

# Leistungsverzeichnis

## Essensversorgung

### **Lieferung von Mittagessen und Erbringung von Serviceleistungen im Bereich Essensversorgung in Kindertageseinrichtungen der Gemeinde Egelsbach**

Zu beliefernde Einrichtungen:

Kitas der Gemeinde Egelsbach:

- Kita Forsthaus, Wolfgartenstr. 60a, 63329 Egelsbach
- Kita Brühl, Lutherstr. 7, 63329 Egelsbach
- Kita Bayerseich, Kurt-Schuhmacher-Ring 53, 63329 Egelsbach
- Kita Bürgerhaus, Kirchstraße 21, 63329 Egelsbach

Kitas der AWO:

- Kita Zauberbaum, Lutherstraße 7b, 63329 Egelsbach

#### **I. Leistungen des AG und AN**

##### **1. Leistungen des AN**

- **Belieferung** der Einrichtungen durch den AN mit Tiefkühlkost (Cook & Freeze) in ununterbrochener Kühlkette gemäß individueller Bestellung im Rahmen der Speiseplanvorgaben.
  - Wöchentliche Anlieferung der **Tiefkühlkost** in wirtschaftlichen Großgebinden mit portionsgenauer Entnahmemöglichkeit. Kontrolle der gelieferten Speisen auf Temperatur und des hygienischen Zustands (gemäß den Vorschriften LMHV und HACCP) und auf Qualität. Diese Vorgänge sind schriftlich zu protokollieren und können von der Kitaleitung oder durch Vertreter der Gemeindeverwaltung der Gemeinde Egelsbach jederzeit eingesehen werden.
  - die tägliche Verfügbarkeit/Bereitstellung von frischen Produkten wie Salate, Obst, Gemüse und Molkereiprodukte, liegt in der Verantwortung des AN.

- **Bereitstellen der**, für den reibungslosen Regenerierungsprozess und die termingerechte, tafelfertige Servierung der Speisen, notwendigen, Geräte in jeder Einrichtung (KITA) durch den AN.
  - Kombidämpfer (zur schonenden Regenerierung der Speisen), Modelltyp und Größe auf die Anzahl der gleichzeitig aufzubereitenden Essen je Einrichtung abgestimmt. Es dürfen nur Geräte mit Kondensat-Haube eingesetzt werden!
  - TK- und Kühlschränke
  - Herstellen sämtlicher Anschlüsse der zuvor genannten Geräte - Leistungsgrenze ist Wand/Boden- (auch bei Tausch- und/oder Reparaturgeräten) sowie die einwandfreie Funktion aller Geräte in der jeweiligen Einrichtung
  - die zur Zubereitung mit dem AN-System notwendigen Spezialutensilien
- **sämtliche Serviceleistungen** beginnend mit der Annahme und dem Einräumen der Lieferungen, das Erwärmen, das Anrichten/Servieren von portionierten Mengen auf dem Servierwagen (stellt AG) sowie das Abräumen vom Servierwagen, das Spülen der Geschirr- und Besteckteile (in Geschirrspüle des AG) inklusive der Reinigung der Anlagen sowie die Ausführung und Kosten für fachgerechte Entsorgung von Verpackungen und Essensresten.
- **Benennung eines deutschsprachigen Ansprechpartners** der ständig erreichbar ist und regelmäßig, bzw. bei konkretem Anlass, an Besprechungen teilnimmt, bzw. bei Bedarf vor Ort ist.
  - Der AN verpflichtet sich zu regelmäßigen Treffen mit dem Träger und der Kita-Gremien. Diese Treffen finden mindestens halbjährlich statt.
  - Qualitätssicherungsgespräche mit dem Auftraggeber finden im 1. und 2. Quartal nach Vertragsbeginn, danach halbjährlich statt.
- **Erstellung** eines für jede Einrichtung gültigen **Speiseplanes** durch den AN in Abstimmung mit dem AG inklusive zeitnaher, mindestens 1 Woche vorab, Veröffentlichung (Aushänge in den Einrichtungen) in visualisierter, kindgerechter Darstellung.
  - Die Speiseplangestaltung muss ernährungsphysiologisch ausgewogen und auf Kinder im Alter von 1-6 Jahren angepasst sein. Die Speiseplangestaltung erfolgt unter Einhaltung der **Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
- Der Anteil aus saisonalen Produkten soll mindestens 15 % und bei Bioprodukten mindestens 30 % betragen. Siehe hierzu auch die Bewertungskriterien im Bewertungsteil des Verfahrensbriefes
  - Ein Nachschlag bei Beilagen muss möglich sein.
  - Die angebotenen Menüs wechseln täglich und wiederholen sich unter Berücksichtigung der saisonalen Besonderheiten frühestens nach acht Wochen.
- **Bereitstellung eines zuverlässigen Bestellsystems** durch den AN
  - Online und telefonische Bestellung/Modifizierung des vom AN erstellten Speiseplans - Elektronisches Speiseplanungssystem
  - Internetbasierter Speiseplan mit Wareneinsatz- und Nährwertkalkulation sowie LMIV-Angaben mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe
  - Die Abrechnung der Essen für die Essen der KiTas der Gemeinde erfolgt direkt über die Gemeinde Egelsbach.

