

## **Musterunterlage „Nachhaltige Vergabe von Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung“**

### **Vorbemerkung:**

Die nachfolgenden Textbausteine sind als Formulierungsvorschläge zu verstehen und sind auf den Einzelfall des jeweiligen Vergabeverfahrens anzupassen. Die Formulierungsvorschläge sind nicht abschließend.

Es ist erforderlich, dass die Anforderungen möglichst genau (auch über das hier vorgegebene Maß hinaus) beschrieben werden. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Zubereitungsarten (Cook & Freeze, Cook & Chill, Cook & Hold, Zubereitung vor Ort) hinreichend genau beschrieben und die Wahl einer einzelnen Zubereitungsart hinreichend begründet wird. Es ist möglich in diesem Zusammenhang auf existierende Normen (z.B. DIN 10536:2016-03 („Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen)) zu verweisen. Sollten bauliche Gegebenheiten entscheidend für eine bestimmte Zubereitungsart sein, fügen Sie den Vergabeunterlagen idealerweise Grundrisse bei. Grundsätzlich gilt für alle Verbote bestimmter Zubereitungsarten, dass diese sehr genau begründet werden will.

Die Bedarfe und Mengen müssen so genau wie möglich ermittelt werden. Hierzu gehört auch eine Beschreibung des Umfangs der Verpflegung an Urlaubs-, Ferien- und Ausflugsstagen. Sofern sich aus einem bestimmten Schulkonzept (z.B. Ganztagschule) besondere Anforderungen ergeben, sind diese ebenfalls einzubeziehen. Ermitteln Sie bitte auch den Umfang des Bedarfs der Kaltverpflegung und geben Sie diesen an.

Sonderkostformen (vgl. Ziffern 1.3.4 und 1.3.5) sollten mit einem voraussichtlichen Bedarf angegeben werden

Bitte legen Sie hinreichend konkret dar, wie die Vergütung (Festpreis, nach bestellten Essen, nach gegessenen Essen) erfolgen soll. Berücksichtigen Sie sowohl die voraussichtlichen Bedarfsmengen als auch das Vergütungsmodell bei der Ermittlung des Auftragswertes.

Sofern auch Dienstleistungen wie die Essenausgabe zum Auftrag gehören sind diese zu beschreiben und mit einem Zeitrahmen der Leistungserbringung zu versehen.

Erstellt durch die Arbeitsgruppe „Nachhaltige Vergabe von Lebensmitteln“ der Stadt Regensburg mit externer juristischer Unterstützung

Stand: Dezember 2021

Nr.	Text	Kommentar
1	<b>Leistungsbeschreibung</b>	
1.1	<b>Auswahl der Lebensmittel</b> Für die Auswahl der verwendeten Lebensmittel gelten folgende Vorgaben.	
1.1.1	<p><b>Einhaltung der DGE-Richtlinien:</b> Das Speisenangebot muss den zum Vertragsschluss gültigen Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung <b>in Kitas / in Schulen / in Betrieben / in Kliniken / für die Verpflegung mit Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen</b>“ (derzeit 6. Auflage, 2020; als Anlage beigefügt) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Die vorgenannten als Anlage beigefügten Empfehlungen sind als <u>verbindlicher Mindest-Standard</u> vereinbart.</p> <p>Folgende Abschnitte der DGE-Qualitätsstandards sind vom Mindest-Standard <u>ausgenommen</u>, wenn Bio-Qualität angeboten wird: - S. 30 Bevorzugung von weißem Fleisch - S. 40/41 und <b>S. 77 (Kita)</b> bzw. <b>S. 79 (Schule)</b> Reduzierung auf mageres Muskelfleisch</p>	Bitte auf die jeweilige Einrichtung anpassen
1.1.2	<p><b>Saisonalität</b> Der Auftraggeber verfolgt das Ziel, dass das Speiseangebot saisonales Obst und Gemüse umfasst.</p> <p><b>Er beabsichtigt auf diese Weise den Kindern die in den Lehrplänen verankerte Ernährungskompetenz auch über den Unterricht hinaus zu vermitteln und auf praktische Art und Weise erfahrbar zu machen.</b></p> <p>Als saisonales Obst und Gemüse gelten solche Produkte, die in dem als Anhang beigefügten <a href="#">bayrischen Saisonkalender des KERN</a> genannt sind. Im Saisonkalender ist beschrieben, zu welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet und auf dem Markt angeboten werden („Ernte und Angebotszeitraum“).</p> <p>Weiterhin sind Obst und Gemüse dann zu verarbeiten, wenn sie in der Klimazone des Produktions-/Ernteortes wachsen und geerntet werden (saisonabhängiges Obst/Gemüse aus der Region). Der Bayerische Saisonkalender des Kompetenzzentrums für Ernährung ist als Anlage beigefügt. Die Vorgaben zur Verwendung von Fair-Trade Produkten (siehe Ziffer 1.1.6) werden hierdurch nicht beeinträchtigt.</p>	<p><b>Satz zur Ernährungskompetenz nur bei Schulpflegung verwenden.</b></p> <p>Bitte den verlinkten Saisonkalender in der aktualisierten Form beifügen.</p> <p>Soweit Saisonalität fester verankert werden soll, sollten die Lebensmittel (z. B. Gurke, Tomate usw.) oder die Lebensmittelgruppen (Beilagensalate usw.) bei denen die Saisonalität zwingen gegeben sein muss benannt werden.</p>
1.1.2 Optional	Die Saisonalität des Speiseplans wird als Zuschlagskriterium bewertet. Hierzu sind mit dem Angebot zwei Speisepläne für jeweils vier (4) Wochen aus zwei (2) unterschiedlichen Jahreszeiten einzureichen	Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Saisonalität des Speiseplans ein Zuschlagskriterium ist.

