

A Leistungsbeschreibung für die Mittagsverpflegung an den Ganztagschulen der Stadt Frankenthal (Pfalz) Entwurf

Anmerkung:

Grau geschriebene Passagen sind so auch in der Leistungsbeschreibung 2019 enthalten.

Rot fett gedruckte Passagen kommen neu hinzu oder stehen noch zu Diskussion.

Beispiele sind blau markiert.

Noch folgende Ergänzungen sind grün markiert.

1. BEWERTUNG

1.1. Bewertungsmethode

Das Ziel des Schulträgers ist eine qualitativ hochwertige Verpflegung unter Einhaltung des Grundsatzes der Wirtschaftlichkeit. Bei der Bewertung werden deshalb nicht nur monetäre sondern auch qualitative Kriterien miteinbezogen. Zu diesem Zweck wird eine Nutzwertanalyse durchgeführt. Hierbei wird der Nutzen der einzelnen Zuschlagskriterien in Punkten dargestellt und entsprechend der jeweiligen Relevanz gewichtet.

1.2. Zuschlagskriterien

Folgende Kriterien kommen in Betracht:

- Sensorische Qualität
- Lieferzeiten/Warmhaltezeit
- **Frischkost-Anteil**
- **Bio- und/oder Fair-trade und/oder Regional-Anteil**
- **Convenience-Anteil**
- **Stornierungsfristen bei der Bestellung**
- Preis

1.2.1. Sensorische Qualität

Die sensorische Qualität wird in einem Probeessen bewertet. Die Wertung wird von Grund- und Förder-Schüler/innen, **einer pädagogischen Fachkraft und einer Mensakraft vorgenommen.**

Das Probeessen findet am 10.02.2022 statt.

Wird ergänzt

1.2.2. Lieferzeiten/Warmhaltezeiten

Die Warmhaltezeiten beeinflussen massiv die Qualität der gelieferten Speisen.

Es soll die Zeitspanne vom Ende der Produktion bis zur Ausgabe bewertet werden.

Beispiel:

111 min und länger	2 Pkt.
81 bis 111 min	4 Pkt.
51 bis 80 min	6 Pkt.
21 bis 50 min	8 Pkt.

1.2.3. Frischkost-Anteil

Beispiel:

< 10%	0 Pkt.
< 20%	2 Pkt.
< 30%	4-Pkt.
> 30 %	6 Pkt.

1.2.4. Convenience-Anteil

Menübestandteile wie Salatdressing, Dips/Kräuterquark/Tzatziki, Dessert, Rohkostsalate, Royal für Aufläufe, Bolognese-Sauce ... werden ausschließlich selbst aus frischen, unverarbeiteten und wenig verarbeiteten Lebensmitteln hergestellt.

Beispiel:

Keine Produktgruppe	0 Pkt.
< 2 Produktgruppen	2 Pkt.
< 4 Produktgruppen	4-Pkt.
> 4 Produktgruppen	6 Pkt.

1.2.5. Höhe des Bio- und/oder Fair-trade und/oder Regional-Anteils

Beispiel:

< 10%	0 Pkt.
< 20%	2 Pkt.
< 30%	4-Pkt.
> 30 %	6 Pkt.

1.2.6. Stornierungsfristen bei der Bestellung

Beispiel:

In der Vorwoche	0 Pkt.
Vortag bis 10:00 Uhr	2 Pkt.
Vortag bis 14:00 Uhr	4-Pkt.
akt. Tag bis 9:00 Uhr	6 Pkt.

1.2.7. Preis

Der Preis beinhaltet alle Sach- und Dienstleistungen, welche im folgenden Leistungsverzeichnis als Aufgabe des Auftragnehmers beschrieben werden.

1.3. Gewichtung

Die Zuschlagskriterien werden unterschiedlich gewichtet.

Der Preis soll mit maximal 30% bewertet werden.

