

# **Offenes Verfahren der Verbandsgemeinde Wörrstadt**

## **Vergabe der Leistung:**

### **Mittagsverpflegung**

**für die Kitas und Schulen der Verbandsgemeinde  
Wörrstadt**

**sieben Lose**

Vergabenummer: 54691522

## **Leistungsbeschreibung**

## Inhaltsverzeichnis

1.0.	LEISTUNGSBESCHREIBUNG	4
1.1.	EINLEITUNG	4
1.2.	LEISTUNGSBESCHREIBUNG ALLGEMEIN	4
1.2.1.	<i>Speisenangebot</i>	6
1.2.2.	<i>Gestaltung und Bereitstellung des Speiseplans</i>	7
1.3.	PERSONALQUALIFIKATION	8
1.3.1.	<i>Projektleitung</i>	8
1.3.2.	<i>Küchenpersonal</i>	8
1.4.	WARENMANAGEMENT	9
1.4.1.	<i>Wareneinkauf</i>	9
1.4.2.	<i>Warentransport</i>	9
1.4.3.	<i>Eingangskontrolle für Waren und zubereiteten Speisen</i>	9
1.4.4.	<i>Nachlieferung</i>	10
1.4.5.	<i>Einsatz von Bio-Lebensmitteln</i>	10
1.4.6.	<i>Entsorgung</i>	11
1.4.7.	<i>Lebensmittelabfälle</i>	12
1.4.8.	<i>Reinigung</i>	12
1.5.	BESTELLABLAUF I RECHNUNGSSTELLUNG	12
1.5.1.	<i>Bestellablauf</i>	12
1.5.2.	<i>Lieferung</i>	12
1.5.3.	<i>Umbestellung/Stornierung</i>	13
1.5.4.	<i>Rechnungsstellung</i>	13
1.5.5.	<i>Abrechnungssystem</i>	13
1.6.	QUALITÄTSSICHERUNG I HYGIENEMANAGEMENT	14
1.6.1.	<i>Qualitätssicherung</i>	14
1.6.2.	<i>Hygienemanagement</i>	14
1.6.3.	<i>Lob- und Beschwerdemanagement</i>	15
1.7.	NOTFALLVERSORGUNG UND LUNCHPAKETE	15

---

1.8.	LEISTUNGEN FÜR LOS 6	16
1.8.1.	Auftraggeber	16
1.8.2.	Leistungsgegenstand	16
1.8.3.	Zielsetzung	16
1.8.4.	Anforderungen an die Produkte	17
1.8.4.1.	Allgemeine Qualitätsanforderungen	17
1.8.4.2.	Frischeprodukte	17
1.8.4.3.	Tiefkühlprodukte	17
1.8.4.4.	Bio-Produkte	17
1.8.4.5.	Regionale und saisonale Produkte	17
1.8.5.	Lieferbedingungen	18
1.8.5.1.	Lieferorte	18
1.8.5.2.	Lieferzeiten	18
1.8.5.3.	Bestellwesen	18
1.8.5.4.	Lieferflexibilität	18
1.8.6.	Anforderungen an den Auftragnehmer	18
1.8.7.	Hygiene und Lebensmittelsicherheit	18
1.8.8.	Nachhaltigkeit	19
1.8.9.	Reklamationsmanagement	19
1.8.10.	Preisgestaltung	19

---

## 1.0. Leistungsbeschreibung

### 1.1. Einleitung

Die Verbandsgemeinde Wörrstadt beabsichtigt zum Schuljahr 2026/2027 die Mittagsverpflegung für die Kitas und Schulen in Trägerschaft auszuschreiben. Es ist beabsichtigt, einen Rahmenvertrag über vier Jahre abzuschließen.

Aktuell erhalten die Kindergartenkinder sowie die Schülerinnen und Schüler ihr warmes Mittagessen in unterschiedlichen Formen. An mehreren Standorten besteht derzeit aus Platzgründen keine Möglichkeit zur Aufbereitung von Mahlzeiten anderer Verpflegungssysteme, weshalb dort ausschließlich das Cook & Hold- bzw. Cook & Freeze-Verfahren gefordert wird. An weiteren Standorten wird frisch gekocht, sodass hier ausschliesslich eine Belieferung mit Zutaten notwendig ist. Die allgemeinen Leistungen über alle Lose hinweg, die durch die zukünftigen Bieterunternehmen realisiert werden sollen, entnehmen Sie bitte dem [Punkt 1.2.](#)

Details zu den einzelnen Standorten entnehmen Sie bitte der Anlage 9 – Informationen und Rahmenbedingungen.

