Mensa Leintalschule

Anforderungskatalog

Vorbemerkung:

Für die Schulmensa an der Leintalschule (Gemeinschaftsschule im Verbund mit Realschule) der Stadt Schwaigern, wird baldmöglichst ein regionaler oder nationaler Anbieter/Caterer mit Erfahrung in der Schulverpflegung für die Speisenversorgung gesucht. Essen wird an vier Tagen in der Woche angeboten, von Montag bis Donnerstag.

Mit dem Anbieter wird ein Liefervertrag abgeschlossen.

Als Verpflegungssystem wird das Cook & Chill-System oder das Cook & Freeze-System (Tiefkühl-System) angestrebt. Auch Warmverpflegung ist möglich.

Ein Probeessen sowie Küchenbesichtigung vor Ort ist zu ermöglichen. Der Anbieter kann die Mensaküche nach Terminvereinbarung besichtigen.

Der Anbieter soll anhand des hier vorgegebenen Anforderungskataloges ein Angebot erstellen.

1. Kommunikation

- Ansprechpartner Träger: Herr Andreas Kohl, Marktstraße 2, 74193 Schwaigern
  Tel.: 07138/2130, andreas.kohl@schwaigern.de

- Ansprechpartner Schule: Herr Manfred Litz, Falltorstraße 18, 74193 Schwaigern
  Tel.: 07138/98700, rektorat@leintal-realschule-schwaigern.de

- Der Auftragnehmer benennt einen Ansprechpartner der während der Essensausgabezeiten erreichbar ist und bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.

2. Objektbeschreibung:

Mensa an der Leintalschule Schwaigern (siehe Küchenplan)
Hauptraum mit Ausgabe: 335 m² mit ca. 210 Sitzplätzen
Multifunktion: 69 m² mit ca. 48 Sitzplätzen
Gesamt: 404 m² mit ca. 258 Sitzplätzen

Küchenbereich (inkl. separatem Spülbereich): ca. 32 m²
Lagerräume: gesamt 23 m² einschl. 2 Frischhaltezellen entweder als Kühl- oder Tiefkühlraum nutzbar

Ausgabetheke: Gesamtlänge ca. 4 Meter (einschl. Bain-Marie-Becken für GN-Behälter)

Öffnungszeiten:

Die Mensa ist montags bis donnerstags geöffnet.
Öffnungszeiten: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

In den Schulferien wird zunächst kein Essen angeboten. Es bleibt vorbehalten bei Bedarf auch ein Essen in den Schulferien anzubieten.

Mögliche Anzahl an Essensteilnehmern:

Leintalschule: 550 Schüler und 47 Lehrer
Realschule, Werkrealschule und Verbundschule (Klasse 5-6)
Aktuell nehmen an dem Verpflegungsangebot zwischen 60 und bis zu 100 Personen teil, für das kommende Jahr wird mit einer durchschnittlichen Essenszahl von ca. 70 Essen pro Tag gerechnet. Die Zahl der Essensteilnehmer wird zu Beginn jedes neuen Schuljahres um ca. 50 - 60 Essen zunehmen, da die Schule Schritt für Schritt zur verbindlichen Ganztagsschule wird.

3. Nutzungsbedingungen:

3.1 Kücheneinrichtung

Die Kücheneinrichtung wird vom Auftraggeber zur Verfügung gestellt. Zusätzliche Tiefkühltruhen bei TK-System sind vom Caterer erforderlichenfalls zu stellen.

Wird das Essen warm angeliefert sind die dafür erforderlichen Warmhaltegeräte, den hygienischen Anforderungen entsprechend, in ausreichender Menge vom Caterer zu stellen.

3.2 Nebenkosten

Die Kosten für die Reinigung der Räume und Geräte, Energie, Wasser, Abwasser, Gerätewartung, Instandhaltung, Ersatzbeschaffung sowie Müllentsorgung trägt der Auftraggeber.

3.3 Vertragslaufzeit

Der Vertrag gilt zunächst für eine Laufzeit von 12 Monaten.
Erfolgt keine Kündigung innerhalb der vereinbarten Kündigungsfrist von 3 Monaten besteht der Vertrag für je ein weiteres Schuljahr.

