

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
1	Losbildung	<p>Zwei Lose</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los: Versorgung mit Mittagessen, Frühstück und Vesper in Krippe/Kindergarten 2. Los: Versorgung mit Mittagessen in den Schulen und Vesper in den Horteinrichtungen 	<p>Um sicher zu gehen, dass für alle Einrichtungen Angebote abgegeben werden, wird vorgeschlagen, 2 Lose zu bilden, die generell auf Dienstleistungsverträgen beruhen. Bei der Losbildung muss berücksichtigt werden, dass je Gebäude nur eine Räumlichkeit zur Verfügung gestellt werden kann. Unwirtschaftliche Zersplitterung ist zu vermeiden; da ansonsten Mehrkosten wegen fehlender Mengenrabatte (überteuerte Angebote sind absehbar) zu erwarten sind Gefahr, dass bei zu großer Zersplitterung nicht für alle Lose Angebote abgegeben werden; weitere Losaufteilung führt zu unterschiedlichem Essen in den Einrichtungen sowie zu verschiedenen Preisgestaltungen in den einzelnen Kindereinrichtungen; <u>Hinweis:</u> unabhängig von der Vielzahl der Lose ist eine EU-Ausschreibung zwingend durchzuführen, da der Auftragswert aller Lose zusammengezählt werden muss</p>	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
2	Zugänglichkeit für alle Unternehmen sicherstellen	Ausschreibung erfolgt u. a. auf dem Vergabemarktplatz, im Ausschreibungsblatt des Landes Brandenburg und auf der Internetseite der Stadt Prenzlau	durch die Bekanntgabe auf verschiedenen Plattformen ist es jedem Bieter möglich, sich zu beteiligen	
3	Verpflegungssystem Mittagessen Für Frühstück und Vesper erfolgt Frischverpflegung	Cook & Chill	Dieses System wurde von den meisten Mitgliedern in den Kita-Ausschüssen und den Schulkonferenzen gewählt (s. Anlagen 2 und 3)	
4	Bewertungskriterien	<ul style="list-style-type: none"> ~ Preis mit 60% ~ Reaktionszeit im Rahmen des Beschwerdemanagements mit 10% ~ Fähigkeit zur Bereitstellung besonderer Angebote bei Unverträglichkeiten mit 10% ~ prozentualer Anteil regionaler Produkte (geldwerter Anteil am Gesamtwareneinsatz) mit 10% 	Dies spiegelt im Durchschnitt die Anregungen der Mitglieder in den Kita-Ausschüssen und den Schulkonferenzen wider	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
		~ Versorgungskonzept (nachgewiesene Aussagen zu Produktionsstätten, Transportwegen, Personal, Fahrzeugausstattung, Transportbehältnisse, Organisation der Essenausgabe mit 10%)		
5	Qualität des Essens	nach DGE-Qualitätsstandards		

