

**Neuvergabe der Schülerverpflegung am Schulzentrum Rain
(Gebrüder-Lachner-Mittelschule und Staatliche Realschule)**

sowie

**der Mittagessensversorgung der Städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen in Rain
(Kindergarten und Kinderkrippe „Bei der Klause“, Kindergarten „Am Schloss“, Kinderkrippe „Am Rathaus“)**

sowie

**der Grundschulen Rain
(Johannes-Bayer-Grundschule Rain und Außenstelle Genderkingen)**

im Rahmen eines Dienstleistungskonzessionsvertrages

Vergaberecht

Es handelt sich um einen formlosen Teilnahmewettbewerb außerhalb des förmlichen Vergaberechts.

Die Vergabe des Betriebs der Mensa am Schulzentrum Rain sowie die Belieferung der Kinderbetreuungseinrichtungen und Grundschulen erfolgt im Rahmen einer Dienstleistungskonzession auf Grundlage des abzuschließenden Dienstleistungskonzessionsvertrags.

Hierbei stellt der Konzessionsgeber (Landkreis Donau-Ries, Mittelschulverband Rain, Stadt Rain sowie Grundschulverband Rain) dem Konzessionsnehmer (Pächter) die zur Erbringung der Leistungen erforderliche Infrastruktur (Konzessionsgegenstand) zur Verfügung.

Die Abrechnung erfolgt direkt zwischen dem Konzessionsnehmer und den Essensteilnehmern bzw. deren Erziehungsberechtigten.

Das wirtschaftliche Risiko der Betriebsführung trägt der Konzessionsnehmer.

Vertragsdauer

Die Dienstleistungskonzession wird ab dem 01.09.2024 neu vergeben.

Die Mittagsverpflegung wird zunächst auf die Dauer von einem Jahr mit jährlicher Verlängerungsoption ausgeschrieben.

Anforderungen an die Zubereitung

Der Bieter wählt die zuzubereitenden Speisen nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) aus und bezieht regionale und saisonale Zutaten ein.

Auf die Verwendung von Zusatzstoffen (z. B. Farb- und Konservierungsstoffe), Aromen, Geschmacksverstärker, Zuckerersatz und Zuckeraustauschstoffe) und gentechnisch veränderten

Lebensmitteln ist zu verzichten. Ein lückenloser Herkunftsnachweis für verwendetes Fleisch und Fisch muss belegt werden.

Kartoffelbrei, Milchreis, Pudding etc. werden frisch zubereitet (keine aufbereitetfertigen Lebensmittel).

Bei der Speisenzubereitung ist die Verwendung von Alkohol untersagt. Das Vorkommen von Alkohol ist nur dann zulässig, wenn dieser als Teil des natürlichen Gärungsprozesses in Lebensmittel ohnehin enthalten ist (z. B. Säfte und Brot). Der Alkoholanteil in der Zutat darf dabei den Wert von 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

Zur Mittagsverpflegung gehört eine Vorspeise (z. B. Suppe) oder ein Salat oder ein Nachtisch (z. B. Obst, Joghurt, Quark). Das Hauptgericht und die Vorspeise bzw. der Nachtisch sind aufeinander abgestimmt (nicht Süßes auf Süßes).

Bei Joghurt gilt zu beachten, dass dieser entweder als Naturjoghurt oder als Naturjoghurt mit Fruchtstücken/Fruchtmas angeboten wird (kein zugekaufter Fruchtjoghurt oder Pudding).

Wenn bei einem Hauptgericht ein Salat dazugehört (beispielsweise Käsespätzle mit Salat), dann entfällt die zweite Komponente, also Vorspeise oder Nachspeise, nicht.

Anforderungen an das Speisenangebot

Der aktuelle Speiseplan wird den Einrichtungen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.

Die Speisen auf dem Speiseplan müssen eindeutig bezeichnet werden. Bei Fleisch und Fleischzeugnissen muss die Tierart auf dem Speiseplan benannt werden.

Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen (20 Verpflegungstage).

Wenn es eine medizinische Indikation (z. B. Diabetes, Allergien) und/oder die Vorgabe von Sonderkost aus sonstigen Gründen erfordert, ist auf Anfrage eine Sonderkost zur Verfügung zu stellen. Die Sonderkost muss dabei nach Möglichkeit an die übrigen Essensangebote angepasst und adäquat sein, d. h. zum Beispiel bei Verbot des Verzehrs von Schweinefleisch muss eine Fleischalternative wie Putenfleisch ohne Aufpreis angeboten werden.