1.1.3	<p><b>Regionalität</b> Der Auftraggeber legt ausdrücklich Wert auf den Einsatz von frischen regionalen Produkten. Das bedeutet, dass auch Obst, Fisch, Milch und Milcherzeugnisse sowie Getreide und Getreideprodukte, wenn möglich, regional erzeugt und eingekauft werden sollen. Das verwendete Fleisch und Gemüse muss aus einem Umkreis von maximal 100 km rund um <u>den verarbeitenden Betrieb</u> stammen.</p> <p>Der Bieter verpflichtet sich dem Auftraggeber und der Verpflegungsbeauftragten der Einrichtung zur Überprüfung Wareneinkaufsscheine, aus der die Regionalität ersichtlich ist, vorzulegen und Einblick in die Lagerhaltung zu gewähren.</p>	<p>Wenn Regionalität um den Verwendungsort vorgegeben werden soll, muss eine Zubereitung der Speisen vor Ort erfolgen und die Zubereitungsmethoden „Cook &amp; Chill“ bzw. „Cook &amp; Freeze“ ausgeschlossen werden.</p> <p><b>Achtung:</b> Literaturmeinung erachtet CO<sup>2</sup> -Ausstoß als vergaberechtswidrig. Die Rechtsprechung nicht (vgl. OLG Frankfurt a.M., Beschl. v. 21.07.2020 – 11 Verg 9/19, OLG Düsseldorf, Beschluss vom 14.12.2016 - VII-Verg 15/16)</p>
1.1.3 optional	Die Regionalität der verwendeten Produkte wird als Zuschlagskriterium bewertet. Hierzu ist mit dem Angebot anzugeben, aus welchem Umkreis <u>um den verarbeitenden Betrieb</u> das verwendete Fleisch und Gemüse stammt. Die Angabe wird Vertragsbestandteil.	Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Regionalität des ein Zuschlagskriterium ist.
1.1.4	<p><b>Bio-Qualität</b> In Einrichtungen mit Mittagsverpflegung müssen die verwendeten Lebensmittel während der Vertragslaufzeit zu <b>mindestens 30%</b> aus ökologischer/biologischer Erzeugung, gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg, stammen. Zu diesem Zweck verpflichtet sich der Auftragnehmer dazu, zertifizierte Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) zu verwenden.</p> <p>Als monetärer Wareneinsatz gilt der Einkaufspreis für die Zubereitung der bezogenen Waren für die jeweilige Einrichtung.</p> <p>Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden.</p>	„Über alle Warengruppen hinweg“ bedeutet nicht, dass alle Produkte Bio sein sollen, sondern nur, dass der Anteil anhand aller Warengruppen ermittelt wird.
1.1.4.1 optional	Die Bio-Quote bzw. die Erfüllung hierüber hinausgehender Standards der verwendeten Produkte wird als Zuschlagskriterium bewertet. Hierzu ist mit dem Angebot anzugeben ob das verwendete Fleisch und Gemüse besonders hohe Standards der Qualität und des Tierwohls (z. B. des Biosiegels des Freistaates Bayern) erfüllen. Die Angabe wird Vertragsbestandteil.	Nur verwenden, wenn die Bio-Qualität ein Zuschlagskriterium sein soll.

1.1.4.2	<p>Für die Ausführung des Auftrages gilt folgende Ausführungsbedingung: Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Nachweis über eine erfolgreiche sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 35 der Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 durch eine zugelassene Kontrollstelle oder eine gleichwertige Kontrollstelle spätestens nach Ablauf von drei (3) Monaten ab Leistungsbeginn unaufgefordert vorzulegen.</p> <p>Kommt der Auftragnehmer diesen Verpflichtungen nicht nach, hat der Auftraggeber das Recht, den Vertrag außerordentlich zu kündigen.</p>	Die Ausführungsbedingung ist bei einer unionsweiten Ausschreibung unter Ziffer III.2.2) wortgleich in der Bekanntmachung zu veröffentlichen.														
1.1.5	<p><b>Conveniencegrad</b> Der Conveniencegrad der verarbeiteten Lebensmittel soll so niedrig wie möglich, der Frischegrad der Ware so hoch wie möglich sein. Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 müssen diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden. Soweit kein frisches Obst und Gemüse eingesetzt wird, sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (z. B. Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.</p>															
1.1.5.1	<p><b>Beschreibung der Convenience Stufen</b></p> <table border="1" data-bbox="341 965 895 1460"> <thead> <tr> <th>Conveniencestufe</th> <th>Beispiele</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grundstufe = 0</td> <td>Tierhälften, ungewaschenes Gemüse</td> </tr> <tr> <td>küchenfertige Lebensmittel = 1</td> <td>entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse</td> </tr> <tr> <td>garfertige Lebensmittel = 2</td> <td>gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst</td> </tr> <tr> <td>aufbereitfertige Lebensmittel = 3</td> <td>Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsößen</td> </tr> <tr> <td>regenerierfertige Lebensmittel = 4</td> <td>Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)</td> </tr> <tr> <td>verzehr-/tischfertige Lebensmittel = 5</td> <td>kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven</td> </tr> </tbody> </table>	Conveniencestufe	Beispiele	Grundstufe = 0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse	küchenfertige Lebensmittel = 1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse	garfertige Lebensmittel = 2	gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst	aufbereitfertige Lebensmittel = 3	Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsößen	regenerierfertige Lebensmittel = 4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)	verzehr-/tischfertige Lebensmittel = 5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven	
Conveniencestufe	Beispiele															
Grundstufe = 0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse															
küchenfertige Lebensmittel = 1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse															
garfertige Lebensmittel = 2	gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst															
aufbereitfertige Lebensmittel = 3	Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsößen															
regenerierfertige Lebensmittel = 4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)															
verzehr-/tischfertige Lebensmittel = 5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven															
1.1.6	<p><b>Fair Trade</b> Sofern folgende Produkte zur Leistungserbringung eingesetzt werden, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Anlehnung an die Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [KOM(2009)215 endgültig] produziert und verarbeitet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffee</li> <li>• Kakao</li> <li>• Tee (Grün- und Schwarztee)</li> <li>• Bananen</li> <li>• Ananas</li> <li>• Mango (jeweils frisch und getrocknet)</li> <li>• Orangensaft</li> <li>• Reis (ausgenommen Rundkornreis)</li> <li>• Rohrzucker</li> </ul>	Diese Vorgabe kann aber muss nicht unter Verwendung einer Verpflichtungserklärung eingefordert werden.														

