

# Leistungsverzeichnis

## **1. Rahmenbedingungen**

### **1.1. Kommunikation**

1.1.1. Ansprechpartner des Trägers der städtischen Kindertagesstätten (Kita-Träger)  
Herr Jové Skoluda  
Frau Eckhoff

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 2013 insgesamt 438 Kinder in 8  
Kindertagesstätten (siehe Anlage 2) teil.

Krippe (1 – 3 Jahre)	55
Elementarbereich (3 – 6 Jahre)	158
Hort (1. – 4. Grundschuljahr)	225

Im Verlauf des Kindergartenjahres kann es zu geringfügigen Änderungen bei der  
Anzahl der Portionen kommen.

### **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  
Kindergarten-/Schuljahr muss für max. 260 Tage (52 Wochen x 5 Tage) die  
Verpflegung gewährleistet sein. Während der Feiertage erfolgt keine Verpflegung  
und während der Schulferien wird eine verringerte Anzahl an Portionen benötigt.

Für Ausflugstage wird eine Kaltverpflegung, die am Vortag geliefert werden muss,  
benötigt. (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.

### **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 Mittagshauptmahlzeit mit Nachtisch für Krippen-, Elementar- und Hortkinder.

Bei dem Angebot einer Hauptmahlzeit ist für Krippenkinder bei nicht altersgerechten Komponenten oder Gerichten (z.B. schwer verzehrbare 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 02.09.2013 bis 29.08.2014.

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.

### **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 die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG) sowie die weiteren einschlägigen Rechtsvorschriften.

### **2.4. Bestellung**

Die Vorbestellung der Essen erfolgt jeweils für eine Woche im Voraus, jedoch nicht länger als 2 Wochen im Voraus. Die Bestellung erfolgt in Schriftform durch die belieferten Kindertagesstätten.

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 Auftragsnehmers, 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.

Das Ende der Essensausgabe ist der Anlage 2 zu entnehmen.

## **3.3. Abrechnungssystem**

Die Abrechnung erfolgt monatlich zum Monatsende gesondert an jede belieferte Einrichtung.

## **4. Standards für die Mittagsverpflegung**

**Grundlage: DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tagesstätten für Kinder 3. Auflage 9/2011**

### **4.1. Grundsatz**

Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Gemüse, gegart oder als Rohkost, und ein Getränk mit mindestens 200 ml enthalten. 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 und deren Umsetzung). Ausgehend davon, müssen im Gesamtangebot die nachstehenden Lebensmittel und Speisen enthalten sein. Darüber hinaus kann das Speisenangebot erweitert werden.

Die Angaben legen fest, wie viel Energie, wie viele Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich betrachtet über eine Woche liefern soll. Ausgehend davon wird in den vorliegenden Standards für die Mittagsmahlzeit eine Tageszufuhr von 25% an Energie, Ballaststoffen und ausgewählten Nährstoffen zugrunde gelegt.

### **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 30 % aus regionaler Herkunft einzusetzen

#### **4.3.3. Obst und Gemüse**

- Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)

- tägliches Gemüse als Rohkost oder gegart (frisch oder tiefgekühlt)
- frische Obst- und Gemüsesorten sind saisonal anzubieten. Der Anteil regionaler Herkunft muss 30 % betragen.
- das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten ist zu berücksichtigen
- Salate als Hauptgericht, sind Nüsse und Samen als Topping im Angebot

#### 4.3.4. Milch und Milchprodukte

- zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von maximal 1,5% Fett
- Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von maximal 1,5% - 1,8 % Fett
- Quark mit maximal 20% Fett
- Hart- bzw. Schnittkäse mit  $\leq 50\%$  Fett i.Tr.
- Milch und Milchprodukte sind zu 30 % aus regionaler Herkunft einzusetzen

#### 4.3.5. Fleisch und Fleischerzeugnisse

- ausschließlich Muskelfleisch
- magere Fleischteile auswählen
- Fleischsorten abwechseln

#### 4.3.6. Seefisch

- Fisch aus nicht überfischten Beständen

#### 4.3.7. Fette/Öle

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

#### 4.3.8. Produkte aus biologischem Anbau

Produkte aus biologischem Anbau sind zu 10 % einzusetzen.

#### 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 die Richtlinien der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder einzuhalten.