Die Wünsche und Anregungen der Einrichtungen sowie der Kinder müssen in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt werden.

Zum Würzen sollen frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt werden, Jodsalz kann verwendet werden, wenn jedoch sparsam gesalzen wird.

Zur Bestimmung der auszugebenden Lebensmittelmengen pro Mahlzeit müssen vom Bieter die Vorgaben aus den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen in der jeweils aktuellen Fassung umgesetzt werden.

Anforderungen an die Zusammenarbeit mit den Einrichtungen

Dem Konzessionsgeber ist es wichtig, dass der Konzessionsnehmer die Wünsche und Anregungen der Kinder, Eltern, der Kinderkrippen und -gärten sowie der Schulfamilie zur Speisenauswahl bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt, dabei aber gleichzeitig die Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung einhält; diese also nicht aufgrund der Wünsche und Anregungen reduziert.

Zur Verbesserung der Servicequalität und Akzeptanzförderung soll jährlich eine Umfrage der Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern und Einrichtungsleitungen zur Qualität und Zufriedenheit der Mittagessensverpflegung gemacht werden. Eine kooperative Zusammenarbeit mit den Essensgremien wird gewünscht.

Eignung

Vom Bieter sind folgende Eignungskriterien einzuhalten und nachzuweisen:

- **Referenzen**
Angabe von Referenzen über gleichwertige Leistungen in den letzten drei Jahren (inkl. Nennung des Verpflegungssystems und Portionsanzahl)
- **Qualifikation**
einschlägige berufliche Qualifikation der Küchenleitung (z. B. Koch, Hauswirtschafterin oder vergleichbar)
- **keine Ausschlussgründe nach §§ 123, 124 GWB**
Nachweis über Formblatt „Eigenerklärung“ L124

Zuschlagskriterien

Durch den Bieter ist mit Abgabe des Angebots auf alle Punkte der Wertung einzugehen.

Es gelten die Zuschlagskriterien mit folgender Gewichtung:

Preis – 40 %

- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Schulzentrum Rain (25 %)
gleicher Preis für Menü 1 und Menü 2
- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Grundschulen (25 %)
- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Kindergärten (25 %)
- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Kinderkrippe (25 %)

Qualität des Verpflegungskonzepts – 40%

- Speiseplangestaltung (60 %)
- Stornierungsfristen im Rahmen des Bestellvorgangs (30 %)
- Warmhaltezeiten der Mittagessen für die Kinderbetreuungseinrichtungen und Grundschulen (10 %)

Qualität/Regionalität – 20 %

- Anteil an regionalen und biologischen Lebensmitteln (100 %)

Je Wertungskriterium werden 0 – 5 Punkte verteilt.

Bei Punktegleichstand nach Wertung entscheidet der niedrigere Angebotspreis.

Die Bepunktung der Angebotsunterlagen erfolgt durch ein Wertungsgremium von fünf Personen.

Der Bieter mit der höchsten Punktzahl hat das wirtschaftlichste Angebot abgegeben und erhält den Zuschlag. Die Auftraggeber behalten sich vor Bietergespräche durchzuführen.

Erläuterungen zur Wertung

Preis – 40 %

- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Schulzentrum Rain (25 %)
- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Grundschulen (25 %)
- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Kindergärten (25 %)
- Angebotspreis Mittagessensverpflegung Kinderkrippen (25 %)

Der niedrigste Preis wird jeweils als Referenzwert herangezogen und erhält die maximale Punktzahl von 5 Punkten. Für alle anderen Angebotspreise wird die prozentuale Abweichung zum Referenzwert berechnet, das bedeutet dazwischenliegende Angebote werden interpoliert und entsprechend bewertet.

Beispiel: Ein 10 % höherer Angebotspreis ergibt eine um 10% geringere Punktezahl.

Bei den angebotenen Preisen handelt es sich um Festpreise für den Zeitraum vom 01.09.2024 – 31.08.2025. Eine Preisanpassung kann nur einmal jährlich zum 01.09. eines Jahres erfolgen, erstmals frühestens zum 01.09.2025. Für die Preisanpassung ist die Zustimmung der Auftraggeber einzuholen.

