

Leistungsbeschreibung

für die Mittagsverpflegung der Grundschule Astrid-Lindgren-Südkreisschule in 29459 Clenze, Kassauer Str. 6 und der Außenstelle der Astrid-Lindgren-Südkreisschule in 29456 Schnega, Hohes Feld 31 und der offenen Ganztagschule KGS Drawehn-Schule Clenze in 29459 Clenze, Uelzener Str. 10, ab dem Schuljahr 2021/2022.

Los 2: Mittagsverpflegung für die Astrid-Lindgren-Südkreisschule Clenze und die Außenstelle in Schnega

1. Allgemeine Regelungen

1.1 Leistungsumfang

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Schülerinnen/Schüler, Lehrerinnen/Lehrer und Bediensteten der Astrid-Lindgren-Südkreisschule in Clenze und Schnega mit Mittagessen, an vier Tagen pro Woche (Montag bis Donnerstag, außer an den gesetzlichen Feiertagen, in den Schulferien, während behördlich angeordneter Schließungen des gesamten Schulbetriebes und speziellen Regelungen während Pandemiezeiten und an schulfreien Tagen, die von der Schule selbst bestimmt werden) gegen Entgelt sicherzustellen.

Die Essensausgabe muss sich den Bedürfnissen der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen.

Der Auftragnehmer übernimmt die Bereitstellung und Ausgabe des Mittagessens vor Ort in der Astrid-Lindgren-Südkreisschule in Clenze und Schnega.

Auftraggeber ist die Samtgemeinde Lüchow (Wendland), Theodor-Körner-Str. 14, 29439 Lüchow (Wendland), als Schulträger der Astrid-Lindgren-Südkreisschule.

1.2 Beginn der Auftragsausführung und Vertragsdauer

Das Auftragsverhältnis für die Anlieferung beginnt am 01.08.2021 und endet mit Ablauf des 31.07.2023. Der exakte Beginn der Mittagsverpflegung ist mit der Schulleitung abzusprechen.

Das Vertragsverhältnis verlängert sich einmalig bis zum 31.07.2025, wenn es nicht mit einer Frist von sechs Monaten zum 31.07.2023 von einer Vertragspartei gekündigt wird.

Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bei schweren Vertragsverstößen, bei schwerer Krankheit des Auftragnehmers oder wenn über das Vermögen des Auftragnehmers eine Insolvenzeröffnung erfolgt oder ein entsprechender Eröffnungsantrag mangels Masse abgewiesen wird, bleibt hierdurch unberührt.

1.3 Essenszahlen für das Mittagessen

Der Auftragnehmer liefert täglich an vier Tagen pro Woche insg. ca. 40 Mittagessen für Schüler/Schülerinnen und ca. 10 Mittagessen für Lehrerinnen/Lehrer und Bedienstete in die Astrid-Lindgren-Südkreisschule nach Clenze und in die Außenstelle nach Schnega,

d.h. an ca. 147 Tagen im Schuljahr 2021/2022 und ca. 145 Tagen im Schuljahr 2022/2023.

Das Anmeldeverhalten der Eltern kann variieren bzw. derzeit nur geschätzt werden.

Die Mittagspause dauert zurzeit von ca. 13:00 Uhr – 13:45 Uhr.

Eine Änderung der Pausenzeiten bleibt vorbehalten.

1.4 Verpflegungssystem

Zugelassene Verpflegungssysteme sind:

Warmverpflegung (Cook & Hold)

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers. Von hieraus erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe in die Astrid-Lindgren-Südkreisschule in Clenze und Schnega, 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, warm gehalten.

1.5 Ausgabesystem und Anlieferung

Die Essensausgabe an die Nutzer wird durch qualifiziertes Personal vom Auftragnehmer durchgeführt.

Die Essensanlieferung erfolgt in die Astrid-Lindgren-Südkreisschule Clenze, Kassauer Str. 6, 29459 Clenze. Die Zufahrt erfolgt über die Straße „Kassauer Straße“.

Die Essensanlieferung erfolgt darüber hinaus in die Außenstelle Schnega, Hohes Feld 31, 29456 Schnega. Die Zufahrt erfolgt über die Straße „Hohes Feld“.

1.6 Überlassung der Räume u. Ausstattungsgegenstände, Reinigung

Der Auftraggeber stellt dem Auftragnehmer das Essgeschirr und Besteck zur Nutzung kostenlos zur Verfügung. Das Essgeschirr und Besteck bleiben Eigentum des Auftraggebers und sind vom Auftragnehmer pfleglich zu behandeln.

Schäden am Gebäude oder am Kücheninventar, die vom Auftragnehmer bzw. von seinen Mitarbeitern zu verantworten sind, sind im Rahmen der Haftung des Auftragnehmers zu ersetzen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, eine entsprechende Haftpflichtversicherung abzuschließen und diese dem Auftraggeber bei Nachfrage vorzulegen.

Die Kosten für die Müllentsorgung und die Verbrauchskosten (Strom, anteilige Heizkosten, Wasser, Abwasser) werden vom Auftraggeber getragen.

