

Ausschreibung Speisenversorgung

I. ART, BESCHAFFENHEIT UND UMFANG DER LEISTUNG

Die München Klinik beabsichtigt den Auftrag zur Lieferung von Speisenkomponenten für das Mittagessen (ohne Salate und Desserts) für die Patienten- und Mitarbeiter-/Gästeversorgung zu vergeben. Die geforderten neuen Anforderungen und Mengen gehen aus den Unterlagen in der **Anlage 3.2 Preisblatt mit Kalibrierungstabelle** hervor.

Unterschieden wird nach:

Gesetzlich versicherten Patienten (Regelpatienten)

Für die Patientenversorgung ist ein Speisenplan mit verschiedenen Gerichten (Vollkost, leichte Vollkost, vegetarische Kost, vegane Kost und vegetarische Suppe) zur Auswahl vorgesehen (siehe **Anlage 3.2 Preisblatt mit Kalibrierungstabelle – Registerkarte 1. Woche und 2. Woche**). Der Speisenplan ist auf zwei Wochen ausgelegt. Sämtliche geforderte Diäten und Sonderkostformen sind mit anzubieten und zu bepreisen (siehe **Anlage 3.2 Preisblatt mit Kalibrierungstabelle – Registerkarte Diät-u.Sonderkost**). Eine 72 Stundenvorhaltung für die jeweiligen Standorte ist zwingend erforderlich (Notversorgungsvorgabe der Stadt München). Die Suppe wird durch die MÜK selbst produziert (Ausnahme für die Wahlleistungspatienten).

Der Bedarf an Diät- und Sonderkostformen ist dem Sonderkostform- und Diätkatalog der MÜK zu entnehmen (siehe **Anlage 3.1 Abdeckung Diät- und Sonderkostformen - Übersicht**).

Die regelmäßigen Angebote sind zu ergänzen durch spezielle Gerichte für Feiertage, wie bspw. Silvester, Neujahr, Ostern, Pfingsten und Weihnachten.

Die Kalibrierungen sowie einige Komponenten wurden angepasst. Sollte der Bieter den gleichen Artikel nicht anbieten können, ist eine höherwertige Alternative möglich.

Wahlleistungspatienten

Für die Wahlleistungspatienten ist zusätzlich zur Regelangebotskarte (Regelpatienten), ein spezielles Angebot definiert und mit der PKV fest vereinbart. Die Wahlverpflegung hat die Regelverpflegung in Qualität, Umfang, Vielfaltigkeit, Wahl- und Kombinationsmöglichkeit deutlich erkennbar zu übersteigen.

Für die Versorgung der Privatpatienten wurde deshalb eine separate Menükarte erstellt (siehe **Anlage 3.2 Preisblatt mit Kalibrierungstabelle – Registerkarte Wahlleistungsmenü**). Die hier verhandelten Premium-Gerichte sind wie auf der Karte angegeben anzubieten (Premium-Suppen können abweichen und werden von der MÜK nicht selbst produziert).

Mitarbeiter und Gäste

Dieses Konzept soll sich nicht ausschließlich an das Angebot für die Patientenversorgung orientieren. Vielmehr muss das Angebot sehr abwechslungsreich und trendgerecht gestaltet werden. Der Regelspeiseplan muss sich über fünf bis sechs Wochen ausdehnen.

Täglich sind mindestens vier Menüs anzubieten, davon:

- ein vegetarisches Gericht,
- 2x pro Woche ein Fischgericht,
- 1x pro Woche eine Süßspeise,
- 1x pro Woche ein Eintopfgericht.

Die Vorsuppe wird durch die MÜK selbst produziert.

Ausschreibung Speisenversorgung

Ergänzt müssen die Angebote mit bio- und mediterranen Speisen.

Das Speisenangebot muss durch spezielle saison-, produkt- oder länder-spezifische Sonderaktionen aber auch Feiertage, wie bspw. Silvester, Neujahr, Ostern, Weihnachten und Pfingsten sowie besondere Sportereignisse bieten.

Seitens des Auftragnehmers muss ein separater Vorschlag für mindestens vier Aktionswochen zzgl. Aktionen an bzw. im Vorfeld von Feiertagen wie Ostern, Weihnachten und Silvester dargestellt werden.

Dem Angebot ist eine Kalibrierungsliste der Essenskomponenten beizufügen. Diese und die Zusammenstellung der 5-Wochen-Speisepläne sollen sich an DGE-Qualitätsstandard oder vergleichbare Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung orientieren.

