

Leistungsverzeichnis

Speisenversorgung und Servciedienstleistung

Die Vergabenummer 2024-5540-FVVOL-00000 wird vom System vorgegeben und ist nicht änderbar. Das FVVOL ist gleichzusetzen mit der Freihändige Vergabe in Anlehnung an die KonzVgV.

Gegenstand dieser Ausschreibung ist die Speisenversorgung von einer kommunalen Kindertageseinrichtung der Landeshauptstadt Dresden (Herstellung, Lieferung, Bestellung, Kassierung) und der Serviceleistungen zur Speisenversorgung der kommunalen Kindertageseinrichtung der Landeshauptstadt Dresden (Wirtschaftsdienst) als Dienstleistungskonzession.

STANDORTBESICHTIGUNG

Für einen Termin zur Standortbesichtigung wenden Sie sich bitte an Frau xxxxxxx über das Bietercockbit bzw. per Email: xxxxx@dresden.de bzw. Telefon: 0351 123 5678

Leistungsort ist die Kindertagesstätte in Dresden wie folgt:

Los 1 Kontaktdaten Mustermann 1 in 00000 Dresden

Frau xxxxx (Leiterin)
kita-mustermann-1@dresden.de
Tel.: 0351 1234567

Gesamtkapazität der Kindertageseinrichtung

51 Kinder gesamt, davon 0 Krippenkinder und 51 Kindergartenkinder

Die Anzahl der statistisch zu verpflegenden Kinder war in den vergangenen 3 Jahren wie folgt:

2022 - 42 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
2023 - 45 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
2024 - 42 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
Ø 43 zu verpflegende Kinder

Die Berechnung wird aus diesem Grund mit 40 Portionen vorgenommen!

Los 2 Kontaktdaten Mustermann 2 in 00000 Dresden

Frau xxxxx (Leiterin)
Frau xxxxx (stell. Leiterin)
kita-Mustermann-2@dresden.de
Tel.: 0351 12345678

Gesamtkapazität der Kindertageseinrichtung

110 Kinder gesamt, davon 36 Krippenkinder und 74 Kindergartenkinder

Die Anzahl der statistisch zu verpflegenden Kinder war in den vergangenen 3 Jahren wie folgt:

2022 - 106 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
2023 - 100 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)

2024 - 87 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
Ø 98 zu verpflegende Kinder

Hinweis:
ab Februar 2025 ca. 87 zu verpflegende Kinder (Kindergarten + Kinderkrippe)

Die Berechnung wird aus diesem Grund mit 87 Portionen vorgenommen!

Los 3 Kontaktdaten Mustermann 3 in 00000 Dresden

Herr xxxxxx (Leiter)
Frau xxxxx (stellv. Leiterin)
kitamustermann-3@dresden.de
Tel.: 0351 12345678

Gesamtkapazität der Kindertageseinrichtung

166 Kinder gesamt, davon 56 Krippenkinder und 110 Kindergartenkinder

Die Anzahl der statistisch zu verpflegenden Kinder war in den vergangenen 3 Jahren wie folgt:

2022 - 154 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
2023 - 149 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
2024 - 133 Kinder durchschnittlich monatlich (Kindergarten + Kinderkrippe)
Ø 145 zu verpflegende Kinder

Hinweis:
ab Februar 2025 ca. 120 zu verpflegende Kinder (Kindergarten + Kinderkrippe)

Die Berechnung wird aus diesem Grund mit 120 Portionen vorgenommen!

Information zu voraussichtlichen Teilnehmerzahl Frühstück, Obst-Gemüsemahlzeit oder Vesper entnehmen Sie den jeweiligen Gruppen je Kita. (1.1., 2.1., 3.1.)

Beachten Sie die täglich aufgrund von Krankheit/Urlaub schwanken Anmeldungen für die zu erbringenden Leistung bei Ihrer Kalkulation.

Allgemeine Hinweise

Die Konzeption der künftigen Küchenbereiche ist auf die Versorgungssysteme Cook & Serve (Mischküche), Cook & Chill sowie Cook & Freeze ausgelegt. Eine Warmanlieferung (Cook & Hold) ist bei Einhaltung der Temperaturen und Standzeiten möglich. (Achtung Küchenform je Einrichtung beachten!)

Der Aufwand für die Zubereitung für Frühstück, Vesper und Obst-/Gemüsemahlzeit wird nicht in die Kostenermittlung des Wirtschaftsdienstes/Serviceleistung der jeweiligen Gruppe "Serviceleistung" (je Los) einbezogen, da diese Aufwendungen durch die Personensorgeberechtigten der Essenteilnehmer getragen werden.

SPEISENVERSORGUNG

I. zu erbringende Leistungen:

Herstellung und Anlieferung eines qualitativ hochwertigen, unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Empfehlungen und regionaler Essgewohnheiten hergestellten, altersgerechten, abwechslungsreichen, ausgewogenen und schmackhaften Mittagessens als Verpflegung für Kinderkrippe und Kindergarten. Bei Bedarf ist Sonderkost für Kinder mit Allergien oder

Lebensmittelunverträglichkeiten nach Vorlage eines ärztlichen Attest für Frühstück, Mittag und Vesper bereitzustellen.

Lieferung der durch die Kindertageseinrichtung bestellten Essenportionen (Frühstück, Mittagessen, Vesper) und Getränken in Abhängigkeit der tagaktuellen An- und Abbestellungen von Frühstück, Mittagessen und Vesper der Eltern in die betreffende Kindertageseinrichtung.

Kassierung des vertraglich vereinbarten Elternbetrages.

Der Eigenbetrieb Kindertageseinrichtungen erwartet eine Orientierung an die "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" in der jeweils aktuellen Fassung und bildet die Grundlage für die Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebotes im Sinne einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung und umfasst alle Mahlzeiten. Die Einhaltung des DGE-Standard wird in regelmäßigen Abständen durch den Auftraggeber geprüft.

In der Gestaltung des Speiseplanes ist auf eine nachhaltige Ernährung zu achten. Viele Lebensmittel hinterlassen eine großen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen "Fußabdruck", welcher sich im CO²-Äquivalent abbildet.

Beschaffenheit und Mengen eines kindgerechten Mittagessens

Zur kindgerechten Kost gehören insbesondere:

- a) Kohlehydrate in Form von Stärke
- b) Eiweiß, Einsatz von pflanzlichem und tierischem Eiweiß sowie Kombination beider Eiweißarten; dabei sollen beide Eiweißarten zu gleichen Teilen in der Nahrung vorhanden sein.
- c) Fette, Einsatz in angemessenen, geringen Mengen
- d) Vitamine / Mineralstoffe Einsatz vitaminreicher sowie mineralienhaltiger Komponenten
- e) Flüssigkeit, Soßen und Getränke
- f) bekömmliche, kindgerechte Zubereitung; Einsatz von milden Gewürzen und Kräutern; fettarm, nicht zu stark geröstet, wenig gesalzen, nicht zu scharf gewürzt; Speisen für Krippenkinder mild und unter Verwendung von wenig Salz zubereiten.

Auf den Gebrauch von künstlichen Farbstoffen, Aromen, Geschmacksverstärkern (Natriumglutamat), Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen und Alkohol ist zu verzichten.

Bei der Speisenzubereitung sollte nur jodiertes Speisesalz zum Einsatz kommen; Kräuterwürzung ist zu favorisieren.

Mittagessen

Kartoffeln, Naturreis, Vollkornnudeln, Hülsenfrüchte, Gemüse bzw. Salat sollen den größten Anteil an der Mahlzeit bilden.

Für die Zubereitung von Gemüse sind die Garmethoden "Dünsten" und "Dämpfen" zu bevorzugen. Als tägliche Nachspeise sollte hauptsächlich frisches Gemüse und Obst gereicht werden (Einbeziehung von regionalen Saisonangeboten).

Kompott oder milchhaltige Süßspeisen sollten die Ausnahme bilden!

Formfleisch und Analogkäse sind aus Gründen der Ernährungsbildung nicht zu verwenden. Ebenso ist aus gesundheitlichen Gründen die Darreichung von Thunfisch untersagt.

Getränke

Zum Frühstück und Vesper sind Milch sowie Kräuter- oder Früchtetee (nicht aromatisiert / ungesüßt) anzubieten. Wasser (vorzugsweise mit Kräutern, Gurke, aus unbehandelten Orangen- oder Zitronenscheiben versehen) oder Tee sollen zur ganztägigen Verfügung stehen. Limonaden, Fruchtsäfte, Nektare, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke sind nicht Bestandteil des Getränke-Angebotes.

Frühstück/ Vesper

Das Angebot dieser Mahlzeiten muss hinsichtlich der Energiezufuhr und der Lebensmittelauswahl im Kontext mit der Mittagsversorgung stehen und aufeinander abgestimmt sein. Vollkornprodukte sollten täglich angeboten werden. Ein Speisenplan ist für Frühstück und Vesper analog zur Mittagsversorgung für 4 Wochen im Voraus bereitzustellen.

Speisenplangestaltung

Bei der Speisenplangestaltung sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen
- kulturspezifische sowie regionale Essgewohnheiten
- ethnische und religiöse Aspekte
- saisonale Angebote
- Gerichte mit Rind, Huhn, Lamm sind bevorzugt anzubieten
- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speisenplan erläutert sein
- süße Hauptgerichte dürfen maximal 1x in 20 Verpflegungstagen angeboten werden, dazu ist alternativ eine Suppe anzubieten
- in den Speiseplänen muss die für Lebensmittel vorgeschriebene Kennzeichnung enthalten sein.
- die Gestaltung des Speiseplans ist eindeutig, klar und kindgerecht; nicht eindeutige Bezeichnungen (z. B. Raupenpudding) sind zu erläutern, ebenso klassische Garnituren wie z. B. "Wiener Art" (paniertes Schnitzel)
- Der aktuelle Speiseplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht!
- kein Angebot verschiedener Menülinien, es ist ein Menü anzubieten
- Verwendung nährstoffoptimierter Rezepte auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte
- Orientierung an den in den Qualitätsstandards angeführten Werten für Energie, Ballaststoffe und die ausgewählten Nährstoffe entsprechend der Altersspezifik
- bei vegetarischer Kost oder vegetarischer Kost auf religiösen Aspekten beruhend, muss eine gleichwertige Alternative angeboten werden, es ist ausdrücklich kein komplett anderes Menü bereitzustellen
- bei Nicht-Schweinefleischessern muss eine alternative in Form einer anderen Fleischsorte angeboten werden.

=> das Mittagessen hat ca. 25 % der Tageszufuhr an den oben benannten Werten zu enthalten

Konkrete Angaben zum täglichen Nachtisch werden erwartet; hauptsächliche Komponente frische Rohkost bzw. Obst (Einbeziehung von heimischen Saisonangeboten).

Auf Süßwaren ist zu verzichten!

