

Leistungsverzeichnis

Auftraggeber:

Stadt Norderstedt
Fachbereich Kindertagesbetreuung
Rathausallee 50
22850 Norderstedt

1. Rahmenbedingungen

1.1. Kommunikation

1.1.1. Ansprechpartner des Trägers der städtischen Kindertagesstätten (Kita-Träger)

Herr Jové Skoluda 040-53595126
Frau Eckhoff 040-53595130

1.1.2. Ansprechpartner der Kindertagesstätten siehe Anlage 2

1.1.3. Ansprechpartner des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer benennt einen Ansprechpartner der montags bis freitags zwischen 7.00 und 16.00 Uhr erreichbar ist.

1.1.4. Vereinbarung zur regelmäßigen Kommunikation

Der Auftragnehmer verpflichtet sich bei Bedarf an Treffen zum Austausch mit dem Träger und/oder den Kindertagesstätten teilzunehmen.

1.2. Anzahl der Kinder bzw. der Essen

Am Mittagessen nehmen zum September 2023 voraussichtlich insgesamt 375 Kinder in Kindertagesstätten (siehe Anlage 2) teil.

Krippe (1 – 3 Jahre)	115
Elementarbereich (3 – 6 Jahre)	260

Im Verlauf des Vertragszeitraumes kann es zusätzlich noch zu Änderungen bei der Anzahl der Portionen kommen. z.B. durch erforderliche Überbelegungen der einzelnen Gruppen.

1.3. Anlieferungszeiten

Die Anlieferungszeiten sind in der Anlage 2 aufgeführt.

1.4. Verpflegungstage/Woche ohne Ferienzeiten

Pro Woche sind 5 Verpflegungstage (Montag bis Freitag) vorgesehen. Über das Kindergartenjahr muss für max. 260 Tage (52 Wochen x 5 Tage) die Verpflegung gewährleistet sein. Während der Feiertage und der Schließtage (zwischen Weihnachten und Neujahr) erfolgt keine Verpflegung und während der Schulferien wird eine verringerte Anzahl an Portionen benötigt.

Für Ausflugstage wird eine Kaltverpflegung (Lunchpaket), die am Vortag geliefert werden muss, benötigt. Diese ersetzt das Mittagessen für diesen Tag und wird als Mittagessen abgerechnet. (Bestellung: siehe 2.4.)

1.5. Nutzungsbedingungen

1.5.1. Räumlichkeiten für Ausgabe und den Verzehr

Der Träger der städtischen Kindertagesstätten stellt die Räumlichkeiten zur Ausgabe und zum Verzehr zur Verfügung. Der Auftragnehmer muss die Lieferung der Speisen bis in die Ausgabeküche der jeweiligen Einrichtungen sicherstellen. Es wird empfohlen, in Abstimmung mit den zu beliefernden Einrichtungen und dem Fachbereich Kindertagesbetreuung einen Ortstermin zu vereinbaren, um die organisatorischen Abläufe, räumlichen und äußeren Gegebenheiten vorab in Augenschein nehmen zu können.

1.5.2. Geschirr und Besteck

Der Träger der städtischen Kindertagesstätten stellt Geschirr und Besteck.

1.6. Personal

Der Träger der städtischen Kindertagesstätten stellt das Personal für die Ausgabe und gewährleistet in vollem Umfang Einsatzbereitschaft und fachliche Qualifikation.

1.7. Reinigung

Der Träger der städtischen Kindertagesstätten übernimmt die Reinigung der Räumlichkeiten und Ausstattung. Die Reinigung der Transportbehälter liegt in der Verantwortung des Auftragnehmers.

2. Rechtliche und vertragliche Rahmenbedingungen

2.1. Vertragsgegenstand

Lieferung einer in einer eigenen Produktionsstätte gefertigten Mittagshauptmahlzeit mit Nachtisch für Krippen- und Elementarkinder.

