



## **Leistungsbeschreibung**

**Belieferung der Mensa**

**der Martin-Stöhr-Grundschule Leutershausen**

**mit Speisen für die Mittagsverpflegung  
im Cook&Freeze-System**

**Gemeinde Hirschberg  
an der Bergstrasse**

ab dem 13.05.2019

## INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b><u>BESCHREIBUNG DER RAHMENBEDINGUNGEN</u></b>                          | <b>3</b>  |
| 1.1      | AKTUELLE VERPFLEGUNGSSITUATION UND ZIELE                                  | 3         |
| 1.2      | ANLIEFERADRESSE UND LAGE  | 4         |
| 1.3      | ÖFFNUNGSZEITEN DER MENSA  | 4         |
| 1.4      | BESCHREIBUNG DES GÄSTEPOTENTIAL   | 5         |
| <b>2</b> | <b><u>VERPFLEGUNGSKONZEPT</u></b>   | <b>5</b>  |
| 2.1      | BEWIRTSCHAFTUNGSSYSTEM  | 5         |
| 2.2      | KÜCHENSYSTEM  | 6         |
| <b>3</b> | <b><u>VERPFLEGUNGSANGEBOT</u></b>   | <b>7</b>  |
| 3.1      | SPEISEANGEBOT MITTAGESSEN   | 7         |
| 3.2      | PORTIONSGRÖßEN  | 7         |
| 3.3      | NACHSCHLAG  | 8         |
| 3.4      | SONDERKOST  | 8         |
| 3.5      | ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISEHERSTELLUNG UND LEBENSMITTELAUSWAHL            | 8         |
| 3.6      | ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISEPLANGESTALTUNG                                 | 10        |
| 3.7      | HÄUFIGKEITEN INNERHALB 20 VERPFLEGUNGSTAGE                                | 10        |
| 3.8      | KENNZEICHNUNG ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE                                  | 11        |
| <b>4</b> | <b><u>BESTELLWESEN UND ABRECHNUNG</u></b>                                 | <b>11</b> |
| 4.1      | INTERNETBASIERTES BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM                          | 11        |
| 4.2      | ABRECHNUNG DER MITTAGESSEN  | 12        |
| 4.3      | VORBESTELLUNG UND STORNIERUNG VON MITTAGESSEN                             | 12        |
| <b>5</b> | <b><u>ANFORDERUNGEN AN DIE BELIEFERUNG IN DIE MARTIN-STÖHR-SCHULE</u></b> | <b>13</b> |
| <b>6</b> | <b><u>QUALITÄTSSICHERUNG</u></b>  | <b>14</b> |
| 6.1      | KOMMUNIKATION   | 14        |
| 6.2      | REKLAMATIONSMANAGEMENT  | 14        |
| <b>7</b> | <b><u>ANLAGEN ZUR LEITUNGSBESCHREIBUNG</u></b>                            | <b>14</b> |
| <b>8</b> | <b><u>NOTWENDIGE ANLAGEN DES BIETERS ZUM ANGEBOT</u></b>                  | <b>14</b> |

# 1 Beschreibung der Rahmenbedingungen

## 1.1 Aktuelle Verpflegungssituation und Ziele

Im Rahmen der Kommunalen Schulbetreuung und aufgrund des immer größeren Bedarfs nach ganztägiger Betreuung der Schüler in der Grundschule, hat das Mittagessen in der Schule eine zentrale Bedeutung bekommen. Deshalb wurde bei der Sanierung der Martin-Stöhr-Schule Leutershausen = MSGS unter anderem eine neue Mensa im Erdgeschoss gebaut. Der Mensabetrieb läuft seit dem Schuljahr 2018/19 in den neuen Räumen. Aktuell wird das Mittagessen als Warmverpflegung geliefert.

Im Juni 2017 wurde der Arbeitskreis „Schulmensa MSGS Leu.“ (AK Mensa) gegründet. Der AK Mensa war sowohl bei der Planung der Mensa, als auch bei der Entscheidung zum Verpflegungskonzept involviert. Ziel des Arbeitskreises war und ist, das Mensaessen nachhaltig positiv im Schulalltag zu verankern und eine positive Essenskultur bei den Schülern zu erreichen.