Zur Kontrolle der Qualität und Quantität der Speisenversorgung sind durch den Auftragnehmer (AN) Qualitätspässe (Feedback-Bögen) an die Kindertageseinrichtung auszureichen. Ein mindestens einmal monatlich Austausch / Rückmeldung, wird allgemein empfohlen.

II. Portionen

Assietten- Einzelportionen werden für die Versorgung nur in Ausnahmefällen, z.B. für die Zeit von Baumaßnahmen, die eine Ausgabe von unverpackten Speisen aus hygienischen Gründen verbieten, zugelassen. Ausgenommen sind Assietten-Einzelportionen in Sonderfällen wie z. B. bei erforderlicher Schon-, Diätkost und Allergien.

III. Anlieferung der Speisen

Die Essenanlieferungszeit für die Kindertageseinrichtung ist in Abhängigkeit von der Organisation der Einrichtung mit der Leiterin/ dem Leiter festzulegen.

Die für Transport und Ausgabe des Essens notwendigen Thermoporten sind vom Auftragnehmer zu stellen. Warme Speisen sind mit einer Temperatur von mindestens 65 °C, kalte Speisen mit einer Temperatur von maximal 7 °C auszugeben.

Warmanlieferungen von Mittagessen sind so zu organisieren, dass die Standzeiten so gering wie möglich ausfallen. Maximal drei Stunden von der Abfüllung, dem Transport, ist das Essen bis zur Essensausgabe beim Tischgast warm zu halten!

Modalitäten zum Bestellsystem und zum Zahlungsverkehr werden direkt zwischen den Sorgeberechtigten der in der Einrichtung betreuten Kinder und der Firma abgestimmt.

IV. Bestandteile des Angebots

Dem Angebot ist ein Beispiel für einen 4-wöchigen Wochenspeiseplan, inklusive Frühstück und Vesper, sowie die gelisteten Lieferanten beizulegen.

V. Sonstiges

Der AN kann auch für die Mitarbeiter*innen der Einrichtungen Mittagessen anbieten, mindestens jedoch zu den Preisen des Kinderessens. Die Mitarbeiter*innen der Einrichtungen müssen das Bestellsystem des AN nutzen. Dies gilt für alle Lose.

SERVICELLEISTUNGEN

Angebote sind zwingend mit einem auskömmlichen Stundenverrechnungssatz zu kalkulieren, so dass im Gültigkeitszeitraum der allgemein verbindlicher gesetzlicher Mindestlohn berücksichtigt wird.

I. Leistungen

Mittagversorgung

Ausgabe des vom Caterer angelieferten Mittagessens, individuell angepasst an die Konzeption der Einrichtung. Portionierung in geeignete Behältnisse je nach Gruppengröße. Der "Schüssel-Service" ist normaler Bestandteil der Essenausgabe. Der dafür notwendige Arbeitsaufwand muss im Angebotspreis beinhaltet sein. Inhaltliche Beschreibung der Leistungen: Bereitstellung aller Einzelkomponenten des Mittagessens in separaten Behältnissen pro Tisch; Vorbereitung der Gruppentablets, Be- und Entladen des Wirtschaftsaufzuges (sofern vorhanden), Bestücken / Abstellen / Abholen der Servierwagen am Gruppenraum bzw. Ausgabe auf Teller bei Einnahme des Essens im Speiseraum.

Bei Bedarf ist entsprechend der Altersspezifik der Kinder das Mittagessen mundgerecht aufzubereiten (Kleinkindkost).

Wird vom Caterer Kühl- bzw. Tiefkühlkost angeboten, ist die verzehrfertige Aufbereitung vor Ort von dem Servicedienstleister (Wirtschaftsdienst) qualitäts- und fachgerecht vorzunehmen. Die dafür erforderliche Gerätetechnik wird vom Caterer zur Verfügung gestellt.

Abwasch des täglich genutzten Geschirrs, inklusive Kindergeburtstagsgeschirr. Reinigung des gesamten Küchenbereiches ohne Höhenbegrenzung, Entsorgung der Küchenabfälle und des beim Essen entstehenden Restmülls unter Beachtung saisonaler Temperaturen sowie unter Beachtung der aktuellen EG Verordnung 852.

Von Montag bis Donnerstag besteht die Möglichkeit, das benutzte Vesperschaftgeschirr in speziellen Behältern verschlossen aufzubewahren und am nächsten Tag zu reinigen. Freitags bzw. vor Feiertagen und Schließzeiten ist das Vesperschaftgeschirr am Tag der Benutzung aufzuwaschen.

Beim Einsatz von Geschirrspülmaschinen sind keine aggressiven alkali- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel zu verwenden. Bei Zuwiderhandlungen besteht Schadenersatzpflicht, bezüglich aller dadurch entstehenden Schäden und Folgeschäden.

Bereitstellung von Küchenmobiliar und aller zur Bewirtschaftung benötigter Küchengeräte, Arbeitsmittel und Hilfsmittel. Die Beschaffung von Geschirr, Besteck, Schüsseln, Kannen u. ä. für die Kinder liegt in der Verantwortung der Kita-Leitung.

Bereitstellung der notwendigen Reinigungsmittel, Geschirr- und Einweghandtücher, sowie Kleinmaterial nach Bedarf.

Bereitstellung und tägliche Nutzung einer Industriespülmaschine inkl. Geschirrbrause, zur Reinigung des Geschirrs, als hygienischer Standard für kommunale Kindertageseinrichtungen. Die Kosten für die Nachrüstung einer Spülmaschine inkl. Geschirrbrause (einschließlich baulicher Erfordernisse) sind durch den Auftragnehmer zu tragen und unterliegen den baulichen Voraussetzungen. Angebote zur Installation sind über die Firmen des Auftraggebers einzuholen.

Die Ausführung ist laut Angebot und über diese Firmen zu realisieren.

Über Ausnahmen entscheidet der Auftraggeber.

Zubereitung von Getränken:

Zum Frühstück und Vesper sind Milch und ungesüßte Früchtetees (nicht aromatisiert) anzubieten. Wasser (vorzugsweise mit Kräutern, Gurke, aus unbehandelten Orangen- oder Zitronenscheiben versehen) oder Tee müssen ganztägig bereitgestellt werden.

Die Getränke sind entsprechend der Jahreszeit und in Absprache mit der Kita-Leitung warm bzw. kalt in entsprechenden gruppengerechten Gefäßen zu reichen. Die dafür benötigten Behältnisse sind vom Auftragnehmer bereitzustellen.

Eine Abstimmung des Servicedienstleisters mit dem Caterer hinsichtlich der Bestellung der Getränke ist vorzunehmen.

II. Portionen

Die Bereitstellungszeiten- und Formen der Mahlzeiten und Getränke für die Kindertageseinrichtung sind in Abhängigkeit der Organisation und Konzeption der Einrichtung mit der Leitung der Einrichtung abzustimmen.

III. Speiseplan

Bei der verzehrfertigen Aufbereitung der Speisen bei Caterern mit Kühl- bzw. Tiefkühlkost-Angebot hat sich der Servicedienstleister an die vom Caterer ausgereichten konkreten Speisepläne zu halten.

IV. Zwischenmahlzeiten

Der Caterer bietet Frühstück, Obst/Gemüse-Zwischenmahlzeiten und Vesper als Sonderleistung an. Es ist die vom Caterer gelieferte Ware/Lebensmittel vom Servicedienstleister frisch, zeitnah und entsprechend der Altersspezifik zuzubereiten. Die Ausgabe der Zwischenmahlzeiten erfolgt analog der Mittagessenversorgung.

MILCHKÜCHEN

Anforderungen bei Milchküchen in Kindertageseinrichtungen:

Notwendigkeit von Milchküchen

Grundlage: EG-Verordnung 852 v. 29.04.2004 über die Lebensmittelhygiene
=> bei der Aufnahme von Kindern ab Mutterschutz bis vollendetem 1. Lebensjahr

Es ist separater Raum als Milchküche vorhanden.

Ausstattung - erfolgt über den AG

- erforderliche Anschlüsse
- separates Geschirr, u. a. Behältnisse f. Aufbewahrung des Milchpulvers - Wasserkocher (Edelstahl)
- Garderobenhaken/Schrank für Hygienekleidung
- Sterilisationsgerät
- 1-fach Edelstahlspüle mit Abtropffläche
- Handwaschbecken mit Einhebelmischer
- Seifen- und Desinfektionsspender / Rollen-Stoffhandtücher oder Papierhandtuchspender - Haushaltskühlschrank
- 1 Ceran- bzw. andere Kochplatte
- elektrisches Wärmebad für Flaschen und Breigläser
- Mobiliar
- Körbchen für den Transport der Milchflaschen (6er od. 8er)
- Tablett (Transport der Teetassen f. Säuglinge)
- Wasserfeste Stifte zur Kennzeichnung der Flaschen und Breie

Lebensmittel, Zubereitung

Muttermilch: keine "Fremdmilch"; wird fertig in namentlich gekennzeichneten Fläschchen durch Eltern mitgebracht; Lagerung im Kühlschrank;

Milchersatznahrung: Produkte zum Aufkochen, Abgabe durch Eltern v. ungeöffnetem Milchpulver an Kita (namentlich gekennzeichnet)

Brei: nur industriell hergestellte und verschlossene Gläser - Mitgabe durch Eltern; namentlich gekennzeichnet, für täglichen Verbrauch nur Erwärmung des Breies

Allergie-Kost: nur als Ausnahmeregelung bei vorliegenden Allergien; wird fertig in namentlich gekennzeichnetem Behältnis durch Eltern mitgebracht

Leistungen durch Kita-Personal

- morgendliche Entgegennahme der Nahrung von den Eltern
- kurz vor Beköstigung: Sterilisierung der Flaschen und Sauger / Zubereitung der Milchflaschen inkl. der namentlichen Kennzeichnung / Erwärmung der Breie
- vor Breifütterung Verkostung des Breies (Prüfung auf evtl. Verderbenheit)
- Kennzeichnung des Öffnens der Milchersatznahrung (Haltbarkeitsdauer) => Information an Eltern bei erforderlicher Nachlieferungen v. Milchpulver

- Zubereitung der Milchflaschen inkl. der namentlichen Kennzeichnung
- Erwärmung der Breie
- Kennzeichnung des Öffnungsdatums der Milchersatznahrungen

Bei Nutzung eines Teils der Ausgabeküche als Milchküche ist seitens des AN eine vertragliche Regelung mit dem EB Kita bezüglich der Absicherung der Haftungsansprüche abzuschließen.