Insgesamt wird über die Rahmenvertragslaufzeit von 48 Monaten mit den Essensmengen gerechnet, wie im Preisblatt dargestellt. Ein Anspruch auf die prognostizierte Menge besteht nicht. Gemäß Punkt 1.2. dieser Leistungsbeschreibung muss eine ggf. notwendige Mehrlieferung von bis zu 25 % möglich sein.

### **BITTE BEACHTEN:**

**Die Punkte 1.2. – 1.7. beziehen sich ausschließlich auf die Lose 1 – 5!**

**Punkt 1.8. bezieht sich ausschließlich auf Los 6!**

### 1.2. Leistungsbeschreibung allgemein

Die nachfolgenden Bedingungen werden Vertragsbestandteil sowie alle beigefügten Anlagen.

- Die Verbandsgemeinde Wörrstadt stellt ausgestattete Küchen sowie Räumlichkeiten zur Ausgabe und einen Mensaraum zur Einnahme des Essens zur Verfügung. Der Auftragnehmer stellt darüber hinaus die für das angewandte Ausgabekonzept erforderliche gerätetechnische Ausstattung in ausreichender Kapazität bereit, soweit die vorhandene Einrichtung nicht ausreicht. Dies betrifft ausschließlich Geräte zur Kühlung und Regeneration der Speisen bei Cook & Freeze. Die Kosten

---

für den Support und ggf. Reparatur an den Geräten des Auftragnehmers, die zur Erfüllung des Auftragsgegenstandes erforderlich sind, trägt der Auftragnehmer. **Im Detail ist die Aufgabenverteilung zwischen AG und AN in Anlage 6 dargestellt.**

- Sofern das Unternehmen Geräte zur Verfügung stellt, müssen diese DGUV 3 geprüft sein und allen EU-weiten Brandschutz-, sowie Sicherheitsrichtlinien entsprechen (CE-Kennung etc.).
- Für die Wartung, Pflege und technischen Support seiner Geräte ist der Auftragnehmer verantwortlich.
- Um den Ausfall von Mittagsverpflegung zu verhindern muss gewährleistet sein, dass im Falle einer Störung, innerhalb des gleichen Tages ein Austauschgerät zur Verfügung steht.
- Die Mittagsverpflegung muss die Vorgaben der DGE in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen (Anlage 5 – DGE-QST-Schule – derzeit aktuelle Version). Detaillierte Beschreibung vgl. 1.2.2.. Die Ausgabe der Essen erfolgt durch das Personal des Auftraggebers.
- Es sind die Anforderungen zu Lebensmittelhäufigkeiten und den Portionsgrößen zu erfüllen – siehe Anlage 5 – Seite 43 bzw. in der laufend aktualisierten Version des DGE-Standard.
- Die Verbandsgemeinde Wörrstadt stellt Tablett, Geschirr und Besteck unentgeltlich zur Verfügung. Das Essen ist, soweit es nicht vor Ort aufgewärmt wird, vom Auftragnehmer in Thermoport zu anzuliefern.
- Die laufenden Betriebskosten übernimmt die Verbandsgemeinde Wörrstadt.
- Der Auftragnehmer stellt den Kitas und Schulen monatlich den 4- bzw. 5-Wochen-Speiseplan (jeweils für 20 Verpflegungstage) digital zur Verfügung.
- Die Abrechnung der Mittagsverpflegung mit den Eltern erfolgt über den Auftraggeber (zwei Softwarelösungen unterschieden nach Kindertageseinrichtungen und Schulen)
- Die Abrechnung mit dem Auftragnehmer erfolgt monatlich unter Angabe der Tage und Anzahl der ausgelieferten Essen.
- Die Projektleitung des Auftragnehmers stellt sich vor Beginn seiner Tätigkeit den Verantwortlichen im Rahmen eines kurzen Vor-Ort-Gesprächs vor. Bei diesem Termin benennt das Unternehmen eine Ansprechperson, die zu den Schulzeiten erreichbar ist. Siehe hierzu Punkt 1.3 Leitung des Verpflegungsbereichs.
- Es muss eine Mehrlieferung von bis zu 25 % bei Bedarf realisierbar sein.
- Es sind Portionsgrößen gem. DGE-Standard für die Primär- bzw. Sekundarstufe zu liefern.
- Alle mit der Essensausgabe zusammenhängenden Maßnahmen sind von der Auftraggeberin in eigener Verantwortung durchzuführen (außer Grundschule Wörrstadt).
- Die Anzahl der Essen beruhen auf der jetzigen Abnahmemenge und können variieren. Ein Anspruch auf Abnahme von bestimmten Mengen besteht nicht.

