

## **1. Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (1-6 Jahre) Kindertagesstätten „Kleine Waldgeister“, „Räuberhaus“, „Kinderkiste“ und „Pustebume“**

### 1.1 Qualität des Essens:

- Essenanbieter muss nachweislich durch die DGE zertifiziert sein.
- Einhaltung der DGE Standards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder („FIT KID“) (dazu: [www.fitkid-inform.de](http://www.fitkid-inform.de)) (Vorlage des Zertifikats bzw. Nachweis des aktuellen Zertifizierungsprozesses)
- Umsetzung der D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne in Anlehnung an DGE - Qualitätsstandards
- Tägliches Angebot von frischem Obst und/oder Gemüse/Salat
- Angebot von Sonderkostformen nach medizinischer Indikation, bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich ist.
- Komplettangebot: Frühstück, Mittag, Vesper inkl. Getränke (Milch, Wasser, Tee), Obst
- Für das Angebot an saisonalen Produkten wird vereinbart: mengenmäßiger Anteil an Obst und Gemüse entsprechend des Saisonkalenders
- Für das Angebot an Bioprodukten wird vereinbart: mengenmäßiger Anteil an Bioprodukten gemäß EG-ÖkoVO in der jeweils aktuellen geltenden Fassung
- Für das Angebot an regionalen Produkten wird vereinbart: Land Brandenburg, Sachsen-Anhalt und Land Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen
- Verwendung von Produkten aus fairem Handel die außerhalb der EU angebaut oder weiterverarbeitet wurden
- Verwendung verschiedener Getreidearten wie Hirse, Couscous, Dinkel, Vollkornreis, etc.
- Vielfältige Auswahl an Sättigungsbeilagen beim Mittagessen
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung muss bevorzugt verwendet werden
- Essenportionsgrößen müssen altersgerecht und ausreichend bemessen und aufbereitet werden (keine strikte DGE Einhaltung bei Portionsgrößen)
- Flexibilität bei der Nachversorgung des Mittagessen sowie Nachschlagsoption
- kindgerechte Auswahlangebote
- tägliches Angebot an Vollwertkost
- Angebot von Wahlessen ( 3 Menülinien), davon müssen 1 Essen als Vollwertkost sowie 1 Essen vegetarisch angeboten werden
- beim Frühstück: neben Cornflakes auch Müsli oder andere Formen von Cerealien verwenden

- Convenience Produkte, nur Stufe 1 und 2 verwenden, Stufe 3 nicht verwenden, mit Ausnahme von Puddingpulver, 4 und 5 sind ausgeschlossen
- Einhaltung der EU - Lebensmittelinformationsverordnung sowie der gesetzlichen Regelungen für Lebensmittelzusatzstoffe in der jeweils aktuell geltenden Fassung
- Verzicht auf künstliche Konservierungsstoffe
- bei der Essenherstellung dürfen keine alkoholischen Komponenten, Geschmacksverstärker, Zuckerersatzstoffe und künstliche Farbstoffe verwendet werden
- kein Ei Ersatz
- Möglichkeit zur Kaltverpflegung bei Ausflügen
- Beachtung der strukturellen Gegebenheiten der Kindertagesstätten, insbesondere der pädagogischen Abläufe, bei der Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen der Essenversorgung durch den Bieter (Essenzeiten, Vor- und Nachbereitungszeiten)
- Ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis

#### 1.2 Weitere organisatorische Bedingungen:

- Einhaltung aller aktuellen Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Hygienerechts sowie des Infektionsschutzgesetzes (EU und Deutschland)
- Erstellung und Umsetzung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes (Hygienekonzept)
- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit (nach HACCP Grundsätzen)
- Essenbestellung muss für Eltern per Internet und/oder unter einer kostenfreien Telefonnummer möglich sein.
- einfaches Bestellsystem mit An- und Abmeldemöglichkeit über Telefon, E-Mail, Internet
- eine An- und Abmeldung muss am gleichen Tag bis 8 Uhr möglich sein
- Vorhaltung eines modernen und kindgerechten Systems der Essenausgabe

