



Öffentliche Submission Gesunde Ernährung «Kalte Linie Biel» in den Kitas und Tagesschulen der Stadt Biel

1. Vergebende Stelle

Stadt Biel
Direktion Bildung, Kultur und Sport
Abteilung Schule & Sport
Zentralstrasse 60
2501 Biel

2. Verfahrensart

Offenes Verfahren gemäss Art. 4 Verordnung über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBV; BSG 731.21)

Wichtig

Die Implementierung des Reglements «Gesunde Ernährung an den Bieler Betreuungsstrukturen» hat seinen Ursprung in einer städtischen Volksinitiative. Der politische Prozess hat gezeigt, dass sowohl eine stadt eigene Produktion (interne Produktion) als auch eine Produktion durch einen privaten Anbieter (externe Produktion) in Frage kommt. Deshalb wird dieses Geschäft «unter Vorbehalt» als «Offenes Verfahren» öffentlich ausgeschrieben: Die eingereichten Offerten werden zwar wie üblich gemäss ÖBV bewertet. Der Sieger dieser Bewertung wird allerdings anschliessend zusätzlich noch dem stadt eigenen Projekt gegenübergestellt.

Der Entscheid zwischen dem Gewinner der Ausschreibung und dem stadt eigenen Projekt untersteht wiederum einem politischen Prozess. Die Entscheidungskriterien hier sind politischer Natur und allenfalls nicht deckungsgleich mit den Kriterien der Ausschreibung; ebenfalls kann es sein, dass die Politik nochmals eine komplett neue Richtung für dieses Geschäft vorgibt. Alle diese politischen Entscheidungen sind dann auch nicht mit den Rechtsmitteln gemäss ÖBV anfechtbar.

Mit der Eingabe der Offerte bestätigen Sie die Kenntnissnahme, dass die Jury, aus Gründen des oben erwähnten demokratischen Prozesses wie auch zur Sicherstellung der Fachkompetenz, zum Teil aus Personen besteht, die auch am stadt eigenen Projekt mitarbeiten. Sie wissen als Mitbewerber, dass diese Jury bestrebt ist, die beste Lösung für die Stadt zu eruiieren und ihr deshalb auch die nötige Objektivität in diesem Auswahlverfahren attestiert wird.

3. Ausgangslage

Kitas und Tagesschulen nehmen Kinder ab Geburt bis 16 Jahren auf; aus allen sozialen Schichten, mit unterschiedlichster Herkunft, Kultur und Religion.

Gemäss Beschluss des Stadtrats am 12.10.2016 muss die Qualität der Ernährung an den Bieler Tagesschulen und Kitas neu entsprechend dem Reglement «Gesunde Ernährung» sichergestellt werden (Siehe Reglement im Anhang). Diese Qualität soll über die Einführung der «Kalten Linie Biel» gewährleistet werden. Mittels einer zentralen Produktion werden reglementkonform die Mittagsmahlzeiten wie auch zum Teil die Zwischenmahlzeiten produziert und an die Tagesschulen und Kitas ausgeliefert. Für die Sicherung von Qualitätsstandards wurden die Vorgaben des Reglements für diese Ausschreibung messbar konkretisiert; auch finden sich im Anhang die Labels, an die sich eine Produktion zu halten hat.

Diese Standards gelten auch für das stadt eigene Projekt (Siehe Absatz 2).

Aktuell verfügt die Stadt Biel über 6 Kitas und 13 Tagesschulen, wobei an einer Tagesschule noch ein Mittagstisch einer Oberstufe angegliedert ist. Mittelfristig ist mit einem Ausbau (steigende Schülerzahlen) des Angebots zu rechnen. Ebenfalls könnte die Ausweitung der «Kalten Linie Biel» auf andere Betreuungsstrukturen (z.B. Altersheime) zu einem höheren Volumen an Mahlzeiten führen.

Mit dem Wechsel auf die «Kalte Linie Biel» werden diese 20 Standorte so eingerichtet, dass die Menüs mittels Steamer effizient und schonend regeneriert werden können. Je nach Entscheid kann es sein, dass die 5 Standorte, die aktuell über eine eigene Produktionsküche verfügen, als Übergangslösung weiterhin für sich selbst kochen. Deshalb muss in dieser Ausgangslage auch von zwei Mengengerüsten bei der Anzahl Mahlzeiten ausgegangen werden.

Die Einrichtung der Standorte erfolgt nach festgelegten Standards durch die Stadt Biel. Der Anbieter hat somit nicht mit zusätzlichen Investitionen oder mit der Abgabe von Leihgeräten zu rechnen und muss diese somit auch nicht in den Verkaufspreis kalkulieren. Als Beispiel soll die geplante Infrastruktur des Standorts «Tagesschule Madretsch» aufgezeigt werden (Siehe Anhang 18.3).

4. Sprache des Verfahrens

Das Angebot kann in Französisch oder Deutsch eingereicht werden.

5. Besondere Anforderungen

Eine Zusammenarbeit mit weiteren Partnern ist in der Offerte offen zu legen. Sie verpflichten sich mit der Eingabe der Offerte, dass auch von diesen Partnern die von Ihnen bestätigten Kriterien eingehalten werden.