1.4. Bewertungsraster

Die Punktvergabe innerhalb der einzelnen Zuschlagskriterien erfolgt nach den folgenden Rastern:

1.5. Bewertung der Angebote

Die Zuschlagskriterien werden anhand der unter 1.4. beschriebenen Rasters gepunktet und entsprechend der in 1.3 genannten Gewichtung in Relation gesetzt. Dies erfolgt durch die Multiplikation der Punktzahl mit der prozentualen Gewichtung (siehe 1.3) Die hieraus resultierenden Punkte werden addiert. Auf diesem Weg erhält man eine Gesamtpunktzahl für jedes Angebot (siehe Anlage III). Der Zuschlag entfällt auf das Angebot mit dem höchsten Punktwert. Die Werte werden auf zwei Kommastellen gerundet (ist die Ziffer an der ersten wegfällenden Dezimalstelle kleiner/gleich 4, dann wird abgerundet, ist sie größer/gleich 5 wird aufgerundet).

2. SCHULISCHE RAHMENBEDINGUNGEN

2.1. Lieferorte

Die Essenslieferungen erfolgen an **folgende Mensen/Ausgabestellen**.

Neumayer Grundschule, SFS Neumayerschule
Mensa
Neumayerring 7, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Pestalozzi Grundschule, SFL Albert-Schweitzer-Schule
Schule
Wormser Straße 59, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Freie Christengemeinde
Vierlingstraße 30, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Eventhaus
Vierlingstraße 34, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Friedrich-Ebert-Grundschule:
Mensa
Jakobsplatz 5a, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Friedrich-Ebert-Realschule plus:
Ökumenisches Gemeindezentrum
Jakobsplatz 1, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Robert-Schuman-Integrierte Gesamtschule:
Mensa
Ziegelhofweg 16, 67227 Frankenthal (Pfalz)

Karolinen-Gymnasium
Mensa
Röntgenplatz 5, 67227 Frankenthal (Pfalz)

SfgE Tom-Mutters-Schule
Schule
Neumayerring 1, 67227 Frankenthal (Pfalz)

2.2. Anzahl der Teilnehmer an der Mittagsverpflegung der jeweiligen Schulen

Robert-Schuman-Integrierte Gesamtschule	täglich ca. 180 Teilnehmer
Friedrich-Ebert-Realschule plus	täglich ca. 110 Teilnehmer
Friedrich-Ebert-Grundschule	täglich ca. 254 Teilnehmer
FSL Albert-Schweitzer-Schule	täglich ca. 132 Teilnehmer
FSG Tom-Mutters-Schule	täglich ca. 55 Teilnehme

FSS Neumayerschule	täglich ca. 185 Teilnehmer
Neumayer Grundschule	täglich ca. 125 Teilnehmer
Pestalozzi Grundschule	täglich ca. 154 Teilnehmer
Karolinen-Gymnasium	täglich ca. 130 Teilnehmer

2.3. Anzahl der Essen

Am Mittagessen nehmen zum Schuljahr 2022/2023 voraussichtlich rd. **1.325 Personen** teil. **Es ist mit einer Zunahme der Anmeldungen durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung und der weiteren Teilnahme durch Erwachsene und Oberstufenschüler/Innen zu rechnen.**

Bei den täglichen Bestellungen ist eine niedrigere Zahl als die Teilnehmerzahl einzukalkulieren. Durch die Einführung eines Chip-Bezahl-Systems ist die tagaktuelle Abbestellung durch die Eltern einzukalkulieren.

2.4. Essenzeiten

In der Regelversorgung *wird ergänzt...*

Mit Abweichungen *wird ergänzt...*

Schulen mit zwei Essensschichten **in der Regelversorgung** werden zwei Mal beliefert. Die Essenszubereitung erfolgt in zwei Chargen.

2.5. Verpflegungstage/Woche ohne Ferienzeiten

Pro Woche sind 4 und für die Tom-Mutters-Schule 5 Verpflegungstage vorgesehen. Über das Schuljahr muss für ca. 154 Tage die Verpflegung gewährleistet sein. Während der Ferien/Feiertage erfolgt keine Verpflegung.