Zu den regelmäßig auszuführenden Aufgaben des Auftragnehmers gehören u.a.:

- Die Zubereitung von Mittagessen sowie alle damit zusammenhängenden Arbeiten, z.B. das Spülen von Geschirr, Porzellan und Tablett in der Zentralküche des Auftragnehmers.
- Die Ausgabe des Mittagessens in Clenze und Schnega.
- Reinigung der Ausgabestellen in den Schulen
- Organisatorische Aufgaben wie Ablauf des Essensbestellvorgangs, Einkauf des Wareneinsatzes, kaufmännische Rechnungsbearbeitung etc.

1.7 Art der Bestellung und Abrechnung

Die Bestellung und Abbestellung sowie die Abrechnung der Mittagessen muss online möglich sein. Der Auftragnehmer sollte der Schule den Wochenspeiseplan jeweils mind. vier Wochen im Voraus und in angemessener Art und Weise zur Verfügung stellen.

Die Abrechnung mit den Erziehungsberechtigten und sonstigen Nutzern (u.a. LehrerInnen und Bedienstete) erfolgt in eigener Regie über das Bestellsystem des Auftragnehmers.

1.8 Essenspreise

Der Preis für ein Mittagessen für SchülerInnen beträgt max. 3,00 €. Ein vom Auftragnehmer evtl. benötigter Zuschuss wird von der Samtgemeinde Lüchow (Wendland) gezahlt.

Die Preise für Lehrer/innen und Bedienstete sowie Gäste, müssen kostendeckend sein.

1.9 Gewährleistung bei Nicht- oder Schlechtleistung

Wird der Auftragnehmer von Streiks, Kurzarbeit, oder Aussperrung betroffen oder kann aus sonstigen Gründen die Versorgung nicht sicherstellen, hat der Auftraggeber das Recht, sich die notwendige Regelversorgung anderweitig zu beschaffen. Entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

1.10 Hygiene und Deklaration

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Vorschriften des Lebensmittel- und Lebensmittelhygienerechts, insbesondere die Verordnungen EG Nr. 852/2004 und EG 853/2004 und das Infektionsschutzgesetz zu beachten und umzusetzen.

Das Personal muss die hygienischen Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz erfüllen. Die mit der Essensausgabe beauftragte Person muss u.a. nachweisen, dass die notwendige Impfung nach dem Masernschutzgesetz vorliegt. Die arbeitsmedizinische Betreuung des Personals obliegt dem Auftragnehmer.

1.11 Personal des Auftragnehmers

Das tätige Personal wird vom Auftragnehmer eingestellt. Die Entlohnung erfolgt durch den Auftragnehmer. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sich hierbei an die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften zu halten.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, insbesondere die Vorschriften des Lebensmittel- und Lebensmittelhygienerechts zu beachten und umzusetzen. Hierzu gehört auch, das Personal auf Kosten des Auftragnehmers zu schulen und anzuleiten, damit es den Anforderungen gerecht wird.

1.12 Haftung

Der Auftragnehmer haftet für alle Schäden, die durch ihn selbst oder sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Auftrag oder Interesse die Schulgebäude aufsuchen, schuldhaft verursacht werden.

Alle Schäden hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

1.13 Kalkulationsbasis

Der Angebotspreis ist anhand der Essenszahlen und der Verpflegungstage zu kalkulieren. Angegeben werden muss der Gesamtpreis pro Menü und eine Kalkulation für die Gesamtvertragslaufzeit (2 Jahre). Außerdem muss ein evtl. Zuschussbedarf für die Gesamtvertragslaufzeit ermittelt werden.

2. Speiseplanung

2.1 Speiseplan

Der Auftragnehmer stellt wöchentliche Speisepläne auf. Das Speisenangebot sollte den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), 5. Auflage 2020, entsprechen.

Es sind regionale und saisonale Produkte bevorzugt zu verwenden.

2.2 Menülinien

Täglich wird mindestens ein warmes Menü, wünschenswert sind zwei Menüs, davon ein Menü mit Fleisch bzw. Fisch und ein gleichwertiges vegetarisches Menü angeboten. Das Menü besteht aus Hauptgang, Salat und/oder Nachtisch, Wasser.

2.3 Zubereitung

Bei der Zubereitung soll sich an dem DGE-Qualitätsstandard orientiert werden, wie z.B.:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Zucker wird sparsam verwendet.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.
- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet.
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.
- Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen maximal drei Stunden.
- Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65° C.
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.

Grundsätzlich ist bei der Essensherstellung auf Frischkostzubereitung zu achten. Es sind möglichst wenig verarbeitete Produkte einzusetzen. Tiefkühlprodukte können Verwendung finden. Auf Konservierungsstoffe ist weitgehend zu verzichten.

Der Auftragnehmer ist bereit, die Qualität der gelieferten Essen durch regelmäßige Kontrollen, die der Auftraggeber bzw. die Schule veranlassen, prüfen zu lassen.