

Essensversorgung Stadt Königs Wusterhausen
Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft der Stadt Königs Wusterhausen

Inhalt

1. Basisinformationen.....	2
Kita	2
2 Allgemein	3
2.1 Leistungsumfang:	3
3 Verpflegungstage	4
4 Anzahl der Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmern	4
5 Die Altersstruktur	5
6 Ausgabezeiten / Lieferzeit.....	6
7 Bewirtschaftungssystem.....	8
8 Verpflegungssystem	8
9 Ausgabesystem.....	9
10 Bestell- und Abrechnungssystem (Anlage 4 beachten)	9
11 Lieferung	10
12 Essenzubereitung und -ausgabe in der Einrichtung / den Einrichtungen.....	11
13 Unterlagen zu den Einrichtungen	11
14 Eignungskriterien / Ausführungsbedingungen.....	11
15 Personal.....	12
16 Abfallvermeidung und Entsorgung.....	12
17 Grundsätze der Verpflegung	13
18 Verpflegungsleistungen (Anlagen 5, 6 und 7 sind zu beachten)	15
18.1 Anforderungen an die Speiseplanung.....	17
18.2 Getränke	17
18.3 Weitere Anforderungen an die Speiseplanung.....	18
18.4 Qualitätssicherung und Reklamationen.....	21
18.5 Ansprechpartner	21
18.6 Verpflichtungen des Auftragnehmers / Beschwerdemanagement	22
18.7 Informationspflichten	23
19. Preisänderung / -anpassung	23
20. Vertragsdauer und Kündigung	24

1. Basisinformationen

Kita

<i>Kita</i>	<i>Anschrift</i>	<i>Öffnungszeiten</i>	<i>Durchschnittliche Anzahl der Kinder</i>
Los 1 – Niederlehme, Zernsdorf, Kablow und Senzig (insgesamt 499 Kinder)			
Kita „Waldhaus“	Heinrich-Heine-Straße 3a 15712 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	41
Kita „Zernsdorfer Rübchen“	Alte Trift 3 a 15712 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	105
Kita „Schatzkiste“	Undinestraße 34 15712 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	115
Kita „Kleine Pfefferkörner“	Dorfstraße 13 15713 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	39
Kita „Zwergenstadt“	Liebknechtstraße 16 15713 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	78
Kita „Pumuckl“ inkl. Waldgruppe	Werftstraße 103/104 15712 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	121
Los 2 – Kernstadt und Zeesen (insgesamt 573 Kinder)			
Kita Knirpsenstadt	Rosa-Luxemburgstraße 7 C, 15711 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	186
Kita „Spatzennest“	Puschkinstraße 74 15711 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	178
Kita „Steinbergwichtel“	Puschkinstraße 86-88 15711 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	89
Kita „Am Darwinbogen“ Der Eröffnungstermin ist noch nicht bekannt, wird im Zuge des Ausschreibungsverfahrens bekanntgegeben	Emma-Ihrer-Straße 2a/b 15711 Königs Wusterhausen	6-18 Uhr*	Gemäß Betriebserlaubnis 120

*Die Öffnungszeiten können abhängig vom Betreuungsbedarf geringfügig variieren (beispielsweise 6:30 Uhr -17:00 Uhr)

Information zur Waldgruppe in der Kita Pumuckl:

Die Waldkitagruppe in der Kita Pumuckl ist eine separate Gruppe, die an die Kita Pumuckl angebunden und integriert ist. In dieser Gruppe werden bis zu 18 Kinder betreut, die jeden Tag in den Wald gehen und den größten Teil ihrer Betreuungszeit im Wald verbringen.

In der Zeit von 6:00 Uhr bis 8:30 Uhr werden die Frühkinder der Waldkitagruppe mit im Frühdienst der Kita Pumuckl betreut und nehmen in dieser Zeit ihr Frühstück ein.



Um 8:30 Uhr treffen sich die Kinder in unserem Bewegungshaus (Extragebäude auf unserem Kita- Gelände) und starten dann von dort aus in den Wald. Zum Mittagessen gegen 12:00 Uhr sind die Kinder wieder aus dem Wald zurück und nehmen ihr Mittagessen im Bewegungshaus ein. Nach dem Mittagessen gehen die Kinder wieder in den Wald und nehmen die Vespermahlzeit im Wald ein. Die Vesper wird komplett von den päd. Fach-kräften auf dem Waldwagen mit in den Wald genommen und muss nicht einzeln für jedes Kind verpackt sein. Die Vesper muss sich eignen, ohne Geschirr und Besteck im Wald, zu verzehren. 15:30 Uhr werden die Kinder wieder vom Spätdienst der Kindertagesstätte Pumuckl betreut.

Träger

Stadt Königs Wusterhausen, Abteilung Kita, Schlossstraße 3, 15711 Königs Wusterhausen

2 Allgemein

Die angebotenen Mahlzeiten in der Kita müssen den (wissenschaftsbasierten) Qualitätsansprüchen an eine gesundheitsfördernde und akzeptierte Ernährung der Kinder entsprechen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Einrichtung/en 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. Das Ernährungsverhalten manifestiert sich bereits im Kindesalter und einmal erworbene Ernährungsmuster werden oft ein Leben lang beibehalten (Heseker und Beer, 2004).

Der Kita kommt daher in Hinsicht auf die Verpflegung von Kindern eine besondere Bedeutung zu – die dort angebotene Verpflegung soll stets dem Ziel dienen, ein gesundes Wachstum bzw. eine gesunde Entwicklung der Kitakinder zu fördern, und beim Lernen zu unterstützen. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ umfasst in diesem Zusammenhang mit Ernährung und Verpflegung die Dimensionen Ökologie, Gesellschaft, Wirtschaft und Gesundheit. Diese vier Dimensionen lassen sich in den Strukturen als auch in den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern (DGE Positionspapier, 2021). Bei Lebensmittelentscheidungen sollen daher auch Aspekte, die eine nachhaltige Entwicklung unterstützen, miteinfließen. Im Rahmen der Kitaverpflegung wirken sich die Reduzierung des Müllaufkommens, Mülltrennung, der Einsatz von Großküchengeräten mit einem hohen Energie- und Wassersparpotential, optimierte Produktionsabläufe, ressourcenschonender Wareneinsatz sowie eine optimale Lagerung, Reduktion von nicht ausgegebenen Speisen bzw. Verwertung von übrig gebliebenen Speisen, Einsatz von biologisch angebauten Lebensmitteln sowie die Berücksichtigung von Gütesiegeln und Empfehlungen von Umweltorganisationen günstig im Sinne der Nachhaltigkeit aus.

2.1 Leistungsumfang:

- Frühstücksmahlzeiten und Vespermahlzeiten mit Anlieferung
- Mittagsmahlzeit mit Anlieferung

Dabei verpflichtet sich der Auftragnehmer zur/zum:

- Anlieferung der Komponenten für Frühstück und Vesper inkl. Teebeutel

- Anlieferung der Mittagsmahlzeiten
- Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speisenplan
- Entsorgung der Speisereste (siehe hierzu auch Punk 18)
- sortenreinen Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien (siehe hierzu auch Punk 18)
- Beanstandungen sind umgehend an den Produktionsstandort bzw. die Lieferküche zu melden.