Eine geplante Preisanpassung für den kommenden Auftragszeitraum ist den Auftraggebern spätestens bis zum 28. Februar des laufenden Vertragsjahres mitzuteilen.

Qualität des Verpflegungskonzepts – 40%

- Speiseplangestaltung (60 %)

Für den Mensabetrieb am Schulzentrum Rain wird eine Vor-Ort-Küche gefordert.

Für die Belieferung der Kinderkrippen, Kindergärten und Grundschulen soll die Küche des Schulzentrum Rains genutzt werden und von dort die Auslieferung erfolgen, d. h. es wird das Verpflegungssystem „Cook and Hold“ gefordert.

Im Verpflegungskonzept sind folgende Punkte einzubeziehen:

Informationen zu einer ausgewogenen, abwechslungsreichen und gesunden Ernährung im Rahmen der DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung

Vier-Wochen-Speisepläne für die Mittagsverpflegung und Angebotspalette für den Kiosk- und Pausenverkauf

Punkte	Darstellung des Verpflegungskonzepts
0	Keine Darstellung / keine Aussagen durch den Bieter. Durch den Bieter ist eine Versorgung nicht sichergestellt.
1	Eine mangelhafte Darstellung, welche die Sicherstellung der gewünschten Versorgung kaum erwarten lässt.
2	Eine genügende Darstellung, die erhebliche Abstriche bei der Versorgung erwarten lässt.
3	Eine gute Darstellung, die allerdings Abstriche bei der Versorgung erwarten lässt.
4	Eine sehr gute Darstellung, die allerdings geringfügige Abstriche bei der Versorgung erwarten lässt.
5	Eine herausragende Darstellung, die keine Abstriche bei der Versorgung erwarten lässt. Abwechslungsreiches, attraktives und kindgerechtes Speisenangebot Zielgruppenorientierung des Speiseplans Verständliche Darstellung der Menülinien

- Stornierungsfristen im Rahmen des Bestellvorgangs (30 %)

Punkte	Stornierungsfristen im Rahmen des Bestellvorgangs
0	Eine Stornierung ist nicht möglich.
1	Eine Stornierung ist nur bei einem Ausfall des Schülers von mind. zwei Wochen möglich.
2	Eine Stornierung ist nur bei einem Ausfall des Schülers von mind. einer Woche möglich.
3	Eine Stornierung ist nur bis zum Vortag möglich.
4	Eine Stornierung ist bis um 7.00 Uhr desselben Tages möglich.
5	Eine Stornierung ist bis um 9.00 Uhr desselben Tages möglich.

- Warmhaltezeiten der Mittagessen für die Kinderbetreuungseinrichtungen und Grundschulen (10 %)

Kurze Warmhaltezeiten sind ausschlaggebend für die Sensorik und damit für die Akzeptanz der Speisen. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Die maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten darf nicht überschritten werden und ist daher so kurz wie möglich zu halten. Beschreiben Sie hierzu den genauen Vorgang zur Sicherstellung der Warmhaltezeiten, insbesondere unter Berücksichtigung der vorgenannten Aspekte.

Punkte	Warmhaltezeiten in Minuten
0	über 180 Minuten
1	160 bis 180 Minuten
2	140 bis 160 Minuten
3	120 bis 140 Minuten
4	100 bis 120 Minuten
5	unter 100 Minuten

Qualität/Regionalität – 20 %

- Anteil an regionalen und biologischen Lebensmitteln (100 %)

Es ist ein Konzept zum Warenbezug vorzulegen, aus dem hervorgeht, zu wie viel Prozent der Lebensmittel aus biologischer Qualität sowie Regionalität bezogen werden.

Punkte	Qualität/Regionalität
0	Bezug von Waren und Lebensmitteln, die weniger als 10 % biologisch und regional sind
1	Bezug von Waren und Lebensmitteln, die mind. 10 % biologisch und regional sind
2	Bezug von Waren und Lebensmitteln, die mind. 15 % biologisch und regional sind
3	Bezug von Waren und Lebensmitteln, die mind. 20 % biologisch und regional sind
4	Bezug von Waren und Lebensmitteln, die mind. 25 % biologisch und regional sind
5	Bezug von Waren und Lebensmitteln, die mind. 35 % biologisch und regional sind

Verfahren

Interessierte Bewerber werden gebeten, sich bis zum

08.03.2024, 10.00 Uhr

in schriftlicher Form beim Landkreis Donau-Ries, Kreiskämmerei, Pflegstraße 2, 86609 Donauwörth zu bewerben.

