



Stadt Bern

Direktion für Bildung,

Soziales und Sport

Schulamt
Effingerstrasse 21
Postfach 8125

Schulamt / Jugendamt

**Catering Tagesschulen/Kita/Tagi,
Stadt Bern**

Pflichtenheft für die Dienstleistung

Ausschreibungsverfahren

Inhalt

1	Einleitung	4
2	Ausgangslage	4
3	Auftraggeberin und ausschreibende Stelle	6
4	Verfahren	7
5	Gegenstand und Umfang des Auftrags	7
6	Ausführungstermin	9
7	Termine Verfahrensablauf	9
8	Generelle Teilnahmebedingungen	10
9	Eignungskriterien	10
10	Nachweise zu den generellen Teilnahmebedingungen und den Eignungskriterien	11
11	Zuschlagskriterien	11
12	Verhandlungen	14
13	Preis der Ausschreibungsunterlagen	14
14	Eingabestelle für die Angebote	15
15	Fragen	15
16	Datum der Offertöffnung	15
17	Dauer der Verbindlichkeit des Angebots	15
18	Wirtschaftliche, technische und ökologische Anforderungen	16
19	Finanzielle Garantien und Angaben	16
20	Bietergemeinschaften	16
21	Varianten	16
22	Teilangebote	17
23	Optionen für zusätzliche Leistungen	17
24	Zahlungsbedingungen	17
25	Teuerungsverrechnung	17
26	Information über Evaluationsentscheid	17
27	Vertragsabschluss	17
28	Bestandteile des Vertrags	17
29	Beilagen	18

30 Rechtsmittelbelehrung..... 18

1 Einleitung

Das Pflichtenheft beschreibt die Ziele, welche mit der angestrebten Lösung zu erreichen sind, sowie die Anforderung und Wünsche, die an die Dienstleistung gestellt werden.

2 Ausgangslage

Das Schulamt und das Jugendamt der Stadt Bern betreiben an verschiedenen Standorten in der Stadt Bern Kinderbetreuungsstätten, in denen Schulkindern oder Kindern aus Kindertagesstätten u.a. die Mittagsmahlzeit serviert wird.

Heute wird die grosse Mehrzahl dieser Mahlzeiten in eigenen Mischküchen und mit eigenem Personal hergestellt. Kleinere Standorte besitzen keine eigene Produktionsküche und beziehen deshalb die Mahlzeiten von benachbarten Tagesstätten oder durch ein externes, privates Catering. Die Mahlzeiten für diese kleineren Standorte werden heute ausnahmslos in Warmhaltegefässen (cook & hold) kurz vor Mittag angeliefert oder abgeholt.

Begriffe:

- TS - Tagesschule: Schulgänzende Tagesbetreuung für Kinder von 4 – 15 Jahren; das kostenpflichtige Angebot bietet verschiedene Betreuungsmodule pro Tag an; die Tagesschule bleibt während den Schulferien geschlossen
- Kita: Tagesstätte für Kleinkinder: familienergänzendes, kostenpflichtiges Betreuungsangebot mit Ganztagesbetreuung für Kinder von 3 Mt- 6 Jahre. Die Kitas werden während des ganzen Jahres betrieben.
- Tagi: Tagesstätte für Schulkinder: kostenpflichtige Voll- oder Teilzeitbetreuung für Schulkinder mit Ganzjahresbetrieb.

2.1 Standorte und Verpflegungsmenge pro Jahr (Anzahl Mahlzeiten)

Institution	Adresse	Schulkinder- oder Erwachsenenportionen pro Woche (ab 9 Jahren)	Kinderportionen (4-8 J.) pro Woche	Kleinkinder Portionen (1-3 J.) pro Woche	Anzahl Wochen pro Jahr
TS Rossfeld		70	65	-	39
TS Muesmatt		38	37	-	39
TS Marzili		85	84	-	39
TS Sulgenbach		86	86	-	39

Institution		Schulkinder- oder Erwachsenenpor- tionen pro Woche (ab 9 Jahren)	Kinderportio- nen (4-8 J.) pro Woche	Kleinkinder Portionen (1-3 J.) pro Woche	Anzahl Wochen pro Jahr
TS Bitzios		130	129	-	39
TS Munzinger		69	-	-	39
Tagi Klee- feld*		92	-	-	48
Kita Ausser- holligen		65	130	45	48
Tagi und Kita Holenacker		119	117	40	48
Tagi Murifeld		40	111	35	48
Kita Weis- senstein		50	91	24	48
	Total pro Woche	844	850	144	