6. Referenzen

Der Bewerber kann entsprechende Referenzen vorweisen.

7. Eignungskriterien «Kalte Linie Biel» - Auftragsgegenstand und Auftragsumfang

Da das Reglement in der Zielsetzung strikte ist, sind etliche Punkte, anstatt wie üblich als Zuschlagskriterien, hier als Eignungskriterien aufgeführt. Alle Punkte in dieser **Selbstdeklaration** sind somit Voraussetzungen für die Erfüllung des Auftrags; sie müssen **zwingend** erfüllt werden.

7.1. Qualität

Als Eignungskriterien finden Sie hier bei der «Qualität» die Mindestanforderungen des Reglements; weitere qualitative Aspekte werden unter den Zuschlagskriterien bewertet. Bei Nennungen von Prozentanteilen (Anzahl, Franken, Gewicht) beziehen sich diese auf ein Jahr. Beachten Sie auch, dass zwischen «Bio» und «Bio Suisse» unterschieden wird.

- | | | | |
|----|--|-----------------------------|-------------------------------|
| a) | Sie produzieren warm zu servierende Speisen zu 70% (gemessen über das Gewicht) mittels «Cook and chill». Die anderen 30% verteilen sich auf Produktionsarten wie «Schockfrost», «Sous-vide», «hot fill» oder Weiteres. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| b) | Sie verwenden Öle, Gewürze, Streusalze, Zucker, Backwaren, wie auch weitere Basisprodukte und Nahrungsmittel für die Zwischenmahlzeiten zu 50% (an Kosten gemessen) in der Qualität «Bio» und (bei Produkten aus der 3. Welt) mit dem Gütesiegel «Max Havelaar». | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| c) | Sie verwenden Milch und Milchprodukte zu 90% (gemessen an den Kosten) aus Schweizer Produktion in der Qualität «Bio». | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| d) | Sie produzieren Sättigungsbeilagen zu 80% (in 8 von 10 Mahlzeiten) in der Qualität «Bio» und verwenden (bei Produkten aus der 3. Welt) Produkte mit dem Gütesiegel «Max Havelaar». Kartoffeln verwenden Sie ausschliesslich in der Qualität «Bio Suisse» aus der Region (35km von Biel). | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| e) | Früchte verarbeiten und liefern Sie zu 80% (gemessen an den Kosten) in Qualität «Bio Suisse» (Siehe Ausnahmen unter g).
Fruchtsäfte verarbeiten und liefern Sie zu 80% (gemessen an den Kosten) in der Qualität «Bio» | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| f) | Sie liefern und verarbeiten zu 80% Früchte (gemessen an den Kosten) aus der Region (35km von Biel). Es werden keine Früchte aus dem Ausland verwendet (Siehe Ausnahmen unter g). | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| g) | Ausnahmen: Bananen, Mandarinen, Clementinen, Orangen: Diese sollen zu 70% (Gemessen an den Kosten) aus fairem Handel (Label Max Havelaar oder vergleichbar) und wenn möglich aus biologischer Produktion stammen. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| h) | Sie verwenden zu 70% Gemüse (gemessen an den Kosten) in der Qualität «Bio Suisse». | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| i) | Sie verwenden zu 70% Gemüse (gemessen an den Kosten) aus der Region (35km von Biel). Es wird kein Gemüse aus dem Ausland verwendet. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| j) | Sie verwenden Salat ausschliesslich in der Qualität «Bio Suisse». | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| k) | Sie verwenden zu 70% Salat (gemessen an den Kosten) aus der Region (35km von Biel). Es wird kein Salat aus dem Ausland verwendet. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| l) | Sie verarbeiten in 70% (in 7 von 10 Mahlzeiten) Fleisch/Geflügel/Fisch: <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch/Geflügel in der Qualität «IP» oder «Bio Suisse» aus der Region (35km von Biel) • Fisch im Standard «MSC» | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| m) | Als Mittagessen bieten Sie ein Hauptgericht bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> • Eiweisskomponente mit passender Sauce • Stärkebeilage • Gemüse und/oder Salat (mind. 2x Salat pro Woche) • 2x pro Woche wird ein Dessert geliefert Die Hauptgerichte gestalten Sie: <ul style="list-style-type: none"> • 3 Hauptmahlzeiten pro Woche vegetarisch • 1 Hauptmahlzeit pro Woche abwechselnd Fleisch oder Geflügel • 1 Hauptmahlzeit pro Woche Fisch • Verarbeitete Fleischwaren/Fleischzubereitungen wie Würste und Brätprodukte werden maximal 2x/Monat geplant • Für Kinder die vegetarisch oder kein Schweinefleisch essen wird jeden Tag eine Eiweisskomponente auf vegetarischer Basis angeboten. • Für Kinder mit Allergien kochen Sie spezielle Mahlzeiten | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