Leistungen des Wirtschaftsdienstleisters/Serviceleistung

Basis-Variante

- Reinigung der benutzten Flaschen im eigenen Küchenbereich
- Einsortierung in Tragekorb
- Teezubereitung auch für Säuglinge - Abfüllen in extra Behältnis (evtl. in desinfizierte Babyflaschen)
- Reinigung der Milchküche (inkl. Mobiliar und Ablageflächen), sofern sich diese im Bereich der Ausgabeküche befindet

Zusatz-Variante

Anhand der täglichen Meldung der "Milchkinder" seitens des Kita-Personals sind folgende Leistungen kurz vor jeder Versorgung zu erbringen:

- Sterilisierung der Flaschen und Sauger

SONSTIGES

Der Auftragnehmer hat bei der Ausführung des Auftrages die allgemeinen anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln, Montagerichtlinien und Sicherheitshinweise sowie die Richtlinien/Allgemeine Regelungen für Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutz der Bundesrepublik Deutschland zu beachten. Er hat insbesondere die gesetzlichen und behördlichen Arbeitsschutzbestimmungen, die berufsgenossenschaftlichen Unfallverhütungsvorschriften sowie die dieser Beschreibung des Leistungsverzeichnisses zugrundeliegenden Bedingungen einzuhalten.

Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass seine Mitarbeiter und im Fall von mit dem Angebot angegeben Subunternehmer, Tochter- oder Leasingfirmen die o.g. Bestimmungen einhalten. Er wird seine Beschäftigten - insbesondere die Mitarbeiter die mit der Tätigkeit betraut werden - seine Subunternehmer, Tochter- und Leasingfirmen vor Beginn der Tätigkeit über den Inhalt o.g. Bestimmungen unterweisen. Die Einhaltung dieser stellt eine Vertragsverpflichtung des Auftragnehmers dar. Der Auftragnehmer haftet für die Arbeitssicherheit seines Personals und das von ihm im Unterauftrag beschäftigte Personal.

Wenn der Auftragnehmer Subunternehmer einsetzt, ist er dennoch gegenüber dem Auftraggeber für die Leistungserbringung verantwortlich.

Ausfüllhinweise: Sie müssen alle farblich unterlegten, unterstrichenen Felder ausfüllen. Optional können Sie Angaben in Feldern machen, die nur unterstrichen, aber nicht farblich unterlegt sind. Tragen Sie in der Spalte "Mengen- und Preisangaben" alle notwendigen, geforderten Angaben ein (Preise und Kosten jeweils ohne gesetzliche USt.). Ist eine Preiseinheit ungleich 1 vorgegeben (z.B. 1.000), so geben Sie bitte den Preis netto pro Einheit bezogen auf die Preiseinheit an (z.B. 10,00 EUR pro 1.000 Mengeneinheiten). Beziehen Sie in Rahmenvertragspositionen Ihren angebotenen Preis auf die angegebene geschätzte Menge. Geben Sie in der Spalte "Gesamtbetrag netto (EUR)" für jede Position den Betrag an, der für die Position aus den Einzelangaben zu kalkulieren ist. Beispiel für eine Position mit angegebener Menge und gefordertem Preis: Die Menge ist mit dem Preis netto pro Einheit in Euro zu multiplizieren.