TS = Tagesschule, Kita = Kindertagesstätte; Tagi = Tagesstätte für Schulkinder

* Lieferung nur für 4 Tage pro Woche (an einem Tag wird selber gekocht)

Insbesondere in den Tagesschulen schwankt die Anzahl Mahlzeiten von Tag zu Tag z.T. deutlich. Meistens sind Montag, Dienstag und Donnerstag die am meisten frequentierten Tage.

2.2 Vorhandene Infrastruktur



Jede Institution verfügt über eine Teeküche mit genügend Geschirr, Kühl- und geeigneten Abwaschmöglichkeiten. Steamer sind heute keine vorhanden.

2.3 Zielsetzungen

Der Gemeinderat der Stadt Bern will für eine einjährige Pilotphase die Qualität eines einheitlichen Cateringsystems auf der Basis der Kaltanlieferung erproben und evaluieren.

Mit der Einführung eines einheitlichen Caterings verfolgen wir hauptsächlich folgende Ziele:

- Verpflegung der Kinder und ihren Betreuungspersonen mit einem qualitativ guten, altersgerechten und gesunden Speiseangebot durch einen Catering-Partner mit hoher Konstanz.
- Ökologische, nachhaltige Produktion und Transporte.
- Eine Senkung der Kosten durch grössere Bezugsmengen.
- Berücksichtigung von Lieferanten mit einheimischen und regionalen Produkten.
- Flexibilität bei kurzfristig veränderten Kinderzahlen.
- Vereinfachung des Bestellvorganges.
- Transparente Kontrolle der Kosten.
- Optimierung der Anlieferung.

3 Auftraggeberin und ausschreibende Stelle

Auftraggeberin: Direktion BSS
 Schulamt, Jugendamt

Schulamt der Stadt Bern
Effingerstrasse 21
Postfach 8125

3001 Bern
schulamt@bern.ch

Jugendamt der Stadt Bern
Effingerstrasse 21
Postfach
3001 Bern
jugendamt@bern.ch

Ausschreibende Stelle: Direktion für Finanzen, Personal und Informatik
Fachstelle Beschaffungswesen
Predigergasse 12
Postfach
3000 Bern 7
beschaffungswesen@bern.ch
www.bern.ch/beschaffungswesen

4 Verfahren

Der Dienstleistungsauftrag wird in einem offenen Verfahren nach dem Gesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBG, BSG 731.2), der Verordnung über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBV, BSG 731.21) sowie nach der Verordnung über das Beschaffungswesen der Stadt Bern (VBW, SSSB 731.21) ausgeschrieben. Durch die Teilnahme an der Ausschreibung erwerben sich die Anbietenden keinerlei Rechte auf Ausführung oder Vergütung irgendwelcher Art. Die Ausschreibung gilt als integrierender Bestandteil des Pflichtenheftes (vgl. Anhang).

4.1 Ausschreibungstext und Publikation

Der Ausschreibungstext liegt dem Pflichtenheft bei (Beilage).
Publikation auf www.simap.ch: 18. Juni 2014

4.2 Gemäss WTO/GATT-Abkommen, resp. Staatsvertrag

Ja

4.3 Verfahrenssprache

Die Verfahrenssprache ist Deutsch.

5 Gegenstand und Umfang des Auftrags

5.1 Bezeichnung

Catering Tagesschulen/Kita/Tagi, Stadt Bern

5.2 Systembestandteile

- Ökologie/Nachhaltigkeit
- Bestellung
- Produktion
- Lieferung
- Regeneration

5.3 Ökologie/ Nachhaltigkeit

- An den gesamten Prozess von Produktion und Logistik der Mahlzeiten stellt die Stadt Bern hohe Ansprüche bezüglich der Nachhaltigkeit. Dies sind insbesondere:
 - Die Lebensmittel stammen
 - aus möglichst biologischen Produktionsbetrieben.
 - zu einem Grossteil aus regionalen Produktionsbetrieben.
 - umweltfreundlichen Anbau- und Zuchtmethoden.
 - Die Menüzusammensetzung besteht aus saisonalen Angeboten
 - Tiefe Emissionswerte für die Herstellung und die Transporte (eingesetzte Fahrzeuge weisen mindestens Euronorm 4 auf)
 - Bereitschaft für die Anstellung von Mitarbeitenden aus beruflichen oder sozialen Integrationsprojekten

