

Leistungsbeschreibung

Leistungsvertrag zur Schülerverpflegung

Projekt:	Lieferung der Mittagsverpflegung für die Mensa Grundschule Zaberfeld, In der Fuchsgrube 6 in 74374 Zaberfeld und Essensgeldkassierung, Auftragnehmer rechnet im Auftrag des Auftraggebers mit den Eltern ab
Auftraggeber:	Gemeinde Zaberfeld Schloßberg 5 74 374 Zaberfeld
Ansprechpartnerin	Bürgermeisterin Diana Danner Gemeinde@Zaberfeld.de Tel: 07046/9626-31

Vergabeart:	Freihändige Vergabe, drei Anbieter sind zur Angebotsabgabe aufgefordert
Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes	bis zum 30.09.2024
Vergabe in der Sitzung des Gemeinderates	15. Oktober 2024
Ablauf der Zuschlagsfrist	18. Oktober 2024

Vorgaben zur Abgabe des Angebots

- 1 Versorgungsdauer
- 2 Verpflegungssystem
- 3 Schülerzahl
- 4 Angaben zu den Schülern
- 5 Essensausgabe
- 6 Räumliche Verhältnisse
- 7 Ausgabeform
- 8 Weitere Aufgabe des Auftragnehmers – Abrechnungssystem
- 9 Aufgaben des Auftraggebers
- 10 Kriterien für das Mittagessen
- 11 Weitere Vorgaben
- 12 Darreichungsform des Tagesmenüs
- 13 Kundenzufriedenheit
- 14 Weitere Rechte des Auftragnehmers
- 15 Weitere Rechte des Auftragnehmers

Vorgaben zur Abgabe des Angebots

- 1 Versorgungsdauer**

Der Liefervertrag gilt für den Zeitraum vom 14.09.2025 – 29.07.2026 (Beginn Schuljahr 2025/2026 bis Ende Schuljahr 2025/2026). Der Auftraggeber behält sich individuelle Änderungen in Bezug auf Ferien, Schuljahresende u. ä. vor.
Eine Verlängerung des Vertrags wird mit dem Auftragnehmer 8 Wochen vor Ablauf des Schuljahrs bei Bedarf vereinbart. Wird die Option nicht schriftlich vereinbart endet der Vertrag automatisch zum Schuljahresende.
- 2 Verpflegungssystem**

Cook and Freeze – Durchführung in Eigenregie der Schule
- 3 Schülerzahl**

Ca. 160 Schüler besuchen die Grundschule Zaberfeld. Die Mensa wird zum Schuljahresbeginn 2025/2026 neu eingerichtet. Erfahrungswerte, wie viele Kinder die Mensa nutzen werden liegen daher noch nicht vor.

In einem nächsten Schritt soll es auch weiteren Bürgern von Zaberfeld und seinen Teilorten ermöglicht werden, an der Mensa ein Mittagessen einzunehmen. Gedacht ist hier vorrangig an Senioren.
- 4 Angaben zu den Schülern**

Die Schüler sind ca. 6 bis 11 Jahre alt. Die Schüler sind nicht verpflichtet am Essen teilzunehmen. Die tatsächliche Anzahl der Essen ist schwankend und kann sich aufgrund von Ausflügen usw. ändern. Ebenso kann die Anzahl der Essen sich aufgrund des Angebots oder Sonderveranstaltungen erhöhen.
- 5 Essensausgabe in der Mensa am Schulzentrum**

Montag bis Freitag jeweils zwischen 12.00 und 14.00 Uhr.
In den Ferien findet regelmäßig eine Ferienbetreuung statt, hier soll ein dann vermindertes Angebot stattfinden (auch für den unter Ziffer 3 genannten erweiterten Nutzerkreis).
- 6 Räumliche Verhältnisse**

Eine Spül- und Verteilerküche, Ausgabetheke, sowie Spüleinrichtungen sind vorhanden. Darüber hinaus wird die Mensa mit zwei Kombidämpfern/Konvektomaten (Typ: 6 x 1/1 GN) und entsprechenden Kühleinrichtungen zur Bevorratung ausgestattet.

Die Mensa hat 50 Sitzplätze und lässt sich in mehreren Schichten betreiben.

7

Ausgabeform

Mehrwegsystem. Teller, Gläser und Besteck sowie sonstiges Inventar werden von der Gemeinde Zaberfeld zur Verfügung gestellt.

8

Weitere Aufgabe des Auftragnehmers – Abrechnungssystem

Der Auftragnehmer übernimmt im Auftrag des Auftraggebers die Essensgeldkassierung und rechnet direkt mit den Eltern ab. Die Abrechnung erfolgt gegenüber dem Auftraggeber auf Basis der Kartonabrechnung.

Ein Online-Tool für die Bestellung soll vom Auftragnehmer bereitgestellt werden

9

Aufgaben des Auftraggebers

Der Auftraggeber sorgt für die Zubereitung der Gerichte mit eigenem Personal. Ebenso obliegt ihm die Aufsicht in der Mensa. Die Essensausgabe und die Reinigung der Einrichtung, sowie die Entsorgung der Essensreste sind ebenso die Angelegenheit des Auftraggebers.

