



Ausschreibung der Verpflegungsleistung nach VgV

für die Verpflegung der Kita- und Schulverpflegung
der Gemeinde Ihringen

Leistungsbeschreibung

1. Inhaltsverzeichnis

1.	Inhaltsverzeichnis	2
2.	Kurzbeschreibung Gemeinde Ihringen.....	4
3.	Auftragsgegenstand.....	4
3.1	Aufteilung in Lose.....	4
3.2	Vertragslaufzeit	5
3.3	Preisgleitklausel	6
3.4	Los 1 Gemeinschaftsschule - Beschreibung.....	7
3.5	Los 2 Kindertageseinrichtungen - Beschreibung.....	8
4.	Beschreibung der Versorgung	9
4.1	Verpflegungssystem.....	9
4.1.1	Zugelassene Verpflegungssysteme	9
4.1.2	Schulung des Regenerationssystem	10
4.2	Gestaltung des Angebots	10
4.2.1	Abweichung des Speisenangebot Los 1 Neunlindenschule.....	10
4.2.2	Allgemein Anforderungen an die Mittagsverpflegung	11
4.2.3	Ernährungsphysiologische Kriterien	11
4.2.4	Speiseplangestaltung	12
4.2.5	Einschränkungen in der Speisenplanung Ü3 und U3	13
4.2.6	Weitere Einschränkungen in der Speisenplanung Kinderkrippe U3.....	13
4.3	saisonale Aktionswochen	13
4.4	Kennzeichnungspflicht / Auslobung	13
4.5	Bestell- und Abrechnung.....	14
4.5.1	Los 1 – computergestütztes Bestell- und Abrechnungssystem.....	14
4.5.2	Los 2 – elektronische Bestellung	15
5.	Speisenanlieferung	15
5.1	Regenerationssystem.....	15
5.2	Warmanlieferung.....	16
5.3	Kaltprodukte	16
5.4	Los 2 – Bereitstellung Essgeschirr und Essbesteck	16
5.5	Entsorgung & Reinigungstätigkeiten	17
5.6	Los 2 – Rücknahme Speisereste	17

6.	Einkauf	17
6.1	<i>Einkauf von Fisch</i>	17
6.2	<i>Saisonalität</i>	17
6.3	<i>Ernährungsbildung</i>	18
6.4	<i>Einkauf von Fleisch und Fleischprodukten</i>	18
6.5	<i>Ökologische Aspekte</i>	19
6.6	<i>Bio-Lebensmittel</i>	19
7.	Hygienesicherheit	19
8.	Evaluation des Verpflegungsangebotes.....	19
8.1	<i>Jahresgespräche</i>	20
8.2	<i>Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien</i>	20

2. Kurzbeschreibung Gemeinde Ihringen

Die Gemeinde Ihringen (Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald, Land Baden-Württemberg) liegt am südlichen Ende des Kaiserstuhls der Region Südlicher Oberrhein in unmittelbarer Nähe zur französischen Grenze. Die Gemeinde ist auch als wärmster Ort Deutschlands bekannt und wird vor allem durch den Wein- und Obstbau geprägt. Diese einzigartige Lage beschert dem Ort ein mediterranes Klima, malerische Terrassenlandschaften bilden die einzigartige Kulturlandschaft rund um Ihringen. Zur Gemeinde gehört der Ortsteil Wasenweiler.

Vielfältige Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten laden nicht nur Gäste von auswärts ein sich zu erholen, sondern bieten auch Einheimischen viel Abwechslung. Ihringen mit ihren 6.300 Einwohner und mit einer 600 Hektar großen Rebfläche zählt zu einer der größten Weinbaugemeinden.

Der Ort wird geprägt durch ein vielfältiges Vereinsleben, mittelständische (Familien-) Betriebe, soziale und öffentliche Einrichtungen und eine gute Verkehrsanbindung des öffentlichen Personennahverkehrs. Familien sind in Ihringen herzlich willkommen. Vier örtliche Kindertageseinrichtungen, eine Gemeinschaftsschule mit einer Außenstelle im Ortsteil Wasenweiler und ein Sonderpädagogisches Bildungs- und Beratungszentrum bieten ein breit gefächertes und flexibles Betreuungsangebot für Kinder ab einem Jahr bis zum Ende der Grundschulzeit.

3. Auftragsgegenstand

Die Gemeinde Ihringen (im Folgenden „Auftraggeberin“ genannt) möchte die Lieferung von Mittagsverpflegung für drei (3) Kindertageseinrichtungen sowie einer (1) Gemeinschaftsschule an einen oder mehrere Dienstleister (im folgenden „Auftragnehmer“ genannt) vergeben.

Weiter wird als ergänzende Leistung zu der Mittagsverpflegung für die Kindertageseinrichtung Arche die Bereitstellung von Geschirr und für die Kindertageseinrichtung St. Josef die Bereitstellung von Geschirr und Besteck 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.

3.1 Aufteilung in Lose

Eine Vergabe erfolgt in zwei (2) Teillosten.