5.4 Bestellung

- Die Bestellung der Mahlzeiten erfolgt über eine einfache Onlinelösung.
- Es besteht eine transparente Möglichkeit zur Kostenkontrolle.
- Für Kinder mit speziellen Bedürfnissen (kein Schweinefleisch, glutenfrei, vegetarisch, etc.) sind Alternativangebote, auch in Kleinstmengen, bestellbar. Diese sind auf dem Preisblatt gesondert aufzuführen.

5.5 Produktion

- Die professionelle Herstellung der Mahlzeiten erfolgt nach dem Prinzip für die Kaltanlieferung (cook & chill, sous-vide).

- Die Produktionsräumlichkeiten und deren Einrichtungen sowie Geräte sind auf aktuellem Stand und entsprechen in allen Kriterien den HACCP Hygiene-Vorschriften laut schweizerischer Lebensmittelverordnung (LMV, SR. 817.02).
- Die verantwortliche Person bei der Herstellung der Mahlzeiten ist ausgebildete Fachkraft und auf neuestem Stand geschult in Bezug auf Hygiene-Vorschriften, Produktions-Methodik und deren Umsetzung.
- Die Qualität der Mahlzeiten entspricht den Anforderungen einer kindgerechten, gesunden Ernährung. Dabei sind insbesondere die Bedürfnisse von Kindern der verschiedenen Altersgruppen (Kleinstkinder < 2 J. bis Jugendliche) zu berücksichtigen.

5.6 Lieferung

- Die Anlieferungen erfolgen im Prinzip zweimal pro Woche und haben zum abgesprochenen Zeitpunkt zu erfolgen. Für mögliche Verspätungen auf dem Transportweg (Stau, Unfall, etc.) ist eine genügende Zeitreserve einzuplanen.
- Das Fahrzeug ist für die Auslieferung von Lebensmitteln entsprechend ausgerüstet und garantiert die Einhaltung der Kühlkette.
- Bei der Anlieferung ist die verantwortliche Person (Fahrende oder Begleitende) vor Ort, entlädt und begleitet die Warenannahme und deren Kontrolle (durch Personen der Tagesstätten) bis zum jeweiligen Lagerort.
- Jeder Menükomponente liegt eine Lebensmitteldeklaration (Herkunftsangabe von Fleisch/Fisch und Hauptbestandteile der Beilagen, Nährwert) bei.

5.7 Regeneration

- Das Aufwärmen der Mahlzeiten kann in einer Teeküche (siehe Kap. 2.2) erfolgen. Dazu steht ein 4-Plattenherd und ein Backofen zur Verfügung.
- Für weitere Regenerationsschritte werden die Tagesstätten durch Immobilien Stadt Bern mit geeigneten Steamern ausgerüstet.
 - Variante Steamer: Die Lieferfirma stellt geeignete Regenerationsgeräte in ausreichender Anzahl, Grösse und Qualität zur Verfügung. Sie stellt ebenfalls die Wartung der Geräte sicher.

6 Ausführungstermin

Mahlzeitenlieferung ab 5. Januar 2015.

Der Dienstleistungsauftrag erfolgt für 1 Jahr mit Option um Verlängerung von max. 4 mal 1 Jahr.

7 Termine Verfahrensablauf

Termine Submission

- | | |
|---|-----------------|
| - Publikation | 18. 06. 2014 |
| - Einreichung von Fragen (per E-Mail) | 04.07. 2014 |
| - Versand der Antworten an alle Anbieter (per E-Mail) | 11.07.2014 |
| - Offerteingabe | 31. 07. 2014 |
| - Offertöffnung | 04.08.2014 |
| - Bewertung und Einladung für Testessen | ab 11.08.2014 |
| - Testwochen | 25.8.2014 |
| - Auswertung | 15.09.2014 |
| - Beschaffungskommission | 17.10.2014 |
| - Verfügung | 22.10.2014 |
| - Vertragsunterzeichnung | ca. 31.10. 2014 |