- 
- In der Vertragslaufzeit kann es zu einer Mehrung/Minderung der Essensanzahl kommen. Dies muss im Bedarfsfall vom Auftragnehmer kurzfristig umsetzbar sein.

### 1.2.1. Speisenangebot

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (jeweils bei einer 4- oder 5-Tage-Woche) sind die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, in der jeweils aktuellen Fassung zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.

- Menülinie 1 enthält einmal je Woche ein Fischgericht und einmal je Woche ein Fleischgericht – unter Berücksichtigung der verschiedenen Verpflegungstage/Woche (Montag bis Donnerstag bzw. Montag bis Freitag). Menülinie 2 ist eine eigenständige ovo-lacto vegetarische Menülinie.
- Nicht nur an den Tagen, an welchen für Menülinie 1 und 2 ein vegetarisches Menü angeboten wird, dürfen die beiden Menülinien nicht aus den gleichen Komponenten bestehen. Es wird darauf geachtet für die jeweilige Menülinie ein „eigenständiges“ Gericht anzubieten
  - *Beispiel: Schnitzel in Menü 1 / heißt nicht: Gemüseschnitzel in Menü 2*
- Ein süßes Hauptgericht wird maximal 2x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt und ausschließlich in Verbindung mit einer gebundenen Suppe.
- Saisonales Gemüse und Obstangebot (möglichst der eigenen Region) – Rohkost, Salat, Stückobst laut Saisonkalender der BZFE oder Verbraucherzentrale (Anlage 7) entsprechend der heimischen Saison - 50 % (14 mal) des eingesetzten Gemüses und Obst in 20 Verpflegungstagen, entsprechend der heimischen Saison einsetzen.
- Einheimische Lebensmittel aus Deutschland und anderen EU-Ländern sind bevorzugt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.
- Fisch soll nur aus bestandsschonender Fischerei und bestandsschonenden Aquakulturen eingesetzt werden
- In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 4x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.
- Als Dessert werden täglich frisches Obst (nach Bedarf und Absprache mit dem AG) und 2x an vier Verpflegungstagen milchhaltiger Nachtisch (kein Fertigdessert/keine Einzelportionsgebinde) angeboten.

- 
- Der Menü-Zyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach acht Wochen, zzgl. der Ferien. Gleiche Komponenten innerhalb der acht Wochen sind möglich, sollten aber unterschiedlich kombiniert sein.
  - Der Speiseplan ist mit „rollierenden“ Wochentagen zu gestalten, d.h. nicht immer dienstags Nudeln oder donnerstags nicht immer Fisch
  - Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.
  - Ein Nachschlag bei Sättigungsbeilagen und Salaten muss möglich sein.
  - Kindern/Jugendlichen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien wird nach Vorlage eines ärztlichen Attestes ein Mittagessen ermöglicht. Sollte dies durch den AN nicht möglich sein wird alternativ bei Bedarf und Absprache mit dem AG eine Mikrowelle für mitgebrachte Speisen gestellt.
  - Wünsche und Anregungen der Schüler/innen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt.
  - Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung nach Absprache mit dem AG berücksichtigt. Schweinefleisch wird nicht eingesetzt.

### 1.2.2. Gestaltung und Bereitstellung des Speiseplans

- aktueller Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich zu machen.
- Allergene und Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind nach gesetzlichen Vorgaben ausgewiesen Speisen sind eindeutig bezeichnet.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt
- Wenn Nährwerte gekennzeichnet werden, so sind die rechtlichen Vorgaben beachtet.
- Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet.
- Das Angebot mehrerer Menülinien ist übersichtlich dargestellt und das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot besonders hervorgehoben.
- Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden.
- Es dürfen keine Produkte aus Formfleisch verwendet werden.
- Keine Speisen, in denen Alkohol oder Alkoholaromen als Zutat eingesetzt werden.
- Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt.
- Es sind vorzugsweise frische, unverarbeitete und wenig verarbeitete Lebensmittel einzusetzen (Convenience Stufe1/2, küchenfertig/garfertig). Der Einsatz von Convenience-Lebensmitteln und/oder -komponenten ist so gering wie möglich zu halten.

