

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Leistungsverzeichnis die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

		Kindertagesstätte "Mischka"	Kindertagesstätte "Nordspatzen"
Leistungsumfang		Die angebotenen Mahlzeiten in der Kindertagesbetreuung müssen den Qualitätsansprüchen an eine gesundheitsfördernde und akzeptierte Ernährung der Kinder entsprechen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Einrichtungen des Auftraggebers während ihrer Öffnungstage mit einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung zu versorgen. Grundvoraussetzung für die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit sowie die Gesundheit von Kindern ist eine abwechslungsreiche, bedarfsgerechte Ernährung. (Heseker und Beer, 2004). In Hinsicht auf die Verpflegung von Kindern nimmt die Kindertagesbetreuung eine besondere Rolle ein – die dort angebotene Verpflegung soll stets dem Ziel dienen, ein gesundes Wachstum bzw. eine gesunde Entwicklung der Kinder zu fördern, und beim Lernen zu unterstützen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, gemäß dem Anforderungskatalog dieses Leistungsverzeichnisses und den darin genannten Standards ernährungswissenschaftlicher Institute eine hochwertige Ganztagsverpflegung zu bieten. Es geht um die Versorgung Kindertagesstätten „Mischka“ und „Nordspatzen“ ab dem 01.01.2026 für mindestens 4 Jahre.	
1.	Rahmenbedingungen	• Anlieferung, Zubereitung und Bereitstellung Frühstück • Anlieferung, Zubereitung und Bereitstellung Zwischenmahlzeit • Anlieferung, Zubereitung und Bereitstellung Mittagessen • Anlieferung, Zubereitung und Bereitstellung Vesper • Anlieferung, Zubereitung und Bereitstellung Getränke • Vorbereitung und Nachbereitung der Essenausgabe, des Geschirrs, Bestecks, der Küchenhilfsmitteln, ggfls. Speisebehälter etc. • "Spontanreinigung" (Beseitigung von z. B. verkippten Flüssigkeiten, Erbrochenem u. ä.) • Reinigung (inkl. Fußboden) und Desinfektion der Küchenräume, Wirtschaftsräume, Speiseräume, Personal-, Sanitärräume des Küchenpersonals • Wiederherstellung der ordnungsgemäßen Küchenhygiene und Verbrauchsmaterialien • ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien • die mindestens einmal jährliche Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten • die sofortige Reklamation an den Produktionsstandort/die Lieferküche von auftretenden Beanstandungen • Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmitteln, wie insbesondere von: → Reinigungsmitteln, → Seifen, → Reinigern (wobei die Verwendung chlorabsaltender Reiniger unzulässig ist), → Salze und Reinigern für Geschirrspüler entsprechend der Empfehlungen des Herstellers. → <u>Hinweis:</u> es ist eine handelsübliche Waschmaschine in der Einrichtung vorhanden, die vom Auftragnehmer genutzt werden kann	
1.1.	Ansprechpartner	Der Auftragnehmer benennt einen Ansprechpartner, der zu den üblichen Geschäftszeiten erreichbar ist und regelmäßig, mindestens 1 x im Jahr und bei konkretem Anlass des Auftraggebers an Besprechungen teilnimmt. Hier sind die an der Verpflegung beteiligten Personen (Vertreter des Auftraggebers, Vertreter der Kindertageseinrichtung, Wirtschaftskräfte sowie Ansprechpartner des Auftragnehmers sind mit einzubeziehen.) Der Auftraggeber informiert den Auftragnehmer mindestens eine Woche vor dem jeweiligen Besprechungstermin.	
2.	Basisdaten	<u>Der Auftragnehmer verpflichtet sich, folgenden Leistungsumfang zu erfüllen:</u> • Frühstück – von 08:00 bis 08:45 Uhr • Zwischenmahlzeit – ab 9:30 Uhr (Obst/Gemüse) • Mittagsmahlzeiten – von 11:00 bis 11:45 Uhr • Vesper – von 14:15 – bis 14:45 Uhr • Getränkeversorgung – zu allen Mahlzeiten	<u>Der Auftragnehmer verpflichtet sich, folgenden Leistungsumfang zu erfüllen:</u> • Frühstück – von 07:45 – 08:30 Uhr • Zwischenmahlzeit – zwischen Frühstück und Mittag (Obst/Gemüse) • Mittagsmahlzeiten – von 11:00 bis 12:00 Uhr • Vesper – von 14:00 bis 14:45 Uhr • Getränkeversorgung – zu allen Mahlzeiten
2.1.	max. Anzahl Essenteilnehmer	55	150
2.2.	Alter der Essenteilnehmer	3 bis 6 Jahre	0 bis 3 Jahre (Kinderkrippe) 3 bis 6 Jahre (Kindergarten)
2.3.	Zusatz	Die genannten Größenordnungen begründen keinerlei Ansprüche des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Abweichungen durch Über- und Unterschreitung sind möglich, zum Beispiel bedingt durch das Interesse am Speisenangebot, Ferienzeiten, Schließtage, Krankheitstage der Essenteilnehmer und Ausflüge. Mitarbeiter wurden nicht berücksichtigt.	