3 Verpflegungstage

Anzahl der Verpflegungstage für 2027

5 Verpflegungstage / Woche (alle Werktage Montag bis Freitag)

Anzahl der Verpflegungstage pro Jahr 2027 im Durchschnitt

212 (inkl. 17 Schließtage im Jahr (250 Arbeitstage -17 Schließtage- 21 Arbeitstage für Januar))

Anzahl der Schließtage im Jahr :

17 Schließtage²

4 Anzahl der Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmern

Anzahl der Kinder, welche zur Zeit in der Einrichtung betreut werden

Los 1		
Einrichtung	Die Kita ist nach der Betriebserlaubnis zugelassen für eine Kinderanzahl von: ¹	Die Anzahl der Kinder, die die Kita momentan besuchen beträgt:*
Kita „Waldhaus“	45	42
Kita „Zernsdorfer Rübchen“	130	108
Kita „Schatzkiste“	132	120
Kita „Kleine Pfefferkörner“	43	37
Kita „Zwergenstadt“	108	84
Kita „Pumuckl“ inkl. Waldgruppe	138 (Kapazität der Waldgruppe 18 Kinder)	120 (Stichtag 01.03.2026 befinden sich 17 Kinder in der Waldgruppe)
Gesamtsumme	596	511

² können gemäß Kitasatzung variieren

Los 2		
Einrichtung	Die Kita ist nach der Betriebserlaubnis zugelassen für eine Kinderanzahl von:	Die Anzahl der Kinder, die die Kita momentan besuchen beträgt:*
Kita „Knirpsenstadt“	270	187
Kita „Spatzennest“	200	179
Kita „Steinbergwichtel“	102	89
Kita „Am Darwinbogen“	120	120
Gesamtsumme	692	575

5 Die Altersstruktur

Die Altersstruktur der Kinder setzt sich ausfolgenden ggf. altersgemischten Gruppen zusammen:

Los 1		
Einrichtung	Kinder in der Krippe (1 bis 3Jahre)*	Kinder in der Kita (3 bis 6 Jahre)*
Kita „Waldhaus“	11	31
Kita „Zernsdorfer Rübchen“	26	82
Kita „Schatzkiste“	41	79
Kita „Kleine Pfefferkörner“	8	29
Kita „Zwergenstadt“	22	62
Kita „Pumuckl“ inkl. Waldgruppe	32	88

Los 2		
Einrichtung	Kinder in der Krippe (1 bis 3Jahre)*	Kinder in der Kita (3 bis 6 Jahre)*
Kita „Knirpsenstadt“	62	125
Kita „Spatzennest“	53	126
Kita „Steinbergwichtel“	20	69
Kita „Am Darwinbogen“	50 ¹	70 ¹

*Durchschnittliche Auslastung der letzten beiden Jahre (2024/2025)

¹ prognostizierte Auslastung, wenn die Einrichtung gemäß der Kapazität ausgelastet ist

6 Ausgabezeiten / Lieferzeit

Los 1			
Einrichtung	Frühstück	Mittag	Vesper
Kita „Waldhaus“	07:15-08:45 Uhr Anlieferung ab 06:00 Uhr möglich.	10:45-12:15 Uhr	13:45-14:30 Uhr
Kita „Zernsdorfer Rübchen“	07:30-08:45 Uhr Anlieferung des Frühstückes bis spätestens 7:00 Uhr.	1. Mittagsband 11:15 Uhr 2. Mittagsband 11:45 Uhr 3. Mittagsband 12:15 Uhr – 12:45 Uhr Das Mittag sollte bis spätestens 10.30 Uhr /10.45 Uhr in der Einrichtung sein.	13:30-14:45 Uhr Die Anlieferung sollte bis 13:00 Uhr erfolgen.
Kita „Schatzkiste“	08:00-08:45 Uhr Das Frühstück kann ab 06:00 Uhr geliefert werden.	Krippe 10:45 – 11:30 Uhr Kita 11:00 – 11:30 Uhr Das Mittag für die Krippe sollte bis 10:00 Uhr geliefert sein.	ab 14.00 Uhr – 15:00 Uhr Die Anlieferung des Vespers sollte um 12:00 – 12:30 Uhr erfolgen.
Kita „Kleine Pfefferkörner“	08:00 – 08:45 Uhr Anlieferung des Frühstückes ab 06:15 Uhr möglich.	Krippe 11:00 Uhr Kita 11:15 – 12:00 Uhr	ab 14:00 Uhr
Kita „Zwergenstadt“	08:00 – 08:45 Uhr Anlieferung des Frühstückes ab 06:00 Uhr möglich.	Krippe 10:30 – 12:30 Uhr Elementarbereich 11:00 – 12:30 Uhr	13:30 – 14:30 Uhr

Kita „Pumuckl“ inkl. Waldgruppe	07:30 – 8:45 Uhr Anlieferung des Frühstückes ab 06:00 Uhr möglich.	10:30/10:45 Uhr – 13:00 Uhr (Das letzte Mittagsband startet um 12:30 Uhr) Achtung! Die Anlieferung des Essens für die Waldgruppe erfolgt separat ins Bewegungshaus. Anlieferung ab 09:45/10:00 Uhr	13:30 – 15:00 Uhr Achtung! Im Sommer wird die Vesper für die Waldgruppe komplett von den päd. Fachkräften auf dem Waldwagen mit in den Wald genommen und muss nicht einzeln für jedes Kind verpackt sein (Ausnahme Sonderkostessen). Die Vesper muss sich eignen, ohne Geschirr und Besteck im Wald, zu verzehren. Anlieferung ca. 12:45/13:00 Uhr
---------------------------------	---	--	--

Los 2			
Einrichtung	Frühstück	Mittag	Vesper
Kita „Knirpsenstadt“	Krippe 7:30 Uhr – 8:15 Uhr Kita 7:30 Uhr – 8:30 Uhr Die Anlieferung des Frühstückes kann ab 4 Uhr erfolgen.	Krippe 10:30 Uhr – 12:15 Uhr Kita 11:00 Uhr – 12:45 Uhr	Krippe 13:30 Uhr – 14:30 Uhr Kita 14:00 Uhr – 14:45 Uhr
Kita „Spatzennest“	Krippe: 7.15 Uhr -8.30 Uhr Kita: 7.00 Uhr -8.30 Uhr	Krippe: 10.30 Uhr -12.00 Uhr Kita: 11.00Uhr -12.30 Uhr	Krippe: 13.30 Uhr -14.30 Uhr Kita: 14.00 Uhr -15.00 Uhr

	Anlieferung des Frühstückes ab 06:30 Uhr	Anlieferung des Mittags in der Krippe bis 10:00 Uhr. Anlieferung des Mittagessens in der Kita bis 11:15 Uhr.	Abholung des Nassabfalls bis 14:00 Uhr
Kita „Steinbergwichtel“	7:30 Uhr – 8:15 Uhr Die Anlieferung des Frühstücks kann ab 6:00 Uhr erfolgen.	11:00 Uhr – 13:00 Uhr	14:00 Uhr – 15:00 Uhr
Kita „Am Darwinbogen“	7:30 Uhr – 8:30 Uhr	11:00 Uhr – 13:00 Uhr	14:30 Uhr – 15:30 Uhr

7 Bewirtschaftungssystem

Bewirtschaftungsform: Mischbewirtschaftung

Die Speisen (Vollverpflegung, einzelne Mahlzeiten, Einzelkomponenten) werden von dem Auftragnehmer geliefert. Das für die Leistungserbringung erforderliche Personal sowie die Küche und sämtliche für die Leistungserbringung notwendigen Utensilien (z. B. Geschirr, Reinigungsmittel etc.) werden vollständig durch den Auftraggeber gestellt. Dies umfasst sowohl das Küchen- als auch das Servicepersonal sowie die Bereitstellung aller erforderlichen Räumlichkeiten, Geräte und Arbeitsmittel.

