

Zur Vorbereitung von Leistungsverzeichnis /

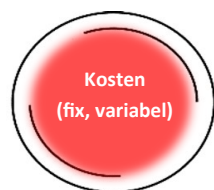
Ausschreibung – ein Überblick



Qualität & Mahlzeiten-gestaltung

- Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse (bspw. Nahrungsmittelunverträglichkeiten) sowie regionale, kultur-spezifische oder religiöse Aspekte
- Ovo-lacto-vegetables Angebot
- Abwechslungsreiche, kindgerechte Speisenangebote
- Orientierung an ernährungs-wissenschaftlichen Empfehlungen (Bremer Checkliste, OptimiX®, DGE- Qualitätsstandard)
- Bioanteil
- Saisonalität
- Häufigkeiten von Lebensmitteln im Wochenverlauf
- Nachhaltigkeitsaspekte
- Produkte aus fairem Handel

- Sensorik (Aussehen, Geschmack, Konsistenz)
- Nährstoffschonende Zubereitung
- Altersgerechte Portionsgrößen
- Umgang mit Gentechnik, Lebensmittelbestrahlung, Zusatzstoffen
- Frische(anteil) und Verarbeitungsqualität (Convenience-Stufen)
- Formfleisch, Analogkäse, etc.
- Menü-/Speisenzklus
- Aktionstage
- (Vorspeise | Hauptmahlzeit | Nachspeise)
- Qualitätssicherung



Kosten (fix, variabel)

- (Ausgabe-)Personal
- Energiekosten
- Entsorgung
- Investitionskosten
- Leasingkosten, Zubehör, Anschaffungen

- Transport-/Lieferkosten, Verpackungskosten
- Wartungskosten
- Abschreibung



Rechtlicher Rahmen

- Kennzeichnungsvorschriften (Allergenkennzeichnung, Zusatzstoffe)
- Warmhaltezeiten sowie -temperaturen
- HACCP-Konzept

- Beachtung von gesetzliche Vorgaben im Umgang mit sensiblen Lebensmitteln
- (keine Rohmilch/-produkte, keine rohen Eier)
- Fortbildung des Personals



Lieferung Bedingung & -umfang

- Verpflegungssystem
- Bestell- und Abrechnungssystem
- Bestellfristen
- Stornierungsmöglichkeiten
- Lieferumfang
- Zeiten für die Anlieferung,
- Lieferrhythmus
- Abfallmanagement

- Art der Umverpackung
- Gebindegrößen
- Reinigung der Umverpackung
- Liefertemperaturen
- Sanktionen bei Nichteinhaltung von Vereinbarungen
- Verpflegung in den Ferien
- Essenszahlen



Kommunikation

- Eindeutige Bezeichnungen von Speisen
- Markenneutralität
- Partizipation der Kita
- Kindgerechte Darstellung des Speiseplans (z. B. bebildert)
- Ansprechpartner
- Austauschtreffen
- Tischgastbefragung

- Beschwerdemanagement
- Bestellvorgang
- Abbestellungsmodalitäten
- 4-Wochenspeiseplan vorab
- Portionierungshilfen
- Kommunikationsform bei (kurzfristiger) Speiseplanänderung



Zusätzliche Aspekte

- Probeessen
- Referenz-Kitas
- Zertifikate
- Betriebsbesichtigung
- Vertragslaufzeit

- Kündigungsmodalitäten
- Nachweisführung
- Strafgebühren (z. B. bei Nichteinhaltung)
- Vergaberecht
- Wettbewerbsrecht