Folgende Unterlagen sind vorzulegen:

- **Konzeptionelle Darstellung des Bewirtschaftungskonzepts**

einschließlich:

- Angabe von Referenzen über gleichwertige Leistungen in den letzten drei Jahren (inkl. Nennung des Verpflegungssystems und Portionsanzahl)
- Informationen zum Bestell- und Bezahlverfahren
- Information zu Warmhaltezeiten (für Lieferungen)
- Vier-Wochen-Speisepläne für das Schulzentrum, die Kinderkrippen, Kindergärten und Grundschulen
- Preisblatt Mittagessensversorgung Schulzentrum Rain
- Preisblatt Mittagessensversorgung Kinderkrippen
- Preisblatt Mittagessensversorgung Kindergärten
- Preisblatt Mittagessensversorgung Grundschulen
- Angebotspalette Kiosk- und Pausenverkauf mit Preisen

- **Firmenprofil**

einschließlich:

- Angaben des für die Leitung vorgesehene Personal einschließlich dessen Qualifikation (Vordruck 1)
- Nachweis über die Qualifikation der Küchenleitung (Zeugnisse, Zertifikate, etc.)
- Lebenslauf Küchenleitung
- erweitertes Führungszeugnis Küchenleitung (nach Auftragserteilung)
- Eigenerklärung; Formblatt L124

Die eingereichten Unterlagen werden in ihrer Gesamtheit bewertet.

Auskunft erteilt der Landkreis Donau-Ries, Kämmerei, Pflegstraße 2, 86609 Donauwörth (Frau Andrea Sauer, ☎ 0906/74-6013, ✉ andrea.sauer@lra-donau-ries.de).

Pos. 1

Neuvergabe der Schülerverpflegung am Schulzentrum Rain



Leistung

Die Schülerverpflegung beinhaltet:

- Pausenverkauf
- Kioskbetrieb
- Mittagessen
- Getränkeverkauf
- wünschenswert: Frühstück

Ziel ist eine bedarfsgerechte Verpflegung für die Schülerinnen und Schüler.

Die Getränkeversorgung kann grundsätzlich über Getränkeautomaten erfolgen.

Gewünscht werden für die Mittagsverpflegung eine Auswahl von mind. zwei verschiedenen Menülinien, davon eine vegetarisch. Im Preis für das Mittagessen ist entweder ein Dessert, ein Salat oder eine Suppe enthalten.

Zusätzlich besteht auch die Möglichkeit des Verkaufs von weiteren Kleingerichten, Dauergerichten, etc.

Das Speisen- und Getränkeangebot sowie die Öffnungszeiten für die gesamte Verpflegung sind mit den Schulleitungen abzustimmen.

Daten

Staatl. Realschule Rain

Kraftwerkstraße 4

86641 Rain

Schülerzahl: 680

Lehrkräfte: 60

Gebrüder-Lachner-Mittelschule

Fasanenweg 1

86641 Rain

Schülerzahl: 320

Lehrkräfte: 30

Pausen- und Mittagszeiten

Staatl. Realschule Rain

Pause: 10.15 – 10.30 Uhr

Mittagessen: 12.50 – 13.45 Uhr

Kiosk: individuell gestaltbar

Gebrüder-Lachner-Mittelschule

Pause: 10.15 – 10.35 Uhr

Mittagessen: 12.05 – 13.00 Uhr

Kiosk: individuell gestaltbar

Wir bieten Ihnen

Die Mittagsverpflegung erfolgt montags bis donnerstags, der Pausen- und Getränkeverkauf sowie der Kioskbetrieb erfolgt an allen Schultagen (montags bis freitags). Die Mittagsverpflegung steht neben der verpflichtenden Teilnahme der Schülerinnen und Schüler der offenen und gebundenen Ganztagschule (ca. 75 - 90 Essensteilnehmer pro Tag) sowohl den Lehrkräften als auch den Schülerinnen und Schülern zur Verfügung.

Es besteht die Möglichkeit eines Verkaufs zahlreicher Kleingerichte im Kioskbetrieb.

Ausstattung

Es handelt sich um eine komplett neu gebaute Mensaküche.

