



Leistungsbeschreibung

Verpflegungsleistungen für die kommunalen Kindertagesstätten und Schulen

Los 2

**Kita Sonnenblick, Storchennest, Kita Schwalbennest, Kita Libelle,
Kita Spatzenhaus, Kita Robin Hood, Kita Kunterbunt, Kita Holzwurm
Kita Gänseblümchen**

1. Leistungsbeschreibung Los 2

1.1 Allgemein

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung und Lieferung von Mahlzeiten an den Einrichtungen, die in der als Anlage zur Leistungsbeschreibung beigefügten Einrichtungsbeschreibung Los 2 (im Folgenden: Einrichtungsbeschreibung Los 2) aufgeführt ist, in dem dort beschriebenen Umfang.

1.2 Liefer- und Leistungsort

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der in der Einrichtungsbeschreibung Los 2 aufgeführten Einrichtungen in der Gemeinde Schönefeld zu.

1.3 Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens in externen Küchen (also nicht in den Küchen der Einrichtungen). Die Herstellung des Frühstücks und des Vespers erfolgt durch den Auftraggeber in den Einrichtungen.

Zu den Schließzeiten ist keine Versorgung der Einrichtung zu erbringen. Für die Versorgung der Kinder der Kindertagesstätten ist während der reduzierten Betriebsführung (z.B. besucherarme Tage, Brückentage, drei Wochen während der Schulsommerferien) eine Versorgung gemäß des angezeigten reduzierten Bedarfes zu gewährleisten.

Den Bezeichnungen der Verpflegungssysteme liegt das Begriffsverständnis der „DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung Ausgabedatum 2023-03“ und „DIN 10536 Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen Ausgabedatum 2016-03“ zugrunde.

Gegenstand der Leistung ist auch die Anlieferung des Essens und/oder aller für die Herstellung benötigten Produkte in die betreffende Einrichtung.

Die Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und zu liefernden Essenportionen sind auf Prognosen/Erfahrungen beruhende geschätzte Richtwerte und veränderbar. Die Angaben

über den voraussichtlichen Lieferumfang (siehe Einrichtungsbeschreibung Los 2) begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

Der Auftragnehmer übernimmt in der Einrichtung insbesondere auch:

- Bereitstellung von Konvektomaten (bei Cook & Chill)

Das zur Herstellung und Anlieferung erforderliche Personal wird vom Auftragnehmer gestellt. Er trägt dafür Sorge, dass:

- Die fachliche Befähigung des Personals des Auftragnehmers über die gesamte Vertragslaufzeit sichergestellt ist.
- Das eingesetzte Personal des Auftragnehmers nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich der Hygiene geschult ist.
- Das Personal des Auftragnehmers darüber informiert ist und Auskunft geben kann, welche Komponenten bei bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten nicht verzehrt werden dürfen.
 - Das Personal des Auftragnehmers Auskunft darüber geben kann, in welcher Komponente Ei-, Gluten und Milchprodukte enthalten sind.
 - Der Auftragnehmer hat sich von den für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung eingesetzten Personen nach Möglichkeit vor dem Einsatz für die Leistungserbringung, anderenfalls unverzüglich danach, ein erweitertes Führungszeugnis vorlegen zu lassen.
 - Von Personen, die der Auftragnehmer für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung einsetzt, muss der Auftragnehmer sich im Abstand von jeweils einem Jahr aktuelle erweiterte Führungszeugnisse vorlegen lassen. Daraus entstehende mögliche Kosten werden nicht von der Auftraggeberin übernommen. Enthält ein entsprechendes Führungszeugnis einen Eintrag, bedarf es der unverzüglichen Abstimmung mit der Auftraggeberin darüber, ob und inwieweit die betreffende Person im Rahmen der Vertragserfüllung für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung eingesetzt werden darf.

Beim Personaleinsatz wird vom Auftragnehmer Flexibilität erwartet, insbesondere hinsichtlich räumlicher, sachlicher und zeitlicher Veränderungen.

An Wandertagen/Sportfesten/Ausflugstagen oder ähnlichen Veranstaltungen, an denen alle oder ein Teil der Kinder nicht ganztägig in den Einrichtungen sind, hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information gemäß 8.7 der Besonderen Vertragsbedingungen durch die Leitung der Einrichtung eine ausreichende, am Angebotstag frisch zubereitete Kaltverpflegung zum gleichen Preis sicherzustellen. Diese ist auf Anforderung der Einrichtung ggf. auch vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung bereitzustellen.

1.4 Leistungsbeschaffenheit

a) Speisenangebote

Das Speisenangebot in den Kindertageseinrichtungen muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung von Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 6. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2023 (nachfolgend auch „DGE-Qualitätsstandard Tageseinrichtungen“ genannt), hier Kapitel 2 „Gestaltung der Verpflegung“ entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation einzuhalten.

