

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 2017 insgesamt 440 Kinder in 8 Kindertagesstätten (siehe Anlage 2) teil.

Krippe (1 – 3 Jahre)	55
Elementarbereich (3 – 6 Jahre)	178
Hort (1. – 4. Grundschuljahr)	207

Im Verlauf des Vertragszeitraumes kann es zu Änderungen bei der Anzahl der Portionen kommen, z.B. ist die Umwandlung der Grundschule Niendorfer Straße in eine Offene Ganztagschule geplant. Dies würde bedeuten, dass diese Einrichtung frühestens ab Februar 2019 nicht mehr zu versorgen wäre.

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 in einer eigenen Produktionsstätte gefertigten Mittagshauptmahlzeit mit Nachtsch 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 01.09.2017 bis 31.08.2019.

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 u.a. die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene, Verordnung (EG) 853/2004 spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und des Infektionsschutzgesetz (IfsG) sowie weitere einschlägige 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 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 Monatsende gesondert an jede belieferte Einrichtung.

4. Standards für die Mittagsverpflegung

Grundlage: DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tagesstätten für Kinder 5. Auflage 7/2015 und für die Schulverpflegung 4. Auflage 10/2015

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 mind. 40 % 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. 40 % 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 mind. 40 % aus regionaler Herkunft einzusetzen

4.3.5. Fleisch und Fleischerzeugnisse (bevorzugt Geflügel)

- ausschließlich Muskelfleisch
- magere Fleischteile auswählen

4.3.6. Seefisch

- Fisch aus nicht überfischten Beständen

4.3.7. Fette/Öle

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

4.3.8. Produkte aus ökologischem Anbau

Der Einsatz von Produkten aus ökologischem Anbau ist wünschenswert.

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.

- 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
- 4.4.3. Stückobst, geschnittenes Obst, Obstsalat mind. 8 mal
- 4.4.4. Milch und Milchprodukte (in Aufläufen, Dressings, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen) min. 8 mal
- 4.4.5. Fleisch/Wurst maximal 8 mal
 - mind. 4 mal mageres Muskelfleisch
 - max. 4 mal Fleischerzeugnisse
- 4.4.6. Seefisch mindestens 4 mal
 - mind. 2 mal fettreicher Seefisch
- 4.4.7. verbleibende Gerichte 8 mal
 - mindestens 4 mal ein Gericht auf der Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost (vegetarisch)
- 4.4.8. 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
 - Speiseplan ist sprachlich klar und einfach gestaltet

4.4.9. DGE Richtwerte

Kinder im Krippen- und Elementaralter

	Krippe 1- bis 3-jährige	Elementar 4- bis 6-jährige
Energie (kJ)	1300	1600
Energie (kcal)	320	380
Protein (g)	16	19
Fett (g)	11	13
Kohlenhydrate (g)	39	47
Ballaststoffe (g)	3	4
Vitamin E (mg)	2	2
Vitamin B1 (mg)	0,2	0,2
Folat (µg)	30	35
Vitamin C (mg)	5	8
Calcium (mg)	150	188
Magnesium (mg)	20	30
Eisen (mg)	2	2

Kinder im Grundschulalter

	Hort ab 6-jährige bis 9-jährige
Energie (kJ)	1660
Energie (kcal)	400
Protein (g)	20
Fett (g)	14
Kohlenhydrate (g)	49
Ballaststoffe (g)	4
Vitamin E (mg)	3
Vitamin B1 (mg)	0,2
Folat (µg)	45
Vitamin C (mg)	11
Calcium (mg)	225
Magnesium (mg)	43
Eisen (mg)	3

4.4.10. 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*	400 - 500	600 - 750
Gemüse gegart oder roh	400	500
Obst	100	150
Milch u. Milchprodukte/Käse	200	250
Käse	20	30
Fleisch*	80	100
Fisch*	50	60
Ei (inkl. verarbeitete Eier)	1 Stück	1 Stück
Fette/Öle	25	30

Kinder im Grundschulalter

Lebensmittelgruppe (4.3.)	Hort ab 6-jährige
Kartoffeln, Reis*, Teigwaren*u. Getreide*	625 - 750
Gemüse gegart oder roh	750
Obst	160
Milch u. Milchprodukte	150
Käse	40
Fleisch*	140
Fisch*	70
Ei (inkl. verarbeitete Eier)	1 Stück
Fette/Öle	35

* Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware

4.4.11. 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 Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 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 und Farbe der Lebensmittel ist erhalten
- Gemüse ist bissfest
- Teigwaren sind bissfest
- Reis ist 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

küchenfertige Lebensmittel 1

garfertige Lebensmittel 2

aufbereietfertige 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, Puddingpulver
Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder
fertige Menüs)

Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven
Dessert

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 regionalen Produkten

5.7. Vorlage einer Darstellung der Logistik (zeitlicher Ablauf)

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

Dem Angebot sind Selbstverpflichtungserklärungen beizufügen, aus denen hervorgeht, wie hoch der Prozentsatz beim Einsatz von regionalen Produkten und ggfls. Produkten aus ökologischer Landwirtschaft 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 regionaler Produkte

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

7.1.6. Anteil der Produkte aus ökologischer Landwirtschaft

Dieser Anteil wird in allen Produktgruppen anerkannt.

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 beigelegt werden.

7.2. Gewichtung

Preis	25 % = 250 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
Speiseplan	5 % = 50 Punkte
Sonderwertung Zertifizierung Bio u. DGE jeweils	50 Punkte

7.3. Bewertungsschema

7.3.1. Preis (netto)

Ausprägung Bewertung

3,04 EUR oder teurer	50 Punkte
2,65 EUR bis 3,03 EUR	150 Punkte
2,36 EUR bis 2,64 EUR	200 Punkte
günstiger als 2,35 EUR	250 Punkte

4.3.2. 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	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

unter 30 %	0 Punkte
30 bis 39 %	50 Punkte
40 % und höher	100 Punkte

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

Ausprägung Bewertung

Über 40 - 50 %	25 Punkte
50 - 60 %	50 Punkte
über 60 %	100 Punkte

7.3.6. Anteil der Produkte aus ökologischer Landwirtschaft

Ausprägung Bewertung

unter 10 %	50 Punkte
10 – 30 %	100 Punkte
30 – 40 %	150 Punkte
über 40 %	200 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	