

## **Zubereitung und Anlieferung einer KiTa-Mittagsverpflegung**

### **Leistungsbeschreibung**

## 1. Gegenstand der Ausschreibung

Die Stadt xxx als Auftraggeber (AG) sucht im Rahmen eines Liefer- und Dienstleistungsauftrages für die städtische Kindertagesstätte (KiTa) xxx ein Unternehmen, das die Mittagsverpflegung nach bestimmten Anforderungen und Kriterien zubereitet und an-liefert (Cook & Hold).

Die Lieferung von Getränken und Kaltverpflegung sind nicht Bestandteil dieser Ausschreibung.

Bei Unklarheiten oder Einwänden zur Leistungsbeschreibung, zum Preisteil oder zum Vergabeverfahren selbst sind Bieterfragen entweder über die Vergabeplattform oder per E-Mail an [vergabestelle@xxx.de](mailto:vergabestelle@xxx.de) zu stellen.

Es dürfen keinesfalls von Bieterseite die Inhalte der Leistungsbeschreibung oder im Preisteil abgeändert werden, weder in der Leistungsbeschreibung selbst, noch in einem Begleitschreiben!

## 2. Leistungsumfang

### 2.1 Anzahl der Mahlzeiten

In der KiTa xxx sind derzeit (Stand: 01.02.2022) 75 Kinder im Alter von 2,6 Jahren bis Schuleintritt untergebracht.

Sämtliche Kinder erhalten wöchentlich von Montag bis Freitag ein tägliches Mittagessen (siehe Ziffer 6 der Leistungsbeschreibung).

Ein Mittagessen bzw. eine Essensportion besteht aus einem warmen Hauptgericht und einer wechselnden Komponente (Vorspeise, Suppe **oder** Nachspeise).

Ausgehend von der aktuellen Anzahl der Kinder besteht damit im Kindergartenzeitraum vom 01.05.2022 bis 31.07.2023 ein Bedarf von täglich ca. 75 Mittagessen / Essensportionen, die zuzubereiten und anzuliefern sind.

Ab dem Kindergartenjahr 2023 / 2024 wird sich die Anzahl der Essensteilnehmer wahrscheinlich erhöhen, da hier beabsichtigt ist, noch eine weitere Gruppe zu eröffnen.

Für die nachfolgenden Zeiträume sind zu kalkulieren:

Kindergartenzeitraum 01.05.2022 bis 31.07.2023:	täglich ca. 75 Essensportionen,
Kindergartenjahr 2023 / 2024:	täglich ca. 90 Essensportionen,
Kindergartenjahr 2024 / 2025:	täglich ca. 90 Essensportionen,
Kindergartenjahr 2025 / 2026:	täglich ca. 90 Essensportionen.

Die angegebenen Essensmengen basieren auf der vorgenannten Kinderanzahl bzw. sind geschätzt und dienen damit zu Kalkulationszwecken. Die Anzahl der Kinder kann während der Vertragslaufzeit sowohl nach oben als auch nach unten abweichen.

Der Auftragnehmer hat daher keinen Anspruch auf das im Preisteil angegebene Auftragsvolumen.

Abgerechnet wird tagesgenau nach den tatsächlich zubereiteten und angelieferten Mahlzeiten.

Änderungen (z. B. bei Neuanmeldung oder Abmeldung von Kindern während des Kindergartenjahres) bezüglich der Essensanzahl werden vom AG unmittelbar nach dessen Bekanntwerden schriftlich per E-Mail an den Auftragnehmer (AN) mitgeteilt.

Bei einer Erkrankung von Kindern muss eine Stornierungsmöglichkeit der betreffenden Mahlzeit bis spätestens 08:30 Uhr des gleichen Tages bestehen.

Bei Vertragsbeginn erhält der AN die (vorläufigen) Portionszahlen vom AG mitgeteilt.

Solange keine Änderungen (spätestens eine Woche vorher) mitgeteilt werden, gelten diese Portionszahlen.

Ebenso wird bei Vertragsbeginn dem AN auch die Anzahl der Sonderkostformen (z. B. lactosefrei, vegetarisch, vegan usw.) der Speisen mitgeteilt.

## **2.2 Art der Essenszubereitung / -ausgabe**

Da die Einrichtung über keine Produktionsküche verfügt, müssen sämtliche Speisen bereits vorproduziert werden. Die Anlieferung der Speisen muss durch Warmanlieferung frischer Gerichte (beim warmen Speisen) erfolgen (Cook & Hold).

Die Mahlzeitenanlieferung erfolgt in Warmhalteboxen, die gegebenenfalls mittels Stromkabel anschließbar sind.

Die Einsatzbereitschaft bzw. Funktionstüchtigkeit der Geräte zur Speisenwarmhaltung ist vom AN zu gewährleisten.

Defekte Geräte einschließlich Zubehör sind auf Kosten des AN auszutauschen bzw. zu ersetzen.

Veränderungen bei der Ausstattung und des Equipments sind zwischen AN und AG abzusprechen.

Die Ausgabe der Mahlzeiten / Speisen erfolgt durch die Mitarbeiter/Innen der KiTa.

Die einmalige Einweisung der Mitarbeiter/Innen der KiTa durch den AN in die Geräte ist ebenfalls Teil der Leistung.

### **3. Angebotspreise**

Die Angebotspreise beinhalten

- den Einkauf und die Beschaffung sämtlicher für die Zubereitung der Mahlzeiten notwendigen Lebensmittel und Zutaten,
- die Zubereitung sämtlicher Mahlzeiten und der damit verbundenen Kosten,
- die Anlieferung der gesamten Mahlzeiten in dafür geeigneten Warmhalteboxen,
- die Abholung der Warmhalteboxen sowie der nicht in Anspruch genommenen Essensportionen,
- die Mitnahme und fachgerechte Entsorgung sämtlicher Speiseabfälle,
- sämtliche Sach-, Betriebs-, Unterhalts-, Wartungs- und Personalkosten im Zusammenhang mit der Zubereitung und Anlieferung der Mahlzeiten,
- sämtliche Kosten im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der geforderten oder angebotenen Siegel und Zertifizierungen.

### **4. Vertragslaufzeit, Anlieferungsort und Ansprechpartner**

#### **4.1. Vertragslaufzeit**

Der Vertrag für die Anlieferung der KiTa-Mittagsverpflegung beginnt am 01.05.2022 und läuft zunächst fest bis zum 31.07.2023.

Er verlängert sich automatisch jeweils um ein weiteres Kindergartenjahr (31.07.2024, 31.07.2025 und 31.07.2026), sofern der Verlängerung des Vertrages weder durch den Auftraggeber noch durch den Auftragnehmer bis spätestens 30.04. des jeweiligen Kalenderjahres in Textform widersprochen wird. Für die Fristwahrung ist der Zugang der vorgenannten Mitteilung entscheidend.