8 Verpflegungssystem

Folgende Verpflegungssysteme sind aufgrund der technischen und örtlichen Gegebenheiten in der Einrichtung realisierbar:

Warmverpflegung, kochen und warmhalten (Cook & Hold)

Als Cook & Hold bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die fertigen Speisen meist in einer Zentralküche zubereitet und unter Heißhaltung und Kühlung an den Ort der Ausgabe, z.B. einer Kita oder Schule geliefert und ausgegeben werden. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass vorwiegend frische, tiefgekühlte, saisonale und ökologisch erzeugte Produkte verwendet werden. Genetisch veränderte Lebensmittel sind entsprechend zu kennzeichnen.

Im Rahmen einer standortbezogenen Prüfung aller betroffenen Einrichtungen wurden alternative Verpflegungssysteme, auf ihre technische, bauliche, personelle und wirtschaftliche Umsetzbarkeit untersucht.

Die Prüfung hat ergeben, dass in keiner der Einrichtungen die infrastrukturellen Voraussetzungen für alternative Systeme erfüllt sind. Insbesondere fehlen geeignete Produktions- und Regenerationsflächen, Kühlkapazitäten, fachlich geschultes Personal sowie ggf. erforderlichen baulichen Genehmigungen.

Eine Anpassung der Einrichtungen zur Umsetzung alternativer Systeme würde einen unverhältnismäßig hohen finanziellen, organisatorischen und baulichen Aufwand erfordern und stünde im Missverhältnis zum Umfang des Auftrags.

Zur Sicherstellung eines einheitlichen, hygienisch kontrollierbaren und organisatorisch verlässlich umsetzbaren Betriebsablaufs wird daher ausschließlich das Verpflegungssystem Cook & Hold zugelassen. Diese Vorgabe dient der sachgerechten, wirtschaftlichen und sicheren Umsetzung der Verpflegung in allen betroffenen Einrichtungen.

9 Ausgabesystem

Folgende Ausgabesysteme werden für das Mittagessen und den Randmahlzeiten gewünscht:

- **Buffetform für Frühstück, Obst/Gemüse und Vesper**
Hier soll eine Komponentenlieferung erfolgen. Weitere Erläuterungen siehe Punkt 18 Verpflegungsleistungen.
- **Tischgemeinschaft für das Mittagessen**
Das fertige Essen wird durch die technischen Kräfte, des Auftragnehmers, ausgegeben.

10 Bestell- und Abrechnungssystem (Anlage 4 beachten)

Art des Bestell- und Abrechnungssystem – Rechnungslegung

Die Rechnungslegung erfolgt durch den Auftragnehmer, die Be- und Abbestellung erfolgt durch die jeweilige Einrichtung.

Sämtliche Kosten der Verpflegung sind dem Auftraggeber getrennt nach den einzelnen Einrichtungen in Rechnung zu stellen. Es gelten die Preise gemäß dem vom Auftragnehmer beizufügenden Preisblatt (siehe Punkt 4). In der Rechnungslegung sind die Verkaufspreise pro Portion sowie die Gesamtsumme wie folgt differenziert auszuweisen. Die Rechnungslegung erfolgt in zwei getrennten Rechnungen für Vesper- und Frühstück sowie für die Mittagsversorgung. In dieser ist die Anzahl der Gesamtportionen pro Woche und Einrichtung anzugeben. Mit der Einrichtungsleitung sind vor Rechnungslegung die abzurechnenden Portionen abzugleichen. Die täglich mitgelieferten Lieferscheine über die Anzahl der Portionen sind die Grundlage der Rechnungslegung.

Bestellsystem für die Bestellung durch die Einrichtung

Es existiert ein internetbasiertes System zur Vor- und Abbestellung per App oder Internetseite. Der Auftraggeber übermittelt tagesaktuelle Abmeldungen von der Essensversorgung automatisiert an den Auftragnehmer. Die Übermittlung erfolgt ausschließlich über eine digitale Schnittstelle, die eine sichere, strukturierte und maschinenlesbare Datenübertragung gewährleistet.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, diese Abmeldungen unverzüglich zu berücksichtigen und die Essensversorgung entsprechend anzupassen. Personenbezogene Daten dürfen nur in dem für die Durchführung der Essensversorgung erforderlichen Umfang übermittelt und müssen jederzeit datenschutzkonform verarbeitet werden.



Alternativ können Ab- und Vorbestellungen telefonisch abgegeben werden. Hierzu wird den Einrichtungen eine direkte und dauerhafte besetzte Durchwahl (Geschäftszeiten 6:30 Uhr – 15:00 Uhr) bekanntgegeben. Stornierungen erfolgt für das Mittagessen und Vesper durch die (jeweilige) Kindertageseinrichtung bis frühestens 08:00 Uhr des jeweiligen Liefertages. Im Falle von Schließtagen oder -zeiten sowie Ausflügen von Gruppen der Kita erfolgt in rechtzeitige Abmeldemitteilung durch den Auftraggeber an den Auftragnehmer. Für durch den Kita-Ausschuss beschlossene Schließzeiten erfolgt die Bekanntgabe nach deren Beschlussfassung, für alle anderen Tage mindestens 1 Woche vor Termin. Der Speiseplan wird der/den Einrichtungen vom Auftragnehmer spätestens einen Monat im Voraus zur Verfügung gestellt. Alles Weitere regelt der Punkt 18.

Zur Sicherstellung einer bedarfsgerechten Planung übermittelt jede Einrichtung dem Auftragnehmer monatlich im Voraus eine unverbindliche Prognose über die voraussichtlich benötigten Portionszahlen für den Folgemonat.

Die verbindliche Mitteilung der tatsächlich benötigten Portionszahlen erfolgt für das Frühstück frühestens sieben Kalendertage vor dem jeweiligen Liefertag. Eine Mitteilung, idealerweise bis zu zwei Kalendertage vor dem Liefertag, wird angestrebt.

Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass sowohl die prognostizierten als auch die fristgerecht verbindlich gemeldeten Mengen im Rahmen der Leistungserbringung berücksichtigt werden können. Abweichungen zwischen Prognose und tatsächlichem Bedarf sind im üblichen Rahmen zu tolerieren und dürfen nicht zu Einschränkungen der Versorgung führen.

Anlage 4 – Angaben zum Bestell- und Abstellverfahren ist auszufüllen. Die Angaben gehen zu 20 % in die Wertung ein.