Die Küche ist als Zubereitungsküche gut ausgestattet; aus diesem Grund hat die Essenszubereitung vor Ort zu erfolgen.

Kosten

Der Pachtzins beträgt 1 % vom Bruttoumsatz (Vor-Ort-Verkauf sowie Lieferung). Die Strom- und Wasserkosten sowie die Kosten für Reparaturen an vorhandenen landkreiseigenen Ausstattungsgegenständen der Küche werden zu 100 % vom Landkreis und vom Mittelschulverband getragen. Kosten für Heizung und Müll (ohne Speisereste) sind im Pachtpreis enthalten.

Die Kosten für die Speiseresteentsorgung sowie die Entsorgung von Küchenabfällen hat der Pächter zu tragen.

Der Anbieter übernimmt alle mit der Bewirtschaftung einhergehenden Aufgaben wie Essenszubereitung, Ausgabe, Verkauf sowie Abrechnung, Bestellsystem, Reinigung der Küche mit eigenem Personal auf eigene Rechnung und eigenes Risiko.

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung in Schuleinrichtungen. Es sind alle einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

Der Bieter verpflichtet sich, die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Landkreis Donau-Ries mitzuteilen.

Bestell-/Zahlsystem

Für das Bestellverfahren ist kein bestimmtes System vorgegeben. Für die Abwicklung des Zahlungsverkehrs für die Mittagessensversorgung der Schülerinnen und Schüler des offenen und gebundenen Ganztags wird ein bargeldloses Zahlungsverfahren vorausgesetzt. Das Bestell- und Zahlensystem kann vom Pächter in Absprache mit der Schule gestaltet werden.

Pos. 2

Neuvergabe der Mittagsverpflegung für die Kinderbetreuungseinrichtungen in der Trägerschaft der Stadt Rain



(Kindergärten und Kinderkrippen)

Leistung

Die Mittagessensverpflegung beinhaltet:

- Zubereitung des Mittagessens (1 Menülinie)
- Lieferung/Transport des Mittagessens an die Kinderkrippen und Kindertagesstätten
- Rücknahme und Abholung der ungereinigten Behälter sowie der Essensreste

Der Bieter verpflichtet sich eine altersgerechte und gesundheitsfördernde Speisenauswahl anzubieten.

Daten

Kindergarten und Kinderkrippe „Bei der Klause“

Alte Bayerdillinger Straße 14

86641 Rain

Anzahl der Mittagessen pro Woche: ca. 106 Kinderkrippe, 120 Kindergarten

Kindergarten „Am Schloss“

Schlossstraße 14

86641 Rain

Anzahl der Mittagessen pro Woche: ca. 132 Kindergarten

Kinderkrippe „Am Rathaus“

Spitalgasse 6

86641 Rain

Anzahl der Mittagessen pro Woche: ca. 75 Kinderkrippe

Transport und Anlieferung

Der Transport und die Anlieferung sind vom Bieter sicherzustellen.

Die Anlieferung in der Kinderkrippe „Am Rathaus“ erfolgt am Kinderwagenraum, bei dem Kindergarten „Am Schloss“ bei der Marienkäfergruppe und beim Kindergarten „Bei der Klause“ in der Küche. Für den Transport sind die den Anforderungen entsprechende hygienische vorschriftsmäßige Transportmittel vom Bieter zu stellen und zu nutzen.

Die Kühl-/Warmhaltekette darf nicht unterbrochen werden. Die Anlieferung des Essens erfolgt in Warmhaltebehältern, die vom Bieter zur Verfügung gestellt werden. Die Reinigung obliegt dem Bieter.

Das Essen soll täglich frisch zubereitet werden und im gegarten/verzehrfertigen, warmen Zustand mit möglichst kurzer Stand- und Warmhaltezeit zu den Einrichtungen transportiert werden. Es ist sicherzustellen, dass keine verderblichen oder beschädigten Produkte geliefert werden. Es ist höchste Vorsicht bei der Anlieferung, vor allem bei Lieferfahrzeugen, geboten. Die Lieferung betreffende organisatorische Änderungen sind mit den Einrichtungen abzustimmen.

Warmhaltezeit

Die maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten darf nicht überschritten werden.