- | | | | |
|----|---|-----------------------------|-------------------------------|
| n) | Ihre Menüs sind variantenreich in Bezug auf Abwechslung. Es werden keine Kopien der Menüpläne gemacht: Die Planung soll «rollend auf weisses Papier» erfolgen und erlaubt den Standorten ein direktes Mitspracherecht. Auf spezielle Wünsche (Projektstage, Feste) können Sie eingehen. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| o) | Sie achten auf fettarme Eiweisskomponenten. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| p) | Sie achten auf sparsamen Einsatz von Zucker und Salz. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| q) | Babybrei wird ebenfalls in Qualität «Bio Suisse» produziert (Lieferung Tiefgekühlt). | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| r) | Bei der Produktion verzichten Sie auf schädigende Konservierungsarten; für die Konservierung arbeiten Sie vorwiegend mit Mehrweggebinden. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

7.2. Volumen

Eine minimale Abnahmemenge wird nicht definiert. In den letzten Jahren hat die Anzahl Mittagssmahlzeiten in den Tagesschulen zugenommen (2-4% pro Jahr). In der Regel bleibt die Anzahl Mahlzeiten während eines Semesters stabil.

- | | | | |
|----|--|-----------------------------|-------------------------------|
| a) | Sie liefern die nötige Anzahl Menüs pro Tag.
Die aktuelle Anzahl Mahlzeiten am Mittag entnehmen Sie der Tabelle im Anhang (18.1 Variante A). Ebenfalls finden Sie dort die unterschiedliche Anzahl Betriebswochen während einem Jahr. Je nach Entscheid des Stadtrats kann es sein, dass die 5 Standorte, die aktuell über eine eigene Produktionsküche verfügen, als Übergangslösung weiterhin für sich selbst kochen (18.2 Variante B). Deshalb muss in dieser Ausgangslage auch von zwei Mengengerüsten bei der Anzahl Mahlzeiten ausgegangen werden. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| b) | Sie können innerhalb von einem Monat auf Mengenschwankungen +/- 10% insgesamt und bei den einzelnen Standorten eingehen. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

7.3. Bestellung

- | | | | |
|----|---|-----------------------------|-------------------------------|
| a) | Wöchentliche Bestellung der Mahlzeiten sieben Tage im Voraus. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| b) | Sie verfügen über ein Online-Bestellsystem. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| c) | Sie bieten Menü-Vorschläge an, können aber auch spezifische Wünsche abdecken. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| d) | Einsicht über Herkunft und Qualität «Label» der Lebensmittel. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| e) | Einsicht zu Nährwerten. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| f) | Detaillierte Angaben für Vegetarier und Allergiker. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| g) | Flexible Bestellung (Waldausflug, Geburtstage ...) ist möglich. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| h) | Während der Bürozeiten leicht erreichbare Ansprechperson (Deutsch und Französisch). | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

7.4. Lieferung

- | | | | |
|----|---|-----------------------------|-------------------------------|
| a) | Sie liefern an jeden Standort direkt, bis in die Kühlzellen. Die Organisation der Lieferung und Portionierung der Speisen passt zur, im Kapitel 3.0 deklarierten Einrichtung der Standorte.
Die aktuellen Adressen der Standorte finden Sie im Anhang 18.1 und 18.2 | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| b) | Die Kühlkette muss gewährleistet sein; die Qualität der Nahrung darf sich durch den Transport nicht vermindern. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| c) | Die Lieferzeiten entsprechen den Bedürfnissen der Standorte. Die Lagerkapazität in den Standorten ist aktuell auf eine zweimalige wöchentliche Lieferung ausgelegt. Auf Änderungen muss eingegangen werden können. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| d) | Die Liefergebinde entsprechen den Bedürfnissen der Standorte und des Reglements. 90% der Lieferung (gemessen in kg) erfolgt in Mehrweggebinde, aktuell ½-GN-Schalen. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

- e) Die Lieferung erfolgt portioniert nach Anzahl Ausgabestellen an den Standorten. Beispiel: Der Standort X bestellt 80 Essen für 4 Gruppen. Die Speisen sind auf die Gruppen à 20 Menüs zu portionieren. ☐ Ja ☐ Nein
- f) Deklaration der Herkunft und Qualität «Label» der Lebensmittel. ☐ Ja ☐ Nein
- g) Detaillierte Angaben zu den Nährwerten der Lebensmittel. ☐ Ja ☐ Nein
- h) Detaillierte Angaben für Vegetarier und Allergiker. ☐ Ja ☐ Nein

7.5. Rechnungsstellung

- a) Monatliche und übersichtliche Rechnungsstellung pro Standort. ☐ Ja ☐ Nein
- b) Jährliche Zusammenstellung der bezogenen Leistungen. ☐ Ja ☐ Nein

7.6. Angaben zur Firma

Rechtsform ☐ einfache Gesellschaft ☐ Kollektivgesellschaft ☐ Kommanditgesellschaft
☐ Genossenschaft ☐ AG ☐ Kommandit AG ☐ GmbH
☐ übrige (Verein, virtuelle Unternehmung, vertragliche Bindung, etc.)