Bei dem Angebot einer Hauptmahlzeit ist für Krippenkinder bei nicht altersgerechten Komponenten oder Gerichten (z.B. schwer verzehr- oder verschluckbare, wie scharf angebratenes Fleisch oder Nüsse und schwer verdaubare, wie Hülsenfrüchte) eine entsprechende Alternative anzubieten.

Es können auch mehrere Menülinien angeboten werden, wobei dann ebenfalls bei nicht altersgerechten Komponenten oder Gerichten eine andere Menülinie eine für Krippenkinder entsprechende Alternative enthalten muss.

2.2. Vertragsdauer

Die Vereinbarung gilt vom 01.09.2023 bis 31.08.2025.

2.2.1 Kündigung

Eine außerordentliche Kündigung ist bei groben Verletzungen der Vereinbarung möglich. Dem Auftragnehmer obliegt der Nachweis, dass von seiner Seite kein schuldhaftes Verhalten vorliegt.

Sanktion bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien:

- Treten Mängel in der Leistung oder Zuwiderhandlungen gegen den Vertrag auf, ist der Auftraggeber berechtigt, bis zur Klärung der Angelegenheit 10% der Rechnungssumme einzubehalten.
- Bei nachgewiesenen Mängeln oder Zuwiderhandlungen wird der Kürzungsbetrag einbehalten.
- Bei fortlaufenden Mängeln oder Zuwiderhandlungen sind weitere Kürzungen oder aber die Vertragskündigung möglich.
- Bei Ausfall der Belieferung leistet der Auftragnehmer einen finanziellen Ausgleich.
- Im Falle einer nicht den lebensmittelhygienischen Bestimmungen entsprechenden Anlieferung oder erheblichen Verspätungen von über 45 Minuten (Essenzeiten der Kinder insbesondere der Krippenkinder können nicht mehr gehalten werden) kann die Annahme verweigert werden und es erfolgt keine bzw. nur eine anteilige Rechnungslegung für diese Mahlzeit, ggf. ist ein finanzieller Ausgleich zu leisten.
- Sollten bei der Auswertung der Temperaturmessbögen bei mehr als 10 % der Lieferungen pro Kindertagesstätte Abweichungen festzustellen sein, erfolgt eine schriftliche Aufforderung zur Behebung. Bei wiederholtem Verstoß kann eine außerordentliche Kündigung ausgesprochen werden.

2.2.2. Überprüfung der Einhaltung der qualitativen und quantitativen Anforderungen

Der Auftragnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass der Auftraggeber jederzeit ein unabhängiges Institut mit der Analyse der Küchengegebenheiten und des Nährwertes der abgegebenen Speisen beauftragen kann.

Der Auftraggeber behält sich vor, die Einhaltung der ausgeschriebenen qualitativen und quantitativen Anforderungen auch eigenständig ohne Ankündigung zu überprüfen.

2.3. Hygiene und Arbeitsschutz

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher lebensmittelrechtlicher, hygienischer und Arbeitsschutzvorschriften, von der (externen) Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich.

Es gelten u.a. die gesetzlichen Vorgaben entsprechend der Verordnungen (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene / (EG) 853/2004 über Lebensmittelhygiene mit den spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und des Infektionsschutzgesetzes (IfsG) sowie weiterer einschlägiger Rechtsvorschriften.

2.4. Bestellung

Die Vorbestellung der Essen erfolgt jeweils mindestens für eine Woche jedoch nicht länger als 2 Wochen im Voraus. Die Bestellung erfolgt in Schrift- bzw. digitaler Form durch die belieferten Kindertagesstätten. Der Auftragnehmer stellt dafür die Speisepläne mindestens eine Woche im Voraus den Kindertagesstätten in Papierform in DIN A 4 sowie in digitaler Form dem Auftraggeber (Frau Eckhoff) zur Verfügung. Ab- oder Umbestellung sind zu ermöglichen.

2.5. Transport und Anlieferung

Der Transport und die Anlieferung sind vom Auftragnehmer sicherzustellen. Für den Transport sind die den Anforderungen entsprechenden und hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel (Thermophoren, Thermoporte) vom Auftragnehmer zu stellen.