Los 1:

- Mensa Neunlindenschule, Schulweg 21, 79241 Ihringen

Los 2:

- Kindergarten St. Josef, Neunkircherstraße 1, 79241 Ihringen
- Kindergarten Arche, Im Josental 11, 79241 Ihringen
- Kindergarten Hinterhöf, Schulweg 21, 79241 Ihringen

3.2 Vertragslaufzeit

Die Leistungserbringung soll für den Leistungszeitraum **01.09.2024** und zunächst bis zum **31.08.2026** erfolgen.

Der Vertrag verlängert sich um ein (1) weiteres Jahr, wenn er nicht mit einer Frist von sechs (6) Monaten vor Vertragsende schriftlich gekündigt wird. Gesamtlaufzeit zwei (2) Jahre plus zwei (2) mal ein (1) Jahr optionale Verlängerung, auf eine maximale Vertragslaufzeit bis zum 31.08.2028. Spätestens nach der zwei (2) maligen Verlängerung erfolgt eine Neuausschreibung.

Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bleibt davon unberührt. Als wichtiger Grund für eine außerordentliche Kündigung gilt, wenn:

- 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) trotz entsprechender Abmahnung der Auftragnehmer 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) trotz entsprechender Abmahnung der Auftragnehmer 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) wenn 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 des Auftrages eingesetzte Mitarbeiter des Auftragnehmers rechtskräftig aufgrund von verfassungsfeindlicher Betätigung verurteilt und eine Selbstreinigung nicht unverzüglich gemäß gesetzlichem Leitbild eingeleitet werden.

Verletzt ein Vertragsteil eine Pflicht aus dem Vertrag, so ist er dem anderen Teil zum Ersatz des hierdurch entstehenden Schadens verpflichtet.

3.3 Preisgleitklausel

Für das erste (1) Jahr der Vertragslaufzeit von **01.09.2024 und zunächst bis zum 31.08.2025** 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 des Materialkostenanteils nachfolgender Indexierung verlangen:

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

P = neue Preisvereinbarung

Po = netto Preisstellung Vertrag

a = 60% Anteil des Preises der unverändert bleibt

b = 40% Materialkostenanteil

M = neuer Materialindex

Mo = Materialpreisindex Vertrag

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

Für M und Mo 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 und Lohn sind bindend. Nachträgliche Einwände des Auftragnehmers bezüglich einer Änderung dieser Anteile werden nicht akzeptiert.

Preisveränderungen im Rahmen der Preisgleitklausel können bis zum 31.07. schriftlich vorgelegt werden. Die Preisveränderungen sind dabei nachvollziehbar darzustellen und zu begründen. Die Festpreise gelten inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer. Die Anpassung der Vergütung erfolgt mit Wirkung zum 01.09. des jeweiligen Jahres. Bei nicht rechtzeitiger Vorlage behält der zuletzt gültige Festpreis für ein weiteres Jahr seine Gültigkeit.

3.4 Los 1 Gemeinschaftsschule - Beschreibung

Das Los 1 beinhaltet die Belieferung der Mensa der Gemeinschaftsschule mit regenerierfertigen Mittagsmahlzeiten (Regenerationssystem) bis zum Ausgabebereich in den jeweiligen Einrichtungen. Für die Schüler*innen der Gemeinschaftsschule ist die Teilnahme freiwillig. Eine Verpflichtung zur Teilnahme an der Verpflegung besteht nicht.

Die definierte Leistung gemäß dieser Leistungsbeschreibung hat an nachfolgend genannten Leistungserfüllungsort zu erfolgen:

<u>Los 1 - Einrichtungen</u>	<u>Leistungserfüllungsort</u> <u>Adresse</u>	<u>Übergabepunkt</u>	<u>Anlieferzeiten</u>
Gemeinschaftsschule Neunlindenschule	Schulweg 21, 79241 Ihringen	Mensa Gemein- schaftsschule, EG, se- parater Eingang	10.00 Uhr

Die Mittagsverpflegung ist grundsätzlich an allen Betriebstagen der jeweiligen Einrichtungen für die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen. Die Liefertage der jeweiligen Einrichtungen werden jährlich zwischen dem Auftragnehmer und der Auftraggeberin abgestimmt und verbindlich vereinbart.

Ansprechpartner:

Gemeinde Ihringen

Der zuständige Ansprechpartner der Auftraggeberin wird nach Zuschlagserteilung dem Auftragnehmer mitgeteilt

Ausschreibungsmenge und Abweichungen:

Die nachfolgend genannten Größenordnungen sind rein informativer Natur und stellen keine Zusicherung für die Zukunft dar. Sie begründen des Weiteren auch keinerlei Ansprüche des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen. Die Mittagsversorgung ist vom Auftragnehmer auch bei geringeren Teilnehmeranzahlen in gleichwertigem Umfang zu erbringen.

Abweichungen durch Über- und Unterschreitung sind möglich, zum Beispiel bedingt durch das Interesse am Speisenangebot, Ferienzeiten, Schließtage, Krankheitstage der Essensteilnehmer und Ausflüge.

Lehrer und Mitarbeiter und Gäste wurden nicht berücksichtigt.