2.6. Personal

Der Schulträger stellt das Personal für die Ausgabe (Ausgabekräfte) des Mittagessens. Er trägt dafür Sorge, dass die Ausgabe mit pädagogisch engagiertem Personal besetzt ist und das eingesetzte Personal nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich Hygiene geschult ist.

Der Auftragnehmer stellt das Personal für die Zubereitung der Mittagsessen. Er gewährleistet den Einsatz von qualifiziertem Personal.

2.7. Nutzungsbedingungen

wird ergänzt...

3. RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

3.1. Vertragsdauer

Die Vertragslaufzeit beträgt drei Jahre, wird ergänzt...

3.2. Hygiene

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, von der (externen) Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich. Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnungen (EG) 852/2004, 853/2004 sowie 854/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG). Ein betriebliches Qualitätssicherungs-, beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von Kontrollen durch einen professionellen Dritten der zuständigen Lebensmittelüberwachung nachgewiesen werden. Die Intervalle werden durch die örtlich zuständige Behörde vorgegeben. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen auf Verlangen an den Auftraggeber weiterzuleiten.

3.3. Bestellung

3.3.1 Bestellungen der Grund- und Förderschulen

Die **Grund- und Förderschulen** bestellen nach dem Angebot des Monatsspeiseplanes des Auftragnehmers bis vom Auftragnehmer angegebenen Stichtag die Auswahl der Menüs für den nächsten Monat. Hierzu werden die Monatsspeisepläne vom Auftragnehmer in der ersten Woche des Vormonates den Schulen zugesandt.

Es ist an allen Ausgabestellen möglich, täglich eine vegetarische Variante zu bestellen, wenn es ein Fleischgericht gibt.

Die Anzahl der jeweiligen Essensteilnehmer/Innen für die Mittagsverpflegung teilen die Schulen dem Auftragnehmer **bei der Menüauswahl** mit.

Eine Anpassung der Anzahl der jeweiligen Essensteilnehmer/Innen ist mindestens bis zum Vortag 10:00 Uhr möglich.

3.3.2. Bestellungen der weiterführenden Schulen

An den weiterführenden Schulen wird ein Chip-Abrechnungssystem eingeführt. Die Eltern / Schüler/Innen bestellen nach dem Angebot des Auftragnehmers bis vom Auftragnehmer angegebenen Stichtag die Auswahl der Menüs für den bestellbaren Zeitraum. Hierzu werden die Wochenspeisepläne vom Auftragnehmer mindestens eine Woche im Voraus zur Verfügung gestellt. Die Wochenspeisepläne der weiterführenden Schulen entsprechen der Speiseplanung der Grund- und Förderschulen.

Eine Stornierung des Essens ist mindestens bis ... möglich.

3.4. Transport und Anlieferung

wird ergänzt...

3.5. Entsorgung von Essensresten

wird ergänzt...

3.6. Haftung

wird ergänzt...

4. VERPFLEGUNGSKONZEPT

4.1. Bewirtschaftungssystem

wird ergänzt...

4.2. Verpflegungssystem

4.2.1. Warmverpflegung (Cook & Hold)

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort Transport in Essensbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabezeit) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden nachweislich warmgehalten (Warmhaltezeiten). Die Lieferdauer (Zeitraum zwischen dem Einfüllen der Menükomponenten in der Küche des

Caterers und der Übergabe am Schulstandort an die Ausgabekräfte) beträgt max. 2 Stunden. Der Zeitpunkt der Einfüllung und der Übergabe werden schriftlich vom Auftragnehmer dokumentiert.

4.2.2. Notfallversorgung und Lunchpakete

Zur Notfallversorgung, wenn eine Regelbewirtschaftung nicht möglich ist, werden Warmverpflegung bestehend aus zwei Komponenten und Lunchpakete mit einer warmen Komponente vereinbart. Nach der Zuschlagerteilung wird ein gemeinsames Verzeichnis hierfür erstellt.