- 
- Lebensmittel mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und/oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt.
  - Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
  - Wenn Nährwerte gekennzeichnet werden, so sind die rechtlichen Vorgaben zu berücksichtigen.

### 1.3. Personalqualifikation

Der Auftragnehmer sowie sein Personal müssen ausreichend qualifiziert und geschult sein. Schulungen in Lebensmittelhygiene und im Bereich Infektionsschutz und in anderen Bereichen sind vorausgesetzt.

#### 1.3.1. Projektleitung

Der Auftragnehmer benennt eine verantwortliche Person inkl. Vertretung, die für die Kitas und Schulen und die Auftraggeberin bei wichtigen Themen, wie z.B. Verstößen und Beschwerden zur Verfügung steht. Die Erreichbarkeit per Mail oder Telefon muss zwischen 08:00 Uhr und 16:00 Uhr sichergestellt sein. Es wird eine Reaktionszeit auf Mails von maximal einem Werktag gefordert.

#### 1.3.2. Küchenpersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, ist dieses durch regelmäßige professionelle Qualifizierungs- und Schulungsmaßnahmen fortzubilden. Es ist mindestens ein(e) gelernte(r) Koch/Köchin nebst Vertretung zu beschäftigen.

Einschlägige Berufsausbildung können sein:

- Koch\*in,
- Küchenmeister\*in
- Hauswirtschaftliche\*r (Betriebs-)Leiter\*in,
- Hauswirtschaftsmeister\*in,
- Ökotrophologe\*in
- Diätassistent\*in
- Verpflegungsbetriebswirt\*in.

Darüber hinaus müssen Personen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, folgende zwei verpflichtende Schulungen absolvieren. Für die Organisation und Durchführung ist der Auftragnehmer zuständig.



- 
- Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004
  - Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Wie Sie diese und darüberhinausgehende Qualifizierungs- und Schulungsmaßnahmen umsetzen, beschreiben Sie bitte im Servicekonzept.

Personal GS Wörrstadt: Für diese Schule ist seitens des Bieterunternehmens das Ausgabepersonal zu stellen. Die Aufwände sind im Angebotspreis einzukalkulieren.

## 1.4. Warenmanagement

### 1.4.1. Wareneinkauf

Sowohl der Wareneinkauf als auch die Warendisposition wird auf Rechnung und eigener Verantwortung des Bieterunternehmens durchgeführt.

### 1.4.2. Warentransport

Für den Transport sind entsprechende hygienische und vorschriftsmäßige Transportmittel vom Auftragnehmer zu nutzen. Die Thermophore werden von der Auftraggeberin gestellt. Siehe hierzu ergänzend Punkt Entsorgung.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem Schulgelände ist höchste Vorsicht geboten.

### 1.4.3. Eingangskontrolle für Waren und zubereiteten Speisen

Angelieferte Ware und Speisen werden zum Zeitpunkt der Anlieferung auf die einzuhaltenden gesetzlichen Regelungen sowie den Zustand hin vom Auftraggeber überprüft und dokumentiert. Siehe ergänzend [hierzu Punkt 1.6.](#)

#### **Cook & Hold**

- Nachweis, dass zwischen Beendigung der Garzeit und der Lieferung max. 3 Stunden liegen.
- Nachweis, dass die Warmhaltetemperatur der Speisen mindestens 65°C beträgt (DIN 10508:2019-03). Dies gilt für die Lagerung ebenso wie für den Transport und die Ausgabe.

- 
- Die Anlieferung der Speisen unterliegt unterschiedlichen Essenszeiten, die Sie bitte der Anlage 9 entnehmen.

### **Cook & Freeze**

- Nachweis, dass die Speisenkomponenten auf eine Temperatur von unter -40°C schockgefroren wurden. Der Auftragnehmer überprüft und dokumentiert täglich, die Lagertemperatur der entsprechenden Ware.
- Stichprobenartige Messung der Erhitzungstemperatur, dass unmittelbar vor der Ausgabe durch das Personal des Auftraggebers die Speisen auf eine Kerntemperatur von 70 – 75°C erwärmt wurden.