Einrichtungen	Essensteilnehmer p. Tag Ø	Ø Tage mit Verpflegung	Kalkulatorische Anzahl p.a.
Gemeinschaftsschule Neunlindenschule			
Schulbetrieb 1. bis 10. Klasse	120	185	22.289
Prognose Essenteilnehmer pro Jahr			22.289

3.5 Los 2 Kindertageseinrichtungen - Beschreibung

Die Einrichtungen des Loses 2 sind betriebstäglich mit portionierfertiger, warmer Mittagsverpflegung bis zum jeweiligen Übergabepunkt zu beliefern. In den Kindertageseinrichtungen ist die Teilnahme an der Verpflegung bei einer Ganztagesbetreuung von mindestens 7 Stunden verpflichtend. Bei einer Betreuungszeit unter 7 Stunden besteht die Möglichkeit zur freiwilligen Teilnahme.

<u>Los 2 - Einrichtungen</u>	<u>Leistungserfüllungsort</u>	<u>Übergabepunkte</u>	<u>Anlieferzeiten</u>
Kindergarten St. Josef	Neunkircherstr. 1, 79241 Ihringen	Haupteingang, EG	9.30 Uhr
Kindergarten Arche	Im Josental 11, 79241 Ihringen	Eingang U 3, EG, Betreuung	11.00 Uhr
Kindergarten Hinterhöf	Schulweg 21, 79241 Ihringen	Haupteingang, EG	11.00 Uhr

Die Mittagsverpflegung ist grundsätzlich an allen Betriebstagen der jeweiligen Einrichtungen für die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen. Die Liefertage der Einrichtungen werden jährlich zwischen dem Auftragnehmer und der Auftraggeberin abgestimmt und verbindlich vereinbart.

Ansprechpartner:

Gemeinde Ihringen

Der zuständige Ansprechpartner der Auftraggeberin wird nach Zuschlagserteilung dem Auftragnehmer mitgeteilt.

Ausschreibungsmenge und Abweichungen

Die nachfolgend genannten Größenordnungen sind rein informativer Natur und stellen 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 Schließtage, Krankheitstage und Ausflüge. Für den Kindergarten Hinterhöf ist, während der Vertragslaufzeit ein Erweiterungsbau geplant, wodurch eine noch nicht bezifferbare Erhöhung der Anzahl der Essensteilnehmer zu erwarten ist.

Einrichtungen	Essensteilnehmer p. Tag Ø	Tage mit Verpflegung	Kalkulatorische Anzahl p.a.
Kindergarten Arche			
Kindergartenkinder Ü3	60	220	13.200
Kleinkindessen U3	15	220	3.300
Kindergarten Hinterhöf			
Kindergartenkinder Ü3	80	220	17.600

Kindergarten St. Josef			
Kindergartenkinder Ü3	25	220	5.500
Kleinkindessen U3	35	220	7.700
Prognose Essenteilnehmer pro Jahr			47.300

4. Beschreibung der Versorgung

Die Belieferung der in jedem Los aufgeführten Einrichtungen mit Mittagessen muss an allen definierten Liefertagen für die gesamte Vertragslaufzeit auch bei geringeren Teilnehmeranzahlen in gleichwertigem Umfang gewährleistet werden.

4.1 Verpflegungssystem

Das Los 1 beinhaltet die Belieferung der Mensa der Gemeinschaftsschule mit regenerierfertigen Mittagessmahlzeiten (**Regenerationssystem**) bis zum Ausgabebereich in den jeweiligen Einrichtungen.

Die Mittagsverpflegung der Einrichtungen für das Los 2 ist als Belieferungssystem mit Bereitstellung von portionierfertiger Warmverpflegung (**Warmbelieferung**) an die Einrichtungen der Auftraggeberin gefordert.

4.1.1 Zugelassene Verpflegungssysteme

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

Cook&Hold-Verfahren (Warmbelieferung): Cook & Hold ist die Bezeichnung für einen konventionellen Kochvorgang in der Gemeinschaftsverpflegung, bei dem Speisen nach der Vorbereitung und dem Gar- bzw. Regenerierprozess bis zur Ausgabe warmgehalten werden. Die portionierfertige Warmbelieferung (Cook&Hold-Verfahren oder vergleichbar) für die Einrichtungen des Los 2 ist von der Auftraggeberin aufgrund der technischen und räumlichen Gegebenheiten vorgesehen und zukünftig für die Leistungserbringung zu verwenden. Abweichende, aber vergleichbare Verfahren zur portionierfertigen Warmverpflegung können der Auftraggeberin angeboten werden. Diese sind detailliert und nachvollziehbar mit allen Prozessschritten zu beschreiben und die Vergleichbarkeit über drei (3) Referenzobjekte nachzuweisen.

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.

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 Kühllagerens der Cook&Chill-Produkte zur Bereitstellung für

– Verpflegungsleistung Gemeinde Ihringen –

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), Kühl lagern (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.

4.1.2 Schulung des Regenerationssystem

Im Rahmen eines Angebots, das ein Regenerationssystem wie Cook&Chill, Cook&Freeze oder ein vergleichbares System für das Los 1 umfasst, ist es erforderlich, dass der Auftragnehmer zu Vertragsbeginn das Personal der Mensa der Gemeinschaftsschule, das für die Regeneration verantwortlich ist, in der korrekten Lagerung und Regeneration der Produkte schult.

Dazu gehört, dass der Auftragnehmer die zuständigen Mitarbeitenden in der Gemeinschaftsschule 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.

