LEISTUNGSBESCHREIBUNG

für die

Belieferung mit verzehrfertigen Mittagessen
(Cook & Hold-System)

für die

Bedarfsstelle 1
Kindertagesstätte Husterhöhe
Delaware Avenue 14a-16a
66953 Pirmasens

Bedarfsstelle 2
Kindertagesstätte Banana Building
Delaware Avenue 14a-16a
66953 Pirmasens

Bedarfsstelle 3
Kindertagesstätte Horeb
Herzogstr. 39
66953 Pirmasens

Bedarfsstelle 4
Gesamteinrichtung Ohmbach
Asternweg 1
66955 Pirmasens

Erstellt am: 23.11.2026

INHALTSVERZEICHNIS

1 AUSGANGSLAGE UND HINWEISE ZUR AUSSCHREIBUNG 3

2 BESCHREIBUNG DER BEDARFSSTELLEN 4

2.1 ADRESSEN DER BEDARFSSTELLEN 4
2.2 ANLAGE_LB_01_RAHMENBEDINGUNGEN 4
2.2.1 VERPFLEGUNGSTAGE 4
2.2.2 ANZAHL MITTAGESSEN 4

3 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT EIGENREGIE 4

4 PRODUKTIONSKONZEPT 5

4.1 PRODUKTIONSSYSTEM COOK & HOLD 5
4.1.1 BEGRIFFSERKLÄRUNG: COOK & HOLD-SYSTEM 5
4.1.2 BEGRIFFSERKLÄRUNG: VERZEHRFERTIGE PRODUKTE 5
4.1.3 BEGRIFFSERKLÄRUNG: KÜCHENFERTIGE PRODUKTE 5
4.2 TEMPERATURVORGABEN BEI ANLIEFERUNG DER SPEISEN MIT DEM COOK & HOLD-SYSTEM 5
4.3 HINWEISE ZUR BELIEFERUNG DER BEDARFSSTELLEN 6
4.4 VERPFLEGUNGSANGEBOT 7
4.4.1 DGE-MENÜLINIE 7
4.4.2 VEGETARISCHE ALTERNATIVE 7
4.4.3 SCHWEINEFLEISCHFREIE ALTERNATIVE 7
4.4.4 NACHTISCH 8
4.4.5 MENÜAUSWAHL 8
4.4.6 LEBENSMITTELHÄUFIGKEITEN IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN 8
4.4.7 PÄDAGOGISCHER HAPPEN 8
4.4.8 PORTIONSGRÖßEN 9

5 ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENPLANUNG 9

5.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN 9
5.2 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR KLEINKINDER 9
5.3 SONDERKOST 9
5.4 KENNZEICHNUNG 9

6 ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENHERSTELLUNG 10

6.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN 10
6.2 BESONDERE ANFORDERUNGEN 10
6.3 SAISONALE LEBENSMITTELAUSWAHL 10

7 BESTELLWESEN 10

8 QUALITÄTSSICHERUNG 11

8.1 KOMMUNIKATION 11

9 ANLAGEN 11

1 Ausgangslage und Hinweise zur Ausschreibung

Die Stadt Pirmasens (im weiteren Text als **Auftraggeber** bezeichnet) schreibt die Belieferung mit verzehrfertigen Mittagessen an die Kindertagesstätte Husterhöhe (Bedarfsstelle 1), die Kindertagesstätte Banana Building (Bedarfsstelle 2), die Kindertagesstätte Horeb (Bedarfsstelle 3) und die Gesamteinrichtung Ohmbach (Bedarfsstelle 4) aus.

Aktuell werden die Mittagessen in den Bedarfsstellen als Heißverpflegung mit dem sogenannten Cook&Hold-System angeliefert. Aufgrund der räumlichen Situation in den Bedarfsstellen, muss dieses Verpflegungssystem beibehalten werden. Der zukünftige Vertragspartner (im weiteren Text als **Auftragnehmer** bezeichnet) muss alle Bedarfsstelle an allen Öffnungstagen von Montag bis Freitag mit verzehrfertigen Speisen und Speisenkomponenten beliefern.

Die Bewirtschaftung der Küchen in den Kindertageseinrichtungen erfolgt in Eigenregie durch Personal des Auftraggebers.