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 1	Mustermann 1 in xxxxx Dresden		
	Bemerkungen/ individuelle Anforderungen der Kita Mustermann 1		
	----- Frühstück: 07.30 bis 08.00 Uhr		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Mittag: 11.00 bis 12.30 Uhr Vesper: 14.00 bis 15.00 Uhr</p> <p>Die Speisen müssen in den genannten Zeiträumen servierfertig bereitgestellt werden!</p> <p>Besondere Anforderungen an die Speisenversorgung: -----</p> <p>Unter Beachtung der DGE - Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas!</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen - Vesper in Buffetform - Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, nach Möglichkeit regionale Anbieter Bäcker, Fleischer, Gemüsehändler - wenig künstliche Geschmacksverstärker und Zusätze verwenden, sanft würzen, den Vorlieben von Kindern Rechnung tragen und die Komponenten des Essens getrennt anbieten (d.h. z.B. kein Gemüse im Reis, keine Beimischung von Stücken im Quark oder Joghurt... zur Vermeidung von Komplettablehnung). - Gemüse muss erkennbar und mittags nicht zu durchkocht angeboten werden. - Obst/ Gemüse muss vielfältig zu allen Mahlzeiten angeboten werden - enge Zusammenarbeit zwischen dem Caterer und der Kita-Leitung sowie den Mitarbeiterinnen mit escapädischer Zusatzqualifizierung - Beschwerdemanagement (konstruktiver Umgang mit Anliegen) - geschultes und engagiertes Personal und ausreichend Personal im Service - Angebot Sonderessen als gleichwertiger Ersatz! (Allergien, vegetarisch, religiöse Gründe) - betrifft derzeit ca. 5 Kinder - der Caterer muss die Kinder so bekochen, dass sie wenn möglich, wenig abweichendes, völlig anderes Essen bekommen. (also nur die entsprechende Komponente austauschen) <p>"Nachschlag" muss für die Kinder immer möglich sein</p> <ul style="list-style-type: none"> - definiertes Mahnverfahren (Info über drohende Essensperren an Leitung) <p>Bei drohenden Sperrungen bzw. Außenständen bitten wir um rechtzeitige Info, um mit den Familien in Kontakt zu treten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transparenz Essenteilnehmer (Eine tägliche Teilnahmeliste ist zur Einsicht erforderlich!) <p>Aufgaben Servicepersonal -----</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisenzubereitung in Ausgabeküche EG - Überprüfung der Ausgabetemperaturen - Entsorgung der Speisereste - Abwasch des Geschirrs - Bestückung der Getränkewagen mit ausreichend Bechern und gefüllten Getränkebehältern und die Vorbereitung der Getränkekörbe für den Gartenbereich - Speisebestellung Mittag + Vesper <p>Speisenausgabe/ Schüsselservice -----</p> <p>Kindergarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beim Mittagessen ist maximal mit vier warmen Komponenten zu rechnen (z.B. Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, Soße) und einer kalten (Nachspeise) - die Kinder werden durch die pädagogischen Fachkräfte bei der Aufnahme der Speisen unterstützt - Schüsselausgabe - die Kindergartenkinder essen in einem Gruppenzimmer, gestaffelt in 3 Gruppen (11.00 Uhr, 11.30 Uhr und 12.00 Uhr) 		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Wasserbereitstellung ----- - es stehen Getränkewagen mit Bechern und Wasserbehältern im Haus zur Verfügung - diese werden am Morgen, mittags und nachmittags durch den Caterer mit Wasser (vorzugsweise mit Kräutern, Gurke, unbehandelten Orangen- oder Zitronenscheiben versehen) und ungesüßten Tee sowie Bechern aufgefüllt - die Teezubereitung am Morgen wird durch das Kitapersonal vorgenommen</p> <p>Sonstiges: Besonderheiten zur Bewirtschaftung:</p> <p>Separate Medienzähler im Küchenbereich (Strom/Gas + Wasser/Abwasser): nein Absicherung Elektrik Hauptverteiler: 35A Herd und Dämpfer: 2x B16 3pol. Geschirrspüler: 1x B16 3pol. Steckdosen: 2x B16A Dreh-/Starkstrom: Drehstromzähler: nur 1 Zähler vorhanden! Kita/Haus Allg. Wasseranschluss für 1 Geschirrspüler und 1 Spüle</p> <p>Eigentum EB Kita der Möblierung im Küchenbereich: 2fach-Spüle, Handwaschbecken, Kühlschrank mit Eisfach, im Lager Regalsysteme</p> <p>Milchküche: nein</p> <p>Ausreichend Platz für Spülmaschine Küche vorhanden: ja</p> <p>Gibt es Einschränkungen der Versorgungsform aufgrund baulicher Gegebenheiten: nein</p>		
	<p>zu 1: Beschreibung Konzepte</p> <p>Die Konzepte müssen belegen, wie Sie eine dauerhaft zufriedenstellende Leistungserbringung sicherstellen werden. Erarbeiten Sie jeweils ein Konzept, das auf jede der nachfolgenden Fragen eine nachvollziehbare Antwort gibt! Die Konzepte müssen mindestens alle Anforderungen aus dem Leistungsverzeichnis enthalten.</p> <p>Die eingereichten Konzepte des Bieters werden im Auftragsfall zum Bestandteil des abzuschließenden Vertrages. Die Aussagen zu den jeweiligen Fragen können somit vom Auftraggeber (AG) jederzeit eingefordert werden.</p> <p>Für den AG ist eine nachhaltige und umweltverträgliche Beschaffung von großer Bedeutung.</p> <p>Reicht der Platz zur Beantwortung der Fragen nicht aus, fügen Sie ein Dokument dem Angebot bei.</p>		
	<p>Fragetitel</p> <p>1.1 Qualitätssicherungskonzept</p> <p>1. Qualitätssystem Welches Qualitätssystem für Ihre Dokumentation kommt zum Einsatz (analog/ formularbasierend oder elektronisch/Digital)? Legen Sie ein exemplarisches Formular Ihrem Angebot bei. Beschreiben Sie ausschließlich das</p>	<p>Antwort</p> <p></p> <p></p> <p></p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>Qualitätsmesssystem, das als Vertragsbestandteil nach Zuschlagserteilung zum Einsatz kommt. Verzichten Sie auf Darstellungen von optionalen Systemen, welche nicht zum Einsatz kommen!</p> <p>2. Qualitätskontrollen Wie häufig finden eigene Qualitätskontrollen jährlich statt?</p> <p>3.1 Mängel Wie werden aufgetretene Mängel in der Kochküche dokumentiert und wie erfolgt die Mängelerfassung?</p> <p>3.2 Mängel Welche Maßnahmen ergreifen Sie bei Mängeln, welche Sie bei der Qualitätskontrolle erfasst und dokumentiert haben? Beschreiben Sie, wie die Mängelbeseitigung erfolgt und welche Maßnahmen Sie ergreifen, um diese Mängel dauerhaft abzustellen!</p> <p>5. Dokumentation Im Qualitätsmesssystem dokumentieren Sie Ihre Kontrollergebnisse. Beschreiben Sie, in welcher Form die Ergebnisse gegenüber dem AG dokumentiert werden und auf welchem Weg Sie die Prüfberichte unaufgefordert dem AG zur Verfügung stellen!</p> <p>6. Ansprechpartner In welchen Zeiten und wie sind die Ansprechpartner Ihres Unternehmens erreichbar?</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>1.2 Hygienekonzept</p> <p>1. Hygieneplan Wie gestalten Sie den Hygieneplan (Muster beifügen)?</p> <p>2. Produktions- und Verarbeitungsprozess Um alle unnötigen Materialien und mögliche Quellen für Keime zu entfernen, erläutern Sie den Produktions- und Verarbeitungsprozess in Ihrer Küche.</p> <p>3. Hygieneregeln Wie stellen Sie sicher, dass die</p>	<div style="background-color: yellow; height: 20px; width: 100%;"></div> <hr/> <div style="background-color: yellow; height: 20px; width: 100%;"></div> <hr/> <div style="background-color: yellow; height: 20px; width: 100%;"></div>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	Fragetitel	Antwort	
	<p>Hygieneregeln, hinsichtlich persönlicher Körperhygiene, sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und die Sauberkeit im Betrieb eingehalten werden?</p> <p>4. Reinigungsschemie Welche Reinigungsschemie wird in der Küche eingesetzt? Beschreiben Sie, wie und welche Reinigungsschemie Sie einsetzen werden!</p>		
	<p>1.3 Implementierungskonzept (Prozessablauf)</p> <p>Um einen reibungslosen Vertragsbeginn zu ermöglichen, bedarf es im Vorfeld einer genauen Planung, der Implementierungs- und Startphase. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Sie einen erfolgreichen Vertragsbeginn in der Kindereinrichtung sicherstellen.</p> <p>1. Zeitstrahl Beschreiben Sie die einzelnen Phasen an Hand eines Zeitstrahles und benennen Sie die einzelnen Arbeitsschritte!</p> <p>2. Personal Wie viele und welche Personen zeigen sich für den Vertragsbeginn in der Einrichtung verantwortlich? Beschreiben Sie, mit wie vielen Personen über welchen Zeitraum der Vertragsbeginn organisiert werden wird! (Objektplanung, Materialbestellung, Beschaffung notwendiger Gegenstände, Zustellung an das Objekt, Personalgewinnung)</p> <p>3.1 Einweisung Wann erfolgt die zeitliche Einweisung des Personals in der Kita und wo wird dies dokumentiert?</p> <p>3.2 Einweisung Wie erfolgt die Einweisung des Personals im Objekt? Beschreiben Sie, wann und in welcher Form das Personal in der Einrichtung eingewiesen werden und wer sich für die Einweisung verantwortlich zeigt!</p> <p>4. Schulung Wann erfolgt die Schulung des eingesetzten Personals?</p>	<div style="background-color: yellow; height: 15px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 15px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 15px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	Fragetitel	Antwort	
	<p>Bennen Sie den Zeitpunkt und die Dokumentationsart, bis wann die Schulungsnachweise des zum Einsatz kommenden Personals dem AG vorgelegt werden!</p> <p>6. Speiseplan Wann erfolgt die genaue Speisenplanung? Wann wird der fertige Speisenplan, mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ausgewiesen, dem AG übergeben?</p>		
	zu 1: Allgemeine Fragen		
	Fragetitel	Antwort	
	<p>2.1 Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung</p> <p>Wer ist Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung im Falle der Auftragserteilung?</p>		
	<p>2.2 Verpflegungssystem</p> <p>Welches Verpflegungssystem bieten Sie an?</p>		
	<p>2.3 Bereitstellung des Mittagessen - Temperaturen</p> <p>Geben Sie an, wie die Ausgabetemperatur der warmen Speisen ist und wie diese sichergestellt wird!</p> <p>Geben Sie an, wie die Ausgabetemperatur der kalten Speisen ist und wie diese sichergestellt wird!</p>		
	<p>2.4 Abfüllzeit</p> <p>Geben Sie Antworten auf folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uhrzeit der Abfüllung: - Dauer des Transports: - Ankunftszeit Essen in Kita: 		
	<p>2.5 saisonale Produkte</p> <p>Was bieten Sie in den jeweiligen Monaten an saisonalen Produkten an.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>Nennen Sie mindestens drei Beispiele! Beispiel: Januar - Chinakohl, Äpfel, Kraut März - Kartoffel, Kürbis, Karotte August - Bohnen, Gurken, Beeren</p>	<p>Antwort</p> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div>	
	<p>2.6 Bio-Anteil</p> <p>Wie hoch ist der Bioanteil in der Speisenversorgung im ersten Vertragsjahr? Wie erhöht sich der Bioanteil in der Speisenversorgung in den darauffolgenden 5 Jahren?</p> <p>Unterscheiden Sie dabei nach Frühstück, Obst-/Gemüsezwischenmahlzeit, Mittag und Vesper.</p> <p>Geben Sie den durchschnittlichen Bioanteil in Prozent je Mahlzeit an sowie den Gesamtdurchschnitt der Speisenversorgung pro Jahr für diese Kindertageseinrichtung an. .</p>	<div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div>	
	<p>2.7 Fair-Trade-Produkte</p> <p>Welche Fair-Trade-Produkte werden zur Herstellung der Speisen verwendet bzw. bei der jeweiligen Mahlzeit angeboten? Nennen Sie mindestens drei Beispiele !</p>	<div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div>	
	<p>2.8 Convenienceprodukte</p> <p>Wie hoch ist der Prozentanteil von Convenienceprodukte pro Tagesmahlzeiten (Frühstück, Obst-/Gemüsemahlzeit, Mittagessen, Vesper)? Geben Sie dabei die entsprechende Stufe und den prozentualen Anteil an!</p> <p>Stufe 0 Grundstufe Stufe 1 küchenfertig Stufe 2 garfertig Stufe 3 mischfertig Stufe 4 regenerierfertig Stufe 5 verzehrfertig</p> <p>Beispiel: Tagesmahlzeit gesamt ca. 50% Stufe 1</p>	<div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: #ffff00; height: 20px; width: 100%;"></div>	
	<p>2.9 Kassierungskonzept</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>1. Welche Kassierungsformen der unten angeführten Punkte bieten Sie an?</p> <p>o Kassierung von Bargeld o Überweisung durch die Eltern und Belegvorlage o Bankeinzug durch AN</p> <p>2. Beschreiben Sie die Organisation nach folgenden Punkten!</p> <p>- Angabe zur Kassierungsmodalität (Kassierungszeitpunkt; wie lange im Voraus; Abschlagszahlung; wann Abbuchung; Rückverrechnungsrhythmus und spätestester möglicher Zeitpunkt für Abbestellung bei Krankheit mit Preiserstattung).</p> <p>- Ansprechpartner/Verantwortlichkeit bei Zu- u. Abbestellungen durch Eltern bzw. bei Klärungen von Differenzen der Essengeld- Abrechnung</p> <p>- Rechnungslegungsmodalitäten Werden bei allen Kassierungsformen den Personensorgeberechtigten Rechnungen ausgestellt? Beantworten Sie dies mit ja oder nein! Wird mit nein geantwortet, begründen Sie dies und beantworten nachfolgende Frage! "Wie kann der Anforderung der Sorgeberechtigten zum Erhalt einer Rechnung anderweitig entsprochen werden?"</p> <p>Reicht der Platz nicht aus, ist ein gesondertes Dokument dem Angebot beizufügen.</p>	<p>Antwort</p> <p></p> <p></p> <p></p>	