Die Kinder essen in Schichten. Sie erhalten das Essen im Schüssels System, damit eine familiäre Situation abgebildet werden kann. Um möglichst flexibel und zeitnah das Essen bereitstellen zu können, wurde entschieden mit dem Cook&Freeze-System zu arbeiten. Tiefgekühlte Speisen werden regeneriert und mit frischen Salaten ergänzt. Die neue Mensa wurde entsprechend mit der Technik für dieses System ausgestattet.

Die Bestellung und Bezahlung der Mittagessen muss direkt zwischen Erziehungsberechtigten und dem Auftragnehmer erfolgen. Der Auftragnehmer muss dazu ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem einsetzen und ein Treuhandkonto einrichten.

## 1.2 Anlieferadresse und Lage

### Anlieferadresse:

Martin-Stöhr-Grundschule Leutershausen  
 Johann-Sebastian-Bach-Str. 7-9  
 69493 Hirschberg



Quelle: OpenStreetMap

## 1.3 Öffnungszeiten der Mensa

Die Mensa ist an allen Schultagen montags, dienstags, mittwochs, donnerstags und freitags geöffnet.

| Essenstage         | Essenszeiten                              | Schultage mit Essensangebot | Tage mit Ferienbetreuung und Mittagessen |
|--------------------|---|-----------------------------|--|
| Mo, Di, Mi, Do, Fr | 12:25 Uhr bis 13:30 Uhr<br>in 2 Schichten | ca. 190 Tage pro Schuljahr  | keine                                    |

## 1.4 Beschreibung des Gästepotential

Die hier genannten Schülerzahlen und Essenszahlen sind aus dem Schuljahr 2018/19.

| Einrichtung                                     | Schüler insgesamt SJ 2018/19 | Anzahl Essen durchschn. Montag | Anzahl Essen durchschn. Dienstag | Anzahl Essen durchschn. Mittwoch | Anzahl Essen durchschn. Donnerstag | Anzahl Essen durchschn. Freitag |
|---|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Martin Stöhr-Schule Leutershausen = MSGS</b> | <b>223</b>                   | 99                             | 102                              | 78                               | 97                                 | 43                              |

Trotz dieser Erfahrungswerte kann der Auftraggeber keine feste Abnahmezahl garantieren. Die hier genannte Anzahl an Mittagessen zeigen den aktuellen Bedarf in der Martin-Stöhr-Schule. Es ergibt sich aus dieser Angabe keine Abnahmeverpflichtung seitens des Auftraggebers.

In den Ferien gibt es kein Angebot an Mittagessen in der Schülerbetreuung.

## 2 Verpflegungskonzept

### 2.1 Bewirtschaftungssystem

Die Bewirtschaftung der Mensa erfolgt durch die Gemeinde Hirschberg in Eigenregie mit eigenen hauswirtschaftlichen Kräften. Die Speisen werden vom Auftragnehmer angeliefert. Die Bestellung und Abrechnung der Mittagessen muss direkt zwischen Auftragnehmer und den Erziehungsberechtigten erfolgen. Dazu muss der Auftragnehmer ein internetbasiertes, bargeldloses System zur Verfügung stellen und ein Treuhandkonto einrichten.

Zu den Aufgaben des Auftragnehmers zählen insbesondere:

- Erstellung der Speisepläne
- Herstellung/Zubereitung der Speisen bzw. Speisenkomponenten in einer externen Produktionsstätte
- Anlieferung der tiefgekühlten Speisen an die Mensa Martin-Stöhr-Schule
- Anlieferung von frischen Komponenten wie Obst, Salat, Gemüse für Rohkost und Desserts
- Bereitstellung eines internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystems
- Abrechnung mit den Erziehungsberechtigten, Bereitstellung eines Treuhandkontos
- Einweisung der Mitarbeiter vor Ort zum sachgemäßen Umgang (Lagerung, Regenerierung) mit den Produkten
- Zusammenarbeit mit den verantwortlichen Mitarbeitern in der Mensa und dem Auftraggeber zu allen Fragen der Qualitätssicherung der Speisen

## 2.2 Küchensystem

Die Mensaküche ist als Regenerierküche (Aufbereitungsküche) für Tiefkühlkomponenten ausgestattet. In der Mensa der Martin-Stöhr-Schule bietet sich ein Mischküchenkonzept an, mit welchem vorgefertigte Speisen zeitnah vor Ort erhitzt und mit frischen Produkten ergänzt werden.