Alle Anforderungen aus dieser Leistungsbeschreibung sind Mindestanforderungen, die durch den Auftragnehmer erfüllt werden müssen. Insbesondere die Vorgaben zur Speisenauswahl, Speisenqualität und der Speisenplangestaltung sind vom Auftragnehmer umzusetzen.

Ziel des Trägers ist es, den Kindern ein qualitativ gutes, schmackhaftes Mittagessen anzubieten, das eine gesundheitsförderliche Ernährung gewährleistet.

Die Qualitätsanforderungen an das Speisenangebot orientieren sich an den aktuellen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in Kitas. Bei Anforderungen in dieser Leistungsbeschreibung, die vom aktuellen Qualitätsstandard abweichen, gelten die Anforderungen der Leistungsbeschreibung.

2 Beschreibung der Bedarfsstellen

2.1 Adressen der Bedarfsstellen

Bedarfsstelle 1
Kindertagesstätte Husterhöhe
Delaware Avenue 14a-16a
66953 Pirmasens

Bedarfsstelle 2
Kindertagesstätte Banana Building
Delaware Avenue 14a-16a
66953 Pirmasens

Bedarfsstelle 3
Kindertagesstätte Horeb
Herzogstr. 39
66953 Pirmasens

Bedarfsstelle 4
Gesamteinrichtung Ohmbach
Asternweg 1
66955 Pirmasens

2.2 Anlage_LB_01_Rahmenbedingungen

In der **Anlage_LB_01_Rahmenbedingungen** sind alle relevanten Informationen zu den Bedarfsstellen beschrieben.

2.2.1 Verpflegungstage

Der Auftragnehmer muss an allen Öffnungstagen **von Montag bis Freitag** Mittagessen anbieten. Die Anzahl der Verpflegungstage beläuft sich in den Kindertageseinrichtungen auf jeweils 220 Tage im Schnitt im Jahr. Die Zeitfenster für das Mittagessen und die Anzahl der Essensdurchgänge ergeben sich aus **Anlage_LB_01_Rahmenbedingungen.**

2.2.2 Anzahl Mittagessen

Die Angabe zu den durchschnittlichen, täglichen Essenszahlen (Anlage_LB 01_Rahmenbedingungen) sind Orientierungswerte für den Auftragnehmer und begründen keine Abnahmeverpflichtung für den Auftraggeber.

3 Bewirtschaftungskonzept Eigenregie

Der Auftragnehmer ist nicht verpflichtet, Personal in den Bedarfsstellen einzusetzen. Seine Leistung beschränkt sich auf die Lieferung der Mittagsverpflegung.

Die Bewirtschaftung der Bedarfsstellen, insbesondere die Vorbereitung der Essensausgabe sowie sämtliche anfallenden Reinigungsarbeiten, erfolgt durch Personal des Auftraggebers.

Zu den Leistungen des Auftragnehmers gehören insbesondere:

- Erstellung der Speisepläne unter Beachtung der Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung
- Herstellung bzw. Zubereitung der Speisen oder einzelner Speisenkomponenten in einer externen Produktionsküche
- Termingerechte Anlieferung der Speisen an jede Bedarfsstelle
- Rücknahme bzw. Abholung der vorgereinigten Speisen- und Transportbehältnisse
- Fachgerechte Reinigung der Speisen- und Transportbehältnisse

4 Produktionskonzept

4.1 Produktionssystem Cook & Hold

In den Kindertageseinrichtungen muss das Mittagessen mit dem Cook&Hold-System bereitgestellt werden.

4.1.1 Begriffserklärung: Cook & Hold-System

Darunter versteht der Auftraggeber, dass die Mittagessen vom Auftragnehmer verzehrfertig zubereitet und täglich als Heißverpflegung, je nach Gericht ergänzt mit frischen küchenfertigen Produkten, in den Bedarfsstellen angeliefert werden.

Das Mittagessen wird zeitnah zum Beginn der Essenschichten angeliefert, so dass die Heißhaltezeit der Speisen so kurz wie möglich ist.

4.1.2 Begriffserklärung: verzehrfertige Produkte

Verzehrfertige Produkte sind Speisen, die ohne weiteren Zwischenschritt verzehrt werden können, wie z.B. heiß angeliefertes Essen, marinierte Salate, Nachtische, gewaschenes Stückobst oder Brötchen.