Kontaktadresse

Gründungsjahr

Berufsausweis der verantwortlichen Fachpersonen

Anzahl beschäftigte Mitarbeiter/Innen Administration Männer: Frauen: AZUBI:
 Anzahl beschäftigte Mitarbeiter/Innen Produktion Männer: Frauen: AZUBI:

Legen Sie – je nach Rechtsform – einen Handelsregisterauszug, die Statuten oder anderweitigen Beglaubigungen bei.

Die Produktion der Mahlzeiten ist max. 25km ab direkter Agglomeration Biel angesiedelt ☐ Ja ☐ Nein
 Direkte Agglomeration = Gemeinden, die direkt an Biel angrenzen

7.7. Verpflichtungen

- a) Sie bezahlen für gleichwertige Arbeit von Mann und Frau dieselben Löhne. ☐ Ja ☐ Nein
- b) Produziert Ihre Firma gemäss Lebensmittelverordnung? Bitte legen Sie uns den aktuellsten Bericht/Rapport betreffend Lebensmittelinspektion bei. ☐ Ja ☐ Nein
- c) Sind gegen Ihre Firma Betreibungen hängig? ☐ Ja ☐ Nein
- d) Adresse des zuständigen Betreibungsamts
- e) Haben Sie die MwSt, die Staats-, Gemeinde- und Bundessteuern bis zum letzten Fälligkeitstermin bezahlt? ☐ Ja ☐ Nein
- f) Haben Sie die AHV-/ IV-/EO- Beiträge, ALV, SUVA, Krankenkasse, Vor- /Fürsorgeeinrichtungen, Kinderzulagen usw. bis zum letzten Fälligkeitstermin bezahlt? ☐ Ja ☐ Nein
- g) Alle Ihre Kommunikationsmittel zu Ihren Kunden sind zweisprachig (D und F). Ebenfalls verfügen Sie in der Kommunikation in Bezug auf diesen Auftrag über Mitarbeitende in beiden Sprachen. ☐ Ja ☐ Nein

7.8. Versicherungen

Die Unternehmung erklärt, durch eine Haftpflichtversicherung ausreichend geschützt zu sein. Es sind dies für

Personenschäden pro Person CHF
 pro Ereignis CHF

Sachschaden

pro Ereignis

CHF

Versicherungsgesellschaft

..... Police Nr.

8. Zuschlagskriterien

Für jedes der folgenden Kriterien werden Punkte von 1-5 verteilt, die mit entsprechender Gewichtung für die Gesamtwertung addiert werden.

Bewertung	4-5	Gut
	2-3	Genügend
	1	Mangelhaft
	0	Ungenügend

8.1. Qualität (Gewichtung 20%)

	Anforderung	Bewertung	Gewichtung
a)	Ausgewogenheit und kindergerecht innerhalb der Menüs: Die Produktion folgt einer Ernährungsphilosophie auf Basis einer aktuellen wissenschaftlicher Grundlage. Geben Sie Ihre Philosophie an	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%
b)	Geben Sie uns Ihre Erfahrung in Bezug auf die Produktion von kindergerechten Menüs an. Deklarieren Sie Ihren Produktionsprozess in Form eines Flow – Charts für 4 verschiedene Produkte: <ul style="list-style-type: none"> • Glasierte Karotten • Rindsgulasch • Teigwaren • Baby – Brei tiefgekühlt. Referenzen angeben	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%
c)	Machen Sie uns einen Vorschlag, wie die vorgegebene Qualität des Reglements von uns in Ihrer Produktion überprüft werden kann. Das Reglement schreibt eine jährliche Überprüfung vor.	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%
d)	Erstellen Sie einen Menüplan für 4 Wochen (Mittagessen) und setzen Sie darin alle deklarierten Anforderungen um. Bezeichnen Sie bei jeder Menükomponente die eingekaufte Qualität in Bezug auf alle Vorgaben des Kapitels 7.1a-r	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%

8.2. Bestellung/Lieferung (Gewichtung 10%)

	Anforderung	Bewertung	Gewichtung
a)	Stellen Sie Ihr Online-Bestellsystem für die Mahlzeiten in einer kurzen Beschreibung vor.	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%
b)	Logistik: Wie gedenken Sie zu liefern? Dokumentieren Sie mit Fotos. Nennen Sie Ihre Standards in Bezug auf den Umweltschutz.	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%

8.3. Preis (Gewichtung 40%)

	Anforderung	Bewertung	Gewichtung
a)	Durchschnittlicher Preis für eine Mittagsmahlzeit inkl. Logistik. Beachten Sie, dass pro Woche 2x Dessert gefordert sind. Weisen Sie dabei den Preis für die Logistik separat aus.	Der beste Preis erhält 5 Punkte Pro 10 Rappen Mehrkosten, 0.2 Punkte Abzug	40%

Der durchschnittliche Preis soll sich auf ein Jahr beziehen und die genannten Qualitätsanforderungen berücksichtigen; somit auch auf die genannte Gewichtung Fleisch, Vegi usw.

Geben Sie uns Ihre Preise für beide Mengengerüste an (siehe Anzahl Mahlzeiten im Anhang 18.1. und 18.2; sollte es zu einem Auftrag kommen, kann die Menge je nach politischem Entscheid variieren).

