

Mensaausschreibung 2018[^]- Staatliche Realschule Neustadt b. Cbg und Staatliches Arnold-Gymnasium Neustadt b. Cbg.

Mittagsverpflegung:

Rahmenbedingungen:

Die Vergabe erfolgt im Rahmen eines Dienstleistungskonzessionsvertrages – somit wirtschaftet der Betreiber eigenverantwortlich. Verträge kommen zwischen den Erziehungsberechtigten und dem Betreiber zustande. Die Schule und der Träger unterstützen die Essensversorgung – sie haften nicht für Kostenausfälle.

Die beiden Schulen befinden sich auf einem Schulcampus – zwischen beiden Schulgebäuden ist ein Mensagebäude mit Ganztagsbereichen für beide Schulen untergebracht. In der Nähe befinden sich Einkaufsmärkte und Kioske. Beide Schulen haben geregelt, dass die Klassen 5 – 7 sowie die Kinder aus dem offenen Ganztags das Gelände nicht verlassen dürfen. Angeliefertes Essen darf nicht in der Mensa verspeist werden.

Mittagsverpflegung für beide Schulen und Pausenangebote werden an einen Betreiber vergeben.

Der Landkreis stellt die Räume kostenlos zur Verfügung und übernimmt die Betriebskosten. Die weitere Kostenaufteilung ist in einer Anlage dargestellt. Reinigung des Weißbereichs der Küche sowie Grobreinigung des Ausgabebereichs nach jedem Verkauf sind Aufgabe des Betreibers. Auch die Reinigung des Geschirrs gehört zu den Aufgaben des Essensanbieters.

Es ist möglich, in der Küche Essen für externe öffentliche Abnehmer herzustellen (Kitas, Schulen). Für extern ausgegebene Essen wird eine Betriebskostenpauschale je Essen verlangt.

An der Schule gibt es das Bezahlssystem von opc – Onlinebestellung ist möglich. Bestellterminals stehen an beiden Schulen ebenfalls zur Verfügung. Die Mensakarten gelten im Gymnasium zeitgleich als Schülerschein.

Neben der Vorbestellung von Essen, ist auch der Verkauf nicht vorbestellter Speisen möglich. Derzeit werden täglich etwa 65 Essen vorbestellt und nochmals 20 Essen im Barverkauf ausgegeben.

Vorbestelltes Essen kostet 0,50 € weniger, als Essen im Barverkauf. Derzeit wird ein vorbestelltes Essen für 3,50 € angeboten. Lehrkräfte zahlen 4,00 €. Die Preisbindung besteht nur für die Menülinie, die nach DGE-Standards angeboten wird. Für alle weiteren Gerichte kann der Betreiber die Preise frei kalkulieren. Eine Änderung der Preise der Menülinie, die nach DGE-Standards angeboten wird, bedarf der Verhandlung mit dem Träger der Schule und der Schulleitung. Eine Preisverhandlung ist frühestens zwei Jahre nach Vertragsbeginn möglich.

Dem Betreiber stehen zwei kostenfreie Parkplätze auf dem Schulgelände zur Verfügung.

Zubereitungsküche:

Vergeben wird die Mittagsverpflegung **mit Zubereitung vor Ort frisch gekochter Speisen** und Ausgabe der Speisen durch qualifiziertes und im Umgang mit Kindern geübtes Personal des Essensanbieters.

Es gibt zwei Ausgabestellen in direktem räumlichem Zusammenhang – Kunden stellen sich in zwei Schlangen an. In einer Linie werden vorbestellte Speisen, die mit der Mensacard

gezahlt werden, ausgegeben. In der anderen Linie erfolgt Barverkauf und Snackverkauf. Daraus ergibt sich während der Hauptausgabezeiten der Bedarf an vier Ausgabekräften und einer weiteren Küchenkraft (spülen, nachlegen...)

Ein erweitertes amtliches Führungszeugnis der eingesetzten Kräfte ist vorzulegen. Sie sollten deutsch- oder englischsprachig sein und eine offene und wertschätzende Kommunikation pflegen.

Kinder holen Einzelportionen am Ausgabebetresen mit einem Tablettssystem. Salat wird an einer Salatbar frei zugänglich angeboten.

Benutztes Geschirr wird auf einem Servierwagen gesammelt. Für die Versorgung mit Getränken steht ein Wasserspender in der Mensa zur Verfügung, der freizugänglich genutzt werden kann. Die Gläser sind vom Betreiber bereitzustellen und zu reinigen.