*Erläuterung Regenerierküchen:*

*Das Kochen der Gerichte findet in einer externen Küche statt. Nach dem Kochen (Cook) werden die Speisen durch tiefkühlen (Cook&Freeze) haltbar gemacht.*

*In Regenerierküchen werden weitgehend vorgefertigte Speisen vor Ort für die Ausgabe endgegart bzw. wiedererwärmt (regeneriert).*

*Die Gerichte werden in der Mensa in einem Heißluftdämpfer regeneriert. Frische Komponenten wie Salate, Obst oder Desserts werden separat angeliefert.*

Folgende technische Ausstattung steht in der Mensaküche zur Verfügung:

| <b>Heißluftdämpfer<br/>(Strom/Wasser-<br/>anschluß)</b> | <b>Kühlschrank<br/>oder<br/>Kühlzelle</b> | <b>Tiefkühlschrank<br/>oder TK-Zelle</b> | <b>Sonstige Technik</b> |
|---|---|--|-------------------------|
| 1 Rational<br>Selfcooking Center<br>SCCWE201            | 2 Gastro<br>Kühlschränke                  | 2 Gastro                                 | Ausgabetheken           |
| 1 Rational<br>Selfcooking Center<br>SCCWE101            | 2 Untertischkühl-<br>schränke             | Asskühl-<br>Tiefkühlschränke             |                         |

## 3 Verpflegungsangebot

### 3.1 Speisenangebot Mittagessen

In der Ganztagsbetreuung ist das Mittagessen Bestandteil des pädagogischen Konzeptes. Die Kinder sollen eine familiäre Esssituation erleben. Dies bedeutet unter anderem, dass es für alle Kinder das gleiche Mittagessen gibt. Deshalb wird täglich nur ein Menü angeboten.

Ein Menü besteht aus einem Hauptgericht mit Dessert.

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/Salat.

Die Rohkost muss als Kistenware angeliefert werden. Die Hauswirtschaftliche Kraft in der Mensa bereitet dann die Rohkost selber vor. In der Praxis hat es sich gezeigt, dass so eine höhere Akzeptanz für Rohkost erreicht werden kann.

Als Dessert werden abwechselnd an fünf Tagen zweimal Milchspeisen und dreimal Obst angeboten. Das Obst kann als Stückobst, geschnitten oder als Obstsalat angeboten werden.

Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten, müssen folgende Empfehlungen (teilweise aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung entnommen) erfüllt werden:

Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sind folgende Lebensmittelgruppen in folgenden Häufigkeiten anzubieten:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln mindestens 20 x
- Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Krokette, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchis, Püree, Klöße) maximal 4 x
- Vollkornprodukte mindestens 2x
- 20 x Gemüse und Salat davon mindestens 8x als Rohkost oder Salat
- Obst mindestens 12 x
- Milch und Milchprodukte mindestens 8x
- Fleisch oder Wurst maximal 8x
- Seefisch mindestens 4x
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4x angeboten

Für Kinder die sich vegetarisch ernähren wird bei einem Tag mit einem Fleisch-/Fischgericht die Fleisch-/Fischkomponente durch eine vegetarische Komponente ersetzt.

### 3.2 Portionsgrößen

Gefordert wird eine Verpflegung mit ausreichenden, an der Zielgruppe orientierten Lebensmittelmengen.

In der Anlage **Anlage\_02\_LB\_PortionenGrößen\_GrundsChüler** sind zu den wichtigsten Speisenkomponenten Portionsgrößen vorgegeben. Sie dienen als Kalkulationsgrundlage für die Berechnung der Preise und als Basisgröße bei der Ausgabe der Mittagessen.

### 3.3 Nachschlag

Den Schülern muss bei Bedarf ein Nachschlag von den Beilagen angeboten werden.

