

Schadensübersicht											
Schäden und in der Folge zu erwartende Aufwendungen, die durch die Starkregeneignisse/das Hochwasser (ab 17. Mai 2024) hervorgerufen wurden (Kommunale Infrastruktur usw.).											
Name der geschädigten Kommune (bitte eintragen): Kreisstadt Merzig											
Bezeichnung des Schadens/ der Aufwendung	Schadensobjekt des Gebäudes/ Grundstücks, z. B. Schulturnhalle, Dorfgemeinschaftshaus, etc.)/ Aufwandsart	(Art	Adresse bzw. Lage des Schadensobjekts/ der Aufwandsbringung	Lage der geschädigten Örtlichkeit im städtebaulichen Sanierungs-/Fördergebiet (ja oder nein)	Voraussichtl. Schadenshöhe/Aufwandshöhe in EUR	tatsächliche Kosten zur Schadensbehebung in EUR	Voraussichtlicher Versicherungsfall (ja oder nein)	Buchungsstelle	Durchführungsdauer der Maßnahme		
Schotterweg ausgespült	Verbindungsweg Schule/Sportplatz		Zum Rosengarten Merchingen	nein	2.237,16 €		2.515,66 €	nein	55.30.01.523210		
Notreparatur Feldwege	Feldwege		Feldwege Stadtgebiet		1.703,21 €		1.703,21 €	nein	55.30.01.523210		
Notreparatur Feldwege	Feldwege		Feldwege Stadtgebiet		293,07 €		293,07 €	nein	55.30.01.523210		
Straßenverunreinigungen	Straßen		Straßen im Stadtgebiet		1.323,05 €		1.323,05 €	nein	54.10.01.523160		
Beseitigung von Verkläusungen	Sandfang		Merzig-Hilbringen, Hasenstraße	nein	452,90 €		452,90 €	nein	55.35.03.523210		
Verstopfter Einlauf	Einlauf		Merzig-Merchingen, Saarlouiser Weg	nein	1.124,55 €		1.124,55 €	nein	55.35.03.523210		
Transportkosten Geröll Verstopfter Einlauf	Einlauf		Merzig-Merchingen, Saarlouiser Weg	nein	354,03 €		357,00 €	nein	54.10.01.523250		
Beschädigter Parkplatz	Parkplatz		Yachthafen Merzig	ja	2.855,87 €		2.855,87 €	nein	54.60.01.523210		
Beseitigung von Massen	Straße		Merzig, Einmündung Ritzerbach/Seffersbach	nein	354,03 €		354,03 €	nein	55.35.03.523210		
Beseitigung von Verkläusungen	Bach		Merzig, Einmündung Ritzerbach/Seffersbach	nein	7.732,79 €		7.732,79 €	nein	55.35.03.523210		
Beseitigung von Verkläusungen	Einlauf		Merzig-Mennigen, Beckinger Weg	nein	1.116,22 €		1.116,22 €	nein	55.35.03.523210		
Beseitigung von Verkläusungen	Bach		Merzig, Seffersbach		4.182,85 €		4.096,58 €	nein	55.35.03.523210-0001		
Beseitigung von Massen	Straße		Merzig-Mennigen, Namborner Straße 22		511,70 €		511,70 €	nein	55.30.01.523210		
Entsorgungskosten Geröll+Erdbmassen	Gewässer/Straßen		Stadtgebiet Merzig		3.500,00 €		5.437,41 €	nein	55.35.03.523210-0001		
Transport von Geröll+Erdbmassen	Gewässer/Straßen		Stadtgebiet Merzig		3.785,10 €		3.785,10 €	nein	55.35.03.523210-0001		