Lunchpakete, ausschließlich mit Kaltkomponenten, werden alternativ für Studientage, Bundesjugendspiele und bei besonderen Veranstaltungen einer Schule eingesetzt. Nach der Zuschlagerteilung wird ein gemeinsames Verzeichnis hierfür erstellt.

Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot muss sowohl bei Notfallversorgung als auch bei Lunchpaketen sichergestellt sein.

4.3. Ausgabesystem

4.3.1. Cafeteria-/Tablettsystem

Im Cafeteria-/Tablettsystem erfolgt die Essensausgabe über eine Ausgabetheke, die Speisen sind auf Tellern oder Schüsseln (zum gemeinsamen Verzehr am Tisch in Gruppen) angerichtet. In Absprache mit dem Auftraggeber kann für Teilkomponenten Selbstbedienung eingerichtet werden, z.B. Salatbar oder Dessertausgabe.

4.4. Abrechnungssystem

4.4.1. Abrechnungen für die Grund- und Förderschulen

Der Schulträger rechnet mit den Erziehungsberechtigten **der Grund- und Förderschulen** eine monatliche Pauschale ab.

Der Auftragnehmer stellt dem Schulträger die genaue Anzahl der Mittagessen monatlich in Rechnung. Die Bestellungen der Schulen sind der Rechnung als Nachweis beizufügen (z.B. durch Bestellformulare). Weiterhin sind in der Abrechnung die Kosten der Entsorgung aufzuführen. **Die entsprechenden Entsorgungsnachweise (Rechnung von Entsorgung durch Dritte) sind auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.**

Die Abrechnung ist aufgliedert nach Schulen und der jeweiligen Anzahl der

Mittagessen.

4.4.2. Abrechnungen für die weiterführenden Schulen

wird ergänzt...

5. STANDARDS FÜR DIE MITTAGSVERPFLEGUNG

5.1. Grundsatz

Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht bestehend aus **Eiweißkomponente** Sättigungsbeilage und Gemüse (gegart, als Rohkost oder Salat) sowie Nachtisch bzw. frisches Obst enthalten. **Bei ovo-lacto-vegetarischen Gerichten kann die Eiweißkomponente über einen milchproduktthaltigen Nachtisch umgesetzt werden.**

Grundlage der Mittagsverpflegung an den Schulen in Frankenthal ist der „DGE-Standard für die Verpflegung in Schulen“, 5. Auflage, 2020. Dabei werden Aspekte der Gesundheitsförderung und der Nachhaltigkeit einbezogen.

5.2. Qualitätsbereich Lebensmittel - Mittagsverpflegung

5.2.1. Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Für Lebensmittel und Lebensmittelgruppen, die aus Sicht der Gesundheitsförderung und für eine nachhaltige Ernährungsweise besonders empfehlenswert sind, legt der DGE-Qualitätsstandard Mindesthäufigkeiten fest. Dazu gehören pflanzliche Produkte wie Gemüse inklusive Hülsenfrüchte, Salat, Vollkorngetreideprodukte sowie Obst. Andererseits wird für Lebensmittel und -gruppen wie Fleisch, stark verarbeitete und frittierte Produkte eine Maximalhäufigkeit angegeben. Für sie ist wissenschaftlich belegt, dass eine Begrenzung aus Sicht der Ernährungsphysiologie und der Nachhaltigkeit sinnvoll ist.

wird ergänzt...

Siehe Anlage: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
Mittagsverpflegung, Tabelle 3, Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

5.2.2. Anforderungen an die Getränke

Der Schulträger stellt sicher, dass Getränke bei der Mittagsverpflegung vorhanden sind.

5.2.3. Anforderungen an die Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.

Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.

Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.

Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.

Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.

In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 4x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.

Der Menü-Zyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach **acht Wochen, zzgl. der Ferien.**

Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.

Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt.

Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt.

