

Leistungsbeschreibung für die Ausführung der Leistungen

Essensversorgung der Kindertagesstätte (Kita) und einer Grundschule (GS) Herstellung und Lieferung von Speisen für die Vollverpflegung in den Kitas und für die Mittagsverpflegung in der Grundschule

1. Aktuelle Anzahl der Essenteilnehmer

Mit Stand vom Juni 2024 wurde folgende Ø Anzahl an Essenteilnehmern erfasst:

Einrichtung	Anzahl Essensteilnehmer
Kita Asbacher Weidenkätzchen Obere Herrenwiese 1, 98574 Schmalkalden	67
GS Weidenschule Obere Herrenwiese 1, 98574 Schmalkalden	55

Hinweis:

Die Anzahl der tatsächlichen Essenteilnehmer in der Kita und der Schule kann über als auch unter der durchschnittlichen angegebenen Anzahl liegen. Es wird keine Mindest- als auch keine Höchstanzahl an zu liefernden Essenportionen vereinbart. Eine gravierende Abweichung der Essenteilnehmer von der o.g. durchschnittlichen Anzahl z.B. durch Urlaubs-/Schließzeiten bzw. Ferienzeiten werden rechtzeitig durch die Einrichtungsleitungen bekannt gegeben.

2. Herstellung und Lieferung der Speisen

- 2.1 Die Leistung umfasst die Herstellung und Lieferung einer qualitativ hochwertigen, unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Empfehlungen, kulturspezifischer/religiöser und regionaler Essgewohnheiten hergestellten, altersgerechten, abwechslungsreichen, ausgewogenen, saisonalen und schmackhaften Verpflegung für Kinder im Versorgungssystem Warmverpflegung. Bei Vorlage eines Attestes in der Einrichtung ist Schon-, Allergie- und Diätkost bereitzustellen. Diese Leistung beinhaltet auch die Getränkeversorgung (Wasser/ Teebeutel/Milch).
- 2.2 Die Leistung umfasst außerdem die Lieferung der Kaltwaren in die Ausgabeküche der Kita für die Zubereitung des Frühstücks, der Zwischenmahlzeit und des Vespers durch die Kita sowie die Resteentsorgung der Speisen.
- 2.3 Die Leistung unter Punkt 2.1. und 2.2. umfasst für die Kita i.d.R. eine 5-Tage-Woche von Montag bis Freitag und für die Grundschule eine 4-Tage-Woche aufgrund eines konzeptionellen „Draußentages – Lernen an einem anderen Ort“.
- 2.4 Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, eine Küche (Produktionsstätte) in eigener Regie und auf eigene Kosten zu bewirtschaften. Für Hilfeleistungen stehen Angestellte der Stadt Schmalkalden bzw. des Schulträgers, wie Hausmeister und Sachbearbeiter nicht zur Verfügung.
- 2.5 Das Leistungsangebot muss zu transparenten Preisen und unter Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Verpflegung in Kitas und Schulen erfolgen. Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen sind bei der Aufstellung eines Vier-Wochen-Speisenplanes, hinsichtlich der Lebensmittelauswahl, der Speisenherstellung, der Warmhaltezeiten, der Temperaturen, der Sensorik und der Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung umzusetzen. Fleischgerichte sind ausschließlich mit Fleisch aus der Haltungsform mindestens 2 anzubieten. Formfleischerzeugnisse sind nicht erwünscht.
- 2.6 Es ist täglich frisch gekochtes Essen mit einem geringen Convenience-Grad zu liefern. Es sind

keine Convenience-Produkte der Convenience Stufen 3-5 mit Ausnahme von Puddingpulver, Desserts und Apfelmus, Kräuterquark u.ä. sowie Tomatenmark und Ketchup, Senf, Brotaufstriche (z.B. Marmeladen, Honig), eingelegte Gurken gewünscht. Die Ausgewogenheit zwischen frischen Produkten und Convenience-Produkten ist einzuhalten. Der Anteil an frischen Produkten muss höher sein, als der der Convenience-Produkten. Die Lieferung von Backzutaten z.B. für einen Kuchen sowie Haferflocken für ein Müsli sehr gerne gewünscht.

