

BESCHLUSSVORLAGE

Vorlage Nr.: 3-BS/0006/2024
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: Bildung und Soziales
Datum: 05.11.2024

Ausschreibung nach VgV der Verpflegungsleistung für die Stadt Garching zur Versorgung einer Mittelschule, zwei Grundschulen und acht Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft

Beratungsfolge:

Datum	Gremium
21.11.2024	Haupt- und Finanzausschuss

I. SACHVORTRAG:

Pädagogischer Sachverhalt und Zielsetzung:

Kita und Schule werden für Kinder und Jugendliche durch Ganztagsbetreuung zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum. Dadurch nimmt der Einfluss von Kitas und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten der Kinder zu. Eine ausgewogene Ernährung ist entscheidend für die Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität.

Das gemeinsame Mittagessen in der Mensa oder der Kita-Gruppe ist ein zentrales pädagogisches Angebot, in der Kinder Gelegenheit haben, Tisch- und Esskultur einzuüben. Soziales Lernen findet statt und Kinder werden zu gesunder und ausgewogener Ernährung geführt. Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte haben zusammen mit den Kindern und Schülern dabei die Aufgabe und den Auftrag, ein abwechslungsreiches Angebot zu erstellen und auch unterschiedliche Lebensmittel mit einzubinden.

Der Anspruch ist eine gesundheitsfördernde, nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung für die Garchinger Kinder und Jugendlichen.

Ausgangslage

Die Kinder und Jugendlichen in den städtischen Kindertageseinrichtungen sowie in der Garchinger Grund- und Mittelschulen werden durch Kalt –oder Warmanlieferung versorgt.

Die Stadt Garching wird zum Schuljahr 2024/2025 die Kita- und Schulverpflegung neu ausschreiben. Es handelt sich um die 8 Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft sowie um 3 staatliche Schulen (2 Grundschulen & 1 Mittelschule) bei denen die Stadt Garching als Sachaufwandsträger fungiert.

Dies sind insgesamt ca. 650 Portionen täglich, womit bei diesem Auftragsvolumen eine EU weite- Ausschreibung und Vergabe nötig ist. Dabei ist der anstehende Ganztagesbetreuungsanspruch ab dem Jahr 2026 bereits berücksichtigt.

Verpflegungskonzept und Leistungsbeschreibung

Bevor es zur Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistungen kommen kann, wurde vorab die Leistungsverpflegung unter Mitwirkung der Verpflegungsverantwortlichen im Kita –

und Schulbereich sowie des zuständigen Fachbereiches erstellt.

Den Mitgliedern des Stadtrates wurde die erarbeitete Leistungsbeschreibung mit der Bitte um Durchsicht zugesandt. Die Leistungsbeschreibung ist dabei das „Kernstück“ der Vergabeunterlagen. Darin muss eine eindeutige und erschöpfende Beschreibung der Leistung(en) und des Auftragsgegenstandes stattfinden. Ebenso stellt die Leistungsbeschreibung eine Kalkulationsgrundlage für die Bieter dar.

Zu unterscheiden sind Eignungskriterien und Zuschlags- oder Wertungskriterien.

Eignungskriterien sind z. B.

- die Befähigung zur Erlaubnis (berufliche Qualifikationen- angestellter Köche) oder
- die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit (Referenzen, Erfahrungen) sowie
- die technische und berufliche Leistungsfähigkeit (Hygienekonzept, Maßnahmen zur Qualitätssicherung, technische Kontrolle).

Zuschlags- oder Wertungskriterien sind z. B.

- Preis,
- Qualität,
- umweltbezogene und soziale Aspekte (z. B. Warmhaltezeiten, Höhe des Bioanteils, Fairtrade, Verpflichtung zur Abfallvermeidung und Sortierung).

Auch in Zukunft ist keine Abrechnung des Essens für die Eltern mit dem Caterer bzw. einem externen Dienstleister vorgesehen, sondern mittels monatlicher Pauschale nach Altersstufen gestaffelt über die Stadt Garching.

Bei dem Ausschreibungsprozess der Kita- und Schulverpflegung wird die Stadt Garching durch die Fachfirma S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement aus Pfaffenhofen begleitet.

II. BESCHLUSSVORSCHLAG:

Der Haupt- und Finanzausschuss nimmt die Präsentation der S&F-Gruppe zur Kenntnis und beschließt das vorgetragene Verpflegungskonzept.

Der Haupt- und Finanzausschuss beauftragt die Verwaltung mit der Durchführung des Vergabeverfahrens für die Kinder- und Schulverpflegung der städtischen Einrichtungen und der Grundschule Hochbrück sowie dem Schulkomplex West ab dem Schuljahr 2025/2026.

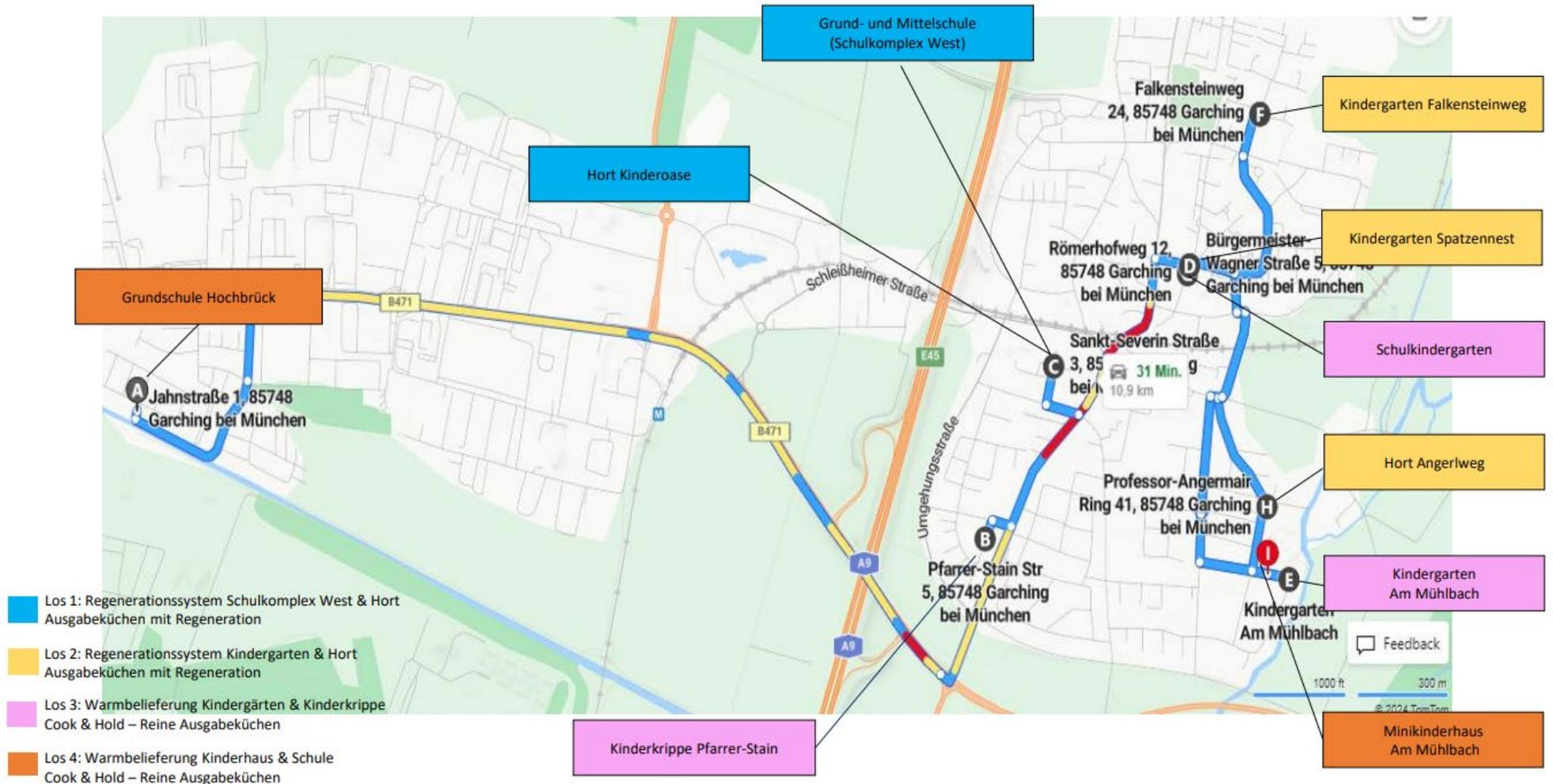
Anlage/n:

- 1 - Anlage_1.0_Loskarte
- 2 - Anlage_2.0_Preisblatt
- 3 - Anlage_3.0_Kriterienkatalog
- 4 - Anlage_4.0_Saisonkalender
- 5 - Anlage_5.0_Bewertungsmatrix

6 - 2. Leistungsbeschreibung 20.11.2024

Anlage_1.0_Loskarte

– Verpflegungsleistung Stadt Garching –



Anlage_1.0_Loskarte

– Verpflegungsleistung Stadt Garching –

Los 1: Regenerationssystem Schulkomplex West & Hort

- a) Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West), St.-Severin-Straße 3,
85748 Garching b. München



- b) Hort Kinderoase, St. Severin Str. 3, 85748 Garching b. München



Anlage_1.0_Loskarte

– Verpflegungsleistung Stadt Garching –

Los 2: Regenerationssystem Kindergarten & Hort

- c) Integrativer Kindergarten Falkensteinweg, Falkensteinweg 24,
85748 Garching b. München



- d) Hort Angerlweg (Grundschule Ost), Prof.-Angermair-Ring 41,
85748 Garching b. München



- e) Kindergarten Spatzennest, Römerhofweg 12, 85748 Garching b. München



Anlage_1.0_Loskarte

– Verpflegungsleistung Stadt Garching –

Los 3: Warmbelieferung Kindergärten & Kinderkrippe

- f) Schulkindergarten, Bürgermeister-Wagner Straße 5,
85748 Garching b. München



- g) Kindergarten Am Mühlbach, Am Mühlbach 5, 85748 Garching b. München



- h) Kinderkrippe Pfarrer-Stain, Pfarrer-Stain-Str. 5, 85748 Garching b. München



Anlage_1.0_Loskarte

– Verpflegungsleistung Stadt Garching –

Los 4: Warmbelieferung Kinderhaus & Schule

- i) Minikinderhaus am Mühlbach, Am Mühlbach 3a, 85748 Garching b. München



- j) Grundschule Hochbrück, Jahnstraße 1, 85748 Garching b. München



Einleitung

An mein/unser Angebot halte(n) ich/wir mich/uns bis zum Ablauf der Bindefrist gebunden.

Bietername: _____

Adresse: _____

Es werden zu Wertungszwecken fiktive Angebotspreise ermittelt. Sie begründen des Weiteren keinerlei Anspruch des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Vertragsbestandteil werden die angebotenen Einzelpreise. Die Preise sind mit entsprechender Vollkostenkalkulation inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer (USt.) als **Gesamtpreis** für die gesamte Vertragslaufzeit von 48 Monate (24 Monate Grundvertragslaufzeit plus zwei (2) mal zwölf (12) Monate optionale Verlängerung) der Auftraggeberin anzubieten.

Um ein Gebot für ein oder mehrere Los/Lose abzugeben sind die Preisfelder entsprechend des Loses auszufüllen. Es ist, für die verschiedenen Altersgruppen je Los, nur ein Preis anzubieten (Mischkalkulation). Alle Preise sind in Euro (EUR) anzubieten.

Das Angebot ist je Einzelleistung als Netto-Einzelpreis und Brutto-Einzelpreis unter Ausweisung der gesetzlichen Umsatzsteuer sowie als Brutto-Gesamtpreis und als Brutto-Angebotspreis für das jeweilige Los gemäß Leistungsbeschreibung anzubieten.

Bestätigung

Der Bieter bestätigt mit der Abgabe seines Angebotes, dass alle gemachten Angaben wahrheitsgemäß erfolgten, alle in diesem Vergabeverfahren dargestellten Anforderungen erfüllt werden bzw. danach verfahren wird und die Bedingungen der Leistungsbeschreibung anerkannt werden. Die Auftraggeberin behält sich vor, konkrete Nachweise für entsprechende Angaben zu fordern. Unzutreffende oder unvollständige Angaben können zum Ausschluss des Bieters führen.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (CISG). Angebote und sonstiger Schriftverkehr bzw. die gesamte Korrespondenz während des Verfahrens sowie bei der Vertragsdurchführung sind in deutscher Sprache abzufassen.

Wettbewerbsbeschränkende Verhaltensweisen sind unzulässig und führen zum Ausschluss des Bieters.

Los 1 Regenerationssystem Schulkomplex West & Hort

Auf Grundlage der im Leistungsbeschreibung beschriebenen zu erbringenden Leistungen biete ich die Mittagessenversorgung als Menü mit Hauptgang u. Dessert verbindlich zu folgenden Konditionen an:

Pos.	Angebot für die Mittagsverpflegung Los 1, Menüpreis (6-14 Jahre)	
1	Netto-Einzelpreis für die Verpflegung, Los 1: Regenerationssystem:	Euro
2	Umsatzsteuer:	% Euro
3	Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 1 inkl. USt. = Summe aus Pos. 1 und 2	Euro
Pos.	Angebot für das Los 1, Gesamtpreis	
4	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung des Schulkomplex West: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 1 × Ø 27.000 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
5	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung des Hort Kinderoase: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 1 × Ø 22.000 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
L1	Brutto-Angebotspreis Los 1 inkl. USt. = Summe aus Pos. 4 bis 5	Euro

Los 2 Regenerationssystem Kindergarten & Hort

Auf Grundlage der im Leistungsbeschreibung beschriebenen zu erbringenden Leistungen biete ich die Mittagessenversorgung als Menü mit Hauptgang u. Dessert verbindlich zu folgenden Konditionen an:

Pos.	Angebot für die Mittagsverpflegung Los 2, Menüpreis (3-10 Jahre)	
1	Netto-Einzelpreis für die Verpflegung, Los 2: Regenerationssystem:	Euro
2	Umsatzsteuer:	% Euro
3	Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 2 inkl. USt. = Summe aus Pos. 1 und 2	Euro

Pos.	Angebot für das Los 2, Gesamtpreis	
4	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung des Integrativer Kindergarten Falkensteinweg: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 2 × Ø 8.800 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
5	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung des Hort Angerlweg: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 2 × Ø 11.000 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
6	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung des Kindergarten Spatzennest: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 2 × Ø 5.500 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
L2	Brutto-Angebotspreis Los 2 inkl. USt. = Summe aus Pos. 4 bis 6	Euro

Los 3 Warmbelieferung Kindergärten & Kinderkrippe

Auf Grundlage der im Leistungsbeschreibung beschriebenen zu erbringenden Leistungen biete ich die Mittagessenversorgung als Menü mit Hauptgang u. Dessert verbindlich zu folgenden Konditionen an:

Pos.	Angebot für die Mittagsverpflegung Los 3, Menüpreis (0-7 Jahre)	
1	Netto-Einzelpreis für die Verpflegung, Los 3: Warmbelieferung:	Euro
2	Umsatzsteuer:	% Euro
3	Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 3 inkl. USt. = Summe aus Pos. 1 und 2	Euro

Pos.	Angebot für das Los 3, Gesamtpreis	
4	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung der Schulkindergarten: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 3 × Ø 8.800 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
5	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung der Kindergarten Am Mühlbach: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 3 × Ø 14.960 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
6	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung der Kinderkrippe Pfarrer-Stain-Straße: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 3 × Ø 4.400 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
L3	Brutto-Angebotspreis Los 3 inkl. USt. = Summe aus Pos. 4 bis 6	Euro

Los 4 Warmbelieferung Kinderhaus & Schule

Auf Grundlage der im Leistungsbeschreibung beschriebenen zu erbringenden Leistungen biete ich die Mittagessenversorgung als Menü mit Hauptgang u. Dessert verbindlich zu folgenden Konditionen an:

Pos.	Angebot für die Mittagsverpflegung Los 4, (3-10 Jahre)	
1	Netto-Einzelpreis für die Verpflegung, Los 4: Warmbelieferung:	Euro
2	Umsatzsteuer:	% Euro
3	Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 4 inkl. USt. = Summe aus Pos. 1 und 2	Euro

Pos.	Angebot für das Los 4, Gesamtpreis	
4	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung des Minikinderhaus Am Mühlbach: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 4 × Ø 15.400 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
5	Brutto-Gesamtpreis für die Verpflegung der Grundschule Hochbrück: <i>Brutto-Einzelpreis Mittagsverpflegung Los 4 × Ø 4.500 Essen pro Jahr × 4 Vertragsjahre = Brutto-Gesamtpreis</i>	Euro
L4	Brutto-Angebotspreis Los 4 inkl. USt. = Summe aus Pos. 4 bis 5	Euro

Kochkurse mit Schülern und Kindern (Optional)

Auf Grundlage, der in der Leistungsbeschreibung beschriebenen zu erbringenden Leistungen biete, ich die Durchführung von Kochkursen mit den Kindern, beschränkt auf die Einrichtungen der beauftragten Lose und gemäß dem beauftragten Los, verbindlich zu folgenden Konditionen an:

Pos.	Angebot für einen Kochkurs	
1	Maximale Teilnehmeranzahl je Kochkurs (zzgl. pädagogische Fachkräfte der jeweiligen Einrichtung)	Teilnehmer
2	Netto-Einzelpreis für einen Kochkurs:	Euro
3	Umsatzsteuer:	% Euro
4	Brutto-Einzelpreis Kochkurs inkl. USt. = Summe aus Pos. 2 und 3	Euro

An mein/unser Angebot halte(n) ich/wir mich/uns bis zum Ablauf der Bindefrist gebunden.