	<p>Soweit der Auftragnehmer im Rahmen des Auftrags eines oder mehrere der o.g. Lebensmittel verwendet hat, hat er dem Auftraggeber auf Nachfrage durch Vorlage von ausgewiesenen Gütezeichen oder gleichwertigen Nachweisen unter Vorlage von Speiseplänen, Lieferscheinen und Rechnungen nachzuweisen, dass diese Produkte die geforderten Anforderungen entsprechend der Resolution über Fairen Handel und Entwicklung des Europäischen Parlamentes erfüllen.</p> <p>Als Nachweis zur Einhaltung der geforderten Kriterien gelten folgende Siegel oder Siegel, welche den nachfolgenden Siegeln gleichwertig sind: Fairtrade, Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO), Fair for Life, Naturland Fair.</p> <p>Die entsprechenden Nachweise sind dem Auftraggeber auf Anforderung vorzulegen.</p> <p>Ist im Ausnahmefall kein Zertifikat zu erlangen, ist dies schriftlich zu begründen und muss vor der Verwendung der jeweils betroffenen Waren gegenüber dem Auftraggeber angezeigt werden.</p>	
1.2	<b>Spezifische Anforderungen an einzelne Lebensmittel</b>	
1.2.1	<p><b>Milch- und Milchprodukte:</b> Für Milch und Milchprodukte gelten die o.g. Richtlinien der DGE.</p>	Bitte modifizieren wenn andere Vorgaben gelten sollen.
1.2.2	<p><b>Fleisch, Wurst/Aufschnitt und Geflügel:</b> Das Fleisch soll möglichst aus artgerechter Tierhaltung (mindestens Haltungsstufe 4) stammen. Die Verwendung von Formfleisch ist untersagt. Die generellen Vorgaben zur Bio-Qualität sind zu beachten.</p>	
1.2.3	<p><b>Fisch</b> Werden Seefische verwendet, dürfen hierfür ausschließlich Seefische, welche aus nicht überfischten* Beständen stammen eingesetzt werden, d.h. Seefisch muss aus sog. nachhaltiger Fischerei oder sog. nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen. Der Auftragnehmer hat nach Aufforderung am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Seefische eingesetzt hat, welche die Anforderungen der Gütezeichen „Marine Stewardship Councils (MSC)“, „Aquaculture Stewardship Councils (ASC)“ oder Biozertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland erfüllen. Aus den vom Auftragnehmer eingereichten Unterlagen müssen sich für den Auftraggeber die Produkte eindeutig als zertifiziert identifizieren lassen. Formfleisch darf nicht enthalten sein</p>	
1.2.4	<p><b>Fette und Öle:</b> Für die Verwendung von Fetten und Ölen gelten folgende Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zum Braten und Kochen ist Rapsöl bzw. hochwertiges Pflanzenöl, solange es die Rezeptur vorgibt, einzusetzen</li> <li>• Kokosfett, Palmöl und Palmkernöl dürfen nicht verwendet werden.</li> <li>• Tierische Schmalze dürfen nicht verwendet werden</li> </ul>	
1.2.5	<p><b>Eier:</b> Die verwendeten Eier und Eiprodukte müssen aus Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) oder ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode) stammen.</p>	

	Der Auftragnehmer hat nach Aufforderung am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Eier eingesetzt hat, welche die Anforderungen der ökologischen Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode) oder Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) erfüllen.	
1.2.6	<p><b>Dessert:</b> Schokolade oder Kakaoerzeugnisse für das Dessert müssen aus fairem Handel stammen</p> <p>Es ist ein tägliches Angebot an Stückobst gem. den Empfehlungen der DGE anzubieten. Es sollen möglichst keine vorgefertigten Dessertvarianten angeboten werden.</p>	Nur für Kita
1.2.7 optional	<p><b>Getränke</b> Angebot verschiedener Teesorten und Wasser. Wenn Fruchtsäfte oder -schorlen angeboten werden, müssen diese aus 100% Direktsaft bestehen.</p> <p>Der Verkauf von Süßwaren und Softdrinks im Rahmen eines Kioskbetriebs ist nicht gestattet. Alkoholische Getränke und Tabakwaren dürfen nicht abgegeben werden.</p>	<p>Anforderungen an Getränke möglichst genau konkretisieren und auf den jeweiligen Verwendungsbereich anpassen.</p> <p>Schulen</p>
1.2.8	<p><b>Zusatzstoffe:</b> Auf keinen Fall verwendet werden dürfen: Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Konservierungsstoffe, Süßstoffe und Zuckeralkohole</p> <p>Künstliche Aromen sollen in der Regel nicht verwendet werden</p>	
1.2.9	<p><b>Gentechnik</b> Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel eingesetzt. Die eingesetzten tierischen Produkte (d.h. Milch und Milchprodukte, Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Eiprodukte) stammen aus gentechnikfreier Fütterung</p>	