2.4.	Adresse	Kindertagesstätte "Mischka" Osterburger Str. 42 a 39576 Hansestadt Stendal	Kindertagesstätte "Nordspatzen" Preußenstr. 11 39576 Hansestadt Stendal
3.	Versorgungszeiten	Die Versorgung erfolgt jeweils von Montag bis Freitag. Die Verpflegung muss mit Ausnahme von individuellen Schließtagen und den gesetzlichen Feiertagen des Landes Sachsen-Anhalt gewährleistet sein. Die Schließtage werden dem Auftragnehmer vom Auftraggeber mitgeteilt. Die Anzahl der Schließtage beträgt ca. 10 Tage im Jahr (zzgl. Brückentage u. ä.) und ca. 15 Arbeitstage insgesamt. Frühstücksversorgung → beginnt um 08:00 Uhr → die Speisenausgabe endet ca. 08:45 Uhr Zwischenmahlzeit → wird ca. 09:30 Uhr serviert Mittagsverpflegung → beginnt um 11:00 Uhr → die Speisenausgabe endet ca. 11:45 Uhr → die Anlieferung der Mittagsverpflegung muss spätestens um 10:30 Uhr erfolgt sein Vesperversorgung → beginnt um 14:15 Uhr → die Speisenausgabe endet ca. um 14:45 Uhr	Frühstücksversorgung → beginnt um 07:45 Uhr → die Speisenausgabe endet ca. 08:30 Uhr Zwischenmahlzeit → zwischen Frühstück und Mittag (Obst & Gemüse) Mittagsverpflegung → beginnt um 11:00 Uhr → die Speisenausgabe endet ca. 12:00 Uhr → die Anlieferung der Mittagsverpflegung muss spätestens um 10:30 Uhr erfolgt sein Vesperversorgung → beginnt um 14:00 Uhr → die Speisenausgabe endet ca. um 14:45 Uhr
3.1.	Zusatzverpflegung - Getränke	Der Auftragnehmer stellt Wasser (still & medium) und ungesüßte Tees zu jeder Mahlzeit zur Verfügung. Milch muss jeden Tag mindestens zur Frühstücksvorspeisung (zum Trinken und für die Versorgung mit Cerealien) zur Verfügung gestellt werden. Einmal wöchentlich sind die Einrichtungen mit Saft (Orange, Apfel, Multivitamin o. ä.) zu versorgen. Die Richtwerte für die Trinkmenge von Kindern orientieren sich an den aktuellen Qualitätsstandards und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Verpflegung in Kitas.	
4.	Bewirtschaftungsform	Die Essenversorgung wird als Konzessionsdienstleistungsvertrag vergeben. Der Auftragnehmer stellt ebenfalls das Servicepersonal für die Essenzubereitung und -ausgabe zur Verfügung.	

5.	Verpflegungssystem	Aktuell wird in der KiTa "Mischka" das Verpflegungssystem "Cook and Hold" praktiziert. Folgende Verpflegungssysteme können angeboten werden: 1. Cook & Chill 2. Cook & Freeze 3. Cook & Hold 4. Cook & Serve Die Einschätzung, ob das angebotene System in der Einrichtung praktikabel ist, obliegt dem Auftragnehmer. Es werden Pläne, Grundrisse und Bilder der Küchen zur Verfügung gestellt. Auch ein vor-Ort-Termin ist auf Anfrage möglich.	Aktuell wird in der KiTa "Norspatzen" das Verpflegungssystem "Cook & Freeze" praktiziert.