8 Generelle Teilnahmebedingungen

Anbieterinnen und Anbieter gelten als teilnahmeberechtigt, sofern keine Ausschlussgründe nach Art. 24 ÖBV vorliegen, u.a. sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Einreichen der unterzeichneten Selbstdeklaration und Abgabe der verlangten Nachweise (nicht älter als ein Jahr)
- Erfüllen der Pflichten gegenüber der öffentlichen Hand, der Sozialversicherungen sowie den Arbeitnehmenden
- Einhaltung der Gesamtarbeitsverträge oder bei deren Fehlen Gewährung von orts- und branchenüblichen Arbeitsbedingungen (Leistungsortprinzip)

9 Eignungskriterien

Auf Grund der nachstehenden Kriterien:

- Erfüllung sämtlicher Anforderungen gemäss Pflichtenheft (Kapitel 5).
- Mind. eine gleichwertige Referenz bezüglich Inhalt und Umfang in den letzten 3 Jahren
- Nachweis der Betriebsbewilligung der Standortbehörde
- Nachweis der erforderlichen Fähigkeitsausweise der für die Produktion verantwortlichen Person.
- Schriftliche Erklärung über die Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)
- Nachweis eines eingeführten und umgesetzten Qualitätssicherungssystems

- Schriftliche Erklärung über die Einhaltung der Kühlkette von Produktion bis Ablieferung für alle in Frage kommenden Transportfahrzeuge.
- Abgabe einer Liste der verwendeten Transportfahrzeuge (Typ, Euro-Norm, 1. Inverkehrsetzung).
- Abgabe einer Liste mit den Lebensmittellabels für Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte
- Die Lebensmittel stammen vorzugsweise aus biologischen Produktionsbetrieben.
- Angabe des genauen Produktionsstandortes der Mahlzeiten
- Bestätigung für die Verwendung von Mehrwertgebinden.

Alle Eignungskriterien müssen erfüllt werden. Anbieterinnen und Anbieter, welche diese Kriterien nicht erfüllen, werden vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

10 Nachweise zu den generellen Teilnahmebedingungen und den Eignungskriterien

Alle notwendigen Angaben, Unterlagen und Beilagen zu den generellen Teilnahmebedingungen und den Eignungskriterien:

- Selbstdeklaration mit den verlangten Nachweisen gemäss Artikel 20 ÖBV
- Detaillierter Betriebsregisterauszug
- Bestätigung der Steuerbehörde (MWST, Staats-, Gemeinde- und Bundessteuern)
- Bestätigung der Ausgleichskassen (AHV, IV, EO, ALV, FAK)
- Bestätigung der Pensionskasse (BV-Beiträge)
- Bestätigung der SUVA resp. BU/NBU
- Bestätigung der Krankentaggeldversicherung (KTV) sofern in GAV vorgeschrieben
- Bestätigung der paritätischen Berufskommission bezüglich Einhaltung des Gesamtarbeitsvertrages
- Bei Branchen ohne GAV: Bestätigung der Revisionsstelle bezüglich Orts- und Branchenüblichkeit sowie Lohngleichheit zwischen Frau und Mann

Anbietenden aus dem Ausland legen analoge Bescheinigungen ihres Landes bei.

11 Zuschlagskriterien

Jedes Kriterium wird mit max. 5 Punkten bewertet. Den Zuschlag erhält das Angebot mit der höchsten Summe der gewichteten Bewertung.

- Nachhaltigkeit	40 %
- Angebotspreis (Preisblatt in der Beilage; siehe auch Kap. 21)	30 %
- Betriebs- und Logistikkonzept	10 %
- Testessen	20 %

11.1 Bewertung der Nachhaltigkeit

Der Anbieter bietet Arbeitsplätze für die berufliche oder die soziale Integration. Bewertet wird das Vorhandensein solcher Arbeitsplätze oder die Bereitschaft, bei Vertragsabschluss auf Auftragsbeginn solche zu schaffen. Als Nachweis wird eine schriftliche Bestätigung verlangt.

- Mind. 1 integrativer Arbeitsplatz vorhanden = 1Pt.
- Kein Arbeitsplatz = 0 Punkte

Die Transportfahrzeuge für die Auslieferung entsprechen mind. Euro-Norm 4. Fahrzeuge mit besseren Emissionswerten werden bewertet.