- Die Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen sind zu beachten.
- Die Wärme- bzw. Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Kitabetriebes verursacht werden. Auf dem Kitagelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.

Die Lieferzeitpunkte sind der Aufstellung in der Anlage 2 zu entnehmen. Diese Lieferzeiten sind mit einer Differenz von 10 Minuten vor oder nach der angegebenen Zeit einzuhalten.

2.6. Entsorgung von Essensresten

Der Auftragnehmer übernimmt die fachgerechte Entsorgung (verbleibende Essensreste in den Transportbehältern).

3. Verpflegungskonzept

3.1. Bewirtschaftungssystem

Im Rahmen der Fremdbewirtschaftung wird die Mittagsverpflegung im Auftrag des Kitaträgers an den Auftragnehmer als Dienstleister vergeben.

3.2. Verpflegungssystem

3.2.1. Warmverpflegung

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung durch das Personal der Einrichtungen erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabezeit) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden warmgehalten.

3.3. Abrechnungssystem

Die Abrechnung erfolgt monatlich zum letzten Verpflegungstag des jeweiligen Monats gesondert an jede belieferte Einrichtung.

Der Auftraggeber verpflichtet sich zur Zahlung der vereinbarten und abgerechneten Vergütung für die erbrachten Leistungen binnen 30 Tage nach Einreichen der prüfaren Rechnung.

4. Standards für die Mittagsverpflegung

Grundlage: DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas 6. Auflage

4.1. Grundsatz

Die Mittagsmahlzeit umfasst ein üblicherweise aus mehreren Komponenten bestehendes Hauptgericht. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage sowie ein Getränk mit mindestens 200 ml. Das Getränk gehört nicht zum Leistungsumfang.

4.2. Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen (D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr) und der evidenzbasierten Leitlinien der DGE zur Fett- und Kohlehydratzufuhr. Ausgehend davon, müssen im Gesamtangebot die nachstehenden Lebensmittel und Speisen enthalten sein. Darüber hinaus kann das Speisenangebot erweitert werden.

4.3 Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

4.3.1. Getreide

- Vollkorn Getreideprodukte (Reis/Nudeln)
- Brot/Brötchen: Vollkornanteil mindestens 50%
- Reis in Form von Parboiled-Reis oder Naturreis

4.3.2. Kartoffeln

- Kartoffel frisch zubereitet, z.B. als Pellkartoffel oder Kartoffelpüree
- Kartoffeln sind zu mind. 50 % aus regionaler Herkunft einzusetzen

4.3.3. Obst und Gemüse

- Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz) - abwechslungsreich
- tägliches Gemüse als Rohkost oder gegart – abwechslungsreich (frisch oder tiefgekühlt)
- frische Obst- und Gemüsesorten sind saisonal anzubieten, der Anteil regionaler Herkunft muss mind. 50 % betragen,
- das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten ist zu berücksichtigen
- Salate als Hauptgericht, sind Nüsse (ungesalzen) und Samen als Topping im Angebot

4.3.4. Milch und Milchprodukte

- zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von maximal 3,8% Fett absolut
- Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von maximal 3,8 % Fett absolut
- Quark mit maximal 5% Fett absolut
jeweils ohne Zucker oder Süßungsmittel
- Hart- bzw. Schnittkäse max. 30% Fett absolut
- Milch und Milchprodukte sind zu mind. 50 % aus regionaler Herkunft einzusetzen

4.3.5. Fleisch und Fleischerzeugnisse (bevorzugt Geflügel)

- mageres Muskelfleisch

4.3.6. Seefisch

- Fisch aus nicht überfischten Beständen

4.3.7. Fette/Öle

- Rapsöl ist das Standardöl in der Speisenzubereitung
- die Verwendung von Lein-, Soja-, Oliven- und Walnussöl ist möglich

4.3.8. Produkte aus ökologischem Anbau

Der Einsatz von Produkten aus ökologischem Anbau wird gefordert und ist in einem möglichst hohen Prozentsatz gewünscht.