- Die Abrechnung der Essen für die Kita Zauberbaum (AWO-Einrichtung) erfolgt direkt über die AWO
- Eine Dauerbestellung wird parallel mit dem Betreuungsverfahren der Kita gem. Satzung bzw. dem Betreuungsvertrag mit der Kita Zauberbaum (AWO-Einrichtung) der Kinder aktiviert. Bei einem Wechsel der Einrichtung oder mit Beendigung des Betreuungsverfahrens bzw. des Betreuungsvertrages endet diese automatisch.
- Es muss ermöglicht werden, einzelne Essen wegen Krankheit oder Urlaub kostenfrei abzubestellen.
- Nachweis der einschlägigen **Zertifizierungen (u.a. DGE Qualitätsstandard, Bio-Zertifikat)**
- Einhaltung eines nachweislichen Qualitätsmanagements durch den AN (z.B. HACCP), Produktionskontrollen durch den AG und vom AG beauftragte Dritte
- Nachweis von aussagekräftigen **Referenzen**, Abgabe mit dem Angebot
- Vollständige Angaben im **Musterspeiseplan** als Kalkulationsgrundlage. Planlaufzeit 4 Wochen.
- Der AN ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften in jeweils aktueller Fassung, von der (externen) Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich. Einhaltung der spezifischen gesetzlichen und behördlichen Richtlinien, Vorgaben und Dokumentationen nach LMHV/HACCP. Dies gilt auch für die Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sowie das Infektionsschutzgesetz (IfsG).
- Termingerechter Transport und Anlieferung der Lebensmittel frei Verwendungsstelle (inkl. Bestückung der TK-/Kühlschränke) in hygienevorschriftsmäßig zugelassenen Transportmitteln gemäß Disposition durch entsprechend qualifiziertes Personal.
- Schriftlich **protokollierte** Kontrolle der gelieferten Speisen **auf Vollständigkeit**
- Schriftlicher **Nachweis** über die lückenlose Einhaltung der Kühlkette
- Berechtigung des AG beim AN ohne Vorankündigung **Besichtigungen** durchzuführen
- **Benennung sämtlicher Inhaltsstoffe** im Bedarfsfall auf Nachfrage.
- Kostenfreie Bereitstellung von ausführlichem **Informationsmaterial** über den AN für die Elternschaft

## 2. Leistungen des AG

- Die notwendigen **Räumlichkeiten** für den Verpflegungsprozess in den Kitas stellt der **jeweilige** AG (Gemeinde Egelsbach oder AWO für KiTA Zauberbaum)
- Das **Geschirr / Besteck** für die Essenaufnahme stellt der **jeweilige** AG (Gemeinde Egelsbach bzw. AWO für Kita Zauberbaum)

- Die **Getränke** stellt der der **jeweilige** AG (Gemeinde Egelsbach bzw. AWO für Kita Zauberbaum)
- Die zur Reinigung des Geschirrs/Besteck etc. notwendigen Geräte (Geschirrspülmaschine) stellt der AG.
- Die Servierwagen, sowie Behältnisse (Edelstahl/Glas) stellt der AG

## II. Anforderungen an das Essen

Die Anforderungen an das Essen richten sich nach dem jeweils aktuellen DGE-Standard.