Fügen Sie dem Angebot eine Gesamtsortimentsliste mit Preisen für die München Kliniken bei.

Kindern

In den Standorten Harlaching und Schwabing betreiben die München Kliniken Kinderstationen. Im Hinblick auf eine kindgerechte Verpflegung sind für diese Stationen ein spezieller Kinderspeiseplan zu entwickeln, welcher sich über zwei oder drei Wochen ausdehnt. Anzubieten sind täglich zusätzlich 2 Menüs (Vollkost und vegetarische Kost).

Unseren jungen Patienten soll auf diese Weise eine altersgerechte Alternative zum normalen Speiseplan täglich angeboten werden.

Speisenqualität/Qualitätssicherung

Die anzubietenden Menüs haben höchsten Qualitätskriterien zu entsprechen - sowohl in Bezug auf die Lebensmittelqualität als auch die Lebensmittelhygiene.

Die gelieferten Qualitäten für Fleisch- und Wurstwaren entsprechen den EU-Verordnungen 852/2004 in der jeweils gültigen Fassung, den Forderungen der Fleischhygiene- Verordnung, den 10 Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse (i. d. F. vom 28.11.1994, zuletzt geändert am 02.10.2001), den hierzu erlassenen Folgeverordnungen und Ergänzungen sowie der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch.

Press- oder Separatorenfleisch dürfen nicht verwendet bzw. geliefert werden.

Indirekter oder direkter Zusatz von Gluten als Bindemittel, oder in einer Gewürzmischung etc. muss ausgeschlossen, bzw. deklariert sein. Ebenso müssen Artikel, die Zusätze wie Kuhmilcheiweiß oder Laktose enthalten, entsprechend deklariert sein.

Die Zusammensetzung der angebotenen Menüs oder Komponenten hat jederzeit den aktuellen ernährungswissenschaftlichen und medizinischen Qualitätsstandards in Krankenhaus- und Rehakliniken der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu entsprechen.

Rohstoffe die zur Herstellung diätischer Produkte bestimmt sind, müssen frei von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschuttmitteln im Sinne der Verordnung über diätetische Lebensmittel sein.

Der Bieter hat in seinem Angebot darzustellen, in welcher Form die Qualitätssicherung erfolgt.

Herstellung, Produktion, Lagerung, Auszeichnung und Logistik beim Auftragnehmer sind durch Qualitätssicherungssysteme auf Basis u.a. der LMHV (Lebensmittel-Hygiene-Verordnung), EU-Basisverordnung EG Nr. 178/2002 und EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene EG Nr. 852/853/854-2004 nachzuweisen.

Die Rückverfolgbarkeit sämtlicher eingesetzter Lebensmittel ist sicherzustellen.

Grundsätzlich muss jederzeit überprüft werden können, welche Zusatz- und Inhaltsstoffe in den einzelnen Artikeln enthalten sind. Die Abfrage dieser Informationen muss sowohl elektronisch als auch über einen Produktkatalog möglich sein.

Deklarationspflichtige Stoffe (z.B. Glutamat) und Allergene sind nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung zu deklarieren. Grundsätzlich sollten Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen weitestgehend ausgeschlossen werden.

Ausschreibung Speisenversorgung

Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht angeboten.
Öle, Fette aus genmanipuliertem Anbau sind nicht zulässig.

Speiseplan

Die Pflege des Speisenplanes erfolgt durch den Auftragnehmer. In diesem Speiseplan müssen neben den Zusatzstoffen und Allergenen ebenfalls Nährwerte angegeben werden. **(Hier müssen die Bezeichnungen, welche Nährwertangaben angegeben werden, aufgelistet werden!)**

Kalibrierungen

Die Portionsgrößen / -mengen (bzw. die Nährstoffzufuhr) haben den Referenzwerten / Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) bzw. DGEM (Deutsche Gesellschaft für Ernährungs-Medizin) zu entsprechen, oder angelehnt sein.

Eine entsprechende Kalibrierungsliste mit den Portionsgrößen sind in der **Anlage 3.2 Preisblatt mit Kalibrierungstabelle** auszufüllen.

Zusatzstoffe/Allergene

Die Speisen dürfen keine künstlichen Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Hefeextrakte (die zur Geschmacksverstärkung dienen) und künstliche Aromen enthalten.