6.	Bestell- & Abrechnungssystem	Zu den Formalitäten der Essensanmeldung, -bestellung und -stornierung werden vom Auftragnehmer mit den Eltern/Personensorgeberechtigten der Essenteilnehmer gesonderte privatrechtliche Verträge geschlossen. Es besteht ein direktes Vertragsverhältnis zwischen Auftragnehmer und den Eltern/Personensorgeberechtigten. Dabei ist auf einen bargeldlosen Zahlungsverkehr zu achten. Die tägliche Auswahl der Verpflegung wird durch die Kindertagesstätten „Mischka“ und „Nordspatzen“ mit dem Auftragnehmer im Voraus vorgenommen. Die Eltern/Personensorgeberechtigten können lediglich die einzelnen Mahlzeiten (ab)bestellen. Der Auftragnehmer hat einen Elternbrief bereitzustellen, aus dem die wesentlichen Inhalte des vom Auftragnehmer unterbreiteten Vertragsangebots ersichtlich sind. Eine Kopie des Elternbriefes wie auch des Anmeldeformulars zur Versorgung der Kinder ist dem Angebot beizufügen. Allgemeine Informationen zur Essensbereitstellung sind dem Auftraggeber ebenfalls zur Kenntnis zu geben. Die Eltern/Personensorgeberechtigten bestellen unmittelbar über ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem (IBA), das vom Auftragnehmer kostenfrei bereitgestellt wird. In Ausnahmefällen (z.B. Eltern/Personensorgeberechtigten ohne Internet) ist dies schriftlich (ohne Zusatzkosten) zu ermöglichen. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, seine Speisepläne (je Kalendermonat) am 15. des Monats für den Folgemonat in das System einzustellen. Abbestellungen über das IBA bzw. per Telefon sind bis spätestens 8:00 Uhr am Liefertag zu ermöglichen. Bei rechtzeitig erfolgter Abmeldung wird das Essen nicht in Rechnung gestellt. Die Servicekräfte erhalten täglich entsprechende Übersichten je Essenteilnehmer und teilen diese täglich mit der Einrichtungsleitung bzw. dem vor Ort anwesenden pädagogischen Personal. Die Abrechnung soll durch Rechnungslegung am Ende des Kalendermonats und nicht durch Vorkasse erfolgen. Die Abrechnung über „Bildung und Teilhabe“ läuft ebenfalls direkt zwischen Auftragnehmer und Eltern/Personensorgeberechtigten.	
7.	Servicepersonal	Der Auftragnehmer stellt das Küchen-Personal und trägt Sorge, dass folgende Anforderungen erfüllt werden: • Der Auftragnehmer sichert die qualitative Eignung der von ihm eingesetzten Arbeitskräfte sowie die Einhaltung der arbeitsrechtlichen und hygienischen Bestimmungen zu • Der Auftragnehmer stellt dem von ihm eingesetzten Personal die Arbeitskleidung und bei entsprechenden Dienstleistungen die notwendigen Arbeitsmittel zur Verfügung • Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Nachweise der Erstbelehrung und über die Folgebelehrungen seiner Mitarbeiter gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG) sowie Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in seinen Unterlagen dokumentieren. Die Dokumente sind am Ort des Einsatzes der Mitarbeiter zu hinterlegen, verfügbar zu halten und dem Auftraggeber ohne weitere Aufforderung jährlich vorzulegen • Ein aktuelles erweitertes Führungszeugnis ist für alle an der Kindertagesstätte eingesetzten Küchenkräfte sowie das Ausgabepersonal einzuholen und vor dem ersten Arbeitsantritt dem Auftragnehmer vorzulegen. Die Vorlage des aktuellen, erweiterten Führungszeugnisses hat alle 2 Jahre zu erfolgen. • Masernschutzimpfung • Dem Auftragnehmer obliegt die selbständige Organisation der Dienstleistung/en, die zeitliche Disposition für die Dienstleistungen sowie die Bestimmung der Anzahl der Einsatzkräfte, die für die Erfüllung der Leistung/en eingesetzt werden. Berücksichtigung finden die jeweiligen Tagesabläufe und Essenszeiträume in enger Absprache der Einrichtungsleitung oder einer beauftragten Person • Der Auftraggeber gestattet dem Auftragnehmer und seinem Personal zum Zwecke der Anlieferung, Zubereitung, Ausgabe und/oder Nachbereitung des Essens das Betreten des Geländes der Einrichtung • Das Hausrecht und die Aufsichtspflicht des Auftraggebers in der gesamten Einrichtung bleiben hierdurch unberührt. Insbesondere kann der Auftraggeber Mitarbeiter des Auftragnehmers den Zutritt in die Einrichtung und das Einrichtungsgelände verweigern, wenn hierfür ein gewichtiger Grund vorliegt. • In Stoß- und Ausfallzeiten (Urlaub, Krankheit) wird eine ausreichende Anzahl an Personal zur Erfüllung des Leistungsumfanges eingesetzt • Das an der Essenausgabe beteiligte Personal pflegt einen freundlichen und wertschätzenden Umgang mit Kindern. • Das Ausgabepersonal ist darüber informiert und kann Auskunft geben, welche Komponenten bei bestimmten Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten nicht verzehrt werden dürfen und kann auf die entsprechende Alternative verweisen. • Der Auftragnehmer verpflichtet sich mit Abgabe des Angebots, sein betriebliches Hygienekonzept dem Auftraggeber unaufgefordert vorzulegen • Die Ausgabe von Essen und Getränken sowie die taggleiche Reinigung der Ausgabeküche und des Geschirrs (inkl. Reinigungsmittel) sind Aufgabe des Auftragnehmers. Aktuell ist eine Service-Kraft mit täglich 6 Stunden beschäftigt.	