- Die angebotenen Menüs wechseln täglich und wiederholen sich, unter Berücksichtigung der saisonalen Besonderheiten, frühestens nach acht Wochen.
- Ein Standardessen pro Tag
- Individuell abgestimmtes **Allergie-/Diät-/Vegetarier-Essen** ist möglich, geeignete Menüzusammenstellungen für Kinder mit Laktose- und Glutenunverträglichkeiten werden bei Bedarf als preisneutrale Einzelportionen geliefert.
- Essen ist generell **frei von Zusatzstoffen** wie z.B.
  - Geschmacksverstärkern
  - Konservierungsmitteln
  - Alkohol und Alkoholaromen
- Essens-**Anteile** vom AN gegenüber dem AG lückenlos nachzuweisen
  - Bio, min. 30 %
  - Saisonal, min. 15 %

## III. Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Im Gesamtangebot müssen die nachstehenden Lebensmittel und Speisen enthalten sein (Darüber hinaus kann das Speisenangebot in diesem Sinne erweitert werden):

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
- Vollkornprodukte
- Parboiled Reis oder Naturreis
- Speisekartoffeln
- Gemüse, tiefgekühlt
- Hülsenfrüchte
- Salat
- Obst, frisch, ohne Zuckerzusätze
- Milch: 1,5 % Fett
- Naturjoghurt: 1,5 bis 1,8 % Fett
- Speisequark: max 20 % Fett i. Tr
- Käse: Max. Vollfettstufe ( $\leq 50$  % Fett i. Tr.)
- Mageres Muskelfleisch
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren
- Fisch aus nicht überfischten Beständen
- Raps-, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl

#### **IV. Wöchentliche Speisen, Wunschgerichte/ Warenkorbregelung**

Grundsätzlich ist vom AN sicherzustellen, dass zur Wahrung der Abwechslung und zur Sicherstellung einer ausgewogenen und vielseitigen Ernährung der wöchentliche Turnus der Gerichte wie folgt ausgestaltet wird:

- 1x Fleischgericht
- 1x Fischgericht
- 2x Vegetarisch
- 1x „Wunschgericht“

Zu allen Gerichten ist eine Beilage und eine Sättigungsbeilage zu reichen, sodass jedes Gericht mithin aus 3 Komponenten besteht, wobei zu beachten ist, dass das Verzehren der Gerichte ohne Fleisch/Fisch auch für die vegetarischen Kinder eine vollwertige Mahlzeit darstellen soll. Die Portionierung hat den Empfehlungen der DEG zu folgen.

Sollte sich im Zuge der Leistungserbringung herausstellen, dass einzelne Gerichte nicht im erwünschten Maße angenommen werden, hat der AG das Recht einzelne Gerichte für die Zukunft (kostenneutral) auszuschließen. Der AN verpflichtet sich in diesem Falle das ausgeschlossene Gericht nicht erneut zu liefern und durch ein gleichwertiges (preislich und qualitativ) zu ersetzen.

Zum „Wunschgericht“:

Dem AG steht es frei, einmal pro Woche ein sog. „Wunschgericht“ zu bestellen. Hierzu verpflichtet sich der AN zur Bildung von insgesamt 6 sog. „Warenkörben“, die eine Auflistung von jeweils mind. 15 Gerichten aufweisen, aus denen der AG wählen kann.

Die Warenkörbe sind wie folgt zu bilden:

- **Vorspeisen (Warenkorb Nr. 1)**
- **Hauptgerichte**
  - **Fleischgericht (Warenkorb Nr. 2)**
  - **Fischgericht (Warenkorb Nr. 3)**
  - **Vegetarisch (Warenkorb Nr. 4)**
- **Sättigungsbeilagen (Warenkorb Nr. 5)**
- **Desserts (Warenkorb Nr. 6)**

Übt der AG das Recht zur Bestellung eines „Wunschgerichts“ aus, wird er dem AN spätestens 14 Tage im Voraus mitteilen, wie das Wunschgericht zusammenzustellen ist. Hierzu wählt der AG aus vorstehenden Warenkörben je ein Hauptgericht, eine Sättigungsbeilage und eine Vorspeise oder ein Dessert.

Für den Fall, dass die Auswahl des AG im Einzelfall nicht den DEG-Empfehlungen entspricht, hat der AN hierauf hinzuweisen, damit der AG ggf. neu wählen bzw. die Belieferung gleichwohl veranlassen kann.