#### **1.4.4. Nachlieferung**

Das von der Auftraggeberin gestellte Küchenpersonal überprüft die Ware auf Richtigkeit und Vollständigkeit. Stellt das Küchenpersonal fest, dass Lebensmittel fehlen, ist der Auftragnehmer verpflichtet, sofort nachzubessern. Ist dies nicht möglich, da z.B. keine Ware mehr verfügbar ist, muss nach Rücksprache mit dem Küchenpersonal ein gleichwertiger Ersatz geliefert werden.

#### **1.4.5. Einsatz von Bio-Lebensmitteln**

Werden Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft verwendet, enthalten diese weniger Schadstoffe. Darüber hinaus ist dies ein wichtiger Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutzes. Geringere Verwendung von Antibiotika und der Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel sind beispielsweise daraus entstehende Vorteile.

Daher wird der prozentuale Einsatz von Biolebensmitteln bezogen auf den Gesamtwareneinsatz eines 4- bzw. 5-wöchigen Speiseplans bewertet.

Wenn mindestens 15 % der Lebensmittel des monetären Wareneinsatzes, bezogen auf den Gesamtwareneinsatz eines 4-wöchigen Speiseplans, aus biologischer Landwirtschaft entsprechend oder gleichwertig der Verordnung (EG) Nr. 843/2007 des Rates vom 28. Juni 2007, in der allgemeingültigen Fassung über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen verwendet werden, wird dies mit 5 Punkten bewertet. Werden 20 % oder mehr geliefert, wird dies mit 7 Punkten bewertet. Werden nur 5 % Biolebensmittel verwendet wird dies mit 1 Punkt bewertet. Ergänzend hierzu der Punkt Zuschlagskriterien.

---

**Die entsprechenden Angaben machen Sie bitte in der Anlage 3 - Servicekonzept.**

Auf Verlangen des Auftraggebers ist bei der Auftragsdurchführung eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes - bezogen auf den 20-tägigen Speiseplan - vom Auftragnehmer vorzunehmen und diese zusammen mit dem Biozertifikat oder einem gleichwertigen Nachweis der Auftraggeberin zur Verfügung zu stellen.

**1.4.6. Entsorgung**

Vorbehaltlich weiterer gesetzlicher Regelungen sind folgende Vorgaben vom Auftragnehmer einzuhalten:

- Einzelverpackung von Speisen (Desserts im Becher) sind zu vermeiden.
- Es wird auf Portionsverpackungen, die zum Standardangebot gehören (Mayonnaise, Senf, Ketchup etc.), verzichtet.
- Aufgrund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte von Aluminium und Thallium und im Bezug zur Müllvermeidung werden Aluminium-Menüschalen nicht verwendet.
- Die Anlieferung der Speisen erfolgt in nachhaltigen Behältern. Nachhaltig bedeutet, dass die Behälter ausgezeichnet sind durch Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwendbarkeit (Mehrweg). Sofern noch nicht auf die Verwendung von Mehrwegbehältern umgestellt wurde, sind für das Verfahren Cook & Chill auch recyclebare Großbinde zugelassen. Einzelverpackungen sind ausgeschlossen.
- Die Speisereste werden durch das Küchenpersonal der Auftraggeberin in der dafür vom Auftragnehmer gestellten Speiserestetonne gesammelt und mindestens wöchentlich entleert und gegen eine saubere Speiserestetonne ausgetauscht bzw. vor Ort am Fahrzeug gereinigt werden. Die Speisereste werden durch den vom Auftragnehmer beauftragten zertifizierten Entsorgungsbetrieb gemäß den gesetzlichen Vorschriften verwertet. Alternativ können die Speisereste in einem vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Behälter täglich nachmittags durch den Auftragnehmer selbst oder einem beauftragten Dritten abgeholt werden. Die Speisereste sind auch dann nach den gesetzlichen Vorschriften zu verwerten. Entsprechende Nachweise werden auf Verlangen des Auftraggebers zur Verfügung gestellt.
- Die Verwertung bzw. Entsorgung folgender Abfallarten: Papier, Pappe und Kartonagen (PPK), Wertstoffe aus dem Dualen System (DSD) sowie Restabfall organisiert die Auftraggeberin selbst über den zuständigen öffentlich-rechtlichen Entsorger.

---

#### 1.4.7. Lebensmittelabfälle

Aus Gründen der Nachhaltigkeit ist der Auftragnehmer dazu angehalten, insbesondere Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten. Bei der Speisenauswahl ist darauf zu achten, dass Lebensmitteln der Vorrang gewährt wird, die vollumfänglich verwertet werden können.