4.3.9. Verwendung von Alkohol

Die Verwendung von Alkohol bei der Speisenzubereitung ist untersagt.

4.4. Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien basierend auf den Richtlinien der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder einzuhalten. Der Menüzyklus wiederholt sich frühestens nach vier Wochen.

4.4.1. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich 20 mal

- Kartoffeln frisch zubereitet
- Kartoffeln hoch verarbeitet (Halbfertig- oder Fertigprodukte) maximal 4 mal
- Reis (parboiled oder natur)
- Vollkornprodukte mindestens 4 mal
- Sonstige (z.B. Vollkornbrötchen) 1 mal

4.4.2. Gemüse/Rohkost 20 mal

- davon mindestens 8 mal Rohkost oder Salat
- mindestens 4 mal Hülsenfrüchte

4.4.3. Stückobst, geschnittenes Obst, Obstsalat mindestens 8 mal

- davon mindestens 4 x Stückobst

4.4.4. Milch und Milchprodukte mindestens 8 mal

Käse (in Aufläufen, Dressings, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen)

- 4.4.5. Fleisch/Wurst maximal 4 mal
- mind. 2 mal mageres Muskelfleisch
- 4.4.6. Fisch mindestens 4 mal
- mind. 2 mal fettreicher Fisch
- 4.4.7. mindestens 4 mal ein Gericht auf der Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost (vegetarisch)
- 4.4.8. maximal 4 mal frittierte und/oder panierte Komponenten und maximal 4 mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte (hochverarbeitet küchenfertige Produkte)
- 4.4.9. Rapsöl als Standardfett
- 4.4.10. weitere Kriterien
- bestimmte tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastungen mit Krankheitserregern nicht eingesetzt (z.B. Rohmilchprodukte, Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere, frisches Mett, Tatar sowie streichfähige, schnell gereifte Rohwürste; Sprossen und tiefgekühlte Beeren müssen vor dem Verzehr erhitzt werden)
 - bei Gerichten mit Schweinefleisch ist eine alternative Fleischsorte im Angebot
 - Alternativ-Komponenten bei ärztlich attestierten Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten sind anzubieten
 - süße Nachtische (z.B. Pudding) sind max. 4 mal anzubieten
 - besondere Komponenten (biologische Lebensmittel oder vegetarische Gerichte) sind im Speiseplan besonders hervorzuheben
 - Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die jeweilige Tierart sind auf dem Speiseplan benannt
 - nicht übliche/nicht eindeutige Bezeichnungen sind auf dem Speiseplan erklärt, z.B. „Piratenmenü“ oder „a la ...“, dazu zählen auch klassische Garnituren, z.B. „Jäger Art“
 - Speiseplan ist sprachlich klar und einfach gestaltet
- 4.4.11. DGE-Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit pro 5 Verpflegungstage (1 Woche) in g

Kinder im Krippen- und Elementaralter

Lebensmittelgruppe (4.3.)	Krippe 1- bis 3-jährige	Elementar 4- bis 6-jährige
Kartoffeln, Reis*, Teigwaren*u. Getreide*	ca.400	ca. 450
Gemüse gegart oder roh	ca. 500	ca. 600

Obst	ca. 150	ca. 170
Milch u. Milchprodukte/Käse	ca. 120	ca. 140
Fleisch*	ca. 30	ca. 35
Fisch*	ca. 35	ca. 45
Ei (inkl. verarbeitete Eier)	ca. 40	ca. 50
Fette/Öle	ca. 20	ca. 25

* Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware

4.4.12 Kellenpläne

Zu jedem Speiseplan ist ein Kellenplan zu erstellen, der es den Ausgabekräften ermöglicht, die Speisen entsprechend zu portionieren. Die Kellenpläne sind zeitgleich mit den Speiseplänen zu liefern. Im Kellenplan ist für jede Menükomponente die Menge in Gramm anzugeben. Bei Stückzahlen, wie z.B. Reibekuchen, Schnitzel, Brötchen, etc. muss zusätzlich die Stückzahl pro Portion angegeben werden.