10

Kriterien für das Mittagessen

- Verzicht auf Schweinefleisch
- Abfallarmes Angebot, weitgehender Verzicht auf Einwegverpackungen.
- Die Stärkebeilagen sollen mindestens 150g betragen
- Süße Hauptspeisen werden mit einer Vorsuppe kombiniert
- Reis hat mindestens parboiled Qualität
- der BIO Anteil beträgt 30% bezogen auf den Netto-Wareneinsatz

Der Wochenspeiseplan soll sich an den Kriterien des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Ganztageschulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) orientieren.

11

Weitere Vorgaben

- Auf den Einsatz von künstlichen Farb-, Süß- und Zusatzstoffen wird verzichtet.
- Weitgehender Verzicht auf den Einsatz kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Die Gerichte sind beim Einsatz von Geschmacksverstärkern und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe deutlich sichtbar zu kennzeichnen.
- Allergieauslösende Stoffe müssen laut LMIV (Verordnung (EU) Nr.1169/2011) gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung soll im Speiseplan erfolgen.

- Keine Verwendung von Alkohol und Alkoholaromen.
- Verantwortungsbewusster Umgang beim Einsatz von Zucker.
- Zurückhaltende Würzung.

Es wird ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Speiseangebot erwartet. Verzehrmenen, Kalorien und Nährwerte müssen den altersbedingten, ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen.

11.1 Nachhaltigkeit

Auf Grund unseres Nachhaltigkeitsanspruches, möchten wir auf ein Angebot mit Großschalen- bzw. Einzelschalensystem für die allgemeine Mittagsverpflegung verzichten. Damit wollen wir der Lebensmittelverschwendung vorbeugen und den Verpackungsmüll reduzieren.

11.2 Speisenauswahl

Damit ein abwechslungsreicher Speisenplan sichergestellt wird, teilen Sie uns bitte die Anzahl der Menükomponenten aus Ihrem Angebot für Schüler mit.

12 Darreichungsform des Tagesmenüs

Das Gesamtgericht umfasst lediglich die Komponente Hauptgericht. Ein Salatangebot und ein mögliches Dessert werden vom Auftraggeber in Eigenzubereitung übernommen. Als Hauptmenü wird wahlweise ein Vollkostgericht mit Beilagen und alternativ ein vegetarisches Gericht angeboten. Zu jedem Essen wird vom Auftraggeber ein Getränk (Wasser) angeboten.

Im Speiseplan sollen Rohkost, frische Kartoffeln und auch Gerichte aus Vollkornprodukten nicht fehlen. Süße Hauptgerichte sollen selten angeboten werden.

Bei der Zusammenstellung des Speiseplanes ist auf religiöse Verzehrerbote Rücksicht zu nehmen. Bei Unverträglichkeiten wird die Unterstützung des Auftragnehmers erwartet bzw. vorausgesetzt

Bei Speisen mit Fleisch ist die Fleischsorte im Speiseplan entsprechend zu kennzeichnen.

Keine Verwendung von Innereien und Formfleisch.

13 Kundenzufriedenheit

Auf Wunsch und Initiative der Gemeinde Zaberfeld können gezielte Maßnahmen für eine erwünschte Kundenzufriedenheit der Nutzer in Zusammenarbeit mit dem Auftragnehmer eingeleitet werden (z.B: „Runder Tisch“, Umfragen).

15 Weitere Rechte des Auftraggebers

Der Auftraggeber behält sich vor, den Essenspreis gegenüber den Nutzern nach seinem Ermessen zu subventionieren. Ebenso steht es dem Auftraggeber zu, weitere Kosten (z.B. für Personal, Ausstattung, Salat- und Dessertzubereitung) in den Essenspreis einzukalkulieren.

Angebot

Lieferung der Mittagsverpflegung für die Mensa an der Grundschule Zaberfeld
In der Fuchsgrube 6, 74374 Zaberfeld

Liefervertrag zur Schülerverpflegung

Mit dem Angebot sind außerdem noch folgende Anlagen zwingend mit abzugeben:

- Musterspeiseplan für mindestens sechs Wochen, inclusive der Kalibrierung der Einzelkomponenten

Ich/Wir habe(n) von beigefügter Leistungsbeschreibung Kenntnis genommen und akzeptiere(n) die aufgeführten Bedingungen:

1. Ich/Wir biete(n) die Ausführung der o.g. Leistung zu den unten eingesetzten Preisen an. An dieses Angebot halte(n) ich/wir mich/uns bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist gebunden.

2. Alle Angaben des Angebots beziehen sich auf die angegebene Währungseinheit

3. Nettopreis pro Menü _____ €

zzgl. 7 % MWST. _____ €

Bruttopreis pro Menü _____ €

Der Nettopreis muss dem Musterspeiseplan mit angegebener Kalibrierung entsprechen!!

4. Ich/Wir bin/sind mir/uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung zum Ausschluss von Auftragserteilungen führen kann.

5. DGE Logo **vorhanden**
 DGE Logo **nicht vorhanden**
6. Nutri Score **vorhanden**
 Nutri Score **nicht vorhanden**
7. ZNU Standard **vorhanden**
 ZNU Standard **nicht vorhanden**