Eine außerordentliche Kündigung ist bei groben Verletzungen der Vereinbarung möglich. Dem Auftragnehmer obliegt der Nachweis, dass von seiner Seite kein schuldhaftes Verhalten vorliegt.
Zur Vertragsdauer wurde folgende Vereinbarung getroffen:
Vertragsbeginn ab (voraussichtlich April 2017).

Eine Preisanpassung kann auf Antrag eines Vertragspartners jeweils zum Schuljahresbeginn erfolgen. Grundlage ist der Verbraucherpreisindex des statistischen Bundesamtes www. destatis für den Monat Juni des jeweiligen Jahres. Berechnungsbasis ist stets der Indexwert für Juni 2016.

Sanktion bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien:

- Treten Mängel in der Leistung oder Zuwiderhandlungen gegen den Vertrag auf, ist der Auftraggeber berechtigt, bis zur Klärung der Angelegenheit bis zu 10 % der Rechnungssumme einzubehalten.

- Bei nachgewiesenen Mängeln oder Zuwiderhandlungen wird der Kürzungsbetrag einbehalten.
- Bei fortlaufenden Mängeln oder Zuwiderhandlungen sind weitere Kürzungen oder aber die

Vertragskündigung möglich.
- Bei Fehl- oder Falschlieferung ist ein entsprechender Ausgleich für die betroffenen Essensteilnehmer zu leisten.

4. Organisation

4.1 Bestell- und Abrechnungssystem

Für das Bestellsystem ist der Auftragnehmer verantwortlich, von Seiten des Auftraggebers können bei Bedarf ein bereits vorhandenes Bestellterminal mit Wandhalterung und Chip-Lesegerät, eine Aufwerte-Einheit und ein Laptop gestellt werden.

Der Speiseplan ist vom Caterer mindestens eine Woche im Voraus einzupflegen. Dabei sind die gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften zur Allergenkennzeichnung (Lebensmittelinformations Verordnung LmiV) und Zusatzstoffkennzeichnung (Zusatzstoffzusatz Verordnung, ZzulV) zu beachten.

Eine Abbestellung von Essen durch den Auftraggeber sollte mindestens 2 Werktage vor Auslieferung bei Cook & Hold und 3 Werktage vor Auslieferung bei Cook & Chill noch möglich sein.

4.2. Abrechnung

Die Abrechnung erfolgt einmal monatlich direkt mit der Stadt Schwaigern.

4.3 Ausgabesystem:

Die Ausgabe erfolgt in der „Cafeteria-Linie“ mit Tabletts an der Ausgabetheke durch städtisches Personal.

4.4 Leistungen des Caterers

4.4.1 Liefervertrag

Der Caterer erbringt beim Liefervertrag folgende Leistungen:

a) Planung und Bestellung der Speisenmengen
b) Erstellung der Speisepläne / Kennzeichnung
c) Bereithalten der zum Speisentransport erforderlichen Warmhalte-/Kühlgeräte
d) Zubereitung Mittagessen und Anlieferung

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs erfolgen.

Beim Befahren des Schulgeländes ist höchste Vorsicht geboten.

4.5 Leistungen des Auftraggebers

Der Auftraggeber stellt die Räumlichkeiten und das Personal, welches zur Essensausgabe erforderlich sind, sorgt für Reinigung und Instandhaltung der Räume und Geräte und übernimmt die fachgerechte Entsorgung der Essensreste.

5 Verpflegungsangebot

5.1 Verpflegungssystem

Die Mahlzeiten werden extern durch den Anbieter zubereitet und entweder warm, gekühlt (oder tiefgekühlt) zur Mensa der Schule transportiert und dort aufbereitet bzw. regeneriert und ausgegeben.

Beim Umgang mit den Lebensmitteln sind die gesetzlich vorgegebenen Hygienestandards einzuhalten. Insbesondere sind die Vorgaben der Verordnung 852 und 853/2004 der Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), das Infektionsschutzgesetz (IfsG) und die Lebensmittel-hygieneverordnung (LMHV) zu beachten.

Für die Speisenanlieferung sind Mehrweggebinde zu verwenden. Auch Salate und Dessert sind vorrangig in Mehrweggebinden anzuliefern.