#### 1.4.8. Reinigung

Eine hygienische Reinigung aller verwendeten Geräte und Materialien hat durch den Auftragnehmer zu erfolgen. Daneben ist ein Reinigungs- oder Hygieneplan zu erstellen, der die Reinigung und Desinfektionsmaßnahmen aller zur Verfügung gestellten Betriebsbereiche umfasst. Die Abholung der genutzten Thermophore erfolgt täglich nachmittags. Die Thermophore werden vom Auftragnehmer gereinigt.

### 1.5. Bestellablauf | Rechnungsstellung

#### 1.5.1. Bestellablauf

Die Auftragnehmer erstellen den Speiseplan zum Ausdrucken und für den Webaufttritt der Schule bzw. für die betreffenden Kitas und stellen diesen spätestens am Tag nach der Erstellung zur Verfügung.

Die Schulen nutzen das Bestellsystem foove, über das An-/und Abbestellungen erfolgen können. Für die KITAs wird die Softwarelösung kitaplus eingesetzt. Die Systeme sind verbindlich zu nutzen.

Der Bestellablauf insgesamt wird im Kickoff mit dem zukünftigen Auftragnehmer geklärt.

Die Bestellungen erfolgen täglich bis 13 Uhr am Vortag. Stornierungen, z.B. im Krankheitsfall, können bis 8 Uhr des jeweiligen Essenstags vorgenommen werden.

Es ist an allen Ausgabestellen möglich, täglich zwischen zwei Menülinien zu wählen.

Eine genaue Anpassung der Anzahl der jeweiligen Essensteilnehmer/Innen ist damit im Vorfeld möglich.

Alle Bestellungen und Änderungsmeldungen werden von den Kitas und Schulen zur Kenntnis gegeben.

Nach Einführung des Chip-Abrechnungssystems an den Schulen können alle Bestelldaten vom Schulträger eingesehen werden.

#### 1.5.2. Lieferung

Mit der Anlieferung der Speisen beim Cook & Hold-Verfahren muss der Auftragnehmer die Temperatur der Inhalte der Thermoporte bei Übergabe gemäß den gesetzlichen Vorgaben schriftlich dokumentieren.

---

Die gelieferten Mengen müssen mit den Bestellungen und den monatlichen Abrechnungen übereinstimmen. Siehe hierzu ergänzend den Punkt Warentransport.

### 1.5.3. Umbestellung/Stornierung

Die Menüs müssen aufgrund von nicht planbaren Ausfällen wie z.B. Pandemie, Hitzefrei, etc. frühestens 3 Tage vorher kostenlos storniert werden (Mindestanforderung) können. Es ist innerhalb des Servicekonzeptes anzugeben, welche Abbestellungsfristen realisiert werden. Bei planbaren Ausfällen gibt die Kita bzw. die Schule 3 Werktage im Voraus die Abbestellung durch.

### 1.5.4. Rechnungsstellung

Die Abrechnung der tatsächlich gelieferten Mittagessen erfolgt mit der Auftraggeberin.

### 1.5.5. Abrechnungssystem

#### **Abrechnungen für die Grundschulen:**

Die Schulträgerin rechnet mit den Erziehungsberechtigten der Grundschüler/Innen eine monatliche Pauschale ab.

Der Auftragnehmer stellt dem Schulträger die genaue Anzahl der Mittagessen monatlich in Rechnung.

Die Abrechnung ist aufgegliedert nach Schulen und der jeweiligen Anzahl der Mittagessen.

Die Auftraggeberin stellt die Bestell- und Abrechnungssoftware foove zur Verfügung.

#### **Abrechnungen für die Kitas:**

Die entsprechenden Träger rechnen mit den Erziehungsberechtigten eine monatliche Pauschale ab.

Der Auftragnehmer stellt den Trägern die genaue Anzahl der Mittagessen monatlich in Rechnung.

Die Abrechnung ist aufgegliedert nach Kitas und der jeweiligen Anzahl der Mittagessen. Die Auftraggeberin stellt die Bestell- und Abrechnungssoftware kitaplus zur Verfügung.