Die Laufzeit des gesamten Vertrages umfasst damit maximal den Zeitraum vom 01.05.2022 bis 31.07.2026.

Innerhalb einer Probezeit von sechs Monaten ab Vertragsbeginn kann der Auftraggeber den Vertrag mit einer Kündigungsfrist von einem Monat zum Monatsende ohne Angabe von Gründen schriftlich kündigen.

Änderungen, Ergänzungen oder Abweichungen von diesem Vertrag müssen schriftlich erfolgen und von beiden Vertragsparteien unterschrieben werden.

## **4.2 Anlieferungsort**

Städtische Kindertagesstätte [Adresse].

Die genaue Räumlichkeit zur Anlieferung im Gebäude wird nach Auftragserteilung im Rahmen eines Vor-Ort-Termins durch den Auftragnehmer zusammen mit dem Auftraggeber besichtigt.

## **4.3 Verpflegungsbeauftragte(r)**

Der AG bestimmt eine verantwortliche Person bzw. Ansprechpartner (Verpflegungsbeauftragte/r) bei Fragen zur Mittagsverpflegung. Außerdem nimmt diese Person bei den Informationsveranstaltungen für die Eltern und den Besprechungen zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer teil (siehe Ziffer 8 und 9 der Leistungsbeschreibung).

Die Kontaktdaten der verantwortlichen Person bzw. des Ansprechpartners, einschließlich der erreichbaren Zeiten, werden mit der Auftragserteilung an den Auftragnehmer schriftlich übermittelt.

Sollte diese Person verhindert sein (z. B. Krankheit oder Urlaub), werden rechtzeitig die Kontaktdaten einer Vertretung, einschließlich deren Zeiten der telefonischen Erreichbarkeit, per E-Mail an den AN mitgeteilt.

## **5. Kündigung durch den Auftraggeber**

Auch während des laufenden Kindergartenjahres kann der Vertrag vom Auftraggeber mit einer Frist von drei Monaten unter folgenden Voraussetzungen gekündigt werden:

### **5.1**

Wenn der Auftragnehmer den Bestimmungen dieses Vertrages, insbesondere die Einhaltung der in dieser Leistungsbeschreibung festgelegten Vorgaben und Kriterien zur Qualität der KiTa-Mittagsverpflegung zuwiderhandelt und die vertragswidrige Handlung trotz Abmahnung durch den Auftraggeber fortsetzt und nicht innerhalb einer gestellten angemessenen Frist den vertragsgemäßen Zustand wiederherstellt.

### **5.2**

Wenn der Auftragnehmer gegen gesetzliche Bestimmungen verstößt.

Der Auftragnehmer sowie auch der Unterauftragnehmer, muss alle die für ihn geltenden gesetzlichen Bestimmungen einhalten. Beim Einkauf der Rohstoffe und Waren, bei der Produktion der Speisen, bei der Verpackung und Auslieferung der Artikel, Produkte und Waren müssen die einschlägigen Vorschriften (insbesondere aus dem Bereich der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung und für das Inverkehrbringen von Speisen) beachtet werden.

Zudem sind alle Sozial- und Arbeitnehmerschutzvorschriften (dazu gehören auch die jeweils gültigen Unfallverhütungs- und Arbeitsschutzvorschriften sowie die allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln) und insbesondere alle gesetzlichen oder tariflichen Lohnvorschriften einzuhalten. Dies gilt auch für alle Unterauftragnehmer.

### **5.3**

Wenn der Auftragnehmer die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens beantragt oder über sein Vermögen das Insolvenzverfahren eröffnet wird.

### **5.4**

Wenn die Zufriedenheit mit der Qualität (Geruch, Geschmack, etc.) der zubereiteten und angelieferten Speisen nicht mehr gegeben ist.

### **5.5**

Wenn der Auftragnehmer gegen die gültigen Datenschutzbestimmungen verstößt.

### **5.6**

Wenn der Auftragnehmer nicht zu dem benannten Zeitpunkt beginnt oder nicht in der dem Vertrag entsprechenden Zeit, Art und Weise ausführt und trotz Abmahnung keine Besserung erfolgt.

### **5.7**

Wenn die Zuverlässigkeit des Beauftragten nicht mehr gewährleistet ist.

Das Recht zur außerordentlichen fristlosen Kündigung sowohl durch den Auftragnehmer als auch durch den Auftraggeber aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

Hat der Auftragnehmer den Kündigungsgrund zu vertreten, so werden nur die bis dahin erbrachten Leistungen vergütet, soweit sie von dem Auftraggeber verwertet werden können.

Die sonstigen gesetzlichen und vertraglichen Rechte des Auftraggebers (z. B. Schadensersatzansprüche) bleiben unberührt.

Im Übrigen gelten die Bestimmungen des BGB.

Die Kündigung bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

## **6. Zeitpunkt der Verpflegungsanlieferung**

Die Mittagsverpflegung ist wie folgt zu stellen:

Anlieferung in Warmhalteboxen von Montag bis Freitag ab ca. 11:15 – 11:45 Uhr (nicht früher).

Abholung der Boxen täglich von 14:00 – 15:00 Uhr, aber spätestens am Folgetag.

Die Mitteilung der genauen Uhrzeiten erfolgt in Absprache mit der Einrichtungsleitung.

In Einzelfällen kann der Auftraggeber von der gewöhnlichen Essenszeit abweichen.

Hierüber wird der Auftragnehmer rechtzeitig per E-Mail informiert.

### **6.1 Verpflegungstage**

Die Verpflegung ist an Kindergartenentagen zu o. g. Zeiträumen sicherzustellen.

Am Wochenende (Samstag und Sonntag), während der Kindergartenferien (Bekanntmachung durch das Amt für Tagesbetreuung von Kindern) sowie an gesetzlichen Feiertagen findet keine Kinderbetreuung und damit keine Essensverpflegung statt.

Der AN erhält zu Vertragsbeginn den Schließplan der KiTa xxx, aus dem die Betreuungstage und somit Verpflegungstage hervorgehen.

Der AG hat das Recht, mindestens eine Woche vorher, Essensportionen tageweise abzustellen (z. B. bei Ausflügen).

### **6.2 Sonderveranstaltungen**

Der Auftragnehmer erklärt sich bereit, auch bei der Versorgung mit Essen bei Sonderveranstaltungen mitzuwirken. Hierüber wird der AN mindestens 14 Tage im Voraus schriftlich per E-Mail informiert.