8.	Betriebskosten	Die Betriebskosten werden über einen gesonderten Konzessionsdienstleistungsvertrag zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer festgelegt. <u>Hinweis:</u> Nach § 13 Abs. 6, Satz 1 des Kinderförderungsgesetzes Sachsen-Anhalt (KiföG LSA) tragen die Eltern die Verpflegungskosten ihrer Kinder in den Tageseinrichtungen. § 13 Abs. 6, Satz 2 KiföG LSA definiert die Bestandteile der von den Eltern zutragenden Kosten. Dies sind die Lebensmittel, die Zubereitung und die Lieferung der Speisen. Nicht enthalten sind die Kosten der Essenausgabe, Abwäsche, Vor- und Nachbereitung, Reinigung. Die Hansestadt Stendal trägt die nicht enthaltenden Kosten in Form einer Pauschale je Essensportion (Tagespauschale). Die Rechnungslegung durch den Auftragnehmer an den Auftraggeber erfolgt anhand der Lieferübersichten im Folgemonat.	
9.	Reinigung	Der Auftragnehmer gewährleistet die tägliche Reinigung von Geschirr und Besteck sowie sonstiger Ausstattungsgegenstände und die Reinigung/Desinfektion des Arbeits- und Ausgabebereiches gemäß der Basisdaten und aktuell gültigen Hygienevorschriften. Die „Spontanreinigung“ bei besonderen Erfordernissen (bspw. Erbrechen, Verschütten) ist sofort durchzuführen. Die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt.	
10.	Lieferort	Lieferadresse ist die oben genannte Adresse. Die Essenausgabe befindet sich im Erdgeschoss.	Lieferadresse ist die oben genannte Adresse. Die Essenausgabe befindet sich im Keller (über eine Rampe erreichbar).
10.1.	Transport und Anlieferung	Der Transport und die Anlieferung sind vom Auftragnehmer sicherzustellen. Die angegebenen Versorgungszeiten der Einrichtungen sind einzuhalten. Für den Transport sind die den Anforderungen entsprechenden und die hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel vom Auftragnehmer zu stellen. Bei der Warmverpflegung darf die gesamte Warmhaltezeit drei Stunden, gemessen ab Produktionsende bis zum Ende der Essenausgabe, nicht überschreiten; DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ ist zu berücksichtigen. Die Ausgangstemperatur muss bei warmen Speisen mindestens +65°C betragen. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal +7 °C. Die Wärme- bzw. Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Der Auftragnehmer hat auf Nachfrage des Auftraggebers ein Dokument beizubringen, das den Zeitpunkt der Abfüllung, sowie die Einhaltung der nach DIN-Norm geforderten Temperatur- und Hygienevorgaben uneingeschränkt belegt. Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des laufenden Betriebes verursacht werden. Auf dem jeweiligen Gelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.	
11.	Speiseplanung/Wareneinsatz	Den Kindern muss es aufgrund des Speisenangebotes möglich sein, sich ausgewogen und vollwertig im Sinne der Qualitätsstandards und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu ernähren. Gleichzeitig ist das Speisenangebot zielgruppengerecht und berücksichtigt in gewissem Umfang die Vorlieben der Kinder. Die oben genannten Empfehlungen geben hierzu klare Vorgaben. Die Richtlinien der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) sind bestmöglich einzuhalten und entsprechende Speisepläne, in denen Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind, anzufertigen und den Einrichtungen zur Verfügung zu stellen.	

12.	Gestaltung der Verpflegung	Sie ist so zu gestalten, dass eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl möglich ist. Prinzipiell gilt: • Um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen, sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen. • Es sind keine Tüten (für Suppen, Soßen o. ä.) zu verwenden. • Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten. • Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen Lebensmittelimitate, wie z.B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimps-Imitate. • Fisch stammt aus bestanderhaltender Fischerei oder biologischer EU-Aquakultur. Der Auftragnehmer unterstützt im Rahmen seiner Möglichkeiten bei Kinderfesten bzw. Festen in den kommunalen Einrichtungen oder ähnlichen Anlässen entsprechend vorheriger Abstimmung. Entsprechende Anfragen und Absprachen erfolgen durch die Einrichtung rechtzeitig, spätestens acht Wochen vor Termin. In Abhängigkeit vom Alter der Kinder variieren die Größen für die Zufuhr von Energie und Nährstoffen und damit auch die Portionsgrößen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gibt Richtwerte für Portionsgrößen und Lebensmittelmengen für die Mittagsverpflegung in Kitas und Krippen vor, nach denen sich der Auftragnehmer zu richten hat. Ein Nachschlag muss ohne Aufpreis möglich sein.