*Nachschlag = ein einmaliger kostenloser Nachschlag, bei den Sättigungsbeilagen wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffelprodukte und Soßen*

### 3.4 Sonderkost

Die Bereitstellung von Sonderkost, bzw. einem zusätzlichen Speisenangebot, bezieht sich auf drei sehr häufig vorkommende Lebensmittelunverträglichkeiten. Diese sind die Unverträglichkeit auf Fruktose, Laktose und Gluten. Wenn Kinder eine Nuss- oder Erdnussallergie oder eine Zöliakie haben, kann im Rahmen der Schulverpflegung kein besonderes, diese Allergien betreffendes Speisenangebot, in der Mensa gemacht werden.

Das Familienbüro der Gemeinde Hirschberg fordert von den Eltern, die eine Unverträglichkeit bei Ihrem Kind angeben, ein Attest an. Wenn dieses Attest vorliegt, wird der verantwortliche Mitarbeiter die Erziehungsberechtigten darauf hinweisen, dass Sie auf die Mensaleitung zugehen und mit ihr den individuellen Status der Unverträglichkeit besprechen müssen. Der Auftragnehmer muss mit der Hauswirtschaftliche Leitung die Speiseplanung im Hinblick auf die oben beschriebenen Unverträglichkeiten bei Bedarf abstimmen.

Der Auftragnehmer kann für Kinder mit einer Unverträglichkeit Sonderkost in Einzelportionsschalen bereitstellen, wenn er diese im Programm hat. Diese Einzelportionsschalen dürfen nicht aus Aluminium bestehen.

### 3.5 Anforderungen an die Speisenherstellung und Lebensmittelauswahl

Bei der Speisenherstellung in der Produktionsküche des Auftragnehmers müssen folgende Anforderungen erfüllt werden:

- Die Herstellung der Speisen erfolgt professionell und unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
- Bei der Speisenherstellung wird auf eine schonende Zubereitung geachtet, um Vitamine und Nährstoffe bestmöglich zu erhalten. Um eine hohe sensorische Qualität (gute Konsistenz, arttypischer Geruch und frische, appetitliche Optik) bei der Bereitstellung der Speisen in der Mensa zu erhalten, muss am Ende der Herstellungskette das Regenerieren und/oder Warmhalten der Speisen fachmännisch erfolgen.
- Die Speisen und Speisenkomponenten erfüllen alle gesetzlichen Anforderungen, insbesondere alle gültigen EU-Verordnungen wie zum Beispiel:
  - EU VO 10 /2011 Anforderungen an Verpackungsmaterial
  - EU VO 178/2002 Allgemeine Anforderung und Grundsätze zum Lebensmittelrecht
  - EU VO 852 /2004 Lebensmittelhygiene
  - EU VO 853/ 2004 Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
  - EU VO 1441/2007 Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
  - EU VO 1881/2006 Kontaminantenverordnung
- Der Hersteller unterhält ein Qualitätsmanagementsystem. Ein HACCP Konzept gemäß des Codex Alimentarius liegt in der Produktionsstätte vor und kann auf Anforderung eingesehen werden.
- Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass alle zur Verwendung kommenden Produkte handelsüblich und von guter Qualität sind



- Verwendung von Jodsalz, es wird sparsam gesalzen
- Zucker wird sparsam verwendet
- Es werden Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole eingesetzt
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten
- Einsatz von qualitativ guten Soßen (nicht ausschließlich mit fertigem Soßenpulver hergestellt)

### **Anforderung frisches Obst, Gemüse für Rohkost und Salate**

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Salate, Gemüse und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30 % des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppen im Monat ausmachen.

Grundlage der Auswahl ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Die saisonalen Lebensmittel sind erkennbar an der roten bzw. grün schraffierten Markierung.

Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

### **Anforderung an Bio-Anteil**

Der Auftragnehmer muss mindestens 10% aller Speisenkomponenten (exklusive Bio-Fleisch) in einem 4-Wochenspeiseplan (20 Verpflegungstage) in BIO-Qualität einsetzen. Die BIO-Produkte müssen mindestens der EG-Öko-Verordnung entsprechen.

Ein höherer Anteil an BIO-Produkten von 20% oder 30 % wird als Bedarfsposition abgefragt. Danach wird der gewünschte Anteil an Bio-Produkte, in Abhängigkeit vom angebotenen Preis, festgelegt.

### **Geflügel in Bio-Qualität**

Es besteht der Wunsch bei Speisen mit Geflügel dieses Fleisch grundsätzlich in Bio-Qualität (nach Standard EG-ÖKO-Verordnung) anzubieten. Die Entscheidung, ob Geflügel in Bio-Qualität gefordert wird, wird vom Preis abhängig gemacht. Deshalb wird in der Angebotsaufforderung diese Position als weitere Bedarfsposition abgefragt und in Abhängigkeit vom Preis entschieden, ob Bio-Geflügel als Standard Geflügelfleisch geliefert werden muss.

Zur Kalkulation des Preises muss der Bieter viermal Geflügel in Bio-Qualität innerhalb von 20 Verpflegungstagen kalkulieren.

Folgende Bedarfspositionen werden somit abgefragt:

Preis pro Menü mit 20% Bio-Anteil exklusive Bio-Fleisch

Preis pro Menü mit 30% Bio-Anteil exklusive Bio-Fleisch

Preis pro Menü mit 10% Bio-Anteil inklusive Bio-Geflügel

Preis pro Menü mit 20% Bio-Anteil inklusive Bio-Geflügel

Preis pro Menü mit 30% Bio-Anteil inklusive Bio-Geflügel

## Angebot Schweinefleisch

In der Regel soll kein Schweinefleisch verwendet werden.

Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass Menü-Komponenten wie Suppen, Soßen oder Desserts kein Schweinefleisch, keinerlei Bestandteile aus Schweinefleisch oder keine Gelatine enthalten.

## 3.6 Anforderungen an die Speiseplangestaltung

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Bei der Auswahl der Speisen wird die entsprechende Altersklasse berücksichtigt (Grundschüler ca. 6-10 Jahre)
- Die Speisen sind eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Gerichten mit Fleisch oder Wurstwaren ist die Tierart zu benennen.
- Wenn im Speiseplan Salat vorgesehen ist, kann auf Wunsch dieser durch Rohkost ersetzt werden
- Als Dessert werden abwechselnd an mindestens 2 Tagen Milchspeisen und an mindestens 3 Tagen frisches Stückobst, geschnittenes Obst oder Obstsalat angeboten.
- Die Hauptgerichte wiederholen sich frühestens alle 4 Wochen.
- Der Speiseplan wird innerhalb der Woche variabel gestaltet, um den Schülerinnen und Schülern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen.
- Der aktuelle Speiseplan wird mindestens 2 Wochen im Vorfeld allen Beteiligten zugänglich gemacht.

Der Auftragnehmer spricht sich mit der Schule ab, ob und in welcher Menge der Speiseplan auch gedruckt bereitgestellt werden muss.

## 3.7 Häufigkeiten innerhalb 20 Verpflegungstage

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann und eine ausgewogene und schmackhafte Kost bereitgestellt wird.

Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten, müssen folgende Empfehlungen (teilweise aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung entnommen) erfüllt werden:

Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sind folgende Lebensmittelgruppen in folgenden Häufigkeiten anzubieten:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln mindestens 20 x
- Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchis, Püree, Klöße) maximal 4 x
- Vollkornprodukte mindestens 2x
- Gemüse und Salat 20 x davon mindestens 8x als Rohkost oder Salat
- Obst mindestens 12 x

- Milch und Milchprodukte mindestens 8x
- Fleisch oder Wurst maximal 8x
- Seefisch mindestens 4x
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4x angeboten

### **Anlage zum Angebot: Anlage Bieter 01 Musterspeisepläne**

Der Bieter muss einen beispielhaften 4-Wochenspeisenplan (20 Verpflegungstage) auf Grundlage dieser Leistungsbeschreibung erstellen und dem Angebot beifügen. Die hier beschriebenen Anforderungen müssen abgebildet sein.

Eine Vorlage, wie sich der Auftraggeber die Gestaltung des Speiseplans vorstellt, ist der **Anlage Bieter\_01\_Musterspeisepläne** für den Bieter beigefügt.

## 3.8 Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

Der Auftragnehmer hat alle für die Schulverpflegung 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. Der Auftragnehmer sorgt ohne Aufforderung dafür, dass die belieferte Einrichtung für alle Gerichte immer die aktuellste Rezeptur erhält. Die Auszeichnung der Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV).

## 4 Bestellwesen und Abrechnung

### 4.1 Internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem

Der Auftragnehmer muss ein bargeldloses, internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem verwenden. Dazu muss er ein Treuhandkonto zugunsten der Gemeinde Hirschberg einrichten.

Das Bestell- und Abrechnungssystem muss mindestens 4 Wochen vor Leistungsbeginn eingerichtet werden.

Der Auftragnehmer muss der Schule und den Erziehungsberechtigten Informationen zum Bestell- und Abrechnungssystem zukommen lassen. In welcher Form und mit welchem zeitlichen Vorlauf dies geschehen soll, muss mit dem Auftraggeber und der Schulleitung noch abgestimmt werden. Die Einrichtung des Treuhandkontos muss mindestens 4 Wochen vor Lieferbeginn erfolgen, damit Eltern rechtzeitig Geld auf das Konto einbezahlen können und ein reibungsloser Start mit dem neuen System gewährleistet ist.

Die Einrichtung der Hardware (Bildschirm und Lesegerät) in der Mensa muss frühzeitig erfolgen und der reibungslose Ablauf getestet werden.

Auf der Homepage der Schule muss eine Informationsseite zum System eingestellt werden. Der Auftragnehmer muss mit der Schulleitung abstimmen wann und wie dies umgesetzt werden kann.

## 4.2 Abrechnung der Mittagessen

Der Auftragnehmer muss bei der Abrechnung folgende Punkte beachten:

- Die Bestellungen von Mittagessen sind nur auf Guthabenbasis möglich
- Die Anmeldung im Bestell- und Abrechnungssystem verpflichtet nicht automatisch zur Teilnahme am Mittagessen
- Die Eltern bestimmen selbst, zu welchem Zeitpunkt und in welcher Höhe Sie eine Einzahlung auf das Konto tätigen
- Die Anmeldung ist jederzeit möglich und muss nicht zum Leistungsbeginn erfolgen
- Der aktuelle Kontostand des Essensteilnehmers wird bei jeder Bestellung angezeigt
- Bereits getätigte Bestellungen können innerhalb einer bestimmten Frist (siehe Stornierungszeiten) wieder storniert werden
- Wenn ein bereits bestelltes Essen storniert wird, wird der Betrag wieder gutgeschrieben
- Die Abmeldung ist jederzeit möglich, auch während des Schuljahres
- Guthaben werden nach der Abmeldung in vollem Umfang zurücküberwiesen
- Für das Bezahlmittel kann von den Nutzungsberechtigten ein Pfandbetrag in Höhe von EUR 5,00 verlangt werden. Dieser Pfandbetrag muss mit dem eingezahlten Guthaben des jeweiligen Nutzungsberechtigten verrechnet werden. Eine Erstattung des Pfandbetrages durch den Auftraggeber ist ausgeschlossen.
- Bei Rückgabe des Bezahlmittels erfolgt eine Erstattung des Pfandbetrags direkt an den jeweiligen Nutzungsberechtigten

Die Abrechnung der Mittagessen für Schülerinnen und Schüler, die Unterstützung über das Bildungs- und Teilhabepaket erhalten, erfolgt ebenso durch den Auftragnehmer. Die dafür zuständige Stelle wird dem Auftragnehmer rechtzeitig durch den Auftraggeber bekannt gegeben.

## 4.3 Vorbestellung und Stornierung von Mittagessen

In der Regel bestellen Erziehungsberechtigten gemeinsam mit Ihren Kindern die Mittagessen vor, sobald die neuen Speisepläne eingestellt sind. Der Caterer muss Angaben dazu machen, bis wann die Essen spätestens bestellt werden müssen.

Entscheidend für eine hohe Akzeptanz des Bestellwesens ist jedoch, dass die Erziehungsberechtigten kurzfristig, abbestellen können. Deshalb sollte die Möglichkeit der Stornierung so spät wie möglich sein.

Eine Stornierungsmöglichkeit muss **mindestens bis 09:00 Uhr am Verzehrtag** gegeben sein.