- Euro-Norm 5: 1 Pt.
- Euro-Norm 6: 2 Pt.

Regionale Herstellungsorte und nachhaltige Produktionsart der verwendeten Lebensmittel werden bewertet. Es gilt dabei die Lebensmittel-Labelbewertung des WWF.

http://www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/ratgeber/lebensmittellabels/

Die vier Kategorien

- Fleisch
- Fisch
- Früchte
- Gemüse

werden beim Vorhandensein eines Labels der WWF-Bewertung wie folgt bewertet:

- „Sehr empfehlenswert“: 0.5 Pt.
- „Empfehlenswert“: 0.4 Pt.
- „Besser als kein Label“: 0.2 Pt.
- Kein Label: 0 Pt.

Bei unterschiedlichen Labels innerhalb einer Kategorie wird deren Durchschnitt gewertet.

11.2 Bewertung Preis

Die Bewertung des Preises erfolgt auf dem gewichteten Preis, bestehend auf Gesamtpreis pro Jahr sowie den Rabattangaben bei einer Zunahme der Bestellmenge. Die prozentuale Gewichtung ist nachstehend aufgeführt. Die Preise pro Portion, pro Diätportion und der Zuschlag mit der Variante Steamer, abzüglich Rabatt/ Skonto, inkl. MwSt.; sind auf beiliegendes Preisblatt einzutragen. Dabei wird der Preis für ein Diätmenü mit 10%, das Normalmenü wird mit 90% für die

Gesamtberechnung gewertet. Ohne Eintrag für ein Diätmenü gilt der gleiche Preis wie für ein Normalmenü.

Gewichteter Preis:

- Gesamtpreis pro Jahr: 50%
- Rabatt bei 10% Mehrmenge: 5%
- Rabatt bei 25% Mehrmenge: 10%
- Rabatt bei 50% Mehrmenge: 15%
- Rabatt bei 75% Mehrmenge: 10%
- Rabatt bei 100% Mehrmenge: 10%

Das preisgünstigste Angebot erhält 5 Punkte. Pro 1 % Mehrkosten werden 0,1 Punkte abgezogen (lineare Bewertung). Beim Preis sind Minuspunkte möglich.

11.3 Bewertung Betriebs- und Logistikkonzept

- Im beizulegenden Betriebs- und Logistikkonzept muss detailliert ersichtlich sein, wie die Firma organisiert ist, wie die Abläufe von der Bestellung, der Anlieferung, der Produktion, der Auslieferung und der Rechnungsstellung an den Endkunden vorgesehen sind. Es ist aufzuzeigen, welche Infrastruktur in den einzelnen Tagesstätten für die geforderte Anzahl Essen zur Verfügung stehen muss. Insbesondere muss ersichtlich sein, wie die Kunden Einfluss auf die Menügestaltung nehmen können.
- Die Menge der Mahlzeiten wird künftig zunehmen. Die Stadt Bern wünscht sich deshalb mittelfristig einen Anbieter mit Produktionsstandort in Bern. Das Betriebs- und Logistikkonzept soll die Aussage enthalten, ob der Anbieter bereit ist, sich im Dienstleistungsvertrag für den Aufbau eines Produktionsstandortes in der Region Bern zu verpflichten. Eine lokale Produktion der Mahlzeiten muss auch die Möglichkeit bieten, dass Kinder die Herkunft der Lebensmittel und deren Verarbeitung während Besuchsnachmittagen auf landwirtschaftlichen Betrieben oder in der Produktionsküche erleben können.
- Betriebs- und Logistikkonzept:
 - sehr gut erfüllt = 4 Punkte
 - gut erfüllt = 3 Punkte
 - genügend erfüllt = 2 Punkte
 - teilweise erfüllt = 1 Punkt
 - unbrauchbar/keine Angaben = 0 Punkte

Mit 1 Pt. zusätzlich wird bewertet:

- Die Bereitschaft, mittelfristig einen Produktionsstandort in der Region Bern einzurichten
oder
- das Vorhandensein des Produktionsstandortes in der Region Bern.