Ein süßes Hauptgericht wird maximal 2x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt und ausschließlich in Verbindung mit einer **(gebundenen) Gemüse-Suppe.**

5.3. Qualitätsbereich Speisenplanung & Herstellung

5.3.1. Speisenplanung

wird ergänzt...

(ein Basisgericht mit einer fleischhaltigen und einer ovo-lacto-vegetarischen Ableitung)

5.3.2. Besonderheiten

Herkunftsgarantie der Lebensmittel muss gewährleistet sein

5.3.3. Portionsgrößen

wird ergänzt...

Siehe Anlage: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Mittagsverpflegung, Tabelle 3, Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

5.3.4. Lunchpakete

Die Lunchpakete enthalten mindestens die folgenden Komponenten:

- 1 belegtes Brötchen oder Sandwich (kein Toast oder Weißbrot) mit Wurst/Käse/Frischkäse, ~~Butter oder Streichkäse,~~
- 1 Stück Obst
- Rohkost

0,5 l Mineralwasser medium, ~~in der Flasche mit Schraubverschluss,~~ **werden separat zur Verfügung gestellt.**

5.3.5. Dessert

Als Dessert werden täglich frisches Obst und 2x an vier Verpflegungstagen milchhaltiger Nachtisch angeboten.

Milchhaltiger Nachtisch wird im Großbinde angeliefert und vor Ort portioniert.

Im Rahmen der Notversorgung können Einzelbinde und Süßwaren mit Vollkornanteil (Müsliriegel, Haferkekse...) zum Einsatz kommen.

5.3.6. Beschwerdemanagement

Der Auftragnehmer stellt die vereinbarte Qualität seiner Leistung sicher. Er gewährleistet ein Beschwerdemanagement in Zusammenarbeit mit dem Schulträger, den Schulleitungen und dem in den Mensen eingesetzten Personal und ermöglicht so eine kontinuierliche Qualitätssicherung.

Der im Schuljahr 2012/13 gegründete „Arbeitskreis Schulessen“, bestehend aus Vertretern der Elternbeiräte der beteiligten Schulen, der Schulleitungen und der Stadt sowie einem Vertreter des Auftragnehmers, bespricht alle Fragen in Zusammenhang mit dem hergestellten Schulessen. Der Auftragnehmer nimmt

nach Aufforderung des Auftraggebers an den Sitzungen des Arbeitskreises teil und steht für Rückfragen zur Verfügung. Die Sitzungen finden regelmäßig, einmal im Jahr, und aus aktuellen Anlässen statt.

Zusätzlich zum Arbeitskreis werden Qualitätszirkel an den Mensen verankert. An den Qualitätszirkeln sind (je nach Schwerpunkt) Vertreter/Innen der Schulleitungen, der Eltern- und Schülerververtretungen, des Auftragnehmers und der Stadt beteiligt, sowie Sekretärinnen, pädagogische Fachkräfte, Mensakräfte.

6.4. Speisenherstellung

6.4.1. Zubereitung und Warmhaltezeit

wird ergänzt...

(Fett- und Zuckeranteil, **Fettqualität**, **Convenience-Anteil**, Temperaturen)

7. ANFORDERUNGEN AN DEN AUFTRAGNEHMER

7.1. Vier-Wochen-Speisepläne (20 Verpflegungstage)

Vier-Wochen-Speisepläne (für 20 Verpflegungstage) für alle Menülinien sind dem Angebot beizulegen.

7.2. Zertifikate, Zulassung und Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit

- Aktuell gültige Zulassungsbescheinigung als Betrieb für die Gemeinschaftsverpflegung als Caterer (Großküche) von der zuständigen Behörde
- Aktuell gültige Haftpflichtversicherung mit einer gesamten Mindestdeckungssumme von 5 Mio. € für Personen- und Sachschäden

7.3. Transportplan, gemäß Vordruck (Anlage II)

Ist dem Angebot beizulegen.

8. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers, die über die Regelungen dieses Vertrages hinaus gehen, werden ausgeschlossen.