- 2.7 Die Zubereitung, die Portionierung und die Darreichung des Speisenangebotes sind entsprechend der Altersgruppen von 1 bis 7 Jahre in der Kita sowie 7 bis 10 Jahre in der Grundschule auszurichten. Im Bedarfsfall soll die Zubereitung der Speisen differenziert für Krippen-, Kleinkind- und Kindergartenkinder erfolgen. Bei schwer verdaulichen Speisen (z. B. Kohl, Kraut, Hülsenfrüchten) sollen Alternativen für Krippen- und Kleinstkinder angeboten werden. Gekochtes Gemüse soll bissfest, für Krippe etwas weicher und mundgerecht angeboten werden. Die Mittagsmahlzeit soll maximal 3 Komponente haben.
- 2.8 Zur Vorauswahl und als Aushang ist den Einrichtungen ein Speiseplan für den Zeitraum von vier Wochen zur Verfügung zu stellen. Für Anfragen der Einrichtungsleitungen sind Ansprechpartner mit Telefonnummer zu benennen. Der Speiseplan ist entsprechend der Altersgruppe in seinem Aussehen / Form übersichtlich und ansprechend zu gestalten. Besondere Zutaten, wie z.B. nicht standardmäßig verwendete Gewürze sind gesondert auf dem Speiseplan zu benennen. Das gleiche gilt für Zutaten bei Gerichten mit nicht eindeutigen Namen.
- 2.9 Die Essenanlieferungszeiten in den Einrichtungen sollen möglichst zwischen 10:30 Uhr - 11:00 Uhr erfolgen. Die Meldung der Essenteilnehmer erfolgt durch die Küchenkraft der Einrichtung täglich zwischen 8:30 Uhr - 9:00 Uhr. Die Bestellung der Kaltspeisen für das Frühstück, die Zwischenmahlzeit und das Vesper erfolgt 1x wöchentlich durch die Kita/Küchenkraft an die Produktionsküche. Die Essensmengen sollen ausreichend kalkuliert sein, so dass die Kinder satt werden und nachholen können, anstatt striktes Einhalten der Kalibrierungstabellen.
- 2.10 Die für den Transport und Ausgabe des Essens notwendigen Geräte und Arbeitsmittel/ Thermoporte sind vom Konzessionsnehmer zu stellen. Warme Speisen sind mit einer Temperatur von mindestens 65 °C, kalte Speisen mit einer Temperatur von maximal 7 °C auszugeben.
- 2.11 Die Anlieferung des Warmessens ist so zu organisieren, dass die Stand- bzw. Warmhaltezeiten so gering wie möglich sind. Es ist sich am Grundsatz der DGE-Qualitätsstandards zu orientieren und diese sind einzuhalten.
- 2.12 Den Einrichtungen ist eine Mitsprachemöglichkeit bei der Speiseplangestaltung einzuräumen. Hierzu zählt u.a. auch eine Abstimmung zu den Speiseplänen und das flexible Reagieren auf Kinderwünsche. Der Träger und die Elternvertretung der jeweiligen Einrichtungen sind ebenfalls bei Qualitätssicherungsgesprächen einzubeziehen. Diese Gespräche sollen neben dem genannten Personenkreis auch unter Einbeziehung der Mitarbeiter aus der Produktionsküche und der Kita-Küche 2x pro Kita-Jahr stattfinden.
- 2.13 Die jeweilige Ausgabeküche des Objektes befinden sich im 1. OG, welche über einen Fahrstuhl erreichbar und daher gut zugänglich ist. Die Ausgabeküche sind mit Warm- und Kaltwasseranschlüssen und Mobiliar zum Großteil aus Edelstahl zum Abstellen der Arbeitsgeräte/Thermoporte ausgerüstet. In der Ausgabeküche ist eine Kühl-/Gefrierkombination sowie kleinere Lagermöglichkeiten vorhanden.
- 2.14 Essenreste sind täglich in dafür extra bereitgehaltenen und beschrifteten Behältnissen durch den Konzessionsnehmer zu entsorgen, das heißt, diese sind täglich ab 12:30 Uhr aus den Einrichtungen abzuholen.

- 2.15 Eine Unterstützung des Konzessionsnehmers bei Festen, Feierlichkeiten und besonderen Anlässen in den Einrichtungen ist nach vorheriger Abstimmung mit der Leitung gewünscht.