Bietername: _____

Adresse: _____

Der Bieter bestätigt mit der Abgabe seines Angebotes, dass alle gemachten Angaben wahrheitsgemäß erfolgten, alle in diesem Vergabeverfahren dargestellten Anforderungen erfüllt werden bzw. danach verfahren wird und die Bedingungen der Leistungsbeschreibung anerkannt werden. Die Auftraggeberin behält sich vor, konkrete Nachweise für entsprechende Angaben zu fordern. Unzutreffende oder unvollständige Angaben können zum Ausschluss des Bieters führen.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (CISG). Angebote und sonstiger Schriftverkehr bzw. die gesamte Korrespondenz während des Verfahrens sowie bei der Vertragsdurchführung sind in deutscher Sprache abzufassen.

Wettbewerbsbeschränkende Verhaltensweisen sind unzulässig und führen zum Ausschluss des Bieters.

KG1 Allgemeine Anforderungen			Raum für die Angaben des Bieters	
Bezug LB	Typ*	Anforderung		
3.1	I (Los 1)	Welches System zur Speisenbelieferung wird für die genannten Einrichtungen des Los 1 angeboten? (Nur bei Angebot Los 1 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> C&C (Cook&Chill) <input type="checkbox"/> C&C (als Sous-Vide) <input type="checkbox"/> C&F (Cook&Freeze) <input type="checkbox"/> sonstiges System (Bitte als Anlage beschreiben)	
	A (Los 1)	Erfolgt die Anlieferung für das Los 1 Schulkomplex West bis spätestens 10:30 Uhr und den Hort Kinderoase bis spätestens 10:00 Uhr? (Nur bei Angebot Los 1 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3.2	I (Los 2)	Welches System zur Speisenbelieferung wird für die genannten Einrichtungen des Los 2 angeboten? (Nur bei Angebot Los 2 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> C&C (Cook&Chill) <input type="checkbox"/> C&C (als Sous-Vide) <input type="checkbox"/> C&F (Cook&Freeze) <input type="checkbox"/> sonstiges System (Bitte als Anlage beschreiben)	
	A (Los 2)	Erfolgt die Anlieferung für das Los 2 spätestens bis 10:30 Uhr des Verpflegungstages? (Nur bei Angebot Los 2 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3.3	A (Los 3)	Wird für die genannten Einrichtungen des Los 3 ein System zur Bereitstellung von portionierfertiger Warmverpflegung angeboten? (Nur bei Angebot Los 3 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja, C&H (Cook&Hold) <input type="checkbox"/> Ja, sonstiges System (Bitte als Anlage beschreiben) <input type="checkbox"/> Nein	
	A (Los 3)	Erfolgt die Anlieferung für Los 3 spätestens 30 Minuten vor Beginn der jeweiligen Essenszeiten? <u>Essenszeiten:</u> f. Schulkindergarten 13:00 Uhr g. Kindergarten Am Mühlbach 12:30 Uhr h. Kinderkrippe Pfarrer-Stain 11:00 Uhr (Nur bei Angebot Los 3 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B = Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

3.3.3	A (Los 3)	Bestätigen Sie Ihr Einverständnis mit der festgelegten Bonus-Malus-Regelung für das Los 3, gemäß welcher am Ende jedes Vertragsjahres ein Bonus oder Malus als prozentualer Anteil des erzielten Netto-Jahresumsatzes berechnet wird? <i>(Nur bei Angebot Los 3 anzugeben.)</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3.4	A (Los 4)	Wird für die genannten Einrichtungen des Los 4 ein System zur Bereitstellung von portionierfertiger Warmverpflegung angeboten? <i>(Nur bei Angebot Los 4 anzugeben.)</i>	<input type="checkbox"/> Ja, C&H (Cook&Hold) <input type="checkbox"/> Ja, sonstiges System <i>(Bitte als Anlage beschreiben)</i> <input type="checkbox"/> Nein	
	A (Los 4)	Erfolgt die Anlieferung für Los 4 spätestens 30 Minuten vor Beginn der jeweiligen Essenzeiten? <u>Essenzeiten:</u> i. Minikinderhaus am Mühlbach 12:00 Uhr j. Grundschule Hochbrück 13:15 Uhr <i>(Nur bei Angebot Los 4 anzugeben.)</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3.4.3	A (Los 4)	Bestätigen Sie Ihr Einverständnis mit der festgelegten Bonus-Malus-Regelung für das Los 4, gemäß welcher am Ende jedes Vertragsjahres ein Bonus oder Malus als prozentualer Anteil des erzielten Netto-Jahresumsatzes berechnet wird? <i>(Nur bei Angebot Los 4 anzugeben.)</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.1.1	A (Los 1 bzw. Los 2)	Bestätigen Sie, dass die zuständigen Mitarbeitenden in den Einrichtungen im Umgang mit dem Regenerationssystem geschult und vor Ort während des laufenden Betriebs praktisch unterwiesen werden? <i>(Nur bei Angebot eines Regenerationssystem für das Los 1 und/oder Los 2 anzugeben.)</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2	A	Werden für die Mittagsverpflegung Verpflegungstäglich mindestens zwei (2) Menüs zur Auswahl angeboten davon eines (1) als ovo-lacto-vegetarisches Gericht?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2 Abs. a)	A	Besteht ein Menü täglich aus Hauptkomponente, Sauce, Stärkebeilage, Gemüse- oder Salatbeilage sowie Dessert oder Obst?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2 Abs. b)	A	Ist bei süßen Hauptgerichten zusätzlich eine gebundene Gemüsesuppe Bestandteil des Menüs?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.1 Abs. a)	A	Wird ein Menüzyklus von mindestens sechs (6) Wochen eingehalten und erfolgt eine turnusmäßige Verschiebung der Angebotstage?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.1 Abs. b)	A	Werden die Portionsgrößen regelmäßig nach Absprache mit der Auftraggeberin an die Anforderungen der Verpflegungsteilnehmer angepasst?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.1 Abs. c)	I	Werden vier (4) Aktionswochen pro Jahr angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.1 Abs. d)	A	Wird kein Schweinefleisch angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B= Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.2.1 Abs. e)	A	Werden für Kinder und Schüler mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien (gemäß Allergiepass) entsprechende vollwertige Alternativen in der Mittagsverpflegung angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.1 Abs. f) & 4.2.4	A	Wird auf Wunsch der Auftraggeberin die Mittagsverpflegung für Ausflüge in Form von Lunchpaketen ohne Aufpreis angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. a)	A	Werden die genannten Kalibrierungen der Stärkebeilagen eingehalten und bei Bedarf der Auftraggeberin angepasst?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. b)	A	Wird der Reis mindestens parboiled angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. c)	A	Werden panierte oder frittierte Hauptspeisen maximal ein (1) Mal pro fünf (5) Verpflegungstagen und Menü angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. d)	A	Bestehen vegetarische Gerichte aus Getreide, Gemüse oder Hülsenfrüchten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. e)	A	Erfolgt die Verwendung von fettarmen Lebensmitteln (Ausnahme: Fisch) und kommt ein fettarmes Zubereitungsverfahren zum Einsatz?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. f)	A	Wird Rapsöl als Standardöl verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. g)	A	Wird jodiertes Speisesalz sparsam verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. h)	A	Wird auf Lebensmittel mit synthetischen Farb- und Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen sowie Geschmacksverstärkern verzichtet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. i)	A	Werden keine gentechnisch veränderten Produkte verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.2 Abs. j)	A	Wird Zucker sparsam verwendet und auf Zuckerersatzstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen sowie Süßstoffe weitestgehend verzichtet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B = Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.2.3	B	Zur Bewertung der Einhaltung ernährungsphysiologischer Kriterien sowie der Saisonalität ist mit dem Angebot ein roulierender sechs (6) -Wochen-Speiseplan (Muster) für die Mittagsverpflegung mit zeitlicher Datierung einzureichen.	<i>(Bitte mit dem Angebot einreichen)</i>	
4.2.5 Abs. a)	A	Wird der Speiseplan in digitaler Form zwei (2) Wochen im vor dem Verpflegungstagen an die Einrichtungen und an die Auftraggeberin?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. b)	A	Geht aus dem Speiseplan die Zusammensetzung des Gerichts mit Benennung der charaktergebenden Zutaten klar hervor?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. c)	A	Wird die Abwandlung von allgemein bekannten Gerichten (insbesondere als vegetarische Abwandlung) vermieden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. d)	A	Werden bei nachgemachtem Lebensmittel als pflanzliche Fleisch- oder Fischalternative die jeweiligen Proteinbasis eindeutig im Speiseplan gekennzeichnet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. e)	A	Werden neuartige Lebensmittel gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 klar und verständlich im Speiseplan gekennzeichnet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. f)	A	Werden alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe im Speiseplan gekennzeichnet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. g)	A	Werden alle kennzeichnungspflichtigen Allergene im Speiseplan gekennzeichnet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.2.5 Abs. h)	I	Wird der co ² -Fußabdruck der einzelnen Menüs im Speiseplan gekennzeichnet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.3.1	B	Folgender Bioprodukt-Anteil des für die Leistungserfüllung verwendeten Netto-Wareneinsatzes** wird für die gesamte Vertragslaufzeit gewährleistet: <i>(Angaben in %)</i> 20% Mindestwert Angebote zwischen 20% bis 100% zugelassen	%	
4.3.2	B	Bestätigen Sie, dass die für die Speiseplanung vorgesehenen Produkte der Saison ausschließlich aus heimischem Anbau stammen und eine maximale räumliche Entfernung von 75 km (kürzeste Fahrtstrecke) vom Produktionsstandort aufweisen, an dem die Roh- und Grundprodukte verzehrfertig bzw. regenerierfertig für die Belieferung der Auftraggeberin zubereitet werden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.3.3	A	Bestätigen Sie, dass für die Leistungserbringung nur Lebensmittel verwendet werden, die nicht durch ausbeuterische und schädliche Kinderarbeit im Sinne der ILO-Konvention Nr. 182 hergestellt wurden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B= Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.3.4	A	Werden mindestens 50 % des Wareneinsatzes** des verwendeten Fleisches und Fleischprodukten mit einem Herkunftsnachweis bezogen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	A	Stammt ein zunehmender Teil der verwendeten Fleisch- und Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung mit der Tierhaltungsstufe „Frischlufthaltung“ oder höher bzw. bei Hühnerfleisch aus der Haltungsform „mit Bruderhahnhaltung“?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.3.5	A	Wird grundsätzlich nur Seefisch mit einem Ökolabel verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.4 & 4.5.6	A	Werden die Bedarfsgegenstände und die Lieferausrüstung (z. B. Thermobehälter) spätestens bei der nächsten Lieferung, jedoch maximal nach 24 Stunden, am Übergabeort abgeholt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein, Rücknahme nicht erforderlich (<i>Bitte Beschreiben</i>) <input type="checkbox"/> Nein	
4.5.1	A (Los 1 bzw. Los 2)	Werden Cook&Chill-Produkte, die am Empfängerort nochmals eingelagert werden, bei $\leq +3^{\circ}\text{C}$ transportiert? (Nur bei Angebot Los 1 oder Los 2 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	A (Los 1 bzw. Los 2)	Werden Cook&Chill-Produkte, die am Empfängerort unmittelbar dem Garprozess und der Ausgabe zugeführt werden können mit $\leq +7^{\circ}\text{C}$ bei maximal fünf (5) Stunden Gesamttransportzeit angeliefert? (Nur bei Angebot Los 1 oder Los 2 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.5.2 Abs. a)	A (Los 3 bzw. Los 4)	Wird die Warmhaltezeit der Speisen drei (3) Stunden (ab Fertigstellung bis Ausgabe) nicht überschritten? (Nur bei Angebot Los 3 oder Los 4 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.5.2 Abs. b)	A (Los 3 bzw. Los 4)	Werden die Speisen im Cook&Hold-System in Wärmewagen/Wärmeboxen mit aktiver Heizung (Heizelement) angeliefert? (Nur bei Angebot Los 3 oder Los 4 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein, nicht erforderlich (<i>Bitte Beschreiben</i>) <input type="checkbox"/> Nein	
4.5.2 Abs. c)	A (Los 3 bzw. Los 4)	Wird bei Warmanlieferung die Temperatur von $+65^{\circ}$ eingehalten? (Nur bei Angebot Los 3 oder Los 4 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.5.2 Abs. d)	A (Los 3 bzw. Los 4)	Bestätigen Sie, dass bei einer unvollständigen Lieferung aufgrund eigenen Verschuldens innerhalb von 60 Minuten ab dem Zeitpunkt der Lieferung für angemessenen Ersatz gesorgt wird? (Nur bei Angebot Los 3 oder Los 4 anzugeben.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B = Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.5.3	A	Werden Komponenten für den Kaltverzehr, die am Empfängerort nochmals eingelagert werden sollen, bei $\leq +3^{\circ}\text{C}$ transportiert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	A	Werden Komponenten, die für den Verzehr am Liefertag bestimmt sind, bei $\leq +7^{\circ}\text{C}$ angeliefert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.5.4	A	Werden die geforderten Temperaturkontrollen in Anwesenheit ihrer Lieferanten und der Mitarbeiter der jeweiligen Einrichtung bei Annahme durchgeführt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.5.5	A	Werden alle geforderten Nachweise und Dokumentationen geführt und auf Aufforderung vorlegt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	A	Werden der Auftraggeberin die Dokumentationsvorlagen für die Temperaturkontrollen zur Verfügung gestellt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.6 Abs. a)	I	Zählt Ihr Unternehmen als Inklusionsbetriebe nach § 215 SGB IX)?	<input type="checkbox"/> Ja <i>(Bitte Nachweis als Anlage einreichen)</i>	<input type="checkbox"/> Nein
4.6 Abs. b)	I	Werden ökologische Maßnahmen (wie zum Beispiel: Mitarbeiterschulungen, Konzepte zur Verringerung von Verpackungsmüll, Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, etc.) berücksichtigt?	<input type="checkbox"/> Ja <i>(Bitte als Anlage beschreiben)</i>	<input type="checkbox"/> Nein
4.6 Abs. c)	A	Wird auf Einweg-Aluminium-Behälter grundsätzlich verzichtet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.6 Abs. d)	A	Wird auf Einweg-Portionsverpackungen für das Standardangebot verzichtet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.6 Abs. d)	I	Werden für die Mehrportionengebinde der Speisen Mehrweg-Behälter verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein <i>(Bitte als Anlage beschreiben)</i>