---

## 1.6. Qualitätssicherung I Hygienemanagement

### 1.6.1. Qualitätssicherung

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass folgende Daten dokumentiert und für mindestens 2 Wochen aufbewahrt werden:

- Datum der Speisenherstellung
- Temperatur bei Abfüllung und Lieferung
- Uhrzeit der Beendigung des Garprozesses
- Gelieferte Menge in Kilogramm
- Rückstellproben
- Ausgabetemperatur

Die Anforderungen gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung EG Nr. 852/2004, in der aktuell gültigen Fassung, bleiben davon unberührt.

Der Auftragnehmer achtet darüber hinaus auf einen ressourcenschonenden Materialeinsatz (z.B. Energie- und Trinkwasserverbrauch).

### 1.6.2. Hygienemanagement

Der Auftragnehmer verpflichtet sich die entsprechende Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und die Tier-LMHV einzuhalten. Darüber hinaus sind die Standards des HACCP Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points Concept) einzuhalten.

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften von der (externen) Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich.

- Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- Ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. **Ein entsprechendes Hygienekonzept nach den HACCP-Standards ist vom Cateringunternehmen einzureichen.**
- Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an die Auftraggeberin weiterzuleiten.

### 1.6.3. Lob- und Beschwerdemanagement

Für den Fall, dass etwas mit der Qualität der Speisen nicht stimmt oder anderweitige Störungen auftreten, hat der Auftragnehmer ein Beschwerdemanagement eingerichtet.

- Lob und Kritik soll regelmäßig von den Schülerinnen und Schülern aktiv eingeholt werden.
- Rückmeldungen sollen systematisch dokumentiert und ausgewertet werden.
- Welche Maßnahmen als Konsequenz auf die Rückmeldungen erfolgen, soll – sofern möglich – sichtbar gemacht werden.

Spezifische Angaben des Beschwerdemanagements sind im Servicekonzept anzugeben. Werden Mängel am Essen festgestellt, wird ein Klärungsgespräch zwischen Kita bzw. Schule, Auftraggeberin und Auftragnehmer (Projektleitung) terminiert, in dem der Auftragnehmer einen Lösungsvorschlag vorstellt. Es wird ein Nachbesserungszeitraum festgelegt, in dem alle Parteien wohlwollend prüfen, ob der/die Mängel behoben wurden.

## 1.7. Notfallversorgung und Lunchpakete

Zur Notfallversorgung, wenn eine Regelbewirtschaftung nicht möglich ist, werden Warmverpflegung bestehend aus zwei Komponenten und/oder Lunchpakete mit einer warmen Komponente vereinbart. In der Notfallversorgung kann Dessert im Einzelgebinde ausgegeben werden (Milchprodukte, Fruchtpüree, Fruchtriegel, Süßwaren mit Vollkornanteil).

Lunchpakete, ausschließlich mit Kaltkomponenten, werden alternativ für Bundesjugendspiele und bei besonderen Veranstaltungen einer Kita bzw. Schule eingesetzt.

Für Lunchpakete gilt:

- Frisches Gemüse/Rohkost und Obst sind im Angebot enthalten
- Milchprodukte sind ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil  
(unter 10 gr. Zucker pro 100 gr. bzw. 100 ml)

---

Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot muss sowohl bei Notfallversorgung als auch bei Lunchpaketen sichergestellt sein.

## **1.8. Leistungen für Los 6**

### **1.8.1. Auftraggeber**

Der Auftraggeber betreibt Kindertagesstätten mit Frischeküchen zur täglichen Herstellung von Mahlzeiten für Kinder.

Ziel der Ausschreibung ist die zuverlässige, wirtschaftliche und qualitativ hochwertige Belieferung mit Lebensmitteln und ergänzenden Waren zur Speisenzubereitung.

### **1.8.2. Leistungsgegenstand**

Gegenstand der Leistung ist die Lieferung von Lebensmitteln und Küchenbedarfsartikeln an die Einrichtungen des Auftraggebers.

Die Belieferung umfasst losweise insbesondere:

- Frisches Obst und Gemüse
- Molkereiprodukte
- Fleisch- und Wurstwaren
- Geflügel
- Fischprodukte
- Tiefkühlwaren
- Trockenlagerartikel
- Backwaren
- Getränke
- Produkte für spezielle Ernährungsformen
- Bio-Produkte
- Hygiene- und Verbrauchsartikel (optional)

Die Lieferung erfolgt bedarfsgerecht an die jeweiligen Einrichtungen gemäß Einzelbestellungen oder festgelegten Lieferplänen.