Transport von Geröll+Erdbmassen	Gewässer/Straßen		Stadtgebiet Merzig		4.108,95 €		4.108,95 €	nein	55.35.03.523210-0001		
Beseitigung von Verkläusungen	Hochwasserpumpwerk		Pumpwerk, Im Stadtpark, 66663 Merzig	ja	7.000,00 €		5.337,15 €	nein	55.35.03.523210		
Kraftstoff für Diesel- Pumpen	Kraftstoffkosten		Pumpwerk, Im Stadtpark, 66663 Merzig	ja	2.026,05 €		2.026,05 €	nein	55.35.03.522010		
Stromkosten Elektro-Pumpen	Stromkosten		Pumpwerk, Im Stadtpark, 66663 Merzig	ja	20.688,13 €		20.688,13 €	nein	55.35.03.522010		
Verpflegung BBH und Hilfskräfte					860,91 €		860,91 €	nein	unbekannt lief über VoZi		
Ersatzbeschaffung Regenjacken Mitarbeiter	Regenjacken/Arbeitskleidung				1.159,79 €		1.159,79 €	nein	57.60.01.551510		
Unterspüler und Umgestürzter Starkbaum	Baum an Fahrbahn (FW-Einsatz)		Luxemburger Straße Schwemlingen	nein	2.456,16 €		2.456,16 €	nein	11.12.02.523210		
Vollgefüdetes Abspermmaterial für Straßensperrungen	vollgelaufene Elektronik der Beleuchtung		Stadtgebiet Merzig		8.449,00 €		8.280,02 €	nein	12.01.01.559910		
Beseitigung von Verkläusungen	Bach		Merzig, Seffersbach, Liebesinsel		5.973,80 €		5.973,80 €	nein	55.35.03.522010		
Freigelegter und Unterspüler Auslauf	Einmündung Kirchenbach/Ritzerbach		Merzig-Merchingen, Friedhofstraße	nein	8.500,00 €		6.225,39 €	nein	55.35.03.523210		
Kraftstoffkosten "Tankstelle ED" für Feuerwehr					552,41 €		151,18 €	nein	57.60.01.523410		
Unterspüler und Umgestürzter Starkbaum/Hangrutsch	Hangrutsch, Freigelegte Versorgungsleitungen		Fabriksstraße (Stadtwerke vor Ort)	nein	10.000,00 €		11.967,56 €	nein	derzeit noch nicht abgewickelt		
Erdrutsch mit umg. Bäumen, Feldweg mit Sandmassen zu	Merzig, Feldweg		Fellenbergstraße	nein	26.180,00 €			nein			
Beschädigung Schotterweg u. Rigolen	Merzig, Feldweg		Panoramaweg zum Regenrückhaltebecken Ernst-Thiel-Straße	nein	2.975,00 €			nein			
Randeinfassung beschädigung und Flächen ausgespült	Merzig, Böschung		Seffersbach von Brücke Querstraße bis Brücke Powei	ja	46.000,00 €			nein			
Einlauf verlegt und unterspült	Merzig-Brotdorf, Einlauf		Im Hasentälchen	nein	10.000,00 €			nein			
Feldweg defekt (Grundhafte Sanierung notwendig)	Merzig-Ballern, Feldweg		Ringelsort ("Unterführung Autobahn" von der Straße "Ringelsort" kom	nein	64.260,00 €			nein			
Feldweg defekt	Merzig-Ballern, Feldweg		St. Georg-Straße, Feldweg und Unterführung	nein	149.940,00 €			nein			
Schotterweg ausgespült und Wasserlauf verlegt	Merzig-Brotdorf, Feldweg		Hundtel	nein	40.460,00 €			nein			
Beschädigung Schotterweg und Verrohrung	Merzig, Feldweg		Im Mühlental	nein	6.545,00 €			nein			