12.1.	Gestaltung Frühstücksverpflegung	Für die Speisenplanung des Frühstücks gelten folgende Anforderungen: • Ein Menü besteht aus Hauptgang & Dessert/Obst, inklusive Getränk und wahlweise Milch • Speisen- und Menüfolgen an den Wochentagen haben zu rotieren • Das saisonal wechselnde Angebot ist berücksichtigt. Bei Obst und Gemüse soll vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt werden. • Der Einsatz von Bio-Produkten wäre wünschenswert. • Regionalität: Produkte der Saison sind in der Speisenplanung möglichst aus heimischem Anbau zu verwenden. „Heimischer Anbau“, im Sinne dieser Ausschreibung, wird als räumliche Entfernung von 100 km (kürzeste Fahrtstrecke) um den Produktionsstandort, definiert. Als Ausgangspunkt für den heimischen Anbau ist der jeweilige Produktionsstandort zu verstehen, an dem Roh- und Grundprodukte für die Belieferung des Auftraggebers verzehrfertig bzw. regenerierfertig zubereitet werden. • Saisonalität: Der Speiseplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 20% der Menükomponenten einer charaktergebenden Menge Zutaten enthalten, die dem Saisonkalender entsprechen (siehe https://eatsmarter.de/ernaehrung/gesunde-lebensmittel/saisonkalender). Bei Obst und Gemüse soll vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt werden. • Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen. • Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. • Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch sowie Milch- und Milchprodukten ist die Tierart auf dem Speiseplan benannt • Für Essenteilnehmer mit attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten sowie solche die aus religiösen, ethischen oder weltanschaulichen Gründen auf bestimmte Lebensmittel (z.B. Schweinefleisch) verzichten, ist die Teilnahme an der Mahlzeit nachweislich zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden. Die Bereitstellung sollte kostenneutral erfolgen bzw. nur moderate Mehrkosten verursachen. • Die Wünsche und Anregungen der Essenteilnehmer sind in geeigneter Form in der Speisenplanung zu berücksichtigen.
12.2.	Gestaltung Zwischenmahlzeit	Für die Speisenplanung der Zwischenmahlzeit gelten folgende Anforderungen: • Ein Menü besteht Obst/Gemüse und einem Getränk, wahlweise mit Milch. • Speisen- und Menüfolgen an den Wochentagen haben zu rotieren • Der Einsatz von Bio-Produkten wäre wünschenswert. • Regionalität: Produkte der Saison sind in der Speisenplanung möglichst aus heimischem Anbau zu verwenden. „Heimischer Anbau“, im Sinne dieser Ausschreibung, wird als räumliche Entfernung von 100 km (kürzeste Fahrtstrecke) um den Produktionsstandort, definiert. Als Ausgangspunkt für den heimischen Anbau ist der jeweilige Produktionsstandort zu verstehen, an dem Roh- und Grundprodukte für die Belieferung des Auftraggebers verzehrfertig bzw. regenerierfertig zubereitet werden. • Saisonalität: Der Speiseplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 20% der Menükomponenten einer charaktergebenden Menge Zutaten enthalten, die dem Saisonkalender entsprechen (siehe https://eatsmarter.de/ernaehrung/gesunde-lebensmittel/saisonkalender). Bei Obst und Gemüse soll vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt werden. • Das saisonal wechselnde Angebot ist berücksichtigt. • Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen. • Für Essenteilnehmer mit attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten, ist die Teilnahme an der Mahlzeit nachweislich zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden. Die Bereitstellung sollte kostenneutral erfolgen bzw. nur moderate Mehrkosten verursachen. • Die Wünsche und Anregungen der Essenteilnehmer sind in geeigneter Form in der Speisenplanung zu berücksichtigen.
12.3.	Gestaltung Mittagessen	Für die Speisenplanung des Mittagessens gelten folgende Anforderungen: • Die 2 Menülinien sind ausgewogen und orientieren sich an den DGE-Qualitätsstandards. • Es ist täglich eine Alternative (z. B. vegetarisch bzw. Fleischauswahl) anzubieten. • Ein Menü besteht aus Hauptgang & Dessert/Obst, inklusive Getränk. • Der Menüzyklus beträgt ohne Wiederholung mindestens vier Wochen. • Speisen- und Menüfolgen an den Wochentagen haben zu rotieren. • Die Menülinien sind übersichtlich dargestellt, die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie sind im Speiseplan optisch hervorgehoben. • Die Speisen sind eindeutig bezeichnet und sprachlich für jeden verständlich zu gestalten. • Der Einsatz von Bio-Produkten wäre wünschenswert. • Regionalität: Produkte der Saison sind in der Speisenplanung möglichst aus heimischem Anbau zu verwenden. „Heimischer Anbau“, im Sinne dieser Ausschreibung, wird als räumliche Entfernung von 100 km (kürzeste Fahrtstrecke) um den Produktionsstandort, definiert. Als Ausgangspunkt für den heimischen Anbau ist der jeweilige Produktionsstandort zu verstehen, an dem Roh- und Grundprodukte für die Belieferung des Auftraggebers verzehrfertig bzw. regenerierfertig zubereitet werden. • Saisonalität: Der Speiseplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 20% der Menükomponenten einer charaktergebenden Menge Zutaten enthalten, die dem Saisonkalender entsprechen (siehe https://eatsmarter.de/ernaehrung/gesunde-lebensmittel/saisonkalender). Bei Obst und Gemüse soll vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt werden. • Das saisonal wechselnde Angebot ist berücksichtigt. • Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen! • Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. • Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch sowie Milch- und Milchprodukten ist die Tierart auf dem Speiseplan benannt. • Für Essenteilnehmer mit attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten sowie solche die aus religiösen, ethischen oder weltanschaulichen Gründen auf bestimmte Lebensmittel (z.B. Schweinefleisch) verzichten, ist die Teilnahme an der Mahlzeit nachweislich zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden. Die Bereitstellung sollte kostenneutral erfolgen bzw. nur moderate Mehrkosten verursachen. • Die Wünsche und Anregungen der Essenteilnehmer sind in geeigneter Form in der Speisenplanung zu berücksichtigen.