	<p>zu 1: Nachweis zur Vermeidung von Kinderarbeit</p> <p>Bei einer Herkunft der verwendeten Produkte außerhalb Europas, welche zur Herstellung der Speisen verwandt wurden, ist die Herstellung ohne ausbeuterische Kinderarbeit durch entsprechende Zertifikate oder Erklärungen Dritter nachzuweisen, sofern Sie dazu aufgefordert werden!</p> <p>Die Einhaltung der Kernarbeitsnormen der internationalen Arbeitsorganisation ist für folgende Produkte bindend: Landwirtschaftliche Produkte (z.B. Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Zucker, Bananen, Orangensaft, Pflanzen)</p>		
	<p>Fragetitel</p> <p>3.1 Eigenerklärung</p> <p>Ich/Wir versichern, dass die Produkte unter Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen</p>	<p>Antwort</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	Fragetitel	Antwort	
	hergestellt und/oder bearbeitet wurden.		
Gruppe 1.1	Speisenversorgung		
Gruppe 1.1.1	Obst- und Gemüsemahlzeit (Zwischenmahlzeit)		
1.1.1.1	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Wareneinsatz inkl. Lieferung Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	
1.1.1.2	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zubereitung Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	
1.1.1.3	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Servicekosten Kosten sind durch die Eltern zu tragen und nicht Bestandteil der Gruppe "Serviceleistung". Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	
1.1.1.4	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Medienkosten Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.1.1.5	Optionale Position - relevant für Angebotssumme sonstiges Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/> <input type="text"/>
Gruppe 1.1.2	Mittagsversorgung Preisangebot inkl. Sonderkost und Obst-/Gemüsenachtisch		<input type="text"/> <input type="text"/>
1.1.2.1	Herstellung und Wareneinsatz Mittagsportion inkl. Lieferung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40 Portionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/> <input type="text"/>
1.1.2.2	Servicekosten Elternanteil Servicekosten der Eltern und eine Festvereinbarung der Höhe nach. In dem Feld "Nettopreis" sind zwingend 0,46€ einzutragen!!	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40 Elternanteil/Portion 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/> <input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.1.2.3	Getränkezubereitung Herstellung und Wareneinsatz inkl. Lieferung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40 Getränke 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Getränk USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.2.4	Medienkosten	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40 Medienkosten/Portion 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
1.1.2.5	sonstiges Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40 Portionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Gruppe 1.1.3	Vesper Information zur Teilnahme Vesper: ----- In Rücksprache mit der Kitaleitung nehmen voraussichtlich im: Kindergarten wochentäglich ca. 22 Kinder (derzeit ca. 17 teilnehmende) keine Kinderkrippenkinder		
1.1.3.1	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Wareneinsatz inkl. Lieferung und Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	
1.1.3.2	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zubereitung inkl. Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	
1.1.3.3	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Servicekosten Kosten sind durch die Eltern zu tragen und nicht Bestandteil der Gruppe "Serviceleistung". Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	
1.1.3.4	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Medienkosten Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1.1.3.5	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme sonstiges</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
Gruppe 1.2	Serviceleistung		<input type="text"/>
	zu 1.2: Servicekraft		
	<p>Fragetitel</p> <p>1.1 Anwesenheit - Arbeitszeit</p> <p>Aufgrund der Kinderzahl und Erfahrungswerten ist eine Mindestarbeitszeit von 2,5h pro Tag für die Dienstleistung (Service) zu gewährleisten!</p> <p>Geben Sie pro Punkt 1 bis 3, wie sich diese jeweils 2,5h Mindestarbeitszeit aufteilen:</p> <p>1. Vor- und Nachbereitung Mittagessen inkl. Obst-/Gemüsemahlzeit (Kostenübernahme durch EB Kita und in der Position Gruppe Serviceleistung abzubilden)</p> <p>2. Vor- und Nachbereitung Vesper (Kosten durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden)</p> <p>3. ganztägige Getränkebereitstellung (Kostenübernahme durch EB Kita und in der Position Gruppe Serviceleistung abzubilden)</p>	<p>Antwort</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
1.2.1	<p>Serviceleistung</p> <p>Geben Sie den Preis der Servicepauschale für eine Mittagessenportion (abzüglich 0,46€ netto Elternanteil) an, welcher für die Erbringung der Leistung notwendig ist. Zur Berechnung gehen wir von 242 Öffnungstagen im Jahr aus.</p>	<p>1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 40 Portionen</p> <p>2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage</p> <p>3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>Preis pro: 1 Portion</p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 2	<p>Mustermann 2 in xxxxx Dresden</p> <p>Bemerkungen/ individuelle Anforderungen der Kita Mustermann 2 ----- Frühstück: 08.00 bis 08.30 Uhr Mittag: 10.45 bis 12.30 Uhr Vesper: 14.30 bis 15.30 Uhr</p> <p>Die Speisen müssen in den genannten Zeiträumen servierfertig bereitgestellt werden!</p> <p>Besondere Anforderungen an die Speisenversorgung: ----- Unter Beachtung der DGE - Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas! - Frühstück in Buffetform - Mittagessen - Vesper in Buffetform - Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, auch Bioprodukte, nach Möglichkeit regionale Anbieter Bäcker, Fleischer, Gemüsehändler - wenig künstliche Geschmacksverstärker und Zusätze verwenden, sanft würzen, den Vorlieben von Kindern Rechnung tragen und die Komponenten des Essens getrennt anbieten (d.h. z.B. kein Gemüse im Reis, keine Beimischung von Stücken im Quark oder Joghurt... zur Vermeidung von Komplettablehnung) - Mehr-Komponenten-Essen - Gemüse muss erkennbar und mittags nicht zu durchkocht angeboten werden - gewünscht sind kurze Anfahrtswege der Speisen und kurze Standzeiten - enge Zusammenarbeit zwischen dem Caterer und der Kita-Leitung sowie den Mitarbeiterinnen mit escapädischer Zusatzqualifizierung - Beschwerdemanagement (konstruktiver Umgang mit Anliegen) - geschultes und engagiertes Personal und ausreichend Personal im Service - Angebot Sonderessen als gleichwertiger Ersatz! (Allergien, vegetarisch, religiöse Gründe - betrifft derzeit ca. 10 Kinder - der Caterer muss die Kinder so bekochen, dass sie wenn möglich, wenig abweichendes, völlig anderes Essen bekommen. (also nur die entsprechende Komponente austauschen) "Nachschlag" muss für die Kinder immer möglich sein - definiertes Mahnverfahren (Info über drohende Essensperren an Leitung) Bei drohenden Sperrungen bzw. Außenständen bitten wir um rechtzeitige Info, um mit den Familien in Kontakt zu treten. - Transparenz Essenteilnehmer (Eine tägliche Teilnahmeliste ist zur Einsicht erforderlich!) - Mischküchenkonzept, Frischeküche</p> <p>Aufgaben Servicepersonal ----- - Speisenbestellung Frühstück/ Vesper - Speisenzubereitung in Ausgabeküche - Transport in die Kinderrestaurants und Rücktransport - Überprüfung der Ausgabetemperaturen - Entsorgung der Speisereste - Abwasch des Geschirrs - Reinigung der Durchreiche, Getränke- und Speisewagen, sowie des Aufzuges unter Einhaltung des Hygieneplanes - Bestückung der Getränkewagen mit ausreichend Bechern und gefüllten Getränkebehältern und die Vorbereitung der Getränkekörbe für den Gartenbereich</p> <p>Speisenausgabe/ Schüsselservice</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>-----</p> <p>Kinderkrippe: - die Essenseinnahme der Krippenkinder erfolgt mittags im Krippenrestaurant - die Speisenausgabe im Krippenbereich erfolgt durch die Pädagogischen Fachkräfte und mittels Schüsseln auf den Tischen</p> <p>Kindergarten: - die Kindergartenkinder essen im Kinderrestaurant zum Mittag - dort gibt es eine Durchreiche und Servierwagen, auf welchen die Speise-Komponenten bereitgestellt werden - beim Mittagessen ist maximal mit vier warmen Komponenten zu rechnen (z.B. Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, Soße) und einer kalten (Nachspeise) - die Speisenausgabe erfolgt durch die pädagogischen Fachkräfte mittels Schüsseln auf den Tischen, aus denen sich die Kinder das Essen auf den jeweils eigenen Teller aufzut. Eine Begleitung durch pädagogische Fachkräfte ist hierbei gewährleistet - die Kinder werden durch die pädagogischen Fachkräfte bei der Aufnahme der Speisen unterstützt - Schüsselausgabe - die Servicekräfte des Caterers prüfen regelmäßig die Servierwagen und Durchreiche auf Sauberkeit und Speisemenge - bei Bedarf reinigen Sie die Durchreiche und Servierwagen und füllen die Speisen nach</p> <p>Wasserbereitstellung -----</p> <p>- es stehen Getränkewagen mit Bechern und Wasserbehältern im Haus zur Verfügung - diese werden am Morgen, mittags und nachmittags durch den Caterer mit Wasser (vorzugsweise mit Kräutern, Gurke, unbehandelten Orangen- oder Zitronenscheiben versehen) und ungesüßten Tee sowie Bechern aufgefüllt</p> <p>Sonstiges: Besonderheiten zur Bewirtschaftung: keine</p> <p>Separate Medienzähler im Küchenbereich (Strom/Gas + Wasser/Abwasser): ja Absicherung Elektrik Hauptverteiler: 63A Herd und Dämpfer: 2xB16 3pol. Geschirrspüler: 1x B16 3pol., Wasseranschluss vorhanden Steckdosen: 4x B16A Dreh-/Starkstrom: Drehstromzähler 400V</p> <p>Eigentum EB Kita der Möblierung im Küchenbereich: 3fach-Spüle, Handwaschbecken, Arbeitstisch aus Edelstahl</p> <p>Milchküche: nein</p> <p>Ausreichend Platz für Spülmaschine Küche vorhanden: ja</p> <p>Gibt es Einschränkungen der Versorgungsform aufgrund baulicher Gegebenheiten: keine</p>		
	<p>zu 2: Beschreibung Konzepte</p> <p>Die Konzepte müssen belegen, wie Sie eine dauerhaft zufriedenstellende Leistungserbringung sicherstellen werden. Erarbeiten Sie jeweils ein Konzept, das auf jede der nachfolgenden Fragen eine nachvollziehbare Antwort gibt! Die Konzepte müssen mindestens alle Anforderungen aus dem Leistungsverzeichnis enthalten.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Die eingereichten Konzepte des Bieters werden im Auftragsfall zum Bestandteil des abzuschließenden Vertrages. Die Aussagen zu den jeweiligen Fragen können somit vom Auftraggeber (AG) jederzeit eingefordert werden.</p> <p>Für den AG ist eine nachhaltige und umweltverträgliche Beschaffung von großer Bedeutung.</p> <p>Reicht der Platz zur Beantwortung der Fragen nicht aus, fügen Sie ein Dokument dem Angebot bei.</p>		
	<p>Fragetitel</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>1.1 Qualitätssicherungskonzept</p> <p>1. Qualitätsmesssystem Welches Qualitätsmesssystem für Ihre Dokumentation kommt zum Einsatz (analog/ formularbasierend oder elektronisch/Digital)? Legen Sie ein exemplarisches Formular Ihrem Angebot bei. Beschreiben Sie ausschließlich das Qualitätsmesssystem, das als Vertragsbestandteil nach Zuschlagserteilung zum Einsatz kommt. Verzichten Sie auf Darstellungen von optionalen Systemen, welche nicht zum Einsatz kommen!</p> <p>2. Qualitätskontrollen Wie häufig finden eigene Qualitätskontrollen jährlich statt?</p> <p>3.1 Mängel Wie werden aufgetretene Mängel in der Kochküche dokumentiert und wie erfolgt die Mängelerfassung?</p> <p>3.2 Mängel Welche Maßnahmen ergreifen Sie bei Mängeln, welche Sie bei der Qualitätskontrolle erfasst und dokumentiert haben? Beschreiben Sie, wie die Mängelbeseitigung erfolgt und welche Maßnahmen Sie ergreifen, um diese Mängel dauerhaft abzustellen!</p> <p>5. Dokumentation Im Qualitätsmesssystem dokumentieren Sie Ihre Kontrollergebnisse. Beschreiben Sie, in welcher Form die Ergebnisse gegenüber dem AG dokumentiert werden und auf welchem Weg Sie die Prüfberichte unaufgefordert dem AG zur Verfügung stellen!</p>	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	Fragetitel	Antwort	