4.1.3 Begriffserklärung: küchenfertige Produkte

Küchenfertige Produkte sind Speisen, wie z.B. frische Salate (v.a. Blattsalate) und Rohkost (z.B. Gemüsesticks) die vorgeputzt, gewaschen und/oder geschnitten gekühlt angeliefert werden. Frische Salate dürfen noch nicht angemacht sein. Das Dressing für die Salate muss separat mitgeliefert werden. Die Salate werden von den Mitarbeitenden vor Ort kurz vor der Essensausgabe angemacht.

4.2 Temperaturvorgaben bei Anlieferung der Speisen mit dem Cook & Hold-System

Der Auftraggeber ist zur Einhaltung der Transporttemperaturen gem. DIN 10508* in der jeweils gültigen Fassung bis zur Übergabe der Speisen verpflichtet. Bei Übergabe der Speisen werden die Temperaturen von einem Mitarbeiter oder einer Mitarbeiterin des Auftragnehmers geprüft und dokumentiert.

In der aktuellen Fassung der DIN-Norm vom März 2022 wird als Mindesttemperatur für heiß auszugebende Speisen eine Temperatur beim Speisentransport und bei der Speisenausgabe von mindestens 60°C empfohlen. Allerdings wird in der DIN-Norm darauf hingewiesen, dass sich in der Praxis ein Sicherheitszuschlag von +5°C auf 65°C bewährt.
Der Auftraggeber folgt der Empfehlung einen Sicherheitszuschlag von 5°C vorzusehen und fordert deshalb sowohl beim Speisentransport als auch bei der Übergabe der Speisen eine Mindesttemperatur von 65°C.

*DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte DIN10508_Lebensmittelhygine – Temperaturen für Lebensmittel

Aus Qualitätsgründen darf die Heißhaltezeit – also der Zeitraum zwischen dem Ende des Garprozesses und der Abgabe der Speisen an die letzten Tischgäste (maßgeblich ist der Beginn der letzten Essensschicht) – maximal drei Stunden betragen.

4.3 Hinweise zur Belieferung der Bedarfsstellen

- Die Anlieferung der Mittagessen muss so früh erfolgen, dass die verantwortlichen Mitarbeiter in den Bedarfsstellen genügend Zeit haben die Speisenverteilung vorzubereiten. Die Speisen dürfen **frühestens 60 Minuten vor und müssen spätestens 15 Minuten vor der ersten Essensschicht** in jeder Bedarfsstelle angeliefert werden.

- Der Auftragnehmer muss seine Tour so planen, dass diese Anforderung für alle Bedarfsstellen umgesetzt werden kann und die Heißhaltezeit von maximal 3 Stunden nicht überschritten wird. Der Auftragnehmer muss gewährleisten, dass die Temperatur der Speisen bis zum Beginn der Essensausgabe, mindestens 65 Grad Celsius beträgt.

- Die Anlieferung muss in aktiv beheizbaren Thermoporten erfolgen. Diese müssen zur weiteren Heißhaltung der Speisen bis zum Ende der Essensausgabe in den Bedarfsstellen verbleiben.

- Kalte Speisen/Salate/Nachtische dürfen bei Anlieferung maximal eine Temperatur von 7 Grad Celsius aufweisen.

- Alle Transportbehältnisse sind vom Auftragnehmer zur Verfügung zu stellen.

- Auf dem Lieferschein müssen die gelieferten Mengen in Gramm bzw. Kilogramm pro Speisekomponente ausgewiesen sein. Wenn eine Komponente stückweise geliefert wird (z.B. Fischstäbchen), dann muss auf dem Lieferschein die vorgesehene Stückzahl pro Kind vermerkt sein.

- Die Anlieferung der heißen Speisen muss in Großgebinden in Gastronormbehältern erfolgen. Der Auftraggeber akzeptiert keine Speisen in Einzelportionsschalen oder Aluminium-Schalen, mit Ausnahme von Einzelportionsschalen für Sonderkost.