Sofern der AG von seinem Wahlrecht kein Gebrauch macht und kein „Wunschgericht“ anfordert, obliegt die Zusammenstellung des Gerichts dem AN. In

diesem Falle sind bei der Zusammenstellung die DEG-Standards in jedem Falle einzuhalten.

## V. **Kalkulationsgrundlage**

Es soll vom AN eine Kalkulation für die durchschnittliche Anzahl von täglich insgesamt ca. 308 Essen (234 Essen/Gemeinde Egelsbach; 74 Essen/AWO) erfolgen. Die tatsächliche Essensanzahl liegt bei ca. 343 Essen.

Diese Differenz von ca. 35 Essen resultiert aus den zusätzlichen Essen der Betreuer (28 Gemeinde Egelsbach; 7 AWO), die im Einzelpreis mitabgebildet werden soll.

Eine Differenzierung der Preise zwischen den U3 und Ü3 Essen ist ebenfalls darzustellen und wird in den Leistungspositionen separat abgefragt

## VI. **Preisangaben**

### 1. **Titel Essensverpflegung**

#### **Vortext zu Positionen**

Arbeitstägliche (Mo.- Fr.) Verpflegungsbereitstellung in den Kindertagesstätten gemäß Vortexten und Leistungsbeschreibung inklusive Bereitstellung der erforderlichen Geräte und aller anderen Schulungs-, Service-, Technik-, Wartungs- und sonstiger Nebenkosten.

Verpflegungsart: Tiefkühlessen

Kalkulationsbasis sind **ca. 343 zu liefernde** Essensportionen,

Der Preis pro Essen basierend auf 308 anrechenbaren Essensportionen ist wie folgt aufgeteilt anzugeben:

Gemeinde Egelsbach:

- ca. 58 Essenportionen für Kindergartenkinder (1-3 Jahre) U3
- ca. 176 Essenportionen für Kindergartenkinder (3-6 Jahre) Ü3

AWO-Einrichtung:

- ca. 28 Essenportionen für Kindergartenkinder (1-3 Jahre) U3
- ca. 46 Essenportionen für Kindergartenkinder (3-6 Jahre) Ü3

Weitere ca. 35 Essensportionen (28 Gemeinde Egelsbach; 7 AWO) für das Betreuungspersonal sind nicht in die Gesamtanzahl der Essen mit eingerechnet, werden aber als Zuschlag zum EP mit abgebildet.

- **Essensportionen für Kinder (1-2 Jahren) U3**

Arbeitstägliche (Mo.-Fr.) Verpflegungsbereitstellung in den Kindertagesstätten gemäß Vortexten und Leistungsbeschreibung inklusive Bereitstellung der erforderlichen Geräte und aller anderen Schulungs-, Service-, Technik-, Wartungs- und sonstiger Nebenkosten.

Der Einzelpreis für die o.g. arbeitstägliche Verpflegung von Kindergartenkindern (1-3 Jahre) U3, basierend auf einer anzunehmenden Gesamtanzahl von tatsächlich anrechenbaren Essensportionen: 86 Essen täglich x 235 = 20.210 Essen pro Jahr.

**20.210 Stk** Grundess. ....  
 Geräte ..... Personal.....  
 EP..... **GP**.....

- **Essensportion für Kinder (3-6 Jahre) Ü3**

Arbeitstägliche (Mo.-Fr.) Verpflegungsbereitstellung in den Kindertagesstätten gemäß Vortexten und Leistungsbeschreibung inklusive Bereitstellung der erforderlichen Geräte und aller anderen Schulungs-, Service-, Technik-, Wartungs- und sonstiger Nebenkosten.

Der Einzelpreis für die o.g. arbeitstägliche Verpflegung von Kindergartenkindern (3-6 Jahre) Ü3, basierend auf einer anzunehmenden Gesamtanzahl von tatsächlich anrechenbaren Essensportionen: 222 Essen täglich x 235 Tage = 52.170 Essen pro Jahr.

**52.170 Stk** Grundess. ....  
 Geräte ..... Personal.....  
 EP..... **GP**.....

**Titel 01**  
**Essensverpflegung**.....  
 MWSt. (19,0 %).....  
**Gesamtsumme inkl. MWSt.**  
 .....

**2. Titel Mengenanteile**

**Anteil an saisonalen Produkten**

Der Anteil an saisonalen Produkten ist ..... %

**Anteil an Bioprodukten**

Der Anteil an Bioprodukten gemäß den ist ..... %