	<p>6. Ansprechpartner In welchen Zeiten und wie sind die Ansprechpartner Ihres Unternehmens erreichbar?</p>		
	<p>1.2 Hygienekonzept</p> <p>1. Hygieneplan Wie gestalten Sie den Hygieneplan (Muster beifügen)?</p> <p>2. Produktions- und Verarbeitungsprozess Um alle unnötigen Materialien und mögliche Quellen für Keime zu entfernen, erläutern Sie den Produktions- und Verarbeitungsprozess in Ihrer Küche.</p> <p>3. Hygieneregeln Wie stellen Sie sicher, dass die Hygieneregeln, hinsichtlich persönlicher Körperhygiene, sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und die Sauberkeit im Betrieb eingehalten werden?</p> <p>4. Reinigungsschemie Welche Reinigungsschemie wird in der Küche eingesetzt? Beschreiben Sie, wie und welche Reinigungsschemie Sie einsetzen werden!</p>	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	
	<p>1.3 Implementierungskonzept (Prozessablauf)</p> <p>Um einen reibungslosen Vertragsbeginn zu ermöglichen, bedarf es im Vorfeld einer genauen Planung, der Implementierungs- und Startphase. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Sie einen erfolgreichen Vertragsbeginn in der Kindereinrichtung sicherstellen.</p> <p>1. Zeitstrahl Beschreiben Sie die einzelnen Phasen an Hand eines Zeitstrahles und benennen Sie die einzelnen Arbeitsschritte!</p> <p>2. Personal Wie viele und welche Personen zeigen sich für den Vertragsbeginn in der Einrichtung verantwortlich? Beschreiben Sie, mit wie vielen Personen über welchen Zeitraum der Vertragsbeginn organisiert werden wird! (Objektplanung, Materialbestellung, Beschaffung notwendiger Gegenstände, Zustellung an</p>	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>das Objekt, Personalgewinnung)</p> <p>3.1 Einweisung Wann erfolgt die zeitliche Einweisung des Personals in der Kita und wo wird dies dokumentiert?</p> <p>3.2 Einweisung Wie erfolgt die Einweisung des Personals im Objekt? Beschreiben Sie, wann und in welcher Form das Personal in der Einrichtung eingewiesen werden und wer sich für die Einweisung verantwortlich zeigt!</p> <p>4. Schulung Wann erfolgt die Schulung des eingesetzten Personals? Bennen Sie den Zeitpunkt und die Dokumentationsart, bis wann die Schulungsnachweise des zum Einsatz kommenden Personals dem AG vorgelegt werden!</p> <p>6. Speiseplan Wann erfolgt die genaue Speisenplanung? Wann wird der fertige Speisenplan, mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ausgewiesen, dem AG übergeben?</p>	<p>Antwort</p>	
	zu 2: Allgemeine Fragen		
	<p>Fragetitel</p> <p>2.1 Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung Wer ist Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung im Falle der Auftragserteilung?</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>2.2 Verpflegungssystem Welches Verpflegungssystem bieten Sie an?</p>		
	<p>2.3 Bereitstellung des Mittagessen - Temperaturen Geben Sie an, wie die Ausgabetemperatur der warmen Speisen ist und wie diese</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>sichergestellt wird!</p> <p>Geben Sie an, wie die Ausgabetemperatur der kalten Speisen ist und wie diese sichergestellt wird!</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>2.4 Abfüllzeit</p> <p>Geben Sie Antworten auf folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uhrzeit der Abfüllung: - Dauer des Transports: - Ankunftszeit Essen in Kita: 		
	<p>2.5 saisonale Produkte</p> <p>Was bieten Sie in den jeweiligen Monaten an saisonalen Produkten an. Nennen Sie mindestens drei Beispiele! Beispiel:</p> <p>Januar - Chinakohl, Äpfel, Kraut März - Kartoffel, Kürbis, Karotte August - Bohnen, Gurken, Beeren</p>		
	<p>2.6 Bio-Anteil</p> <p>Wie hoch ist der Bioanteil in der Speisenversorgung im ersten Vertragsjahr? Wie erhöht sich der Bioanteil in der Speisenversorgung in den darauffolgenden 5 Jahren?</p> <p>Unterscheiden Sie dabei nach Frühstück, Obst-/Gemüsezwischenmahlzeit, Mittag und Vesper.</p> <p>Geben Sie den durchschnittlichen Bioanteil in Prozent je Mahlzeit an sowie den Gesamtdurchschnitt der Speisenversorgung pro Jahr für diese Kindertageseinrichtung an. .</p>		
	<p>2.7 Fair-Trade-Produkte</p> <p>Welche Fair-Trade-Produkte werden zur Herstellung der Speisen verwendet bzw. bei der jeweiligen Mahlzeit angeboten? Nennen Sie mindestens drei Beispiele !</p>		
	<p>2.8 Convenienceprodukte</p> <p>Wie hoch ist der Prozentanteil von</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>Convenienceprodukte pro Tagesmahlzeiten (Frühstück, Obst-/Gemüsemahlzeit, Mittagessen, Vesper)? Geben Sie dabei die entsprechende Stufe und den prozentualen Anteil an!</p> <p>Stufe 0 Grundstufe Stufe 1 küchenfertig Stufe 2 garfertig Stufe 3 mischfertig Stufe 4 regenerierfertig Stufe 5 verzehrfertig</p> <p>Beispiel: Tagesmahlzeit gesamt ca. 50% Stufe 1</p>	<p>Antwort</p> <p></p> <p></p> <p></p>	
	<p>2.9 Kassierungskonzept</p> <p>1. Welche Kassierungsformen der unten angeführten Punkte bieten Sie an?</p> <p><input type="checkbox"/> Kassierung von Bargeld <input type="checkbox"/> Überweisung durch die Eltern und Belegvorlage <input type="checkbox"/> Bankeinzug durch AN</p> <p>2. Beschreiben Sie die Organisation nach folgenden Punkten!</p> <p>- Angabe zur Kassierungsmodalität (Kassierungszeitpunkt; wie lange im Voraus; Abschlagszahlung; wann Abbuchung; Rückverrechnungsrhythmus und spätestester möglicher Zeitpunkt für Abbestellung bei Krankheit mit Preiserstattung).</p> <p>- Ansprechpartner/Verantwortlichkeit bei Zu- u. Abbestellungen durch Eltern bzw. bei Klärungen von Differenzen der Essengeld- Abrechnung</p> <p>- Rechnungslegungsmodalitäten Werden bei allen Kassierungsformen den Personensorgeberechtigten Rechnungen ausgestellt? Beantworten Sie dies mit ja oder nein! Wird mit nein geantwortet, begründen Sie dies und beantworten nachfolgende Frage! "Wie kann der Anforderung der Sorgeberechtigten zum Erhalt einer Rechnung anderweitig entsprochen werden?"</p>	<p></p> <p></p> <p></p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>Reicht der Platz nicht aus, ist ein gesondertes Dokument dem Angebot beizufügen.</p> <p>zu 2: Nachweis zur Vermeidung von Kinderarbeit Bei einer Herkunft der verwendeten Produkte außerhalb Europas, welche zur Herstellung der Speisen verwandt wurden, ist die Herstellung ohne ausbeuterische Kinderarbeit durch entsprechende Zertifikate oder Erklärungen Dritter nachzuweisen, sofern Sie dazu aufgefordert werden! Die Einhaltung der Kernarbeitsnormen der internationalen Arbeitsorganisation ist für folgende Produkte bindend: Landwirtschaftliche Produkte (z.B. Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Zucker, Bananen, Orangensaft, Pflanzen)</p> <p>Fragetitel</p> <p>3.1 Eigenerklärung Ich/Wir versichern, dass die Produkte unter Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen hergestellt und/oder bearbeitet wurden.</p>	<p>Antwort</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>	
Gruppe 2.1	Speisenversorgung		
Gruppe 2.1.1	<p>Frühstück</p> <p>Information zur Teilnahme Frühstück ----- In Rücksprache mit der Kitaleitung nehmen voraussichtlich im: Kindergarten wochentäglich ca. 18 Kinder (derzeit ca. 16 teilnehmende) Kinderkrippe wochentäglich ca. 15 Kinder teil (derzeit ca. 12 teilnehmende) teil.</p>		
2.1.1.1	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Wareneinsatz inkl. Lieferung und Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p>	
2.1.1.2	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zubereitung inkl. Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
2.1.1.3	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Servicekosten Kosten sind durch die Eltern zu tragen und nicht Bestandteil der Gruppe "Serviceleistung". Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
2.1.1.4	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Medienkosten Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
2.1.1.5	Optionale Position - relevant für Angebotssumme sonstiges Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
Gruppe 2.1.2	Mittagsversorgung Preisangebot inkl. Sonderkost und Obst-/Gemüsenachtisch		<input type="text"/>
2.1.2.1	Herstellung und Wareneinsatz Mittagsportion inkl. Lieferung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 87 Portionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
2.1.2.2	Servicekosten Elternanteil Servicekosten der Eltern und eine Festvereinbarung der Höhe nach. In dem Feld "Nettopreis" sind zwingend 0,46€ einzutragen!	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 87 Elternanteil/Portion 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
2.1.2.3	Getränkezubereitung Herstellung und Wareneinsatz inkl. Lieferung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 87 Getränke 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Getränk USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
2.1.2.4	Medienkosten	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 87 Medienkosten/Portion 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
2.1.2.5	sonstiges Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 87 Portionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
Gruppe 2.1.3	Vesper Information zur Teilnahme Vesper: ----- In Rücksprache mit der Kitaleitung nehmen voraussichtlich im: Kindergarten wochentäglich ca. 38 Kinder (derzeit ca. 36 teilnehmende) Kinderkrippe wochentäglich ca. 18 Kinder teil (derzeit ca. 15 teilnehmende) teil.		<input type="text"/>
2.1.3.1	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Wareneinsatz inkl. Lieferung und Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
2.1.3.2	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zubereitung inkl. Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)				
2.1.3.3	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Servicekosten</p> <p>Kosten sind durch die Eltern zu tragen und nicht Bestandteil der Gruppe "Serviceleistung".</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>				
2.1.3.4	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Medienkosten</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>				
2.1.3.5	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme sonstiges</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>				
Gruppe 2.2	<p>Serviceleistung</p> <hr/> <p>zu 2.2: Servicekraft</p> <table border="1" data-bbox="194 1487 1289 1964"> <thead> <tr> <th data-bbox="194 1487 719 1527">Fragetitel</th> <th data-bbox="726 1487 1289 1527">Antwort</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="194 1536 719 1964"> <p>1.1 Anwesenheit - Arbeitszeit</p> <p>Aufgrund der Kinderzahl und Erfahrungswerten ist eine Mindestarbeitszeit von 7h für pro Tag für die Dienstleistung (Service) zu gewährleisten!</p> <p>Geben Sie pro Punkt 1 bis 4, wie sich diese jeweils 7h Mindestarbeitszeit aufteilen:</p> <p>1. Vor- u. Nachbereitung Frühstück (Kosten durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden)</p> <p>2. Vor- und Nachbereitung Mittagessen inkl.</p> </td> <td data-bbox="726 1536 1289 1964"> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> </td> </tr> </tbody> </table>		Fragetitel	Antwort	<p>1.1 Anwesenheit - Arbeitszeit</p> <p>Aufgrund der Kinderzahl und Erfahrungswerten ist eine Mindestarbeitszeit von 7h für pro Tag für die Dienstleistung (Service) zu gewährleisten!</p> <p>Geben Sie pro Punkt 1 bis 4, wie sich diese jeweils 7h Mindestarbeitszeit aufteilen:</p> <p>1. Vor- u. Nachbereitung Frühstück (Kosten durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden)</p> <p>2. Vor- und Nachbereitung Mittagessen inkl.</p>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/>
Fragetitel	Antwort						
<p>1.1 Anwesenheit - Arbeitszeit</p> <p>Aufgrund der Kinderzahl und Erfahrungswerten ist eine Mindestarbeitszeit von 7h für pro Tag für die Dienstleistung (Service) zu gewährleisten!</p> <p>Geben Sie pro Punkt 1 bis 4, wie sich diese jeweils 7h Mindestarbeitszeit aufteilen:</p> <p>1. Vor- u. Nachbereitung Frühstück (Kosten durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden)</p> <p>2. Vor- und Nachbereitung Mittagessen inkl.</p>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>						