Böschung/Feldweg gerutscht	Merzig-Schwemlingen, Feldweg/Böschung		Kohlenbrucherweg Richtung Weiler	nein	35.700,00 €			nein			
Feldweg/Bachböschung gerutscht	Merzig-Fitten, Feldweg/Böschung		Zum Rotenberg	nein	65.688,00 €			nein			
Asphaltweg seitlich ausgespült	Merzig-Mechern, Feldweg		Verlängerung Gerifanger Straße	nein	1.190,00 €			nein			
Wegbruch Asphalt	Merzig-Mennigen, Weg		Verlängerung Namborner Str.	nein	28.560,00 €			nein			
Hangrutsch / Feldweg ausgespült	Merzig-Mennigen, Feldweg		Beckinger Weg	nein	2.975,00 €	Angebot: 9.036,86€		nein			
Asphaltweg seitlich ausgespült, Abplatzungen Asphalt	Merzig-Harlingen, Feldweg		Bergstraße - Dreieckiges Wäldchen	nein	16.660,00 €	Angebot: 6.762,77€		nein			
Schotterweg ausgespült	Friedhofsweg		Friedhof Waldstraße, Weg zu den Baumgräbern	nein	5.700,00 €	Angebot: 15.115,38€		nein			
Asphalt seitlich ausgespült	Merzig-Merchingen, Feldweg		Hasselbour-Obstplantage	nein	5.355,00 €			nein			
Einlauf/Rinnenband unterspült	Merzig-Merchingen, Weg		Saarlouiser Weg	nein	50.575,00 €			nein			
Schotterweg ausgespült	Merzig-Mechern, Feldweg		Verbindungsweg nach Mondorf	nein	21.420,00 €			nein			
Schotterweg ausgespült	Merzig, Feldweg		Im Mannenbruch	nein	19.635,00 €			nein			
Schotterweg ausgespült	Merzig-Merchingen, Feldweg		Alter Schleiderweg	nein	154.700,00 €			nein			
Feldweg ausgeschwämmt	Merzig-Bietzen, Feldweg		Zieborn - Geierweg	nein	170.170,00 €			nein			
Hangrutsch / Feldweg ausgespült	Merzig-Mennigen, Feldweg		Namborner Str. - Freizeitplatz	nein	83.300,00 €			nein			
Schotterweg ausgespült	Merzig-Besseringen, Feldweg		Verlängerung Haus Sonnenwald + Weg Schutzhütte	nein	2.975,00 €			nein			
Riss und Versatz durch Wassereintritt	Stützwand		Stützwand Kreuzbergkapelle	nein	100.000,00 €			nein			
Ausspülungen	Merzig-Harlingen, Feldweg		Zum Hohen Berg	nein	14.280,00 €			nein			
121					625,00 €			nein			
Hotelunterkunft Evakuierung					473,44 €			nein			
Lohnausfallkosten Feuerwehr					645,63 €			nein			
Verpflegungskosten für Feuerwehr					860,46 €			nein			
Kraftstoffkosten Shell für Feuerwehr					249,48 €			nein			
Kraftstoffkosten Schuler für Feuerwehr					3.319,72 €			nein			
Bekleidungskosten Feuerwehr					44.953,89 €			nein			
Gerätschaften Feuerwehr					835,67 €			nein			
Lohnkosten Mitarbeiter KOD											
312											
Kanalrohre, Sockelputz	DLRG Heilborn		Am Heilborn 1	nein	4.200,00 €			unbekannt			
Dachschäden, Deckenplatten	Bürogebäude		Friedrichstr. 7	ja	4.500,00 €			nein			
SUMME (nur für Spalten E, F und H):					1.289.208,02 €		102.894,23 €		0,00 €		