Ihre Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. Über den definierten Preis pro Mittagessen hinaus können der Stadt Biel keine weiteren Kosten verrechnet werden.

Die Preise für die Zwischenmahlzeiten (zMorge ohne Brot, zNüni, zVieri) und Babybreis werden Gegenstand bei den Vertragsverhandlungen. Die Stadt Biel hat ein Interesse daran, auch diese Produkte beim gleichen Produzenten zu beziehen, doch wird auch dieser Zusatzauftrag vom Preis abhängig sein.

8.4. Unternehmen (Gewichtung 25%)

	Anforderung	Bewertung	Gewichtung
a)	Standort der Produktion a. Biel b. Direkte Agglomeration c. Direkte Agglomeration plus 25km	a) 5P b) 3P c) 2P	10%
b)	Geben Sie uns Einblick in Ihre Firmenwerte und -leitbilder	Die Jury wird aufgrund eines Rankings die Punkte vergeben	5%
c)	Wie viel des aktuellen Küchenpersonal aus den Tagesschulen und Kitas können Sie in Ihre Produktion integrieren?	1 Punkt pro 100 Stellenprozente. Max. 5 Punkte	5%
d)	Wie viel Personen aus Wiedereingliederungs-Institutionen können Sie in Ihre Produktion integrieren?	1 Punkt pro 100 Stellenprozente. Max. 5 Punkte	5%

8.5. Ausführungsfrist (Gewichtung 5%)

	Anforderung	Bewertung	Gewichtung
a)	Geben Sie uns an, nach wieviel Monaten, nach Erhalt des Zuschlags des Auftrags, Sie die ersten Mahlzeiten liefern können.	Die kürzeste Dauer erhält 5 Punkte. Pro Monat-Mehrdauer 0.2 Punkte Abzug	5%

9. Dauer des Auftrags

Frühestens in fünf Jahren ab 1. Lieferung kann der Auftrag neu ausgeschrieben werden.

10. Bezugsquelle der Ausschreibungsunterlagen

Stadt Biel
Matthias Klotz
Abteilung Schule & Sport
Ausschreibung «Gesunde Ernährung»
Zentralstrasse 60
2501 Biel

11. Auskunftsstelle

Stadt Biel
Abteilung Schule & Sport
Matthias Klotz, Projektleiter «Gesunde Ernährung»
Zentralstrasse 60
2501 Biel

E-Mail: matthias.klotz@biel-bienne.ch
Tel: +41 79 641 35 6

12. Angebotseinreichung**Einreichen des Angebots an folgende Adresse:**

Persönlich
Stadt Biel
Matthias Klotz
Abteilung Schule & Sport
Ausschreibung «Gesunde Ernährung»
Zentralstrasse 60
2501 Biel

12.1. Frist

Die gesetzliche Frist von 40 Tagen für die Anbietenden (gemäss ÖBV Art. 15) ist mit folgendem Abgabetermin gewährleistet:

07. September 2018

Massgebend ist der Poststempel oder das Abgabedatum bei persönlicher Abgabe. Bei der Eingabe mit der Post werden nur Posteingänge bis max. 5 Kalendertage nach der Eingabefrist berücksichtigt. Die Teilnehmer tragen die Verantwortung für das rechtzeitige Eintreffen.

12.2. Form

Die Bewerbung ist in schriftlicher Form einzureichen: als lückenloses Angebot inkl. Eignungs- und Zuschlagskriterien, unterschrieben in zwei Exemplaren in einem verschlossenen Umschlag mit Angabe des Betreffs. Eingaben mittels E-Mail oder Fax wie auch auf jeglicher Art von Datenträger werden nicht berücksichtigt.

12.3. Vorprüfungskriterien

Die eingereichten Bewerbungen werden nach folgenden Kriterien geprüft

- Fristgerechte Einreichung der Unterlagen
- Vollständigkeit der eingereichten Unterlagen
- Lesbarkeit, Sprache

Ein Nichteinhalten dieser Kriterien führt zu einem Ausschluss vom Verfahren.

13. Öffnung der Angebote

14. September 2018 um 10.00 Uhr

Ort:

Abteilung Schule & Sport
Ausschreibung «Gesunde Ernährung»
Zentralstrasse 60
2501 Biel

14. Bekanntgabe des Zuschlags unter Vorbehalt

Voraussichtlich bis **15. November 2018**. Die Bewerber werden schriftlich informiert.

Nicht berücksichtigte Bewerber haben kein Anrecht auf Entschädigung für den angefallenen Aufwand.

Die Anbietenden haben auf Verlangen die Möglichkeit, nach erfolgtem Zuschlag, in das anonymisierte Offertöffnungsprotokoll Einsicht nehmen zu können (Art. 23 Abs. 4 ÖBV). Das Einsichtsrecht erlischt mit Ablauf der Beschwerdefrist.