1.3	<b>Speiseplangestaltung</b> Der Auftraggeber beabsichtigt eine möglichst vielseitige und abwechslungsreiche Gestaltung des Speiseplans. Hierzu sind folgende Vorgaben zu beachten:	Bitte eine der nachfolgenden Alternativen wählen
1.3.1.a	<p style="text-align: center;"><b>Speisenplanung für 20 Verpflegungstage – was und wie oft?</b></p> <p><b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 20 x (1x täglich)</li> <li>Davon mind. 4 x Vollkornprodukte und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse</li> </ul> <p><b>Gemüse und Salat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 20 x (1x täglich)</li> <li>Davon mind. 8 x Rohkost und mind. 4 x Hülsenfrüchte</li> </ul> <p><b>Obst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 8 x</li> <li>Davon mind. 4 x als Stückobst</li> </ul> <p>Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost zusätzlich mind. 4 x Nüsse oder Ölsaaten</p> <p><b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 2 x und max. 4 x Fleisch/Wurstwaren</li> <li>Davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch</li> <li>&gt; 4 x Fisch</li> <li>Davon mind. 2 x fettreicher Fisch</li> <li>&gt; Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Angebots-häufigkeit</li> </ul> <p>Fleisch, Wurst und Fisch entfallen bei ovo-lacto-vegetarischer Kost</p> <p><b>Milch und Milchprodukte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 8 x</li> </ul> <p><b>In 20 Tagen gibt es</b></p> <p><small>Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, 5. Auflage, Bonn 2020, S.40 ff.</small></p> <p>Quelle: Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung, StMELF 2021</p>	Nur verwenden, wenn hier eine Kitaverpflegung ausgeschlossen wird.
1.3.1.b	<p style="text-align: center;"><b>Speisenplanung für 20 Verpflegungstage – was und wie oft?</b></p> <p><b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 20 x (1x täglich)</li> <li>Davon mind. 4 x Vollkornprodukte und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse</li> </ul> <p><b>Gemüse und Salat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 20 x (1x täglich)</li> <li>Davon mind. 8 x Rohkost und mind. 4 x Hülsenfrüchte</li> </ul> <p><b>Obst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 8 x</li> <li>Davon mind. 4 x als Stückobst</li> </ul> <p>Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost zusätzlich mind. 4 x Nüsse oder Ölsaaten</p> <p><b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 2 x und max. 4 x Fleisch/Wurstwaren</li> <li>Davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch</li> <li>&gt; 4 x Fisch</li> <li>Davon mind. 2 x fettreicher Fisch</li> <li>&gt; Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Angebots-häufigkeit</li> </ul> <p>Fleisch, Wurst und Fisch entfallen bei ovo-lacto-vegetarischer Kost</p> <p><b>Milch und Milchprodukte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 8 x</li> </ul> <p><b>In 20 Tagen gibt es</b></p> <p><small>Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, 5. Auflage, Bonn 2020, S.40 ff.</small></p> <p>Quelle: Bayerische Leitlinien Schulverpflegung, StMELF 2021</p>	Nur verwenden, wenn hier eine Schulverpflegung ausgeschlossen wird.

<p>1.3.1.c</p>	<p style="text-align: center;"><b>Speisenplanung für 20 Verpflegungstage – was und wie oft?</b></p> <p style="text-align: center;"><b>In 20 Tagen gibt es</b></p> <p><b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 20 x (1x täglich)</li> <li>Davon mind. 4 x Vollkornprodukte und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse</li> </ul> <p><b>Gemüse und Salat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 20 x (1x täglich)</li> <li>Davon mind. 8 x Rohkost und mind. 4 x Hülsenfrüchte</li> </ul> <p>Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost mind. 8 x Hülsenfrüchte</p> <p><b>Obst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 8 x</li> <li>Davon mind. 4 x als Stückobst</li> </ul> <p>Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost zusätzlich mind. 4 x Nüsse oder Ölsaaten</p> <p><b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 4 x und max. 8 x Fleisch/Wurstwaren</li> <li>Davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch</li> <li>&gt; 4 x Fisch</li> <li>Davon mind. 2 x fettreicher Fisch</li> <li>&gt; Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Angebots-häufigkeit</li> </ul> <p>Fleisch, Wurst und Fisch entfallen bei ovo-lacto-vegetarischer Kost</p> <p><b>Milch und Milchprodukte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 8 x</li> </ul> <p><small>Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“, 5. Auflage, Bonn 2020, S.40 ff.</small></p>	<p>Nur verwenden, wenn hier eine Betriebsgastronomie ausgeschrieben wird.</p>
<p>Quelle: Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie, StMELF 2021</p>		
<p>1.3.1.d</p>	<p style="text-align: center;"><b>Wochen-Speisenplanung – was und wie oft?</b></p> <p style="text-align: center;"><b>In 7 Tagen gibt es</b></p> <p><b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 21 x (mind. 3 x täglich)</li> <li>Davon mind. 14 x Vollkornprodukte und max. 2 x Kartoffelerzeugnisse</li> </ul> <p><b>Gemüse und Salat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 21 x (3 x täglich)</li> <li>Davon mind. 7 x Rohkost und mind. 2 x Hülsenfrüchte</li> </ul> <p><b>Obst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 14 x (2 x täglich)</li> <li>Davon mind. 7 x frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker oder Süßungsmittel und mind. 3 x Nüsse oder Ölsaaten</li> </ul> <p><b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 2 x bis max. 3 x Fleisch/Wurstwaren in der Mittagsverpflegung, davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch</li> <li>&gt; 1–2 x Fisch, davon mind. 1 x fettreicher Fisch</li> <li>&gt; Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Angebots-häufigkeit</li> </ul> <p>Fleisch, Wurst und Fisch entfallen bei ovo-lacto-vegetarischer Kost</p> <p><b>Milch und Milchprodukte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mind. 14 x (mind. 2 x täglich)</li> </ul> <p><small>Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“, 1. Auflage, Bonn 2020, S. 48f.</small></p>	<p>Nur verwenden, wenn hier eine Seniorenverpflegung ausgeschrieben wird.</p>
<p>1.3.2</p>	<p><b>Menuzyklus</b></p> <p>Der Menüzyklus darf sich frühestens alle vier Wochen wiederholen. Der Auftragnehmer hat der Einrichtungsleitung oder deren Beauftragten den erstellten Speiseplan für die Folgewoche in Papier- und Dateiform zur Verfügung zu stellen.</p>	
<p>1.3.3</p>	<p><b>Nährstoffzufuhr</b> Der Auftragnehmer stellt sicher, dass im Mittel von 20 Verpflegungstagen über alle Menülinien die sog. D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung eingehalten werden.</p> <p>Die Gesamtenergiezufuhr (100%) ergibt sich dabei aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20% Protein</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30% Fett</li> <li>• 50% Kohlenhydrate</li> </ul>	
1.3.4	<p><b>Allergene/vegetarische Verpflegung</b>  Im Bedarfsfall muss der Auftragnehmer Rücksicht auf Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten nehmen. Wünsche und Anregungen der Einrichtungsleitung sind ebenfalls zu beachten.  Des Weiteren muss zur Sicherstellung dieser Vorgaben bei den Menü- bzw. Hauptgerichtsvorschlägen und bei der Bestellung zweifelsfrei erkennbar sein, ob die angebotene Verpflegung vegetarisch bzw. welcher Tierart die Fleischkomponente zuzuordnen ist.  Ferner sind für Allergiker möglichst alle enthaltenen Allergene in den Zutaten / Mahlzeiten im Speiseplan konkret auszuweisen. Der Wortlaut „kann [...] enthalten“ für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit allergenen Stoffen ist nur in begründeten Ausnahmefällen zu verwenden.  Optional: Es muss im Bedarfsfall ein ovo-lacto-vegetables Gericht angeboten werden.</p>	Dieses Angebot je nach Art Einrichtung ausschreiben.
1.3.5	<p><b>Kulturspezifische Verpflegung</b>  Wird ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten, muss ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischsorte angeboten werden, soweit einem oder mehreren Essensteilnehmern aus religiösen und/oder sonstigen Gründen der Konsum von Schweinefleisch untersagt ist.</p>	
1.3.6	<p><b>Kommunikation - Kennzeichnung auf Speiseplan/Homepage</b>  Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten bio- beziehungsweise fair-zertifizierten Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speiseplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen.  Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m. Abs. 4 ÖLG beachten.</p> <p>Zur Kennzeichnung der bio-zertifizierten Lebensmittel darf nur das Sechseck-Logo verwendet werden. Siehe Abbildung</p>  <p>Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein.</p>	
1.3.7	<p><b>Anteil Frischeküche</b>  Der Stadt Regensburg ist es ein großes Anliegen, dass <b>mindestens 75 %</b> der Speisen lokal, d. h. vor Ort in der Mischküche zubereitet werden. Diese Vorgabe ist vom Auftragnehmer einzuhalten.</p>	Nur wenn vor Ort frisch gekocht wird
1.4	<p><b>Speisenbeschaffenheit</b></p>	
1.4.1	<p>Für die <b>Sensorik (Aussehen, Geschmack, Konsistenz)</b> gelten folgende Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben sollen möglichst erhalten bleiben</li> <li>• Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller soll ansprechend sein</li> </ul>	Als Soll-Anforderungen formuliert, da im Vergabeverfahren quasi unmöglich zu überprüfen.

