

Anlage 2 zur DS 41/2015

**Leistungsverzeichnis für Versorgung mit Zwischenmahlzeiten (Frühstück und Vesper) in Kindertagesstätten in Trägerschaft der Stadt Prenzlau ab 01.01.2016**

Das Leistungsverzeichnis wurde erstellt von:

Stadt Prenzlau  
Amt für Bildung, Kultur und Soziales  
Am Steintor 4  
17291 Prenzlau

Ansprechpartner: Herr Dr. Eckhard Blohm 03984-751040  
Frau Bärbel Krömke 03984-752040

Die Stadt Prenzlau schreibt die Versorgung mit Zwischenmahlzeiten (Frühstück und Vesper für Krippe und Kindergarten sowie nur Vesper für Horte) ohne Obst und Getränke für nachfolgende Einrichtungen auf der Grundlage der DGE Qualitätsstandards aus:

**Kinderkrippe (0 – 3 Jahre) und Kindergarten (4 – 6 Jahre)**

Für folgende Einrichtungen:	Anzahl der Kinder (Stand: 01.03.2015)	
	Krippe	Kindergarten
1. Kita „Geschwister Scholl“ Mauerstraße 8 17291 Prenzlau	54	141
2. Kita „Kinderland“ Georg-Dreke-Ring 57 17291 Prenzlau	50	141
3. Kita „Freundschaft“ Paul-Gloede-Straße 1 17291 Prenzlau	46	119
4. Kita „Wunderland“ Schulstraße 3 17291 Prenzlau/OT Dedelow	6	40
<b>Gesamt</b>	<b>156</b>	<b>441</b>

## Horte (6 bis 12 Jahre)

Für folgende Einrichtungen:

Anzahl der Kinder (Stand:  
01.03.2015)

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Hort der Kita „Geschwister Scholl“<br>(Grundschule „J. H. Pestalozzi“)<br>Winterfeldtstraße 44<br>17291 Prenzlau | 167 |
| 2. Hort der Kita „Kinderland“<br>(Grundschule „A. Becker“)<br>Robert-Schulz-Ring 58<br>17291 Prenzlau               | 160 |
| 3. Hort der Kita „Freundschaft“<br>(Diesterweg-Grundschule)<br>Grabowstraße 2<br>17291 Prenzlau                     | 196 |
| 4. Hort der Oberschule mit<br>Grundschulteil „C. F. Grabow“<br>Berliner Straße 29<br>17291 Prenzlau                 | 132 |

---

**Gesamt** **655**

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Kinderzahlen einer stetigen Änderung unterliegen.

### Folgende Leistungen sind zu erbringen:

#### 1.Essenzeiten:

##### 1.1 Ausgabezeiten

Kinderkrippe und Kindergarten 07:30 – 09:00 Uhr/14.00 – 15.00 Uhr

Horte 14:00 – 15:00 Uhr

##### 1.2 Sonstige Anforderungen

- Frühstück und Vesper ist auf der Grundlage der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zu liefern. Diese liegen der Leistungsbeschreibung als Anlage 1 bei und sind Bestandteil selbiger.
- In den Betriebsferien der Kindertagesstätten in Trägerschaft der Stadt Prenzlau wird nur eine Kindertagesstätte, die während dieser Zeit geöffnet ist, beliefert. Mit weiteren Schließtagen muss gerechnet werden, an denen keine Versorgung mit Zwischenmahlzeiten erfolgt. Die Termine werden rechtzeitig am Jahresanfang abgestimmt.

- c) Es sind vorrangig Produkte der Region zu verwenden. Als Region werden die Länder Brandenburg und Berlin definiert.
- d) Die Zertifizierung der Küche nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. muss vorliegen.

### 1.3 Verpflegungstage pro Woche:

Montag bis Freitag = 5

## 2. Nutzungsbedingungen:

2.1 Es stehen keine Kühlmöglichkeiten und keine Vorbereitungsküchen in den einzelnen Einrichtungen zur Verfügung. Die Lieferung hat nach dem **Prinzip „just in time“** zu erfolgen, wobei durch den Bieter dafür Sorge zu tragen ist, dass die Kühlkette – wo gefordert – nicht unterbrochen wird.

### 2.2 Geschirr, Besteck

Die Geschirrbereitstellung erfolgt durch die Einrichtungen selbst.

## 3. Personal für Vorbereitung Frühstück, Ausgabe und Transport:

Das Personal ist durch den Bieter zu stellen. Er hat dafür Sorge zu tragen, dass das Personal über die entsprechende notwendige Qualifikation verfügt. Das Personal ist sozialversichert einzusetzen und nach Mindestlohn zu entlohnen.