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B= Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.6 Abs. f)	I	Bestehen betriebsinterne Richtlinien zum Umweltschutz im Unternehmen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	I	Wird im Produktionsbetrieb überwiegend Strom aus erneuerbaren Energien verwendet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	I	Bestehen betriebsinterne Richtlinien, um die Menge der Lebensmittelabfälle zu kontrollieren und zu reduzieren?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
	I	Bestehen Einweg-Papierhandtücher, Küchenrollen, Backpapier und Heißfilter aus Altpapier?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.7	I	Werden unnötige Anlieferungen von Waren durch geeignete Maßnahmen vermieden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.8	B	Zur Bewertung des exemplarischen HACCP-Konzepts ist eine Kurzbeschreibung des betriebsspezifischen HACCP-Konzepts des Bieters in schriftlicher Form einzureichen. Der Umfang ist auszugsweise auf zwei DIN-A4-Seiten zu begrenzen.	<i>(Bitte mit dem Angebot einreichen)</i>	
4.8.1	I	Besteht die Verpflichtung eine EU-Zulassung gem. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für den Produktionsstandort, aus dem die Belieferung für die Auftragsbefreiung erfolgt?	<input type="checkbox"/> Ja <i>(Bitte EU-Zulassung mit dem Angebot einreichen)</i>	<input type="checkbox"/> Nein <i>(Bitte im Angebot erläutern, warum keine Pflicht besteht)</i>
4.9 Abs. a)	A	Wird/werden der Speiseplan/ die Speisepläne mit einem Vorlauf von mindestens zwei (2) Wochen veröffentlicht?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.9 Abs. b)	B	Werden die angebotenen Speisen im Speiseplan mit Speisebildern oder Piktogrammen eingepflegt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.9 Abs. c)	A	Bestätigen Sie, ein praktikables Bestellmedium für die Sammelbestellungen der einzelnen Einrichtungen bereitzustellen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.9 Abs. d)	A	Werden die Monatsrechnungen an die Auftraggeberin ausgestellt, je Einrichtung gekennzeichnet und in Papierform an die jeweilige Einrichtung übergeben?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B = Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.9 Abs. e)	A	Bestätigen Sie, dass die Verrechnung der Essen bis zum 15. des Folgemonats erfolgen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.9 Abs. f)	A	Bestätigen Sie, dass die Rechnungen zahlbar binnen 14 Kalendertagen sind?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.9 Abs. f)	A	Bestätigen Sie, dass die Rechnungen nach den Vorgaben der Auftraggeberin gekennzeichnet oder nummeriert werden, sollte der Bedarf durch die Auftraggeberin entstehen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4.10	B	Zur Bewertung der betriebsinternen Schulungsmaßnahmen der für die Leistungserfüllung eingesetzten Mitarbeiter ist ein Schulungsplan für die ersten 6 Monaten nach Auftragsbeginn einzureichen.	<i>(Bitte mit dem Angebot einreichen)</i>	
4.11	I	Werden bei Bedarf zusätzlich buchbare Kochkurse für Schüler und Kinder angeboten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
5.	B	Zur Bewertung des Reklamationsmanagements ist ein Konzept für das geplante Reklamationsmanagement einzureichen.	<i>(Bitte mit dem Angebot einreichen)</i>	
5.1	A	Werden ein Vertreter Ihres Unternehmens an den Halbjahresgesprächen des Essensgremium teilnehmen, um einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu erreichen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

* A = Ausschlusskriterium, I = Information, B= Bewertungskriterium

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

Saisonkalender für Gemüse

Im Sommer ist es nicht schwer, saisonales Gemüse zu bekommen. Aber auch im Winter werden mehr Sorten geerntet, als man zunächst annehmen würde. Hinzu kommen die vielen Gemüsesorten, die problemlos den Winter über gelagert werden können. Am dünnsten ist das Angebot zu Beginn des Frühlings, wenn der Lagervorrat zu Neige geht und die neue Ernte noch nicht eingeholt wurde.

Zutat (Gemüse)	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Aubergine	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Blumenkohl	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Bohnen, grüne	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Bohnen, dicke	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Brokkoli	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Butterrüben	□	□	□	□	-	-	-	■	■	■	■	■
Champignons	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Erbsen	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Fenchel	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-
Grünkohl	■	■	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
Gurke / Salatgurke	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Kartoffeln	□	□	□	□	□	■	■	■	■	■	□	□
Kohlrabi	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Kürbis	□	□	-	-	-	-	-	■	■	■	■	□
Lauch / Porree	■	■	■	■	-	-	■	■	■	■	■	■
Lauch- / Frühlingszwiebeln	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Mais	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-
Mangold	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Möhren / Karotten	□	□	□	□	□	■	■	■	■	■	□	□
Paprika	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Pastinaken	■	■	■	□	-	-	-	-	■	■	■	■
Radieschen	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Rosenkohl	■	■	■	-	-	-	-	-	-	■	■	■
Rote Beete	□	□	□	□	-	-	■	■	■	■	■	□
Rotkohl	□	□	□	□	□	■	■	■	■	■	■	□
Schwarzwurzeln	■	■	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■
Spargel	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-	-	-
Spinat	-	-	■	■	■	-	-	-	■	■	■	-
Spitzkohl	-	-	-	-	■	■	-	-	-	-	-	-
Staudensellerie	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Steckrüben	□	□	□	-	-	-	-	-	■	■	■	■
Tomaten	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Topinambur	■	■	■	-	-	-	-	-	-	■	■	■
Weißkohl	□	□	□	□	-	■	■	■	■	■	■	□
Wirsingkohl	■	■	□	-	■	■	■	■	■	■	■	■
Zucchini	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Zuckerschoten	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Zwiebeln	□	□	□	□	□	□	■	■	■	■	□	□

Symbolerklärung für den Saisonkalender Gemüse

- Das Gemüse ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

Saisonkalender für Obst

Beim Obst bietet der Sommer Sortenvielfalt in Hülle und Fülle. Im Winter sieht es dagegen mau aus. Heimische Äpfel sollten hier den Großteil des Obstverzehr ausmachen. Wer in der kalten Jahreszeit nicht ausschließlich Äpfel essen möchte, sollte beim Kauf von Südfrüchten auf das Fair-Trade-Siegel achten.

Zutat (Obst)	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Apfel	<input type="checkbox"/>	-	-	■	■	■	■	<input type="checkbox"/>				
Aprikose	-	-	-	-	-	-	■	■	-	-	-	-
Birne	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blaubeeren / Heidelbeeren	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-	-
Brombeeren	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Erdbeeren	-	-	-	-	-	■	■	-	-	-	-	-
Himbeeren	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Holunderbeeren / Flieder	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	-	-
Johannisbeeren	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Kirschen	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Mirabellen	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Pflaumen	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Quitten	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-
Rhabarber	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-	-	-
Stachelbeeren	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Wassermelonen	-	-	-	-	-	-	-	■	■	-	-	-
Weintrauben	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	-	-
Zwetschgen	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-

Symbolerklärung für den Saisonkalender Obst

- Das Obst ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Obst ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Obst ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

Saisonkalender für Salat

Auch Blattsalate gibt es naturgemäß vor allem in den warmen Monaten. Zum Glück helfen im Winter leckerer Feldsalat und Portulak über die Runden. Anstelle von grünem Salat empfiehlt es sich, im Winter auf Rohkost aus Möhren, Kohl und Rote Bete zurückzugreifen. Dann bleibt der Salatteller trotzdem schön bunt.

Zutat (Salat)	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Batavia	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-	-
Chicorée	■	■	■	■	-	-	-	-	-	■	■	■
Eichblattsalat	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Eisbergsalat	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Endiviensalat	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	■	■
Feldsalat	■	■	■	■	-	-	-	-	-	■	■	■
Kopfsalat	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Lollo Rosso	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Portulak	■	■	■	■	-	-	■	■	■	■	■	■
Radicchio	□	□	-	-	-	-	-	■	■	■	■	□
Rucola	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-

Symbolerklärung für den Saisonkalender Salat

- Der Salat ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- Der Salat ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Der Salat ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

Anlage_5.0_Bewertungsmatrix_Garching Stadt Garching, Ausschreibung Verpflegungsleistung			Beispiel Rechnung 1	Beispiel Rechnung 2	Beispiel Rechnung 3	
Eignung	Ausschlusskriterien					
	Erfüllung der Eignungskriterien		Ja	Ja	Ja	
	Erfüllung der Ausschlusskriterien - Anlage_5.0_Kriterienkatalog		Ja	Ja	Ja	
	Mindestanforderungen erfüllt:		Ja	Ja	Ja	
Preisbewertung	Preis	Max. Punkte 500				
	Preisbewertung		Max. Wertungspunkte	Bewertung	Bewertung	Bewertung
	Angebotspreis Los 1: Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West), Hort Kinderrose			100,00 €	150,00 €	
	preisgünstigstes Brutto-Angebot	100,00 €	500	500,000	250,000	100,000
	2-facher Wert des preisgünstigsten Brutto-Angebots	200,00 €				
	Zwischenergebnis Preisniveau Los 1:		500	500,000	250,000	0,000
	Angebotspreis Los 2: Integrativer Kindergarten Falkensteinweg, Hort Angerlweg, Kindergarten Spatzennest				150,00 €	100,00 €
	preisgünstigstes Brutto-Angebot	100,00 €	500		250,000	500,000
	2-facher Wert des preisgünstigsten Brutto-Angebots	200,00 €				
	Zwischenergebnis Preisniveau Los 2:		500	0,000	250,000	500,000
	Angebotspreis Los 3: Schulkindergarten, Kindergarten Am Mühlbach, Kinderkrippe Pfarrer-Stain			100,00 €		150,00 €
	preisgünstigstes Brutto-Angebot	100,00 €	500	500,000		250,000
	2-facher Wert des preisgünstigsten Brutto-Angebots	200,00 €				
	Zwischenergebnis Preisniveau Los 3:		500	500,000	0,000	250,000
	Angebotspreis Los 4: Minikinderhaus am Mühlbach, Grundschule Hochbrück			100,00 €	125,00 €	150,00 €
	preisgünstigstes Brutto-Angebot	100,00 €	500	500,000	375,000	250,000
2-facher Wert des preisgünstigsten Brutto-Angebots	200,00 €					
Zwischenergebnis Preisniveau Los 4:		500	500,000	375,000	250,000	
Qualitätsbewertung	Fachliche Qualität	Max. Punkte 44	Max. Wertungspunkte	Bewertung	Bewertung	Bewertung
	Eingereichtes Reklamationsmanagement plausibel und verständlich - Kapitel 5 der Leistungsbeschreibung		12	12	0	12
	Exemplarisches HACCP-Konzept ist plausibel und enthält die beinhaltenden Prozesse und eine stichpunktartige Verfahrensanweisung- Kapitel 4.8 der Leistungsbeschreibung		12	12	12	12
	Darstellung der Speisen im Speiseplan mit Speisebildern oder Piktogrammen- Kapitel 4.9 der Leistungsbeschreibung		10	10	10	0
	Darstellung von zusätzlichen Mitarbeiterschulungen während der Vertragslaufzeit- Kapitel 4.10 der Leistungsbeschreibung		10	10	10	0
	Zwischenergebnis fachliche Qualität:		44	44,000	32,000	24,000
	Speisenqualität	Max. Punkte 336	Max. Wertungspunkte	Bewertung	Bewertung	Bewertung
	(a) Frisches, verzehrfähiges Obst - 4.2.3 a) der Leistungsbeschreibung		48	32	32	32
	(b) Gegartes Gemüse oder Gemüserohkost oder Salat - 4.2.3 b) der Leistungsbeschreibung		48	40	40	40
	(c) Stärkebeilagen müssen verzehrfertig angeboten werden - 4.2.3 c) der Leistungsbeschreibung		48	32	32	32
	(d) Angebot an Fleisch-, Wurst- und Hackfleischgerichte - 4.2.3 d) der Leistungsbeschreibung		48	28	28	28
	(e) Angebot an Fischgerichte - 4.2.3 e) der Leistungsbeschreibung		48	20	20	20
	(f) Angebot an Milch und Milchprodukten - 4.2.3 f) der Leistungsbeschreibung		36	0	16	16
	(g) Einbindung von saisonalen Produkten aus heimischem Anbau - 4.3.2 der Leistungsbeschreibung		60	0	60	60
	Zwischenergebnis Speisenqualität:		336	152,000	228,000	228,000
	Ökologische Qualität: BIO-Anteil	Max. Punkte 120		Bewertung	Bewertung	Bewertung
	Bewertung des Bio-Anteils – Kapitel 4.3.1 der Leistungsbeschreibung			30%	30%	50%
	Maximaler Bio-Anteil der Bewertung	100%	120	15,000	15,000	45,000
Minimaler Bio-Anteil der Bewertung (Pflichtanteil)	20%					
Zwischenergebnis Bio-Anteil:		120	15,000	15,000	45,000	
Zuschlag	Gesamtergebnis Los 1:		Max. 1.000	711.000	525.000	
	Platzierung Los 1:			1. Platz	2. Platz	
	Gesamtergebnis Los 2:				525.000	797.000
	Platzierung Los 2:				2. Platz	1. Platz
	Gesamtergebnis Los 3:			711.000		547.000
	Platzierung Los 3:			1. Platz		2. Platz
	Gesamtergebnis Los 4:			711.000	650.000	547.000
	Platzierung Los 4:			1. Platz	2. Platz	3. Platz

Lineare Bewertung des Bio-Anteils	
$Wertungspunkte = G - \left(\frac{G}{K - B} \right) \times (aB - B)$	
Maximal zu erreichende Punkte (G)	
20% BIO-Produkte (K)	
100% BIO-Produkte (B)	
angebotener Bioanteil des Bieters (aB)	
Lineare Bewertung des Preisniveaus	
$Wertungspunkte = 500 - \left(\frac{500}{H - N} \right) \times (A - N)$	
Preisgünstigstes Angebot des Bieters (N)	
zwei (2)-fachen Wert des preisgünstigsten Angebotes (H)	
Angebotspreis des Bieters (A)	

Ausschreibung nach VgV der Verpflegungsleistung

für die Stadt Garching
zur Versorgung einer (1) Mittelschule,
zwei (2) Grundschulen und acht (8) Kindertagesein-
richtungen in städtischer Trägerschaft

Leistungsbeschreibung

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1. Kurzbeschreibung der Stadt Garching	3
2. Auftragsgegenstand.....	3
2.1 <i>Ansprechpartner Stadt Garching</i>	3
2.2 <i>Vertragslaufzeit</i>	4
2.3 <i>Preisgleitklausel</i>	5
2.4 <i>Beispielrechnung</i>	6
3. Aufteilung in Lose	7
3.1 <i>Los 1: Regenerationssystem Schulkomplex West & Hort</i>	7
3.2 <i>Los 2: Regenerationssystem Kindergarten & Hort</i>	9
3.3 <i>Los 3: Warmbelieferung Kindergärten & Kinderkrippe</i>	10
3.4 <i>Los 4: Warmbelieferung Kinderhaus & Schule</i>	13
4. Anforderungen an die Leistungserbringung	15
4.1 <i>Zugelassene Verpflegungssysteme</i>	15
4.2 <i>Speisenangebot Speisenplanung</i>	17
4.3 <i>Einkauf</i>	21
4.4 <i>Spül- und Reinigungstätigkeiten, Entsorgung</i>	22
4.5 <i>Speisenanlieferung</i>	23
4.6 <i>Soziale Aspekte, ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit</i>	24
4.7 <i>Lieferanten und Wareneingang</i>	25
4.8 <i>Hygiene-Konzept (HACCP-Konzept)</i>	25
4.9 <i>Bestellsystem und Beschreibung der Abrechnung der Verpflegungsleistung</i>	26
4.10 <i>Schulungsmaßnahmen</i>	27
4.11 <i>Kochkurse mit Schülern und Kindern</i>	27
5. Evaluation des Verpflegungsangebotes.....	28
5.1 <i>Essensgremium</i>	28
5.2 <i>Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien</i>	28

1. Kurzbeschreibung der Stadt Garching

Die Stadt Garching bei München mit den Stadtteilen Dirnismaning, Hochbrück und Forschungsinstitute, liegt im Norden des Landkreises München und gehört zum Regierungsbezirk Oberbayern. Das Stadtgebiet grenzt im Süden an die Landeshauptstadt München, im Westen an die Gemeinde Oberschleißheim, im Norden an die Gemeinde Eching (Landkreis Freising) und im Osten an die Gemeinde Ismaning.