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>Obst-/Gemüse Mahlzeit (Kostenübernahme durch EB Kita und in der Position Gruppe Serviceleistung abzubilden) 3. Vor- und Nachbereitung Vesper (Kosten durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden) 4. ganztägige Getränkebereitstellung (Kostenübernahme durch EB Kita und in der Position Gruppe Serviceleistung abzubilden)</p>	<p>Antwort</p>	
2.2.1	<p>Serviceleistung</p> <p>Geben Sie den Preis der Servicepauschale für eine Mittagessenportion (abzüglich 0,46€ netto Elternanteil) an, welcher für die Erbringung der Leistung notwendig ist. Zur Berechnung gehen wir von 242 Öffnungstagen im Jahr aus.</p>	<p>1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 87 Portionen</p> <p>2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage</p> <p>3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>Preis pro: 1 Portion</p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
Los 3	<p>Mustermann 3 in xxxxx Dresden</p> <p>Bemerkungen/ individuelle Anforderungen der Kita Mustermann 3 -----</p> <p>Frühstück: 07.30 bis 08.00 Uhr Mittag: 10.45 bis ca: 12.15 Uhr Vesper: 14.20 bis 15.00 Uhr</p> <p>Die Speisen müssen in den genannten Zeiträumen servierfertig bereitgestellt werden!</p> <p>Besondere Anforderungen an die Speisenversorgung: -----</p> <p>Unter Beachtung der DGE - Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas!</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frühstück - Mittagessen - Vesper - Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, auch Bioprodukte, nach Möglichkeit regionale Anbieter Bäcker, Fleischer, Gemüsehändler - wenig künstliche Geschmacksverstärker und Zusätze verwenden, sanft würzen, den Vorlieben von Kindern Rechnung tragen und die Komponenten des Essens getrennt anbieten (d.h. z.B. kein Gemüse im Reis, keine Beimischung von Stücken im Quark oder Joghurt... zur Vermeidung von Komplettablehnung) - Mehr-Komponenten-Essen - Gemüse muss erkennbar und mittags nicht zu durchkocht angeboten werden - gewünscht sind kurze Anfahrtswege der Speisen und kurze Standzeiten - enge Zusammenarbeit zwischen dem Caterer und der Kita-Leitung sowie den Mitarbeiterinnen mit escapädischer Zusatzqualifizierung - definiertes Mahnverfahren (Info über drohende Essensperren an Leitung) <p>Bei drohenden Sperrungen bzw. Außenständen bitten wir um rechtzeitige Info, um mit den Familien in Kontakt zu treten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transparenz Essenteilnehmer (Eine tägliche Teilnahmeliste ist zur Einsicht erforderlich!) - Beschwerdemanagement (konstruktiver Umgang mit Anliegen) - geschultes und engagiertes Personal und ausreichend Personal im Service - Angebot Sonderessen als gleichwertiger Ersatz! (Allergien, vegetarisch, religiöse Gründe) - betrifft derzeit ca. 20 Kinder - Schweinefleischfreier Speiseplan als Normalkost - der Caterer muss die Kinder so bekochen, dass sie wenn möglich, wenig abweichendes, völlig anderes Essen bekommen. (also nur die entsprechende Komponente austauschen) <p>"Nachschlag" muss für die Kinder immer möglich sein</p> <p>Aufgaben Servicepersonal -----</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisenbestellung Frühstück/ Vesper - Speisenzubereitung in Ausgabeküche - UG - Transport in die Kinderrestaurants und Rücktransport, 1.OG Kinderkrippe, 2. OG Kindergarten - Entsorgung der Speisereste - Abwasch des Geschirrs - Bestückung der Getränkewagen mit ausreichend Bechern und gefüllten Getränkebehältern und die Vorbereitung der Getränkekörbe für den Gartenbereich - Spülen benutzter Getränkebecher und Geschirr der Obstpause vor dem Mittagessen (je Gruppe) <p>Speisenausgabe/ Schüsselservice</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>-----</p> <p>Kinderkrippe: - die Speisenausgabe im Krippenbereich erfolgt durch die Pädagogischen Fachkräfte und mittels Schüsseln auf den Tischen - Brei-Nahrung je nach Bedarfslage der Kinder herstellen (pürieren)</p> <p>Kindergarten: - die Kinder werden durch die pädagogischen Fachkräfte bei der Aufnahme der Speisen unterstützt - Schüsselausgabe - gefüllte Speisewagen in der jeweiligen Etage verteilen</p> <p>Wasserbereitstellung -----</p> <p>- es stehen Getränkewagen mit Bechern und Wasserbehältern im Haus zur Verfügung - diese werden am Morgen, mittags und nachmittags durch den Caterer mit Wasser (vorzugsweise mit Kräutern, Gurke, unbehandelten Orangen- oder Zitronenscheiben versehen) und ungesüßten Tee sowie Bechern aufgefüllt</p> <p>Sonstiges: zwei Gebäudeteile mit jeweiligem Fahrstuhl</p> <p>Separate Medienzähler im Küchenbereich (Strom/Gas + Wasser/Abwasser): ja Absicherung Elektrik Hauptverteiler: 50A Herd und Dämpfer: 3xB16A/1x 20A 3pol. Geschirrspüler: 1x B16, Wasseranschluss vorhanden Steckdosen: 7x B16A Dreh-/Starkstrom: Drehstromzähler 400V</p> <p>Eigentum EB Kita der Möblierung im Küchenbereich: 2-fach-Spüle, handwaschbecken, Anrichtetisch aus Edelstahl</p> <p>Milchküche: ja</p> <p>Ausreichend Platz für Spülmaschine Küche vorhanden: ja</p> <p>Gibt es Einschränkungen der Versorgungsform aufgrund baulicher Gegebenheiten: keine</p>		
	<p>zu 3: Beschreibung Konzepte</p> <p>Die Konzepte müssen belegen, wie Sie eine dauerhaft zufriedenstellende Leistungserbringung sicherstellen werden. Erarbeiten Sie jeweils ein Konzept, das auf jede der nachfolgenden Fragen eine nachvollziehbare Antwort gibt! Die Konzepte müssen mindestens alle Anforderungen aus dem Leistungsverzeichnis enthalten.</p> <p>Die eingereichten Konzepte des Bieters werden im Auftragsfall zum Bestandteil des abzuschließenden Vertrages. Die Aussagen zu den jeweiligen Fragen können somit vom Auftraggeber (AG) jederzeit eingefordert werden.</p> <p>Für den AG ist eine nachhaltige und umweltverträgliche Beschaffung von großer Bedeutung.</p> <p>Reicht der Platz zur Beantwortung der Fragen nicht aus, fügen Sie ein Dokument dem Angebot bei.</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>1.1 Qualitätssicherungskonzept</p> <p>1. Qualitätssystem Welches Qualitätssystem für Ihre Dokumentation kommt zum Einsatz (analog/ formularbasierend oder elektronisch/Digital)? Legen Sie ein exemplarisches Formular Ihrem Angebot bei. Beschreiben Sie ausschließlich das Qualitätssystem, das als Vertragsbestandteil nach Zuschlagserteilung zum Einsatz kommt. Verzichten Sie auf Darstellungen von optionalen Systemen, welche nicht zum Einsatz kommen!</p> <p>2. Qualitätskontrollen Wie häufig finden eigene Qualitätskontrollen jährlich statt?</p> <p>3.1 Mängel Wie werden aufgetretene Mängel in der Kochküche dokumentiert und wie erfolgt die Mängelerfassung?</p> <p>3.2 Mängel Welche Maßnahmen ergreifen Sie bei Mängeln, welche Sie bei der Qualitätskontrolle erfasst und dokumentiert haben? Beschreiben Sie, wie die Mängelbeseitigung erfolgt und welche Maßnahmen Sie ergreifen, um diese Mängel dauerhaft abzustellen!</p> <p>5. Dokumentation Im Qualitätssystem dokumentieren Sie Ihre Kontrollergebnisse. Beschreiben Sie, in welcher Form die Ergebnisse gegenüber dem AG dokumentiert werden und auf welchem Weg Sie die Prüfberichte unaufgefordert dem AG zur Verfügung stellen!</p> <p>6. Ansprechpartner In welchen Zeiten und wie sind die Ansprechpartner Ihres Unternehmens erreichbar?</p>	<p>Antwort</p> <p style="background-color: yellow;"> </p> <p style="background-color: yellow;"> </p> <p style="background-color: yellow;"> </p>	
	<p>1.2 Hygienekonzept</p> <p>1. Hygieneplan Wie gestalten Sie den Hygieneplan (Muster</p>		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>beifügen)?</p> <p>2. Produktions- und Verarbeitungsprozess Um alle unnötigen Materialien und mögliche Quellen für Keime zu entfernen, erläutern Sie den Produktions- und Verarbeitungsprozess in Ihrer Küche.</p> <p>3. Hygieneregeln Wie stellen Sie sicher, dass die Hygieneregeln, hinsichtlich persönlicher Körperhygiene, sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und die Sauberkeit im Betrieb eingehalten werden?</p> <p>4. Reinigungsschemie Welche Reinigungsschemie wird in der Küche eingesetzt? Beschreiben Sie, wie und welche Reinigungsschemie Sie einsetzen werden!</p>	<p>Antwort</p> <p>[Empty answer box]</p>	
	<p>1.3 Implementierungskonzept (Prozessablauf)</p> <p>Um einen reibungslosen Vertragsbeginn zu ermöglichen, bedarf es im Vorfeld einer genauen Planung, der Implementierungs- und Startphase. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Sie einen erfolgreichen Vertragsbeginn in der Kindereinrichtung sicherstellen.</p> <p>1. Zeitstrahl Beschreiben Sie die einzelnen Phasen an Hand eines Zeitstrahles und benennen Sie die einzelnen Arbeitsschritte!</p> <p>2. Personal Wie viele und welche Personen zeigen sich für den Vertragsbeginn in der Einrichtung verantwortlich? Beschreiben Sie, mit wie vielen Personen über welchen Zeitraum der Vertragsbeginn organisiert werden wird! (Objektplanung, Materialbestellung, Beschaffung notwendiger Gegenstände, Zustellung an das Objekt, Personalgewinnung)</p> <p>3.1 Einweisung Wann erfolgt die zeitliche Einweisung des Personals in der Kita und wo wird dies dokumentiert?</p> <p>3.2 Einweisung</p>	<p>[Empty answer box]</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>Wie erfolgt die Einweisung des Personals im Objekt? Beschreiben Sie, wann und in welcher Form das Personal in der Einrichtung eingewiesen werden und wer sich für die Einweisung verantwortlich zeigt!</p> <p>4. Schulung Wann erfolgt die Schulung des eingesetzten Personals? Nennen Sie den Zeitpunkt und die Dokumentationsart, bis wann die Schulungsnachweise des zum Einsatz kommenden Personals dem AG vorgelegt werden!</p> <p>6. Speiseplan Wann erfolgt die genaue Speisenplanung? Wann wird der fertige Speisenplan, mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ausgewiesen, dem AG übergeben?</p>	<p>Antwort</p>	
	zu 3: Allgemeine Fragen		
	<p>Fragetitel</p> <p>2.1 Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung Wer ist Ansprechpartner/in für die Auftragsabwicklung im Falle der Auftragserteilung?</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>2.2 Verpflegungssystem Welches Verpflegungssystem bieten Sie an?</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>2.3 Bereitstellung des Mittagessen - Temperaturen Geben Sie an, wie die Ausgabetemperatur der warmen Speisen ist und wie diese sichergestellt wird! Geben Sie an, wie die Ausgabetemperatur der kalten Speisen ist und wie diese sichergestellt wird!</p>	<p>Antwort</p>	
	<p>2.4 Abfüllzeit</p>	<p>Antwort</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	Fragetitel Geben Sie Antworten auf folgende Punkte: - Uhrzeit der Abfüllung: - Dauer des Transports: - Ankunftszeit Essen in Kita:	Antwort <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	
	2.5 saisonale Produkte Was bieten Sie in den jeweiligen Monaten an saisonalen Produkten an. Nennen Sie mindestens drei Beispiele! Beispiel: Januar - Chinakohl, Äpfel, Kraut März - Kartoffel, Kürbis, Karotte August - Bohnen, Gurken, Beeren	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	
	2.6 Bio-Anteil Wie hoch ist der Bioanteil in der Speisenversorgung im ersten Vertragsjahr? Wie erhöht sich der Bioanteil in der Speisenversorgung in den darauffolgenden 5 Jahren? Unterscheiden Sie dabei nach Frühstück, Obst-/Gemüsezwischenmahlzeit, Mittag und Vesper. Geben Sie den durchschnittlichen Bioanteil in Prozent je Mahlzeit an sowie den Gesamtdurchschnitt der Speisenversorgung pro Jahr für diese Kindertageseinrichtung an. .	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	
	2.7 Fair-Trade-Produkte Welche Fair-Trade-Produkte werden zur Herstellung der Speisen verwendet bzw. bei der jeweiligen Mahlzeit angeboten? Nennen Sie mindestens drei Beispiele !	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	
	2.8 Convenienceprodukte Wie hoch ist der Prozentanteil von Convenienceprodukte pro Tagesmahlzeiten (Frühstück, Obst-/Gemüsemahlzeit, Mittagessen, Vesper)? Geben Sie dabei die entsprechende Stufe und den prozentualen Anteil an! Stufe 0 Grundstufe Stufe 1 küchenfertig	<div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; border: 1px solid black;"></div>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	Fragetitel	Antwort	
	Stufe 2 garfertig Stufe 3 mischfertig Stufe 4 regenerierfertig Stufe 5 verzehrfertig Beispiel: Tagesmahlzeit gesamt ca. 50% Stufe 1		
	2.9 Kassierungskonzept 1. Welche Kassierungsformen der unten angeführten Punkte bieten Sie an? <input type="checkbox"/> Kassierung von Bargeld <input type="checkbox"/> Überweisung durch die Eltern und Belegvorlage <input type="checkbox"/> Bankeinzug durch AN 2. Beschreiben Sie die Organisation nach folgenden Punkten! - Angabe zur Kassierungsmodalität (Kassierungszeitpunkt; wie lange im Voraus; Abschlagszahlung; wann Abbuchung; Rückverrechnungsrhythmus und spätestester möglicher Zeitpunkt für Abbestellung bei Krankheit mit Preiserstattung). - Ansprechpartner/Verantwortlichkeit bei Zu- u. Abbestellungen durch Eltern bzw. bei Klärungen von Differenzen der Essengeld- Abrechnung - Rechnungslegungsmodalitäten Werden bei allen Kassierungsformen den Personensorgeberechtigten Rechnungen ausgestellt? Beantworten Sie dies mit ja oder nein! Wir mit nein geantwortet, begründen Sie dies und beantworten nachfolgende Frage! "Wie kann der Anforderung der Sorgeberechtigten zum Erhalt einer Rechnung anderweitig entsprochen werden?" Reicht der Platz nicht aus, ist ein gesondertes Dokument dem Angebot beizufügen.		
	zu 3: Nachweis zur Vermeidung von Kinderarbeit Bei einer Herkunft der verwendeten Produkte außerhalb Europas, welche zur Herstellung der Speisen verwandt wurden, ist die Herstellung ohne ausbeuterische Kinderarbeit durch entsprechende Zertifikate oder Erklärungen Dritter nachzuweisen, sofern Sie dazu		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>aufgefordert werden!</p> <p>Die Einhaltung der Kernarbeitsnormen der internationalen Arbeitsorganisation ist für folgende Produkte bindend: Landwirtschaftliche Produkte (z.B. Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Zucker, Bananen, Orangensaft, Pflanzen)</p> <p>Fragetitel</p> <p>3.1 Eigenerklärung</p> <p>Ich/Wir versichern, dass die Produkte unter Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen hergestellt und/oder bearbeitet wurden.</p>	<p>Antwort</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>	
<p>Gruppe 3.1</p>	<p>Speisenversorgung</p>		
<p>Gruppe 3.1.1</p>	<p>Frühstück</p> <p>Information zur Teilnahme Frühstück ----- In Rücksprache mit der Kitaleitung nehmen voraussichtlich im: Kindergarten wochentäglich ca. 18 Kinder (derzeit ca. 16 teilnehmende)</p> <p>Kinderkrippe wochentäglich ca. 15 Kinder teil (derzeit ca. 12 teilnehmende) teil.</p>		
<p>3.1.1.1</p>	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Wareneinsatz</p> <p>inkl. Lieferung und Getränk</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 7 %, falls abweichend _____ %</p>	
<p>3.1.1.2</p>	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zubereitung</p> <p>inkl. Getränk</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
3.1.1.3	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Servicekosten Kosten sind durch die Eltern zu tragen und nicht Bestandteil der Gruppe "Serviceleistung". Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
3.1.1.4	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Medienkosten Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
3.1.1.5	Optionale Position - relevant für Angebotssumme sonstiges Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen. Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
Gruppe 3.1.2	Mittagsversorgung Preisangebot inkl. Sonderkost und Obst-/Gemüsenachtisch		<input type="text"/>
3.1.2.1	Herstellung und Wareneinsatz Mittagsportion inkl. Lieferung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 120 Portionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
3.1.2.2	Servicekosten Elternanteil Servicekosten der Eltern und eine Festvereinbarung der Höhe nach. In dem Feld "Nettopreis" sind zwingend 0,46€ einzutragen!	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 120 Elternanteil/Portion 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
3.1.2.3	Getränkezubereitung Herstellung und Wareneinsatz inkl. Lieferung	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 120 Getränke 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Getränk USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
3.1.2.4	Medienkosten	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 120 Medienkosten/Portion 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
3.1.2.5	sonstiges Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 120 Portionen 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage 3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre Nettopreis in Euro <input type="text"/> Preis pro: 1 Portion USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
Gruppe 3.1.3	Vesper Information zur Teilnahme Vesper: ----- In Rücksprache mit der Kitaleitung nehmen voraussichtlich im: Kindergarten wochentäglich ca. 100 Kinder (derzeit ca. 90 teilnehmende) Kinderkrippe wochentäglich ca. 52 Kinder teil (derzeit ca. 40 teilnehmende) teil.		<input type="text"/>
3.1.3.1	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Wareneinsatz inkl. Lieferung und Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 7 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>
3.1.3.2	Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zubereitung inkl. Getränk Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.	Menge: 1 Portion Preiseinheit: 1 Portion Nettopreis in Euro <input type="text"/> USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	<input type="text"/>