15. Rechtsmittelbelehrung

Diese Ausschreibung kann innert zehn Tagen nach der ersten Publikation mittels Beschwerde beim Regierungsrat Biel, Schloss, Hauptstrasse 6, 2560 Nidau, angefochten werden. Die Beschwerde ist im Doppel einzureichen. Sie muss einen Antrag, die Angabe von Tatsachen und Beweismitteln, eine Begründung sowie eine Unterschrift enthalten; greifbare Beweismittel sind beizulegen.

16. Beilagen

- 18.1 Öffnungszeiten Standorte, Adressen, Anzahl Mahlzeiten Variante A
- 18.2 Öffnungszeiten Standorte, Adressen, Anzahl Mahlzeiten Variante B
- 18.3 Beispiel Geplante Infrastruktur Aussenstandort
- 18.4 Reglement
- 18.5 Labels

17. Bestätigung/Ermächtigung

Mit der Unterzeichnung dieser Bestätigung übernehmen die Anbietenden die Verantwortung dafür, dass sämtliche Bedingungen und Auflagen von der eigenen Unternehmung und allenfalls beigezogenen Subunternehmen eingehalten werden und bestätigen auch ihre Bereitschaft, die Erfüllung dieser Bedingungen und Auflagen jederzeit zu belegen.

Die Anbietenden nehmen zur Kenntnis, dass die Auftraggebenden bei Falschangaben oder Missachtung der obigen Grundsätze:

- a) den Zuschlag jederzeit widerrufen und den Vertrag aus wichtigen Gründen vorzeitig auflösen,
- b) die Bezahlung einer Konventionalstrafe in der Höhe von 5% des gesamten Auftragswertes verlangen und/oder
- c) den fehlbaren Anbietenden bis zu fünf Jahren von künftigen Beschaffungen ausschliessen können.

Ort und Datum

Firmenstempel

Unterschriften

18. Anhang

18.1. Tabelle Standorte: Alle Standorte werden beliefert (Variante A)

Standort	Adresse	Anzahl Betriebswochen pro Jahr	Anzahl Mahlzeiten (Mittag) pro Betriebswoche		Anzahl Mahlzeiten (Mittag) an Spitzentagen		Anzahl Kinderbrei pro Betriebswoche
			Kinder	Personal	Kinder	Personal	
KITA Beundenweg	Beundenweg 64, 2503 Biel	48	85	33	17	6	10
KITA Bubenberg	Bubenbergstrasse 47, 2502 Biel	50	303	132	64	28	20
Kita Mett	Safnernweg 21, 2504 Biel	48	314	113	87	20	51
Kita Rochette	Hintergasse 2, 2504 Biel	48	113	40	24	8	20
Kita Soleil	Sonnenstrasse 30, 2504 Biel	48	68	24	15	5	10
Kita Zukunft	Zukunftstrasse 21, 2503 Biel	48	210	156	55	33	10
TS Battenberg	Heidensteinweg 21, 2504 Biel	39	214	42	50	9	
	Solothurnstrasse 22, 2504 Biel / Hintergasse 12, 2504 Biel						
TS Bözingen	Aktuell existieren zwei Küchen an zwei Adressen Bubenbergstrasse 15, 2502 Biel	39	299	42	66	9	
TS Bubenberg	Es sind zwei Küchen an gleicher Adresse geplant	39	530	153	122	41	
TS Champagne	Champagneallee 1, 2502 Biel	39	167	26	46	9	
TS Dufour	Dufourstrasse 22, 2502 Biel	39	449	47	111	12	
TS Linde	Seilerweg 64, 2503 Biel	39	333	30	106	8	
TS Madretsch	Galeenweg 8, 2503 Biel	39	162	30	37	7	
	Heideweg 21, 2503 Biel						
TS Mühelfeld	Es sind zwei Küchen an gleicher Adresse geplant	39	250	44	61	10	
TS Plänke	Plänkestrasse 9, 2502 Biel	39	209	41	61	10	
	Poststrasse 23, 2504 Biel						
TS Poste	Es sind zwei Küchen an gleicher Adresse geplant	39	237	35	58	8	
TS Sahligut	Jägerweg 1, 2504 Biel	39	274	40	67	9	
TS Walkermatte	Dreiangeweg 12, 2502 Biel	39	243	29	69	7	
TS Zukunft	Zukunftstrasse 21, 2503 Biel	39	114	18	29	4	
OSZ Mett Bözingen	Gleiche Adresse wie TS Sahligut	39	47	4	47	4	
Total			4621	1079	1192	247	121
Altersgruppe	Gewicht durchschnittliche Mahlzeit in Gramm						
Kinder Kita 0-4 Jahre		165					
Kinder Tagsschule 4-12 Jahre		325					
Personal und OSZ		400					

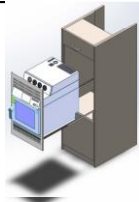
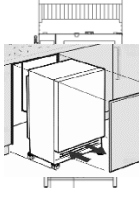