4.2 Gestaltung des Angebots

Für die Mittagsverpflegung der Einrichtungen sind zwei (2) Menüs zur Auswahl anzubieten, eines (1) davon als ovo-lacto-vegetarisches-Menü. Das zweite Menü darf keine Abwandlung des Ersten sein.

Ein Menü besteht täglich aus einer Vorspeise in Form eines Salates, einem Hauptgericht und einem Dessert. Der Vorspeisensalat ist unabhängig von den Gemüsebeilagen täglich anzubieten. Bei süßen Hauptgerichten ist eine gebundene Gemüsesuppe als Teil des Menüs erforderlich und ersetzt das Dessert.

Ein (1) mal pro Woche ist ein Aktionsgericht anzubieten, das speziell saisonale, fleischlose Alternativen zu Fleisch und Fisch beinhaltet.

4.2.1 Abweichung des Speisenangebot Los 1 Neunlindenschule

- a) Für die Mittagsverpflegung der Neunlindenschule (Los 1) ist täglich zusätzlich ein drittes wählbares Menü in Form eines Pasta-Gerichts anzubieten.
- b) Darüber hinaus sind täglich drei (3) verschiedene sortenreine Salate für den Vorspeisensalat in Gebinde bereitzustellen. Die Ausgabe dieser Salate erfolgt per Selbstbedienung über ein Salatbuffet.

4.2.2 Allgemein Anforderungen an die Mittagsverpflegung

- a) Es ist ein der Saison angepasster vier (4) wöchig rotulierender Speiseplan mit einer turnusmäßigen Verschiebung der Angebotstage gefordert, so dass Gerichte mit jedem Turnus an wechselnden Wochentagen angeboten werden. Dies dient dazu Kindern und Schülern, die nur an bestimmten einzelnen Wochentagen an der Verpflegung teilnehmen können, eine dennoch hohe Abwechslung zu bieten.
- b) Einkomponenten-Hauptgerichte (z.B.: Pasta-Gericht, Eintopf, Pizza) können maximal zwei (2) Mal je Menülinie und fünf (5) zusammenhängenden Verpflegungstage angeboten werden. Diese müssen als Zutat in charaktergebender Menge mindestens ein Stärkeprodukt, ein Gemüse oder Obst (bei süßen Hauptgerichten) und einen hochwertigen Eiweißträger (z.B.: Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte, Käse, Tofu, Hülsenfrüchte) enthalten.
- c) Mehrkomponenten-Hauptgerichte müssen eine Sättigungsbeilage, eine Gemüsebeilage (Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse) und einen hochwertigen Eiweißträger (z.B.: Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte Natur, Käse, Tofu, Hülsenfrüchte) enthalten.
- d) Süßspeisen (Milchreis, Apfelstrudel, Pfannkuchen) können maximal ein (1) Mal pro zehn (10) zusammenhängenden Verpflegungstage angeboten werden. Diese müssen als Zutat in charaktergebende Menge mindestens ein Stärkeprodukt, einen hochwertigen Eiweißträger (z.B.: Eier, Milchprodukte, Käse, Tofu, Hülsenfrüchte) sowie eine Obstkomponente enthalten. Anstatt der Gemüse- oder Salatbeilage ist eine Gemüsesuppe anzubieten.
- e) Die Portionsgrößen sind regelmäßig nach den Anforderungen der Verpflegungsteilnehmer auszurichten. Im Rahmen der Feedback-Gespräche können die Portionsgrößen abgestimmt und neu festgelegt werden. Auf Anforderung der Auftraggeberin sind die Portionsgrößen für Gemüse- und/oder Sättigungsbeilage ohne Preisveränderung anzupassen.
- f) Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten müssen berücksichtigt werden. Aus kulturellen Gründen muss bei einem Menü mit Schweinefleisch als Alternative ein Geflügelgericht angeboten werden.

4.2.3 Ernährungsphysiologische Kriterien

Nachfolgend werden die wichtigsten Empfehlungen (angelehnt an die Vorgaben der DGE) für eine vollwertige Speisenplanung im Rahmen des Mittagessens gegeben. Abweichungen von den ernährungsphysiologischen Kriterien in der Speiseplangestaltung sind durch den Auftragnehmer zu dokumentieren und im jährlichen Feedback-Gespräch zu begründen.

- a) Stärkebeilagen sollten in einer Portionsgröße für Kindergartenkinder von ca. 80 – 90 g, die Grundschule (Primarstufe) von ca. 120 g verzehrfertig angeboten werden.
- b) Der Reis mindestens als "parboiled".
- c) Bei vegetarischen Gerichten ist zu beachten, dass sie aus Getreide, Gemüse oder Hülsenfrüchten bestehen müssen.
- d) Die verwendeten Lebensmittel müssen fettarm sein (Ausnahme: Fisch siehe Nummer 4.4.1d.). 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 ist. 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.

– Verpflegungsleistung Gemeinde Ihringen –

- e) Rapsöl ist als Standardöl zu verwenden.
- f) Wenn Speisesalz verwendet wird, muss jodiertes Speisesalz verwendet und dieses sparsam eingesetzt werden.
- g) Haushaltszucker (Rohr- u. Rübenzucker) ist sparsam zu verwenden.
- h) Auf Lebensmittel mit synthetischen Farb- und Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen sowie Geschmacksverstärkern ist grundsätzlich zu verzichten.
- i) Gentechnisch veränderte Produkte dürfen nicht verwendet werden.