Kreisstadt Merzig

## **Leistungsverzeichnis**

Für die Zubereitung und Lieferung von warmer  
Mittagsverpflegung für die Kindertageseinrichtung  
Schwemlingen der Kreisstadt Merzig

Die Kreisstadt Merzig als Trägerin von Kindertageseinrichtungen möchte das Wohl der Kinder sowie deren optimale Entwicklungs- und Bildungsmöglichkeiten als wichtige Zukunftsinvestition fördern. Zu den Rahmenbedingungen gehört auch, dass die Mahlzeiten in den städt. Kindertageseinrichtungen hohen Qualitätsstandards an eine altersgemäße gesunde Ernährung entsprechen.

Bei der Auswahl, Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung liegt der Fokus auf der Einhaltung hoher Qualitätsstandards hinsichtlich der eingesetzten Produkte als auch der Art und Weise der Verarbeitung.

## **1. Grundsätzliche Regelungen**

1.1 Dem Angebot beigefügte Unterlagen, Prospekte, Essenspläne usw. gehen, wenn nicht anders vereinbart wird, ohne Anspruch auf Vergütung in das Eigentum der Kreisstadt Merzig über. Diese werden nicht zurückgesandt.

1.2 Der Auftraggeber behält sich vor, vom Bieter eine nicht über 3 Monate alte Bescheinigung des zuständigen Finanzamtes zu verlangen, aus der hervorgeht, dass aus steuerlichen Gründen gegen eine Auftragserteilung keine Bedenken bestehen.

## **2. Einzelheiten**

Die Kreisstadt Merzig vergibt die Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung für die städtische Kita Schwemlingen in Angebotsform:

**2.1 Liefertage:** Montag bis Freitag an Werktagen (ca. 221 Öffnungstage)

**2.2 Lieferzeiten:** siehe Beschreibung

**2.3 Verpflegungskonzept:** Warmverpflegung

## **3. Vertragliche Pflichten**

Das Vertragsverhältnis beginnt am 01.01.2025 und wird bis zum 31.12.2025 geschlossen.

Die Möglichkeit der fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt beiderseits nach Maßgabe des § 314 BGB unberührt.

Die Kreisstadt Merzig behält sich das Recht der fristlosen Kündigung vor, wenn die Essenslieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. gravierende Mängel auftreten.

Gravierende Mängel können sein:

- Verschlechterung des Essens
- Nichteinhalten der Liefertermine
- Nichteinhalten der Anlieferbedingungen
- Fremdkörper in den Nahrungsmitteln
- Verstoß gegen die Nachweispflicht

### **3.1 Regressanspruch**

In Fällen teilweiser / vollständiger Nichtleistung oder erheblich verspäteter Leistung ist der Auftraggeber berechtigt, auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen.

Das gilt auch bei erheblicher Schlechtleistung, insbesondere beim Fund von Fremdkörpern im Essen bis zum Abschluss der Untersuchung des Fundes.

Schadensersatzansprüche des Auftraggebers und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

### **3.2 Preisanpassung**

Die Angebotspreise sind bis zum 31.12.2025 festgeschrieben. Danach können Preisanpassungen im gegenseitigen Einvernehmen zum Folgejahr 2026 durchgeführt werden. Die Preisanpassungen müssen dem Auftraggeber frühzeitig bekannt gegeben werden. Die Preisanpassungen des Auftragnehmers sind nur unter der Voraussetzung statthaft, dass er nachweisen kann, dass er seinen bzw. seine Preise nicht halten kann. Entsprechende Nachweise sind mit der Preisanpassung vorzulegen. Eine Prüfung der Preisanpassung bleibt vorbehalten.

Ein neu vereinbarter Preis gilt dann mindestens bis Vertragsende.

### **3.3 Wertung der Angebote**

Die Wertung der Angebote erfolgt aufgrund nachstehender Zuschlagskriterien mit der jeweils angegebenen Gewichtung:

- Preis: 51% (max. zu erreichende Punkte: 51)
- Ausgewogenheit: 20% (max. zu erreichende Punkte: 20)
- Referenzen: 20% (max. zu erreichende Punkte: 20)
- Zertifizierung: 9% (max. zu erreichende Punkte: 9)

### **HINWEIS:**

**Für die Wertung des Angebotspreises wird der Gesamtpreis inkl. Mehrwertsteuer (Bruttopreis) zugrunde gelegt.**

### **3.4 Angebot**

Folgende Erläuterungen müssen mit dem Angebot abgegeben werden:

1. Firmendarstellung:
  - a.) Technische Ausrüstung (Küchenkapazität, Fuhrpark etc.)
  - b.) Angaben über die berufliche Befähigung des Personals, insbesondere der für die Leistungen verantwortlichen Personen
  - c.) Hauptsitz, Niederlassungen und Betriebsstätten
2. exemplarische Speisepläne gemäß Leistungsbeschreibung über einen Zeitraum von 20 Tagen (Monate September/ Oktober und April/ Mai)
3. Referenzliste

#### **4. Anforderungen an die Mittagsverpflegung in der Kindertageseinrichtung Schwemlingen der Kreisstadt Merzig**

Gegenstand der Ausschreibung ist die Versorgung der städtischen Kindertageseinrichtung Schwemlingen. Die Versorgung beinhaltet die tägliche Belieferung der Kindertageseinrichtungen mit einem vollwertigen und kindgerechten Mittagessen inkl. Dessert.