Das Hochschul- und Forschungszentrum liegt im Nordosten der Garchinger Flur. Die Geburtsstunde dieses Wissenschaftsgeländes ist der Bau und die Vollendung des ersten deutschen Atom-Forschungsreaktors der Technischen Universität München (TUM) im Jahre 1957, wegen seiner Architektur der Bevölkerung als Atom-Ei bekannt. Als 1960 das Max-Planck-Institut für Plasmaphysik und dann Abteilungen der Technischen Hochschule München folgten, war ein Entwicklungsprozess zu einem Hochschul- und Forschungszentrum mit weltweitem Ansehen eingeleitet, dessen Abschluss noch lange nicht absehbar ist. Höhepunkt der jüngsten Entwicklung war sicherlich die Fertigstellung der direkten U-Bahnanbindung im Jahr 2006, womit die Infrastruktur deutlich verbessert und eine Voraussetzung für die weitere Entwicklung geschaffen wurde. Seit 2020 ist die Stadt Garching eine zertifizierte „Fair-Trade-Stadt“.

Kita und Schule sind für Kinder und Jugendliche durch Ganztagsbetreuung ein zentraler Lebens- und Erfahrungsraum. Dadurch nimmt der Einfluss von Kitas und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten der Kinder zu. So hat die Verpflegung eine zentrale Bedeutung für die Heranwachsenden. Des Weiteren verlagert sich dadurch auch die Ernährungsbildung von der Familie in die Kita bzw. Schule.

2. Auftragsgegenstand

Die Stadt Garching (im Folgenden „Auftraggeberin“ genannt) beabsichtigt, die Verpflegung von Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft sowie von staatlichen Schulen, bei denen die Stadt Garching Sachaufwandsträger ist, an externe Dienstleister der Verpflegungsbranche (im Folgenden „Auftragnehmer“ genannt) zu vergeben.

Zielsetzung ist es, für die Auftraggeberin geeignete Auftragnehmer der Verpflegungsbranche zu finden, die sowohl aus fachlicher als auch aus wirtschaftlicher Sicht zeitgemäße und zuverlässige Vertragspartner sind. Die Leistung beinhaltet die Herstellung und Bereitstellung von Mittagsverpflegung sowie die Lieferung und Übergabe an die Auftraggeberin in den jeweiligen Übergabeorten.

2.1 Ansprechpartner Stadt Garching

Ansprechpartner für Kindergärten, Horte und Schulen für alle Lose ist die Stadt Garching, vertreten durch den Fachbereich Bildung & Soziales.

Die zuständigen Ansprechpartner der Auftraggeberin für die jeweiligen Einrichtungen werden dem Auftragnehmer nach Zuschlagserteilung mitgeteilt.

2.2 Vertragslaufzeit

Die Schul- und Kitaverpflegung (Mittagessen) wird ab dem 01. September 2025 für zunächst zwei (2) Jahre bis zum 31. August 2027 ausgeschrieben. Das Leistungsvolumen richtet sich nach den spezifischen Öffnungszeiten der jeweiligen Einrichtungen.

Der Vertrag verlängert sich um ein weiteres Jahr, wenn er nicht mit einer Frist von sechs (6) Monaten vor Vertragsende schriftlich gekündigt wird. Spätestens nach zwei (2) maliger Verlängerung erfolgt eine gesetzlich vorgeschriebene Neuausschreibung. Gesamtlaufzeit: zwei (2) Jahre plus maximal zwei (2) mal ein (1) Jahr optionale Verlängerung, bis zu einer maximalen Vertragslaufzeit bis zum 31. August 2029.

- Eine vorzeitige, außerordentliche Kündigung des Vertrages zum jeweiligen Monatsende seitens der Auftraggeberin ist möglich, wenn festgestellt wird, dass:
 - a) trotz entsprechender Abmahnung gesetzliche Vorschriften nicht eingehalten werden,
 - b) trotz entsprechender Abmahnung der Auftragnehmer bei der Vertragsdurchführung gegen Vorschriften und Regeln, die zur Verhütung von Arbeitsunfällen erlassen wurden, wider besseres Wissen verstößt,
 - c) der Auftragnehmer trotz entsprechender Abmahnung die jeweiligen Vertragspflichten weiterhin nicht oder nicht ausreichend oder ungenügend erfüllt,
 - d) der Auftragnehmer trotz entsprechender Abmahnung die gesetzlich geforderten Hygienevorgaben nicht einhält,
 - e) über das Vermögen des Auftragnehmers das Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet oder die Eröffnung beantragt oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist,
 - f) sich der Auftragnehmer in Liquidation befindet,
 - g) der Auftragnehmer trotz entsprechender Abmahnung der Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung nicht ordnungsgemäß nachkommt,
 - h) der Auftragnehmer im Vergabeverfahren vorsätzlich unzutreffende Erklärungen in Bezug auf seine Eignung abgegeben hat,
 - i) sich der Auftragnehmer in Bezug auf die Vergabe an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligt hat,
 - j) erforderliche behördliche Genehmigungen endgültig versagt oder bereits erteilte wieder entzogen werden,
 - k) der Auftragnehmer oder im Rahmen der Leistungserfüllung eingesetzte Mitarbeitende des Auftragnehmers rechtskräftig aufgrund von verfassungsfeindlicher Betätigung verurteilt und eine Selbstreinigung nicht unverzüglich gemäß gesetzlichem Leitbild eingeleitet wird.

Schadensersatzansprüche bleiben für diesen Fall vorbehalten.

- Eine vorzeitige, außerordentliche Kündigung des Vertrages ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist seitens der Auftraggeberin ist möglich, wenn in den ersten drei (3) Monaten der Vertragslaufzeit festgestellt wird, dass das angebotene Verpflegungskonzept des Auftragnehmers sich gesetzlich und/oder operativ als

nicht umsetzbar erweist sowie die geforderte Leistungserfüllung auch für die Zukunft nur sehr eingeschränkt oder überhaupt nicht erfolgen kann.

- Im Falle einer außerordentlichen Kündigung bestehen gegen die Auftraggeberin keinerlei Ansprüche.
- Im Übrigen bleiben die gesetzlichen Kündigungsmöglichkeiten unberührt.

2.3 Preisgleitklausel

Für das erste (1) Jahr der Vertragslaufzeit von 01. September 2025 bis 31. August 2026 gelten die angebotene Preise als Festpreise ohne Preisgleitklausel. Die Auftraggeberin und der Auftragnehmer können jährlich, jedoch frühestens ein (1) Jahr nach Vertragsbeginn eine Neufestsetzung der Netto-Festpreise auf Grundlage folgender Indexierung verlangen:

$$P = P_o * \left(a + \left(b * \frac{M}{M_o} \right) \right)$$

P = neue Preisvereinbarung

P_o = netto Preisstellung Vertrag

a = 60% Anteil des Preises der unverändert bleibt

b = 40% Materialkostenanteil

M = neuer Materialindex

M_o = Materialpreisindex Vertrag

(Ausgangswert: Monat des Angebotsfristende; Neuwert: Zeitpunkt des Antrags der Preisanpassung)

Für M und M_o gelten die letztgültigen Veröffentlichungen für Index der Großhandelsverkaufspreise (61281-0004 Code WZ08-463 Großhandel mit Nahrungs- und Genussmitteln, Getränken und Tabakwaren). Der prozentuale Materialkostenanteil wird als Pauschalwert für die gesamte Vertragslaufzeit von der Auftraggeberin definiert. Sollte durch den Bieter ein höherer prozentualer Materialkostenanteil für die Neufestsetzung der Netto-Festpreise notwendig erscheinen, so ist der Materialkostenanteil durch das Einreichen einer nachvollziehbaren Urkalkulation des Bieters im Angebot nachzuweisen. Bei Nichteinreichen einer Urkalkulation des Auftragnehmers, wird der vorgenannte prozentuale Materialkostenanteil für die gesamte Vertragslaufzeit festgesetzt.

Die Kostenanteile für Material sind bindend. Nachträgliche Einwände des Auftragnehmers bezüglich einer Änderung dieser Anteile werden nicht akzeptiert

Preisveränderungen im Rahmen der Preisgleitklausel können bis zum 15.01. mit Wirkung zum 01.09. den Vertragsparteien schriftlich vorgelegt werden. Die Preisveränderungen sind dabei nachvollziehbar darzustellen und zu begründen. Die Festpreise gelten zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer. Bei nicht rechtzeitiger Vorlage behält der zuletzt gültige Festpreis für ein weiteres Jahr Gültigkeit.

2.4 Beispielrechnung

Werte als Beispiel:

- P_o (Preisstellung Vertrag) = 5,00 €
- a (Anteil des Preises, der unverändert bleibt) = 60% = 0,60
- b (Materialkostenanteil) = 40% = 0,40
- M (neuer Materialindex) = 110
- M_o (Materialpreisindex Vertrag) = 100

Berechnung:

$$P = P_o * \left(a + \left(b * \frac{M}{M_o} \right) \right)$$

Einsetzen der Werte in die Formel:

$$P = 5,00 * \left(0,60 + \left(0,40 * \frac{110}{100} \right) \right)$$

Berechnen der Faktoren:

$$P = 5,00 * (0,60 + (0,40 * 1,10))$$

$$P = 5,00 * (0,60 + 0,44)$$

$$P = 5,00 * 1,04$$

$$P = 5,20 \text{ €}$$

Beispiel Ergebnis:

Unter Berücksichtigung der gestiegenen Materialkosten, würde die neue Preisvereinbarung 5,20 € betragen (gerundet auf zwei Dezimalstellen). Diese Anpassung erfolgt gemäß der Preisgleitklausel und spiegelt die Veränderungen in den Kosten wider. Die angepassten Preise treten zum 01.09. des Jahres in Kraft, vorausgesetzt, die Änderungen wurden bis zum 30.04. schriftlich vorgelegt und begründet.

3. Aufteilung in Lose

Die Vergabe ist unterteilt in vier (4) Fachlose. Siehe *Anlage_1.0_Loskarte*. Es können Angebote für ein (1) Los bis vier (4) Lose abgegeben werden.

3.1 Los 1: Regenerationssystem Schulkomplex West & Hort

Das Los 1 beinhaltet die Belieferung von zwei (2) Betreuungseinrichtungen mit Mittagsverpflegung (Kaltbelieferung) bis Ausgabebereich in den jeweiligen Einrichtungen. **Die Anlieferung in einem Regenerations-System hat spätestens 60 Minuten vor Beginn der jeweiligen Essenszeiten zu erfolgen.**

a. Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West), St.-Severin-Straße 3, 85748 Garching b. München

Die Schulkinder der Grund- und Mittelschule essen in vier (4) Schichten. Die Mensa und ein für die Verpflegung genutzten benachbarten Klassenraum befinden sich im Bauteil C im Untergeschoss und bietet insgesamt 70 Sitzplätze. Im Rahmen der gebundenen Ganztagsbetreuung sowie in der offenen Ganztagsbetreuung besteht eine Teilnahmepflicht.

Anlieferungszeitpunkt:

Die Anlieferung muss bis spätestens 10:30 Uhr des Verpflegungstages erfolgen.

Übergabepunkt:

Übergabe im Ausgabebereich, Zugang Mensa über eine Treppe, nicht ebenerdig.

Gesamtliefertage p. Jahr:

ca. 150 Schultage im Jahr

Ertüchtigung der Bestandstechnik:

Die Küche des Schulkomplex West verfügt über eine ausgestatte Küche mit einen (1) Lagertiefkühlschrank, einen (1) Kühlschrank (Liebherr Comfort) und einem (1) Kühlhaus. Für die Regeneration ist aktuell ein 10-Einschub-Kombidämpfer (Rational KombiDämpfer 400V/32A) in der Mensa vorhanden. Für eine bedarfsgerechte Regeneration ist ein weiterer Kombidämpfer mit min. 10-Einschub als Ergänzung notwendig.

Zu der Bestandstechnik ergänzende notwendige Technik für die Regeneration sind im Angebot darzustellen und ist durch den Auftragnehmer während der Vertragslaufzeit zur Verfügung zu stellen und in dem Angebotspreis einzukalkulieren. Es können nur strombasierte Regenerationstechniken verwendet werden. Die aktuelle Raum- und Technik-situation ist zwingend zu berücksichtigen.

b. Hort Kinderoase, St. Severin Str. 3, 85748 Garching b. München

Die Grundschulkinder essen in vier (4) Schichten. Für die Kinder der Hortbetreuung ist die Teilnahme an der Mittagsverpflegung verpflichtend.

Anlieferungszeitpunkt: Die Anlieferung muss bis spätestens 10:00 Uhr des Verpflegungstages erfolgen.

Übergabepunkt: Übergabe im Ausgabebereich, über Treppe erreichbar, **nicht barrierefrei**

Gesamtliefertage p. Jahr: ca. 220 Öffnungstage im Jahr

Ertüchtigung der Bestandstechnik: Der Hort Kinderoase verfügt ausschließlich über drei (3) Tiefkühlmöglichkeiten (Liebherr Profiline, 600 l) und ein (1) Kombidämpfer, devapo hot Air, 8-Einschub.

3.1.1 Schätzung der Essensteilnehmenden

Für die Essensteilnehmenden der zwei (2) Einrichtungen wird die kalkulatorische Essensteilnehmerzahlen für ein (1) Verpflegungsjahr berücksichtigt.

Name der Einrichtung	Essensteilnehmende p. Tag	Verpflegungstage	Kalkulatorische Anzahl p.a.
Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West) (6-14 Jahre)	180	150	27.000
Hort Kinderoase (6-10 Jahre)	100	220	22.000
Gesamt Essenteilnehmende pro Jahr			49.000

3.1.2 Ausschreibungsmenge und Abweichungen

Die genannte Größenordnung ist rein informativer Natur und stellt keine Zusicherung für die Zukunft dar. Sie begründen des Weiteren auch keinerlei Ansprüche des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Abweichungen durch Über- und Unterschreitung sind möglich, zum Beispiel bedingt durch Ferienzeiten, Feiertagen, Schließstage, Krankheitstage der Kinder und Ausflüge.

3.1.3 Bonus-Malus-Regelung Los 1

Für das Los 1: Regenerationssystem Schulkomplex West & Hort wird keine Bonus-Malus-Regelung vereinbart.

3.2 Los 2: *Regenerationssystem Kindergarten & Hort*

Das Los 2 beinhaltet die Belieferung von drei (3) Betreuungseinrichtungen mit Mittagsverpflegung (Kaltbelieferung) bis Ausgabebereich in den jeweiligen Einrichtungen. **Die Anlieferung in einem Regenerations-System hat spätestens 60 Minuten vor Beginn der jeweiligen Essenszeiten zu erfolgen.**

c. **Integrativer Kindergarten Falkensteinweg, Falkensteinweg 24, 85748 Garching b. München**

Die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ist für Ganztagskinder gemäß Buchungszeiten verpflichtend.

<u>Anlieferungszeitpunkt:</u>	Die Anlieferung muss bis spätestens 10:30 Uhr des Verpflegungstages erfolgen.
<u>Übergabepunkt:</u>	Zugang zum Kindergarten ebenerdig.
<u>Gesamtliefertage p. Jahr:</u>	ca. 220 Öffnungstage im Jahr

d. **Hort Angerlweg (Grundschule Ost), Prof.-Angermair-Ring 41, 85748 Garching b. München**

Die Kinder essen in zwei (2) Schichten. Die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ist verpflichtend.

<u>Anlieferungszeitpunkt:</u>	Die Anlieferung muss bis spätestens 10:30 Uhr des Verpflegungstages erfolgen.
<u>Übergabepunkt:</u>	keine direkte Anfahrt möglich, Zugang über Treppe
<u>Gesamtliefertage p. Jahr:</u>	ca. 220 Schultage im Jahr
<u>Ertüchtigung der Bestandstechnik:</u>	Für die Regeneration steht vor Ort die entsprechende Technik (Convothem, 10-Schub Heizluftofen 230V/16A) zur Verfügung. Zur Lagerung der regenerationsfähigen Produkte ist im Bestand ein (1) Lagertiefkühlschrank (Liebherr Profiline, ca. 600L Fassungsvermögen) und ein (1) Kühlschrank (Liebherr Profiline) vorhanden. Ergänzende Technik, die zur Zwischenlagerung erforderlich ist, muss im Angebot aufgeführt und während der Vertragslaufzeit vom Auftragnehmer bereitgestellt werden. Diese Technik ist im Angebotspreis zu berücksichtigen. Es dürfen ausschließlich strombetriebene Kühl- oder Tiefkühlösungen ohne Zentralkälte eingesetzt werden.

e. **Kindergarten Spatzennest, Römerhofweg 12, 85748 Garching b. München**

Die Kinder werden gemäß den Buchungszeiten tageweise für die Mittagsverpflegung für die einzelnen Wochentagen angemeldet. Die Anmeldungsanzahl unterliegt jährlichen Schwankungen.