#### 1.3 Qualitäts- und Beschwerdemanagement:

- ein transparentes Qualitäts- und Beschwerdemanagement ist vorzuhalten (nach ISO 9001 in der jeweils aktuell geltenden Fassung)
- intensive und regelmäßige Zusammenarbeit des Bieters mit der jeweiligen Einrichtungsleitung
- Pendelbücher für schnelle Rückmeldungen (Feedbackbögen)
- Kontrollessen- bzw. Probeessen und Betriebsbesichtigungen müssen möglich sein
- Vorschläge zur Resteverwertung, Vorlage eines Konzepts zur Verwendung von nicht verbrauchtem Essen sofern gesetzliche Regelungen dafür vorhanden sind
- Brandschutzunterweisung, Unterweisung in die Handhabung der technischen Geräte (z.B. Geschirrspüler)

- Anregungen von Eltern, Kindern und pädagogischem Personal sollten Eingang in die Erstellung der Speisepläne finden

#### 1.4 Personelle Anforderungen an den Bieter:

- Einsatz von qualifiziertem Personal für die Zubereitung der Speisen und des Essens, darunter mindestens ein ausgebildeter Koch\*Köchin in verantwortlicher Leitung und dass diese Fachkraft mindestens 2 Jahre Berufserfahrung bei der Zubereitung von Essen für Kitas und Schulen hat;
- Vorlage eines Erweiterten Führungszeugnisses für die Ausgabekräfte in den Kitas und Schulen

## **2. Verpflegung gemäß „Schule + Essen=Note 1“ in Schulen der Gemeinde Zeuthen (Grundschule, Gesamtschule)**

### 2.1 Qualität des Essens:

- Essenanbieter muss nachweislich durch die DGE zertifiziert sein.
- Einhaltung der DGE Standards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder („FIT KID“) (dazu: [www.fitkid-inform.de](http://www.fitkid-inform.de)) (Vorlage des Zertifikats bzw. Nachweis des aktuellen Zertifizierungsprozesses)
- Umsetzung der D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisepläne in Anlehnung an DGE - Qualitätsstandards
- Tägliches Angebot von frischem Obst und/oder Gemüse/Salat
- Angebot von Sonderkostformen nach medizinischer Indikation, bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich ist.
- Angebot Grundschule: Mittagessen inkl. Getränke (Saft, Wasser, Tee)
- Angebot Gesamtschule: Mittagessen und zusätzliches Angebot zur Versorgung in der Cafeteria (Imbiss, Snacks, Getränke, Obst, Salate) ab 7.20 Uhr, sowie zur Frühstück- und Mittagspause auf dem Schulhof
- Essenportionen müssen altersgerecht und ausreichend bemessen (Portionierungshilfen) angeboten werden (Primarstufe, Sekundarstufe 1 und Sekundarstufe 2) (keine strikte DGE Einhaltung bei Portionsgrößen)
- Für das Angebot an saisonalen Produkten wird vereinbart: Mengenmäßiger Anteil an Obst und Gemüse entsprechend des Saisonkalenders
- Für das Angebot an Bioprodukten wird vereinbart: Mengenmäßiger Anteil an Bioprodukten gemäß EG-ÖkoVO in der jeweils aktuell geltenden Fassung
- Für das Angebot an regionalen Produkten wird vereinbart: Land Brandenburg, Sachsen-Anhalt und Land Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen

- Verwendung von Produkten aus fairem Handel die außerhalb der EU angebaut oder weiterverarbeitet wurden
- Verwendung verschiedener Getreidearten wie Hirse, Couscous, Dinkel, Vollkornreis, etc.
- Vielfältige Auswahl an Sättigungsbeilagen beim Mittagessen
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung muss bevorzugt verwendet werden
- Essenportionsgrößen müssen altersgerecht und ausreichend bemessen und aufbereitet werden (keine strikte DGE Einhaltung bei Portionsgrößen)
- Flexibilität bei der Nachversorgung des Mittagessen sowie Nachschlagsoption
- tägliches Angebot an Vollwertkost
- Angebot von Wahlessen ( 3 Menülinien) davon müssen 1 Essen als Vollwertkost sowie 1 Essen vegetarisch angeboten werden
- Convenience Produkte, nur Stufe 1 und 2 verwenden, Stufe 3 nicht verwenden, mit Ausnahme von Puddingpulver, 4 und 5 sind ausgeschlossen
- Einhaltung der EU - Lebensmittelinformationsverordnung sowie der gesetzlichen Regelungen für Lebensmittelzusatzstoffe in der jeweils aktuell geltenden Fassung
- bei der Essenherstellung dürfen keine alkoholischen Komponenten, Geschmacksverstärker, Zuckerersatzstoffe und künstliche Farbstoffe verwendet werden
- kein Ei Ersatz
- Möglichkeit zur Kaltverpflegung bei Wandertagen
- Beachtung der strukturellen Gegebenheiten der Schulen (Grundschule, Gesamtschule) bei der Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen der Essenversorgung durch den Bieter (Essenzeiten, Vor- und Nachbereitungszeiten)
- Ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis

## 2.2 Weitere organisatorische Bedingungen:

- Einhaltung aller aktuellen Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Hygienerechts sowie des Infektionsschutzgesetzes (EU und Deutschland)
- Erstellung und Umsetzung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes (Hygienekonzept)
- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit (nach HACCP Grundsätzen)
- Essenbestellung muss für Eltern und volljährige Schüler per Internet und/oder unter einer kostenfreien Telefonnummer möglich sein. Vertragsabschluss und Abrechnung erfolgen zwischen Anbieter und Eltern direkt.
- einfaches Bestellsystem mit An- und Abmeldemöglichkeit über Telefon, E-Mail, Internet
- eine An- und Abmeldung muss am gleichen Tag bis 8 Uhr möglich sein
- kostenfreie Servicetelefonnummer (aus allen Netzen bzw. normale Festnetznummer)

- Transponder- bzw. Chipkartensystem bei der Ausgabe des Mittagessens (keine Essenmarken)

### 2.3 Qualitäts- und Beschwerdemanagement:

- ein transparentes Qualitäts- und Beschwerdemanagement ist vorzuhalten (nach ISO 9001 in der jeweils aktuell geltenden Fassung)
- intensive und regelmäßige Zusammenarbeit des Bieters mit der jeweiligen Einrichtungsleitung
- Pendelbücher für schnelle Rückmeldungen (Feedbackbögen)
- Kontrollessen bzw. Probeessen und Betriebsbesichtigungen müssen möglich sein
- Vorschläge zur Resteverwertung, Vorlage eines Konzepts zur Verwendung von nicht verbrauchtem Essen sofern gesetzliche Regelungen dafür vorhanden sind
- Anregungen von Eltern, Kindern und pädagogischem Personal sollten Eingang in die Erstellung der Speisepläne finden
- Brandschutzunterweisung, Unterweisung in die Handhabung der technischen Geräte (z.B. Geschirrspüler)

### 2.4 Personelle Anforderungen an den Bieter:

- Einsatz von qualifiziertem Personal für die Zubereitung der Speisen und des Essens eingesetzt wird, darunter mindestens ein ausgebildeter Koch\*Köchin in verantwortlicher Leitung und dass diese Fachkraft mindestens 2 Jahre Berufserfahrung bei der Zubereitung von Essen für Kitas und Schulen hat;
- Vorlage eines Erweiterten Führungszeugnisses für die Ausgabekräfte in den Kitas und Schulen

### **Wertungskriterien:**

	Zuschlagskriterien	Gewichtung %
1	DGE Zertifizierung	10%
2	Qualität	40 %
3	Servicequalität	20 %
4	Preis	30 %
	Summe	100 %