Entwurf

Stadt Hennigsdorf

Leistungsbeschreibung

zur Vergabe der Schulspeisung für 5 Schulen in Trägerschaft der Stadt Hennigsdorf

Vorbemerkungen

Es geht um die Versorgung von Kindern und Jugendlichen in Grund- und Oberschulen mit einem warmen Mittagessen. Dabei ist es wichtig, ihre Bedürfnisse zu kennen und diese in eine alters- und entwicklungsgerechte Verpflegung zu integrieren. Ausreichende Hygiene und ernährungs-physiologische Ausgewogenheit nehmen hierbei einen hohen Stellenwert ein. Das soll mit einem kindgerechten und abwechslungsreichen Speisenangebot, das sich am DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung orientiert, realisiert werden. Die angebotenen Speisen sollen den Geschmacks-vorlieben der Schüler entsprechen, damit die Schulspeisung eine hohe Akzeptanz erreicht.

Die Mittagessenversorgung erfolgt für insgesamt ca. 320 Schülerinnen und Schüler der Primarstufe (Altersgruppe 6 – 12 Jahre) und der Sekundarstufe 1 (Altersgruppe 13 – 16 Jahre) von Montag bis Freitag an allen Schultagen.

1. Basis-Informationen

Schule	*Biber-Grundschule*	*Grundschule „Theodor Fontane“*	*Grundschule NORD*
Anschrift	Zur Baumschule 12	Fontanestraße 112	Rigaer Straße 1
Telefon/Fax	03302 810178	03302 224148	03302 224976
Mail	biber-grundschule@ hennigsdorf.de	grundschule-fontane@ hennigsdorf.de	grundschule-nord@ hennigsdorf.de
Ansprechpartner	Frau Pönisch	Frau Burchardt	Herr Schulze
Anz. Schüler gesamt (SJ 2012/13)	210	425	407
Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer	86	63	118
Essenszeiten	11:25	12:00, 12:55	11:45, 12:55

Schule	*Oberschule „Adolph Diesterweg“*	*Oberschule „Albert Schweitzer“*
Anschrift	Schulstraße 9	Waidmannsweg 20
Telefon/Fax	03302 493747	03302 224091
Mail	oberschule-diesterweg@ hennigsdorf.de	oberschule-schweitzer@ hennigsdorf.de
Ansprechpartner	Herr Hering	Frau Hilgert
Anz. Schüler gesamt (SJ 2012/13)	226	328
Anz. durchschnittl. Essenteilnehmer	26	28
Essenszeiten	11:35	12:25

Bewirtschaftungsform Fremdbewirtschaftung

Verpflegungssystem Cook & Chill <u>oder</u> Warmverpflegung

Cook & Chill: Die Speisen werden in gekühlter Form angeliefert und vor Ort regeneriert.

Warmanlieferung: Die Speisen werden frisch gekocht und innerhalb kürzester Zeit zur Schule transportiert und ausgegeben.

Herstellung und Auslieferung

- täglich frei Ausgabestelle
- tägliche Abholung der Essenreste und der Speisenausgabebehälter nach Grobreinigung

Zutritt zum Gebäude während des Schulbetriebes ist jederzeit möglich, Schlüsselübergabe erfolgt für Essenausgabebereich.

Essenausgabe/Reinigung

- Essenausgabe durch den Bieter nur in den Grundschulen, Ausgabezeiten entsprechend den Basisdaten
- seitens des Bieters erfolgt täglich die Reinigung des Geschirrs, der Essenausgabestelle und das das Abwischen der Tische und Stühle im Speiseraum

In der Oberschule „Adolph Diesterweg“ und der Oberschule „Albert Schweitzer“ erfolgen Essenausgabe und Reinigung durch die Betreiberinnen des jeweiligen Schüler-Cafés. Sie erhalten vom Bieter hierfür eine Vergütung in Höhe des Preises der durch ihn selbst nicht erbrachten, aber von den Essenteilnehmern kassierten Dienstleistung.

Bestell- und Abrechnungssystem

- Bestellung und Abrechnung direkt mit den Eltern
- unkompliziertes, bargeldloses und Flexibilität garantierendes Zahlungssystem
- Vorbestellung für 4 Wochen, online oder schriftlich
- Abbestellung bis zum Vortag bis 15:00 Uhr
- Abbestellung im Krankheitsfall bis 8:00 Uhr des gleichen Tages
- für Zuschusszahlungen, die der Auftraggeber erbringt, monatliche Rechnungserstellung

Über das Bestell- und Abrechnungssystem sind im Angebot umfassende Ausführungen vorzunehmen.

Räumliche Ausstattung

Auftraggeber stellt Räumlichkeiten unentgeltlich

Küchenausstattung

- Neben dem Mobiliar sind in den Essenausgabestellen diverse Geräte vorhanden und werden unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
  Wartung, Reparatur, Ersatz bei Funktionsunfähigkeit, Havarie etc. übernimmt der Auftraggeber.