<u>Anlieferungszeitpunkt:</u>	Die Anlieferung muss bis spätestens 10:30 Uhr des Verpflegungstages erfolgen.
<u>Übergabepunkt:</u>	Lieferung bis Küche ebenerdig, Seiteneingang über Garten.
<u>Gesamtliefertage p. Jahr:</u>	ca. 220 Öffnungstage im Jahr
<u>Ertüchtigung der Bestandstechnik:</u>	Für die Regeneration steht vor Ort die entsprechende Technik zur Verfügung. Die Regeneration erfolgt durch das Küchenpersonal der Einrichtung mit der Bestandstechnik (Heizluftofen 230V/16A) mit

Kondensationshaube. Als Kühlmöglichkeiten sind im Bestand zwei (2) Lagertiefkühlschränke (ca. 600L Fassungsvermögen) und ein haushaltsüblicher Einbaukühlschrank (AEG, ca. 190L Fassungsvermögen, Breite ca. 52cm) vorhanden.

3.2.1 Schätzung der Essensteilnehmenden

Für die Essensteilnehmenden der drei (3) Einrichtungen wird auf die Essensteilnehmerzahlen der letzten Jahre zurückgegriffen und die kalkulatorische Anzahl für ein (1) Verpflegungsjahr berücksichtigt.

Name der Einrichtung	Essensteilnehmende p. Tag	Verpflegungstage	Kalkulatorische Anzahl p.a.
Integrativkindergarten Falkensteinweg (3-6 Jahre)	40	220	8.800
Hort Angerlweg (6-10 Jahre)	50	220	11.000
Kindergarten Spatzennest (3-6 Jahre)	25	220	5.500
Gesamt Essenteilnehmende pro Jahr			25.300

3.2.2 Ausschreibungsmenge und Abweichungen

Die genannte Größenordnung ist rein informativer Natur und stellt keine Zusicherung für die Zukunft dar. Sie begründen des Weiteren auch keinerlei Ansprüche des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Abweichungen durch Über- und Unterschreitung sind möglich, zum Beispiel bedingt durch Ferienzeiten, Feiertagen, Schließtage, Krankheitstage der Kinder und Ausflüge.

3.2.3 Bonus-Malus-Regelung Los 2

Für das Los 2: Regenerationssystem Kindergarten & Hort wird keine Bonus-Malus-Regelung vereinbart.

3.3 Los 3: Warmbelieferung Kindergärten & Kinderkrippe

Das Los 3 beinhaltet die Belieferung von drei (3) Betreuungseinrichtungen mit warmen Mittagsverpflegung (Cook&Hold-System oder vergleichbares System) bis in den Ausgabebereich der jeweiligen Einrichtung. **Die Bereitstellung im Cook&Hold-System oder in einem vergleichbaren System muss spätestens 30 Minuten vor Beginn der jeweiligen Essenszeiten erfolgen.**

f. Schulkindergarten, Bürgermeister-Wagner Straße 3, 85748 Garching b. München

Die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ist für die Kinder verpflichtend.

Essenszeiten: Montag bis Freitag zwischen 12:00 und 13:30 Uhr

Übergabepunkt: Die Einrichtung befindet sich im Erdgeschoss. Übergabe im Ausgabebereich, Zugang über zwei (2) Treppen mit Rampe.

Gesamtliefertage p. Jahr: ca. 220 Öffnungstage im Jahr

g. Kindergarten Am Mühlbach, Am Mühlbach 5, 85748 Garching b. München

Die Kinder werden gemäß den Buchungszeiten tageweise für die Mittagsverpflegung für die einzelnen Wochentagen angemeldet. Die Anmeldungsanzahl unterliegt jährlichen Schwankungen.

Essenszeiten: Montag bis Freitag Ab 12:30 bis 13:30 Uhr

Übergabepunkt: Kindergartenküche im EG, keine direkte Zufahrt (50 m von der Straße).

Gesamtliefertage p. Jahr: ca. 220 Öffnungstage im Jahr

h. Kinderkrippe Pfarrer-Stain, Pfarrer-Stain-Str. 5, 85748 Garching b. München

Die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ist für die Krippenkinder verpflichtend.

Essenszeiten: Montag bis Freitag 11:00 Uhr

Übergabepunkt: Übergabe im Ausgabebereich, Zugang ebenerdig

Gesamtliefertage p. Jahr: ca. 220 Öffnungstage im Jahr

3.3.1 Schätzung der Essensteilnehmenden

Für die Essensteilnehmenden der zwei (2) Kindergärten und einer (1) Kinderkrippe (Eröffnung 01.01.2025) wird auf die Essensteilnehmerzahlen der letzten Jahre bzw. Schätzungen zurückgegriffen und die kalkulatorische Anzahl für ein (1) Verpflegungsjahr berücksichtigt.

Schulen/ Horte	Essensteilnehmende p. Tag	Verpflegungstage	Kalkulatorische Anzahl p.a.
Schulkindergarten (6-7 Jahre)	40	220	8.800
Kindergarten Am Mühlbach (3-6 Jahre)	68	220	14.960
Kinderkrippe Pfarrer-Stain-Straße (0-3 Jahre)	20	220	4.400
Gesamt Essenteilnehmer pro Schuljahr			28.160

3.3.2 Ausschreibungsmenge und Abweichungen

Die genannte Größenordnung ist rein informativer Natur und stellt keine Zusicherung für die Zukunft dar. Sie begründen des Weiteren auch keinerlei Ansprüche des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Abweichungen durch Über- und Unterschreitung sind möglich, zum Beispiel bedingt durch Ferienzeiten, Feiertagen, Schließtage, Krankheitstage der Kinder und Ausflüge.

3.3.3 Bonus-Malus-Regelung Los 3

Im Rahmen dieser Ausschreibung für das Los 3: Warmbelieferung Kindergärten & Kinderkrippe verpflichtet sich der Auftragnehmer, Dienstleistungen gemäß den festgelegten Spezifikationen und Anforderungen zu erbringen, um eine qualitativ hochwertige, zuverlässige und ernährungsphysiologisch angemessene Verpflegung sicherzustellen.

Ökologische Aspekte und die Einhaltung ernährungsphysiologischer Kriterien sind dabei zu berücksichtigen. Zur Förderung dieser Standards wird eine Bonus-Malus-Regelung eingeführt, die als Anreiz dient, die vereinbarten Kriterien konsequent umzusetzen und kontinuierliche Verbesserungen zu erreichen. Die Regelung umfasst ökologische Aspekte, ernährungsphysiologische Kriterien, die Einhaltung der Speisentemperatur und die Einhaltung der Lieferzeiten.

1. **Ökologische Aspekte:** Einhaltung führt zu einem Bonus von zwei Prozent (2%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 3, bei Nichterfüllung zu einem Malus in gleicher Höhe. Die Einhaltung wird durch die Überprüfung der vollständigen Einhaltung der unter Punkt 4.6 *Soziale Aspekte, ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit* beschriebenen Anforderungen. Wird eine Anforderung nicht eingehalten zählt dieses Kriterium als nicht erfüllt. Der Auftragnehmer wird über erfasste Abweichungen jeweils informiert.
2. **Ernährungsphysiologische Kriterien:** Bei Erfüllung wird ein Bonus von einem Prozent (1%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 3 gewährt. Bei Nichteinhaltung erfolgt ein Malus in gleicher Höhe. Die Überprüfung erfolgt durch stichprobenartige Analyse der Speisepläne je Quartal im Hinblick auf ernährungsphysiologische Standards gleich der Angebotswertung. Wird ein im Vergleich zum beauftragten Angebot niedrigeren Wert in einem Jahr festgestellt zählt dieses Kriterium als nicht erfüllt. Der Auftragnehmer wird über die Ergebnisse jeweils informiert.
3. **Einhaltung der Speisentemperatur:** Bei Nichterfüllung wird ein Malus von zwei Prozent (2%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 3 auf den Auftragnehmer angewendet, wenn die Temperatur der Speisen bei der Auslieferung außerhalb der festgelegten Spezifikationen liegt. Ein Bonus für die Einhaltung der Speisentemperatur wird nicht gewährt. Die Einhaltung der Speisentemperatur wird durch regelmäßige Messungen bei der Anlieferung sichergestellt. Der Auftraggeber erkennt an, dass trotz sorgfältiger Planung und Kontrolle gelegentlich außergewöhnliche Ereignisse zu Abweichungen führen können. Daher wird eine Toleranz von bis zu 5% der gesamten Temperaturmessungen pro Jahr gewährt. Sollte die Zahl der Abweichungen diesen Prozentsatz überschreiten, gilt das Kriterium als nicht erfüllt. Über jede festgestellte Abweichung wird der Auftragnehmer informiert, um mögliche Ursachen zu identifizieren und zukünftige Abweichungen zu vermeiden.
4. **Einhaltung der Lieferzeiten:** Erfüllung führt zu einem Bonus von zwei Prozent (2%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 3, bei Nichterfüllung zu einem Malus in gleicher Höhe. Die Überprüfung wird durch die Aufzeichnung der Lieferzeiten und den Vergleich mit den vertraglich vereinbarten Zeiten sichergestellt. Die Auftraggeberin erkennt an, dass trotz sorgfältiger Planung außergewöhnliche Ereignisse zu Lieferverzögerungen führen können. Daher wird eine Toleranz von bis zu zehn (10) Verspätungen pro Jahr gewährt. Überschreitet die Anzahl der Verspätungen diesen Rahmen, gilt das Kriterium der pünktlichen Lieferung als nicht erfüllt. Über jede festgestellte Abweichung wird der Auftragnehmer informiert.

Die Abwicklung der Bonus-Malus-Regelung erfolgt am Ende jedes Vertragsjahres für das Los 3 wie folgt: Zunächst wird der relevante Netto-Vertragsjahresumsatz auf Basis der in Rechnung gestellten Leistungsmenge des Auftragnehmers ermittelt. Anschließend werden die dokumentierten Leistungsdaten ausgewertet, um zu beurteilen, ob die festgelegten Kriterien des Los 3 eingehalten wurden. Basierend auf dieser Bewertung wird für jedes Kriterium entschieden, ob ein Bonus oder Malus anfällt.

Die Gesamtsumme der Boni oder Mali wird auf 5% des Netto-Jahresumsatzes des Los 3 begrenzt. Die Anpassung der Boni oder Mali wird mit der letzten Zahlung des Vertragsjahres vorgenommen. Ein Bonus wird dabei der Netto-Rechnungssumme hinzugefügt, während ein Malus von dieser abgezogen wird. Um Transparenz und Nachvollziehbarkeit für beide Parteien für die gesamte Vertragslaufzeit zu gewährleisten, werden alle Bewertungen und Anpassungen detailliert dokumentiert.

3.4 Los 4: Warmbelieferung Kinderhaus & Schule

Das Los 4 beinhaltet die Belieferung von zwei (2) Betreuungseinrichtungen mit warmen Mittagsverpflegung (Cook&Hold-System oder vergleichbares System) bis Ausgabebereich der jeweiligen Einrichtung. **Die Bereitstellung im Cook&Hold-System oder in einem vergleichbaren System muss spätestens 30 Minuten vor Beginn der jeweiligen Essenszeiten erfolgen.**

i. Minikinderhaus am Mühlbach, Am Mühlbach 3a, 85748 Garching b. München

Die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ist für die 20 Kindergartenkinder, die an der Ganztagsbetreuung teilnehmen und die 50 Hortkinder verpflichtend. Die Mittagsversorgung erfolgt in dem Bistro der Einrichtung.

Essenszeiten: Montag bis Freitag ab 12:00 bis 14:00 Uhr

Übergabepunkt: Zufahrt ebenerdig. Die Anzahl der Anlieferbehälter ist auf die Abmaße einer (1) Euronormbox sowie der Stapelfähigkeit der Transportbehälter begrenzt.

Gesamtliefertage p. Jahr: ca. 220 Öffnungstage im Jahr

j. Grundschule Hochbrück, Jahnstraße 1, 85748 Garching b. München

Die Schulkinder der Grundschule Hochbrück essen gemeinsam in einer ausgelagerten Mensa, diese bietet 30 Sitzplätze. Für die Schulkinder der Offenen Ganztagschule besteht eine Teilnahmepflicht.

Essenszeiten: Montag bis Donnerstag ab 13:15 Uhr

Übergabepunkt: OGS Hochbrück, Seilerweg 2, 85748 Garching. Übergabe im Ausgabebereich, Zugang Mensa ebenerdig.

Gesamtliefertage p. Jahr: ca. 150 Schultage im Jahr

3.4.1 Schätzung der Essensteilnehmenden

Für die Essensteilnehmenden der zwei (2) Einrichtungen wird auf die Essensteilnehmerzahlen der letzten Jahre zurückgegriffen und die kalkulatorische Anzahl für ein (1) Verpflegungsjahr berücksichtigt.

Name der Einrichtung	Essensteilnehmende p. Tag	Verpflegungstage	Kalkulatorische Anzahl p.a.
Minikinderhaus Am Mühlbach (3-10 Jahre)	70	220	15.400
Grundschule Hochbrück (6-10 Jahre)	30	150	4.500
Gesamt Essensteilnehmende pro Jahr			19.900

3.4.2 Ausschreibungsmenge und Abweichungen

Die genannte Größenordnung ist rein informativer Natur und stellt keine Zusicherung für die Zukunft dar. Sie begründen des Weiteren auch keinerlei Ansprüche des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Abweichungen durch Über- und Unterschreitung sind möglich, zum Beispiel bedingt durch Ferienzeiten, Feiertagen, Schließtage, Krankheitstage der Kinder und Ausflüge.

3.4.3 Bonus-Malus-Regelung Los 4

Im Rahmen dieser Ausschreibung für das Los 4: Warmbelieferung Kinderhaus & Schule verpflichtet sich der Auftragnehmer, Dienstleistungen gemäß den festgelegten Spezifikationen und Anforderungen zu erbringen, um eine qualitativ hochwertige, zuverlässige und ernährungsphysiologisch angemessene Verpflegung sicherzustellen.

Ökologische Aspekte und die Einhaltung ernährungsphysiologischer Kriterien sind dabei zu berücksichtigen. Zur Förderung dieser Standards wird eine Bonus-Malus-Regelung eingeführt, die als Anreiz dient, die vereinbarten Kriterien konsequent umzusetzen und kontinuierliche Verbesserungen zu erreichen. Die Regelung umfasst ökologische Aspekte, ernährungsphysiologische Kriterien, die Einhaltung der Speisentemperatur und die Einhaltung der Lieferzeiten.

1. **Ökologische Aspekte:** Einhaltung führt zu einem Bonus von zwei Prozent (2%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 4, bei Nichterfüllung zu einem Malus in gleicher Höhe. Die Einhaltung wird durch die Überprüfung der vollständigen Einhaltung der unter Punkt 4.6 *Soziale Aspekte, ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit* beschriebenen Anforderungen. Wird eine Anforderung nicht eingehalten zählt dieses Kriterium als nicht erfüllt. Der Auftragnehmer wird über erfasste Abweichungen jeweils informiert.
2. **Ernährungsphysiologische Kriterien:** Bei Erfüllung wird ein Bonus von einem Prozent (1%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 4 gewährt. Bei Nichteinhaltung erfolgt ein Malus in gleicher Höhe. Die Überprüfung erfolgt durch stichprobenartige Analyse der Speisepläne je Quartal im Hinblick auf ernährungsphysiologische Standards gleich der Angebotswertung. Wird ein im Vergleich zum beauftragten Angebot niedrigeren Wert in einem Jahr festgestellt zählt dieses Kriterium als nicht erfüllt. Der Auftragnehmer wird über die Ergebnisse jeweils informiert.
3. **Einhaltung der Speisentemperatur:** Bei Nichterfüllung wird ein Malus von zwei Prozent (2%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 4 auf den Auftragnehmer angewendet, wenn die Temperatur der Speisen bei der Auslieferung außerhalb der festgelegten Spezifikationen liegt. Ein Bonus für die Einhaltung der Speisentemperatur wird nicht gewährt. Die Einhaltung der Speisentemperatur wird durch regelmäßige Messungen bei der Anlieferung sichergestellt. Der Auftraggeber erkennt an, dass trotz sorgfältiger Planung und Kontrolle gelegentlich außergewöhnliche Ereignisse zu Abweichungen führen können. Daher wird eine Toleranz von bis zu 5% der gesamten Temperaturmessungen pro Jahr gewährt. Sollte die Zahl der Abweichungen diesen Prozentsatz überschreiten, gilt das Kriterium als nicht erfüllt. Über jede festgestellte Abweichung wird der Auftragnehmer informiert, um mögliche Ursachen zu identifizieren und zukünftige Abweichungen zu vermeiden.