## 4. Hygiene:

Die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes, insbesondere die §§ 42 und 43 sind zu beachten und einzuhalten. Gleiches gilt für die einschlägigen Hygiene- und DIN-Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland bzw. der Europäischen Union. Festgestellte Mängel durch Hygienekontrollen des zuständigen Gesundheitsamtes sind vom Auftragnehmer umgehend abzustellen.

## 5. Entsorgung von Essenresten:

Für die sachgerechte Entsorgung der Essenreste ist der Auftragnehmer verantwortlich. Dazu sind entsprechende feststehende, verschließbare Behälter für die Essenreste und kompostierfähigen Stoffe aufzustellen und täglich zu entsorgen.

## 6. Bestellung und Abbestellung:

Die Bestellung der Anzahl der Zwischenmahlzeiten erfolgt durch das Amt für Bildung, Kultur und Soziales am Ende eines jeden Monats für den nächstfolgenden.

## 7. Abrechnung:

Bis zum 10. des Folgemonats erfolgt die Rechnungslegung für den Vormonat an das Amt für Bildung, Kultur und Soziales.

## 8. Vertragslaufzeit

Die Vertragslaufzeit beträgt, beginnend ab dem 01.01.2016, zwei Jahre, mit einer Option auf ein Verlängerungsjahr. Vom 01.01. bis 31.12.2016 gilt eine Preisbindung für alle Preise. Preisveränderungen ab 01.01.2017 sind der Stadt Prenzlau drei Monate vor Inkrafttreten schriftlich mitzuteilen. Sollte in diesem Fall kein Einvernehmen zwischen Bieter und Auftraggeber hergestellt werden, besteht für beide Vertragspartner das Recht auf außerordentlicher Kündigung des Vertrages.

## 9. Essenpreis des Bieters inklusive Mehrwertsteuer:

	Anzahl der durchschnittlichen Portionen	Preis je Portion
Krippe	150	
Kindergarten	450	

	Anzahl der durchschnittlichen Portionen	Preis je Portion
Horte	660	

10. Vom Bieter sind folgende Unterlagen bis zum **? 2015, 11:00 Uhr** einzureichen:

1. Preisangabe entsprechend Punkt 9 des vorliegenden LV
2. Referenzliste
3. Kopie der steuerlichen Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes
4. Nachweis der Mitgliedschaft in der zuständigen Berufsgenossenschaft mit Angabe der Mitgliedsnummer, Gewerbeanmeldung
5. Musterspeisepläne für alle Altersgruppen für den Zeitraum von vier aufeinanderfolgenden Wochen, dabei sind regionale Produkte kenntlich zu machen
6. Vorlage der Zertifizierung der Küche nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
7. Angebote sind nur mit rechtskräftiger Unterschrift des Bieters gültig
8. Die Zuschlagsfrist endet am **? 2015**
9. Probeessen und Besichtigung der Betriebsstätte des Bieters wird als zulässig erklärt.

11. Zuschlagskriterien:

1.	Preis	75 %
2.	Einhaltung der Qualitätsstandards der DGE für Zwischenmahlzeiten	20 %
3.	<u>Anteil regionaler Produkte</u>	<u>5 %</u>
		100 %

Dr. Eckhard Blohm  
Amtsleiter

## Anlage 1:

In der nachfolgenden Tabelle sind vier Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung definiert:

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
<b>Getreide, Getreideprodukte</b>	Vollkornprodukte Müsli ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreide - flocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
<b>Milch und Milchprodukte<sup>10</sup></b>	Milch: 1,5 % Fett  Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett  Käse: max. Vollfettstufe ( $\leq$ 50 % Fett i. Tr.)  Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt)  pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing  als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter  Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett  Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Kochschinken, Lachs- schinken, Putenbrust (Aufschnitt), Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken  Lachsbrötchen, Rollmops
<b>Fette und Öle</b>	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing

### Weitere Hinweise:

1. Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form.“ Quelle: Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V. [www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/getreide/getreide\\_stellnahmen/muesli.htm](http://www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/getreide/getreide_stellnahmen/muesli.htm) (eingesehen am 29.07.2011)
2. Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen bzw. pflanzlichen Lebensmittel.

3. Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl werden für das Frühstück und die Zwischenverpflegung Anforderungen für Häufigkeiten festgelegt. Diese beschreiben, wie oft bestimmte Lebensmittel und Lebensmittelgruppen im Angebot enthalten sind. Für die Häufigkeiten wird ein Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) zugrunde gelegt. Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich im Frühstück beziehungsweise in dem Zwischenverpflegungsangebot integriert sind, werden in nachfolgender Tabelle mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet.

Für ein ausgewogenes Frühstücks- und Zwischenverpflegungsangebot in der Tageseinrichtung sind folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) zu beachten:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
<b>Getreide, Getreideprodukte</b>	<b>20 x</b> Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreide - flocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
<b>Milch und Milchprodukte</b>	<b>20 x</b>	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
<b>Fette und Öle</b>	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips