

Mensaausschreibung 2018 **CO II – 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.

Rund um die Realschule Coburg II gibt es lediglich einen Dönerstand. Weitere Läden, die Lebensmittel anbieten, sind fußläufig nicht erreichbar.

Mittagsverpflegung und Pausenangebot 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 Bezahlsystem von opc – Onlinebestellung ist möglich. Bestellterminals stehen ebenfalls zur Verfügung. Die Mensakarten gelten zeitgleich als Schülerschein.

Neben der Vorbestellung von Essen, ist auch der Verkauf nicht vorbestellter Speisen möglich. Derzeit werden täglich etwa 80 Essen vorbestellt und nochmals 40 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 zwei Ausgabekräften und einer weiteren Küchenkraft (spülen, nachlegen...)

Ein erweitertes amtliches Führungszeugnis der eingesetzten Kräfte ist vorzulegen.

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 ein Menü angeboten.

Eine Menülinie besteht aus:
wahlweise Vorsuppe oder Salat
Hauptgericht
Nachspeise (bevorzugt frisches Obst oder Quark)
Für ein Kaltgetränk steht der Wasserspender zur Verfügung.

Die Größe der Portionen richtet sich nach dem Bedarf der Schüler*innen. 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.

Schüler*innen 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 kommt um 12:10 Uhr, die zweite Schicht um 13:00 Uhr. Unterrichtsbeginn am Nachmittag ist um 13:45 Uhr.

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

Essen to go ist nicht erwünscht. 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 drei Wochen des Schuljahres erfolgt die Bestellung für die 5. Klassen durch die Schulleitung per Telefon ebenfalls 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....).