- Die Endreinigung der Transportbehältnisse und der Gastronorm-Schalen erfolgt durch den Auftragnehmer. Die für die Anlieferung der Mittagsverpflegung verwendeten Behältnisse gehen lediglich vorgereinigt an den Auftragnehmer zurück.

- Die Abholung der Speisenbehältnisse muss am Verzehrtag nach dem Mittagessen oder am darauffolgenden Tag erfolgen. Vor den Wochenenden, vor Feiertagen oder vor Ferienbeginn müssen alle Behältnisse am Liefertag abgeholt werden.

4.4 Verpflegungsangebot

4.4.1 DGE-Menülinie

Zum Mittagessen muss mindestens eine Menülinie nach den Empfehlungen der DGE – im Hinblick auf die Anzahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten innerhalb einer Woche - angeboten werden.

In der DGE-Menülinie muss pro Tag ein Menü - also ein Hauptgericht und ein Nachtisch - ausgewiesen werden. Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Bei insgesamt 5 Verpflegungstagen pro Woche (Montag – Freitag) müssen folgende Art und Anzahl an Hauptgerichten angeboten werden:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
3 x ein vegetarisches Gericht

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:
1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
2 x ein vegetarisches Gericht
bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:
1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:
1 x ein Fleischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

bei einem Verpflegungstag pro Woche:
1 x ein Fleischgericht

4.4.2 Vegetarische Alternative

Wenn in der DGE- Menülinie das Hauptgericht ein Fleisch-/oder Fischgericht ist, dann muss an diesem Tag zusätzlich eine alternative vegetarische Hauptkomponente (z.B. ein Linsenbratling als Alternative zu einer Fleischfrikadelle) oder ein alternatives vegetarisches Hauptgericht angeboten werden.

4.4.3 Schweinefleischfreie Alternative

Wenn in der DGE- Menülinie das Hauptgericht ein schweinefleischhaltiges Gericht ist, dann muss an diesem Tag zusätzlich eine alternative Fleischkomponente ohne Schweinfleisch (z.B. ein Putenschnitzel anstelle eines Schweineschnitzels) oder ein alternatives Hauptgericht mit Geflügel oder Rindfleisch angeboten werden.

4.4.4 Nachtisch

Als Nachtisch werden abwechselnd an vier Tagen in der Woche 2 x Milchspeisen und 3 x Obst angeboten. Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden.

Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

Wenn der Nachtisch ein Milchprodukt ist, dann muss für Kinder mit einer Laktose-Unverträglichkeit ein vergleichbares laktosefreies Milchprodukt angeboten werden, z.B. bei Pudding alternativ ein laktosefreier Pudding.

Es darf kein Nachtisch mit tierischer Gelatine angeboten werden.

Süßigkeiten dürfen nicht als Nachtisch angeboten werden

4.4.5 Menüauswahl

Die Kinder essen gemeinsam in Tischgemeinschaften. **Es gibt ein Menü für alle Kinder.**
Das Mittagessen wird durch die Leitung oder stellvertretende Leitung in der Kita ausgewählt.

4.4.6 Lebensmittelhäufigkeiten in 20 Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppe	**Häufigkeiten DGE-Menülinie**
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 4 x Fleisch und Wurstwaren davon mind.2 x mageres Muskelfleisch 4 x Fisch davon mind. 1 x fettreicher Fisch bzw. eine vegetarische Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente
Getränke	20 x ein ungesüßtes oder leicht gesüßtes Kaltgetränk

4.4.7 Pädagogischer Happen

Das pädagogische Personal betreut die Kinder während der Mittagsmahlzeit. Es ist Teil des pädagogischen Konzeptes, dass die pädagogischen Kräfte am Tisch sitzen und eine kleine Portion der Speisen (sogenannter pädagogischer Happen) mitessen.

Die Anzahl an pädagogischen Happen pro Tag wird zusätzlich zu den Kinderessen beim Auftragnehmer bestellt. Die Kosten dafür trägt der Auftraggeber. Ein pädagogischer Happen entspricht einer Kinderportion.

4.4.8 Portionsgrößen

Die in der **Anlage_LB_06_Portionsgrößen** vorgegebenen verzehrsfertigen Portionsgrößen sind als Mindestanforderungen einzuhalten.

