellt werden,

- a. welche Verpflegungsleistungen der Markt anbietet, um auf der Basis prüfen und entscheiden zu können, mit welchem präzisen Anforderungsprofil seitens der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld ein nachfolgendes Ausschreibungsverfahren am Markt adressiert wird,
- b. welche Rücksichten/Bedingungen bei einer möglichen Beschaffung einzuplanen sind auf der Basis der unten dargestellten Eckpunkte eines Verpflegungskonzeptes.
- c. welche Anbieterunternehmen ggf. auch als Bietergemeinschaften oder in einer Konstellation mit Nachunternehmern entsprechende Verpflegungsleistungen offerieren
- d. welche möglichen weiteren zugeordneten Dienstleistungen mit einer entsprechenden Verpflegungsleistung verbunden sind bzw. sein können,
- e. wie Verpflegung- & Dienstleistungen und nominelle Kosten für eine Haushaltsplanung angeboten werden.

2.1. Verpflegungskonzept | Anforderungsniveau an die zukünftige Leistung

Die Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld erarbeitet derzeit – unterstützt durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel, ein Verpflegungskonzept in folgender Differenzierung:

- Verpflegungsangebot
- Verpflegungsqualität
- Bewirtschaftungskonzept
- Produktionskonzept
- Raumkonzept
- Qualitätsmanagement
- Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- Pädagogisches Konzeptes

Interessierte Unternehmen, die an diesem Markterkundungsverfahren teilnehmen, werden gebeten, ihre mögliche Leistung gemäß dieser Gliederung darzustellen. Dies kann in Stichworten und tabellarisch geschehen.

2.2. Zielgruppendifferenzierung

Es ist bitte zu berücksichtigen, dass es sich bei den Einrichtungen der Verbandsgemeinde um unterschiedliche KiTa- & Schultypen handelt und auch ggf. Gästeprofile einzubeziehen sind:

- Alter, Geschmack, Vorlieben der Kinder
- Bedeutung des Essens in der Kita
- Bedeutung des Essens in der Schule
- Besondere Ernährungsgewohnheiten (Vegetarier, Muslime, Lebensmittelunverträglichkeit ...)
- Unterschiedliche Betreuungsmodelle in den Schulen und Kitas
- Entwicklung der Anzahl der Essensteilnehmer in den kommenden Jahren

Es ist davon auszugehen, dass neben der Mittagsverpflegung auch Pausenverpflegung und Zwischenmahlzeiten zu bedienen sind, ggf. Essen in Schichten und auch eine Verpflegung bei Angeboten zur Ferienbetreuung.

Wie können Sie – neben einer Frühstücks-/Zwischen- bzw. Pausenverpflegung ein Mittagessen anbieten?

- a. als Leistung mit Frischküche
- b. als Leistung mit Warmanlieferung
- c. für Kinder der Altersklasse unter 2 Jahre
- d. für Kinder der Altersklasse 2 – 6 Jahre
- e. für Kinder der Altersklasse 6 – 10 Jahr
- f. Lieferung von Lebensmittel wie unter 1.2 genannt

Das Anforderungsprofil ist nicht abschließend.

2.3. Eckpunkte eines Verpflegungskonzeptes

Wie können Sie die nachfolgenden Eckpunkte eines Verpflegungskonzeptes umsetzen bzw. wie würden Sie dieses ergänzen oder abändern bezogen auf das Hauptgericht unter der generellen Bedingung,

dass sowohl in den Kitas als auch in den Schulen täglich eine Menülinie angeboten werden soll. Diese muss sich orientieren an den DGE-Qualitätsstandards (Auflage Nov. 2020). Fleisch wird nur einmal wöchentlich angeboten, Fisch mindestens einmal in der Woche. Schüler/Kinder, die sich rein vegetarisch ernähren möchten, finden immer ein fleischfreies Gericht.

- Salat und Rohkost
 - Mindestens 2 x in 5 Verpflegungstagen (in Ganztagschulen 2 x in 4 Tagen)
 - Auf ein abwechslungsreiches und saisonales Angebot an Salaten und Rohkost wird Wert gelegt
 - Als Toppings werden Nüsse, Kerne, Ölsaaten und frische Kräuter angeboten

- Nachtisch
 - Nachtisch wird von einigen Kitas und Schulen selbst organisiert (v.a. Frischküche)
 - Restliche Kitas und Schulen bekommen Dessert mitgeliefert
 - Es werden bevorzugt Obst oder Milchprodukte eingesetzt
 - Milchprodukte werden nicht in Einzelbinden angeboten
 - Es werden keine fertigen Milchdesserts angeboten (fertiger Pudding, gesüßter Quark/Joghurt ...)