11.4 Bewertung und Organisation der Testessen

Alle Bewerber, die nach der Bewertung von Preis, Nachhaltigkeit und Logistikkonzept noch innerhalb von 20% der besten Punktezahl liegen, bleiben in der weiteren Beurteilung und werden für ein Testessen aufgeboden.

An diesem Testessen werden 5 Punkte für die am besten bewertete Lösung, 4 P. für eine sehr gute Lösung, 3 P. für eine gute Lösung, 2 P. für eine mögliche Lösung, 1 P. für eine nicht passende Lösung, 0 P. für eine gänzlich unpassende Lösung vergeben.

Folgende Kriterien werden in der Testwoche bewertet

- Handling (Bestellung, Anlieferungs- und Abholabläufe, Aufbereitung und Regenerieren)
- Ausreichende Quantität je Portion;
- überzeugende Qualität (zählt doppelt);

Die Bewertung erfolgt in einer Tagesschule/Kita durch Leitungs- und Betreuungspersonen, Fachpersonen Ernährung, Personen von Jugendamt und Schulamt, sowie in einer vereinfachten Form durch die Kinder der Testtagesstätte (Kriterien 2 und 3).

Organisation der Testwochen

- Kontaktaufnahme für die Organisation der Testwoche erfolgt spätestens 2 Wochen vor der ersten Lieferung durch die Auftraggeberin.
- Lieferungen am Montag oder Mittwoch
- Bestellungen mit genauen Mengenangaben erfolgen donnerstags für Montag, respektive montags für Mittwoch.
- Die Entschädigung für die Testessen richten sich nach den Angaben im Preisblatt: je bestellte Mahlzeit.

12 Verhandlungen

Die Auftraggeberin kann von den Anbietenden Erläuterungen in Bezug auf ihre Eignung und ihr Angebot verlangen (keine Preisverhandlungen).

13 Preis der Ausschreibungsunterlagen

Die erforderlichen Unterlagen liegen bei. Es werden keine Kosten erhoben.

14 Eingabestelle für die Angebote

Die Angebote sind mit allen verlangten Nachweisen bis am 31. Juli 2014 (A-Post, Stempel einer offiziellen Poststelle) in einem verschlossenen Briefumschlag mit dem mitgelieferten orangen Kleber „Bitte nicht öffnen“ und dem Vermerk " Catering Tagesschulen/Kita/Tagi, Stadt Bern" bei folgender Adresse einzureichen:

Direktion für Finanzen, Personal und Informatik

Fachstelle Beschaffungswesen

Predigergasse 12

Postfach

3000 Bern 7

Die Preise sind auf dem Preisblatt (Beilage) aufzuführen. Es sind sämtliche notwendigen Angaben und Unterlagen zum Angebot mit einzureichen.

Es sind Netto-Offerten einzureichen. Skonto, Rabatte und allfällige Abzüge sind im Angebot aufzuführen. Offerten mit Preisabsprachen werden nicht berücksichtigt.

Zu spät eingetroffene, nicht vollständig ausgefüllte und nicht unterzeichnete Angebote werden ausgeschlossen.

Die Angebote sind in deutscher Sprache in Papierform einzureichen.

15 Fragen

Fragen zum Verfahren und zu den Ausschreibungsunterlagen sind in schriftlicher Form über www.simap.ch bis am 4. Juli 2014 einzureichen. Die schriftlichen Antworten werden allen Anbietenden anonymisiert bis am 11. Juli 2014 per E-Mail zugestellt.

16 Datum der Offertöffnung

Die Offertöffnung findet voraussichtlich drei Tage nach dem Eingabetermin statt und ist nicht öffentlich. Mit der Eröffnung des Evaluationsentscheids werden allen Anbieterinnen und Anbieter die Preise der eingereichten Angebote bekannt gegeben. Zudem können alle Anbieterinnen und Anbieter nach dem Zuschlag auf Verlangen in das Offertöffnungsprotokoll Einsicht nehmen.

17 Dauer der Verbindlichkeit des Angebots

Die Angebote müssen eine Gültigkeit von mindestens 4 Monaten (ab Ablauf der Offerteingabefrist) aufweisen.

18 Wirtschaftliche, technische und ökologische Anforderungen

Siehe Punkte 4, 5, 8, 9 und 10.