4. **Einhaltung der Lieferzeiten:** Erfüllung führt zu einem Bonus von zwei Prozent (2%) des Netto-Vertragsjahresumsatzes des Los 4, bei Nichterfüllung zu einem Malus in gleicher Höhe. Die Überprüfung wird durch die Aufzeichnung der Lieferzeiten und den Vergleich mit den vertraglich vereinbarten Zeiten sichergestellt. Die Auftraggeberin erkennt an, dass trotz sorgfältiger Planung außergewöhnliche Ereignisse zu Lieferverzögerungen führen können. Daher wird eine Toleranz von bis zu zehn (10) Verspätungen pro Jahr gewährt. Überschreitet die Anzahl der Verspätungen diesen Rahmen, gilt das Kriterium der pünktlichen Lieferung als nicht erfüllt. Über jede festgestellte Abweichung wird der Auftragnehmer informiert.

Die Abwicklung der Bonus-Malus-Regelung erfolgt am Ende jedes Vertragsjahres für das Los 4 wie folgt: Zunächst wird der relevante Netto-Vertragsjahresumsatz auf Basis der in Rechnung gestellten Leistungsmenge des Auftragnehmers ermittelt. Anschließend werden die dokumentierten Leistungsdaten ausgewertet, um zu beurteilen, ob die festgelegten Kriterien des Los 4 eingehalten wurden. Basierend auf dieser Bewertung wird für jedes Kriterium entschieden, ob ein Bonus oder Malus anfällt.

Die Gesamtsumme der Boni oder Mali wird auf 5% des Netto-Jahresumsatzes des Los 4 begrenzt. Die Anpassung der Boni oder Mali wird mit der letzten Zahlung des Vertragsjahres vorgenommen. Ein Bonus wird dabei der Netto-Rechnungssumme hinzugefügt, während ein Malus von dieser abgezogen wird. Um Transparenz und Nachvollziehbarkeit für beide Parteien für die gesamte Vertragslaufzeit zu gewährleisten, werden alle Bewertungen und Anpassungen detailliert dokumentiert.

4. Anforderungen an die Leistungserbringung

Nachfolgende Anforderungen gelten für die **alle** beschriebenen Lose.

4.1 Zugelassene Verpflegungssysteme

Folgend werden die Verpflegungssysteme beschrieben, die von der Auftraggeberin für die Leistung dieser Leistungsbeschreibung als geeignet angesehen werden. Diese Systeme sollen, unter Berücksichtigung der spezifischen Anforderungen jedes Loses, zuverlässig die Verpflegungsleistung erbringen.

Erläuterung Verpflegungssysteme

1. **Cook&Hold-Verfahren** (Warmbelieferung): Cook & Hold ist die Bezeichnung für einen konventionellen Kochvorgang in der Gemeinschaftsverpflegung, bei dem Speisen nach der Vorbereitung und dem Garprozess bis zur Ausgabe warmgehalten werden.
2. **Vergleichbares System zum Cook&Hold-Verfahren** (Warmbereitstellung):

Mögliche abweichende, vergleichbare Verfahren zur portionierfertigen Warmbereitstellung von Speisen können angeboten werden. Die Auftraggeberin ermöglicht für Los 3 und Los 4 die Warmbereitstellung von Speisen unter Verwendung von Regenerationsprodukten (Cook&Chill, Cook&Freeze oder vergleichbar). Zu diesem Zweck beschafft die Auftraggeberin kombinierte Kühl-/Kochsysteme der Firma CoolCooking GmbH oder ein vergleichbares System. Diese Geräte ermöglichen eine zeitlich entkoppelte Anlieferung

während der Betriebszeiten der Einrichtungen, eine gekühlte Kurzzeitlagerung von mindestens 12 Stunden sowie eine automatisierte Regeneration von Regenerationsprodukten (Cook&Chill, Cook&Freeze oder vergleichbar).

Die Kosten für die Beschaffung und den Betrieb der Systeme trägt die Auftraggeberin, die auch das Eigentum an den Geräten behält. Die Systeme können mit einem 230V-Anschluss betrieben werden, sind mobil, grundsätzlich verladefähig und benötigen eine Grundfläche von maximal 0,6 m² je Gerät.

Der Auftragnehmer übernimmt die tägliche Anlieferung und Bestückung mit den bestellten Lebensmitteln, die tägliche Reinigung sowie und die vollständige Vorbereitung und Programmeinstellung der Geräte. Er startet den Regenerationsprozess eigenständig über die Online-Steuerung, ohne Zutun der Mitarbeitenden der Auftraggeberin. Zudem ist der Auftragnehmer verpflichtet, über die Online-Überwachung zu dokumentieren, dass die Lagertemperatur eingehalten wird und der Regenerationsprozess rechtzeitig abgeschlossen ist, sodass zum definierten Übergabezeitpunkt warme, portionierfertige Speisen bereitstehen.

Da dieses System zum Zeitpunkt der Ausschreibung noch nicht bei der Auftraggeberin im Einsatz ist, müssen die Regenerationsprozesse vor Leistungsbeginn vom Auftragnehmer auf eigene Kosten durch geeignete Testverfahren geprüft und optimiert werden, um die gewünschte Produktqualität sicherzustellen.

3. **Cook&Chill-Verfahren** (Regenerationssystem) **nach DIN 10536:2016-03**: Das **Cook&Chill-Verfahren** dient der Entkopplung des Garprozesses vom Vorgang der Speisenausgabe. Der lieferentscheidende Unterschied gegenüber dem Cook&Hold-Verfahren ergibt sich durch den zwischengeschobenen Prozessschritt des Schnellkühlens und des anschließenden Kühllagerns der Cook&Chill-Produkte zur Bereitstellung für die Ausgabe zu einem späteren Zeitpunkt. Eine Warmhaltezeit entfällt. Der Produktionsstandort kann vom Ausgabestandort abweichen.

Das Cook&Chill-Verfahren ist grundsätzlich in mehrere Prozessschritte gegliedert.

Diese sind: Garen, Portionieren und Schnellkühlen *oder* Schnellkühlen und Portionieren (auf 3 °C Kerntemperatur), Kühllagern (bei 0 °C bis 3 °C), Kühltransport (bei ≤ 3 °C) mit definierten Ausnahmeregelungen), Regenerieren (min. bis 72 °C) und die abschließende Heißausgabe (bei min. 65 °C Kerntemperatur).

Das Verfahren Cook&Chill gemäß DIN 10536:2016-03 impliziert im speziellen Fall die Anlieferung von gekühlten, zentral an einem externen Ort, regenerierfertig produzierten Speisen. Diese werden vor Ort durch qualifiziertes Ausgabepersonal der Auftraggeberin zur Herstellung der Verzehrbarkeit in geeigneten Verfahren regeneriert.

Sous-Vide-Produkte fallen, im Sinne dieser Ausschreibung unter die Definition von Cook&Chill.

4. **Cook&Freeze-Verfahren** (Regenerationssystem): Nach der Zubereitung (Garvorgang) werden die Speisen bei ca. -40° C schockgefrostet. Sie können so bei Temperaturen bis -18° C bis zu neun Monate gelagert werden. Kurz vor dem Verzehr erfolgt die Regeneration durch Auftauen und Erhitzen. Mit diesem Produktionsverfahren kann die Speisenproduktion zeitlich und räumlich vom Verzehr entkoppelt werden.

4.1.1 Schulung des Regenerationssystem

Im Rahmen eines Angebots, das ein Regenerationssystem wie Cook&Chill, Cook&Freeze oder ein vergleichbares System umfasst und von dem Personal der Einrichtungen regeneriert wird, ist der Auftragnehmer verpflichtet, zu Vertragsbeginn das Personal der Einrichtungen, das für die Regeneration verantwortlich ist, in der korrekten Lagerung und Regeneration der Produkte zu schulen.

Dazu gehört, dass der Auftragnehmer die zuständigen Mitarbeitenden in den Einrichtungen mit den Regenerationsprozess in einer praktischen Einweisung vor Ort während des laufenden Betriebs vermittelt. Zusätzlich sind, falls notwendig, detaillierte Arbeitsanweisungen zu übergeben. Es ist zu beachten, dass solche Schulungen und Unterweisungen im Rahmen des Angebotes inkludiert sind und nicht separat vergütet werden.

In Einrichtungen, die für ein Regenerationssystem zugelassen sind, sind ausreichend Lagerkapazitäten für den Bedarf von fünf (5) Tagen vorhanden, um Produkte zu lagern. Dies ermöglicht es dem Auftragnehmer, die Anlieferungen auf bis zu ein (1) mal wöchentlich zu reduzieren.

4.2 Speisenangebot / Speisenplanung

Es sind mindestens **zwei (2) Menüs** zur Auswahl anzubieten, eines (1) davon als ovo-lacto-vegetarisches Menü. Wobei das zweite Menü keine Abwandlung des ersten darstellen soll.

Zu den Mahlzeiten werden folgende Komponenten erwartet:

- a) Hauptkomponente, Sauce, Stärkebeilage, Gemüse- oder Salatbeilage sowie Dessert oder Obst. Eine Komponentenwahl ist nicht vorgesehen.
- b) Bei süßen Hauptgerichten muss zusätzlich eine (1) gebundene Gemüsesuppe Bestandteil des Menüs sein.

4.2.1 Allgemein gilt

- a) Es ist ein, der Saison angepasster, sechs (6) -wöchig rollierender Speiseplan gefordert mit einer turnusmäßigen Verschiebung der Angebotstage, so dass Gerichte mit jedem Turnus an wechselnden Wochentagen angeboten werden. Dies dient dazu Verpflegungsteilnehmern, die nur an bestimmten einzelnen Wochentagen an der Verpflegung teilnehmen können, eine dennoch hohe Abwechslung zu bieten.
- b) Die Portionsgrößen werden regelmäßig nach den Anforderungen der Verpflegungsteilnehmer kontrolliert und in Abstimmung mit der Auftraggeberin korrigiert. Die geplanten Portionsgrößen des Auftragnehmers sind in Form eines Kellenplans oder einer vergleichbaren Portionierungshilfe, den Mitarbeitern der Auftraggeberin im Vorfeld, jedoch spätestens am Liefertag, mitzuteilen.
- c) Es können vier (4) Aktionswochen im Schuljahr angeboten werden.
- d) Es dürfen keine Gerichte mit Schweinefleisch angeboten werden.
- e) Für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien (gemäß Allergiepass) sind entsprechende vollwertige Alternativen anzubieten. Sollte ein Bedarf bestehen, werden diese Kinder beim Auftragnehmer durch die Einrichtungen angemeldet. Eine Abstimmung zwischen Eltern betroffener Kinder und dem Auftragnehmer muss möglich sein.
- f) Für Ausflüge der Kinder ist die Mittagsverpflegung in Form von Lunchpaketen zu gestalten. Ein Bedarf an Lunchpaketen wird dem Auftragnehmer mindestens vier (4) Wochen im Vorfeld mitgeteilt. Ist es aus unvorhersehbaren Gründen nicht möglich, den Ausflug umzusetzen (z.B. durch schlechte Wetterverhältnisse) muss es möglich sein, mit einer Vorankündigung von 7 Werktagen auf die ursprüngliche Mittagsverpflegung umzustellen.

4.2.2 Ernährungsphysiologische Kriterien

Nachfolgend werden die wichtigsten Empfehlungen (angelehnt an die Vorgaben der DGE) für eine vollwertige Speisenplanung im Rahmen des Mittagessens formuliert. Den Kindern muss es aufgrund des Speisenangebots möglich sein, sich nach diesen Grundsätzen vollwertig zu ernähren. Abweichungen von den ernährungsphysiologischen Kriterien in der Speiseplangestaltung sind durch den Auftragnehmer zu dokumentieren und im halbjährlichen Feedback-Gespräch zu begründen. Die Speisen sind in allen Prozessstufen nährstoffschonend zu behandeln.

- a) Stärkebeilagen sind in einer Portionsgröße für Krippenkinder von ca. 80g, Kindergartenkinder von ca. 110g, für Grundschulkind (Alter 6-10 Jahre) von ca. 160g und für Schulkinder über 10 Jahre von ca. 180g verzehrfertig anzubieten. Eine Anpassung der Menge der Stärke- und Gemüsebeilagen sind auf Wunsch der Auftraggeberin vorzunehmen.
- b) Reis ist mindestens als "parboiled" anzubieten.
- c) Panierte oder frittierte Hauptspeisen dürfen nur maximal ein (1) Mal pro fünf (5) Verpflegungstagen und Menü angeboten werden.
- d) Bei vegetarischen Gerichten ist zu beachten, dass sie aus Getreide, Gemüse oder Hülsenfrüchten bestehen müssen.
- e) Die verwendeten Lebensmittel müssen fettarm sein. Gleiches trifft für die Zubereitungsverfahren zu (wenig frittierte oder gebratene Komponenten). Wenn mit Fetten oder Ölen zubereitet wird, müssen Verfahren verwendet werden, bei denen nur wenig von diesen Zutaten erforderlich sind. Panierte Speisen müssen zum Beispiel grundsätzlich im Heißluftdämpfer zubereitet werden und bei Bedarf nur dünn mit Fett besprüht werden. Darüber hinaus müssen Fette und Öle verwendet werden, die reich an Omega-3- und einfach ungesättigten Fettsäuren sind. Empfehlenswert sind Raps-, Walnuss- und Olivenöl.
- f) Rapsöl ist als Standardöl zu verwenden.
- g) Wenn Speisesalz verwendet wird, muss jodiertes Speisesalz verwendet und sparsam eingesetzt werden.
- h) Auf Lebensmittel mit synthetischen Farb- und Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen sowie Geschmacksverstärkern ist grundsätzlich zu verzichten.
- i) Der Einkauf sowie die Verwendung von gentechnisch, veränderten Lebensmittel sind verboten.
- j) Zucker ist sparsam zu verwenden und auf Zuckerzusatzstoffe ist weitestgehend zu verzichten.

4.2.3 Speiseplanung

Der geforderte sechs (6) -wöchige Speiseplan muss entsprechend der folgenden ernährungsphysiologischen Zusammensetzung gestaltet werden.

Jede Menülinie, soweit nicht anders beschrieben, muss pro fünf (5) Verpflegungstagen separat die ernährungsphysiologischen Kriterien erfüllen können.

- a) Zwei (2) Mal von fünf (5) Verpflegungstagen muss als Dessert Obst angeboten werden. Handobst ist als frei gemischter Obstkorb in der bestellten Portionsmenge mit mindestens drei (3) verschiedenen,

möglichst saisonalen Obstsorten zu liefern. Die weitere Verteilung des Obstes erfolgt durch die Einrichtungen selbst. Eine Überhanglieferung ist nicht erforderlich.