Zusatzstoffe und Allergene, welche zu Lebensmittelunverträglichkeiten führen können, sind nach LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) auszuweisen, dabei darf es nicht zu erheblichen Einschränkungen für die Speisenauswahl von Allergikern kommen. Es müssen für Allergiker immer 2 Menüs zur Auswahl zur Verfügung stehen.

Regeneriertechnik

Die warm ausgegebenen Mahlzeiten für Patienten werden in den Speisentransportwägen regeneriert. In den Standorten Harlaching und Bogenhausen geschieht dies mittels Umluft in Regenerierwägen der Firma Stierlen GmbH (Datenblatt siehe **Anlage 02.1**), in den Standorten Neuperlach und Schwabing erfolgt dies mittels Induktion in Wägen der Firma Menü Mobil (Datenblatt siehe **Anlage 02.2**). Die Mahlzeiten für die Betriebsrestaurants werden in handelsüblichen Konvektomaten (Kombidämpfern) regeneriert.

Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass ein Regenerieren der von ihm gelieferten Komponenten in der vom Auftraggeber bereitgestellten Technik und Ausstattung (inkl. Geschirr) unter Einhaltung der Hygienevorschriften und mit optisch ansprechendem Ergebnis möglich ist. Eine Anpassung der Regenerier-Programmierung ist möglich.

An- und Rücklieferungen

Die Anlieferung der Speisen erfolgt dezentral in den Klinikküchen mittels Rollcontainer des Auftragnehmers jeweils über den Wareneingang / Küche bis zum Bereich der jeweiligen Lagerstätten. Es erfolgt eine Vorkommissionierung der Speisen durch den Auftragnehmer für die einzelnen Wochentage.

Die Anlieferung erfolgt an bis zu drei durch den Auftraggeber festzulegenden Werktagen (Mo bis Fr) jeweils zwischen 08:30 Uhr und 11:00 Uhr.

Bei Bedarf ist seitens des Auftragnehmers zu gewährleisten, dass auch zusätzliche Lieferungen möglich sind (z. B. bei den Feiertagen wie z. B. Weihnachten, Ostern, Pfingsten).

Sämtliche Verpackungen dürfen keine Beschädigung aufweisen. Beanstandete Ware wird sofort zurückgegeben.

Bei der Anlieferung auf Paletten, dürfen diese ausschließlich aus Kunststoff bestehen.

Transport

Die Anlieferungstemperatur muss den jeweils aktuell geltenden Bestimmungen und Vorschriften nach HACCP entsprechen. Die Kühlkette darf keinesfalls unterbrochen werden. Eine entsprechende Dokumentation ist bei jeder Anlieferung zu gewährleisten und ist durch eine entsprechende Protokollierung / Prozessbeschreibung gemäß HACCP nachzuweisen.

Der Transport der Ware erfolgt in Fahrzeugen, welche den gültigen Richtlinien entsprechen. Die Anlieferung kann mit LKW bis einschließlich 18 Tonnen erfolgen, in Ausnahmefällen auch mit Anhänger (in Abstimmung mit dem Auftraggeber). Eine Anlieferung mit Sattelschleppern bzw. Aufliegern ist nicht möglich. Die Fahrzeuge

1_Leistungsbeschreibung

Version 1

Stand 27.07.2026

Seite 3 von 8

Ausschreibung Speisenversorgung

müssen umweltfreundlich sein und müssen mindestens die Abgasnorm 6 erfüllen. Der Auftraggeber muss mit seinen LKW die Umweltvorgaben der Stadt München erfüllen.

Die Kontrolle der Fahrzeuge erfolgt durch den Auftragnehmer nach HACCP-Vorgaben und ist zu dokumentieren. Dem Auftraggeber sind entsprechende Kontrolldokumente vorzulegen. Bevorzugt sind exklusiv für den Auftraggeber genutzte Fahrzeuge. Die Einhaltung der HACCP-Vorgaben (Einhaltung der Kühlkette, Sauberkeit von Fahrzeug, saubere Arbeitskleidung des Fahrers etc.) wird pro Anliefertag seitens des Auftraggebers kontrolliert und ebenfalls dokumentiert.

Transportkisten und Transportmittel (z.B. Rollcontainer) sind jederzeit in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten und werden gegenüber dem Auftraggeber nicht mit Pfand bewertet. Die Ware muss abgedeckt sein.