19 Finanzielle Garantien und Angaben

- Die Preise sind in CHF anzugeben.
- Die Preise sind inkl. MwSt. (8%), allfällige Zoll-, Prüf-, Abnahme- und Immatrikulationsgebühren anzugeben.
- Die Preise sind für die Lieferung an die in Kapitel 2 genannten Institutionen anzugeben.
- Die Preise für Optionen oder gleichwertige Varianten sind einzeln aufzuführen.
- Es sind Netto-Offerten einzureichen. Skonto, Rabatte und allfällige Abzüge sind im Angebot aufzuführen.
- Angebotsverhandlungen werden keine durchgeführt, technische Verhandlungen bleiben vorbehalten.

20 Bietergemeinschaften

Bietergemeinschaften sind zugelassen. Die Auftraggeberin verlangt eine federführende Firma mit einem Ansprechpartner für sämtliche Kontakte (Single Point of Contact). In diesem Fall ist es zwingend der Mahlzeitenproduzent. Es wird nur mit der federführenden Firma ein Vertrag abgeschlossen.

21 Varianten

Folgende Varianten sind separat zu offerieren:

Variante Steamer: Die Institutionen verfügen heute über eine Teeküche **ohne** Steamer. Notwendige Zusatzgeräte für die Regeneration werden durch den Lieferanten bereitgestellt und gewartet.

Gleichwertige Varianten sind als Ergänzung zum Grundangebot zugelassen.

Die Auftraggeberin ist frei in der Auswahl der Varianten mit oder ohne Steamer je nach Standort.

22 Teilangebote

Teilangebote sind nicht zugelassen. Es sind zwingend beide Varianten zu offerieren.

23 Optionen für zusätzliche Leistungen

Mit dem Angebot für die Variante Steamer sind die Typenbezeichnungen mit den externen Anschlüssen anzugeben (Wasser, Elektro). Ein Typenblatt ist beizulegen.

24 Zahlungsbedingungen

Jede Institution erhält monatlich eine eigene Rechnung für die bezogenen Dienstleistungen. Die Zahlungen erfolgen 30 Tage nach Rechnungseingang.

25 Teuerungsverrechnung

Festpreis bis Ende 2014. Im Folgejahr wird die Teuerung nach dem Landesindex der Konsumentenpreise angehoben. Basis ist der Indexstand 01.07.2012.

26 Information über Evaluationsentscheid

Nach erfolgtem Evaluationsentscheid werden die Anbietenden mittels Verfügung schriftlich informiert. Der Entscheid kann mittels Beschwerde beim Regierungsrat Bern-Mittelland innert 10 Tagen angefochten werden.

27 Vertragsabschluss

Das Vertragsverhältnis soll über ein Jahr mit einer Verlängerungsoption von viermal einem Jahr abgeschlossen werden.

Nach Ablauf der ungenutzten Beschwerdefrist und unter Vorbehalt der Kreditgenehmigung durch die bewilligende Instanz wird der Vertrag abgeschlossen.

28 Bestandteile des Vertrags

- Pflichtenheft
- Offerte
- Verbindliche Liefermodalitäten
- Fahrzeugflotte für die Lieferung
- Zahlungsmodalitäten
- Vorgehen bei Differenzen und Ausstiegsklausel (bei grundlegender Änderung des Mahlzeitenkonzepts in der Stadt Bern)

29 Beilagen

- Preisblatt
- Selbstdeklarationsformular
- Kleber bitte nicht Öffnen

30 Rechtsmittelbelehrung

Die Ausschreibungsunterlagen können innert 10 Tagen nach der ersten Publikation beim Regierungsstatthalteramt Bern-Mittelland, Poststrasse 25, 3071 Ostermundigen, Beschwerde geführt werden (Art. 11. Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1 ÖBG). Es können Rechtsverletzungen und rechtsfehlerhafte Ermessenausübungen sowie die unrichtige oder unvollständige Feststellung des rechtserheblichen Sachverhalts gerügt werden (Art. 14 Abs. 2 ÖBG). Die Beschwerde ist im Doppel einzureichen. Sie muss einen Antrag, die Angaben von Tatsachen und Beweismitteln, eine Begründung sowie eine Unterschrift enthalten; greifbare Beweismittel sind beizulegen.

Bern, 4. Mai 2014

JM

Bereichsleiter Infrastruktur und Tagesbetreuung

Schulamt der Stadt Bern