	<p>Der für die Lebensmittel typische Geschmack soll möglichst erhalten bleiben</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisenkomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt</li> <li>• Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest</li> <li>• Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross</li> <li>• Fleisch hat eine zarte Textur</li> </ul>	
1.5.	<b>Ausgabe</b>	
1.5.1 optional	<p>Die <b>Warmhaltezeit der Speisen</b> darf keinesfalls länger als zwei Stunden betragen. Dabei ist die Warmhaltezeit als der Zeitraum zwischen der Fertigstellung der Gerichte und der Anlieferung am Verzehrort zu verstehen.</p> <p>Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen darf maximal 7 °C betragen.</p> <p>Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen muss sich auf mindestens 65 °C belaufen.</p>	Vorgabe nur verwenden, wenn „cook & freeze“ und „cook & chill“ ausgeschlossen wurde und keine Zubereitung am Verzehrort stattfindet.
1.5.2 optional	<p><b>Portionierung</b></p> <p>Es müssen schriftliche Anweisungen über die menüspezifisch zu portionierenden Mengen für jede angebotene Speisenkomponente vorliegen und angewendet werden.</p> <p>In den schriftlichen Anweisungen muss Folgendes berücksichtigt sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Mengenangaben entsprechen Einzelportionen.</li> <li>○ Die Mengenangaben entsprechen den real produzierten Mengen.</li> <li>○ Jede Speisenkomponente eines 20tägigen Verpflegungszeitraums ist erfasst und entsprechend den Angaben auf dem Speisenplan benannt. Verallgemeinernde Angaben wie Soßen, Süßspeisen, Ragouts etc. dürfen nicht gemacht werden.</li> <li>○ Die Angaben zur Portionsgröße berücksichtigen die verschiedenen Altersgruppen (s. DGE-Qualitätsstandard Kapitel 7.2).</li> </ul> <p>Es müssen geeignete Messinstrumente zur Bestimmung der vorgesehenen Portionsgrößen (z. B. Waage, passende Kellen und/oder Anlegebesteck) zur Verfügung stehen und benutzt werden.</p> <p>Die laut schriftlicher Anweisung des Auftragnehmers vorgesehenen Portionsgrößen müssen beachtet werden und Änderungen hinsichtlich der Portionsgröße oder Speisenzusammenstellung dürfen von den Ausgabekräften nur auf expliziten Wunsch des Nutzers vorgenommen werden. Ausgabekräfte dürfen nicht von sich aus Wahlmöglichkeiten anbieten</p> <p>Werden einzelne Speisenkomponenten des Menüs wie Rohkost, Salat, Frischobst und/oder andere Desserts zur Selbstbedienung angeboten, weisen die Ausgabekräfte alle Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer menüspezifisch auf das Angebot hin. Am Buffet und bei Tischgemeinschaften sind die vorgesehenen Mengen je Nutzer ersichtlich und einfach zu portionieren. Passendes Anlegebesteck liegt unter Angabe der vorgesehenen Mengen (1 Kelle, 2 Löffel etc.) bzw. unter Angabe der Stückzahl bereit.</p>	Vorgabe nur verwenden, wenn eine Ausgabe des Essens durch den Auftragnehmer erfolgen soll.