Implementierung siehe auch Kriterium: 2.2 Implementierungskonzept

Bei einer Umstellung sind vor Vertragsbeginn verschiedenste Vorbereitungen zu treffen. Diese einmaligen Leistungen der Implementierung betreffen insbesondere die Abstimmung / Implementierung der Belieferungsprozesse inkl. Begleitung des gesamten Einführungsprozesses, die Implementierung EDV-gestützter Tools für die Bestellung (über die Meerx-Plattform), Unterweisungen, Schulungen und eine Testphase der Produkte - auch in Abstimmung mit dem Hersteller der Regenerationstechnik.

Im Angebot ist anschaulich und umfassend darzustellen, wie die Umstellung der Versorgung innerhalb der MÜK ohne Qualitätseinbußen zu organisieren ist.

Zu berücksichtigen hierbei sind u.a. Schulungs- und Einweisungstermine für die verantwortlichen MitarbeiterInnen aus den vier Klinikküchen.

Es werden konkrete Vorschläge bzw. eine Prozessbeschreibung erwartet, in welcher Form und in welchem Umfang die Implementierung zu planen ist und wie der anschließende, fortlaufende Kundenservice sichergestellt wird.

Der Auftragnehmer unterstützt den Auftraggeber nach Maßgabe des von ihm mit seinem Angebot hierzu vorgelegten Konzepts mit konkreten Angaben zu der zeitlichen Dauer und der Anzahl an Mitarbeiter vor Ort.

Diät- und Sonderkostformen

Die Diäten und Sonderkostformen **Anlage 3.1 Abdeckung Diät- und Sonderkostformen - Übersicht** sind zu erfüllen.

Es ist darzustellen, wie die spezifischen Diäten (Salzarme Kost, Eiweißarme Kost, Strenge Schonkost) im angebotenen System abgebildet werden (Produktbeispiele).

Ferner wird um eine Erläuterung für „Passierte Kostformen“ gebeten sowie um entsprechendes Bildmaterial. Der Auftraggeber geht davon aus, dass die Angebotenen Diäten- und Sonderkostformen jederzeit verfügbar sind.

Notfallkonzept siehe auch Kriterium: 2.4 Notfallkonzept

Seitens des Auftraggebers wird die Beschreibung eines Notfallkonzepts erwartet, welches u.a. im Falle eines Ausfalls produktionstechnischer Anlagen sowie Störungen in der Logistikkette die Speisenversorgung bei den MÜK sicherstellt.

Handling siehe auch Kriterium: 2.5.1 Handling

Oberste Prämisse dabei ist es, den Arbeitsaufwand beim Einsatz der neuen Speisenkomponenten/Menüs möglichst gering zu halten und das Handling im Produktionsablauf so effizient wie möglich zu gestalten.

Daher muss der Bieter folgende Punkte in den jeweiligen Konzepten beschreiben (bei Abweichungen bzw. Besonderheiten in den Bereichen Patienten (GKV), Wahlleistungen und Mitarbeiterversorgung muss dies angegeben werden).

1. Tablettierung/Großgebinde
Beschreibung des Handling

Die Beschreibung muss eindeutig sein und ist dem Angebot beizulegen. Basis bilden die Darstellungen **Anlage 03.1_Bandplan Mittagessen** und **Anlage 03.2 Einteilung Gruppenanrichte** sowie die **Anlage 3.3 Handlingsaufwand**.

Ausschreibung Speisenversorgung

Die ermittelten Personalkosten Erhöhungen oder Reduzierungen aus der **Anlage 3.3 Handlingsaufwand** werden mit den jeweiligen Preisen verrechnet und fließen somit in die Gesamtwertung Preis mit ein.

Davon unberührt beschreiben sie das Handling ihrer Produkte von der Anlieferung bis zur Bestückung am Band, in der Gruppenanrichte und für die Mitarbeiterversorgung zur Regeneration im Kombidämpfer. Ergänzen Sie auch, ob spezielle Gerätschaften zusätzlich notwendig sind? Wenn ja, welche und was Kosten diese?

Die Speisenkomponenten müssen für jeden Kalender-Tag vorkommissioniert geliefert werden.