## **7. Verpackung, Müllentsorgung und Reinigung**

Bei der Abgabe der Speisen ist der Auftragnehmer verpflichtet, den Grundsätzen der [städtischen Satzung zur Vermeidung von Abfällen] in ihrer jeweils gültigen Fassung zu entsprechen (siehe Anlage).

Dies bedeutet, dass der AN dafür Sorge trägt, die Entstehung von Abfall möglichst zu vermeiden und die Wiederverwendung von Wertstoffen aktiv zu fördern.

Speisen dürfen nur in Mehrweggeschirr (z. B. Porzellan oder Steingut), Getränke nur in pfandpflichtigen, wiederverwertbaren Verpackungen und Behältnissen (z. B. Mehrwegkunststoff, gepresstes Glas) ausgegeben werden. Einwegbehältnisse und Einweggeschirr sind nicht zulässig.

Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Ketchup oder Senf) darf nicht in Portionsverpackungen ausgegeben werden, sondern ist beispielsweise in Dosierspendern anzubieten.

Einzelverpackte Fertigdesserts (z. B. Joghurt im Becher) sind nicht anzubieten.

Es dürfen nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere eingesetzt werden.

Sofern Verpackungen notwendig sind, müssen diese aus recycelten Materialien bestehen und damit umweltverträglich und erneut recycelbar sein.

Die Nutzung der Müllcontainer der KiTa ist nicht erlaubt.

Speise- und Lebensmittelabfälle sind vom Auftragnehmer zeitnah zu entsorgen. Es darf in der KiTa zu keiner Geruchsbelästigung kommen.

Entsprechende Nachweise über die Entsorgung müssen nach gesonderter Aufforderung dem Auftraggeber vorgelegt werden.

## **8. Informationsveranstaltungen für Eltern**

Der Auftragnehmer nimmt auf Verlangen des Auftraggebers an Elterninformationsabenden zur Erläuterung des Verpflegungssystems bei der KiTa xxx teil. Die Veranstaltungen dauern jeweils ca. eineinhalb Stunden und finden während der Vertragslaufzeit maximal einmal pro Jahr statt.

Hat der Auftragnehmer die Absicht, Infomaterialien, Broschüren, Einladungen etc. zu seinem Unternehmer bzw. zur Mittagsverpflegung von Kindern zu verteilen, müssen diese zuvor dem Auftraggeber vorgelegt und von ihm freigegeben werden.

## **9. Besprechungen Auftraggeber – Auftragnehmer**

Es ist beabsichtigt, zweimal jährlich zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeweils ca. 1 - 2 Stunden Besprechungen durchzuführen, die insbesondere folgende Themen behandeln:

- Qualität der Speisen
- Speiseplan- und Sortimentsgestaltung
- Kundenzufriedenheit
- Änderungen, Wünsche, Reklamationen
- evtl. Krisenmanagement

Die Gespräche sollen vor Ort in [Kommune] in der KiTa in Präsenz stattfinden, wenn die COVID-Pandemie dies zulässt. Falls dies nicht möglich ist, wird alternativ eine Online-Konferenz anberaumt. Während der gesamten Besprechung in Präsenz sind von allen Beteiligten die zu diesem Zeitpunkt geltenden Corona-Regeln bzw. –bestimmungen einzuhalten.

Über die jeweiligen Besprechungen ist vom Auftraggeber ein Protokoll oder dgl. zu erstellen, das den aktuellen Informationsstand und evtl. getroffene Entscheidungen und Vereinbarungen enthält.

Das Protokoll oder dgl. ist von beiden Vertragsparteien zu unterschreiben und beiden Partnern auszuhändigen bzw. innerhalb von zwei Wochen an den Auftragnehmer per E-Mail zu zustellen.

## **10. Gleichwertigkeitsklausel**

Soweit bei den Merkmalen des Auftragsgegenstands auf deutsche Normen, Richtlinien, Standards, Zertifizierungen etc. Bezug genommen wird, sind auch Angebote zugelassen, die sich auf Normen, Richtlinien, Standards, Zertifizierungen etc. aus einem anderen Land beziehen, von denen anerkannt ist, dass sie gleichwertig sind.



Sollten Gütezeichen als Nachweis dafür verlangt oder nachgefordert werden, dass eine Liefer- oder Dienstleistung bestimmten geforderten Merkmalen entspricht, werden auch gleichwertige andere Gütezeichen oder andere Belege akzeptiert, die nachweisen, dass die zu erbringende Leistung den Anforderungen des geforderten Gütezeichens entspricht.

## 11. Qualitätskontrollen

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, nach den gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelhygiene und Produkthaftung zu produzieren. Der Auftraggeber kann die Einhaltung der von ihm im Rahmen der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Qualitätskriterien überprüfen. Außerdem kann er die Einhaltung der Qualitätsvorgaben der Leistungsbeschreibung durch zwei Wochen im Voraus angekündigte Lieferantenüberprüfungen am Produktionsstandort des Auftragnehmers überprüfen.

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit der seitens des Auftragnehmers gelieferten Speisen sind auf Anforderung innerhalb von 28 Tagen folgende Unterlagen vorzulegen:

- Nachweis über die Bezugsquellen von Rohstoffen, Zutaten und Lebensmitteln,
- stichprobenartige Einsicht in die Rechnungen über die durch den Auftragnehmer,
- bezogenen Rohstoffe, Zutaten und Lebensmittel,
- Nachweise, dass die unter Ziffer 14.1 (= Lebensmittel- /Speisenqualität) geforderten Kriterien erfüllt werden.

## 12. Abrechnung / Rechnungstellung

Es ist Aufgabe des AG mit den jeweiligen Eltern der betreuten Kinder abzurechnen. Der AN übermittelt hierzu (postalisch oder per E-Mail) monatlich eine **tagesgenaue** Abrechnung an die KiTa-Einrichtung über die zubereiteten und angelieferten Mahlzeiten. Hierauf ist die tatsächlich angefallene Umsatzsteuer auszuweisen.

Zur Bearbeitung und Kontrolle durch den AG sind der monatlichen Rechnung jeweils sämtliche quittierten Lieferscheine beizulegen.

Die Zahlungsfrist für den AG beträgt 30 Tage nach Rechnungseingang. Vorauszahlungen werden nicht geleistet.

Zu Vertragsbeginn bzw. bei Änderungen erhält der AN eine Aufstellung über die Anzahl und die Art der mittags zu versorgenden Kinder.

Da für das jeweilige Kindergartenjahr ein fester Essenspreis festgelegt wird, hat sich die Umlegung auf eine gleichbleibende, monatliche Abbuchungspauschale für den jeweiligen Angebotszeitraum bewährt.