### **1.8.3. Zielsetzung**

Der Auftraggeber erwartet:

- eine kontinuierlich hohe Produktqualität,
- zuverlässige und termingerechte Lieferungen,



- 
- Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben,
  - nachhaltige und wirtschaftliche Versorgung,
  - möglichst regionale und saisonale Produkte,
  - kindgerechte sowie ernährungsphysiologisch geeignete Lebensmittel.

#### **1.8.4. Anforderungen an die Produkte**

##### **1.8.4.1. Allgemeine Qualitätsanforderungen**

Alle gelieferten Waren müssen:

- den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen,
- frei von Qualitätsmängeln sein,
- handelsüblichen Güteklassen entsprechen,
- hygienisch einwandfrei sein,
- innerhalb ausreichender Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfristen geliefert werden.

Der Auftraggeber behält sich Warenkontrollen vor.

##### **1.8.4.2. Frischeprodukte**

Frischeprodukte müssen:

- frisch verarbeitet bzw. geerntet sein,
- frei von Druckstellen und Verderb sein,
- gekühlt entsprechend gesetzlicher Vorgaben transportiert werden,
- bei Lieferung sensorisch einwandfrei sein.

##### **1.8.4.3. Tiefkühlprodukte**

Die Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Die Produkte sind bei den gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen zu transportieren und anzuliefern.

##### **1.8.4.4. Bio-Produkte**

Ein definierter Anteil der gelieferten Produkte soll aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Der Auftragnehmer hat gültige Bio-Zertifikate vorzulegen.

##### **1.8.4.5. Regionale und saisonale Produkte**

Regionale und saisonale Produkte sind bevorzugt anzubieten.

Der Auftraggeber erwartet eine transparente Herkunftskennzeichnung.

---

## **1.8.5. Lieferbedingungen**

### **1.8.5.1. Lieferorte**

Die Belieferung erfolgt an die vom Auftraggeber benannten Kindertagesstätten.

Eine Übersicht der Lieferstellen wird Bestandteil des Vertrages.

### **1.8.5.2. Lieferzeiten**

Die Lieferungen erfolgen werktags innerhalb festgelegter Zeitfenster, welche zu Vertragsbeginn festgelegt werden.

Abweichungen bedürfen der vorherigen Abstimmung.

### **1.8.5.3. Bestellwesen**

Der Auftragnehmer stellt ein geeignetes Bestellsystem bereit, beispielsweise:

- Online-Bestellportal,
- E-Mail-Bestellung,
- elektronische Schnittstellen.

Kurzfristige Nachbestellungen müssen möglich sein.

### **1.8.5.4. Lieferflexibilität**

Mengenanpassungen aufgrund schwankender Kinder- und Schülerzahlen müssen kurzfristig möglich sein.

## **1.8.6. Anforderungen an den Auftragnehmer**

Der Auftragnehmer muss:

- über ausreichende Erfahrung in der Belieferung von Gemeinschaftsverpflegung verfügen,
- ein HACCP-Konzept anwenden,
- geeignete Kühl- und Transportfahrzeuge einsetzen,
- ausreichend personelle Kapazitäten vorhalten,
- eine zuverlässige Vertretungsregelung sicherstellen.

Nachweise und Zertifikate sind auf Anforderung vorzulegen.

## **1.8.7. Hygiene und Lebensmittelsicherheit**

Der Auftragnehmer hat sämtliche gesetzlichen Vorgaben einzuhalten, insbesondere:

- Lebensmittelhygieneverordnung,

- 
- HACCP-Richtlinien,
  - Kühlkettenvorgaben,
  - Allergenkennzeichnung,
  - Rückverfolgbarkeit der Produkte.

Auf Verlangen sind Dokumentationen vorzulegen.

#### **1.8.8. Nachhaltigkeit**

Der Auftraggeber legt Wert auf nachhaltige Beschaffung.

Erwartet werden insbesondere:

- Reduzierung von Verpackungsmaterial,
- Mehrwegsysteme,
- emissionsarme Logistik,
- bevorzugte regionale Lieferketten,
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

#### **1.8.9. Reklamationsmanagement**

Beanstandete Ware ist unverzüglich und kostenfrei zu ersetzen.

Der Auftragnehmer benennt feste Ansprechpartner für:

- Bestellungen,
- Reklamationen,
- Notfälle,
- Lieferprobleme.

#### **1.8.10. Preisgestaltung**

Die Preise sind als Nettopreise anzugeben und beinhalten:

Lieferung, Verpackung, Transport, Nebenkosten.