11 Lieferung

Lieferbedingungen

Die Anlieferungszeiten richten sich nach den jeweiligen Erfordernissen der Einrichtungen und erfolgen nach entsprechender Abstimmung (siehe Punkt 6 Ausgabezeiten und Lieferzeiten).

Die Anlieferung muss sich den Bedürfnissen der Kita unterordnen und hat ohne Beeinträchtigung des laufenden Kitabetriebes zu erfolgen. Die Warmhaltezeiten der Mahlzeiten vom Zeitpunkt des Abfüllens in Transportbehälter (gemäß DGE – Qualitätsstandard oder vergleichbar) bis zur Ausgabe der letzten Mahlzeit vor Ort beträgt maximal 3 Stunden (180 Minuten). Der Transport erfolgt in Spezialbehältnissen (Thermophoren), die aktiv beheizbar oder zur Vermeidung von Wärmeverlusten gut isoliert sind.

Bei nicht rechtzeitiger, nicht ausreichender Lieferung oder sonstiger Leistungsstörung hat der Auftragnehmer auf seine Kosten sicher zu stellen, dass die Leistungsstörung zeitnah beseitigt wird.

Die Lager-, Transport-, und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 Grad Celsius.

Die Lager-, Transport und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 Grad Celsius.

Transport und Anlieferung

Der Auftraggeber sichert eine freie Zufahrt zu der/den Versorgungseinrichtung/en und stellt eine rechtzeitige Information über zeitweilige Beeinträchtigungen sicher. Das Befahren der Einrichtung/en regelt sich nach der StVO. Bei der Anlieferung obliegt dem Auftragnehmer eine besondere Sorgfaltspflicht.

12 Essenzubereitung und -ausgabe in der Einrichtung / den Einrichtungen

Essensausgabe in der Einrichtung

Die Ausstattung der Räume mit den für die Essensausgabe und den Verzehr erforderlichen Mobiliar und dem Geschirr, Bestecke und Küchenhilfsmaterialien (wie Kellen etc.) obliegt dem Auftraggeber. 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 die im Zusammenhang mit der Anlieferung des Essens entstehen.

13 Unterlagen zu den Einrichtungen

Dieser Leistungsbeschreibung sind Unterlagen mit Bildmaterial zur Ausstattung der jeweiligen Einrichtung als Anlagen beigelegt, bestehend aus:

- Grundrisse

Die den Vergabeunterlagen beigelegten Bilder dienen der ersten Orientierung hinsichtlich der örtlichen Anlieferungssituation.

Eine Ortsbesichtigung ist nicht vorgesehen, da die Leistung des Auftragnehmers ausschließlich der Anlieferung der Speisen bzw. Speisekomponenten umfasst. Die für die Angebotserstellung relevanten Informationen zu den Anlieferungsbedingungen und örtlichen Gegebenheiten werden im Rahmen der Vergabeunterlagen bereitgestellt.

14 Eignungskriterien / Ausführungsbedingungen

Berufliche Qualifikation

Der/ die Auftragnehmer*innen ist entweder selbst als Koch/Köchin ausgebildet oder beschäftigt Personal mit einschlägiger Ausbildung. Beruflich fachliche Qualifikationen können z.B. Küchenmeister*in, Koch/Köchin, Hauswirtschaftler, Diätassistent*in, Ökotrophologe/Ökotrophologin oder gleichwertige Ausbildungen sein. Nachweise sind mit dem Angebot einzureichen.

Hygienische Voraussetzungen des Personals

Personen dürfen in der Kitaverpflegung nur tätig werden, wenn bei Arbeitsbeginn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes/Ärztin nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) nachgewiesen ist, dass über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt/Ärztin belehrt wurden und nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich nach § 43 Abs. 1 Nr. 2

IfSG erklärt haben, dass ihnen keine Tatsache für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind. Die Kosten der Bescheinigung hat der Auftragnehmer zu tragen. Darüber hinaus hat der/die Auftragnehmer seine Mitarbeiter gem. § 43 Abs. 4 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind nach Aufforderung dem Träger der Kita vorzulegen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich mit Abgabe des Angebots, sein betriebliches Hygienekonzept dem Auftraggeber unaufgefordert vorzulegen.

15 Personal

Der Auftraggeber stellt das Personal für die Ausgabe (Mischbewirtschaftung).

16 Abfallvermeidung und Entsorgung

Fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial)

- Der Auftragnehmer übernimmt die fachgerechte Entsorgung
- Anfallende Wertstoffe wie Speiseabfälle und Verpackungen (z.B. Pappe/Kartonagen) darf der Auftragnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen aufbewahren.
- Speiseabfälle, Verpackungsmaterialien sowie sonstige im Zusammenhang mit der Verpflegungsleistung anfallende Abfälle sind vom Auftragnehmer täglich und unverzüglich nach Abschluss der Speiserversorgung ordnungsgemäß und fachgerecht abzuholen und zu entsorgen. Eine Geruchsbelästigung ist dabei in jedem Fall zu vermeiden. Eine Abholung mit der Anlieferung am Folgetag ist ausgeschlossen. Dieses ist über eine Eigenerklärung zu bestätigen.
- Der Auftragnehmer stellt eine vollständige und nachvollziehbare Dokumentation der Entsorgungswege sicher. Nach Aufforderung ist diese dem Auftraggeber digital zur Verfügung zu stellen.

Abfallvermeidung

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

Die kalkulierten Portionsgrößen und tatsächlichen Ausgabemengen werden regelmäßig kontrolliert, die Ergebnisse dokumentiert und Abweichungen in Absprache mit der Einrichtungsververtretung in der Planung/Kalkulation berücksichtigt. Für standardisierte Portionen ist vom Auftragnehmer ein Kellenplan unter Beachtung der Empfehlungen im aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas oder vergleichbar zu erstellen und auf Wunsch vorzulegen. Nach Bedarf und Wunsch sind individuelle Portionsgrößen auszugeben.

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Es sind Mehrportionengebinde aus Edelstahl zu verwenden (Bain-Marie-Einsätze). Ausnahmen sind nur bei Lunchpaketen gestattet. Die Bain-Marie-Einsätze werden inklusive eventuell übriggebliebener Speisereste verpackt zurückgegeben und nicht gereinigt.
- Mitgelieferte Transport- und Umverpackungen sind kostenlos zurückzunehmen.

- Die Verwendung von Einzelportionsgebinden ist nicht gestattet. (z.B. Salz, Zucker oder Joghurtbecher). Ausnahme sind die Sonderkostesser (siehe Punkt 17).
- Die Verwendung von Aluminiumschalen ist nicht gestattet.
- Es dürfen nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Teefilter) eingesetzt werden.
- Der Auftragnehmer hat Verpackungserzeugnissen 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.

17 Grundsätze der Verpflegung

Der Auftragnehmer sichert eine Speiseplanung auf der Grundlage eines vorliegenden Versorgungskonzeptes zu. Als Grundlage dient der Qualitätsstandard für DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in der aktuellen Fassung oder vergleichbar, die den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen entspricht.

Die im DGE-Qualitätsstandard beschriebenen und auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage basierenden Kriterien für eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung sind auf Basis einer kontinuierlichen Qualitätsentwicklung anzustreben.