### **13. Haftung**

Der AN haftet gegenüber dem AG für Schäden, die durch ihn oder sein Personal schuldhaft verursacht worden sind.

### **14. Grundsätzliche Anforderungen an die Mittagsverpflegung**

#### **14.1 Lebensmittel- /Speisenqualität**

Die Herstellung / Zubereitung, Beschaffung, Transport, Lagerung, Warmhaltung, Anlieferung und Übergabe müssen unter Beachtung und Einhaltung der einschlägigen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene und Gesundheitsprävention erfolgen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich bei der Auswahl der verwendeten Lebensmittel zur Einhaltung folgender Vorgaben:

##### **14.1.1 Einhaltung der DGE-Richtlinien**

Das Speisenangebot muss den zum Vertragsschluss gültigen Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (derzeit 6. Auflage, 2020; als Anlage beigefügt) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Diese Empfehlungen sind als verbindlicher Mindest-Standard vereinbart.

Folgende Abschnitte der DGE-Qualitätsstandards sind vom Mindest-Standard ausgenommen, wenn Bio-Qualität angeboten wird:

- S. 30 Bevorzugung von weißem Fleisch,
- S. 40/41 und S. 77 Reduzierung auf mageres Muskelfleisch.

##### **14.1.2 Saisonalität**

Der Auftraggeber verfolgt das Ziel, dass das KiTa-Speisenangebot saisonales Obst und Gemüse umfasst.

Als saisonales Obst und Gemüse gelten solche Produkte, die im „Bayerischen Saisonkalender“ des Kompetenzzentrums für Ernährung (KERN) genannt sind. Dieser liegt als Anlage den Vergabeunterlagen bei.

Im Saisonkalender ist beschrieben, zu welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet und auf dem Markt angeboten werden („Ernte und Angebotszeitraum“).

Weiterhin sind Obst und Gemüse dann zu verarbeiten, wenn sie in der Klimazone des Produktions-/Ernteortes wachsen und geerntet werden (saisonabhängiges Obst/Gemüse aus der Region).

Neben dem saisonalen Obst ist auch die Verwendung von tropischen Früchten (z. B. Banane, Orange, Ananas, Avocado) erlaubt, sowohl als Frischobst als auch als verarbeitetes Obst (z. B. in Desserts als Fruchtquark).

Die Verwendung von lagerfähigem Obst oder Gemüse außerhalb der Erntemonate (z. B. Äpfeln oder Karotten) ist gestattet.

Die Vorgaben zur Verwendung von Fair-Trade Produkten (siehe Ziffer 14.1.6) werden hierdurch nicht beeinträchtigt.

Damit der Auftraggeber feststellen kann, ob, in welcher Form und in welchem Umfang das Thema „Saisonalität“ umgesetzt wird, sind vom Bieter mit dem Angebot zwei Speisepläne für jeweils vier Wochen aus zwei unterschiedlichen Jahreszeiten einzureichen.

Der Inhalt dieser Musterspeisepläne muss sich in Bezug auf die Saisonalität auch im Auftragsfall bei den dort erstellten Speiseplänen in etwa dem gleichen Umfang wiederfinden.

#### **Hinweis:**

Der Einsatz von **nicht saisonalem** Obst hat, abhängig vom Umfang, negativen Einfluss auf das Wertungskriterium „Saisonalität“ (Ziffer 17.5 der Leistungsbeschreibung).

#### **14.1.3 Regionalität**

Der Auftraggeber legt ausdrücklich Wert auf den Einsatz von frischen regionalen Produkten.

Das verwendete Fleisch und Gemüse **muss** aus einem Umkreis von maximal 100 km rund um den **verarbeitenden Betrieb** stammen.

**Beträgt der zugesicherte Umkreis mehr als 100 km, muss das Angebot von der Wertung ausgeschlossen werden!**

Weiterhin **sollen** möglichst auch Obst, Fisch, Milch und Milcherzeugnisse sowie Getreide und Getreideprodukte regional erzeugt und eingekauft werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, dem Auftraggeber bzw. der/dem Verpflegungsbeauftragten der KiTa xxx zur Überprüfung Wareneinkaufsscheine aus der die Regionalität ersichtlich ist, auf Verlangen vorzulegen und Einblick in die Lagerhaltung zu gewähren.

Die Regionalität der verwendeten Produkte (Fleisch und Gemüse) ist Bestandteil der Angebotswertung und damit ein Zuschlagskriterium. Hierzu ist mit dem Angebot im Rahmen einer Eigenerklärung (siehe Anlage) anzugeben, aus welchem Umkreis um den verarbeitenden Betrieb das verwendete Fleisch und Gemüse stammt.

Die Angabe wird Vertragsbestandteil.

Da das Fleisch und Gemüse aus unterschiedlich entfernten Bezugsquellen (Lieferanten) stammen kann, wird die Regionalität für Fleisch und Gemüse getrennt bewertet.

Wenn jeweils innerhalb der Wertungsmatrix „Regionalität Fleisch“ und „Regionalität Gemüse“ bestimmte Fleischarten oder Gemüsesorten aus unterschiedlichen Umkreisspannen bezogen werden, ist für die Bewertung der jeweils weiteste Bezugspunkt in der betreffenden Matrix zu Grunde zu legen.

#### **14.1.4 Bio-Qualität / Bio-Quote**

##### 14.1.4.1 Zeitraum vom Vertragsbeginn bis Vertragsende

Bei der Mittagsverpflegung in der KiTa xxx wird Wert auf Bioqualität bzw. Bioherkunft der eingesetzten Lebensmittel gelegt.

Die Angebotsbewertung erfolgt daher durchgehend für die Dauer der gesamten Vertragslaufzeit u. a. auch über die angegebene Höhe der Bio-Quote (Ziffer 17.3 der Leistungsbeschreibung).

##### 14.1.4.2 Zeitraum ab Vertragsbeginn bis 31.12.2024

###### **Für die Erfüllung des Auftrags gilt folgende Ausführungsbedingung:**

Die Bio-Quote für den genannten Zeitraum ist noch kein Mindest-, jedoch ein Zuschlagskriterium und in der Anlage „Eigenerklärung – Bio-Quote“ mit der Angebotsabgabe entsprechend zu bestätigen.

Die Bio-Quote wird gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg.

Als monetärer Wareneinsatz gilt der Einkaufspreis für die Zubereitung der bezogenen Waren für die betreffende Einrichtung.

Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden.

Liegt beim Bieter der Nachweis der Bio-Zertifizierung(en) oder die seines / seiner Lieferanten für den ökologischen Landbau gemäß Artikel 35 der Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) durch eine zugelassene Kontrollstelle oder einer gleichwertigen Kontrollstelle bereits bei Angebotsabgabe vor, ist / sind diese mit dem Angebot in deutscher Sprache einzureichen (Ziffer 18 der Leistungsbeschreibung).

