



An alle Bieter

Telefon (03435) 970-0
Telefax (03435) 970-277
Internet: www.oschatz.org
e-mail: post@oschatz.org

Bauamt

Frau Richter
Tel.: (03435) 970-252
e-mail: richter@oschatz.org

Ihre Zeichen:

Ihre Nachricht vom:

Unsere Zeichen:
SozO-2025-1

Oschatz, den
15.04.2025

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bitten um Beachtung.

Bieterfrage 1:

Wir bitten um die Bereitstellung der Anzahl der derzeitigen Essenteilnehmer in den Ferien und in der Schulzeit. Diese Angabe ist für die Kalkulation von hoher Bedeutung.

Antwort:

Die Schule wird im Oktober neu eröffnet. Zwei Grundschulen werden zusammengeführt. Da letztlich noch nicht die Anzahl der Schüler der 1. Klassen bekannt ist, handelt es sich bei den 270 Essenteilnehmern um einen Schätzwert. In den Ferien ist die Teilnahme am Essen geringer. Erfahrungsgemäß beträgt die Teilnehmerzahl in Summe ca. 50 % der Teilnehmerzahl in der Schulzeit.

Aktuell liegen die Essenteilnehmerzahlen der Schüler beider Schulen in der Schulzeit insgesamt bei ca. 230.

Bieterfrage 2:

Auf Seite 5 der Leistungsbeschreibung treffen Sie folgende Aussage:

„Der Anteil an frisch zubereiteten Lebensmitteln wird monetär am Gesamtwareneinkauf gemessen. Es muss nachgewiesen werden, aus welchen Rohprodukten die frisch zubereiteten Speisekomponenten bestehen und welchen Anteil diese im monetären Gesamteinkauf haben.“

Soll der Nachweis für ein Mustermenü erfolgen? Der monetäre Vergleich ist unseres Erachtens nach auch nicht aussagefähig, da der Einkaufswert einzelner Warengruppen im Einkauf stark abweicht.

Antwort:

Der Nachweis anhand der mit dem Angebot einzureichenden Speisepläne ist möglich, da die Komponenten der Menüs angegeben werden sollen. Hieraus lässt sich der Anteil am monetären Gesamteinkauf ermitteln und ist anzugeben.

Bieterfrage 3:

Unter Punkt 18 der Leistungsbeschreibung verweisen Sie auf einzureichende Unterlagen, auch aufgeführt unter Punkt 9. Und 10. der Leistungsbeschreibung. Wir möchten darauf verweisen, dass vor Leistungsbeginn keine Führungszeugnisse eingereicht werden

können. Ist die Einreichung der erweiterten Führungszeugnisse zum Auftragsstart möglich?

Antwort:

Die Einreichung der Führungszeugnisse zum Auftragsstart wird akzeptiert.

Bieterfrage 4:

Unter 20. der Leistungsbeschreibung nennen Sie unter 3. das Bewertungskriterium Saisonalität. Bitte beschreiben Sie die Vorgehensweise der Ermittlung des prozentualen Anteils näher. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Bieter, welche weniger Vielfalt auf dem Speiseplan kennzeichnen, in der Bewertung bevorzugt werden.

Bsp.:

- Kohlrabi-Eintopf messbarer Wert Kohlrabi 100 %
- Kohlrabi-Eintopf mit Möhren, Lauch und Sellerie, in den Monaten Januar bis April 75%, da der Sellerie keine Saison hat.

Wie wollen Sie Gleichbehandlung in der Bewertung bei unterschiedlichen Menübezeichnungen gewährleisten?

Antwort:

In Punkt 4 der Leistungsbeschreibung erfolgen Aussagen zum Speiseplan wie z.B. :

„Die Speisen sind eindeutig bezeichnet und sprachlich für jeden verständlich zu gestalten. „ und

„Die saisonale Ausrichtung des Speiseplans wird gemäß der Speisenbeschreibung bewertet. ...“

Mit einer eindeutigen Bezeichnung des Speiseplanes sollen die Komponenten/ Menübestandteile (wie z. B. Brokkoli, Kartoffeln, Gurken, ...) ersichtlich sein. Damit ist eine Zuordnung zur Saisonalität zum Saisonkalender möglich.

Bieterfrage 5:

Unter 20. der Leistungsbeschreibung nennen Sie unter 4. das Bewertungskriterium Warmhaltezeit. Die Punktevergabe gibt Bietern z.B. im Cool & Hold Verfahren auf Grund der langen Pausenzeiten gar keine Möglichkeit Punkte zu erhalten. Um einen fairen Wettbewerb für alle Bieter zu ermöglichen, bitten wir um Prüfung des Bewertungskriteriums.

Antwort:

Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Eine möglichst geringe Warmhaltezeit wird deshalb vom Auftraggeber favorisiert.

Bieterfrage 6:

Entnehmen wir es der Beantwortung der Bieterfrage richtig, dass eine BIO Zertifizierung vorliegen muss? Gesetzlich ist eine Kennzeichnung des BIO Anteils auf dem Speiseplan nur mit einer vorliegenden BIO Zertifizierung möglich

Antwort:

Eine BIO Zertifizierung ist wünschenswert, aber nicht zwingend erforderlich. Sie geht nicht in die Wertungskriterien ein.

Mit freundlichen Grüßen

Annett Richter