12.4.	Gestaltung Vesper	Für die Speisenplanung des Vespers gelten folgende Anforderungen: • Ein Menü besteht aus Hauptgang (z. B. Brot- oder Backwaren) & Dessert/Obst, inklusive Getränk. • Speisen- und Menüfolgen an den Wochentagen haben zu rotieren • Die Menülinien sind übersichtlich dargestellt, die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie sind im Speiseplan optisch hervorgehoben. • Die Speisen sind eindeutig bezeichnet und sprachlich für jeden verständlich zu gestalten. • Der Einsatz von Bio-Produkten wäre wünschenswert. • Regionalität: Produkte der Saison sind in der Speisenplanung möglichst aus heimischem Anbau zu verwenden. „Heimischer Anbau“, im Sinne dieser Ausschreibung, wird als räumliche Entfernung von 100 km (kürzeste Fahrtstrecke) um den Produktionsstandort, definiert. Als Ausgangspunkt für den heimischen Anbau ist der jeweilige Produktionsstandort zu verstehen, an dem Roh- und Grundprodukte für die Belieferung des Auftraggebers verzehrfertig bzw. regenerierfertig zubereitet werden. • Saisonalität: Der Speiseplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 20% der Menükomponenten einer charaktergebenden Menge Zutaten enthalten, die dem Saisonkalender entsprechen (siehe https://eatsmarter.de/ernaehrung/gesunde-lebensmittel/saisonkalender). Bei Obst und Gemüse soll vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt werden. • Das saisonal wechselnde Angebot ist berücksichtigt. • Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen. • Für Essenteilnehmer mit attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an der Mahlzeit nachweislich zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden. Die Bereitstellung sollte kostenneutral erfolgen bzw. nur moderate Mehrkosten verursachen. • Die Wünsche und Anregungen der Essenteilnehmer sind in geeigneter Form in der Speisenplanung zu berücksichtigen.	
12.5.	Gestaltung Getränke	Getränke sollen zur Mahlzeit ein fester Bestandteil des Angebots sein. Die Kosten sind als Tagessatz zu berechnen.	
12.6.	Menüzusammenstellung der Frühstücksverpflegung	* Brotarten (frisch, nicht abgepackt & verschiedene Varianten pro Tag) * 1 x wöchentlich Cornflakes/Müslis/Cerealien * Wurstsorten * Käsesorten * sonst. Aufstrich (Frischkäse, Honig, Marmelade, Nussaufstrich) * Obst/Gemüse * min. 1 x wöchentlich gekochte Eier * sonst. Bestandteile	* Brotarten (frisch, nicht abgepackt & verschiedene Varianten pro Tag) * Wurstsorten * Käsesorten * sonst. Aufstrich (Frischkäse, Honig, Marmelade, Nussaufstrich) * Obst/Gemüse * min. 1 x wöchentlich gekochte Eier * sonst. Bestandteile (ggf. Klopse, Würstchen usw.)
12.7.	Menüzusammenstellung der Zwischenverpflegung	Obst & Gemüse	
12.8.	Menüzusammenstellung der Mittagsverpflegung	<u>Menü</u> Das Menülinie orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards. Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für die Mittagsverpflegung lehnen sich an den aktuellen DGE-Qualitätsstandards an. Bei Fleischanteilen sollen verschiedene Arten auswählbar sein. <u>Alternatives Menü</u> Das alternative Menü ist vegetarisch bzw. ovo-lacto-vegetabil. In der Ovo-lacto-vegetabilen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Die Hauptgerichtskomponente soll somit primär aus Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Gemüse bestehen.	