4.4.13 Kennzeichnung und Kenntlichmachung von Lebensmitteln

Der Anbieter hat alle für die Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten maßgeblichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, insbesondere auch solche, die erst nach Abschluss des Vertrages in Kraft treten.

In Sonderheit hat er die Lebensmittelinformations-VO (LMIV) EU 1169/2011, die VO (EU) 2018/848 über die ökologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen und die VO (EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe zu beachten.

4.5. Speisenherstellung und Zubereitung

4.5.1. Zubereitung

- Auf fettarme Zubereitung wird geachtet
- Frittierte und/oder panierte Produkte: maximal 4 mal in 20 Verpflegungstage
- Gemüse und Kartoffeln sind fettarm und nährstofferhaltend zuzubereiten
- Verwendung von Jodsalz (Salz sparsam einsetzen)
- mit frischen Kräutern würzen und garnieren
- Zucker wird in Maßen eingesetzt

4.5.2. Warmhaltezeit

Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt inklusive der Standzeiten in den Kindertagesstätten maximal drei Stunden.

4.5.3. Ausgabetemperatur

- Warme Speisen: mindestens 65 °C
- Kalte Speisen: maximal 7 °C

4.5.4. Sensorische Qualität

- Ansprechendes Aussehen der Speisen
- Typischer Geschmack und Farbe der Lebensmittel ist erhalten
- Gemüse, Reis und Teigwaren sind bissfest
- Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross
- Fleisch hat eine zarte Textur

4.5.5. Convenienceprodukte

- Produkte der Stufe 4 und 5 sind mit frischen Lebensmitteln (Stufe 1 bis 2) ergänzt
- Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen

Conveniencestufe Beispiele

Grundstufe 0

ungewaschenes Gemüse

küchenfertige Lebensmittel 1

zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse, TK-Gemüse unzubereitet

garfertige Lebensmittel 2

Filet, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse gewürzt, Tiefkühl-Obst, paniertes, gewürztes Fleisch

aufbereitetfertige Lebensmittel 3

Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver

regenerierfertige Lebensmittel 4

Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)

verzehr-/tischfertige Lebensmittel 5

Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven
Dessert im Becher

5. Anforderungen an den Auftragnehmer

5.1. Vierwochenspeisepläne (20 Verpflegungstage)

Vierwochenspeisepläne (für 20 Verpflegungstage) sind dem Angebot beizulegen.

5.2. Referenzen

Referenzeinrichtungen sind zu benennen bzw. Referenzspeisepläne des Auftragnehmers möglichst im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen sind dem Angebot beizulegen.

5.3. Zertifikate

- Konzept zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften (z.B. HACCP) und
- Bio-Zertifizierung (mindestens Speisen mit Bio-Zutaten und/oder Bio-Komponenten) sind dem Angebot beizufügen und die Bio-Zutaten bzw. –Komponenten sind in den Speiseplänen kenntlich zu machen
- sonstige ggf. vorliegende Zertifikate z.B. DGE, Bio-Menülinien oder –Speisen sind dem Angebot ebenfalls beizufügen

5.4. Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit

Der Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit und eine steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung sind dem Angebot beizufügen.

5.5. Erklärung zur wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit

- aktuelle Angaben über Standort, Niederlassungen und Betriebsstätten
- Umsatz im Bereich der Mittagsverpflegung bezogen auf die letzten 3 Geschäftsjahre

5.6. Eigenerklärung über die Einhaltung der geforderten bzw. darüber hinaus liegenden Prozentsätze beim Einsatz von Produkten aus ökologischem und regionalem Anbau

Dem Angebot sind Selbstverpflichtungserklärungen beizufügen, aus denen hervorgeht, wie hoch der Prozentsatz beim Einsatz von regionalen Produkten (Anbau in den Bundesländern Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Hamburg, Niedersachsen) und Produkten aus ökologischer Landwirtschaft liegt.