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
6	Darlegung zur Umsetzung folgender Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none">•verschiedene Altersgruppen•kulturspezifische Unterschiede•Lebensmittelunverträglichkeiten•religiöse Unterschiede•Wünsche und Anregungen der Kinder und/oder Eltern•Pausenzeiten	Hier gab es in den Ausschüssen und Schulkonferenzen keine Ergänzungen	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
7	Inhalte der Eigenerklärung (neben den gesetzl. vorgeschriebenen)	<ul style="list-style-type: none"> – Bruttogesamtumsatz des zurückliegenden Geschäftsjahres – Referenzen im Bereich der Verpflegung 	<p>Die Inhalte der europäischen Eigenerklärung beinhalten u. a. Steuerunbedenklichkeit, Insolvenzfreiheit, keine Straftatbestände. Darüber hinaus werden in Anlehnung an die Ausschreibung der Zwischenmahlzeiten nebenstehende Mindestinhalte der Eigenerklärung für die Feststellung der Eignung gefordert;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Leistungsfähigkeit kann anhand des Bruttogesamtumsatzes und der Referenzen geprüft werden (Zulassen von Newcomern eher ungeeignet); – Fachkunde ist prüffähig anhand der bisher erbrachten Verpflegungsleistung und der Musterspeisepläne (im Hinblick auf die Qualität des Essens zum Wohl der Kinder und der Vermeidung von Lebensmittel-skandalen bedeutsam) 	
8	Musterspeisepläne vorlegen	<p>für 4 Wochen (20 Verpflegungstage)</p> <ul style="list-style-type: none"> • kindgerecht • regelmäßig zugänglich • übersichtlich • erklärend • Nennung der Tierart bei Wurst und Fleisch • zusätzlich in Englisch 	<p>hat informatorischen Charakter; dient u. a. als Nachweis für die Einhaltung der DGE-Standards (Häufigkeit von bestimmten Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen sind nach DGE auf 20 Verpflegungstage zu beziehen); dient der Anschaulichkeit und</p>	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
			Vergleichbarkeit in Bezug auf abwechslungsreiches Essen; aufgrund der Mehrheitsentscheidung der Mitglieder in den Kita-Ausschüssen und Schulkonferenzen ist zusätzlich eine Fremdsprache zu empfehlen	
9	Ausschreibungsumfang	<p>a) für alle Kinder, die eine Kindereinrichtung bzw. Schule besuchen: <u>Krippe</u>= Frühstück, Mittag, Vesper; <u>Kindergarten</u>= Frühstück, Mittag, Vesper <u>Hort</u>= Vesper; <u>Schule</u>= Mittag</p> <p>b) Wie a), allerdings <u>Hort</u>= nur für die Kinder, deren Eltern eine Vesperverpflegung in der Einrichtung wünschen</p>	<p>Dieser Punkt wurde in den Kita-Ausschüssen und Schulkonferenzen kontrovers diskutiert. Aus diesem Grund wird hier Variante b) aufgeführt.</p> <p>Dies bedeutet:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Umlage der Versorgungskosten nur auf die Personensorgeberechtigten, die eine Versorgung wünschen – höhere Kosten je Portion durch u. a. höherem Aufwand bei der Umsetzung, da ggf. geringere Portionszahlen – höherer Personalaufwand in der Verwaltung durch je zwei nebeneinander bestehende Beitragssatzungen – höhere Belastung des 	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
			Erzieherpersonals, da diese unterscheiden müssen, wer an der Versorgung teilnehmen darf und wer nicht	
10	Ausführungszeitraum	4 Jahre + 2 Jahre Option mit Preisanpassungsklausel		
11	Auswahl und Lieferung der Mittagsverpflegung	Als vorbestelltes Essen mit 3 Menülinien zu Auswahl (in den Schulen); ein Essen mit freier Komponentenwahl (Alternativkomponenten) bei den Sättigungs- und Gemüsebeilagen (in den Kindertagesstätten); für „Havariefälle“ ist eine Notversorgung zu gewährleisten (z. B. Vorhalten von Konserven)	Den Hinweisen der meisten Mitglieder der Kita-Ausschüsse und Schulkonferenzen folgend, Aufnahme „Notversorgung“ als Ausschreibungskriterium lt. Hinweis aus dem BKS-A vom 15.06.2016	
12	Bestell- und Abrechnungssystem	<ul style="list-style-type: none"> • Darlegung Prozedere (telefonisch, via Internet, Nutzung social media, Tablet, Handy usw.) • Mitwirkung der Eltern bei der Bestellung • Mitteilungsblatt zum Prozedere der Bestellung neben deutscher auch in englischer Sprache ist vom Caterer zu erbringen 	Den Hinweisen der meisten Mitglieder der Kita-Ausschüsse und Schulkonferenzen folgend wurde eine Fremdsprache zusätzlich und die Umsetzung der schnelleren An- und Abbestellung berücksichtigt.	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
		<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung der An- und Abbestellung max. 1 Tag 		
13	Testverkostung	Verzicht	Aufgrund des hohen Aufwands für die Erstellung einer Matrix und deren Auswertung wird vorgeschlagen, auf eine Testverkostung zu verzichten. Hinzu kommt, dass die Auswertung sehr subjektiv ist und über eine geringe Aussagekraft verfügt.	
14	Ausgabesystem	wie in Anlage 2 beschrieben	Entsprechend der Einschätzung und Zuarbeit der Leiter der Einrichtungen	
15	Ausgabezeiten	wie in Anlage 2 beschrieben; bis auf Kita „Freundschaft“: 10.45-12.15 Uhr	Entsprechend der Einschätzung und Zuarbeit der Leiter der Einrichtungen	
16	Mindeststandards/Grundsätze im Hygienekonzept (nach DGE-Qualitätsstandards)	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren (HACCP ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln) • Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert 	Keine weiteren Hinweise aus den Kita-Ausschüssen und Schulkonferenzen eingegangen	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
		<p>werden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßige Mitarbeiterschulung • Führen von Checklisten zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen • Führen von Checklisten zur Dokumentation von lückenlosen Kühlketten • Vorlage und Umsetzung eines Reinigungsplans • Vorhandensein eines Gesundheitszeugnisses (nicht älter als 3 Monate) für Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen • Beibringung von Nachweisen des Lebensmittelüberwachungsamtes 		
17	Einreichung Qualitätssicherungskonzept	Dokumentation der regelmäßige Kontrollen und Evaluationen, die in den Einrichtungen auszulegen sind	Protokoll zur Überwachung und Kontrolle sollte immer in den jeweiligen Einrichtungen ausliegen und durch das Fachpersonal abgezeichnet werden (lt. Kita-Ausschuss „Freundschaft“ aufgenommen)	

Nr.	Kriterien, Vorgabe der SVV	Vorschlag Verwaltung	Begründung der Verwaltung zum Entscheidungsvorschlag	Entscheidungen der Stadtverordneten
18	Vereinbarung zum Recht auf Überwachung	Ist mit dem Caterer abzuschließen und wird Bestandteil der Ausschreibungsunterlagen		
19	Fachpersonal im Bereich der Zubereitung der Mahlzeiten	mindestens 70 % mit folgenden Eignungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> • eine verantwortliche Person und somit ein fester Ansprechpartner • einschlägige Berufsausbildung oder • Nachweis von Schulungs- und/oder Qualifizierungsmaßnahmen • Nachweis über regelmäßige Teilnahme an Weiterbildungsmaßnahmen 	Dem Hinweis der Mitglieder des Kita-Ausschusses folgend könnte beim Service-Personal (Lieferung, Ausgabe etc.) auf Fachpersonal verzichtet werden	
20	Abwasch	gänzlich durch den/die Auftragnehmer		