1.5.3 optional	<b>Kalibrierung Betriebsgastronomie</b> Beispiel für Kalibrierungsvorgaben  Formulierungsvorschläge für die Leistungsbeschreibung für Kalibrierungsvorgaben von Portionsgrößen in der Betriebsgastronomie:  <table border="1" data-bbox="347 353 1189 649"> <thead> <tr> <th>Speisekomponente</th> <th>Portionsgröße bezogen auf das gegarte Produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suppe als Hauptspeise</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>Suppe als Vorspeise</td> <td>200 ml</td> </tr> <tr> <td>Fleisch- oder Fischkomponente</td> <td>160 g</td> </tr> <tr> <td>Gemüsebeilage</td> <td>170 g</td> </tr> <tr> <td>Sättigungsbeilage (z.B. Kartoffeln, Reis, Nudeln)</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Dessert (z.B. Milchspeise)</td> <td>120 g</td> </tr> </tbody> </table>	Speisekomponente	Portionsgröße bezogen auf das gegarte Produkt	Suppe als Hauptspeise	300 ml	Suppe als Vorspeise	200 ml	Fleisch- oder Fischkomponente	160 g	Gemüsebeilage	170 g	Sättigungsbeilage (z.B. Kartoffeln, Reis, Nudeln)	150 g	Dessert (z.B. Milchspeise)	120 g	Nur verwenden, wenn Betriebsgastronomie ausgeschrieben wird.
Speisekomponente	Portionsgröße bezogen auf das gegarte Produkt															
Suppe als Hauptspeise	300 ml															
Suppe als Vorspeise	200 ml															
Fleisch- oder Fischkomponente	160 g															
Gemüsebeilage	170 g															
Sättigungsbeilage (z.B. Kartoffeln, Reis, Nudeln)	150 g															
Dessert (z.B. Milchspeise)	120 g															
1.5.4 optional	<p>Schauteller oder andere Visualisierungen, die die Menüzusammensetzung repräsentieren, sind täglich gut sichtbar für die Kinder aufzustellen.</p> <p>Auf Wunsch der Schule hat der Auftragnehmer das Speisenangebot als Einzelkomponenten anzuliefern und auszugeben. Wird beispielsweise Gemüse in Soße angeboten, so muss auf Wunsch der Schule das Gemüse getrennt von der Soße angeliefert und ausgegeben werden.</p> <p>Rohes Gemüse und Frischobst sind vom Auftragnehmer frisch zuzubereiten und kindgerecht zu portionieren.</p>	Nur aufnehmen, wenn Schulessen beschafft werden soll und Schauteller gewünscht sind.														
1.5.5	Personal Ausgabe (optional)															
1.6	<b>Abfallvermeidung</b> Für die Auftragsausführung gelten folgende Ausführungsbedingungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf Einzel-Portionsverpackungen (zum Beispiel Salatdressing, Senf, Ketchup, Zucker, Kaffeesahne) wird verzichtet.</li> <li>- Getränke in Einwegverpackungen (zum Beispiel Einwegflaschen, Dosen, Tetrapacks) werden nicht angeboten.</li> <li>- Auf Einweggeschirr und Einwegbesteck wird verzichtet. Stattdessen werden Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen verwendet.</li> <li>- Papierhandtücher oder Küchenrollen bestehen zu 100% aus Recyclingpapier.</li> <li>- Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt.</li> <li>- individuelle Vorgaben der Kommunen sind noch einzubauen</li> </ul>	Die Ausführungsbedingung ist bei einer unionsweiten Ausschreibung unter Ziffer III.2.2) wortgleich in der Bekanntmachung zu veröffentlichen														
1.7	<b>Bestell- und Abrechnungssystem</b> individuell anzupassen	Schulen														
1.8	<b>Informations- und Beschwerdemanagement</b> individuell anzupassen	Schulen														

2	<p><b>Zuschlagskriterien</b> Das wirtschaftlichste Angebot wird nach folgender Gewichtung ermittelt:</p> <table border="0"> <tr> <td>Preis</td> <td>30 %</td> </tr> <tr> <td>Warmhaltezeit</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Bio-Qualität</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Regionalität</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Saisonalität</td> <td>10 %</td> </tr> </table> <p>Die Punktzahl wird auf drei Nachkommastellen genau ermittelt. Bei Punktgleichheit von zwei oder mehr Angeboten erhält das Angebot mit dem geringeren Preis den Zuschlag.</p> <p><b>Schulen anpassen: Gewichtung inkl. Bestell- und Abrechnungssystem und Informations- und Beschwerdemanagement</b></p>	Preis	30 %	Warmhaltezeit	20 %	Bio-Qualität	20 %	Regionalität	20 %	Saisonalität	10 %	<p>Die Prozentangaben müssen in Summe immer 100% ergeben. Wird z. B. Saisonalität als Zuschlagskriterium mit aufgenommen, sind die restlichen Gewichtungen entsprechend anzupassen.</p>
Preis	30 %											
Warmhaltezeit	20 %											
Bio-Qualität	20 %											
Regionalität	20 %											
Saisonalität	10 %											
2.1	<p><b>Zuschlagskriterium Preis</b> Für die Bewertung des Preises wird der vom Bieter eingetragene Endpreis im Angebotsformular bewertet.</p> <p>Das danach günstigste Angebot erhält 10 Punkte. Ein Angebot welches nach dieser Berechnung doppelt so teuer wäre wie das günstigste Angebot erhält 0 Punkte. Dazwischen werden die Punkte nach der nachfolgenden Formel interpoliert:</p> $P = 10 - ((\text{Preis des jeweiligen Angebotes} - \text{niedrigster Preis}) \times 10 / \text{niedrigster Preis}).$ <p>Dabei ist „P“ die Punktzahl für das zu bewertende Angebot.</p>	<p>Hinweis zur „Regensburger Formel“:</p> <p>Der juristische Berater weist bei der Nutzung der hyperbolischen Bewertungsformel ausdrücklich auf die VK Südbayern hin: VK Südbayern, Beschluss vom 30.08.2016, Z 3 - 3 - 3194 - 1 - 28 - 07 / 16)</p>										
2.2	<p><b>Zuschlagskriterium Saisonalität</b> Die unter 1.1.2 geforderten Angaben der Bieter werden wie folgt bewertet:</p> <p><u>10 Punkte:</u> Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele (benennen!) vollständig erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung keine Kritikpunkte/Schwächen.</p> <p><u>7 Punkte:</u> Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele im Wesentlichen erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung lediglich wenige Kritikpunkte/Schwächen.</p> <p><u>3 Punkte:</u> Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele</p>	<p>Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Saisonalität des Speiseplans ein Zuschlagskriterium ist.</p>										