Die Anteile sind nachvollziehbar zu dokumentieren und auf Anfrage des Auftraggebers nachzuweisen.

5.7. Vorlage einer Darstellung der Logistik (zeitlicher Ablauf)

u.a. Ort der Produktion, Ende des Garprozesses, Transportwege zu den Einrichtungen, Anlieferung

6. Checkliste nach DGE Qualitätsstandards

Die Checkliste zur Einhaltung der DGE Qualitätsstandards bietet dem Auftraggeber und Auftragnehmer die Möglichkeit der Eigenkontrolle zur Überprüfung und Einhaltung der geforderten Kriterien. Diese ist Inhalt der DGE Standards für die Verpflegung in Kitas und für die Schulverpflegung (www.in-form.de).

7. Bewertung

Angebote, die die vorhergehenden Anforderungen erfüllen, werden anhand der nachfolgenden Kriterien bewertet und verglichen. Ein Formular für die Erfassung der Angaben der Anbieter finden Sie im Anhang.

7.1. Kriterien

7.1.1. Preis

Es ist der Portionspreis (netto) für eine Hauptmahlzeit inklusive Nachtisch anzugeben.

7.1.2. maximale Warmhaltezeit

Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Produktionsküche bis zum Anliefern in der jeweiligen Kindertagesstätte

7.1.3. Bestellverfahren: Dauer des Vorlaufs, Abbestellung

Vorlaufzeit der Bestellung durch die Kindertagesstätten und Möglichkeit der Abbestellung ohne Begründung.

Bei Bestellungen für einen längeren Zeitraum (z.B. für eine Woche) wird der Tag mit der längsten Vorlaufzeit gezählt.

7.1.4. Fachkräfteanteil

Anteil der Stellen, die mit Fachkräften (mindestens dreijährige einschlägige Berufsausbildung als Hauswirtschafter/-in, Koch/Köchin oder ähnliche Ausbildung)

besetzt sind (Stundenkräfte sind anteilig auf Vollzeitstellen umzurechnen); anrechnungsfähig sind nur solche Kräfte, die täglich die Speisen zu- oder aufbereiten und in der Küche anwesend sind.

7.1.5. Anteil regionaler Produkte

Dieser Anteil bezieht sich auf die in den unter Punkt 5.6. genannten Regionen angebauten Obst- und Gemüsesorten, Kartoffeln sowie dort produzierter Milch und Milchprodukte.

7.1.6. Anteil der Produkte aus ökologischer Landwirtschaft

Dieser Anteil wird in allen Produktgruppen anerkannt.

7.1.7. Zertifizierungen

Vorhandene Zertifizierungen hinsichtlich einer Beurteilung der Speisenherstellung und der Lebensmittelverwendung (Bio-Speisen, DGE) sollten dem Angebot beigelegt werden.

7.2. Gewichtung

Preis	30 % = 300 Punkte
maximale Warmhaltezeit	25 % = 250 Punkte
Bestellverfahren: Dauer des Vorlaufs, Abbestellung	5 % = 50 Punkte
Fachkräfteanteil	10 % = 100 Punkte
Anteil regionaler Produkte	10 % = 100 Punkte
Anteil der Produkte aus ökologischer Landwirtschaft	20 % = 200 Punkte
Sonderwertung Zertifizierung DGE, Bio-Menü/Speisen	je 50 Punkte

7.3. Bewertungsschema

7.3.1. Preis (Netto)

Ausprägung Bewertung

> 4,32 €	0 Punkte
4,12 € bis 4,32 €	100 Punkte
3,86 € bis 4,12 €	200 Punkte
3,55 € bis 3,85 €	250 Punkte
3,25 € bis 3,54 €	275 Punkte
< 3,25 €	300 Punkte

7.3.2. maximale Warmhaltezeit

Einhaltung einer maximalen Warmhaltezeit von 3 Stunden vom Ende des Garprozesses bis zum Ende der Ausgabe in der Kindertagesstätte, d.h. vom Ende des Garprozesses bis zur Ankunft in der Kindertagesstätte max. 120 min