Dabei ist die Einhaltung der Kühlkette während des Transports gemäß der gewählten Verpflegungsart zu gewährleisten. (Cook & Chill maximal +3°C, tiefgekühlt -18°C oder tiefer)

Erfolgt eine Warmanlieferung der Speisen, die vor Ort nur ausgeben werden, ist auf eine maximale Warmhaltedauer von 3 Stunden zu achten, die Warmhaltezeit beginnt beim Einfüllen der Menükomponenten in der Küche des Caterers. Die Warmhaltetemperaturen müssen bis zur Ausgabe des letzten Essens im Kern +65°C betragen.

Unabhängig von der gewählten Verpflegungsart ist zu gewährleisten, dass die angebotenen Salate, Rohkost oder Dessert bei einer Temperatur von +7°C angeliefert und gelagert werden. Eine Ausnahme gilt für unverarbeitetes Obst, dies kann bei Raumtemperatur geliefert und gelagert werden. Wird Eis als Dessert angeboten ist es tiefgekühlt bei mindestens -18°C anzuliefern und zu lagern.

5.2 Speisenangebot

- täglich werden verschiedene drei verschiedene Menüs zur Auswahl angeboten
    - davon eines als Normalkost
    - eine ovo-lacto-vegetabile Menülinie
    - und eines ohne Schweinefleisch

Ein Gericht besteht aus einer Hauptkomponente Fleisch oder Fisch, bzw. vegetarische Alternative, einer Stärkebeilage, einer Gemüsebeilage oder einem Beilagensalat/Rohkost.
Die Portionsgrößen sollen sich an der Zielgruppe (siehe Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE) orientieren und durch Erfahrungswerte entsprechend angepasst werden.
Bei den Sättigungsbeilagen ist eine Komponentenwahl zu ermöglichen.

Das Essen muss eine gute sensorische Qualität (Aussehen, Geschmack und Konsistenz) haben (vgl. DGE-Qualitätsstandards)

Auf eine fettarme und schonende Zubereitungsweise wird geachtet, die Lebensmittelauswahl orientiert sich an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung).

Die Zusammenstellung der Menüs soll sich frühestens alle 24 Tage im Speiseplan wiederholen. Feste Wochentage für ein bestimmtes Speiseangebot sind nicht zulässig (z.B. immer montags Schnitzeltag).

Für eine angemessene Abwechslung im Wochenspeiseplan ist zu sorgen. Es wird abwechselnd Fleisch von verschiedenen Tierarten angeboten, auf die Verwendung von Formfleisch wird verzichtet.
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt.

Eine verständliche Auslobung der Gerichte ist zu gewährleisten, werden Fantasienamen oder Klassische Garniturnamen verwendet, sind diese in der Speisekarte zu erläutern. (z. B. Fischflilet „Orly“: Fischfilet im Bierteig gebacken mit Tomatensoße)

1 x pro Woche sollen die Stärkebeilagen als Vollkorn-Variante angeboten werden.

Auf eine Verwendung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- und Süßstoffen wird verzichtet, der Einsatz von Konservierungsstoffen wird auf das Notwendigste beschränkt.

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann. Als Orientierung bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten, sollen, in Abstimmung mit dem Auftraggeber, die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung herangezogen werden. Diese Standards wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) erarbeitet.

Im Wochenzeitraum sind im Wechsel an zwei Tagen Dessert und an zwei Tagen Salat oder Rohkost anzubieten. An den Tagen, an denen kein Salat oder Rohkost angeboten wird, muss eine Gemüse-beilage angeboten werden.

Im Schulhalbjahr sind mindestens zweimal eine Aktionswoche zu planen, in der die Speisenauswahl unter einem bestimmten Thema, wie z. B. Herbstliche Gerichte, Speisen weltweit zur Fußball WM, bayerische Woche... oder ähnliches anzubieten. Weitere, einzelne Aktionstage, sind erwünscht.

Wird eine Süßspeise als Hauptspeise angeboten, ist für dieses Menü auch eine Suppe anzubieten.

Um den Essensteilnehmern die Auswahl zu erleichtern, ist die Menülinie, die in Anlehnung an die DGE Standards gestaltet ist, im Speiseplan z. B. farbig zu abzusetzen oder auf eine andere Weise kenntlich zu machen.

5.3 Getränkeangebot

In der Mensa steht ein Trinkwasserspender zur Verfügung.

6 Entsorgung

Die fachgerechte Entsorgung der Essensreste wird vom Auftraggeber übernommen.

7 Preisgestaltung

Der Ausgabepreis liegt bisher zwischen:	je Menü	2,72 € und 4,58 €

Ein Essen darf in Zukunft maximal **4,50 €** kosten.