	<p>zu einem überwiegenden Teil erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung mehrere Kritikpunkte/Schwächen.</p> <p><u>0 Punkte:</u> Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf der Grundlage des vom Bieter eingereichten Speiseplans/der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das/die im jeweiligen Zuschlagskriterium beschriebene/n Ziel/Ziele erreichen wird; der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung zahlreiche Kritikpunkte/Schwächen.</p>	
2.3	<p><b>Zuschlagskriterium Regionalität</b> Die unter 1.1.3 geforderten Angaben der Bieter werden wie folgt bewertet:</p> <p>Umkreis <u>um den verarbeitenden Betrieb <math>\geq</math> 80 km: 0 Punkte</u>  Umkreis <u>um den verarbeitenden Betrieb <math>\geq</math> 60 km: 3 Punkte</u>  Umkreis <u>um den verarbeitenden Betrieb <math>\geq</math> 40 km: 7 Punkte</u>  Umkreis <u>um den verarbeitenden Betrieb <math>\geq</math> 20 km: 10 Punkte</u></p>	<p>Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Regionalität ein Zuschlagskriterium ist.</p> <p>Der verarbeitende Betrieb kann auch durch den Verwendungsort ersetzt werden, wenn eine Zubereitung der Speisen vor Ort erfolgt und die Zubereitungsmethoden „Cook &amp; Chill“ bzw. „Cook &amp; Freeze“ ausgeschlossen werden.</p>
2.4	<p><b>Zuschlagskriterium „Warmhaltezeit“</b> Maximal ist eine Warmhaltezeit von zwei Stunden zulässig. Wird diese Vorgabe unterschritten, erhält der Bieter hierfür wie folgt Punkte:</p> <p>2 Stunden=0 Punkte  1,5 Stunden-2 Stunden=2,5 Punkte  1,0 Stunden-1,5 Stunden=5 Punkte  0,5 Stunden – 1,0 Stunden=7,5 Punkte  Weniger als 0,5 Stunden=10 Punkte</p>	<p>Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Warmhaltezeit ein Zuschlagskriterium ist.</p>
2.5	<p><b>Zuschlagskriterium „Bio-Qualität“</b> In Einrichtungen mit Mittagsverpflegung müssen die verwendeten Lebensmittel während der Vertragslaufzeit zu mindestens 30% aus ökologischer/biologischer Erzeugung, gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg, stammen. Gibt der Bieter diesen Bio-Anteil an, erhält er hierfür 1 Punkt. Gibt der Bieter einen höheren Bio-Anteil an, erhält er hierfür zusätzliche Punkte.</p> <p>Gibt der Bieter darüber hinaus an, eine höhere als die geforderte Bio-Qualität zu liefern, erhält er hierfür ebenfalls eine höhere Punktzahl. Diese wird nach der folgenden Tabelle ermittelt:</p>	<p>Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Bio Qualität ein Zuschlagskriterium ist.</p>

<b>Anteil</b>	<b>Punkte für Bio-Qualität</b>	<b>Punkte für höhere Qualität als Bio</b>
	(z. B. entsprechend dem Siegel EU-Bio, deutsche Verband-siegel oder ver-gleichbar)	(z. B. entsprechend dem <b>Biosiegel des Freistaates Bayern</b> oder eines ver-gleichbaren Siegels)
mind. 30%	1	2
mind. 40%	2,5	5
mind. 60%	5	10