18.2. Tabelle Standorte: Nur 15 Standorte werden beliefert (Variante B)

Standort	Adresse	Anzahl Betriebswochen pro Jahr	Anzahl Mahlzeiten (Mittag) pro Betriebswoche		Anzahl Mahlzeiten (Mittag) an Spitzentagen		Anzahl Kinderbrei pro Betriebswoche	
			Kinder	Personal	Kinder	Personal		
KITA Beundenweg	Beundenweg 64, 2503 Biel		48	85	33	17	6	10
KITA Bubenberg	Bubenbergstrasse 47, 2502 Biel	Keine Lieferung						
Kita Mett	Safnerweg 21, 2504 Biel	Keine Lieferung						
Kita Rochette	Hintergasse 2, 2504 Biel		48	113	40	24	8	20
Kita Soleil	Sonnenstrasse 30, 2504 Biel		48	68	24	15	5	10
Kita Zukunft	Zukunftstrasse 21, 2503 Biel	Keine Lieferung						
TS Battenberg	Heidensteinweg 21, 2504 Biel		39	214	42	50	9	
	Solothurnstrasse 22, 2504 Biel / Hintergasse 12, 2504 Biel							
TS Bözingen	Aktuell existieren zwei Küchen an zwei Adressen		39	299	42	66	9	
TS Bubenberg	Bubenbergstrasse 15, 2502 Biel		39	530	153	122	41	
TS Champagne	Champagneallee 1, 2502 Biel	Keine Lieferung						
TS Dufour	Dufourstrasse 22, 2502 Biel		39	449	47	111	12	
TS Linde	Seilerweg 64, 2503 Biel		39	333	30	106	8	
TS Madretsch	Galerweg 8, 2503 Biel	Keine Lieferung						
	Heideweg 21, 2503 Biel							
TS Mühlefeld	Es sind zwei Küchen an gleicher Adresse geplant		39	250	44	61	10	
TS Plänke	Plänkestrasse 9, 2502 Biel		39	209	41	61	10	
	Poststrasse 23, 2504 Biel							
TS Poste	Es sind zwei Küchen an gleicher Adresse geplant		39	237	35	58	8	
TS Sahlgut	Jägerweg 1, 2504 Biel		39	274	40	67	9	
TS Walkermatte	Dreiangeweg 12, 2502 Biel		39	243	29	69	7	
TS Zukunft	Zukunftstrasse 21, 2503 Biel		39	114	18	29	4	
OSZ Mett Bözingen	Gleiche Adresse wie TS Sahlgut		39	47	4	47	4	
Total				3465	622	903	150	40
Altersgruppe	Gewicht durchschnittliche Mahlzeit in Gramm							
Kinder Kita 0-4 Jahre		165						
Kinder Tagsschule 4-12 Jahre		325						
Personal und OSZ		400						

18.3. Beispiel Geplante Infrastruktur Aussenstandort (Änderungen vorbehalten)

Standort TS, Madretsch, Galeerweg 8, 2503 Biel

Standort	03 Kombisteamer, einbau, 10 x 1/1	07 Tiefkühler, Einbau untertisch	10 Kühlschrank, einbau, GN 1/1	13 Spülmaschine, untertisch
Tagesschule Madretsch	1	1	1	1

Artikel	Bild	Masse	Trinkwasser kalt	Trinkwasser warm	Kaltwasser 0°fH	Kaltwasser Osmose	Ablauf	Zu beachten	Spannung	KW	Typ - Steckdosen	Direkter Netzanschluss
03 Kombisteamer einbau 10 x 1/1 GN		B 600 H 1250 T 750	x				56	Ablauf Fest- anschluss, siphoniert, Rohr- belüfter	3NAC 400v 50HZ	10.5	CEE16	
07 Tiefkühler einbau untertisch		B 600 H 820-880 T 550							1NAC 230v 50HZ	0.017	T13	
10 Kühlschrank einbau GN 1/1		B 600 H 2100 T 750							1NAC 230v 50HZ	0.95	T13	
13 Spülmaschine untertisch		B 600 H 810-845 T 620	x				56	Ablauf siphoniert	3NAC 400v 50HZ	7.9	CEE16	

18.4. Reglement



Stadt Biel
Ville de Bienne

Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen

vom 12. Oktober 2016

SGR 811.01

*Der Stadtrat von Biel,
gestützt auf Art. 40 Abs. 1 Ziff. 2 Bst. b der Stadtordnung¹, Art. 7 Abs. 5 der kantonalen
Tagesschulverordnung², Art. 24 der kantonalen Heimverordnung³
beschliesst:*

Art. 1 - Gegenstand und Geltungsbereich

Dieses Reglement legt die Grundsätze fest, nach welchen die Stadt Biel die Ernährung der Nutzerinnen und Nutzer der städtischen Tagesschulen, der städtischen Kindertagesstätten und der städtischen Alterseinrichtungen organisiert und deren Qualität gewährleistet.

Art. 2 - Grundsätze der Organisation

¹ Die Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) für die Nutzerinnen und Nutzer der Einrichtungen gemäss Art. 1 sollen grundsätzlich in einer oder mehreren Küchen zubereitet werden. Möglich ist die Zubereitung in einer durch die Stadt Biel oder durch einen Dritten betriebenen Produktionsküche in der Region vorzugsweise in Biel, welche alle oder die Mehrzahl der Einrichtungen gemäss Art. 1 beliefert.