4.2.4 Speiseplangestaltung

Der geforderte vier (4) -wöchige Speiseplan muss entsprechend der folgenden ernährungsphysiologischen Zusammensetzung gestaltet werden. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur bestmöglichen Einhaltung der ernährungsphysiologischen Vorgaben, anerkennend, dass vollständige Übereinstimmung nicht immer möglich ist. Geringfügige Abweichungen eine (1) Abweichung pro Kriterium innerhalb des Speiseplanzyklus des branchenüblichen Toleranzbereichs gelten als akzeptabel, erhebliche Abweichungen werden nicht geduldet und sind umgehend zu beheben.

Die Menülinie, soweit nicht anders beschrieben, soll pro fünf (5) Verpflegungstage separat die ernährungsphysiologischen Kriterien erfüllen können.

- a) Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sind fünf (5) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen anzubieten. Davon mind. ein (1) mal als Vollkornprodukt und max. ein (1) mal als Kartoffelerzeugnis.
- b) Es sind mindestens fünf (5) Mal pro fünf (5) Verpflegungstage je Menülinie, gegartes, sortenreines Gemüse oder Gemüserohkost oder Hülsenfrüchte angeboten werden. Es besteht die Möglichkeit Gemüse und Hülsenfrüchte in pürierter Form anzubieten. Min. zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen ist Gemüserohkost als Sticks mit Quark oder Dip anzubieten.
- c) Drei (3) mal innerhalb von fünf (5) Verpflegungstagen ist frisches, verzehrfertiges Obst als Dessert anzubieten. Davon ein (1) mal als Stückobst. An den übrigen Tagen soll das Dessert aus Joghurt, Pudding, Muffins oder vergleichbarer Nachspeise bestehen.
- d) Es sind mindestens zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen und Menü, Milch oder Milchprodukte verwendet werden.
- e) Mindestens ein (1) Mal pro fünf (5) Verpflegungstage ist ein Fischgericht als fleischhaltiges Menü anzubieten. Diese müssen nicht nur als Mager-, sondern wegen der Omega-3-Fettsäuren auch zwei (2) mal p. 20 Verpflegungstage als Fettfisch angeboten werden, z.B. Hering, Lachs, Thunfisch, Makrele.
- f) Fleischgerichte sind an zwei (2) mal pro fünf (5) Verpflegungstagen als fleischhaltiges Menü anzubieten. Nur ein Teil der Fleischkomponente sollten aus Hackfleisch- oder Wurstwaren hergestellt werden. Das Angebot an Hackfleisch- oder Wurstwaren ist entsprechend auf ein (1) mal pro fünf (5) Verpflegungstage zu begrenzen.

4.2.5 *Einschränkungen in der Speisenplanung Ü3 und U3*

Für Kinder Ü3 und U3 von 1-6 Jahren bestehen folgende Einschränkungen, die in der Speiseplanung zu berücksichtigen sind:

- a) Fleisch muss ohne Knochen bzw. Fisch ohne Gräten sein
- b) keine scharf gewürzten Speisen
- c) keine zuckerreichen Speisen
- d) Angebot an sortenreinen Komponenten zur Vermeidung von durchmischten Speisen (z.B. Aufläufe, Mischgemüse, Gemüsereis) sowie Kombinationen aus Fleisch und Gemüse/Obst (z.B. asiatische Gerichte, Hähnchenpfanne)
- e) keine trockenen Speisen (wenn Flüssigkeiten, Dips oder Soßen fehlen)

4.2.6 *Weitere Einschränkungen in der Speisenplanung Kinderkrippe U3*

Für Kinder U3 von 1-3 Jahren dürfen zusätzlich zu den vorgenannten Vorgaben folgende Lebensmittel **nicht** verwendet werden:

- a) Rohmilch und Rohmilch-Käse
- b) Scharfkantige oder harte Lebensmittel, z.B. ganze Nüsse oder scharf angebratenes und krustiges Fleisch
- c) stark gewürzte Speisen
- d) geschwefeltes Trockenobst
- e) Naturhonig
- f) Quinoa und Amaranth sowie ungeschälter Buchweizen

4.3 *saisonale Aktionswochen*

Es sind vier (4) saisonale Aktionswochen (eine (1) pro Quartal) im Jahr gewünscht. Die vier (4) saisonalen Aktionswochen sind beispielhaft in dem Angebot darzustellen. Eine saisonale Aktionswoche, im Sinne dieser Ausschreibung, ist eine zeitlich, von Montag bis Freitag, begrenzte auf ein definiertes saisonales Thema angepasste Änderung des Verpflegungsangebotes. (z.B.: Erdbeerernte, Kürbis-Woche, etc.).

In den Aktionswochen ist mindestens an vier (4) Tagen jeweils mindestens eine (1) Menülinie oder mindestens eine (1) Hauptkomponente, Beilage oder Dessert beider Menülinien an das Thema angepasst, anzubieten.