- b) Es muss mindestens fünf (5) Mal pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen je Menülinie Gemüse oder Salat angeboten werden. Davon min. zwei (2) mal als Gemüserohkost und min. ein (1) mal als Hülsenfrüchte. Ausnahmen bilden die Süßspeisen, welche je Menülinie ein (1) Mal pro fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstagen ohne gegartes Gemüse oder Salat angeboten werden dürfen.
- c) Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sind fünf (5) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen anzubieten. Davon mindestens ein (1) mal je fünf (5) Verpflegungstage muss die Beilage ein Vollkornprodukt sein und maximal ein (1) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen als ein verarbeitetes Kartoffelerzeugnis angeboten werden.
- d) Das Angebot an Fleischgerichten (der fleischhaltigen Menülinie) ist auf zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen zu begrenzen. Nur ein Teil der Fleischkomponenten (der fleischhaltigen Menülinie) sollten aus Hackfleisch- oder Wurstwaren hergestellt werden. Das Angebot an Hackfleisch- oder Wurstwaren ist entsprechend auf ein (1) Mal pro fünf (5) Verpflegungstagen zu begrenzen.
- e) Mindestens ein (1) mal je fünf (5) Verpflegungstage müssen Fischgerichte auf dem Speiseplan stehen, davon innerhalb von zwei (2) Wochen ein (1) mal als fettreicher Seefisch wie z.B. Lachs, Hering, Thunfisch. Aus ökologischen Gründen (Überfischung) ist ein noch stärkeres Fischangebot als kritisch zu sehen. Es ist grundsätzlich nur Seefisch mit einem Ökolabel (z.B. MSC, ASC oder Biofisch aus Aquafarmen gem. Öko-VO von 2007) zu verwenden.
- f) Es müssen mindestens zwei (2) mal pro Menülinie Milch und Milchprodukte verwendet werden, z.B. als Dessert, Kräuterquark oder Käsesoße. Molkereiprodukte liefern wertvolle Nährstoffe, insbesondere Calcium, was bei Kindern meist nicht in ausreichender Menge aufgenommen wird. (zusätzlicher zur Süßspeise)

4.2.4 Angebot Lunchpakete

Den Einrichtungen muss ermöglicht werden, die Mittagsverpflegung der Schüler*innen und Kinder für Ausflüge in Lunchpakete umzuwandeln. Diese Lunchpakete werden nach Absprache mit der jeweiligen Einrichtung vor dem Ausflug vorbestellt. Eine Stornierung und Rückkehr zur regulären Mittagsverpflegung ist bis sieben (7) Tage vor dem Verpflegungstag möglich, falls ungeplante Störungen (z.B. Unwetter) auftreten.

Die Auftraggeberin gibt folgende Richtprodukte vor, welche in Art und Auswahl im Lunchpaket enthalten sein sollen. Änderungen müssen individuell abgestimmt und einvernehmlich getroffen werden:

Lunchpakete für Kinder der Kindertageseinrichtungen:

- Zwei (2) Sandwich, Bagel oder Semmeln (mit Wurst, Käse, Schinken oder vegetarischem Belag)
- Ein (1) Stück verzehrfertiges Obst (Banane, Apfel, Birne, etc.)
- Ein (1) Getränk 500 ml (Schorle, Saft oder Wasser)
- Ein (1) Dessert ca. 60 g (Schoko- oder Müsliriegel)

Lunchpakete für die Schüler der Grund und Mittelschule:

- Drei (3) Sandwich, Bagel oder Semmeln (mit Wurst, Käse, Schinken oder vegetarischem Belag)
- Ein (1) Stück verzehrfertiges Obst (Banane, Apfel, Birne, etc.)
- Ein (1) Getränk 750 ml (Schorle, Saft oder Wasser)

- Ein (1) Dessert ca. 60 g (Schoko- oder Müsliriegel)

Die Vergütung erfolgt gemäß den aktuell gültigen Mittagsmenüpreisen. Eine zusätzliche oder abweichende Vergütung wird nicht vereinbart. Als Richtwert können zwei (2) Ausflüge je Verpflegungsteilnehmer und Jahr angesetzt werden. Die Anzahl der Ausflüge können jährlich abweichen.

4.2.5 Kennzeichnungspflicht / Auslobung

- a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, den Speiseplan in digitaler Form zwei (2) Wochen im Voraus an die Einrichtungen und an die Auftraggeberin zu senden. Es können für unterschiedliche Lose unterschiedliche Speisepläne eingestellt werden.
- b) Aus dem Speiseplan muss die Zusammensetzung des Gerichts mit Benennung der charaktergebenden Zutaten klar hervorgehen. Phantasienamen sind unzulässig bzw. ist das Gericht in dem Fall näher zu beschreiben. Bei gängiger Bezeichnung der Speisen (ehemals Verkehrsbezeichnung) kann die Kennzeichnung auf die Eigenarten reduziert werden. Es muss aufgrund des Produktnamens oder der weiteren Kennzeichnung ersichtlich sein welche charaktergebenden Hauptbestandteile im Gericht enthalten sind.

Beispiel charaktergebender Zutaten (fiktiv) mit separater Kennzeichnung: *Gemüselasagne: geschichtete Weizennudeln mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, mit Käse überbacken.*

Bei gängiger Bezeichnung der Speisen (ehemals Verkehrsbezeichnung) kann die Kennzeichnung auf die Eigenarten reduziert werden. *Gemüselasagne mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl*

- c) Abwandlungen von allgemein bekannten Gerichten (insbesondere als vegetarische Abwandlung) sind zu vermeiden bzw. sollte in diesen Fällen eine andere Bezeichnung gewählt werden (z.B. statt *Spaghetti Carbonara vegetarisch* kann dies als *Spaghetti mit Käse-Sahne-Soße* bezeichnet werden).
- d) Nachgemachte Lebensmittel als pflanzliche Fleisch- oder Fischalternative z. B. aus Sojabohnen-, Erbsen-, Lupinen- oder Weizenprotein, ebenso Bohnen, Sonnenblumenkerne, Milch, Eier und Jackfrucht sind mit Nennung der jeweiligen Proteinbasis eindeutig im Speiseplan zu kennzeichnen.
- e) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 müssen neuartige Lebensmittel klar und verständlich nach den spezifischen Kennzeichnungsvorschriften etikettiert werden. Insbesondere bei Lebensmitteln, die teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) enthalten, ist ein Hinweis erforderlich, dass diese Zutat bei Personen, die gegen Krebs- und Weichtiere, deren Erzeugnisse oder Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen hervorrufen kann.
- f) Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Emulgatoren, Geliermittel, Verdickungsmittel, Stabilisatoren, modifizierte Stärken, Zuckeraustauschstoffe, Pektine, Speisefettsäuren und andere) sind auf dem Speiseplan zu kennzeichnen.
- g) Es ist notwendig, dass die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) berücksichtigt wird und alle in den jeweiligen Speisen befindlichen Allergene der 14 Hauptallergene im Speiseplan gekennzeichnet werden. Es muss bei Fleischgerichten die jeweilige Tierart angegeben werden.
- h) Wünschenswert ist eine Kennzeichnung des co²-Fußabdrucks der einzelnen Menüs im Speiseplan.

4.3 Einkauf

Es sollen umweltorientierte Richtlinien bezüglich des Energie- und Rohstoffverbrauchs sowie der Langlebigkeit für den Einkauf von Geräten und Verbrauchsmitteln existieren.

Aus ökologischen Gründen sollten, zur Reduzierung der Abgasemissionen, Frisch-Lebensmitteln aufgrund der schnellen Lieferzyklen von Lieferanten mit Bezug aus einem heimischen Anbau bevorzugt werden.

4.3.1 Bio-Lebensmittel

Die Verwendung von Bioprodukten für die Leistungserbringung wird von der Auftraggeberin gewünscht.

Der Nachweis muss durch ein Siegel erbracht werden, das dem EU-Bio-Siegel gleichwertig oder vergleichbar ist. Alternativ sind auch Produkte mit dem Bayerischen-Bio-Siegel, dem Bio-Siegel nach Demeter, Bioland, Naturland, Alnatura sowie regionale Bio-Siegel anderer Bundesländer und Bio-Eigenmarken wie ReweBio oder Biotrend zulässig. Die wichtigsten Regeln sind: vorbeugender Pflanzenschutz, bedarfsgerechte Düngung, tiergerechte Haltung, tiergerechte Transporte, betriebseigenes Futter und werterhaltende Verarbeitung.

Der Anteil der Bio-Produkte muss mindestens 20 % oder höher des für die Leistungserbringung eingesetzten Netto-Wareneinsatzes* für die gesamte Vertragslaufzeit betragen

** Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.*

4.3.2 Saisonalität

Produkte der Saison sind in der Speiseplanung aus heimischem Anbau zu verwenden. "Heimischer Anbau" wird in dieser Ausschreibung als eine räumliche Entfernung von maximal 75 km (kürzeste Fahrtstrecke) vom Produktionsstandort definiert. Der Ausgangspunkt für den heimischen Anbau ist der jeweilige Produktionsstandort, an dem Roh- und Grundprodukte für die Belieferung des Auftraggebers verzehrfertig bzw. regenerierfertig zubereitet werden.

Der Nachweis kann durch ein Qualitätszeichen erbracht werden, das dem Qualitätszeichen Bayern entspricht, oder durch die Nennung der Hauptlieferanten für Obst-, Gemüse- und Salatprodukte mit Angabe der Adresse.

- Das Qualitätszeichen Bayern dient als Richtzertifikat mit einem entsprechenden Kriterien-Portfolio. Auch andere Zertifikate aus anderen Bundesländern, EU-Zertifikate oder Bio-Zertifizierungen, die eine umweltbewusste Produktion und hohe Produktqualität bescheinigen, sind zulässig.
- Der Nachweis für "heimischen Anbau" kann ohne Qualitätszeichen durch Nennung der Hauptlieferanten mit Adresse gleichwertig erbracht werden.

Die saisonale Ausrichtung des Speiseplans wird gemäß der Speisenbeschreibung bewertet. Der Speiseplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 10% der Menükomponenten in einer charaktergebenden Menge Zutaten enthalten, die dem Saisonkalender entsprechen. Siehe der Anlage 4.0 – Saisonkalender.

Als Komponente im Sinne dieser Ausschreibung zählen alleinverzehrfähige Bestandteile eines Menüs, wie Hauptbestandteil des Gerichtes, Stärkebeilagen, Gemüsebeilagen, Salatbeilagen, Suppen und Desserts. Ergänzungsprodukte wie Soßen und Dips zählen nicht als Komponenten und sind als Teil des Hauptbestandteils des Gerichtes zu zählen.

4.3.3 Fairer Handel

International gehandelte Lebensmittel aus Asien, Afrika oder Mittel- und Südamerika müssen aus "fairem Handel" stammen. Dies sind beispielweise Kakao und kakaohaltige Produkte, Orangensaft, Tee und Kaffee. Verwendung dürfen nur Produkte finden, die nicht durch ausbeuterische und schädliche Kinderarbeit im Sinne der ILO-Konvention Nr. 182 hergestellt sind. Bei Produkten oder Teilen von Produkten, die in Asien, Afrika oder Mittel- und Südamerika hergestellt oder verarbeitet worden sind, ist dies durch die Zertifizierung einer unabhängigen Organisation oder einer entsprechenden Selbstverpflichtung nachzuweisen.

4.3.4 Einkauf von Fleisch und Fleischprodukten

Der Bezug von Fleisch und Fleischprodukten muss zu großen Teilen aus artgerechter Tierhaltung stammen. Bei mindestens 50 % des Wareneinsatzes* Fleisch und Fleischprodukten ist ein Herkunftsnachweis erforderlich.

Für Hühnerfleisch kann die artgerechte Tierhaltung im Sinne dieser Ausschreibung durch die Haltungsform „mit Bruderhahnhaltung“ sichergestellt werden. Generell gilt, dass die artgerechte Tierhaltung im Sinne dieser Ausschreibung durch die Tierhaltungsstufe 3 „Frischlufstall“ oder höher gemäß dem Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (TierHaltKennzG) erfüllt wird.

Sollte das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz während der Vertragslaufzeit erweitert und auf spezifisch verarbeitete Produkte ausgeweitet werden, kann auch für diese Produkte die angebotene Tierhaltungsstufe zur Erfüllung der Anforderungen an die artgerechte Tierhaltung gemäß dieser Leistungsbeschreibung verwendet werden. * Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

4.3.5 Einkauf von Fisch

Es darf grundsätzlich nur Seefisch mit einem Ökolabel (z.B. MSC, ASC oder Biofisch aus Aquafarmen gem. Öko-VO von 2007) verwendet werden. Der entsprechende Nachweis kann mit einem Siegel oder vergleichbare Zertifizierung geführt werden. Die wichtigsten Punkte sind Schutz der Fischbestände, minimale Auswirkungen auf das Ökosystem (wie Vögel und andere Meerestiere) und verantwortliches Management (Einhaltung von Gesetzen, Reaktion auf veränderte Rahmenbedingungen).

4.4 Spül- und Reinigungstätigkeiten, Entsorgung

Die für die Speisenlieferung verwendeten Bedarfsgegenstände und die Lieferausrüstung (z. B. Thermobehälter) sind vom Auftragnehmer am Übergabeort abzuholen. Die Verpflegungsstellen übergeben die Bedarfsgegenstände löffelrein. Um mögliche Hygienrisiken und Geruchsquellen zu vermeiden, muss die Abholung der unreinen Bedarfsgegenstände und der Lieferausrüstung spätestens am Folgetag bei der nächsten Lieferung erfolgen. Einrichtungen, die freitags keine Verpflegung erhalten, sind innerhalb der Betriebszeiten für die Abholung des Transportgeschirrs durch den Auftragnehmer zugänglich, mit Ausnahme von Feier- und Schließtagen.

Die fachgerechte Reinigung und Desinfektion der Lieferausrüstung obliegt dem Auftragnehmer und ist von diesem sicherzustellen. Eine Reinigung oder Vorreinigung der Bedarfsgegenstände erfolgt nicht durch die Mitarbeiter der Auftraggeberin.

Verpackungsmaterialien (Kartonagen und Kunststoffverpackungen) sowie anfallender Nassmüll, die mit der Speiseanlieferung verbunden sind, werden durch die Auftraggeberin entsorgt.

4.5 Speiseanlieferung

Die Speisekomponenten sind in entsprechenden, für den Lebensmitteltransport zugelassenen Behältern anzuliefern und in dem Ausgabebereich der jeweiligen Einrichtung dem Personal der Auftraggeberin zu übergeben. Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass bei dem Transport der Speisen, die nach DIN-Norm geforderten Temperatur- und Hygienevorgaben uneingeschränkt eingehalten werden. Dies muss bei Bedarf jederzeit schriftlich nachgewiesen werden können. Die Anlieferung kann nur innerhalb der Betriebszeiten der jeweiligen Einrichtungen erfolgen. Das Ausgabepersonal der Auftraggeberin führt die Regenerierung der Speisen durch und wird von den jeweiligen Einrichtungen organisiert und bereitgestellt.

Die Lieferzeitpunkte je Einrichtung sind im Angebot darzustellen und während der gesamten Vertragslaufzeit einzuhalten.

4.5.1 Regenerationssystem

Komponenten nach dem Cook&Chill-Verfahren oder den Cook&Freeze-Verfahren sind in die jeweilige Einrichtung hinein gekühlt / tiefgekühlt und regenerierfertig anzuliefern. Dort erfolgt eine eventuelle Zwischenlagerung, die Regenerierung und die Ausgabe.

Cook&Chill-Produkte, die am Empfängerort nochmals eingelagert werden sollen, sind bei $\leq +3^{\circ}\text{C}$ zu transportieren. Die Temperatur der Speisen bei Anlieferung dürfen, abweichend von der DIN 10536:2016-03, $+3^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten. Cook&Chill-Produkte, die am Empfängerort unmittelbar dem Garprozess und der Ausgabe zugeführt werden, können mit $\leq +7^{\circ}\text{C}$ bei maximal fünf (5) Stunden Gesamttransportzeit angeliefert werden.

Die Temperatur der Speisekomponenten im Cook&Freeze-Verfahren dürfen bei Anlieferung $\leq -18^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten.

4.5.2 Warmanlieferung Los 3 und Los 4

- a) Die Warmhaltezeit der Speisen sollte aus ernährungsphysiologischen Gründen unter 90 Minuten betragen. Aufgrund hygienischer Anforderungen darf die Warmhaltezeit der Speisen drei (3) Stunden nicht überschreiten. Bei der Warmanlieferung bemisst sich die Zeitdauer der Heißhaltung ab dem Ende der Fertigstellung der Speisen bis zum genannten Zeitpunkt der jeweiligen Essensausgabe.
- b) Der Auftragnehmer muss warme Speisen in Wärmewägen/Wärmeboxen mit aktiver Heizung (Heizelement) anliefern, um eine eventuelle Standzeit in den Einrichtungen ermöglichen zu können.
- c) Der Auftragnehmer verpflichtet sich bei Warmanlieferung der Speisen eine Anlieferungstemperatur von $+65^{\circ}\text{C}$ einzuhalten. Die Auftraggeberin behält sich vor, die Annahme von Speisen, die unter $+65^{\circ}\text{C}$ angeliefert werden zu verweigern und selbstständig für einen Ersatz zu sorgen. Die Kosten des Mehraufwandes für den Ersatz sind vom Auftragnehmer zu tragen.
- d) Sollte die Lieferung durch das Verschulden des Auftragnehmers unvollständig sein, ist der Auftragnehmer verpflichtet, innerhalb von 60 Minuten für angemessenen Ersatz zu sorgen, um die Verpflegung der Kinder und Schüler sicherzustellen.