Das Speisenangebot in der Schule muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2023 (im Folgenden: „DGE-Qualitätsstandard Schulen“), für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), die Speisenherstellung (Abschnitt 2.4), die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5) sowie die Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten.

Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

Dies konkretisierend und darüber hinaus wird bezüglich des Speisenangebots Folgendes vereinbart:

- (1) Es sind Lebensmittel aus zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU-Bio-Siegel (Öko-Kennzeichengesetz, BGBl. I, S. 78, in Verbindung mit der EG-VO Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, ABl. EG Nr. L 189 v. 20.07.2007, S. 1) oder einer mindestens gleichwertigen Zertifizierung einzusetzen. Insgesamt hat der Anteil der vorgenannten Lebensmittel 10 % der insgesamt eingesetzten Lebensmittel zu betragen.

Der Auftragnehmer kann Gerichte komplett aus biologischen Erzeugnissen herstellen oder einzelne Komponenten aus biologisch erzeugten Zutaten verwenden. Bietet er einzelne Komponenten aus biologischer Landwirtschaft an, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, ebenfalls aus biologischer Erzeugung stammen. Der Auftragnehmer hat den Einsatz von biologischen Erzeugnissen in allen Menülinien zu berücksichtigen, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus biologischer Erzeugung stammen sollen. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten biologischen Erzeugnisse deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.

- (2) Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot künstliche Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe nicht enthalten sind. Zucker ist nicht bzw. äußerst sparsam zu verwenden.
- (3) Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend dem „DGE-Qualitätsstandard Tageseinrichtungen“ (Tabelle 4, Seite 14) einsetzen.
- (4) Bei Gemüse und Obst sind Tiefkühlprodukte Konserven vorzuziehen.
- (5) Der Auftragnehmer hat auf Wunsch der Einrichtung kulturspezifische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen.

- (6) Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach entsprechender Information (Vorlage eines entsprechenden ärztlichen Attests) durch die Personensorgeberechtigten die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu den auch im Übrigen geltenden Konditionen zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und der Auftraggeberin vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin und die Einrichtung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.
- (7) Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (8) Die Portionsgrößen hat der Auftragnehmer an den Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards (Abschnitt 7.2) auszurichten. Grundsätzlich gilt jedoch, dass die Portionen dem individuellen Bedarf und Hunger der Kinder angepasst sein sollen (partizipative Verpflegung). Es ist zwingend eine ausreichende Anzahl an Nachschlägen vorzusehen.

Die Teilnehmerzahl der jeweiligen Einrichtungen und Mahlzeiten können der Anlage zur Leistungsbeschreibung entnommen werden. Die Portionsgrößen und eingesetzte Lebensmittelmengen sind der Auftraggeberin auf Verlangen nachzuweisen.

- (9) Für alle Verpflegungs- und Ausgabesysteme hat der Auftragnehmer die Einhaltung der maximalen Warmhaltezeit von 180 Minuten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speisen an den letzten Tischgast. Im Übrigen wird auf die Qualitätsstandards, Ziff. 2.4.2. (siehe Fußnote), verwiesen.

Für das Verpflegungssystem „Cook & hold“/„Warmverpflegung“ gilt, dass das angelieferte Essen eine Mindesttemperatur in Höhe von 65°C aufweisen muss. Eine erneute Erhitzung ist nicht zulässig.

- (10) Der Einsatz von Aluminium-Menüschalen ist auf Grund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium nicht zulässig.
- (11) Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte und Weichtiere sowie deren Produkte/Erzeugnisse einsetzen. Spuren davon können gegebenenfalls enthalten sein.
- (12) Der Menüzyklus beträgt mindestens sechs Wochen.
- (13) Für die Mittagsversorgung sind mindestens drei Menülinien anzubieten, davon eine vegetarisch. Es ist in Absprache mit der Auftraggeberin dreimal pro Woche – und dies abhängig von der Hauptspeise - zusätzlich Dessert anzubieten. Soweit als Dessert Obst angeboten wird, so ist verarbeitetes Obst (Kompott etc.) anstatt einzelner Früchte anzubieten.

Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin sowie der Einrichtungsleitung auf Verlangen die Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel lückenlos nach- und die Inhaltsstoffe vollständig auszuweisen (Zutatenliste).

b) Speisepläne

Der Auftragnehmer hat bei der Speiseplangestaltung den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards zu folgen.

Dies konkretisierend und darüber hinaus werden an die Speisenpläne des Auftragnehmers folgende Anforderungen gestellt:

- (1) Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Auch wenn die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z.B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z.B. „Piratenmenü“) verwendet werden, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- (2) Die Hauptkomponenten sind jeweils an 1. Stelle zu benennen.