Zur Beurteilung des Speiseangebots dienen die im Qualitätsstandard abgebildeten Kriterien zu Lebensmittelhäufigkeiten und Qualitäten (mit Minimal- und Maximalanforderungen) der im Speiseplan eingesetzten Lebensmittel. Die geplanten und umgesetzten Schritte zu kontinuierlichen Qualitätsverbesserungen sind individuell an die jeweilige Einrichtung anzupassen und nachvollziehbar zu dokumentieren. Die Dokumentation der Maßnahmen ist dem Auftraggeber einmal jährlich unaufgefordert zur Qualitätssicherungszwecken vorzulegen.

Die Empfehlungen der DGE zur kontinuierlichen Qualitätsentwicklung der Verpflegung, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart. Im Falle einer Überarbeitung oder einer Neuauflage des DGE-Qualitätsstandard gelten die jeweiligen Neufassungen für die restliche Vertragslaufzeit mit einer Übergangsfrist von 3 Monaten.

Darüber hinaus werden an die Speisenpläne des Auftragnehmers (gemäß DGE-Qualitätsstandard oder vergleichbar folgende Anforderungen gestellt:

- Es werden mindestens drei Menülinien angeboten.
- Die Verpflegung ist ausgewogen, abwechslungsreich und orientiert sich an aktuellen ernährungsphysiologischen Empfehlungen.
- Die Mahlzeiten sind kindgerecht gestaltet und fördern ein gesundes Ernährungsverhalten.
- Die Zubereitung erfolgt schonend und nährstofferhaltend.

- Es werden möglichst frische, saisonale und qualitativ hochwertige Produkte verwendet.
- Die Speisen sind altersgerecht portioniert.
- Geschmackliche Vielfalt sowie eine hohe Akzeptanz bei den Kindern werden berücksichtigt.
- Kulturelle, religiöse und individuelle Ernährungsgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Hygiene- und Qualitätsstandards werden konsequent eingehalten.
- Eine kontinuierliche Qualitätssicherung der Verpflegung ist gewährleistet.
- Mehrere Menülinien sind übersichtlich dargestellt; nährstoffoptimierte Menülinien werden optisch hervorgehoben.
- Alle Speisen sind eindeutig bezeichnet. Auch bei traditionellen Gerichten (z. B. „Leipziger Allerlei“, „Königsberger Klopse“) oder Fantasienamen (z. B. „Piratenmenü“) werden die Hauptbestandteile aufgeführt und bei Bedarf erläutert.
- Die Hauptkomponenten eines Gerichts sind jeweils an erster Stelle benannt.
- Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fisch sowie Milch- und Milchprodukten wird die jeweilige Tierart angegeben.
- Zutaten, die gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zu den häufigsten Allergenen zählen, werden durch Piktogramme kenntlich gemacht.
- Eingesetzte Bio-Produkte sind entsprechend gekennzeichnet.
- Soßen werden mit ihrer Art bzw. ihrem Hauptbestandteil bezeichnet.
- Verwendete Zusatzstoffe werden gemäß den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften im Speiseplan ausgewiesen.
- Eingesetzte Bio-Produkte werden gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von Bio-Erzeugnissen gekennzeichnet.

Im Speisenangebot sind folgende weitere Kriterien einzuhalten:

- Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen Lebensmittelimitate, wie z. B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimps-Imitate.
- Auf das Angebot von Fischgerichten mit Pangasius aus konventionellem Fang/Zucht ist zu verzichten.

Untersagt sind ferner die Verwendung und der Einsatz von

- Geschmacksverstärkern gemäß ZzulV (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008)
- künstlichen Aromen und Farbstoffen
- Süßungsmitteln
- synthetischen Konservierungsstoffen
- energiearmen, -reduzierten und -freien Produkten oder Zutaten gemäß Health-ClaimV
- Alkohol und Alkoholaromen.

Sonderkost / Allergien und individuelle Verpflegung

- Kinder mit ärztlich bestätigten Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten erhalten eine entsprechend angepasste Verpflegung ohne Aufpreis.

- Gleiches gilt für Kinder, die aus religiösen, ethnischen oder weltanschaulichen Gründen bestimmte Lebensmittel nicht verzehren.
- Die alternative Verpflegung orientiert sich in Art und Zusammensetzung am regulären Menü.
- Einzelne Bestandteile dürfen nicht durch nicht gleichwertige Komponenten ersetzt werden (z. B. kein Ersatz eines warmen Gerichts durch eine kalte Mahlzeit, Reis wird nicht durch Brot ersetzt).
- Die Speisen werden getrennt verpackt und mit dem Namen des jeweiligen Kindes gekennzeichnet. Dies gilt auch für Frühstück und Vesper.
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch ist bei Bedarf eine alternative Fleischsorte anzubieten.
- Die Umsetzung erfolgt unter Einhaltung der geltenden hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

18 Verpflegungsleistungen (Anlagen 5, 6 und 7 sind zu beachten)

Frühstück und Vesper

Täglich wird durch den Auftragnehmer ein abwechslungsreiches Frühstück sowie eine abwechslungsreiche Vesper in Form einer Komponentenlieferung bereitgestellt. Die Zusammenstellung des Angebots hat sich am aktuellen Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE oder vergleichbar) zu orientieren oder vergleichbar.

Die Auswahl der Komponenten erfolgt entweder aus zwei vom Auftragnehmer angebotenen Sortimentsvarianten oder über ein Warenkorbsystem, das eine individuelle Zusammenstellung der gewünschten Produkte ermöglicht.

Der Auftragnehmer stellt für die Frühstücksversorgung sowie die Vesperverpflegung ein täglich gesundes und abwechslungsreiches Angebot bereit. Dies umfasst mindestens:

- Frisches verzehrbereites Brot und/oder Brötchen mit einem Vollkornanteil von mindestens 50%. (Weizen-, Körner-, Mehrkorn-, Dinkel-, Roggenbrötchen,...). Diese sind täglich zuliefern.
- Margarine aus Rapsöl als Brotaufstrich
- Käsesorten sowie vegetarische und vegane Brotaufstriche,
- magere Wurst (nicht Bestandteil des Qualitätsstandard)
- Getreideflocken (Haferflocken), Müsli (ohne Zucker) inkl. Milch und/oder Milchalternative
- frische Obst- oder Gemüsestückchen (Garnitur ausgenommen)
- Milchprodukte: z.B. Joghurt, Quark, Milch

Das Angebot ist so zu gestalten, dass für Kinder mit vegetarischer oder veganer Ernährung eine vollwertige und bedarfsgerechte Nährstoffversorgung gewährleistet ist und der Caterer je nach Vorgabe der Einrichtung küchenfertige Speisen oder einzelne Komponenten im Rahmen einer Mischkalkulation liefert, wobei die Form der Lieferung durch die Einrichtung festgelegt wird.