2. Komponentenwahlmöglichkeiten siehe auch Kriterium: 2.5.2 Handling Komponentenwahlmöglichkeit
Wie wird eine Komponentenwahl gewährleistet
3. Variabilität Portionsgrößen GKV siehe auch Kriterium: 2.5.3 Variabilität Portionsgröße GKV
Für welchen Anteil der angebotenen Komponenten sind die Portionsgrößen variable?
Wie kalkulieren sie die Portionsgrößen in der Mitarbeiterversorgung?
4. Anbruch/Überhang GKV siehe auch Kriterium: 2.5.4 Konzept Anbruch / Überhang GKV
Ist mit Überschuss am Speisenverteiband zu rechnen?
Wie wird der Anbruch verräumt und gekennzeichnet?
Welche Auswirkungen hat dies auf die Lagerkapazitäten?
Welches MHD garantieren sie?
5. Produktsicherheit siehe auch Kriterium: 2.5.5 Handling Produktsicherheit
Wie gewährleisten sie die Produktsicherheit bis zum Kunden?
Kann der Kunde erkennen, woher ihre Lebensmittel stammen?
Sind Rückstellproben notwendig?
Nach wieviel Tagen informieren sie ihre Kunden über Rückrufe von Lebensmittel aus ihrer Produktion bzw. aus der Produktion ihrer Lieferanten?
6. Bestellungen/Lieferungen siehe auch Kriterium: 2.5.6 Konzept Bestellungen / Elektronische Bestellplattform
Beschreiben sie den Prozess der Bestellung und Anlieferung. Hinterlegen sie Bestell- und Lieferfristen. Erklären sie den Prozess auch bei technischen Störungen (Ausfall EDV, Stau im München etc.). Sind Mindestmengen und Gebindegrößen zu beachten, wenn ja beschreiben sie diese und erläutern sie, ob dies Auswirkungen auf die Lagerkapazitäten hat (siehe **Anlagen 04.1 bis 04.4 Pläne der Küchen mit Lagerkapazitäten**).
Engpässe bei einzelnen Artikeln sind dem Auftraggeber umgehend mitzuteilen. Alternativprodukte sind nach Absprache zulässig und bei einer etwaigen Preisdifferenz zu Ungunsten des Auftraggebers zum Preis des ursprünglich bestellten Artikels anzubieten.
Das gesamte Artikelsortiment des Auftragnehmers muss aktualisiert online abrufbar sein und als Katalog zur Verfügung gestellt werden.
7. Zugangssessen siehe auch Kriterium: 2.5.7 Handling Konzept Zugangssessen
Beschreiben sie das Konzept zum Umgang mit kurzfristigen Zugängen/Aufnahmen auch im Bezug zu den Diäten- und Sonderkostformen.
8. Verpackung/Abfallanfall siehe auch Kriterium: 2.5.8 Handling Verpackung / Abfallanfall
Beschreiben sie ihre Verpackungen laut der folgenden Punkte. Erläutern sie dazu die Entsorgung.
- I. Produktverpackung - **Nachweis Produktinformationsblatt, Verpackungsspezifikationsblatt, Konformitätsbescheinigung**
 - a. PVC, ungefärbt
 - b. LDPE, ungefärbt
 - c. zusammengesetzter Kunststoff, ungefärbt
 - d. PE ungefärbt

Ausschreibung Speisversorgung

- e. PP ungefärbt
- f. PET ungefärbt

II. Umverpackung - **Nachweis Produktinformationsblatt, Verpackungsspezifikationsblatt**

- a. mehr als 1 Produktverpackung
- b. keine, außen Produktverpackung
- c. zusammengesetzter Kunststoff
- d. Karton
- e. Kunststoff
- f. verschiedene Komponenten, leicht voneinander zu trennen

III. Transportverpackung - **Nachweis Produktinformationsblatt**

- a. mehr als 1 Verpackung
- b. 1 weitere Verpackung
- c. keine, außer Produktverpackung

IV. Verhältnis Verpackung (in Gramm) zum fertigen Gericht (in Gramm)

V. Material Verschluss

- a. gleiches Material wie Produktverpackung
- b. anderes Material
- c. ohne Verschluss

Verkostung

In diesem Verfahren ist eine Blind-Verkostung der Produkte geplant (gemäß Anlage 4 Bewertungsbogen Verkostung).

Die Speisen werden nach Optik, Geruch, Geschmack, Temperatur und Konsistenz bewertet.

Es werden aus den 3 Gruppen verschiedene Menüs durch MüK ausgewählt und verkostigt.