- (3) Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
- a) Fleisch und Fleischbestandteile und die Tierart, von der sie stammen,
 - b) die eingesetzten Bioprodukte,
 - c) Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören,
 - d) Soßen müssen jeweils in ihrer Art benannt sein.

c) Abfallvermeidung, Verpackungen, Entsorgung

Zur Vermeidung von Abfall sichert der Auftragnehmer die portionsgenaue tägliche Essenbereitstellung auf der Grundlage der gemeldeten Teilnehmerzahlen zu.

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker und Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) werden regelmäßig nicht eingesetzt, Ausnahmen sind insbesondere beim Kaltverpflegungs-Angebot möglich.
- Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt.
- Es dürfen nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Teefilter) eingesetzt werden.
- Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.

1.5 Nutzung von Räumen und Einrichtungen der Auftraggeberin, Nebenkosten, Instandsetzung

- (1) Die Auftraggeberin stellt die Räumlichkeit und Anschlüsse für Energie und Wasser/Abwasser zur Aufbereitung der Speisen zur Verfügung. Der Auftragnehmer hat keinen Anspruch auf Neuinstallation von Anschlüssen.
- (2) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (3) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom, Heizung und Wasser. Die diesbezüglichen Kosten für den Verbrauch trägt die Auftraggeberin.
- (4) Soweit Küchenausstattung inkl. Geräte vorhanden ist, kann diese vom Auftragnehmer kostenlos genutzt werden. Die Auftraggeberin übernimmt die Kosten für Instandhaltung der von ihr zur Verfügung gestellten Geräte. Er kann die vorhandene Ausstattung im Wege der Ortsbesichtigung in Augenschein nehmen.
- (5) Vor Beginn der Leistung wird von der Auftraggeberin, vertreten durch seine Fachabteilung, dem Auftragnehmer und den Einrichtungen gemeinsam ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände (Inventarliste) erstellt. Notwendige Ersatzbeschaffungen werden durch die Auftraggeberin zur Verfügung gestellt. Sollte über die vorhandene Grundausstattung hinaus weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses/diese der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit der Auftraggeberin. Sie sind nach Vertragsende vom Auftragnehmer auf eigene Kosten wieder zu entfernen.
- (6) Die Fachabteilung der Auftraggeberin ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik und ist vom Auftragnehmer vor der Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte der Auftraggeberin in Textform zu kontaktieren.

- (7) Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- (8) Sollte der Auftragnehmer andere als die vorhandenen Gegenstände/Gerätschaften benötigen, sind diese von ihm auf eigene Kosten anzuschaffen, zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation muss nach Absprache mit der Auftraggeberin erfolgen. Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur insoweit verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung — etwa im Hinblick auf die Verwendung eines bestimmten Verpflegungssystem - nötig und erforderlich ist.
- (9) Durch den Auftragnehmer sind die Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen, die Lärmschutzverordnung und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Die Hausordnung der Einrichtung ist zu beachten. Wartung und Prüfung von Feuerlöschern in den überlassenen Räumlichkeiten übernimmt die Auftraggeberin. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind von Seiten des Auftragnehmers einzuhalten.
- (10) Es ist untersagt, die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.
- (11) Die Auftraggeberin oder ein von ihr Beauftragter ist berechtigt, die vom Auftragnehmer in der Einrichtung genutzten Räume jederzeit unangemeldet zu betreten.
- (12) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Auftragnehmer nach den Vorschriften DGUV Vorschrift 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen von einer dafür qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Eine Kopie des Prüfprotokolls mit dem Prüfergebnis ist der Auftraggeberin unverzüglich zuzusenden (z.B. für Konvektomat).

1.6 Bestellung/Abrechnung

- (1) Der Auftragnehmer sichert ein unkompliziertes, modernes und internetbasiertes Bestell- und Korrektursystem zu. Dazu hat er einen monatlichen Speiseplan zu erstellen und den Essenteilnehmern ab dem 10. des Vormonats zugänglich zu machen.

- (2) Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-,Ab- und Mehrbestellungen sicher zu stellen.
- (3) Die Anmeldung für das Mittagessen erfolgt durch die Personensorgeberechtigten über das Bestellsystem des Auftragnehmers. Dabei hat der Auftragnehmer sicherzustellen, dass Abmeldungen durch die Personensorgeberechtigten direkt im Bestellsystem (online oder per Telefon) erfolgen können. Abbestellungen des gewählten Essens sind bis 8:00 Uhr desselben Tages zu ermöglichen. Eine tages- und personengenaue Abrechnung ist zu gewährleisten.
- (4) Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Einrichtungen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.