Folgende Lebensmittelhäufigkeit über fünf Verpflegungstage soll angeboten/eingehalten werden:

- für Frühstück und Vesper – Auflistung Seite 40/41 „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“, 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023 (siehe Anhang 2)

- für die Mittagsverpflegung – Auflistung Seite 42/43 „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“, 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023 (siehe Anhang 3)

Verpflegung bei besonderen Anlässen

- Bei Sonderveranstaltungen (z.B. Ausflüge) stellt der Auftragnehmer auf Anforderung des Auftraggebers eine Kaltverpflegung anstelle eines Mittagessens bereit (Lunchpaket). Entsprechende Informationen erfolgen durch die Einrichtung rechtzeitig, spätestens jedoch 1 Woche vor Termin. Für die Lunchpakete stehen 4 Varianten zur Auswahl. Diese beinhalten immer ein Getränk, eine Grundkomponente und Obst.
- Traditionelle Feiertage, wie Weihnachten und Ostern, finden ihre Berücksichtigung im Speiseplan.
- Der Auftragnehmer unterstützt im Rahmen seiner Möglichkeiten bei Kinderfesten bzw. Festen in der Kindertagesstätte oder ähnlichen Anlässen entsprechend vorheriger Abstimmung. Entsprechende Anfragen und Absprachen erfolgen durch die Einrichtung rechtzeitig, spätestens 8 Wochen vor Termin

Obst und Gemüsekörbe (Rohware)

- Der Auftragnehmer stellt den belieferten Kindertageseinrichtungen bei Bedarf Obst und Gemüsekörbe zur Verfügung.
Die Bestellung erfolgt durch die jeweilige Einrichtung im Rahmen eines Einzelabrufs.
Ein Anspruch auf eine Mindestabnahmemenge besteht nicht.
- Die Körbe bestehen aus saisonalen, marktüblichen Produkten in verzehrfähiger Qualität.
Die Zusammenstellung soll abwechslungsreich erfolgen und sich an der saisonalen Verfügbarkeit orientieren. Überreifes oder beschädigtes Obst und Gemüse ist ausgeschlossen. Auf Wunsch sind regionale Produkte bevorzugt zu berücksichtigen, sofern verfügbar.
- Korbgröße: ca. 5 kg verschiedenes Obst und Gemüse
Geschätzte Abrufmenge: ca. 200 Körbe pro Vertragsjahr (unverbindliche Schätzung ausschließlich zu Kalkulationszwecken).
Eine Mindestabnahme wird nicht garantiert.
- Die Lieferung erfolgt gemeinsam mit der regulären Belieferung oder innerhalb von 48 Stunden nach Bestellung.

Mittagessen

Der Auftragnehmer verpflichtet sich mindestens folgende Anforderungen an die Speiseplanung der Mittagsversorgung einzuhalten:

- Es werden 3 Menülinien angeboten (Mischkost, vegetarisch und ein Essen gemäß den DGE-Standards oder vergleichbar).
- Darüber hinaus wird zum jeweiligen Menü eine Nachspeise in Form eines Desserts oder Obst gereicht (siehe „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“, gemäß der aktuellen Fassung)
- Für Kinder unter einem Jahr sind zwei Fertigbreie zur Auswahl zu stellen.

- Als Nachtisch dürfen keine abgepackten Süßigkeiten wie z.B. Müsli- oder Schokoriegel angeboten werden.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Die Lebensmittelhäufigkeiten werden entsprechend dem aktuellen DGE-Qualitätsstandard / den DGE-Empfehlungen oder vergleichbar beachtet oder vergleichbar (siehe Anlage 2 und 3).
- Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens 4 Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetables Gericht ist täglich im Angebot.
- Bei Obst und Gemüse wird das saisonale Angebot gemäß Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (siehe Anlage 1) bevorzugt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt (siehe Punkt 17).
- Die Wünsche und Anregungen des Auftraggebers sowie aus den Reihen der Eltern, Erzieher und Kinder werden in geeigneter Form in der Speiseplanung berücksichtigt. Entsprechende Verfahren werden mit der / den Leitungen der Einrichtungen besprochen.

Es sollen folgende Menülinien angeboten werden:

- Mischkost
- DGE-Linie
- Vegetarische Menülinie

Zertifizierung nach dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

- Der Auftragnehmer verfügt über eine DGE-Zertifizierung „Caterer-Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ oder eine gleichwertige Zertifizierung durch ein akkreditiertes Institut.
- Ein Eigenkontrollsystem gemäß DGE-Qualitätsstandard einschließlich entsprechender Dokumentation ist durch den Auftragnehmer sicherzustellen

Die Anlage 5 – Preisermittlung ist auszufüllen. Die Angaben gehen zu 30 % in die Wertung ein.

18.1 Anforderungen an die Speiseplanung

Für einen Zeitraum von 20 Verpflegungstagen muss der Speiseplan den Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards oder vergleichbar für Kitas entsprechen. Wenn von diesen Vorgaben bei den Mengen oder Richtwerten abgewichen wird, entspricht die Planung nicht mehr dem Qualitätsstandard.

Wenn die Anzahl der Verpflegungstage abweicht, sind die Portionsgrößen entsprechend anzupassen. Abweichungen von den Vorgaben führen zum Ausschluss des Angebotes vom Vergabeverfahren.

18.2 Getränke

Anforderungen an die Getränke

Die Getränke zum Frühstück sind in Form von Teebeuteln bereitzustellen. Die Kosten hierfür sind in den Frühstückspreis einzukalkulieren.

Als Getränke werden angeboten:

- Trinkwasser (wird vom Auftraggeber gestellt (Leitungswasser))
- Teebeutel für ungesüßte Kräuter- und / oder Früchtetees

18.3 Weitere Anforderungen an die Speiseplanung

Allgemeine Anforderungen

Die Zusammenstellung der Hauptmenülinie erfolgt nach den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard oder vergleichbar für die Kita-Verpflegung und den aufgeführten Qualitätskriterien im Leistungsverzeichnis.

- Es wird ausschließlich jodiertes Speisesalz eingesetzt. Der Anbieter verwendet Jodsalz sparsam. Es wird auf eine fettarme Zubereitung geachtet.
- Bei der Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.
- Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Die Konsistenz von Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten).
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.
- Der Geruch und Geschmack der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Fleisch sowie das Fleisch in weiterverarbeiteten Produkten stammt ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung.
- Fisch stammt ausschließlich aus bestandserhaltender Fischerei oder biologischer EU-Aquakultur.
- Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region wird bevorzugt berücksichtigt. Grundlage ist der Saisonkalender (siehe Anlage 1).

Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Kindern mit den folgenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht:

- Laktoseintoleranz
- Fruktoseintoleranz
- Glutenunverträglichkeit
- Milchallergie
- Nussallergie
- Weitere

In dem letzten Jahr hatten wir folgende Anzahl an Sonderkostessen in den Einrichtungen:

Los 1	
Einrichtung	Anzahl der Sonderkostessen *
Kita „Waldhaus“	4

Kita „Zernsdorfer Rübchen“	4
Kita „Schatzkiste“	8
Kita „kleine Pfefferkörner“	6
Kita „Zwergenstadt“	4
Kita „Pumuckl“ inkl. Waldgruppe	14

Los 2	
Einrichtung	Anzahl der Sonderkostessen *
Kita „Knirpsenstadt“	20
Kita „Spatzennest“	8
Kita „Steinbergwichtel“	0
Kita „Am Darwinbogen“	Keine Angaben, da Neueröffnung

*gemäß der Anzahl des letzten Jahres pro Tag

Nachhaltigkeitsaspekte der Verpflegung

Verwendet der Auftragnehmer Lebensmittel aus biologischer/ökologischer Produktion und weist diese im Speiseplan aus, bspw. durch Kennzeichnung auf dem Speiseplan, ist der Auftragnehmer verpflichtet, am Bio-Kontrollverfahren teilzunehmen und muss über das entsprechende Bio-Zertifikat (Kontrollstellennummer und Bio-Siegel) verfügen. Dabei sind die EU-Öko-VO (EU) 2018/848 sowie das deutsche Öko-Landbauge-setz und das Öko-Kennzeichengesetz in der jeweils aktuellen Fassung zu beachten. Die einzelnen Speisen können komplett aus Bio-Lebensmitteln, einzelnen Komponenten oder einzelnen Zutaten in der Qualitätsstufe „Bio“ zubereitet werden. Dies muss eindeutig auf dem Speiseplan gekennzeichnet werden. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, in seinem Angebot klar aufzuzeigen, in welchem Umfang er Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft einsetzt und verwendet. Der Anteil von Bio-Lebensmitteln an den im Rahmen der Vertragserfüllung eingesetzten Lebensmitteln wird nachfolgend auch als „Bio-Anteil“ bezeichnet.

Die Einhaltung des geforderten Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Der Auftragnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden
- der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln auf dem Speiseplan

Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speiseplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Punkt 3 i.V.m. Punkt 4 ÖLG beachten. Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus



Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein. Kennzeichnet der Auftragnehmer einzelne Komponenten als Bio-Lebensmittel, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen sämtliche Zutaten dieser Komponente (Gemüsebeilage) wie z.B. auch die verwendeten Gewürze oder die verwendete Sahne, Bio-Lebensmittel sein. Werden Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente verwendet, so dürfen nur diese entsprechend deklariert werden.

Bemessung der Höhe des Bio-Anteils

Zur Umsetzung des Bio-Anteils werden ganze Warengruppe zu 100% aus ökologisch/biologischer Produktion eingesetzt.

Warengruppen, die zu 100% aus ökologisch/biologischer Produktion stammen müssen:

- Kartoffeln
- Nudeln
- Reis

Haltungsformen der Legehennen

Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) oder ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode).

Fisch und Meeresprodukte aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei

Der Auftragnehmer verwendet ausschließlich Seefische, Süßwasserfisch, Fisch aus Aquakulturen und andere Meeresprodukte, die die Anforderungen der Gütezeichen „Marine Stewardship Council“ (MSC) oder „Aquaculture Stewardship Council“ (ASC) erfüllen bzw. mit dem EU-Bio- Zeichen für biologischen Landbau, Naturland, Bioland, Demeter oder einem vergleichbaren Gütezeichen ausgezeichnet sind. Der Auftragnehmer hat unaufgefordert am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z.B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Fisch und andere Meeresprodukte eingesetzt hat, welche die Anforderungen erfüllt haben. Aus den vom Auftragnehmer eingereichten Unterlagen müssen sich für den Auftraggeber die Produkte eindeutig als zertifiziert identifizieren lassen.

Gentechnikfreie Produkte

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel eingesetzt. Die eingesetzten tierischen Produkte (d.h. Milch und Milchprodukte, Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Eiprodukte) stammen aus gentechnikfreier Fütterung.

Verwendung von Produkten aus fairem Handel

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Kaffee, Tee, Kakao, Bananen und Schokolade, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, nur zu verwenden, wenn diese Produkte den sozialen und ökologischen Anforderungen des Fairtrade-Siegels entsprechen. Soweit der

Auftragnehmer im Rahmen der Auftragsausführung Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, verwendet hat, hat er dem Auftraggeber unaufgefordert am Ende des Vertragsjahres durch Vorlage von Lieferscheinen und Rechnungen nachzuweisen, dass diese Produkte die Anforderungen des Fairtrade-Siegels erfüllen.

18.4 Qualitätssicherung und Reklamationen

Qualitätssicherung

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.

Schritte:

1. Dokumenteneinsicht und -vergleich mit vertraglichen Vorgaben
2. Besichtigung der Produktion und Vergleich mit Dokumentation und vertraglichen Vorgaben

Der Auftraggeber ist berechtigt, die ordnungsgemäße Durchführung der Vertragsleistung jederzeit zu überprüfen. Reklamationen müssen vom Auftragnehmer unverzüglich schriftlich oder per E-Mail mitgeteilt werden.

Der Auftragnehmer muss vom Auftraggeber schriftlich mitgeteilte, begründete Reklamationen innerhalb einer, jeweils dem Reklamationsgrund angemessenen, Frist beheben.

Im Falle der Nicht-Leistung des Auftragnehmers, die nicht durch die fehlende Mitwirkungshandlung des Auftraggebers begründet ist, ist der Auftragnehmer zur Kostenerstattung einer angemessenen Ersatzleistung verpflichtet.

Mindestkriterium: Zeit-Weg-Streckenprofil

Der Bieter hat für die Tourenplanung von der Speisenkommissionierung bis zur Essenausgabe in den Einrichtungen ein vollständiges und rechnerisch nachvollziehbares Zeit-Weg-Streckenprofil vorzulegen. Das Angebot muss die Mindestanforderungen an eine verlässliche Lieferlogistik erfüllen. Dies ist nur dann der Fall, wenn die Zeitangaben rechnerisch schlüssig aufgehen und ein planmäßiger Zeitpuffer ausgewiesen wird. Angebote, bei denen kein Zeitpuffer ausgewiesen ist oder deren Zeitangaben rechnerisch unplausibel sind, erfüllen dieses Mindestkriterium nicht und werden vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

Die Anlage 6 – Angaben zum Kriterium Qualität (Warmhaltezeiten, Wiederholung Menüzyklus) ist auszufüllen. Die Angaben gehen zu 40 % in die Wertung ein.

18.5 Ansprechpartner

Um die Kommunikation im Beschwerdemanagement zu erleichtern, sind feste Ansprechpartner zu benennen.

Der Auftragnehmer benennt einen Ansprechpartner, der bei Fragen zur Verfügung steht und an Besprechungen teilnimmt.

Der Ansprechpartner verpflichtet sich in den zu diesem Zwecke gegründeten Arbeitsgremien konstruktiv mitzuwirken und fungiert zudem als erster Ansprechpartner bei kurzfristigen Rückmeldungen und Fragen aus der / den genannten Einrichtungen.

18.6 Verpflichtungen des Auftragnehmers / Beschwerdemanagement

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, ein aktives Beschwerdemanagement zu führen. Das Konzept zum Beschwerdemanagement ist mit dem Angebot dem Auftraggeber vorzulegen.

Der Auftragnehmer ist zu regelmäßigen Qualitätssicherungstreffen mit dem Auftraggeber sowie den Kindertageseinrichtungen verpflichtet. Solche Treffen können auch bei besonderen Anlässen einberufen werden. Darüber hinaus hat der Auftragnehmer zur Qualitätssicherung und zur fortwährenden Verbesserung des Angebots in allen Kindertageseinrichtungen zweimal jährlich Bewertungsbögen zur Verfügung zu stellen. Künftig ist angedacht, eine digitale Bewertungsmöglichkeit zur Verfügung zu stellen. Die Durchführung erfolgt über die Essenskommission.