3. Besondere Vertragsbedingungen

- 3.1 Für den Bereich der Kita soll die Bestellung, Abrechnung und der Bankeinzug der Mahlzeiten auf digitalem Weg über eine App basierte Anwendung erfolgen. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, dem Auftraggeber Kita täglich eine Liste vorzulegen, die die teilnehmenden Kinder an den Mahlzeiten dokumentiert.
- 3.2 Für den Bereich der Schule erfolgt die Bestellung und Lieferung der Mittagsmahlzeiten auf der Grundlage und im Wege einer durch den Auftraggeber Schule täglichen zu erstellenden Bestellliste an die Produktionsküche. Die monatliche Abrechnung der hergestellten und gelieferten Mittagsmahlzeiten seitens des Konzessionsnehmers erfolgt aufgrund dieser Dokumentation in schriftliche Form (Rechnung).
- 3.3 Bezieht ein zu verpflegendes Kind Zuschüsse, z.B. aus dem Bildungs- und Teilhabepaket, sind diese bei der Abrechnung entsprechend zu beachten. Dies schließt die Abrechnung gegenüber den Leistungsträger (z.B. Sozialamt) ein.
- 3.4 Die Herstellung und Lieferung der Mittagsverpflegung soll mindestens eine Bio-Komponente enthalten (Alternativposition). Nach Kenntnisnahme der Angebote wird entschieden, welche Verpflegung für den Zuschlag ausgewählt bzw. zur Ausführung kommen wird. Für den Fall, dass der Zuschlag auf die Alternativposition fällt, ist die Zertifizierung der Produktionsküche hierfür in einer noch festzulegenden Frist, sofern nicht schon vorhanden, dem Auftraggeber vorzulegen.
- 3.5 Preisgleitklausel: Der Auftragnehmer hat den Preis für mindestens die ersten drei Jahre (befristete Vertragslaufzeit) zunächst festzuschreiben. Eine Preisanpassung kann bei entsprechend durchschnittlicher Preiserhöhungen für Lebensmittel/Nahrungsmittel laut Statistischem Bundesamt (DESTATIS) mit einer schriftlichen Vorankündigung und Begründung erfolgen. Eine Preisanpassung der Essenpreise wegen Änderung der Portionenzahlen wird ausgeschlossen.
- 3.6 Verstößt der Konzessionsnehmer gegen einzelne Vorgaben aus dem Leistungsverzeichnis und kommt er der Nachbesserung der Verstöße in einer angemessenen Frist nicht nach, sind die Auftraggeber Kita und Schule berechtigt, außerordentlich zu kündigen.
- 3.7 Es wird ein befristeter Vertrag mit einer Laufzeit von 3 Jahren geschlossen. Erfolgt keine Kündigung von einer der beiden Vertragsparteien, verlängert sich dieser Vertrag stillschweigend über die feste Laufzeit hinweg und mündet in ein unbefristetes Vertragsverhältnis.

4. Wertung

Zuschlagskriterien: Der Zuschlag erfolgt als Ergebnis einer Bewertungsmatrix. Dabei werden bis zu 1.000 Punkte vergeben. Der Auftrag wird an den Anbieter erteilt, der die meisten Punkte erhält.

Für die Wertung der Angebote gilt der folgende Ablauf und die dazu gehörige grundlegende Systematik:

4.1. Formale Wertung

Nach Submission erfolgt die formelle Prüfung zu Rahmenbedingungen und Preis.

Rahmenbedingungen (10% = 100 Punkte)
Preis (60% = 600 Punkte)

4.2 Wertung Qualität

Die Auswertung der Qualität/Abwechslung erfolgt einerseits anhand der vorzulegenden Speisepläne von mindestens 4 Wochen und die stattfindende Verkostung mit einer Wertung nach Optik, Frische und Geschmack. Es werden hierzu nach Punkt 4.1 die drei bestplatzierten Anbieter durch den Auftraggeber zur Lieferung eines Probemenüs zur weiteren Beurteilung der benannten Kriterien und Bewertung aufgefordert.

Gestaltung des Speiseplanes (30% = 300 Punkte)

Das Probemenü wird an einem Tag in der Zeit vom 16.09.-23.09.2024 stattfinden. Dazu werden die Anbieter in der 37. KW informiert. Jeder Anbieter hat dem Auftraggeber 10 Portionen (10 x Kita **und** 10 x Schule) des Probemenüs kostenfrei zur Verfügung zu stellen und anzuliefern.

Damit eine einheitliche und objektive Bewertung des Auftraggebers für das Probeessen durchgeführt werden kann, ist folgende Vorgabe für den Speiseplan der Verkostungswoche einzuhalten:

Montag, 16.09.24

Gedünsteter Fisch mit Soße

Kartoffelbrei/-püree

Salatbeilage

Dienstag, 17.09.24

Geflügelschnitzel mit Gemüsebeilage

Kartoffeln

Mittwoch, 18.09.24

Nudeln mit Tomatensoße

Geriebener Käse

Salatbeilage

Donnerstag, 19.09.24

Eierspeise

Kartoffeln

Obst

Freitag, 20.09.24 – Einrichtungen geschlossen aufgrund Feiertag

Montag, 23.09.24

Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage

Brot oder Brötchen

Nachtisch

Die Vorgabe ist in die allgemeine Speiseplanung des Anbieters aufzunehmen, um eine Vergleichbarkeit der Speisen und die Neutralität beim Probeessen zu gewährleisten.