

- **Art der Leistung:**
Mittagessensverpflegung in den 17 Schulen in städtischer Trägerschaft
incl. Produktion, Anlieferung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen und Getränke
Abwicklung von Bestellung und Abrechnung der Essensgeldbeiträge
Reinigung von Küche und Geräten incl. benötigter Materialien
- **Umfang der Leistung:**
Nennung aktueller Essenszahlen, Hinweis auf zu erwartende Steigerung
Essenzeiten und Anzahl der Verpflegungstage zzgl. Ferienbetreuung
- **Rahmenbedingungen:**
unterschiedliche Räumlichkeiten mit Einrichtung durch Schulträger
Regenerierküchen in Alexander-von-Humboldt-Schule, Helen-Keller-Schule, Otto-Hahn-Schule, Max-Planck-Schule, Sophie-Opel-Schule
Ausgabe über Ausgabetheken und nach Möglichkeit über Free-Flow-Stationen
(freie Wahl des Essensangebots zur Selbstbedienung oder an Grundschulen mit Ausgabe durch Küchenkräfte)
- **Personaleinsatz:**
Leistungen werden durch Mitarbeiter*innen der Catering-Firma erbracht
geschultes und geeignetes Personal, dem Umgang mit Schüler*innen im Alltag gewachsen
Unterstützung der Schüler*innen bei der Speisenauswahl
kompetente und freundliche Kommunikation
sozialversichert und tarifgebunden beschäftigt, Übernahme von derzeitigem Personal wird begrüßt
- **Speisenqualität und -quantität**
gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung, die den aktuellen Qualitätsstandards (Standards werden genannt) entspricht
keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
keine Verwendung gentechnisch veränderter Lebensmittel
Inhalte von Lebensmittelunverträglichkeiten auslösenden Bestandteilen müssen ausgewiesen werden
Beachtung des saisonalen Angebots, regionaler Herkunft der Produkte
mind. 80 % sind zertifizierte Bio-Qualitativ-Lebensmittel
Anforderungen an Qualitätsstandards von Fleisch und Fisch
Trink- und Mineralwasser zur freien Verfügung
genaue Listung der Bestandteile im Speiseplan: Vollkorn- und Vollwertprodukte, täglich Obst/Rohkost, div. Festschreibung von Anteilen und Beschaffenheit von:
Getreideprodukte/Kartoffeln/Gemüse/Salate/Obst/Milchprodukte/Fleisch/Eier/Fisch/
Öle/Fette/Getränke
- **Speiseplanung:**
täglich mind. 2 Menü-Linien, davon ein vegetarisches Essen zur Auswahl
ovo-lacto-Angebot ist verfügbar
Menü-Zyklus wiederholt sich frühestens nach vier Wochen
saisonal-regional erzeugte Lebensmittel sind zu bevorzugen, Reduzierung von Transportwegen, Energieverbrauch und Kosten
Berücksichtigung kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten
Teilnahme am Essen muss bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien möglich sein

Speiseplanung unter Berücksichtigung der Wünsche der Schule/Schüler*innen
regelmäßige Evaluation des Angebots und der Qualität

- **Hygieneanforderungen:**

Einhaltung sämtlicher Verordnungen, Gesetze und Leitlinien für die Zubereitung von Schulessen (Nennung der geltenden Vorschriften)

regelmäßige verpflichtende Belehrung und Schulung zur Lebensmittelhygiene der Mitarbeiter*innen

regelmäßige Kontrollen der Einhaltung der geltenden Bestimmungen durch professionelle Dritte und Weiterleitung der Ergebnisse an Auftraggeber

Reduzierung von Müll durch Verwendung von Mehrwegverpackungen und Großgebinden

kurze Transportwege für zubereitete Speisen bei Einhaltung der vorgegebenen

Warmhaltezeiten und Lager- und Ausgabemperaturen

- **Servicequalität:**

Teilnahmevereinbarung mit Eltern/erwachsenen Essensteilnehmenden

Bestellung 14-tägig, im Online-Verfahren

Verwendung einer App ist wünschenswert

Abrechnung online im Lastschriftverfahren, ggfls. über App

Abwicklung der Abrechnung von Leistung nach dem Bildungs- und Teilhabepaket mit dem Zuschussgeber

regelmäßige Statistik wird dem Auftraggeber zur Verfügung gestellt

Ansprechpersonen des Caterers sind in Schulen bekannt

bei Bedarf Teilnahme des Caterers an Sitzungen zur Schulverpflegung

jährliche Befragung der Schüler*innen zur Zufriedenheit in Abstimmung mit Schulleitung, in Grundschulen auch Elternbefragung

- **Vertragslaufzeit:**

Laufzeit der Konzession ab 01.08.2023 für zunächst vier Jahre

Option der zweimaligen Verlängerung um jeweils ein Jahr

Festlegung des Essenpreises für die ersten zwei Jahre der Laufzeit der Konzession

Anpassung des Preises unter bestimmten Bedingungen ab dem dritten Jahr zum Schuljahreswechsel möglich

- **Bewertungskriterien:**

Preis, Erfüllung der geforderten Qualitätskriterien, Konzept zur Erfüllung der Leistung,

Bereitstellung einer App, Auswertung der Referenzen