### **Anlage zum Angebot: Anlage Bieter 02 Bestellwesen**

Beschreibung und Name des zur Anwendung kommenden Bestellsystems. Der Bieter muss dazu beigefügtes Formular Bestellwesen verwenden.

Beschreibung bis wann das Mittagessen von den Erziehungsberechtigten spätestens bestellt werden muss.

## 5 Anforderungen an die Belieferung in die Martin-Stöhr-Schule

- Die Speisen werden unter Einhaltung der produktbedingten Temperatur gelagert und transportiert.
- Der Termin zur Anlieferung der Waren muss mit der zuständigen Mensaleitung abgesprochen werden.
- Salate, Gemüse für Rohkost und Obst müssen als frische, unverarbeitete Ware angeliefert werden. Die Belieferung muss mindestens einmal die Woche erfolgen.
- Milchprodukte, Desserts oder Salatsaucen müssen mindestens alle 2 Wochen angeliefert werden.
- Wenn ein Nachunternehmer beauftragt wird um alle Komponenten, die nicht tiefgekühlt sind anzuliefern, muss der Auftragnehmer in Absprache mit der Mensaleitung die Zeitfenster der Anlieferung abstimmen.
- Die Anliefertemperaturen werden von den verantwortlichen Mitarbeitern in der Mensa überprüft und dokumentiert. Bei Unterschreiten bzw. Überschreiten der festgelegten Anliefertemperaturen werden die Speisen nicht angenommen.
- Kalte Speisen/ Salate/ Desserts dürfen bei Anlieferung max. eine Temperatur von 7 Grad Celsius aufweisen.
- Im Sinne der Nachhaltigkeit darf möglichst wenig Verpackungsmüll entstehen
- Wenn Verpackungen eingesetzt werden, dann sollen diese möglichst recycelbar sein
- Aluminiumschalen zur Verpackung von Speisen werden nicht zugelassen.

### **Anlage zum Angebot: Anlage Bieter 03 Produktions-und Logistikkonzept**

Der Bieter muss beschreiben, wo seine Produktionsstätte ist und wie oft und wann die Belieferung nach Hirschberg erfolgt.

Insbesondere muss die Abwicklung und Belieferung mit frischen Produkten beschrieben werden.

**Der Bieter muss für die Beschreibung beigefügtes Formular „Produktions-und Logistikkonzept“ verwenden.**

## 6 Qualitätssicherung

### 6.1 Kommunikation

Damit die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes langfristig ein hohes Niveau erreicht, ist ein regelmäßiger Austausch mit dem Arbeitskreis „Schulmensa MSGS Leu.“ (AK Mensa) und der Mensaleitung wichtig. Anpassungen bei der Speiseplangestaltung oder der Auswahl bestimmter Komponenten muss möglich sein, sofern dadurch beim Wareneinsatz keine Mehrkosten entstehen.

Es müssen Qualitätssicherungsgespräche des Auftragnehmers mit den Ansprechpartnern der Schule und dem Auftraggeber stattfinden. Das erste Gespräch muss zwischen Leistungsbeginn und Sommerferien und danach mindestens einmal im Schulhalbjahr stattfinden.

Der Auftragnehmer benennt einen festen Ansprechpartner, der für die Schule und den Auftraggeber für Fragen zur Abwicklung und zur Qualitätssicherung direkt erreichbar ist.

### 6.2 Reklamationsmanagement

Jede Reklamation ist Anlass zur kontinuierlichen und systematischen Verbesserung der Leistung. Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass eine schnelle Reaktion auf Beanstandungen erfolgt und im Falle von wiederholten Fehlern eine dauerhafte Lösung herbeigeführt wird.

Die Reklamationen und die Lösungsansätze dazu sind schriftlich festzuhalten.

## 7 Anlagen zur Leitungsbeschreibung

Anlage\_LB\_01\_Portionsgrößen\_Grundschul Kinder

## 8 Notwendige Anlagen des Bieters zum Angebot

Anlage\_Bieter\_01\_4 Wochen-Musterspeisepläne

Anlage\_Bieter\_02\_Bestellwesen

Anlage\_Bieter\_03\_Produktions- und Logistikkonzept