

Anforderungskatalog für die Bewirtschaftung der Mensa des Schulzentrums Bedburg

ALLGEMEINES

- Schuljahr 2011/2012
- 3 weiterführende Schulen mit ca. 2.100 Schülern
- ca. 150 Essenstage (auf die Schüler bezogen); die Bereitstellung von Mahlzeiten beispielsweise in den Ferien bleibt dem Betreiber überlassen
- der Speisesaal ist mit 110 Sitzplätzen ausgestattet
- der Küchenbereich ist derart gestaltet, dass bis zu 400 Essen ausgeteilt werden können
- Bewirtschaftung der Mensa und der Cafeteria

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Räumlichkeiten

- Die Räumlichkeiten zur Aufbereitung und Verteilung der Essen werden dem Anbieter zur Verfügung gestellt; ein Pachtvertrag zwischen Anbieter und Schulträger legt die genauen Nutzungsbedingungen und daraus entstehenden Pflichten fest.
- Der Auftraggeber stellt die Großgeräte der Küche inkl. Geschirr und Besteck zur Verfügung; der Auftragnehmer stellt die restliche notwendige Küchenausstattung zur Verfügung [eine Liste der Ausstattungsmerkmale wird noch beigefügt]
- Die Nutzung der Räumlichkeiten für außerschulische Veranstaltungen ist untersagt.
- Die Angebote der Mensa/Cafeteria können auch externe Besucher nutzen.

Hygiene

- Der Anbieter ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich; diese gelten für den gesamten Prozess (externe Zubereitung, Transport, Aufbereitung und Verteilung vor Ort)
- Ein betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept nach HACCP [Hazard Analysis and Critical Control Points] ist erforderlich.
- Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.
- Der Anbieter verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.
- Die Mahlzeiten werden extern durch den Anbieter zubereitet, gekühlt und zur Mensa der Schule transportiert und vor Ort aufbereitet und verteilt. Während des gesamten Vorgangs ist die Kühlkette einzuhalten.
- Obst und Salate/Rohkost werden frisch eingekauft und zubereitet.

PERSONAL & KOMMUNIKATION

- Der Auftragnehmer verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen, der ständig erreichbar ist und regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- Der Schulträger verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen.
- Der Anbieter übernimmt alle Aufgaben mit eigenem Personal und die gesamte Verantwortung.

SPEISEANGEBOT

- Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE berücksichtigt und durch Erfahrungswerte angepasst. Auch im Bereich der Cafeteria werden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE herangezogen.
- Der Speiserhythmus für die Hauptkomponente beträgt 4 (oder 6) Wochen; die Saisonalität wird berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird auch innerhalb der Woche variabel gestaltet.
- Bei fehlender Akzeptanz wird der Speiseplan überarbeitet.
- Für Kinder ungeeignete Gerichte werden von vorn herein ausgeschlossen.
- Schüler, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird nach Absprache ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.

- Fertiggerichte und kalorienreduzierte Produkte werden nicht angeboten.
- Pro Schulhalbjahr findet eine Aktionswoche zu einem aktuellen Anlass statt.
- Pro Tag ist anzubieten:
 - 1 x Suppe
 - 1x Salat/Rohkost
 - 2 verschiedene Stärkebeilagen
 - 1 Gemüsebeilage
 - 2 Hauptkomponente (bei Fisch und Fleisch ist gleichzeitig eine vegetarische Alternative bereitzustellen)
 - 1 Dessert
- Pro Woche ist anzubieten:
 - 2 x Fleisch als Hauptkomponente
 - 3 x Vegetarisch (1 x als Hauptkomponente, 2 x als Alternative)
 - 1 x Fisch als Hauptkomponente
 - 3 x Obst als Dessert
 - 1 x freie Dessertwahl
 - 2 x sind die Stärkebeilagen als Vollkorn-Variante anzubieten
- In der Cafeteria sind täglich anzubieten
 - Milch/-produkte
 - frisches Obst/Rohkost (z. B. Gemüsesticks)
 - Salate
 - Brot/Brötchen (mind. 2 Sorten, davon mind. 1 aus Vollkorn)
 - Wurst, Käse, Marmelade, Müsli (je mind. 2 verschiedene Sorten)
- In der Cafeteria werden keine
 - Knabberartikel jeglicher Art (Chips, etc.)
 - Kuchen/süßes Gebäck/Schokowaffeln
 - Fertigprodukte (TK-Pizza)
 - koffeinhaltige und kalorienreduzierte Produkte

GETRÄNKEANGEBOT

Zum Essen wird kostenlos ein Glas (200 ml) Wasser bzw. ungesüßter Kräuter-/Früchtetee angeboten (in Einheitspreis einzubeziehen).

In der Cafeteria werden angeboten:

- Wasser (mit und ohne Kohlensäure)
- ungesüßte Kräuter-/Früchtetees
- Saftschorlen (hierbei liegt der Wasseranteil 3:1)
- 1 Fruchtsaft mit einem Fruchtsaftgehalt von mind. 70%

GESTALTUNG DER PREISE

- Für die Dauer des Vertrages sind die festgelegten Preise für die Mittagsverpflegung bindend.
- Der Auftragnehmer ist aufgefordert, eine Mischkalkulation anzuwenden.
- Die Endpreise für Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Beilagen- Salat, Dessert und einem Glas Wasser (200ml) belaufen sich für
 - a) Schüler auf 3,50 € und für
 - b) Lehrer und andere Erwachsene auf 5,50 € [es handelt sich hier um max. Preise].

Die Anforderungen für die folgenden Bereiche werden anhand des Leistungsverzeichnisses, welches Bestandteil des Vertrages sein wird, detailliert ausgearbeitet:

- Einsatz von Zusatzstoffen/Deklaration
- Wareneinkauf
- Zubereitung
- Lieferung
- Aufbereitung
- Ausgabe
- Gestaltung der Abrechnung/Stornierung
- Vorgehen bei Missachtung des Vertrages.