- Sonderkost
 - Sonderkostformen wie vegetarisch oder aufgrund religiöser Speisevorschriften, Lebensmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien werden berücksichtigt, die Teilnahme am Essen ist möglich
 - Das Liefer- & Dienstleistungsunternehmen ist gesetzlich dazu verpflichtet, Allergene auf dem Speiseplan zu kennzeichnen.

- Portionsgrößen
 - Die Portionsgrößen und Lebensmittelmengen werden entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard (Auflage Nov. 2020) für die Verpflegung in Schulen bzw. Kitas ermittelt
 - Es wird eine Verpflegung mit ausreichenden, an der Zielgruppe orientierten Lebensmittelmengen gefordert.

- Die Kinder und Jugendlichen sollen satt werden, aber Lebensmittel-Reste vermieden werden
- Nachschlag (z.B. Sättigungsbeilagen oder Soße)

- Getränkeangebot
 - die Lieferung von Getränken ist nicht Gegenstand der Vertragsleistung.

Es geht entsprechend um Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten bei einer Speiseplanung von vier Wochen mit

-ca. 200 Verpflegungstagen¹ im Bereich der Kindertagesstätten sowie

-ca. 150 Verpflegungstagen¹ im Bereich der Ganztagschulen

2.4. Verpflegungsqualität

Bitte nehmen Sie in Ihrer Interessenbekundung zu folgenden Positionen Stellung als Best-Practices Ihres Unternehmens:

- Anforderungen an die Speisenherstellung:
 - Allgemeine gesetzliche Anforderungen
 - Anforderungen nach dem DGE-Qualitätsstandard (Auflage Nov. 2020) für die Verpflegung in Schulen bzw. Kitas
- Anforderungen an eine nachhaltige Verpflegung (BIO-Lebensmittel, regionale/saisonale Lebensmittel (-produkte))
- Kennzeichnung
- Verpackung

¹<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/vier-tage-woche/>

2.5. Bewirtschaftung | Produktion

Die Kitas und Schulen in der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld werden aktuell teilweise durch einen externen Caterer (Fremdregie) beliefert, teilweise kochen sie in der Einrichtung selbst (Eigenregie). Damit verbunden sind unterschiedliche Einkaufs-/Liefer- und Produktionskonzepte.

- **Frischküche:** Unter einer Frischküche versteht die Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld, dass das Mittagessen täglich in der Kita oder Schule gekocht wird. Das warme fertige Essen wird unmittelbar, ohne lange Warmhaltezeiten (maximal 30 Minuten) an die Kinder ausgegeben. Für die Frischküche werden die Lebensmittel beschafft.
- **Warmanlieferung:** Aufgrund der bestehenden Rahmenbedingungen in den Schulen und übrigen Kitas wird das Mittagessen, zum Zeitpunkt der Ausarbeitung des Verpflegungskonzeptes, überall als Warmverpflegung angeliefert. Mischkonzepte mit Produktionssystemen wie Cook & Chill oder Cook & Freeze sind in diesen Einrichtungen nicht umsetzbar. Die Kitas benötigen an allen fünf Werktagen eine Warmverpflegung, die drei Ganztagschulen lediglich von Montag bis Donnerstag.

2.6. Qualitätsmanagement

Welche Eckpunkte zu einem Qualitätsmanagement können Sie als Liefer- & Dienstleistungsunternehmen erfahrungsgemäß beitragen?

Für ein nachfolgendes Ausschreibungsverfahren sind folgende Leistungspositionen angedacht. Bitte nehmen Sie dazu Stellung und/oder ergänzen Sie bitte:

- **Hygienemanagement**
 - Gesetzliche Vorgaben
 - HASCCP-Konzept
- **Qualitätssicherung**
 - Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch das Liefer-/Dienstleistungsunternehmen
 - Reklamations- & Beschwerdemanagement
 - Qualitätskontrollen

2.7. Bestell- & Abrechnungskonzept

Welche Lösungen würden Sie anbieten:

- **Webbasiertes Bestell- & Abrechnungssystem**

- Vorbestellung und Stornierung
- Verrechnungsmöglichkeiten mit dem Einrichtungsträger, Eltern usw.

2.8. Fragestellungen des Bewerberunternehmens

Sehr gerne möchte die Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld im Rahmen dieses Markterkundungsverfahrens Hinweise und Best-Practices der Bewerberunternehmen kennenlernen und zur Entscheidung für ein nachfolgendes Ausschreibungsverfahren sowie in ein solches mit aufnehmen.