##### 14.1.4.3 Zeitraum ab 01.01.2025 bis Vertragsende

Gemäß dem Beschluss des Umweltausschusses der Stadt xxx vom xxx beträgt ab **dem Jahr 2025** (01.01.) in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung der Anteil der bioregionalen Lebensmittel **mindestens 30 %**, gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg. Zu diesem Zweck verpflichtet sich der Auftragnehmer dazu, ab diesem Zeitpunkt zertifizierte Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) mindestens in dem genannten Umfang zu verwenden.

Als monetärer Wareneinsatz gilt der Einkaufspreis für die Zubereitung der bezogenen Waren für die betreffende Einrichtung.

Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden.

**Für die Erfüllung des Auftrags gilt folgende Ausführungsbedingung:**

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber innerhalb des ersten Quartals des Jahres 2025 (und anschließend jährlich) unaufgefordert den Nachweis zu erbringen, dass der Anteil der verwendeten Lebensmittel aus bioregionaler Erzeugung **mindestens 30 %**, gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg, beträgt.

Kommt der Auftragnehmer diesen Verpflichtungen nicht nach, wird der Vertrag durch den Auftraggeber außerordentlich zum Ende des Kindergartenjahres 2024 / 2025 gekündigt.

**14.1.5 Conveniencegrad**

Um einen hohen Nährstoffgehalt der Speisen zu garantieren und eine qualitativ hochwertige und frische Ernährung sicherzustellen, muss ein hoher Einsatz an frischen unverarbeiteten Produkten mit einem geringen Convenience-Anteil sichergestellt sein

Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 müssen diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.

Soweit kein frisches Obst und Gemüse eingesetzt wird, sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (z. B. Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

**Beschreibung der Conveniencestufen:**

Conveniencestufe	Beispiele
Grundstufe = 0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
küchenfertige Lebensmittel = 1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel = 2	gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel = 3	Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsoßen
regenerierfertige Lebensmittel = 4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
verzehr-/tischfertige Lebensmittel = 5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

### **14.1.6 Fair Trade**

Sofern folgende Produkte zur Leistungserbringung bzw. Speisenzubereitung eingesetzt werden, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Anlehnung an die Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [KOM(2009)215 endgültig] produziert und verarbeitet werden:

- Kaffee
- Kakao
- Tee (Grün- und Schwarztee)
- Bananen
- Ananas
- Mango (jeweils frisch und getrocknet)
- Orangensaft
- Reis (ausgenommen Rundkornreis)
- Rohrzucker

Soweit der Auftragnehmer im Rahmen des Auftrags eines oder mehrere der o. g. Lebensmittel verwendet hat, hat er dem Auftraggeber auf Nachfrage durch Vorlage von ausgewiesenen Gütezeichen oder gleichwertigen Nachweisen unter Vorlage von Speiseplänen, Lieferscheinen und Rechnungen nachzuweisen, dass diese Produkte die geforderten Anforderungen entsprechend der Resolution über Fairen Handel und Entwicklung des Europäischen Parlamentes erfüllen.

Als Nachweis zur Einhaltung der geforderten Kriterien gelten folgende Siegel oder Kennzeichnungen, welche den nachfolgenden Siegeln gleichwertig sind:

- Fairtrade,
- Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO),
- Fair for Life,
- Naturland Fair.

Die entsprechenden Nachweise sind dem Auftraggeber auf Anforderung vorzulegen.

Ist im Ausnahmefall kein Zertifikat zu erlangen, ist dies schriftlich zu begründen und muss vor der Verwendung der jeweils betroffenen Waren gegenüber dem Auftraggeber angezeigt werden.

## **14.2 Spezifische Anforderungen an einzelne Lebensmittel**

### **14.2.1 Milch- und Milchprodukte**

Für Milch und Milchprodukte gelten die o. g. Richtlinien der DGE (Ziffer 14.1.1).

- Milch: 3,8 % Fettanteil,
- Naturjoghurt: max. 3,8 % Fettanteil,

- Käse: max. 50 % Fett i. Tr.,
- Quark: max. 20 % Fett i. Tr..

#### 14.2.2 Fleisch, Wurst/Aufschnitt und Geflügel

Das Fleisch soll möglichst aus artgerechter Tierhaltung (mindestens **Haltungsstufe 3**) stammen.

Es ist nur Muskelfleisch, bevorzugt Geflügel zu verwenden. **Ausnahme:** Wird Fleisch in Bioqualität eingesetzt, entfällt die Begrenzung auf Muskelfleisch und (weißes) Geflügelfleisch.

Weiterhin ist auf eine sparsame Verwendung von Hackfleisch, verarbeiteten Fleischprodukten (Wurst etc.) und paniertem Fleisch zu achten.

Die Verwendung von Formfleisch ist untersagt.

Die generellen Vorgaben zur Bio-Qualität sind zu beachten.

#### 14.2.3 Fisch

Werden Seefische verwendet, dürfen hierfür ausschließlich Seefische, welche aus nicht überfischten Beständen stammen, eingesetzt werden, d.h. Seefisch muss aus sog. nachhaltiger Fischerei oder sog. nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen.

Der Auftragnehmer hat nach Aufforderung am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Seefische eingesetzt hat, welche die Anforderungen der Gütezeichen

- „Marine Stewardship Councils (MSC)“,
- „Aquaculture Stewardship Councils (ASC)“ oder
- Biozertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland

erfüllen.

Aus den vom Auftragnehmer eingereichten Unterlagen müssen sich für den Auftraggeber die Produkte eindeutig als zertifiziert erkennen lassen.

Formfisch darf nicht enthalten sein.

#### 14.2.4 Teigwaren

Teigwaren sind zu mindestens 50 % in Vollkorn-Qualität einzusetzen.

#### 14.2.5 Fette und Öle

Für die Verwendung von Fetten und Ölen gelten folgende Vorgaben:

- Zum Braten und Kochen ist Rapsöl bzw. hochwertiges Pflanzenöl, solange es die Rezeptur vorgibt, einzusetzen.
- Bei der Zubereitung von Salaten sollte möglichst Oliven- oder Rapsöl verwendet werden.

- Kokosfett, Palmöl und Palmkernöl dürfen nicht verwendet werden.
- Tierische Schmalze dürfen nicht verwendet werden.

#### **14.2.6 Eier**

Die verwendeten Eier und Eiprodukte müssen aus Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) oder ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode) stammen.

Der Auftragnehmer hat nach Aufforderung am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Eier eingesetzt hat, welche die Anforderungen der vorgenannten Haltung erfüllen.