4.5.3 Kaltprodukte

Komponenten für den Kaltverzehr, die am Empfängerort nochmals eingelagert werden sollen, sind bei $\leq +3^{\circ}\text{C}$ zu transportieren. Die Temperatur der Kaltkomponenten bei Anlieferung dürfen, abweichend von der DIN 10536:2016-03, $+3^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten. Kaltkomponenten, die für den Verzehr am Liefertag bestimmt sind, dürfen bei Anlieferung $\leq +7^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten.

4.5.4 Temperaturkontrollen

Bei Übergabe der Speisen in den jeweiligen Einrichtungen wird eine Temperaturkontrolle mit geeigneten Geräten durchgeführt. Diese Kontrollen erfolgen in Anwesenheit des Lieferanten und sollen dazu genutzt werden, die Qualität der Speisen sicherzustellen und zu bewerten.

Für die Dokumentation der Temperaturkontrolle bei Anlieferung sind durch den Auftragnehmer geeignete Kontrolldokumente in digitaler Form der Auftraggeberin zur Verfügung zu stellen.

4.5.5 Produktion und nachweisliche Dokumentation in der Produktionsküche

Alle zu garenden Lebensmittel müssen bis kurz vor dem Garprozess kühl gelagert werden. Es müssen exakte Rezepturen (ausgenommen zugekaufter Produkte) mit allen Allergenen und Zusatzstoffen für die zu produzierenden Speisen in schriftlicher Form existieren.

Die Standzeiten der gegarten Speisen in der Produktionsküche sollten kurzgehalten werden. Es ist zwingend darauf zu achten, dass die Temperaturvorgaben in allen Produktionsschritten eingehalten und nicht unterbrochen werden. Die Prozessbedingungen während des Garprozesses sollten unter ernährungsphysiologischen Aspekten betrachtet werden. Der Fettgehalt der Speisen sollte durch geeignete Garverfahren geringgehalten werden. Es muss eine sensorische Endkontrolle der Qualität stattfinden.

4.6 Soziale Aspekte, ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit

- a) Die Auftraggeberin fördert die soziale Integration von benachteiligten Personen und Aspekten der Barrierefreiheit. Gefördert werden Inklusionsbetriebe nach § 215 SGB IX. Ein Nachweis oder Förderbescheid des Integrationsamtes, dass den Bieter die Eigenschaft als „bevorzugten Bieter“ bestätigt, ist mit dem Angebot einzureichen. Bei Fehlen einer etwaigen schriftlichen Bestätigung kann der Bieter nicht als „bevorzugter Bieter“ gewertet werden. Darüber hinaus ist es wünschenswert, wenn soziale Aspekte in die Arbeit einbezogen werden. Dies kann z.B. geschehen, indem körperlich und geistig Beeinträchtigte angestellt oder Produkte von Betrieben mit körperlich und geistig beeinträchtigten Menschen bezogen werden. Auch sind besondere Weiterbildungs- oder Fördermaßnahmen für die Mitarbeiter oder Aktivitäten in überbetrieblichen Gremien oder Verbänden zu begrüßen.
- b) Die Leistungserfüllung soll an ökologischen Kriterien ausgerichtet sein, da jede Möglichkeit genutzt werden muss, um die Verschlechterung des Klimas abzubremsen. Hierzu sind Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe in weit größerem Ausmaß in der Lage als Privathaushalte. Um alle Potenziale auszuschöpfen, sollten auch die Beschäftigten einbezogen werden, z.B. mit Vorschlägen zur Verbesserung.
- c) Aufgrund des Risikos einer gesundheitsschädlichen Beeinflussung von Lebensmitteln (gemäß Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) sowie eines hohen Ressourcenbedarfs (gemäß Umwelt Bundesamt) ist die Verwendung von Einweg-Aluminium-Behältern für den Lebensmitteltransport grundsätzlich untersagt.

- d) Das Standardangebot (Joghurt, Pudding, Dessert, Zucker, Marmelade, Senf, Ketchup, etc.) darf, zur Abfallvermeidung, nicht in Portionspackungen angeboten werden.
- e) Es sind, soweit möglich, Mehrweg-Behälter zu verwenden. Die Verwendung von Einwegbehälter für Mehrportionengebinde ist als Transportgeschirr zulässig, wenn die Einwegbehälter zu 100% recyclingfähig sind und durch den Auftragnehmer dem ökologischen Kreislauf zurückgeführt werden können. Das Transportgeschirr muss für eine entsprechende Regeneration von Speisen geeignet sein.
- f) Von der Stadt Garching werden folgende Empfehlungen und Wünsche an den Auftragnehmer gegeben:
- Es sollten betriebsinterne Richtlinien zum Umweltschutz im Unternehmen bestehen.
 - Der Produktionsbetrieb des Auftragnehmers sollte überwiegend Strom aus erneuerbaren Energien verwenden.
 - Der Auftragnehmer sollte bestrebt sein, die Menge der Lebensmittelabfälle zu kontrollieren und Methoden zur Reduzierung dieser Abfälle anzuwenden.
 - Einweg-Papierhandtücher, Küchenrollen, Backpapier und Heißfilter sollten aus Altpapier gefertigt sein.

4.7 Lieferanten und Wareneingang

Es sollen Spezifikationen für die gewünschten Warenqualitäten existieren. Die Lieferanten sowie die angelieferten Waren müssen stichprobenartig mit einem Lieferantenmanagement überprüft werden. Für die Annahmeverweigerung bei Waren müssen schriftlichen Kriterien existieren, wie bei festgestellten Mängeln verfahren wird.

4.8 Hygiene-Konzept (HACCP-Konzept)

Für den produzierenden Betrieb muss ein Hygiene-Konzept (HACCP-Konzept) gem. Lebensmittel-Hygiene-Ordnung (852/2004) ab der Warenannahme bis zur Ausgabe existieren. Das HACCP-Konzept ist den Beschäftigten des Auftragnehmers durch Schulungen zu vermitteln. Außerdem müssen die Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes eingehalten werden.

Eine Kurzbeschreibung des betriebsspezifischen HACCP-Konzepts des Bieters ist in schriftlicher Form mit dem Angebot vorzulegen.

4.8.1 Hygienesicherheit

Der Auftragnehmer muss zu jeder Zeit ein hygienisch einwandfreies und ordentliches Produkt gewährleisten können. Sofern eine gesetzliche Verpflichtung für den Auftragnehmer besteht, wird von der Auftraggeberin eine **EU-Zulassung gem. 853/2004** gefordert.

Die Rückverfolgbarkeit aller Lebensmittel in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen ist sicherzustellen. Von allen Produkten müssen Rückstellproben genommen werden, die mind. zwei (2) Wochen sachgemäß aufzubewahren sind (bei -18°C). Da die Inkubationszeit bei einigen gastroenteritischen Erkrankungen (Magen- und Darm-Erkrankung) eine Woche oder auch mehr betragen kann, ist eine Rückstellprobe von zwei Wochen gefordert. Die Dokumentationen sind auf Anforderung der Auftraggeberin vorzulegen. Es muss eine

Fachfirma mit regelmäßigen, mikrobiologischen Kontrollen beauftragt werden (mind. zwei (2) Untersuchungen pro Jahr). Die Kosten für die mikrobiologischen Kontrollen sind durch den Auftragnehmer zu tragen.

4.9 Bestellsystem und Beschreibung der Abrechnung der Verpflegungsleistung

Ein computergestütztes Bestellsystem (Internetportal) zur Speisenbestellung ist als Teil der Leistung anzubieten. Die Speisenbestellungen erfolgen über das Internetportal (oder vergleichbares computergestütztes System des Auftragnehmers) durch die jeweiligen Einrichtungen als Sammelbestellung. Die „Sammelbestellung“ beschreibt eine durch die jeweilige Einrichtung gebündelte Bestellung der Speisemenge an den Auftragnehmer. Die Bestellungen werden bis spätestens eine (1) Woche plus zwei (2) Tage vor dem Liefertag ausgelöst. Eine Stornierung (bei zum Beispiel Krankheit) durch die Einrichtungen muss bei einer Warmbelieferung bis 10:00 Uhr vor dem eigentlichen Verpflegungstag möglich sein und bei einer Kaltbelieferung mit Regeneration eine (1) Woche vorher möglich sein.

Die Abrechnung der Speisen erfolgt zwischen dem Auftragnehmer und der Auftraggeberin anhand der erfassten Bestellmengen des Bestellsystems. Eine Mindestabnahmemenge kann nicht garantiert werden.

Das Bestellsystem wird durch den Auftragnehmer gestellt und muss mit dem Angebot eingereicht werden. Eine zusätzliche Vergütung für das Bestellsystem erfolgt nicht und ist im Angebotspreis einzukalkulieren.

Beschreibung der Abrechnung der Verpflegungsleistung

- a) Die Auslobung der Speisen ist durch den Auftragnehmer über das Internetbuchungsportal oder durch Zusenden des Speiseplans mindestens zwei (2) Wochen im Voraus zu erfolgen.
- b) Die Speisepläne werden durch die jeweilige Einrichtung ausgehängt. Der Auftragnehmer sollte die angebotenen Speisen mit Speisebildern oder Piktogrammen einpflegen.
- c) Der Auftragnehmer stellt den Einrichtungen ein praktikables Bestellmedium für Sammelbestellungen zur Verfügung. Der Auftragnehmer wird über eine Sammelbestellung über die benötigte Speisenzahl der einzelnen Einrichtungen informiert. Für unvorhersehbare Situationen ist für eine schnelle Kontaktaufnahmemöglichkeit eine Telefonnummer der für die Leistungserbringung verantwortlichen Kontaktperson des Auftragnehmers den Einrichtungen zur Verfügung zu stellen.
- d) Der Auftragnehmer stellt die Speisen zu den definierten Ausgabezeiten in der bestellten Menge und Form an den definierten Übergabepunkten bereit.
- e) Die Rechnungen sind als Monatsrechnung für jede Einrichtung schriftlich an die Auftraggeberin zu stellen und mit dem Namen der entsprechenden Einrichtung zu kennzeichnen. **Diese sind vom Auftragnehmer zuerst in Papierform an die jeweiligen Einrichtungen zur Kontrolle und Freigabe zu übergeben.** Nach Freigabe der Rechnungen werden diese intern an die Auftraggeberin zur Begleichung weitergegeben. Bei fehlerhaften Rechnungen wird der Auftragnehmer über den Korrekturbedarf informiert. Die korrigierten Rechnungen sind neu an die Einrichtungen zu übergeben. Nur korrekt gestellte Rechnungen werden für den Zahlungslauf freigegeben.
- f) Die Verrechnung der Essen erfolgt direkt zwischen dem Auftragnehmer und der Auftraggeberin anhand der erfassten und freigegebenen Bestellungen bis zum 15. des Folgemonats.

- g) Rechnungen sind zahlbar binnen 14 Kalendertagen. Die Zahlungsfrist beginnt nach dem Eingang der prüfbaren Originalrechnung, frühestens jedoch mit Ablauf des Tages, an dem die abgerechnete Leistung ordnungsgemäß erbracht wurde.
- h) Bereits jetzt wird vereinbart, dass die Rechnungen nach den Vorgaben der Auftraggeberin durch den Auftragnehmer gekennzeichnet oder nummeriert werden, sollte der Bedarf durch die Auftraggeberin entstehen. Der Bedarf wird ggf. durch die Auftraggeberin schriftlich mit angemessener Übergangsfrist geltend gemacht.

4.10 Schulungsmaßnahmen

Betriebsinterne Schulungsmaßnahmen der für die Leistungserfüllung eingesetzten Mitarbeiter des Auftragnehmers sind für alle Bereiche von großer Bedeutung für erfolgreiches Arbeiten. Folgende Themenbereiche sind wünschenswert, wenn die für die Leistungserbringung eingesetzten MitarbeiterInnen durch den Auftragnehmer in diesen jährlich geschult werden:

- Vollwertige Ernährung im Bereich der Kita- und Schulverpflegung (wünschenswert)
- Krisenmanagement (wünschenswert)
- Hygieneschulung nach DIN10514 (Pflichtanforderung)
- Belehrung über Infektionsschutzgesetz §43 (Pflichtanforderung)

Sollte die Durchführung der genannten Schulungen durch den Auftragnehmer im Angebot zugesicherten werden, sind diese binnen 6 Monaten nach Auftragsbeginn zu erfolgen und jährlich zu wiederholen.

4.11 Kochkurse mit Schülern und Kindern

Die Auftraggeberin möchte im Rahmen des Bildungsauftrages die Möglichkeit bieten, die Kinder über Speisen zu informieren und diese dafür zu begeistern sowie den authentischen Geschmack und Geruch von Lebensmittel vermitteln.

Es ist wünschenswert, dass durch den Auftragnehmer bei Bedarf der Auftraggeberin Kochkurse veranstaltet werden. Mit dem Kochkurs sollen die Kinder altersgerecht über Lebensmittel informiert und in die Verarbeitung sowie Herstellung von einfachen Speisen eingebunden werden.

Die Kochkurse sollten durch einen erfahrenen Koch/ Köchin (oder vergleichbar erfahrene/n Küchenfachkraft) der Auftragnehmer veranstaltet werden. Die Planung der Kochkurse erfolgt in Absprache zwischen Auftragnehmer und der jeweiligen Einrichtungsleitung. Für die Kochkurse werden die Küchenräumlichkeiten der Auftraggeberin kostenfrei zur Verfügung gestellt, die Kurse können auch in den Räumlichkeiten des Auftragnehmers stattfinden. Eine pädagogische Fachkraft der jeweiligen Einrichtung beaufsichtigt die Teilnehmenden der Kochkurse. Die Kochkurse können voraussichtlich in den kindgerechten Kochnischen der jeweiligen Gruppenräume der Einrichtungen stattfinden. Die genaue Ausgestaltung erfolgt bei Buchung der Kochkurse durch die Einrichtungen in Abstimmung mit dem Auftragnehmer.

Die aus Sicht des Bieters geeignete maximale Teilnehmeranzahl je Kochkurs ist im Angebot darzustellen.

Die Durchführung von Kochkursen mit den Kindern beschränkt sich auf die Einrichtungen der beauftragten Lose und gemäß beauftragtem Los, als optional buchbare Schulungsmaßnahme. Der notwendige Mehraufwand für Kochkurse ist in dem Angebotspreis „Kochkurse“ als Vollkostenkalkulation anzubieten und wird gemäß Buchung vergütet.

5. Evaluation des Verpflegungsangebotes

Ein Reklamationsmanagement unter besonderer Einbeziehung der Speisenqualität muss vorliegen. Hierbei muss zum Ausdruck kommen, dass sich der Produzent aktiv um ein Feedback kümmert und bemüht ist, erkannte Schwachstellen zeitnah und so umfassend wie möglich zu beseitigen.

5.1 Essensgremium

Es wird je Los ein Essensgremium bestehend aus der Auftraggeberin, Vertretern der Einrichtungen, Elternbeirat und dem Auftragnehmer gegründet. Dieses trifft sich mit dem Auftragnehmer mindestens zwei (2) mal jährlich für Feedback-Gespräche, um alle notwendigen Punkte der gemeinsamen Zusammenarbeit zu besprechen und abzustimmen. Zielsetzung der Halbjahresgespräche ist es, einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu erreichen. Wünsche und Anregungen müssen in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt werden.

Die festgelegten Ziele werden terminiert und in einem Ergebnisprotokoll dokumentiert und an alle beteiligten Parteien ausgegeben.

5.2 Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien der Ausschreibung sowie der angebotenen Leistungen des Auftragnehmers führt die Auftraggeberin oder eine durch die Auftraggeberin beauftragte Vertretungsperson unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen der Speisen durch. Der Auftragnehmer wird über die Ergebnisse dieser Kontrollen informiert.