Kindgerecht bedeutet:

- Berücksichtigung bei der Herstellung der Speisen, z. B. keine übermäßige Würzung
- Berücksichtigung der Essensmenge
- Berücksichtigung bei der Zubereitung des Essens hinsichtlich der Fähigkeiten der Kinder beim Verzehr

*Diese Aufzählung ist nicht abschließend.*

##### **4.1 Speisenangebot**

Es ist darauf zu achten, dass die Mahlzeiten nährstoffreich sind und zur Förderung eines gesunden Wachstums beitragen.

Das Speisenangebot muss den aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards hinsichtlich der Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), der Speissherstellung (Abschnitt 2.4), der Nährstoffzufuhr (Abschnitt 2.5) entsprechen.

Die Infobroschüre „DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ in der jeweils gültigen Fassung dient hierzu als verbindliche Grundlage. Die Broschüre kann in Papierform über die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland, Keplerstr. 18, 66117 Saarbrücken bezogen werden. Im Internet stehen die Informationen sowohl auf der Homepage der Vernetzungsstelle Saarland ([www.vernetzungsstelle-saarland.de](http://www.vernetzungsstelle-saarland.de)) bzw. auf der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ([www.dge.de/Gemeinschaftsverpflegung/DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder/Nutzen](http://www.dge.de/Gemeinschaftsverpflegung/DGE-Qualitätsstandards_für_die_Verpflegung_in_Tageseinrichtungen_für_Kinder/Nutzen)) zur Verfügung.

Der Anbieter verfügt über die „Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Er erfüllt die dort niedergeschriebenen Kriterien zu folgenden Qualitätsbereichen:

- Lebensmittel
- Speiseplanung und Speiseherstellung
- Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, QM-Systeme u. Kommunikationsmaßnahmen

Der Anbieter verpflichtet sich, die Zertifizierung nach den Richtlinien der DGE nachzuweisen.

##### **4.1.1 Auswahl des Menüs**

Das Menü besteht aus einem alters- und entwicklungsgerechten warmen Mittagessen mit Dessert.

Die Menüs bieten eine Alternative/ alternative Komponenten an, die den besonderen Ernährungserfordernissen von Kleinkindern (angelehnt an die Anforderungen der

Diätverordnung §2 Abs. 2 S.2) entspricht. Zusätzlich sollen eine vegetarische Alternative sowie Alternativen für Allergiker usw. ohne Aufpreis angeboten werden. Die angebotenen Speisen sollen den Geschmacksvorlieben der Kinder entsprechen ohne dass die ernährungsphysiologische Qualität darunter leiden.

#### **4.2 Planung und Zubereitung der Speisen**

Bei der Planung der Verpflegung werden weiterhin folgende Punkte beachtet:

- Saisonales Gemüse- und Obstangebot wird berücksichtigt
- regionale Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt
- Der Menüzyklus des Speiseplanes wiederholt sich frühestens nach vier Wochen
- Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt
- Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sowie Allergien ist eine Teilnahme am Mittagessen möglich
- Kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt
- Allergene sind gekennzeichnet
- Bei Fleisch- Wurstarten und Fisch ist die Tierart benannt

Die Zubereitung der Speisen beinhaltet u.a. folgende Kriterien:

- Fett wird bewusst eingesetzt
- Zucker wird sparsam verwendet
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen
- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten
- Die Warmhalte- und Anlieferungstemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65°C
- Kalte Speisen werden bei maximal 7°C gelagert und angeliefert

#### **4.3 Qualität**

Das Mittagessen besteht aus einer Hauptkomponente, einer Nebekomponente, vorzugsweise Salat sowie einem abwechslungsreichen Dessert wie frischem Joghurt, Quark oder Pudding und saisonalem Obst. Die Blattsalate sind frisch gewaschen, zerkleinert sowie unmariniert. Marinade und Dressings sind separat bereitzustellen.