Der Auftragnehmer muss auf Aufforderung hin sämtliche die vertragsgegenständliche Einrichtung betreffende Lieferscheine vorlegen.

Anzahl der regelmäßigen Treffen pro Jahr

2

Digitale Prozessbegleitung

1. Der Auftragnehmer erklärt sich mit Abgabe des Angebotes bereit, aktiv an der weiteren Digitalisierung sämtlicher Prozesse der Mittags- und Vesperversorgung mitzuwirken. Dies umfasst insbesondere die konstruktive Zusammenarbeit bei der Einführung und Weiterentwicklung digitaler Tools zur Optimierung der Abläufe zwischen Einrichtung, Träger und Caterer.
2. Zur Gewährleistung eines automatisierten Datenaustauschs stellt der Auftragnehmer mindestens eine funktionsfähige API-Schnittstelle zur Verfügung. Die digitale Übermittlung erfolgt in einem mit dem Träger abgestimmten Format, um eine nahtlose Integration in dessen Verwaltungssoftware zu ermöglichen.
3. Über diese Schnittstelle sind automatisiert folgende statistische Auswertungsdaten zu übermitteln:
 - die Anzahl der bestehenden Versorgungsverträge sowie
 - die Anzahl der tatsächlich versorgten Kinder je Verpflegungstag und je Einrichtung.
 - sowie die Differenz zwischen den bestellten Essen und den nicht abgenommenen Essen.
4. Kann der Datenabruf im Ausnahmefall nicht über die API-Schnittstelle erfolgen, sind die statistischen Daten alternativ in einem maschinenlesbaren, weiterverarbeitungsfähigen Format (mindestens CSV-Export) bereitzustellen.
5. Datenübermittlungen haben in datenschutzkonformer Form und ohne personenbezogene Einzeldaten zu erfolgen.

Anlage 7 – Angaben zum kundenorientierten Beschwerdemanagement ist auszufüllen. Die Angaben gehen zu 10 % in die Wertung ein.

18.7 Informationspflichten

Informationspflichten

Die Vertragsparteien verpflichten sich gegenseitig zur Information.

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 der Kindertagesstätte, insbesondere Auskünfte über das Hygienekonzept und die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen der Mitarbeiter des Auftraggebers. Die Betretungs- und Inspektionsrechte des Auftraggebers dieses Vertrages bleiben hiervon unberührt.

Die Vertragsparteien benennen mit Vertragsschluss wechselseitig einen Ansprechpartner*in für zu treffende Absprachen zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber.

19. Preisänderung / -anpassung

Eine Preisanpassung ist frühestens nach Ablauf der Festlaufzeit zum 31.12.2028 möglich. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber hierüber, differenziert nach den Kosten für Frühstück und Vesper, sowie Kosten für Herstellung und Anlieferung der Mittagsversorgung spätestens 3 Monaten vor geplantem Inkrafttreten zu informieren und die Anpassung entsprechend zu begründen. Eine Anpassung wird erst mit schriftlicher Zustimmung durch den Auftraggeber wirksam.

Kommen die Parteien bezüglich der Preisanpassung endgültig zu keiner Einigung, kann der Vertrag mit einer Frist von 6 Monaten zum Monatesende gekündigt werden.

Eine Preisanpassung kann unter folgenden Bedingungen verlangt werden:

- Personal: Nachweisbare Erhöhung der Lohnkosten durch Änderungen in Tarifverträgen oder Anhebung des gesetzlichen Mindestlohns.
- Steuern: Änderung des gesetzlichen Umsatzsteuersatzes zum Zeitpunkt des Inkrafttretens.
- Index-Klausel Nahrungsmittel: Eine Anpassung ist möglich, wenn sich der Verbraucherpreisindex (VPI) des Statistischen Bundesamtes in Abteilung 1 bis 4 für die Warengruppe 01 „Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke“ gegenüber dem Monat der Auftragserteilung um mehr als 7 % verändert hat. Der neue Preis berechnet sich anteilig zum Kostenanteil der Lebensmittel am Gesamtpreis pro Portion.
- Index-Klausel Energie: Eine Anpassung ist möglich, wenn sich der Verbraucherpreisindex (VPI) des Statistischen Bundesamtes in Abteilung 1 bis 4 Warengruppe 04 „Wohnung, Wasser, Strom, Gas und andere Brennstoffe“ gegenüber dem Monat der Auftragserteilung um mehr als 7 % verändert hat.

Der neue Preis berechnet sich anteilig zum Kostenanteil der Herstellungskosten am Gesamtpreis pro Portion.

20. Vertragsdauer und Kündigung

1. Die Laufzeit des Vertrages **beträgt 23 Monate**, beginnt am 01.02.2027 und endet am 31.12.2028, mit der Option der Verlängerung für jeweils ein weiteres Jahr bis max. 31.12.2030. Die Option der Verlängerung für jeweils ein Jahr tritt automatisch ein, falls der Vertrag nicht von einer der Vertragsparteien 6 Monate vor seinem Ablauf schriftlich gekündigt wird.
2. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bleibt davon unberührt.
3. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung liegt insbesondere dann vor, wenn der Auftragnehmer gegen die Pflichten aus dem Vertrag verstößt.
 - Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften bezüglich der Herstellung und Qualität der Lebensmittel
 - Verstoß gegen die eigenen Angaben, der in der Ausschreibung vorgegebenen Kriterien
 - Falsch- oder Minderlieferungen
 - Abweichungen bei Temperatur der Lebensmittel oder Lieferzeit

Der Auftraggeber hat den Auftragnehmer zuvor unter Androhung der Kündigung abzumahnern. Begeht der Auftragnehmer nach Zugang der Abmahnung erneut einen gleichartigen oder vergleichbaren Verstoß gegen seine vertraglichen Pflichten, ist der Auftraggeber berechtigt, den Vertrag ohne weitere Abmahnung zu kündigen. Sofern Nacherfüllung oder Mängelbeseitigung möglich ist, hat der Auftraggeber den Auftragnehmer unter Setzung einer angemessenen Frist zu den Behebungen desselben aufzufordern. Verstreicht die gesetzte Frist fruchtlos, kann der Auftraggeber den Vertrag kündigen. Ist die Pflichtverletzung so erheblich, dass eine weitere Zusammenarbeit unzumutbar ist, ist eine Abmachung bzw. Aufforderung zur Nacherfüllung oder Mängelbeseitigung entbehrlich.

4. Eine Kündigung des Auftragnehmers wegen Betriebsaufgabe ist ausgeschlossen, es sei denn die Betriebsaufgabe beruht auf einem von dem Auftragnehmer nicht zu vertretenden, dauerhaften und unvorhersehbaren Ereignis, das den Betrieb objektiv unmöglich macht, z.B. Zerstörung der Produktionsstätte, Naturkatastrophe oder behördliche Schließung. In diesem Fall ist eine Kündigungsfrist von 6 Monaten einzuhalten, um die Sicherstellung der Verpflegung zu gewährleisten.