Ausprägung Bewertung

100 - 120 min	50 Punkte
61 - 99 min	100 Punkte
46 - 60 min	150 Punkte
31 - 45 min	200 Punkte
bis 30 min	250 Punkte

7.3.3. Bestellverfahren: Dauer des Vorlaufs, Abbestellung

Ausprägung Bewertung

Bestellung 15 Tage oder mehr		0 Punkte
Bestellung 8 bis 14 Tage		10 Punkte
Bestellung 7 oder weniger		25 Punkte
.....		
Verfahren, die eine Ab- oder Umbestellung bis 16.00 Uhr des Vortages ermöglichen	zusätzlich	25 Punkte

7.3.4. Fachkräfteanteil

Ausprägung Bewertung

< 50 %	0 Punkte
50 bis 70 %	50 Punkte
> 70 %	100 Punkte

7.3.5. Anteil regionaler Produkte bei Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukten

Ausprägung Bewertung

< 60 %	25 Punkte
60 – 74 %	50 Punkte
75 – 90 %	75 Punkte
> 90 %	100 Punkte

7.3.6. Anteil der Produkte aus ökologischer Landwirtschaft

Ausprägung Bewertung

< 60 %	50 Punkte
61 – 70 %	100 Punkte
71 – 80 %	150 Punkte
81 - 90 %	175 Punkte
> 90 %	200 Punkte

7.3.7. Zertifizierungen

DGE- Zertifikat, Bio-Menü/Speisen-Zertifikat	zusätzlich je	50 Punkte
--	---------------	-----------

8. Anhang

8.1. Rücklauf (ist vom Bieter auszufüllen)

Bezugnehmend auf das vorstehende Leistungsverzeichnis und die in Kapitel 7 beschriebenen Bewertungskriterien gebe ich folgendes Angebot ab:

Firma	
Ansprechpartner	
Straße	
PLZ, Ort	
Telefon	
Fax	
e-mail	

Anlage 1

Erfassung des Angebotes mit seinen Kriterien

Portionspreis		 €	
zuzügl. MwSt.		 €	
Gesamtpreis		 €	
Warmhaltezeiten vom Ende des Garprozesses bis zur Anlieferung in der Kindertagesstätte		☐ 100 – 120 min. ☐ 61 – 99 min. ☐ 46 – 60 min. ☐ 31 – 45 min. ☐ bis 30 min.	
Bestellverfahren	Dauer des Vorlaufs	 Tage bis zum Tag mit der längsten Vorlaufzeit bei einer wochenweisen Bestellung	
	kurzfristige Ab- oder Umbestellung	Ja, bis:Tagen vorherUhr	Nein
Fachkräfteanteil		 %	
Anteil der Produkte aus ökologischer Landwirtschaft		 %	
Anteil regionaler Produkte bei Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukten		 %	
Zertifikate		Vorhandene Zertifikate sind dem Angebot beizulegen.	

Anlage 2

Einrichtung	Anschrift	Leitung	Tel.:	Anzahl der Portionen		Lieferzeit
				Krippe	Elementar	
Kindertagesstätte Sternschnuppe	Poppenbütteler Str. 270 a 22851 Norderstedt	Frau Sommerfeld	040-5241235		80	11.15 Uhr
Kindertagesstätte Ministerne	Tangstedter Landstraße 557 22851 Norderstedt	Frau Sommerfeld	040-5241235	30		10.30 Uhr
Kindertagesstätte Forstweg	Forstweg 53 22844 Norderstedt	Frau Noack	040-5252976	20	90	11.15 Uhr
Krippe Zaubenwald	Buchenweg 100, 22846 Norderstedt	Frau Matecki	040-535958515	40		10.45 Uhr
Kindertagesstätte Glockenheide	Glockenheide 38, 22844 Norderstedt	Frau Miers	040-5229227	25	90	11.00 Uhr
				115	260	
					375	

Datum/Unterschrift