Patientenversorgung = 9 Menüs (inkl. 3 Sonderkostformen)

Mitarbeiterversorgung = 5 Menüs

Wahlleistungspatienten = 3 Menüs und 3 Suppe

Die Teilnehmergruppe (Jury) besteht aus der Leitung Patientenservice, Küchenleitung, Diätassistentinnen, Pflegedienstmitarbeiter, Mitarbeitervertretung

Anlieferung der Testessen

Die Bieter müssen, je nachdem welches System angeboten wird, ihre Testessen wie folgt liefern:

Die Testgerichte werden in kaltem Zustand angeliefert (ja nach Angebot gekühlt oder tiefgekühlt).

Nach Eingang aller Angebote, werden den Bietern das Datum der Verkostung sowie Anlieferzeit und weitere Details zum Ablauf des Testessens bekannt gegeben.

Für die Regenerierung der Testessen ist der Bieter verpflichtet die Regeneriergeräte des Auftraggebers einzusetzen. Das Servieren der Essen an die Mitglieder der Jury, erfolgt durch Mitarbeiter des Auftraggebers. Der Auftraggeber teilt rechtzeitig die weiteren Details zum Ablauf der Verkostung mit.

Abrechnung/Preisbindung

Die Rechnungsstellung und Zahlungsbedingungen richten sich nach den Vorgaben des Auftraggebers. Der Bieter gibt in seinem Angebot an wie lange seine Produkte lieferbar sind und für wie viele Monate der Preis feststeht.

Artikel und Preisänderungen innerhalb der Wahlleistungskarte sind ab dem 13. Monat in Abstimmung mit Auftraggeber möglich. Hierbei ist ein entsprechender Vorlauf für den Druck neuer Speisekarte zu berücksichtigen

1_Leistungsbeschreibung

Version 1

Stand 27.07.2026

Seite 6 von 8

Ausschreibung Speisenversorgung

Artikel und Preisänderungen innerhalb der Patienten- und Mitarbeiterversorgung sind ab dem 10. Monat in Abstimmung mit Auftraggeber möglich.

Ausgenommen davon sind Artikel, die von den Patienten, Gästen, Mitarbeitern nicht akzeptiert/konsumiert werden („Penner-Artikel“). Die **Anlage 5 Muster Liefervereinbarung** liegt den Ausschreibungsunterlagen bei.

Ausschreibung Speisenversorgung

Nr.:	Leistungs- beschreibung Seite	Punkt	Mit dem Angebot einzureichende Konzepte und Unterlagen Beschreiben sie, wie in der Leistungsbeschreibung vorgegeben, die hier aufgeführten Punkte (die Reihenfolge ist zwingend einzuhalten)
1	1	Patienten	Angebote für Feiertage
2	2	Mitarbeiter und Gäste	5 Wochen Speisenplan inkl. Kalibrierungen mit Bio-Anteil / Kenn- zeichnung und Mediterrane Speisen Und Gesamtsortimentsliste mit Preisen
3	2	Mitarbeiter und Gäste	Angebote für Feiertage
4	2	Mitarbeiter und Gäste	Aktionswochen
5	2	Kindern	Kinderspeiseplan 2 Wochen
6	2	Speisenqualität/ Qualitätssicherung	Wie erfolgt die Qualitätssicherung?
7	3	Kalibrierungen	Anlage 3.2 auf Basis der Speisenpläne aus den Ausschreibungsun- terlagen anpassen und bei möglichen Änderungen diese begründen
8	4	Implementierung	Prozessbeschreibung mit verbindlichen Zeiten und Kapazitäten
9	4	Diäten- und Son- derkostformen	Darstellung der spezifischen Diäten mit Produktbeispielen, um Erläuterung wird gebeten sowie um entsprechendes Bildmaterial
10	4	Notfallkonzept	Beschreibung eines Notfallkonzeptes
11	4	Handling	Tablettierung: Personalbedarf (Abweichungen zu 03.1 Bandplan Mit- tagessen und 03.1 Einteilung Gruppenanrichte) gemäß Anlage 3.3 Handlingsaufwand Kosten zusätzliche Gerätschaften
12	5	Handling	Großgebäude
13	5	Handling	Komponentenwahl
14	5	Handling	Portionsgrößen
15	5	Handling	Anbruch/Überhang
16	5	Handling	Produktsicherheit, Rückstellproben, Rückrufe, Informationen
17	5	Handling	Bestellungen/Lieferungen
18	5	Produktsicherheit	Zugangssessen
19	6	Verpackung/ Abfallanfall	Beschreibung der Verpackungen inkl. aller geforderten Nachweise gemäß Anlage 3.0 Produkthandling Verpackung Abfall