4.4 *Kennzeichnungspflicht / Auslobung*

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Emulgatoren, Geliermittel, Verdickungsmittel, Stabilisatoren, modifizierte Stärken, Zuckeraustauschstoffe, Pektine, Speisefettsäuren und andere) sind auf dem Speiseplan zu kennzeichnen.

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.

– Verpflegungsleistung Gemeinde Ihringen –

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.

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

4.5 Bestell- und Abrechnung

- a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, den Speiseplan in digitaler Form vier (4) Wochen im Voraus an die Einrichtungen und an die Auftraggeberin zu senden bzw. diesen in das Bestell- und Abrechnungssystem einzugeben. Es können für unterschiedliche Lose unterschiedliche Speisepläne eingestellt werden.
- b) Die Abrechnung der Speisen erfolgt zwischen dem Auftragnehmer und der Auftraggeberin anhand der erfassten Liefermenge. Die Auftraggeberin behält das Recht den Abrechnungsvorgang nach ihren Bedürfnissen während der Vertragslaufzeit zu verändern.
- c) Eine Mindestabnahmemenge oder ein Mindestumsatz werden nicht vereinbart und können nicht garantiert werden.
- d) Die Rechnungen sind als Monatsrechnung für jede Einrichtung schriftlich (mit dem Namen der entsprechenden Einrichtung zu kennzeichnen) an die Auftraggeberin zum 15. des Folgemonats zu stellen, mit dem Namen der entsprechenden Einrichtung sowie der geleisteten Liefermengen (Essensanzahl) zu kennzeichnen.
- e) Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug binnen 15 Kalendertagen. Die Zahlungsfrist beginnt nach dem Eingang der prüfbaren Originalrechnung, frühestens jedoch mit Ablauf des Tages, an dem die abgerechnete Leistung ordnungsgemäß erbracht wurde.
- f) 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.

4.5.1 Los 1 – computergestütztes Bestell- und Abrechnungssystem

Für das Los 1 ergeht folgende Besonderheiten:

Für die Speisenbestellung und Speisenabrechnung der Schüler der Gemeinschaftsschule Neunlindenschule ist ein computergestütztes Bestell- und Abrechnungssystem von Seiten der Auftraggeberin vorhanden und vom Auftragnehmer zu nutzen.

Es handelt sich hierbei um das System MensaMax der Firma MensaMax GmbH.

- a) Die Mitteilung über die Teilnahme und die Menüauswahl eines Kindes an der Verpflegung an der Gemeinschaftsschule Neunlindenschule erfolgt in der Regel zwei (2) Wochen im Voraus durch die Eltern über das elektronische Bestellsystem.

– Verpflegungsleistung Gemeinde Ihringen –

- b) Die Pflege der Speisepläne und der Angebotsauslobung wird dem Auftragnehmer durch einen individuellen Caterer-Zugang zu dem Bestell- und Abrechnungssystem ermöglicht.
- c) Der Auftragnehmer wird durch das Bestellsystem über die bestellte Speisenmenge und -auswahl der Schüler sowie ggf. Lehrer informiert.
- d) Eine Abbestellung der Essen für die Gemeinschaftsschule kann am Freitag für die Folgewoche erfolgen oder am Montag bis 8:00 Uhr für Dienstag bis Freitag.

Sollte dem Bieter eine abweichende Regelung notwendig erscheinen ist dies im Angebot darzustellen und zu begründen

4.5.2 Los 2 – elektronische Bestellung

Für das Los 2 ergeht folgende Besonderheiten:

Die Speisenbestellungen der Kindertageseinrichtungen, erfolgen elektronisch per E-Mail oder Fax als Sammelbestellung.

- a) Die Bestellung wird durch das Personal der Einrichtungen zwei (2) Wochen im Voraus ausgelöst.
- b) Eine Abbestellung der Essen können bis Freitag für die Folgewoche erfolgen. Bei Krankheit kann die Abbestellung des Essens bis 09:00 Uhr des Verpflegungstages erfolgen.

Sollte dem Bieter eine abweichende Regelung notwendig erscheinen ist dies im Angebot darzustellen und zu begründen.

5. Speisananlieferung

Der Auftragnehmer leistet die vollständige Logistik der Speisenbelieferung bis zum jeweiligen Übergabepunkt. Eventuelle Änderungen von Lieferzeiten einzelner Einrichtungen durch die Auftraggeberin muss ermöglicht werden. Für die Umstellung in dem Zeitraum zwischen 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr wird keine zusätzliche Vergütung gewährt. Änderungen außerhalb des genannten Zeitraumes bedürfen einer separaten Vereinbarung beider Parteien

Sämtliches Equipment, welches zur Belieferung der Einrichtungen notwendig ist, wird vom Auftragnehmer beschafft und instandgehalten.

Ist die Verpflegung mangelhaft, ist auf Verlangen der Einrichtungen für Ersatz zu sorgen. Eventuelle anfallende Mehrkosten aufgrund einer mangelhaften Lieferung gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

Die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Betriebes der Einrichtungen verursachen.