- Bei Bedarf sind die für das entsprechende Verpflegungssystem benötigten Geräte einschl. Wartung, Reparatur, Ersatz bei Funktionsunfähigkeit, Havarie etc. durch den Bieter für die Dauer der Laufzeit des Vertrages zur Verfügung zu stellen.

Personelle Ausstattung

Personal wird vom Bieter gestellt. Der Bieter gewährleistet und weist 1-mal jährlich nach

- den Einsatz von qualifiziertem Personal
- den Einsatz von tarifgebundenem und sozialversichertem Personal
- Weiterbildung des Personals

Es kann nur Personal eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann.

	Eine Übersicht zum täglichen Arbeitszeitbedarf ist vorzulegen. Diese Übersicht muss Angaben zu den täglichen Stunden und der Anzahl der eingesetzten Arbeitskräfte enthalten.
Geschirr, Besteck etc.	▪ Ausstattung stellt der Auftraggeber ▪ Kleinmaterialien für den Ausgabebereich (z. B. Kellen etc.) beschafft der Bieter und verbleiben in seinem Eigentum
Betriebskosten	Die Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas, Heizung und Entsorgung von Müll trägt der Auftraggeber. Umverpackungen werden vom Bieter zurückgeführt.

2. Verpflegungsangebot

Grundsatz: Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage und ein Getränk mit mindestens 200 ml enthalten (lt. DGE-Qualitätsstandard). Es soll Wahlessen zwischen mindestens 2 Gerichten angeboten werden.

2.2. Getränkeversorgung

Zum Essen wird Leitungswasser angeboten.

2.3. Optimale Lebensmittelauswahl

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
- Vollkornprodukte (z. B. Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren)
- Reis in Form von Parboiled-Reis oder Naturreis
- Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält

Gemüse und Salat
- Gemüse frisch oder tiefgekühlt, als Beilage fettarm zubereitet
- Hülsenfrüchte, z. B. als Salate oder Eintopfgericht
- Wenn Salate als Hauptgericht angeboten werden, sind Nüsse und Samen als Topping im Angebot

Obst
- frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz

Milch und Milchprodukte
- Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5%
- Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von 1,5 % bis max. 1,8%
- Quark mit max. 20% i. Tr.
- Hart-/Schnittkäse mit max. 50% i. Tr.

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei
- mageres Muskelfleisch
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren
- Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Fette/Öle
- Rapsöl ist Standardöl, Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich

Kräuter und Gewürze
- Mit frischen Kräutern würzen und garnieren
- Jodsalz einsetzen, möglich auch Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, Salz sparsam verwenden

Convenience-Produkte (vorgefertigte Produkte)
- Produkte der Stufen 1 und 2 bevorzugen.
- Bei Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 immer Lebensmittel der Stufen 1 und 2 ergänzen.

- Bei Cook & Chill Einsatz von Obst und Gemüse aus Convenience-Stufen 1 und 2 bevorzugen.
- Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen.

3. Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.

3.1. Anforderungen an einen 4-Wochen-Speisenplan

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln: 20-mal abwechselnd
- Speisekartoffeln (z. B. Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Püree, Kartoffelsalat)
- Parboiled- oder Naturreis (z. B. pur, Reispfanne, Wokgerichte)

- Teigwaren und andere Getreideprodukte (z. B. Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkernbratlinge)
  davon
  - mind. 4 x Vollkornprodukte (z. B. Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis)
  - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocci, Püree, Klöße)

Gemüse und Salat: 20-mal, davon mind. 8-mal Rohkost oder Salat

Obst: mind. 8-mal (z. B. Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat)

Milch und Milchprodukte: mind. 8-mal (z. B. in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen)

Fleisch: max. 8-mal (z. B. Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade, Schweinebraten), davon max. 4-mal Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren (z. B. Hackfleischsoße, Frikadellen, Wurst im Eintopf, Bratwurst)

Seefisch: mind. 4-mal, davon 1- bis 2-mal fettreicher Seefisch (z. B. Lachslasagne, Heringssalat)

Eier: max. 2 Ei-Gerichte (z. B. Omelett, Rührei)

Getränke: 20-mal Leitungswasser

3.2. Weitere Kriterien zur Speisenplanung

- Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetabiles Hauptgericht ist täglich im Angebot (fleischfreie Ernährung, es dürfen aber Milcherzeugnisse und Ei verwendet werden).
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnisse ist die Tierart sind benannt.
- Schülern mit Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder anderen krankheitsbedingten Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Süße Hauptgerichte werden maximal 2-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Es sind mind. …% Lebensmittel aus ökologischem Anbau eingesetzt ***(vom Bieter einzutragen).*** Vorzugsweise sollen die Produkte aus der Region Berlin-Brandenburg stammen. Dies ist vom Bieter ½-jährlich nachzuweisen.
- Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form berücksichtigt.
- Der aktuelle Speiseplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.

