



## **Bilag 2: Rammer for udbud**

Den første kortlægning af daginstitutionernes køkkener er nu stort set gennemført og som forventet skal en del af maden til 0-6 års børnene leveres af eksterne leverandører.

Der er tale om små daginstitutioner, på mange leveringsadresser i og uden for København. Hertil kommer, at der skal tages højde for, at daginstitutionernes størrelse og faciliteter varierer meget samt, at et væsentligt antal af daginstitutionerne er selvejende.

Der vurderes på nuværende tidspunkt, at der er behov for levering af 6.000 kostportioner pr. dag:

- Ca. 1.000 kostportioner skal leveres til modtagekøkkener, hvor ingen tilberedning er mulig.
- Ca. 500 kostportioner til køkkener, hvor opvarmning og anretning er mulig.
- Ca. 4.500 kostportioner til institutioner, hvor køkkenet er begrænset og hvor der fx ikke må tilberedes kød. Her skal en køkkenansat selv færdigtilberede halvfabrikata.

Antallet af måltider er ikke endeligt, da kortlægningen af udflytterinstitutionerne endnu ikke er tilendebragt (ca. 9% af institutionerne). Endvidere kommer antallet af måltider til at variere noget over de næste par år afhængig af bevillingerne til ombygninger af

03-03-2009

Sagsnr.  
2009-25432

Dokumentnr.  
2009-125520

Sagsbehandler  
Betina Bergmann Madsen

**Centerfunktionen for  
Mad & Måltid**

Gyldenløvesgade 15  
1502 København V

Telefon  
3366 4214

E-mail  
krist@buf.kk.dk

www.kk.dk

institutionernes køkkenfaciliteter, og det skal sikres, at udbuddet kommer til at rumme dette.

Der foreligger følgende muligheder, som er tænkt i to udbud, men kan også rummes i et udbud.

Udbud 1: til de der skal have færdig varm-/kølholdt mad offentliggøres i et separat udbud, da de skal have leveret hver dag.

Udbud 2: til de øvrige institutioner der kan få maden leveret 2-3 gange ugentligt.

Der arbejdes på en udbudsmodel, der tager højde for, at der kan laves lokale løsninger omkring produktion, bestilling og levering, som kan imødekomme den enkelte institutions ønsker og øge institutionernes og forældrenes indflydelse.

Betingelserne for at få antaget et tilbud er, at leverandøren kan leve op til Fødevarestyrelsens krav til registrering, herunder indretning af køkkener, leverance, transport og uddannelse. Hertil kommer de krav der stilles til kvaliteten af den fremstillede mad.

Der er mulighed for at opgaven kan udbydes til en maksimal pris pr. portion mad, hvilket dog med al sandsynlighed vil medføre, at der ikke fremdrives lavest mulige pris.

Det anbefales at der i første omgang laves et udbud for 2 år, med mulighed for forlængelse 2 gange et år. Anbefalingerne af den relativt korte udbudsperiode begrundes med, at der på baggrund af de erfaringer der indhøstes de første år, sandsynligvis vil vise sig mere hensigtsmæssige og rationelle måder at gribe opgaven an på.

Det anbefales at der opstilles følgende kriterier for tildeling af opgaven

- Pris
- Kvalitet
- Levering
- Emballage

### **Tidsplan**

<b>Aktivitet</b>	<b>Tidspunkt</b>
Afsendelse af udbudsbekendtgørelse	Medio maj 2009
Offentliggørelse af bekendtgørelse og udbudsmateriale mm.	Medio maj 2009

Frist for anmodning om deltagelse. Prækvalifikationsfasen afsluttes hermed. Leverandører har med deres ansøgning anmodet om at deltage i udbuddet og afgive tilbud.	Ultimo juni 2009
Udsendelse af opfordringer til at afgive tilbud til de leverandører der er blevet prækvalificeret, og afslag til de leverandører, som eventuelt ikke levede op til kravene i prækvalifikationsfasen	Ultimo juli 2009
Praktisk frist for tilbudsgivende leverandører til at stille afklarende spørgsmål.	Medio august 2009
Aflevering af skriftligt svar i anonym form på alle spørgsmål til alle tilbudsgivende leverandører.	Medio august 2009
<b>Frist for aflevering af tilbud</b>	<b>Primo september august 2009</b>
Valg af leverandører	Uge 37-38 2009
Indgåelse af kontrakter	Uge 39-40 2009

*I tidsplanen er der taget højde for industrisommerferien.*

## **Udbudsrammer**

### Lovgivningen:

- Madordningen er omfattet af EU-udbudsdirektivet, fordi den samlede omkostning pr. år for samtlige daginstitutioner, uanset om de er selvejende eller kommunale, overstiger tærskelværdien, der pt. er 1,5 mio. kr. excl. moms, beregnet over 4 år – dvs. at omkostningerne pr. år max må være på ca. 375.000 kr. ex. Moms før området er udbudspligtigt.
- De institutioner, der ønsker egen produktion, kan gøre dette uden en EU-udbudsrunde.
- Kommunen kan altid selv servicere egne forvaltninger og institutioner. Selvejende institutioner betragtes som selvstændige juridiske personer, og kommunen må ikke uden videre levere ydelser til dem i konkurrence med private udbydere.
- Det er lovligt for kommunale institutioner at levere mad til de andre kommunale institutioner uden udbudsrunde. Hvorimod det ikke er lovligt, at en kommunal institution leverer mad til en selvejende institution

### Anlæg:

Madudbuddet er afhængig af de fysiske rammer der er omtalt ovenfor og som bliver nærmere beskrevet i indstillingen om daginstitutioner fra Bygninger.

Maden:

- Måltidet skal leve op til Fødevarestyrelsens officielle anbefalinger for sund mad i vuggestuer og børnehaver.
- Måltider der serveres i Københavns Kommune skal være 75 % økologiske, målt i kilo råvarer.
- Frokostmåltidet skal leve op til Københavns Kommunes sundhedspolitik ”Sundhed, trivsel, overskud – i byens dagtilbud” vedtaget af Familie og Arbejdsmarkedsudvalget 9/11 2005, og retningslinjerne for Fødevarestyrelsens retningslinier for sund kost.

Finansiering:

Først når der foreligger tilbud på maden, er det muligt at fastslå den endelige pris pr. portion, men pris vil være en faktor i forhold til valg af leverandør.