Es wird um entsprechende Darstellungen (gerne in Kurzform, Präsentationen, Stichworte) gebeten.

3. Verfahrensbedingungen

3.1 Bekanntmachung | Versand dieser Verfahrensbeschreibung

Dieses Verfahren wird fachlich und operativ unterstützt durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung im Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Westerwald-Osteifel sowie das Beratungsunternehmen *Loesungenfinden.org*. Beide Organisationen nehmen selbst nicht als interessierte oder (später) Bieterunternehmen an diesem Markterkundungsverfahren oder am späteren Ausschreibungsverfahren teil.

Die Veröffentlichung dieses Markterkundungsverfahrens erfolgt über die Plattform www.service.bund.de durch die Vergabestelle der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld.

3.2 Fragen zum Verfahren

Mögliche Interessenten-Rückfragen können ausschließlich schriftlich gestellt werden über vergabestelle@vg-ak-ff.de mit dem Betreff „Markterkundung 55/2021“.

Fragen, die der oben genannten Stelle nicht bis zum **05.09.2021, 22.00** Uhr vorliegen, können nicht beantwortet werden.

Die Antworten auf Bieterfragen werden allen interessierten Unternehmen anonymisiert am **06.09.2021** bereitgestellt unter dem Downloadlink

<https://cloud.loesungenfinden.org/index.php/s/b4oYDAPjSyRw5zN>

Eine gesonderte Benachrichtigung der Unternehmen hierzu erfolgt nicht.

3.3. Feedback

Das Feedback interessierter Unternehmen ist bitte bis zum 06.09.2021, 09:00 Uhr digital abzugeben an die Mailadresse vergabestelle@vg-ak-ff.de

3.4. Entscheidungen

Es wird darauf hingewiesen, dass es sich bei dieser Anfrage ausschließlich um eine Markterkundung im Sinne von § 28 VgV handelt und nicht um ein Vergabeverfahren. Zuschlags- und Eignungskriterien sind mit diesem Verfahren nicht verbunden und finden keine Anwendung.

3.5. Aufklärung

Bei Bedarf wird mit den interessierten Unternehmen ein schriftliches Aufklärungsverfahren durchgeführt.

3.6. Datenschutzklausel

Die von den Unternehmen gemachten, insbesondere personenbezogenen Angaben werden **nur** im Rahmen des Vergabeverfahrens verarbeitet und gespeichert. Eine anderweitige Weitergabe an unbeteiligte Dritte findet nicht statt.

3.7. Vergütung

Die Feedbackunterlagen gehen ohne Anspruch auf Vergütung in das Eigentum der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld über. Eine Beteiligung von Unternehmen an diesem Markterkundungsverfahren wird nicht vergütet. Die Teilnahme hat keine Bedeutung für ein mögliches nachfolgendes Ausschreibungsverfahren.

3.8. Preisangaben

Preisangaben und mögliche Best-Practice-Konditionen der teilnehmenden Unternehmen sind wünschenswert und werden als Empfehlungen verstanden.

3.9. Copyright und Schutzrechte

Diese Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur zur Feedbackabgabe verwendet werden. Eine Weitergabe und/oder Vervielfältigung ist ohne ausdrückliche schriftliche Einwilligung von *Loesungenfinden.org* und der Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld nicht gestattet.

Das interessierte Unternehmen hat im Rahmen seines Feedbacks anzugeben, ob für den Gegenstand des Feedbacks gewerbliche Schutzrechte bestehen oder von ihm oder einem anderen beantragt sind.

3.10. Bietergemeinschaften | Nachunternehmen

Sofern beabsichtigt ist oder ein Gesamtportfolio sinnvoller offeriert werden kann, ist anzugeben, ob Leistungen als Bietergemeinschaft oder unter Einbeziehung von Nachunternehmen erbracht würden im Rahmen eines Ausschreibungsverfahrens.

3.11. Mit der Interessensbekundung einzureichende Unterlagen

Für ein vollständiges Feedback sind bitte abzugeben:

- Formloses Anschreiben, indem Sie Ihr Interesse bekunden, die vorgesehene Liefer- & Dienstleistung zu erbringen
- Eine Unternehmensvorstellung
- Eine Darstellung, wie die angegebenen oder reduzierte Leistungen und/oder mögliche weitere seitens des interessierten Unternehmens erbracht würden (Best practices)
- Mögliche Referenznachweise zu vergleichbaren Leistungen aus den zurückliegenden drei Jahren
- Vorstellung des möglicherweise für die Verbandsgemeinde Altenkirchen-Flammersfeld vorgesehene Team
- Sofern vorhanden: Präqualifikationsnachweise
- grobe Preisindikation