Eine höhere als die geforderte Bio-Qualität liegt dann vor, wenn mindestens folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Auf den Ackerflächen müssen mindestens 20 % Legumino-sen in der Fruchtfolge angebaut werden.
- Im Sommer müssen bei Wiederkäuern erhebliche Anteile des Grundfutters aus Grünfutter bestehen. Ausschließliche Sila-gefütterung ist nicht gestattet.
- Für Schweine und Geflügel gelten folgende Tierbesatz-Ober-grenzen/ha:
  - Mastschweineplätze: 10
  - Legehennen: 140
  - Masthähnchen: 280
  - Junghennen: 280
  - Mastenten: 210
  - Mastputen: 140
  - Mastgänse: 280
  - Zuchtsauen: 6,5
  - Ferkel: 74
- Es darf kein frischer, getrockneter oder kompostierter Geflü-gelmist verwendet werden und keine tierischen Exkremete (Gülle, Jauche etc.) aus konventioneller Erzeugung zuge-kaufte werden.
- Kompostierte oder fermentierte Haushaltsabfällen dürfen nur verwendet werden, wenn für diese zusätzliche Öko-Gütesicherungskriterien vorliegen.
- Es dürfen keine Produkte oder Nebenprodukte tierischen Ur-sprungs in der Düngung verwendet werden (Ausnahme: Huf-, Haar- und Hornmehl)
- Der Zukauf von organischen Düngern ist auf max. 40 kg N/ha beschränkt; ausgenommen sind Gartenbau und Dauerkultu-ren.
- Bei Einsatz von Kupferpräparaten ist die Wirkstoffmenge auf maximal 3 kg/ha und Jahr begrenzt (bei Hopfenanbau: maxi-mal 4 kg/ha und Jahr).
- Im Gemüsebau (außer bei der Sprossenerzeugung) sind er-denlose Kulturverfahren nicht erlaubt.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mindestens 50 % der Futtermittel müssen auf dem eigenen Betrieb oder in festen Futter-/Mistkooperationen erzeugt werden (Ausnahmen gelten für Kleinerzeuger mit Beständen unter 1.000 Legehennen, 30 Zuchtsauen, 60 Mastschweineplätzen oder 10 Pferden).</li> </ul> <p>Der Bieter hat die Erfüllung dieser Anforderungen durch geeignete Fremdnachweise (z.B. das <b>Biosiegel des Freistaates Bayern</b> oder ein vergleichbares Siegel) im Rahmen der Leistungserbringung nachzuweisen.</p>	
2.6	<b>Zuschlagskriterium Bestell- und Abrechnungssystem</b> - optional bei Schule anpassen	Nur für Schule bzw. bei Bestell- und Abrechnungssystem
2.7	<b>Zuschlagskriterium Informations- und Beschwerdemanagement</b> - optional bei Schule anpassen	Nur für Schule bzw. bei Informations- und Beschwerdemanagement
3	<b>Mit dem Angebot einzureichende Nachweise</b>	
3.1	Der Bieter hat zwei Speisepläne für jeweils vier (4) Wochen aus zwei (2) unterschiedlichen Jahreszeiten mit dem Angebot einzureichen. Diese Speisepläne müssen ein Muster für die vom Bieter im Auftragsfall verwendeten Speisepläne darstellen.  <b>Es handelt sich hierbei um eine wertungsrelevante Vorgabe die nicht nachgefordert werden kann.</b>	Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Saisonalität des Speiseplans ein Zuschlagskriterium ist.
3.2	Der Bieter hat mit seinem Angebot darzulegen, aus welchem <u>Umkreis um den verarbeitenden Betrieb</u> das verwendete Fleisch und Gemüse stammt.  <b>Es handelt sich hierbei um eine wertungsrelevante Vorgabe die nicht nachgefordert werden kann.</b>	Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Regionalität des ein Zuschlagskriterium ist.  Die Angabe sollte auf einem separaten Formblatt abgefragt werden.
3.3.	Der Bieter hat mit seinem Angebot darzulegen, welche Warmhaltezeit für das angebotene Essen zugesichert wird.  <b>Es handelt sich hierbei um eine wertungsrelevante Vorgabe die nicht nachgefordert werden kann.</b>	Formulierung <b>nur</b> verwenden, wenn Warmhaltezeit des ein Zuschlagskriterium ist.  Die Angabe sollte auf einem separaten Formblatt abgefragt werden.
3.4	Folgende Nachweise über die technische und berufliche Leistungsfähigkeit sind einzureichen:	
3.4.1 optional	Mindestens 3 Referenzen, welche Erfahrung im Bereich der Zubereitung und Anlieferung von Verpflegung belegen. Hiervon muss jeweils mindestens eine Referenz - Mit der hier ausgeschriebenen Menge der zubereiteten Mahlzeiten	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit der hier vorgegebenen Zubereitungsart/den vorgegebenen Zubereitungsarten</li> <li>- Mit der hier zu beliefernden Einrichtung vergleichbar sein.</li> </ul> <p>Für die Anerkennung der Referenz gilt: Die Übernahme der Essensverpflegung darf nicht vor dem <b>XX.XX.20XX</b> beendet worden sein.</p>	
3.4.2	<p>Nachweis der Zertifizierung des Bieters oder seines/seiner Lieferanten gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau:</p> <p>Der Auftragnehmer muss spätestens nach Ablauf von drei (3) Monaten ab Leistungsbeginn über eine sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 35 der Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) durch eine zugelassene Kontrollstelle oder eine gleichwertige Kontrollstelle verfügen.</p> <p>Er hat dies durch Vorlage der entsprechenden Zertifizierungen mit dem Angebot nachzuweisen. Alternativ kann der Bieter auch eine Eigenerklärung abgeben, dass er spätestens nach Ablauf von drei (3) Monaten ab Leistungsbeginn über eine entsprechende Zertifizierung verfügen wird.</p>	Zertifizierungsnachweis <b>nur</b> fordern, wenn eine Bio-Quote gefordert ist.
3.5	Folgende Nachweise über die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit sind einzureichen:	
3.5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anforderungen der Eigenerklärung zur Eignung (Formblatt L 124)</li> </ul>	
3.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haftpflichtversicherung für Personen- und Vermögensschäden in Höhe von <b>XXXXX</b></li> </ul>	

## **Anlagen:**

### **DGE Qualitätsstandards**

[DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas \(fitkid-aktion.de\)](http://fitkid-aktion.de)

[DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen \(schuleplusessen.de\)](http://schuleplusessen.de)

[DGE-Qualitätsstandard Betriebe.pdf \(jobundfit.de\)](http://jobundfit.de)

[DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken \(station-ernaehrung.de\)](http://station-ernaehrung.de)

[DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen \(fitimalter-dge.de\)](http://fitimalter-dge.de)

### **Bayerischer Saisonkalender**

[Bayerischer Saisonkalender – Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung \(bayern.de\)](http://bayern.de)

### **Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung**

[Kita-Tischlein, deck dich! Mittagsmahlzeit in der Kindertageseinrichtung \(bayern.de\)](http://bayern.de)

[Mit gutem Essen Schule machen: Genusssort Mensa \(bayern.de\)](http://bayern.de)

[Nährwert mit Mehrwert \(bayern.de\)](http://bayern.de)

[Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung: Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen \(bayern.de\)](http://bayern.de)