#### **14.2.7 Dessert**

Schokolade oder Kakaoerzeugnisse für Desserts bzw. Nachspeisen müssen aus fairem Handel stammen.

Es ist ein tägliches Angebot an Stückobst gemäß den Empfehlungen der DGE anzubieten. Es sollen möglichst keine vorgefertigten Dessertvarianten angeboten werden.

#### **14.2.8 Zusatzstoffe**

Keinesfalls dürfen verwendet werden:

- Geschmacksverstärker,
- künstliche Farbstoffe,
- künstliche / synthetische Konservierungsstoffe,
- Süßstoffe und
- Zuckeralkohole.

Künstliche Aromen sollen in der Regel nicht verwendet werden.

#### **14.2.9 Gentechnik**

Es dürfen möglichst keine gentechnisch veränderten Lebensmittel eingesetzt werden.

Die eingesetzten tierischen Produkte (d. h. Milch und Milchprodukte, Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Eiprodukte) stammen aus möglichst gentechnikfreier Fütterung.

#### **14.2.10 Zubereitung**

Es ist auf eine fettarme Zubereitung zu achten.

(Jod)-Salz und Zucker ist bei der Essenszubereitung möglichst sparsam zu verwenden.

### **14.3 Speiseplangestaltung**

Der Auftraggeber beabsichtigt eine möglichst vielseitige und abwechslungsreiche Gestaltung des Speiseplans. Hierzu sind folgende Vorgaben zu beachten:



### 14.3.1 Menuzyklus

Der Menüzyklus beträgt mindestens vier (4) Wochen. Der Speiseplan darf sich demnach höchstens alle vier (4) Wochen wiederholen.

### 14.3.2 Speisenangebot / Speisenplanung

Um die Ausgewogenheit der KiTa-Mittagsverpflegung im Wochenverlauf sicher zu stellen, verpflichtet sich der Auftragnehmer wie folgt:

Werktäglich von Montag bis Freitag ist ein warmes Hauptgericht mit einer wechselnden Komponente (Vorspeise, Suppe oder Nachspeise) anzubieten.

Wird ein fleischhaltiges Gericht angeboten, muss zusätzlich eine vegetarische oder vegane Alternative bereitgestellt werden.

Im Bedarfsfall muss der Auftragnehmer Rücksicht auf Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten nehmen. Wünsche und Anregungen der Einrichtungsleitung bzw. des/der Verpflegungsbeauftragten sind ebenfalls zu beachten.

Die Besonderheiten werden dem AN aber, wie bereits unter der Ziffer 2.1 dargelegt, bei Vertragsbeginn bzw. bei Änderungen frühzeitig mitgeteilt.

Das o. g. Angebot muss für Kindergartenkinder (2,6 Jahre bis Schuleintritt) in altersgerechten Portionen angeboten werden.

Bei einem 4-wöchigen Menüplan, muss die Mittagsverpflegung an 20 Verpflegungstagen (5-Tage-Woche) folgendermaßen gestaltet werden:

#### **Fleisch und Fisch**

- max. 4 x Fleisch,
- mind. 4 x Fisch.

---

#### **Getreideprodukte und Kartoffeln**

- max. 4 x verarbeitete Kartoffelprodukte (Pommes-Frites, Kroketten etc.),
- mind. 4 x Vollkornprodukte,

---

#### **Süßspeisen**

- max. 4 x Süßspeisen als Hauptgericht.

---

#### **Obst und Gemüse (frisch oder tiefgekühlt)**

- mind. 8 x Obst (ohne Zuckerzusatz) als Dessertvariante,

- mind. 4 x Hülsenfrüchte.

---

### **Milch und Milchprodukte**

- mind. 8 x Milch oder Milchprodukte,

Es muss im Bedarfsfall ein ovo-lacto-vegetables Gericht angeboten werden.

### **14.3.3 Speise-/Menüplankommunikation**

Der Auftragnehmer hat der/dem Verpflegungsbeauftragten den erstellten Speiseplan mindestens eine Woche im Voraus in Papier- und Dateiform zur Verfügung zu stellen.

Die Speisen auf dem Speisen-/Menüplan sind eindeutig zu bezeichnen (Benennung von Gemüse und Salaten, Bezeichnung der Tier- und Fischart bei Fleisch- und Fischgerichten bzw. bei Fleisch- und Fischerzeugnissen. Auch ist anzugeben, ob das angebotene Gericht eindeutig vegetarisch ist.

Allergene (allergieauslösende Stoffe) sind auf dem Menüplan bei den jeweiligen Gerichten zu kennzeichnen bzw. anzugeben.

Für Allergiker sind ferner möglichst alle enthaltenen Allergene (allergieauslösende Stoffe) in den betroffenen Zutaten / Mahlzeiten im Speise-/Menüplan konkret auszuweisen. Der Wortlaut „kann [...] enthalten“ für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit allergenen Stoffen ist nur in begründeten Ausnahmefällen zu verwenden.

Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten bio- beziehungsweise fair-zertifizierten Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen.

Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m. Abs. 4 ÖLG beachten.

Zur Kennzeichnung der bio-zertifizierten Lebensmittel darf nur das nachfolgende Sechseck-Logo verwendet werden:



Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein.

#### 14.3.4 Nährstoffzufuhr

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass im Mittel von 20 Verpflegungstagen über die Menülinie die sog. D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung eingehalten werden.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich dabei aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein,
- 30 % Fett,
- 50 % Kohlenhydrate.

#### 14.3.5 Kulturspezifische Verpflegung

Wird ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten, muss ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischsorte angeboten werden, soweit einem oder mehreren Essensteilnehmern aus religiösen und/oder sonstigen Gründen der Verzehr bzw. Konsum von Schweinefleisch untersagt ist.

#### 14.4 Speisenbeschaffenheit

Für die Sensorik (Aussehen, Geschmack, Konsistenz) gelten folgende Anforderungen:

- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben sollen möglichst erhalten bleiben.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller soll ansprechend sein. Der für die Lebensmittel typische Geschmack soll möglichst erhalten bleiben.
- Die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.

#### 14.5 Warmhaltezeiten / Temperaturen

Die Warmhaltezeit der Speisen darf **keinesfalls länger als zwei Stunden** betragen.

**Beträgt die zugesicherte Warmhaltezeit mehr als zwei Stunden, muss das Angebot von der Wertung ausgeschlossen werden!**

Als Warmhaltezeit ist der Zeitraum zwischen der Fertigstellung der Gerichte (Endgaren) und der Anlieferung in der KiTa-Einrichtung zu verstehen.

Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von **kalten Speisen** (z. B. Salate, Desserts oder Aufschnitt) darf **maximal 7 °C** betragen.

Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von **warmen Speisen** muss sich auf **mindestens 65° C** belaufen.

## 15. Datenschutz

Sofern dem Auftragnehmer vom Auftraggeber Daten, insbesondere personenbezogene Daten, zur Verfügung gestellt werden oder dem Auftragnehmer in sonstiger Weise bekannt werden, darf der Auftragnehmer diese Daten ausschließlich zur Erfüllung seiner vertraglichen Verpflichtungen nutzen. Jede andere Verwendung oder Weitergabe dieser Daten ist unzulässig.

Der Auftragnehmer hat seine Mitarbeiter entsprechend vertraglich zu binden. Die Pflicht zur Verschwiegenheit dauert fort, auch wenn die vertragliche Zusammenarbeit zwischen den Vertragsparteien beendet ist.

Für die gesamte Vertragslaufzeit sind die datenschutzrechtlichen Bestimmungen zur Niederschrift über die Verpflichtung auf Wahrung des Datengeheimnisses sowie zur gewissenhaften Erfüllung von Obliegenheiten nach dem Verpflichtungsgesetz (siehe Anlage!) zu berücksichtigen und einzuhalten.

**Das Dokument liegt als Anlage bei und ist vollständig ausgefüllt und unterschrieben (im Feld „Unterschrift des/der Verpflichteten“) zusammen bereits vorab mit den Angebotsunterlagen einzureichen.**

## 16. Eignungsvoraussetzung / Ausschluss aus dem Vergabeverfahren

Für die Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung für die städtische Kindertagesstätte xxx kann nur ein geeigneter Betrieb beauftragt werden, der über die entsprechende **technische, berufliche, wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit** verfügt:

Vor der eigentlichen Angebotsprüfung wird daher zuerst die Eignung anhand von Eignungskriterien geprüft. Die dafür mit dem Angebot einzureichenden Unterlagen bzw. Nachweise sind unter der **Ziffer 18.1** aufgeführt.

Nur bei geeigneten Unternehmen erfolgt die inhaltliche Prüfung / Wertung der Angebote.

**Eine fehlende Eignung führt zum Ausschluss des Angebotes von der weiteren Wertung!**

## 17. Angebotswertung (Zuschlagskriterien)

Das wirtschaftlichste Angebot wird nach folgender Gewichtung ermittelt:

1.	Preis	30 %	=	30 Punkte
2.	Warmhaltezeit	20 %	=	20 Punkte
3.	Bio-Quote	20 %	=	20 Punkte
4.	Regionalität	20 %	=	20 Punkte
5.	Saisonalität	10 %	=	10 Punkte
		100 %		100 Punkte

Die Punktzahl wird auf drei Nachkommastellen genau ermittelt. Bei Punktgleichheit von zwei oder mehr Angeboten erhält das Angebot mit dem geringeren Preis den Zuschlag.

### 17.1 Zuschlagskriterium „Preis“

Für die Bewertung des Preises wird die vom Bieter auf dem „Preisblatt zur Ermittlung der Angebotssumme/Kindergartenjahr netto – 22 A 020 – Mittagsverpflegung KiTa xxx“ eingetragene „Angebotssumme brutto“ zu Grunde gelegt.

Die Punkte für das Kriterium „Preis“ berechnen sich nach folgender Formel:

Niedrigster Angebotspreis

----- x 30 Punkte = xx Punkte von max. 30 Punkten

Angebotspreis des zu  
wertenden Bieters

### 17.2 Zuschlagskriterium „Warmhaltezeit“

Maximal ist eine Warmhaltezeit von zwei Stunden zulässig (Ziffer 14.5 der Leistungsbeschreibung). Wird diese Vorgabe unterschritten, erhält das Angebot hierfür folgende Punkte:

90 bis unter 120 Minuten	=	5 Punkte
60 bis unter 90 Minuten	=	10 Punkte
30 bis unter 60 Minuten	=	15 Punkte
Weniger als 30 Minuten	=	20 Punkte

Die Warmhaltezeit ist vom Bieter mittels einer Eigenerklärung (siehe Anlage) zu bestätigen und einzuhalten.

Diese Erklärung ist **mit dem Angebot** einzureichen und wird nicht nachgefordert.

**Beträgt die zugesicherte Warmhaltezeit mehr als zwei Stunden, muss das Angebot von der Wertung ausgeschlossen werden!**

**Das Fehlen der vollständig ausgefüllten und unterschriebenen Eigenerklärung führt ebenfalls zum Ausschluss von der Wertung!**

Unrichtige Angaben oder die Nichteinhaltung der Warmhaltezeiten können die sofortige Kündigung zur Folge haben, wenn die tatsächlichen Warmhaltezeiten höher sind, als die in der Eigenerklärung bestätigten Zeiten.

### **17.3 Zuschlagskriterium „Bio-Quote“**

Bei der Wertung dieses Kriteriums ist die in der Anlage „Eigenerklärung – Bio-Quote“ bestätigte Höhe der Bio-Quote in % maßgebend (Ziffer 14.1.4.1 und 14.1.4.2 der Leistungsbeschreibung).

<b>Bio-Quote</b>	<b>Wertungspunkte</b>
0 % (kein Bio-Anteil)	0 Punkte
1 % bis 5%	5 Punkte
6 % bis 10 %	10 Punkte
11 % bis 15 %	15 Punkte
mehr als 16 %	20 Punkte

### **17.4 Zuschlagskriterium „Regionalität“**

Die unter 14.1.3 geforderten Angaben zur Regionalität werden wie folgt bewertet:

#### **Regionalität Fleisch:**

Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	80 bis unter 100 km:	2,5	Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	60 bis unter 80 km:	5	Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	40 bis unter 60 km:	7,5	Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	weniger als 40 km:	10	Punkte

### **Regionalität Gemüse:**

Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	80 bis unter 100 km:	2,5	Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	60 bis unter 80 km:	5	Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	40 bis unter 60 km:	7,5	Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	weniger als 40 km:	10	Punkte

---

Die Berechnung der Kilometerangaben erfolgt nach Straßenkilometer gemäß Internet-Routenplaner (z. B. [www.falk.de/routenplaner](http://www.falk.de/routenplaner)).

Die Regionalität ist vom Bieter mittels einer Eigenerklärung (siehe Anlage) zu bestätigen und einzuhalten.

Diese Erklärung ist **mit dem Angebot** einzureichen und wird nicht nachgefordert.