#### 4.4.1. Stärkebeilagen abwechselnd 20 mal

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

#### 4.4.2. Gemüse/Rohkost 20 mal

- davon mindestens 8 mal Rohkost oder Salat
- mind. 2 mal Hülsenfrüchte

#### 4.4.3. Stückobst mind. 8 mal

#### 4.4.4. Fleisch maximal 8 mal

- 4 mal separat
- 4 mal in Soße
- davon maximal 4 mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte/-erzeugnisse/Paniertes

#### 4.4.5. Seefisch mindestens 4 mal

- maximal 2 mal fettreicher Seefisch

#### 4.4.6. verbleibende Gerichte 8 mal

- maximal 2 mal ein Ei-Gericht
- maximal 2 mal süßes Hauptgericht
- mindestens 4 mal ein Gericht auf der Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost (vegetarisch)

#### 4.4.7. weitere Kriterien

- bei Gerichten mit Schweinefleisch ist eine alternative Fleischsorte im Angebot
- Alternativ-Komponenten bei ärztlich attestierten Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten sind 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
- Speiseplan ist sprachlich klar und einfach gestaltet

#### 4.4.9. DGE Richtwerte

	Krippe 1- bis 3-jährige	Elementar 4- bis 6-jährige	Hort ab 6-jährige
Energie (kJ)	1140	1530	1880
Energie (kcal)	272	364	450
Protein (g)	13	18	22
Fett (g)	9	12	15
Kohlenhydrate (g)	34	45	55
Ballaststoffe (g)	3	4	4,5
Vitamin E (mg)	1,5	2	2,5
Vitamin B1 (mg)	0,2	0,2	0,3
Folat (µg)	50	75	75
Vitamin C (mg)	15	18	20
Calcium (mg)	150	175	225
Magnesium (mg)	20	30	43
Eisen (mg)	2	2	3

#### 4.4.10. DGE-Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit pro 5 Verpflegungstage (1 Woche) in g

Lebensmittelgruppe (4.3.)	Krippe 1- bis 3-jährige	Elementar 4- bis 6-jährige	Hort ab 6-jährige
Kartoffeln, Reis*, Teigwaren* u. Getreide*	400 - 500	480 - 600	900
Gemüse gegart oder roh	400	500	750 - 1000
Obst	100	150	175
Milch u. Milchprodukte	170	230	260
Fleisch*	80	100	140
Fisch*	50	60	70
Ei (inkl. verarbeitete Eier)	30	30	30
Fette/Öle	25	30	35

\* Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware

#### 4.4.11. Kennzeichnung von Zusatzstoffen

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 Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, der Nährwertkennzeichnungsverordnung sowie der Diätverordnung 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 der Lebensmittel ist erhalten
- Gemüse ist bissfest
- Teigwaren sind bissfest
- Reis ist bissfest
- Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross
- Geschmortes Fleisch ist bissfest und nicht faserig
- Gedünstetes Fleisch ist bissfest und nicht faserig

#### 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

küchenfertige Lebensmittel 1

garfertige Lebensmittel 2

aufbereifertige Lebensmittel 3

regenerierfertige Lebensmittel 4

verzehr-/tischfertige Lebensmittel 5

Tierhälften, ungewaschenes Gemüse

entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse

Filet, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst

Salatdressing, Kartoffelpüree

Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)

Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

### 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

- Konzepte, die die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften nachweisen (z.B. HACCP) sind dem Angebot beizulegen und
- sonstige Zertifikate (Bio, DGE) sollten bei Vorliegen dem Angebot beigelegt werden

#### 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 Bio- und regionalen Produkten**

Dem Angebot sind Selbstverpflichtungserklärungen beizufügen, aus denen hervorgeht, wie hoch der Prozentsatz beim Einsatz von Bio- und regionalen Produkten liegt.

## **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.

**Die Checkliste kann unter**

<http://www.fitkid-aktion.de/service/medien.html>

**kostenlos heruntergeladen werden.**

## **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 in der Küche, in der die Speisen zubereitet oder aufbereitet werden, anwesend sind

#### **7.1.5. Anteil der Bioprodukte**

Dieser Anteil wird in allen Produktgruppen anerkannt.

#### **7.1.6. Anteil regionaler Produkte**

Dieser Anteil bezieht sich auf Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukte.

### 7.1.7. Speiseplan

Ein aktueller 20-Tage-Speiseplan ist dem Angebot beizufügen.

### 7.1.8. Zertifizierungen

Vorhandene Zertifizierungen hinsichtlich einer Beurteilung der Speisenherstellung und der Lebensmittelverwendung (nach Bio, DGE) sollten dem Angebot beigefügt werden.

