

Anlage zur Leistungsbeschreibung: Warenangebot und Preisübersicht

1. Anforderungen an das Warenangebot

Bei dem Betrieb der Mensa ist vom Bieter zu beachten, dass das Verkaufsangebot den ernährungsphysiologischen Ansprüchen einer gesunden, vollwertigen Ernährung entspricht.

Das Warenangebot ist mit der Schulleitung abzustimmen. Die Schulleitung ist berechtigt, in begründeten Fällen innerhalb einer angemessenen Frist (Ausverkauf von Restbeständen) den Verkauf bestimmter Waren, Speisen und Getränken zu untersagen. Tabakwaren, alkoholische Getränke und Energy-Drinks dürfen nicht verkauft werden. Getränke dürfen nur in Pfand- oder Mehrwegflaschen verkauft, und die Speisen nur mit Mehrweggeschirr ausgegeben werden. Die angebotenen Speisen und Getränke sind durch Aushang bekannt zu machen. Hierbei ist zu beachten, dass der Wochenspeiseplan frühzeitig veröffentlicht (auch auf der Homepage des Städtischen Gymnasiums Herzogenrath) wird. Die Gestaltung des Speiseplanes muss übersichtlich sein, ebenfalls ist bei Fleisch- und Wurstwaren die Tierart zu benennen.

Anforderungen an das Mittagessen in Schulen

1.1 Mindestanforderungen

Im Angebot ist ein einfaches, günstiges Frühstücksangebot aufzunehmen, welches sich an den Vorgaben des DGE orientiert.

Zu dem Mittagessenangebot soll Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse angeboten werden. Die Essen sollen sich grundsätzlich unterscheiden. Zusätzlich soll täglich frischer Salat im Angebot sein, der über eine Salattheke angeboten wird.

Die angebotenen Speisen müssen eine gesunde, ausgewogene, altersgerechte Ernährung gewährleisten und sind nach den jeweils zum Zeitpunkt der Zubereitung geltenden D-A-CH-Referenzwerten und den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zielgruppengerecht zusammenzusetzen.

Grundsätzlich dürfen gentechnisch veränderte Lebensmittel, Light-Produkte, koffeinhaltige Limonaden, Nektare, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, sowie Eistee und Energy-Drinks nicht angeboten werden. Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe dürfen nicht verwendet werden. Auf die Verarbeitung von Innereien und Formfleisch ist zu verzichten.

Der Verkauf von Süßwaren (Riegelware, Gummibonbons, Schokolade etc.) bedarf der Genehmigung der Schulleitung. In den Sommermonaten ist die Ausgabe von Eis ab 13.00 Uhr gestattet.

Auf religiöse Besonderheiten der Zielgruppe soll Rücksicht genommen werden. So darf in solchen Fällen z. B. kein Schweinefleisch, keine Gelatine im Mittagessen für diese Zielgruppe angeboten werden.

Für das Mittagessen soll ein vegetarisches Gericht oder ein veganes Gericht sowie ein fleisch-/fischhaltiges Mittagessen angeboten werden.

Bei Bedarf muss Schülerinnen und Schülern mit einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie die Teilnahme an der Mahlzeit durch das Aufwärmen eines, von zu Hause, mitgebrachten Essens ermöglicht werden.

Lebensmittel oder Speisen, die nicht der optimalen Lebensmittelauswahl entsprechen oder nur mäßig bzw. sparsam konsumiert werden sollten, sind zu kennzeichnen.

Im Übrigen sind die zum Zeitpunkt der Zubereitung üblichen Qualitätsmerkmale unter Berücksichtigung der jeweils geltenden Vorschriften und der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches einzuhalten.

1.2 Sonstige Anforderungen

Das angebotene Mittagessen soll hinsichtlich der Qualität folgende Anforderungen erfüllen:

Soweit die Küchenausstattung dies zulässt, sollen wesentliche Bestandteile der Mittagessen vor Ort frisch zubereitet werden. Der Anteil an Fertig- und Teilprodukten wie auch von frittierten Waren ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Der Anteil an regional erzeugten Lebensmitteln in den Speisen sollte möglichst hoch sein. Ebenso ist ein möglichst saisonales Angebot vorzuhalten.

Desserts sollen in der Regel Obst oder frische Milchprodukte sein. Süßspeisen, wie Pudding und Eis, werden maximal zweimal wöchentlich angeboten. Der Einsatz von einzelverpackten Fertigdesserts (Joghurtbecher etc.) und Getränke (z. B. Tetra-Pak) ist auf das geringstmögliche Maß zu reduzieren.

Zusätzlich zu den Mittagessen, die den Mindestanforderungen entsprechen, sollten weitere Mittagessen und die Auswahl aus einzelnen Komponenten in Art und Preisgestaltung zwischen Bieter und Schulleitung vereinbart und angeboten werden können. Hierzu gehören auch verschiedene Portionsgrößen zur Wahl mit entsprechend gestaffelten Preisen.

Bei Lieferung der Essen in Verpackungen und Umverpackungen ist der Bieter zur Rücknahme der Behältnisse verpflichtet.