**Beträgt der zugesicherte Umkreis mehr als 100 Kilometer, muss das Angebot von der Wertung ausgeschlossen werden!**

**Das Fehlen der vollständig ausgefüllten und unterschriebenen Eigenerklärung führt ebenfalls zum Ausschluss von der Wertung!**

Unrichtige Angaben oder die Nichteinhaltung der Umkreis-Kilometer können die sofortige Kündigung zur Folge haben, wenn die tatsächlichen Umkreis-Kilometer höher sind, als die in der Eigenerklärung bestätigten Umkreis-Kilometer.

### **17.5 Zuschlagskriterium „Saisonalität“**

Auf der Grundlage der unter der Ziffer 14.1.2 mit dem Angebot geforderten zwei Musterspeisepläne und des Bayerischen Saisonkalenders wird die saisonale Verwendung von Obst und Gemüse prognostisch wie folgt bewertet:

#### **0 Punkte:**

Das Speisenangebot / der Speiseplan enthält bei den Hauptkomponenten der Hauptgerichte 0 bis 1 x pro Woche saisonale Produkte.

---

#### **5 Punkte:**

Das Speisenangebot / der Speiseplan enthält bei den Hauptkomponenten der Hauptgerichte 2 bis 3 x pro Woche saisonale Produkte.

**10 Punkte:**

Das Speisenangebot / der Speiseplan enthält bei den Hauptkomponenten der Hauptgerichte 4 bis 5 x pro Woche saisonale Produkte.

**18. Einzureichende Unterlagen**

**Mit dem Angebot** sind nachfolgende Unterlagen einzureichen:

**18.1 Unterlagen zur Eignung:**

- Nennung von zwei Referenzen, welche die Erfahrung über die Zubereitung und Warmanlieferung von Mittagsverpflegung für Kindertagesstätten oder Kinderkrippen (Cook & Hold) für täglich mindestens 60 bis 100 Kinder belegen.

Für die Anerkennung der Referenzen gilt:

Der Liefer- und Dienstleistungsauftrag zur KiTa-Essensverpflegung darf nicht vor dem 01.01.2019 beendet worden sein und muss mindestens seit Beginn des Kindergartenjahres 2021 / 2022 laufen.

Die Referenzen einschließlich der damit verbundenen Abfragen sind als Eigenerklärung in den Anlagen „Angaben zum Referenzprojekt 1 bzw. 2 zum Vergabeverfahren 22 A 020“ einzutragen.

- Anforderungen der Eigenerklärung zur Eignung (Formblatt L 124).
- Aktueller Nachweis einer Berufs-/Betriebshaftpflichtversicherung für Personen- sowie Sach-/Vermögensschäden mit einer Deckungssumme von **mindestens 2 Mio. Euro bei Personenschäden und mindestens 500.000,00 € bei Vermögensschäden.**  
Falls dies bei Angebotsabgabe nicht möglich ist, ist der Versicherungsnachweis spätestens zum Zeitpunkt der Auftragserteilung einzureichen.
- Wenn vorhanden, Nachweis der Bio-Zertifizierung(en) des Bieters oder seines/seiner Lieferanten für den ökologischen Landbau gemäß Artikel 35 der Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) durch eine zugelassene Kontrollstelle oder einer gleichwertigen Kontrollstelle.  
Die Zertifizierung(en) ist/sind grundsätzlich in deutscher Sprache einzureichen.



- Anlage „Niederschrift über die Verpflichtung auf Wahrung des Datengeheimnisses sowie zur gewissenhaften Erfüllung von Obliegenheiten nach dem Verpflichtungsgesetz“ ausgefüllt und unterschrieben.

## **18.2 Unterlagen zum Ausschreibungsgegenstand:**

- Anlage „Preisblatt zur Ermittlung der Angebotssumme/Kindergartenjahr netto“ – evtl. mit Nachweis der Umsatzsteuerbefreiung.
- Zwei Speisepläne für jeweils vier Wochen aus zwei unterschiedlichen Jahreszeiten in Bezug auf die Ziffer 14.1.2 der Leistungsbeschreibung (Saisonalität).
- Anlage „Eigenerklärung Warmhaltezeit“ vollständig ausgefüllt und unterschrieben.
- Anlage „Eigenerklärung Regionalität“ vollständig ausgefüllt und unterschrieben.
- Anlage „Eigenerklärung Bio-Quote“ vollständig ausgefüllt und unterschrieben.

### **Hinweis:**

**Bei den unter der Ziffer 18.2 genannten Unterlagen handelt es sich um wertungsrelevante Unterlagen die nicht nachgefordert werden können!**

**Ein Fehlen dieser Unterlagen führt zum Ausschluss aus der Wertung!**

## **19. Preisabfrage**

Die jeweils einzutragenden Preise sind während der Vertragsdauer bindend.

Da zum Zeitpunkt der Ausschreibung keine verbindliche Anzahl der Essensteilnehmer (Kinder) für die gesamte Vertragslaufzeit genannt werden kann, wird für die Preisabfrage von einer geschätzten Essensteilnehmerzahl als Kalkulationsgrundlage ausgegangen (siehe Ziffer 2.1).

Um den jeweiligen Jahreswert des Essenspreises (= Angebotssumme) zu erhalten, wird der Tagespreis für alle Kinder zusammen mit ca. 210 Verpflegungstagen (= Kindergartenjahr) multipliziert (Ausnahme: Pos. 1 des Preisblattes = 270 Verpflegungstage).

### **Praktischer Hinweis bei Angebotsabgabe über die Vergabepattform:**

Da auf der Vergabepattform eine sog. GAEB-Datei verlangt wird und in diese nur die **Nettopreise** eingetragen werden können, ist folgende Vorgehensweise notwendig:

Befüllen Sie bitte zuerst das

**„Preisblatt zur Ermittlung der Angebotssumme/Kindergartenjahr netto – 22 A 020 – Mittagsverpflegung KiTa xxx“.**

Tragen Sie anschließend nur diesen ermittelten Netto-Betrag und den für Sie geltenden Umsatzsteuersatz in die GAEB-Datei (Leistungsverzeichnis – LV) auf der Plattform ein. So wird die Brutto-Angebotssumme errechnet und es tritt keine Fehlermeldung auf.

**Entscheidend für die Wertung ist jedoch immer Ihre errechnete Summe auf dem Preisblatt.**

Wenn Sie von der Umsatzsteuer befreit sind, legen Sie dem Angebot bitte einen entsprechenden Nachweis bei.

#### **20. (Info-)Anlagen zum Thema „(KiTa)-Mittagsverpflegung“**

- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas,
- Bayerischer Saisonkalender – Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung,
- Kita-Tischlein, deck dich! Mittagsmahlzeit in der Kindertageseinrichtung,
- Nährwert mit Mehrwert (bayern.de),
- Abfallwirtschaftssatzung – AbfS – Stadt xxx.