## 7.2. Gewichtung

Preis	30% = 300 Punkte
maximale Warmhaltezeit	30% = 300 Punkte
Bestellverfahren: Dauer des Vorlaufs, Abbestellung	5 % = 50 Punkte
Fachkräfteanteil	10 % = 100 Punkte
Anteil Bioprodukte	10 % = 100 Punkte
Anteil regionaler Produkte	10 % = 100 Punkte
Speiseplan	5 % = 50 Punkte
Sonderwertung Zertifizierung Bio u. DGE jeweils	50 Punkte

## 7.3. Bewertungsschema

### 7.3.1. Preis (netto)

#### Ausprägung Bewertung

2,25 EUR oder teurer	100 Punkte
2,15 EUR bis 2,24 EUR	200 Punkte
günstiger als 2,15 EUR	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	100 Punkte
61 - 99 min	200 Punkte
bis 60 min	300 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

unter 10 %	0 Punkte
10 bis 24 %	50 Punkte
25 % und höher	100 Punkte

#### 7.3.5. Anteil Bioprodukte

##### Ausprägung Bewertung

über 10 – 30 %	25 Punkte
30 – 40 %	50 Punkte
über 40 %	100 Punkte

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

##### Ausprägung Bewertung

Über 30 - 40 %	25 Punkte
40 – 50 %	50 Punkte
über 50 %	100 Punkte

#### 7.3.5. Speiseplanung für 20 Verpflegungstage

##### Ausprägung Bewertung

Übersichtlichkeit des Speiseplanes (Kennzeichnung, Verständlichkeit)	50 Punkte
---	-----------

#### 7.3.6. Zertifizierungen

Bio- Zertifikat	zusätzlich	50 Punkte
DGE- Zertifikat	zusätzlich	50 Punkte

## 8. Anhang

### 8.1. Rücklauf (ist vom Bieter auszufüllen)

Bezug nehmend 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 Angebots mit seinen Kriterien

<b>Los 1</b>		Portionspreis	
Belieferung Kindertagesstätte Sternschnuppe und Kindertagesstätte Ministerne		..... €	
zuzügl. MwSt.		..... €	
Gesamtpreis		..... €	
Warmhaltezeiten vom Ende des Garprozesses bis zur Anlieferung in der Kindertagesstätte		<input type="checkbox"/> 100 – 120 min. <input type="checkbox"/> 61 – 99 min. <input type="checkbox"/> bis 60 min.	
Bestellverfahren	Dauer des Vorlaufs	..... Tage  bis zum Tag mit der längsten Vorlaufzeit bei einer wochenweisen Bestellung	
	kurzfristige Ab- oder Umbestellung	Ja, bis: .....Tagen vorher  .....Uhr	Nein
Fachkräfteanteil		..... %	
Anteil Bio-Produkte		..... %	
Anteil regionaler Produkte bei Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukten		..... %	
Speiseplanung		Ein 20-Tage-Speiseplan ist als Anlage beizufügen.	
Zertifikate		Vorhandene Zertifikate sind dem Angebot beizulegen.	

<b>Los 2</b>		Portionspreis	
Belieferung Kindertagesstätte Glockenheide, Kindertagesstätte Ostdeutsche Str., Hort Pellwormstr. und Kindertagesstätte Pustebblume		..... €	
zuzügl. MwSt.		..... €	
Gesamtpreis		..... €	
Warmhaltezeiten vom Ende des Garprozesses bis zur Anlieferung in der Kindertagesstätte		<input type="checkbox"/> 100 – 120 min. <input type="checkbox"/> 61 – 99 min. <input type="checkbox"/> bis 60 min.	
Bestellverfahren	Dauer des Vorlaufs	..... Tage  bis zum Tag mit der längsten Vorlaufzeit bei einer wochenweisen Bestellung	
	kurzfristige Ab- oder Umbestellung	Ja, bis: .....Tagen vorher  .....Uhr	Nein
Fachkräfteanteil		..... %	
Anteil Bio-Produkte		..... %	
Anteil regionaler Produkte bei Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukten		..... %	
Speiseplanung		Ein 20-Tage-Speiseplan ist als Anlage beizufügen.	
Zertifikate		Vorhandene Zertifikate sind dem Angebot beizulegen.	

<b>Los 3</b>		Portionspreis	
Belieferung Kindertagesstätte Forstweg und Hort Niendorfer Str.		..... €	
zuzügl. MwSt.		..... €	
Gesamtpreis		..... €	
Warmhaltezeiten vom Ende des Garprozesses bis zur Anlieferung in der Kindertagesstätte		<input type="checkbox"/> 100 – 120 min. <input type="checkbox"/> 61 – 99 min. <input type="checkbox"/> bis 60 min.	
Bestellverfahren	Dauer des Vorlaufs	..... Tage  bis zum Tag mit der längsten Vorlaufzeit bei einer wochenweisen Bestellung	
	kurzfristige Ab- oder Umbestellung	Ja, bis: .....Tagen vorher  .....Uhr	Nein
Fachkräfteanteil		..... %	
Anteil Bio-Produkte		..... %	
Anteil regionaler Produkte bei Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukten		..... %	
Speiseplanung		Ein 20-Tage-Speiseplan ist als Anlage beizufügen.	
Zertifikate		Vorhandene Zertifikate sind dem Angebot beizulegen.	