Beschreibung der Küche:
Plan der Räume liegt bei

Essensangebot:

Das Essensangebot richtet sich an die gesamte Schulfamilie.

Angeboten werden Montag bis Donnerstag außerhalb der Schulferien in Bayern drei Menülinien. Eine Linie wird nach DGE-Standard zusammengestellt und als solche deutlich gekennzeichnet.

Am Freitag essen ca. 10 Kinder – hier wird lediglich ein Menü angeboten.

Das DGE-Menü besteht aus:

Salat

Hauptgericht

Nachspeise (bevorzugt frisches Obst oder Quark) – Fertigprodukte und Süßigkeiten werden nicht als Nachspeise angeboten.

Jeden Tag gibt es als ein Speisenangebot einen Hauptsalat mit Beilage.

Es ist auch möglich, ein Menü ohne Nachspeise oder Salat zu bestellen.

Während der Mittagszeit wird in der Mensa ein Fitnesssnack mit wechselndem Angebot verkauft.

Für ein Kaltgetränk steht der Wasserspender zur Verfügung.

Die Größe der Portionen richtet sich nach dem Bedarf der Schulfamilie. Salat und eine Sättigungsbeilage können in unbegrenzter Menge nachgeholt werden.

Süße Hauptspeisen werden max. 2 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.

Täglich wird ein vegetarisches Gericht angeboten. Bei Schweinefleischgerichten wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Gästen mit nachgewiesenen Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes Essen erfolgen.

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte werden berücksichtigt.

Regelmäßige Rückmeldung an die Küche über Qualität der Gerichte und Größe der Portionen erfolgt durch die Schulleitung. Essen, die nicht schmecken, werden nicht mehr angeboten. Absprache hierzu erfolgt mit der Schulleitung.

Qualität

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Bei Obst und Gemüse werden frische oder tiefgekühlte Produkte Konserven vorgezogen.
- Produkte der Convenience-Stufe 4 und 5 (regenerierfertige Lebensmittel und verzehr-/tischfertige Lebensmittel wie z. B. kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts) werden nicht verwendet.
- Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe sind zu bevorzugen.
- Es werden keine Speisen, in denen Alkohol oder Alkoholaromen als Zutat eingesetzt sind, angeboten.
- Formfleischerzeugnisse werden nicht verwendet.
- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte und /oder panierte Produkte werden maximal 2 x in 2 Wochen angeboten.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (z. B. ein Kellenplan) verwendet.
- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Warmhalte- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.

Zeiten der Mittagsverpflegung:

Das Essen wird von Montag bis Donnerstag in 2 Schichten ausgegeben. Die erste Schicht isst von 12:15 – 13:00 Uhr, die zweite Schicht um 13:00 Uhr. Unterrichtsbeginn am Nachmittag ist um 13:30 bzw. 13:50 Uhr.

Am Freitag essen Kinder zwischen 13:00 und 13:30 Uhr.

Essen to go ist möglich. Hierbei ist darauf zu achten, dass möglichst wenig Müll entsteht, bzw. recyclebare Materialien verwendet werden.

Treten unvorhergesehene Ereignisse wie Hitzefrei, Sturmwarnung auf, durch die die Schule vormittags endet, stellt der Betreiber Mitnahmegefäße für Essen zur Verfügung. Es wird nach einvernehmlichen Lösungen gesucht, damit möglichst alle bestellten Essen vor Ort gegessen oder mitgenommen werden können.

Bestellsystem:

Die Bestellung erfolgt über opc-Bestellsystem. Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8:30 Uhr des Schultages wirksam. In den ersten Schulwoche besteht nur in reduziertem Rahmen Bedarf an Mittagessen. In den ersten drei Wochen des Schuljahres erfolgt die Bestellung für die 5. Klassen durch die Schulleitung per Telefon bis spätestens 8:30 Uhr.

Die Schulleitung erhält die Essenspläne mindestens 4 Wochen im Voraus, um Absprachen zu ermöglichen. Essenspläne werden mind. 2 Wochen vorher in das Bestellsystem eingepflegt

Die Schule meldet dem Essensanbieter nach Möglichkeit 2 Tage vorab, wenn eine Klasse zur Essenszeit nicht im Schulgebäude ist (Wandertage, Klassenausflüge, Gottesdienste, kein Ganztagsangebot....).

Abrechnung:

Die Abrechnung erfolgt über die Sekretariate der beiden Schulen. Der Essensanbieter stellt die Rechnung direkt an die Schule.