5.1 Regenerationssystem

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

Cook&Chill-Produkte, die am Empfängerort nochmals eingelagert werden müssen, sind bei $\leq +3$ °C zu transportieren. Cook&Chill-Produkte, die am Empfängerort unmittelbar dem Garprozess und der

– Verpflegungsleistung Gemeinde Ihringen –

Ausgabe zugeführt werden, können mit $\leq +7\text{ °C}$ bei maximal fünf (5) Stunden Gesamttransportzeit angeliefert werden. Die Temperatur der Speisenkomponenten im Cook&Freeze-Verfahren dürfen bei Anlieferung $\leq -18\text{ °C}$ nicht überschreiten.

5.2 Warmanlieferung

Der Auftragnehmer muss die gelieferten Speisen im Cook&Hold-System oder vergleichbaren System in Wärmewägen/Wärmeboxen mit aktiver Heizung bereitstellen, um eine eventuelle Standzeit in den Einrichtungen überbrücken zu können.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich bei Warmanlieferung eine Temperatur der Speisen von **65 °C** einzuhalten. Die Auftraggeberin behält sich zum Zeitpunkt des Gefahrenübergangs vor, die Annahme von Speisen unter $+65\text{ °C}$ zu verweigern. Durch den Auftragnehmer ist für Ersatz zu sorgen. Sollte kein rechtzeitiger Ersatz erfolgen, behält sich die Auftraggeberin vor, selbstständig für einen Ersatz zu sorgen. Die Kosten des Mehraufwandes für den Ersatz sind vom Auftragnehmer zu tragen.

Die Warmhaltezeit der Speisen darf maximal drei (3) Stunden bei Übergabe an die Auftraggeberin nicht überschreiten. Die Zeitdauer der Heißhaltung bei der Warmanlieferung bemisst sich ab dem Ende des Garprozess und der Fertigstellung der Speisen bis zu den genannten Lieferzeiten der jeweiligen Einrichtungen.

5.3 Kaltprodukte

Komponenten für den Kaltverzehr, die am Empfängerort nochmals eingelagert werden müssen, sind bei $\leq +3\text{ °C}$ zu transportieren. Kaltkomponenten, die für den Verzehr am Liefertag bestimmt sind, dürfen bei Anlieferung $\leq +7\text{ °C}$ nicht überschreiten.

5.4 Los 2 – Bereitstellung Essgeschirr und Essbesteck

Für das Los 2 ergeht folgende Besonderheiten:

Im Rahmen von Los 2 ist der Auftragnehmer verantwortlich für die tägliche Lieferung von Essgeschirr an den Kindergarten Arche und von Essgeschirr sowie Essbesteck an den Kindergarten St. Josef, jeweils zusammen mit der Speisenlieferung. Die Rückgabe erfolgt zur nächsten Anlieferung.

Der Auftragnehmer hat die Freiheit, die Logistik und Organisation der Bereitstellung von Essgeschirr bzw. Essgeschirr und Essbesteck eigenständig zu gestalten. Diese Organisation kann sich von der Speisenlieferung unterscheiden, muss jedoch im Rahmen der Betriebszeiten der jeweiligen Einrichtungen realisierbar sein.

5.5 Entsorgung & Reinigungstätigkeiten

Der Auftragnehmer nimmt alle Bedarfsgegenstände (z.B. Thermoboxen) und Verpackungsmaterial, welche mit der Speisenslieferung verbunden sind, bei der nächsten Lieferung zurück. Gegeben falls anfallende Kartonagen und Plastik wird durch die Auftraggeberin übernommen. Die Rückgabe erfolgt „Löffelrein“ ohne etwaiger Vorreinigung durch die Einrichtungen.

Vor Wochenenden, vor freien Tagen (Ferien, Brückentage) und vor Schließtagen der Einrichtungen hat die Abholung der Bedarfsgegenstände am gleichen Verpflegungstag zu erfolgen.

5.6 Los 2 – Rücknahme Speisereste

Für das Los 2 ergeht folgende Besonderheiten:

Im Rahmen von Los 2 ist der Auftragnehmer verpflichtet, eventuell anfallende Speisereste zurückzunehmen und diese auf eigene Kosten fachgerecht zu entsorgen. Zu diesem Zweck stellt der Auftragnehmer den einzelnen Einrichtungen der Auftraggeberin geeignete Behältnisse zur Verfügung, in denen die Mitarbeitenden die Speisereste sammeln können. Diese Behältnisse werden dann von den Einrichtungen zur Abholung durch den Auftragnehmer bereitgestellt.

6. 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-Lebensmittel aufgrund der schnellen Lieferzyklen von Lieferanten mit einem regionalen Bezug bevorzugt werden. Lieferanten sind entsprechend nach ihrem ökologischen Verhalten auszuwählen.

6.1 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).

6.2 Saisonalität

Produkte der Saison sind in der Speiseplanung aus heimischem Anbau zu verwenden. „Heimischer Anbau“, im Sinne dieser Ausschreibung, wird als räumliche Entfernung von 100 km (kürzeste Fahrtstrecke) um den Produktionsstandort, definiert. Als Ausgangspunkt für den heimischen Anbau ist der jeweilige

– Verpflegungsleistung Gemeinde Ihringen –

Produktionsstandort zu verstehen, an dem Roh- und Grundprodukte für die Belieferung der Auftraggeberin verzehrfertig zubereitet werden.

Der Speiseplan zählt als saisonal ausgerichtet, wenn mindestens 20% der Menükomponenten in einer charaktergebenden Menge Zutaten enthalten, die dem Saisonkalender entsprechen. **Siehe Anlage _2.0_ 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.