Eine BIO- Zertifizierung sowie die Verwendung von regionalen sowie saisonalen Produkten ist wünschenswert.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt mit Lebensmitteln, die geringfügig salz,- fett- und zuckerreich sind. Die Mahlzeiten sollen aus reichlich pflanzlichem Lebensmittel sowie mäßig tierischen Produkten bestehen. Der Speiseplan ist vielfältig und abwechslungsreich zu gestalten.

Zusatzstoffe und Allergene sind in den zur Verfügung zu stellenden Speiseplänen gekennzeichnet.

Es ist auf nachfolgend genannte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen zu verzichten:

- vitaminisierte Produkte
- Formfleisch
- Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen, Farb- und Süßstoffen und synthetischen Konservierungsstoffen
- gentechnisch veränderte Lebensmittel

#### **4.4 Einsatz von Convenience Produkten**

Der Einsatz von Convenience Produkten lässt sich im Rahmen der Kita-Verpflegung nicht vollständig vermeiden. Sofern ein solches Produkt Bestandteil einer Mahlzeit ist, ist auf eine hochwertige Qualität mit kindgerechter, reduzierter Würzung des Produktes zu achten.

Convenience-Produkte der Stufe 3 sind nach Möglichkeit zu vermeiden. Convenience-Produkte der Stufen 4 bis 5 sind nicht zu verwenden. Siehe hierzu auch Seite 14 (unten) der bereits unter Punkt 3 zitierten Broschüre „DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

#### **4.5 Nachhaltigkeit**

Zur Vermeidung von übermäßigem Müll ist, wenn möglich auf einzelverpackte Lebensmittel zu verzichten.

Eine Ausnahme bilden Desserts für Diät- bzw. Allergikeressen (z. B. lactosefrei).

#### **4.6 Anlieferung und Entsorgung**

Es erfolgt eine Warmanlieferung der Speisen an den Standort. Die Anlieferung der Speisen soll in einem Zeitfenster von 10:00 Uhr bis 11:00 Uhr erfolgen.

Die gesamte Warmhaltezeit der angelieferten Speisen darf 3 Stunden, gemessen ab Produktionsende bis zur Essensausgabe nicht überschreiten (Din 10508 Temperatur für Lebensmittel zu beachten).

Die Ausgangs- und Anlieferungstemperatur muss bei warmen Speisen mindestens 65 Grad Celsius betragen. Bei Kaltspeisen darf eine Temperatur von maximal 7 Grad nicht überschritten werden.

Die Anlieferung der Speisen erfolgt in Gastronombehältern (GN-Behälter), die vom Auftragnehmer gestellt und gereinigt werden. Die Entsorgung der Speisereste übernimmt der Auftraggeber.

#### **4.7 Bestellung und Abrechnung**

Der Speiseplan eines gesamten Monats wird dem Auftragnehmer mindestens eine Woche vorher per Email bekannt gegeben.

Es besteht die Möglichkeit bis zu einer Woche nach Erhalt der Speisepläne kleinere Änderungswünsche seitens der Kita vorzunehmen, beispielsweise Änderung einer Komponente.

Die tägliche Bekanntgabe der Portionszahlen an den Verpflegungsanbieter ist durch die dafür zuständige Person der Kita am Tag vor der Belieferung möglich.

Die Rechnungsstellung des Lieferanten erfolgt monatlich an die jeweilige Einrichtungsleitung, zur Feststellung der sachlichen und rechnerischen Richtigkeit. Aus der Rechnung muss die Anzahl der konkret bestellten und tatsächlich gelieferten Essen ersichtlich sein.

#### **4.8. Hygiene**

Bei der Herstellung der Mittagsverpflegung sind die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 EU Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht
- Hygieneverordnung Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene,
- spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- Infektionsschutzgesetz (IfSG),
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV),
- Ein betriebliches Eigenkontrollsystem (HACCP- Konzept) ist erforderlich.

#### **5. Kontaktdaten – Erreichbarkeit des Auftragnehmers**

Der Auftragnehmer muss per E-Mail, Telefon und Fax erreichbar sein. Die Anlage „Kontaktdaten-Erreichbarkeit“ muss bei Angebotsabgabe ausgefüllt dem Angebot beiliegen.