Müll ist soweit es geht zu vermeiden. Benötigt die Schule aufgrund des durch den Betrieb von Kiosk- und Mensa gestiegenen Müllaufkommens, weitere Abfallbehälter, ist der Bieter bei diesen Kosten zu beteiligen. Wird für den Kiosk- und Mensabetrieb ein zusätzlicher Abfallbehälter benötigt, sind diese Kosten von dem Bieter zu tragen.

2. Versorgungs- und Bewirtschaftungsleistung

Der Bieter übernimmt alle mit der Bewirtschaftung der Schulkantine und der Bereitstellung des Essensangebots einhergehenden Aufgaben. Zur Essensausgabe wird nur Personal eingesetzt, das freundlich ist und sich auf die Schülerinnen und Schüler einstellen kann. Die Fluktuation des Personals ist so gering wie möglich zu halten. Es werden keine regelmäßigen Schüleraushilfen beschäftigt.

Der Bieter bietet eine Zwischenverpflegung (Kiosk/Pausenverkauf) entsprechend den Ernährungsgrundsätzen des Mittagessens an. Produktauswahl, Öffnungszeiten und Preise werden zwischen Bieter und der Schulleitung vereinbart.

Zur Produktauswahl:

Mineralwasser muss das günstigste Getränk sein. Wobei Getränke generell möglichst in Pfandflaschen zu verkaufen sind.

Der Verkauf von Süß- und Cola-Getränken bzw. koffeinhaltigen Getränken (z. B. Energy-drinks) ist nicht gestattet.

Saisonales, möglichst regionales Frischobst, mindestens zwei verschiedene Salate zur Auswahl oder Salatbar, Milch (auch laktosefrei), pflanzliche Milch, Kaffee, Tee, Mineralwasser (still und mit Kohlensäure), Saftschorle, belegte Brötchen/Brote (auch Vollkornprodukte), Milchprodukte wie Joghurt- und Quarkspeisen.

Zu den Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 7.30 Uhr – 14.00 Uhr, sowie bei schulischen Veranstaltungen wie z. B. Tag der offenen Tür, Elternnachmittagen nach Absprache mit der Schulleitung.

Die Organisation des Kiosk-/Mensabetriebs sollte personell so strukturiert sein, dass in Stoßzeiten (Pausen, Mittagspause) die Schülerinnen und Schüler zügig bedient werden können.

3. Anforderungen / Erläuterungen zur Servicequalität

3.1 Bestell- und Bezahlungssystem

Barzahlung soll während der Essensausgabe des Mittagessens vermieden werden. Das von der Stadt Herzogenrath zur Verfügung gestellte Bezahlungssystem ist vorrangig zu nutzen. Spontanessen ohne Voranmeldung soll in geringem Umfang ermöglicht werden. Der Bieter nimmt die Organisation und Verwaltung der Bestellung, Bezahlung, Kassierung und Abrechnung der von ihm angebotenen Speisen und Getränke eigenverantwortlich vor. Die Mittagessen sollten sich innerhalb von vier Wochen nicht wiederholen. Ausnahmen hiervon (z. B. für Leibgerichte der Schülerinnen und Schüler) können zwischen Bieter und Schulleitung vereinbart werden.

Etwaige Funktionsstörungen der Hard- bzw. Software des Bezahlungssystems sind vom Bieter mit der Firma direkt zu klären.

3.2 Beratungsleistungen

Um eine hohe Akzeptanz in der Schulverpflegung zu erreichen, soll das Thema gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung in den Schulalltag einfließen. Eine Kooperation mit den Lehrkräften der Schule ist wichtig. Es sollte dargelegt werden, welche Beratungsleistungen angeboten werden können, um diesen Prozess zu unterstützen.

Wünschenswert ist eine aktive Teilnahme am Schulleben, z. B. durch Angebote bei schulischen Veranstaltungen wie Konzerten, Tag der offenen Tür.

3.3 Kundenservice

Es muss beschrieben sein, wie mit Kundenwünschen und Beschwerden/Reklamationen umgegangen wird. Die Bereitschaft zur Evaluation wird vorausgesetzt. Es soll auf geäußerte Wünsche und Vorlieben der Schüler/innen eingegangen und diese in den Speiseplan aufgenommen werden, z. B. einzelne spezielle Burger- oder Pizzatage. Hierzu steht der Bieter in regelmäßigem Austausch mit Schulleitung und Schülervertretung.

4. Vertrag

Die Leistungsbeschreibung und die Anlage zur Leistungsbeschreibung (nebst Eintragungen des Bieters) werden Bestandteil des Vertrages.

Anlage Preisübersicht

Bei der Kalkulation der Preise soll das begrenzte Budget der Schüler-/Elternschaft berücksichtigt werden. Zurzeit werden 25 bis 30 Essen verkauft. Die unten genannten Waren und Speisen verstehen sich als Beispiele für die verschiedenen Komponenten des Warenangebots. Die hier vorzunehmenden Angaben definieren verbindlich das Preisniveau, auf dem sich das vom Bieter angebotene Betriebskonzept bewegt.

Die nachstehend aufgeführte Preisgestaltungstabelle ist auszufüllen und dem Angebot beizufügen!

Zusätzlich ist der Bewerbung ein exemplarischer Menüplan für den Zeitraum von einem Monat und eine Warenangebotsliste für den Kiosk inklusive Preise, beizulegen. Entsprechende Vordrucke sind beigelegt.