8 Qualitätssicherung

Während der Öffnungszeiten der Mensa von 11.00 – 14.00 Uhr ist die Erreichbarkeit eines Verantwortlichen des Caterers zu gewährleisten. Eine Telefonnummer wird hierfür hinterlegt.

In den ersten drei Monaten ist ca. alle 6 Wochen ein Treffen des Mensaausschusses und einem Vertreter des Auftragnehmers durchzuführen, um Wünsche, Anregungen, Kritik im gemeinsamen Gespräch zu erläutern und Lösungsvorschläge zu erarbeiten. Hat sich das System etabliert, ist ein Treffen im Schulhalbjahr verpflichtend durchzuführen, bei Bedarf sind weitere Termine zu vereinbaren.

9 Bewertungskriterien

Ausschlaggebend für die Auftragserteilung sind folgende Punkte:

40 % Preis
40 % Produktqualität
20 % Kompetenz/Erfahrung (Nachweis durch Referenzlisten)

Der Zuschlag wird unter Berücksichtigung der Einhaltung der Vorgaben des Anforderungskatalogs erteilt.

10 Allgemeine Angaben zur Ausschreibung

Es handelt sich um eine öffentliche Ausschreibung.
Die Angebote sind abzugeben:

- in schriftlicher Form
- mit rechtsverbindlicher Unterschrift
- in einem verschlossenen Umschlag
- als Angebot gekennzeichnet
- inklusive Anlagen

Abgabetermin: bis spätestens:
Bindefrist: bis spätestens:

Abgabeadresse:

Stadt Schwaigern – Kämmerei –, Zimmer Nr. 2.01, Marktstraße 2, 74193 Schwaigern

Bieter und ihre Bevollmächtigten sind zur Angebotsöffnung nicht zugelassen.

Als Anlagen sind dem Angebot beizulegen:

- Das ausgefüllte Angebotsblatt
- Referenzen
  Mindestens drei Referenzadressen des Auftragnehmers, möglichst im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.
- Zertifikate
  Vorhandene Zertifikate (z.B. HACCP, DIN ISO, BIO u.a.) des Auftragnehmers.
- Sechswochenspeisepläne (24 Verpflegungstage)

Angebot Mensa Leintalschule

Anbieter _____ **Datum** _____

☐ Der Text und der Inhalt des Leistungsverzeichnisses wird von mir/uns anerkannt.

Preis

a) Liefervertrag

Kalkulationspreis je Schülermenü ohne Zuschuss Stadt _____ €

Ausgabepreis je Schülermenü _____ €

Produktqualität

Die DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung werden berücksichtigt ☐ Ja
Das Qualitätssicherungskonzept nach HACCP wird umgesetzt ☐ Ja

Wiederholung des Speisenangebotes (Speiseplanrhythmus) frühestens nach____Wochen.

Als Anlage sind folgende Nachweise beizufügen:

☐ Speisepläne von 24 Verpflegungstagen und einer Aktionswoche
☐ EU-Zulassungsbescheid, falls vorhanden

Ein Probeessen sowie Besichtigung der Zubereitungsküche sind auf Nachfrage zu ermöglichen.

Servicequalität

Folgendes Zubereitungssystem wird angeboten:

☐ Cook & Chill
☐ Cook & Freeze (Tiefkühlanlieferung; zusätzliche TK Geräte sind vom Caterer zu stellen)
☐ Warmanlieferung

Lieferrhytmus:

Falls die Variante Cook & Chill oder Cook & Freeze gewählt wurde, wie häufig kann angeliefert werden?

☐ 1-mal wöchentlich
☐ 2-mal wöchentlich

Menüauswahl

Wie unter Punkt 5.2 beschrieben

Nachschlag möglich	☐	Ja	☐	Nein
Komponentenauswahl möglich	☐	Ja	☐	Nein

Bestell-/Abrechnungssystem (siehe unter Punkt 4.1)

Bargeldloses Vorbestellsystem _____

Vorlauf der Bestellung _____

Nachbestellungen möglich bis _____

Stornierungen möglich bis _____

Welches Abrechnungssystem wird verwendet:

Kompetenz/Erfahrung

☐ Beschreibung des Betriebes/Firmenprofil
☐ Referenzliste der letzten 3 Jahre im Bereich der Schulverpflegung