- Die Essensportionen sind den vorhandenen Altersgruppen anzupassen. Hinsichtlich der Beilagen sind bei Bedarf Nachschläge zu gewähren
- Die Verwendung von Ersatzstoffen und Konzentraten hat grundsätzlich zu unterbleiben.
- Alle angebotenen Speisen sind frei von chemischen Konservierungsstoffen, von Geschmacksverstärkern (Glutamat), von Gelatine und Rinderfetten sowie künstlichen Farbstoffen.

4. Speisenherstellung

4.1. Zubereitung

- Die Mittagsverpflegung erfüllt die D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr für Schülerinnen und Schüler der Primarstufe und der Sekundarstufe im Durchschnitt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen).
- Auf fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von frischem und tiefgekühltem Gemüse werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden angewendet (Dünsten, Dämpfen, Grillen).
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (z. B. ein Kellenplan) verwendet.

4.2. Warmhaltezeiten und Temperaturen

- Bei Warmanlieferung beträgt die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen max. 3 Stunden.
- Unnötige Warmhaltezeiten werden durch chargenweise Regenerierung (Cook & Chill) bzw. Anlieferung (ggf. angepasst an versetzte Pausenzeiten) vermieden.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur warmer Speisen beträgt mind. 65 °C.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur kalter Speisen beträgt max. 7 °C.

4.3. Sensorische Qualität

- Ansprechendes Aussehen der Speisen
- Typischer Geschmack der Lebensmittel
- Gemüse, Teigwaren, Reis sind bissfest
- Kurzgebratenes ist knusprig/kross
- Fleisch hat eine zarte Textur

5. Weitere Qualitätsbedingungen

- lebensmittelhygienisch und gesundheitlich unbedenkliches Mittagessen nach DIN EN ISO 9000 ff, HACCP-System
- Einhaltung aller einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
- Lieferung des Essens getrennt nach Sättigungsbeilagen, Gemüse, Fleisch usw.
- Qualitäts-Feedback ¼-jährlich durch den Bieter über die Schule

6. Ortsbesichtigung

- Die Räumlichkeiten sind im Rahmen einer Ortsbesichtigung umfangreich in Augenschein zu nehmen.
- Die Ortsbesichtigung muss von der Einrichtung quittiert werden. Der Besichtigungstermin ist mit der jeweiligen Schule zu vereinbaren.

- Sollten für die Lagerung, Regeneration, Ausgabe usw. des Essens die vorhandenen baulichen und technischen Gegebenheiten nicht ausreichen, so werden etwaige anfallende Investitionen vom Auftraggeber getragen.

7. Preisermittlung

Das Angebot muss eine nachvollziehbare Preiskalkulation enthalten, insbesondere muss der Anteil des Wareneinsatzes am Gesamtportionspreis erkennbar sein.

8. Vertragsgestaltung

8.1. Laufzeit/Kündigungsmodalitäten

Der Vertrag wird mit einer Grundlaufzeit von 2 Jahren mit einer Probezeit von ½ Jahr abgeschlossen. Die Probezeit ist Bestandteil der Vertragslaufzeit. 14 Tage vor ihrem Ablauf kann der Auftraggeber den Vertrag ohne Angabe von Gründen kündigen.

Nach Beendigung der Grundlaufzeit verlängert sich der Vertrag automatisch jeweils um ein weiteres Jahr, wenn er nicht seitens des Auftraggebers oder des Auftragnehmers unter Einhaltung einer Frist von 6 Monaten zum Schuljahresende des entsprechenden Jahres gekündigt wird.

Die Möglichkeit einer vorzeitigen Kündigung durch den Auftraggeber ist dann gegeben, wenn nach einmaliger schriftlicher Abmahnung der Auftragnehmer (Bieter) die Bestimmungen des Vertrages nicht erfüllt. Die Kündigungsfrist beträgt in diesem Fall 4 Wochen zum Monatsende.

8.2. Preisgestaltung

Der Menüpreis gilt für den vereinbarten Vertragszeitraum und wird nur durch Umstände verändert, die der Auftragnehmer nicht zu verantworten hat (z. B. Erhöhung der MwSt.). Bei Rückgang der Essenteilnehmerzahlen wird der Menüpreis nicht erhöht.

Eine Preisanpassung, z. B. wegen Preiserhöhungen in der Logistik, Erhöhung der Lebensmittelpreise, Tarifanpassungen etc., kann ab dem 3. Jahr der Vertragslaufzeit in Anlehnung an den Preisindex des Statistischen Bundesamtes verhandelt werden.

Alle Änderungen bedürfen der Schriftform.

9. Zuschlagskriterien

- Qualität
- Preis
- Preis für Serviceleistungen
- Anteil Bio- und regionaler Produkte
- Probeessen