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
3.1.3.3	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Servicekosten</p> <p>Kosten sind durch die Eltern zu tragen und nicht Bestandteil der Gruppe "Serviceleistung".</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
3.1.3.4	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Medienkosten</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
3.1.3.5	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme sonstiges</p> <p>Sofern diese anfallen, wenn NEIN ist eine Null einzutragen.</p> <p>Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>Menge: 1 Portion</p> <p>Preiseinheit: 1 Portion</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>
Gruppe 3.2	<p>Milchküche</p> <p>Die Basisvariante ist als Kostenfaktor bindend. Die Zusatzvariante wird seitens des Kita-Personals gesondert gemeldet und täglich abgestimmt. Dies gilt für Kinder bis zum vollendeten 1. Lebensjahr.</p>	<input type="text"/>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
3.2.1	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Basisvariante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung der benutzten Flaschen im eigenen Küchenbereich - Einsortierung in Tragekorb - Teezubereitung auch für Säuglinge - Abfüllen in extra Behältnis (evtl. in desinfizierte Babyflaschen) - Reinigung der Milchküche (inkl. Mobiliar und Ablageflächen), sofern sich diese im Bereich der Ausgabeküche befinden <p style="color: red;">Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 1 Serviceleistung</p> <p>Nettopreis in Euro </p> <p>Preis pro: 1 Serviceleistung</p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
3.2.2	<p>Optionale Position - relevant für Angebotssumme Zusatzvariante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sterilisierung der Flaschen und Sauger - Zubereitung der Milchflaschen inkl. der namentlichen Kennzeichnung - Erwärmung der Breie - Kennzeichnung des Öffnungsdatums der Milchersatznahrungen <p style="color: red;">Hinweis: Bei der zu erbringenden Leistung handelt es sich um eine optionale Position.</p>	<p>1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 1 Serviceleistung</p> <p>Nettopreis in Euro </p> <p>Preis pro: 1 Serviceleistung</p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	
<p>Gruppe 3.3</p>	Serviceleistung		
	zu 3.3: Servicekraft		
	<p>Fragetitel</p> <p>1.1 Anwesenheit - Arbeitszeit</p> <p>Aufgrund der Kinderzahl und Erfahrungswerten ist eine Mindestarbeitszeit von 12h pro Tag für die Dienstleistung (Service) zu gewährleisten!</p> <p>Geben Sie pro Punkt 1 bis 4, wie sich diese jeweils 12h Mindestarbeitszeit aufteilen:</p> <p>1. Vor- u. Nachbereitung Frühstück (Kosten durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden)</p> <p>2. Vor- und Nachbereitung Mittagessen inkl. Obst-/Gemüsemahlzeit (Kostenübernahme durch EB Kita und in der Position Gruppe Serviceleistung abzubilden)</p> <p>3. Vor- und Nachbereitung Vesper (Kosten</p>	<p>Antwort</p> <div style="background-color: yellow; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: yellow; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div>	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	<p>Fragetitel</p> <p>durch Eltern zu tragen und in der Position Servicekosten Gruppe Vesper abzubilden) 4. ganztägige Getränkebereitstellung (Kostenübernahme durch EB Kita und in der Position Gruppe Serviceleistung abzubilden)</p>	<p>Antwort</p>	
<p>3.3.1</p>	<p>Serviceleistung</p> <p>Geben Sie den Preis der Servicepauschale für eine Mittagessenportion (abzüglich 0,46€ netto Elternanteil) an, welcher für die Erbringung der Leistung notwendig ist. Zur Berechnung gehen wir von 242 Öffnungstagen im Jahr aus.</p>	<p>1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 120 Portionen</p> <p>2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 242 Öffnungstage</p> <p>3. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 5 Jahre</p> <p>Nettopreis in Euro <input type="text"/></p> <p>Preis pro: 1 Portion</p> <p>USt.: 19 %, falls abweichend _____ %</p>	<input type="text"/>

Angebot

Los	Kurzbezeichnung	Nettosumme (EUR)	Bruttosumme (EUR)
1	Mustermann 1 in xxxxx Dresden		
2	Mustermann 2 in xxxxx Dresden		
3	Mustermann 3 in xxxxx Dresden		

Mit Unterzeichnung des Angebotes erkennt der Bieter die Forderungen und Angaben des Leistungsverzeichnisses an und bestätigt die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben.	Gesamtangebotssumme ohne USt. (EUR):	<input type="text"/>
	Gesamtangebotssumme inkl. USt. (EUR):	<input type="text"/>