12.9.	Menüzusammenstellung der Vespervverpflegung	* Kuchen o. Gebäck * Brotarten (frisch, nicht abgepackt & verschiedene Varianten pro Tag) * Wurstarten * Käsearten * sonst. Aufstrich (Frischkäse, Honig, Marmelade, Nussaufstrich) * Obst/Gemüse * sonst. Bestandteile	* 1 x wöchentlich Kuchen o. Gebäck * Brotarten (frisch, nicht abgepackt & verschiedene Varianten pro Tag) * Wurstarten * Käsearten * sonst. Aufstrich (Frischkäse, Honig, Marmelade, Nussaufstrich) * Obst/Gemüse * sonst. Bestandteile (evtl. 1 - 2 x die Woche Joghurt)
12.10.	Zusammenstellung Getränke	* Mineralwasser (still & medium) - in Flaschen/aus Automaten * Früchte- und/oder Kräutertee ungesüßt (jeweils ohne Zucker und ohne Süßungsmittel) * 1 x wöchentlich Saft (Apfel-, Orangen-, Multivitaminensaft o. ä.)	
13.	Anforderungen an die Speisenherstellung	<u>Zubereitung</u> • Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet. • Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 5 x in 20 Verpflegungstagen angeboten. → frittiert max. 5 x in 20 Tagen → paniert max. 5 x in 20 Tagen • Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) bevorzugt angewendet. • Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt. • Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen. • Zucker wird in Maßen eingesetzt. • Die Größe der Speisetelle ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten, Nudelgröße in Kinderkrippe usw.). <u>Sensorik</u> Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien: <u>Aussehen</u> Appetitregende Präsentation aller Speisen, die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten, ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller. <u>Geschmack</u> Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten, abwechslungsreiches Abschmecken mit Kräutern und Gewürzen, Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung. <u>Konsistenz</u> Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest, Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross, Fleisch hat eine zarte Textur. <u>Anrichtung einzelner Komponenten</u> (Verschiedene) Gemüse und Soßen sind nach Möglichkeit einzeln anzurichten und wahlweise einzeln entfallen zu lassen.	
14.	Qualitätskontrolle	Der Auftragnehmer verfügt über ein Qualitätskontrollsystem, welches eine gleichbleibende Qualität und ein Beschwerdemanagement enthalten. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, ein aktives Beschwerdemanagement zu führen. Das Konzept zum Beschwerdemanagement ist mit dem Angebot dem Auftraggeber vorzulegen. Die geplanten und umgesetzten Schritte zu kontinuierlichen Qualitätsverbesserungen sind individuell an die Einrichtung anzupassen und nachvollziehbar zu dokumentieren. Die Dokumentation der Maßnahmen ist dem Auftraggeber einmal jährlich unaufgefordert zur Qualitätssicherungszwecken vorzulegen. Durch Onlinebewertungen oder Feedbackbögen, ist es möglich die Zufriedenheit der Kinder /Eltern zu messen. Ebenso kann durch den Auftraggeber eine Bewertung erfolgen. Die Bewertungsergebnisse der Kinder/ Eltern sind regelmäßig mit dem Auftraggeber auszuwerten. Der Auftragnehmer und seine Vertreter sind berechtigt, jederzeit stufenweise Kontrollen unter Einhaltung aller Hygienevorgaben ohne Vorankündigung durchzuführen, um die Einhaltung vertraglicher Regelungen zu kontrollieren. Der reguläre Geschäftsbetrieb des Auftragnehmers darf hierdurch nicht nachhaltig gestört werden.	
15.	Ausstattung der Küche des Auftragnehmers	Die Ausstattung der Räume mit den für die Essensausgabe und den Verzehr erforderlichen Mobiliar sowie dem Geschirr und Besteck obliegt dem Auftraggeber. Sollten für die Lagerung bzw. Ausgabe des Essens die vorhandenen baulichen und technischen Gegebenheiten nicht ausreichen, ist dies dem Auftraggeber mitzuteilen und mit diesem abzustimmen. Der Auftraggeber trägt auch die Kosten der Instandhaltung für den normalen Verschleiß der Ausstattung. Der Auftragnehmer haftet dem Auftraggeber für fahrlässige, grob fahrlässige und vorsätzliche Beschädigung der Ausstattung.	

15.1.	bauliche Ausstattung der Küche des Auftragnehmers	Erforderliche Angaben können Sie dem beigefügten Grundriss entnehmen.
15.2.	technische Ausstattung der Küche des Auftragnehmers	Alle erforderlichen Geräte und Ausstattungsgegenstände sind durch den Auftragnehmer bereitzustellen. Dieser ist ebenfalls für erforderliche turnusmäßige Wartungs-, Prüfungs- und Reparaturarbeiten zuständig und trägt die Kosten dafür.
15.3.	personelle Ausstattung der Küche des Auftragnehmers	Es ist geeignetes Fachpersonal einzusetzen. Auf Anforderung des Auftraggebers weist der Auftragnehmer die o. g. Festlegungen zum Personal in geeigneter Weise 1-mal jährlich nach. Ein gültiger Gesundheitsausweis gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz muss beim Personal im Küchenbereich jederzeit vorliegen.
