

IST - STAND

- Vertrag mit derzeitigem Essenanbieter läuft am 31.07.2018 aus
- Ausschreibung für 7 städtische Kita-Einrichtungen und 4 städtische Grundschulen
- Erstellt wurde Leistungsverzeichnis von der AG Verpflegung mit Unterstützung der **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg** und der **Auftragsberatungsstelle Brandenburg e.V.**

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

1. Losweise Vergabe:

- Drei Lose; jedes Los umfasst mindestens eine Kita, einen Hort und eine Grundschule
- Los 1: Sigmund-Jähn-Grundschule, Sonnengrundschule
Kita Bummi, Hort Abenteuerland, Kita Kunterbunt
- Los 2: Theodor-Fontane-Grundschule, Hort Spreefüchse,
Kita Parkspatzen
- Los 3: Gerhard-Gossmann-Grundschule, Hort Wirbelwind,
Kita Nesthäkchen

MITTAGSVERSORGUNG

- Verpflegungssystem ist Cook & Hold (Warmverpflegung)
- 2 Menülinien:
 - 1 Menülinie entsprechend der DGE-Qualitätsstandards zertifiziert
 - 2 Menülinie entsprechend einer ovo-lacto-vegetarischen Kost (mit Ausnahme der Anforderungen hinsichtlich des Fleisch- bzw. Fischangebotes hat auch die Menülinie 2 den Anforderungen der DGE Kriterien zu genügen.)
- Mindestwareneinsatz von 1,20 €/1,40 €
- tägliches Frischebuffet Salat/Obst in den Grundschulen und Horten

LEBENSMITTELQUALITÄT UND HERKUNFT

- ausschließliche Verwendung von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei
- Fleisch aus zertifizierter artgerechter Tierhaltung
- der Anteil von Zutaten aus regionalem **Anbau** beträgt mindestens 10%; frisches Obst und Gemüse muss, wenn verfügbar, immer aus regionalem **Anbau** verwendet werden; regional meint hier Produkte aus den Bundesländern Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen und Sachsen-Anhalt.
- vorzugsweise sind saisonal heimische Obst- und Gemüsesorten zu verwenden.

BESONDERHEITEN

- Bereitstellung von Sonderkost, z. B. für Diabetiker, Allergiker
- es sind halal Wurstsorten ohne Schweinefleisch vorzuhalten, die bei Bedarf von den Einrichtungsleiterinnen bestellt werden können (Frühstück & Vesper)
- an Tagen, an denen ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten wird, muss **kein Alternativgericht** mit einer anderen Fleischsorte angeboten werden; das Alternativgericht aus Menülinie 2 darf an diesen Tagen kein süßes Gericht sein

ÜBERWACHUNG, KONTROLLE, KOMMUNIKATION

- Vorlage der Unterlagen, die zur Kontrolle der Vertragserfüllung notwendig sind; insbesondere solche, die die Einhaltung des festgelegten Mindestwareneinsatzes nachweisen, Einkaufslisten und Rezepturen
- Änderungen in Lieferantenverträgen sind anzuzeigen und Schulungen bzw. Weiterbildungen der Mitarbeiter des letzten halben Jahres
- Verpflichtung in Gremien und Arbeitsgruppen die der Qualitätssicherung der Kita- und Schulspeisung dienen, mitzuarbeiten

GEWICHTUNG DER WERTUNGSKRITERIEN

	Wertungskriterien	Gewichtung %	Punkte max./je Kriterium
	Preis	40	40
	Qualität/Probeessen	20	20
	Versorgungskonzept	40	40
	Summe	100	100

GEWICHTUNG DER WERTUNGSKRITERIEN

Versorgungskonzept:

- Darstellung der Umsetzung der Anforderungen zur Verwendung von Fleisch aus zertifizierter artgerechter Tierhaltung
- Darstellung der Umsetzung der Anforderungen zur Verwendung von Produkten aus regionalem Anbau und zur Verwendung von saisonalen Produkten
- Angaben zum eingesetzten Personal und zur Sicherstellung ausreichender Schulungsmaßnahmen
- Angaben zum Gesundheits- und Hygienekonzept
- ggf. Darstellung von Sonderaktionen zur Förderung einer gesunden Lebensweise
- **Besonderes Gewicht** wird bei der Darstellung des allgemeinen Versorgungskonzeptes auf das einzureichende Konzept zur **Umsetzung der Einhaltung der Warmhaltezeiten** gelegt