² Frühstück und Zwischenmahlzeiten werden soweit möglich in den einzelnen Einrichtungen selbst zubereitet. Die Ernährungsgrundsätze gemäss Art. 3 gelten auch für diese Mahlzeiten.

Art. 3 - Grundsätze für die Zubereitung und Konservierung gesunder Mahlzeiten

¹ Die Ernährung hat ausgewogen und an die Bedürfnisse der verschiedenen Altersgruppen angepasst zu erfolgen.

² Die Mahlzeiten werden aus saisonal frischen, soweit möglich von lokalen oder regionalen Produzenten in biologischer Landwirtschaft kultivierten Zutaten zubereitet.

³ Werden Einrichtungen gemäss Art. 1 durch die Küche einer andern dieser Einrichtungen oder durch eine zentrale Küche gemäss Art. 2 mit Mahlzeiten beliefert, sind die Konservierung und Aufbereitung so vorzunehmen, dass die Qualität der Lebensmittel weder hinsichtlich der Inhaltsstoffe noch der Konsistenz beeinträchtigt wird.

1 SGR 101.1
2 BSG 432.211.2
3 BSG 662.51



⁴ Bei der Zubereitung, der Konservierung und der Lieferung werden Mehrweggebinde und keine gesundheitsschädigenden Stoffe verwendet.

⁵ Das Personal der Einrichtungen gemäss Art. 1 wird über die Ernährungsgrundsätze informiert und entsprechend sensibilisiert.

Art. 4 - Qualitätskontrolle

¹ Der Gemeinderat bezeichnet eine Stelle, welche die Zubereitung und Lieferung der Mahlzeiten in den städtischen Einrichtungen gemäss Art. 1 periodisch, mindestens einmal pro Jahr unangemeldet kontrolliert. Gegenstand der Kontrollen sind mindestens der durchschnittliche Anteil frischer, biologischer Zutaten an den Mahlzeiten und deren Ausgewogenheit in Bezug auf die Bedürfnisse der jeweiligen Konsumentinnen und Konsumenten.

² Die mit der Kontrolle beauftragte Stelle erstattet dem Gemeinderat mindestens einmal jährlich Bericht über die Ergebnisse ihrer Kontrollen.

Art. 5 - Zuständigkeiten und Vollzug

¹ Der Gemeinderat bezeichnet die für die gesunde Ernährung gemäss diesem Reglement, insbesondere für die Schaffung und den Betrieb der erforderlichen Infrastrukturen zuständigen Stellen.

² Er erlässt die für den Vollzug erforderlichen Vorschriften auf dem Verordnungsweg.

Art. 6 - Inkrafttreten und Fristen⁴

Die Umsetzung der Grundsätze dieses Reglements für die Organisation und die Qualität der Zubereitung der Mahlzeiten in den städtischen Einrichtungen gemäss Art. 1 soll wenn immer möglich innert zwei Jahren seit dem Inkrafttreten vollzogen sein.

Biel, 12. Oktober 2016

Namens des Stadtrates

Der Stadtratspräsident:
Werner Hadorn

Die Ratsekretärin:
Regula Klemmer

18.5. Warenbeschaffungsrichtlinien (Labels)



Nachhaltig produzierte Gemüse und Früchte

Sie produzieren im mindestens gemäss dem Modell 1 von «Bio Suisse» und lassen sich im mindestens gemäss diesem Modell zertifizieren. Sie verpflichten sich zur Verwendung von Bio-Knospe-Produkten; das Volumen entspricht dem Vorgaben der Eignungskriterien. Die Lebensmittel werden bei zertifizierten Lieferanten eingekauft.



Fleisch aus integrierter Produktion

Die Küche verpflichtet sich zum Einsatz von Fleisch aus IP Suisse-Produktion; das Volumen entspricht dem Vorgaben der Eignungskriterien. Sämtliches Fleisch und alle Fleischwaren stammen aus der Schweiz und werden durch zertifizierte Vertragslieferanten geliefert. Der Einkauf erfolgt nur über zertifizierte Lieferanten.



Fisch und Fischprodukte

Die Küche bezieht ausschliesslich MSC und ASC zertifizierte Fische und Fischprodukte und lässt sich als lizenzierter Verarbeiter zertifizieren; das Volumen entspricht dem Vorgaben der Eignungskriterien. Der Lieferant muss ebenfalls zertifiziert sein. Die Vorlaufzeit für eine Zertifizierung dauert ca. 6 Monate.



Kolonialwaren und exotische Produkte aus fairem Handel

Die eingesetzten Bananen, Zucker, Reis, Orangensaft und weitere Kolonialwaren wie Teigwaren, Getreide und Getreideprodukte tragen die Auszeichnung von Max Havelaar für fairen Handel und für faire Arbeitsbedingungen im Produktionsland.

**Weitere
Biolabel**

Insbesondere bei den Stärkebeilagen sind weitere Label «Bio» möglich, welche unter Absprache mit Schule&Sport eingesetzt werden dürfen.