6.3 Ernährungsbildung

Im Zuge der Ernährungsbildung plant die Gemeinde Ihringen, Besichtigungen von Produzentenstandorten für Grundzutaten wie Gemüse, Obst, Fleisch und Getreide mit Schulklassen oder Kindergartengruppen zu organisieren. Diese Besichtigungen sollen im Rahmen eines Tagesausflugs stattfinden, wobei die Entfernung vom Standort der Gemeinde Ihringen maximal 300 Kilometer betragen darf.

Vonseiten des Auftragnehmers wird erwartet, mindestens drei (3) geeignete Produzentenstandorte aus seinem Liefernetzwerk zu benennen, die für solche Besichtigungen in Frage kommen. Diese Standorte sollten ein Teil der für die Verpflegung verwendeten Grundzutaten repräsentieren und innerhalb der festgelegten Reichweite liegen. Diese Maßnahme unterstützt das pädagogische Konzept der Gemeinde durch praktische Einblicke in die Lebensmittelproduktion und Lebensmittelherkunft.

6.4 Einkauf von Fleisch und Fleischprodukten

Der Bezug von Fleisch und Fleischprodukten muss zu großen Teilen aus artgerechter Tierhaltung stammen. Bei mindestens 20 % des Wareneinsatzes Fleisch und Fleischprodukten ist ein Herkunftsnachweis erforderlich. Der Begriff „Wareneinsatz“ beschreibt, im Sinne dieser Ausschreibung, den Netto-Einkaufswert in Euro.

Für Hühnerfleisch kann die artgerechte Tierhaltung im Sinne dieser Ausschreibung mit einer Haltungsförm mit Bruderhahnhaltung erreicht werden. Für Schweinefleisch kann die artgerechte Tierhaltung im Sinne dieser Ausschreibung mit der Tierhaltungsstufe „Auslauf/Weide“ oder höher nach dem Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (TierHaltKennzG) erreicht werden. Sollte, während der Vertragslaufzeit das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz auf weitere Tierarten sowie verarbeitete Produkte ausgeweitet werden kann für diese Produkte ebenso die Tierhaltungsstufe „Auslauf/Weide“ oder höher zur Erfüllung Forderung der artgerechten Tierhaltung dieser Leistungsbeschreibung verwendet werden.

6.5 Ökologische Aspekte

Das Thema Nachhaltigkeit hat für die Gemeinde Ihringen eine herausragende Bedeutung.

- a) Zur Reduzierung von Verpackungsmüll sind, soweit möglich, Mehrweg-Behälter zu verwenden. Die Verwendung Einwegbehälter für Mehrportionengebinde ist zulässig, wenn die Einwegbehälter zu 100 % recyclingfähig sind, keine mineralölbasierten Kunststoffe enthalten und dem ökologischen Kreislauf zurückgeführt werden können.
- b) 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.
- c) Das Standardangebot (Joghurt, Pudding, Dessert, Zucker, Marmelade, Senf, Ketchup, etc.) darf, zur Abfallvermeidung, nicht in Portionspackungen angeboten werden.

6.6 Bio-Lebensmittel

Ein Mindestanteil von Bioprodukten von 20 % des für die Leistungserbringung eingesetzten Netto-Wareneinsatzes wird von der Auftraggeberin gefordert.

Der Nachweis von Bio-Produkten kann mit einem Siegel geführt werden, vergleichbar mit dem EU-Bio-Siegel. Zusätzlich oder alternativ sind auch Produkte mit Bio-Siegel nach Demeter, Bioland, Naturland, Alnatura sowie mit EU-Bio-Siegel vergleichbaren Eigenmarken wie z.B.: ReweBio oder Biotrend, möglich.

Die Einhaltung des angebotenen Bioprodukt-Anteils des Wareneinsatzes* der Speisen muss für die gesamte Vertragslaufzeit gewährleistet werden. Der geplante Anteil an Bio-Produkten ist mit dem Angebot in der **Anlage_4.0_Kriterienkatalog** verpflichtend zu benennen.

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

7. 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.

8. 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.

8.1 Jahresgespräche

Die Auftraggeberin organisiert ein (1) mal jährlich sowie zusätzlich bei Bedarf ein Treffen für Feedback-Gespräche mit dem Auftragnehmer, um alle erforderlichen Aspekte der gemeinsamen Zusammenarbeit zu diskutieren und abzustimmen. Zu diesen Gesprächen werden Vertreter der beteiligten Einrichtungen sowie der Auftragnehmer eingeladen. Die während dieser Gespräche vorgebrachten Anregungen und Anforderungen der Auftraggeberin müssen vom Auftragnehmer angemessen in der Leistungserfüllung berücksichtigt werden. Die vereinbarten Ziele werden mit konkreten Terminen versehen. Diese Ziele sowie die Gesprächsergebnisse werden von der Auftraggeberin in einem Ergebnisprotokoll dokumentiert.

8.2 Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien der Ausschreibung sowie der angebotenen Leistungen des Auftragnehmers können von der Auftraggeberin oder einer Vertretungsperson unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden. Der Auftragnehmer wird über die Ergebnisse der Kontrolle informiert.