16.	Lagerung, Abfallvermeidung & -entsorgung	Der Auftragnehmer übernimmt die fachgerechte Lagerung und zeitnahe Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial, sonstige Abfälle im Zusammenhang mit der Verpflegungsleistung). Zur Vermeidung von Abfall sichert der Auftragnehmer die portionsgenaue tägliche Speisenbereitstellung auf der Grundlage der gemeldeten Teilnehmerzahlen.
17.	Hygiene	Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, von der externen Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich. Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der aktuellen Fassung laut Verordnung (EG) 852/2004 (über Lebensmittelhygiene) und Infektionsschutzgesetz (IfsG). Ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Eigenkontrollen überprüft werden. Für das Mittagessen werden Rückstellproben aufbewahrt. Die Ergebnisse von Lebensmittelhygienekontrollen sind unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der Auftragnehmer selbst zu informieren und diese stets bei seiner Produktion, Ausgabe und sonstigen Leistungserbringung zu beachten.
18.	besondere Verpflichtungen des Auftragnehmers	Der Auftragnehmer hat alles Erforderliche einzuleiten, damit Störungen der Versorgung nicht eintreten. Sollte es dennoch zu Störungen kommen, hat der Auftragnehmer eine Ersatzverpflegung sicherzustellen. Die Mehrkosten trägt der Auftragnehmer. Sollte eine Ersatzverpflegung im Ausnahmefall nicht möglich sein, ist der von den Essenteilnehmern entrichtete Preis zu erstatten. Der Auftragnehmer teilt alle wesentlichen Veränderungen in seinem Betrieb zeitnah schriftlich mit, die Einfluss auf die Leistungserbringung haben können. Dazu zählen insbesondere: 1. eine wesentliche Veränderung der Gesellschafter-Struktur, 2. beabsichtigte Änderung in Zubereitungs-, Lieferungs- und Ausgabemethode, 3. Auskunft über alle lebensmittel- und hygienerechtlichen Fragen im Zusammenhang mit der Versorgung in den Einrichtungen, insbesondere Auskünfte über das Hygienekonzept und die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen der Mitarbeiter des Auftragnehmers Die Betretungs- und Inspektionsrechte des Auftraggebers bleiben hiervon unberührt. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sein Personal mindestens nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen zu versichern.
19.	Preisermittlung & -gestaltung	Das Angebot muss eine nachvollziehbare Preiskalkulation enthalten. Es gelten die Preise gemäß dem vom Auftragnehmer beizufügenden Preisblatt.
20.	Vertragsgestaltung	Alle erforderlichen Vertragsbedingungen entnehmen Sie dem als Entwurf jeweils beiliegenden Konzessionsdienstleistungsvertrag.
21.	Ortsbesichtigung	Die Räumlichkeiten der Küchenräume können im Rahmen einer Ortsbesichtigung in Augenschein genommen werden. Der angefügte Lageplan der Küche soll einen Überblick verschaffen. Ein gewünschter Besichtigungstermin ist mit dem Auftraggeber (Tel. 03931-651613 / Frau Romanow) rechtzeitig vor Angebotsabgabe zu vereinbaren.
22.	Umsetzungskonzept	Mit dem Angebot ist ein Umsetzungskonzept (auf höchstens 6 Seiten, DIN A4, Arial, 10) einzureichen. Im Umsetzungskonzept soll insbesondere dargestellt werden, wie besonders auf die Bedürfnisse der Kita- und Krippenkinder eingegangen wird, wie die Saisonalität und Regionalität der Lebensmittel Berücksichtigung finden und die Ganztagsverpflegung attraktiv gestaltet werden soll. Unter anderem soll daher auf folgende Punkte explizit eingegangen werden: * Darstellung des Verpflegungssystems am jeweiligen Standort * Angebotsvielfalt und Auswahlmöglichkeiten der Mittagsmahlzeit * Kühl- und Warmhaltemanagement * Abrechnungssystem zwischen Auftragnehmer und Eltern/Sorgeberechtigten * Preiskalkulation/Preisgestaltung * Darstellung Beschwerdemanagement sowie Hygienemanagement * Qualitätskontrolle * Einbringung regionaler und saisonaler Lebensmittel * Menülinien und Menüzyklus (inkl. Mustermenüplan für 4 Wochen) inkl. Getränkeplanung
23.	losweise Vergabe	Es ist eine losweise Vergabe möglich, d.h. der Bieter kann sich nur für 1 Los (1 Kita) oder für beide Lose (2 Kitas) bewerben. Es besteht die Möglichkeit, auch nur für 1 Los oder für beide Lose ein Angebot einzureichen und den Zuschlag zu bekommen.
24.	Wertungs- & Zuschlagskriterien	1. Umsetzungskonzept - 35 % 2. Preis - 35 % 3. Warmhaltezeiten - 30 % Der Bieter mit der höchsten Punktzahl erhält den Zuschlag. Bei Punktegleichheit erfolgt die Zuschlagserteilung per Losentscheid.