5 Anforderungen an die Speisenplanung

5.1 Allgemeine Anforderungen

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet
- Der Menüzyklus umfasst mindestens vier Wochen (20 Verpflegungstage); einzelne Gerichte dürfen sich somit frühestens nach vier Wochen wiederholen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten
- Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Der Speisenplan wird saisonal angepasst
- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Nutzern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen.

5.2 Besondere Anforderungen für Kleinkinder

Insbesondere für Kleinkinder (U2-Kinder) gilt:

- Die Speisen müssen mild gewürzt werden.
- Stark blähende und schwer verdauliche Lebensmittel dürfen nicht angeboten werden.
- Kerne, Nüsse oder sonstige kleine, harte Zutaten in den Komponenten sind für Kleinkinder gefährlich und dürfen nicht in das Produkt gemischt werden.
- Fleisch muss leicht zu schneiden sein. Fleisch mit Knochen (zum Bsp. Chicken Wings) darf nicht angeboten werden.
- Der Fisch muss „praktisch grätenfrei“ sein.

5.3 Sonderkost

Unter Sonderkost versteht der Auftraggeber, dass zusätzlich zu den angebotenen Mittagessen im Speiseplan, Speisen oder Speisenkomponenten angeboten werden, die Kinder mit einer bestimmten Lebensmittelunverträglichkeit essen können.

Der Auftragnehmer muss Sonderkost bei Laktose- und Gluten-Unverträglichkeit anbieten.

Sonderkost wird den Berechtigten nur bei Vorlage eines entsprechenden Attestes über die Lebensmittelunverträglichkeit vom Auftraggeber gewährt.

5.4 Kennzeichnung

Der Auftragnehmer hat alle für die Gemeinschaftsverpflegung maßgeblichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, auch solche die erst nach dem Abschluss des Vertrages in Kraft treten.

Die Kennzeichnung der Allergene in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.
Die Auszeichnung von Zusatzstoffen in der Mittagsverpflegung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV).

Desweiteren müssen die Vorgaben der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen eingehalten werden.

6 Anforderungen an die Speisenherstellung

6.1 Allgemeine Anforderungen

Der Auftragnehmer hat alle gesetzlichen Regelungen, insbesondere die EU-Verordnungen und DIN-Normen im Zusammenhang mit dem Vergabegegenstand zu beachten.

6.2 Besondere Anforderungen

- Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden.
- Es werden keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.
- Bei der Zubereitung der Speisen wird auf einen sparsamen Einsatz von Fett, Salz und Zucker geachtet.
- Komponenten wie Suppen und Soßen dürfen kein Schweinefleisch, keinerlei Bestandteile aus Schweinefleisch und keine tierische Gelatine enthalten.

6.3 Saisonale Lebensmittelauswahl

Der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison leistet einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln eingefordert.

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe in 20 Verpflegungstagen betragen.

Grundlage der Auswahl dieser saisonalen Produkte ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Link zum Saisonkalender: https://www.bzfe.de/kueche-und-alltag/einkaufen/der-saisonkalender

7 Bestellwesen

Die Bestellung der Essen erfolgt durch jede Bedarfsstelle als Sammelbestellung per E-Mail oder auf ein Bestellportal beim Auftragnehmer.

Die Bestellung erfolgt montags bis 12:00 Uhr für die Folgewoche.

Abbestellungen von Mittagessen erfolgen bis spätestens 12:00 Uhr für den übernächsten Werktag (Werktage = Montag bis einschließlich Freitag).

8 Qualitätssicherung

8.1 Kommunikation

- Der Auftragnehmer benennt eine Ansprechperson, die wochentäglich zwischen 8 und 16 Uhr telefonisch zu erreichen ist und regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- Der Auftraggeber benennt die Ansprechpersonen den Kindertageseinrichtungen. Der Auftragnehmer erhält die Kontaktdaten nach Zuschlag.
- Einmal im Jahr findet ein Feedbackgespräch mit Vertreterinnen und Vertretern der Kindertageseinrichtungen und des Auftraggebers statt, an dem der Auftragnehmer verpflichtend teilnimmt.
- Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Reklamationen und Kritik auch außerhalb des jährlichen Feedbackgesprächs anzunehmen und zu beantworten.

9 Anlagen

Siehe **Anlage_ Anlagenverzeichnis**