Grundsätzlich ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Die Definition der Warmhaltezeit ergibt sich wie folgt: Zeitraum zwischen dem Ende des Garprozesses/dem Abschluss der Zubereitung und der Ausgabe des Essens an den letzten Tischgast der jeweiligen Einrichtung. Die Abfüllzeiten sind in geeigneter Weise zu dokumentieren und idealerweise auf den Transport-/Warmhalteboxen zu vermerken.

Anforderungen

Die Mahlzeiten sind kindgerecht zu würzen.

Es ist zu beachten, dass Fleisch von unterschiedlichen Tierarten angeboten wird. Schweinefleisch sollte nach Möglichkeit vermieden werden oder es muss eine muslimische oder fleischlose Alternative angeboten werden.

Bei der Erstellung des Speiseplans ist darauf zu achten, dass mind. 1 x und höchstens 4 x pro Woche ein fleishaltiges Gericht angeboten wird. Dabei sollte auch die Möglichkeit gegeben sein, das Gericht ohne Fleisch essen zu können (für Vegetarier, Veganer, etc. – ohne Aufpreis)

Liefer- und Essenszeiten

Kindergarten und Kinderkrippe „Bei der Klause“

Anlieferung täglich bis 11.45 Uhr

Kindergarten „Am Schloss“

Anlieferung täglich bis 11.45 Uhr

Kinderkrippe „Am Rathaus“

Anlieferung täglich bis 11.45 Uhr

Die Essenszeiten sind verbindlich, daher sind die Lieferzeiten durch den Konzessionsnehmer unbedingt einzuhalten.

Dies Essenszeiten in den Kinderkrippen sind um 12.00 Uhr, in den Kindergärten um 12.00 Uhr bzw. 12.30 Uhr, können jedoch durch die Einrichtung geändert werden, wenn andere Zeiten durch organisatorische Veränderungen notwendig sind. Die Veränderungen werden vom Konzessionsnehmer rechtzeitig mitgeteilt.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des laufenden Kitabetriebs erfolgen.

Pro Woche sind 5 Verpflegungstage (Montag bis Freitag) vorgesehen. Es können einzelne Schließtage festgelegt werden. Der Konzessionsnehmer wird über geplante Schließzeiten /-tage rechtzeitig informiert.

Die Anzahl der zu versorgenden Kindern unterliegt täglichen und saisonalen Schwankungen (z. B. wegen Krankheit von Kindern, Auslastungssituation, Schließtagen, usw.)

Ausstattung & Kosten

Die Zubereitung der Speisen hat in der Mensaküche des Schulzentrum Rains über das Küchensystem „Cook & Hold“ zu erfolgen.

Der Umsatz der Belieferung ist beim Gesamtumsatz der Mensaküche des Schulzentrum Rains anzugeben, alle etwaigen Kosten für Gerätschaften, Strom, Gas etc. sind somit abgegolten und haben sich im Angebotspreis widerzuspiegeln.

Die Kosten für die Beschaffung von Wärmebehältern, die Kosten für Speiseresteentsorgung, des Verpackungsmaterials sowie die Entsorgung von Küchenabfällen hat der Pächter zu tragen.

Es gilt das Mehrweggebot, Einwegverpackungen sind zu vermeiden.

Gegebenenfalls ist auf Großabpackungen abzustellen, wenn eine Portionierung vor Ort möglich ist (wie zum Beispiel bei Quark oder Joghurt).

Der Anbieter übernimmt alle mit der Lieferung einhergehenden Aufgaben wie Essenszubereitung, Lieferung/Transport, Abholung und Reinigung der Behälter, Entsorgung der Essensreste, Bestellsystem, Abrechnung auf eigene Rechnung und eigenes Risiko.

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen. Es sind alle einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

Der Bieter verpflichtet sich, die Ergebnisse von Kontrollen, welche diesen Auftrag betreffen, unaufgefordert an den Landkreis Donau-Ries mitzuteilen.

Bestell-/Zahlsystem

Für das Bestellverfahren ist kein bestimmtes System vorgegeben.

Um einen reibungslosen Bestellungsablauf zu gewährleisten, sind die Speisepläne im Voraus an die Einrichtungsleitungen bekannt zu geben.

Für die Abwicklung des Zahlungsverkehrs für die Mittagessensversorgung wird ein bargeldloses Zahlungsverfahren mittels Einzugsermächtigung vorausgesetzt.

Pos. 3

Neuvergabe der Mittagsverpflegung für die Grundschule Rain sowie die Außenstelle Genderkingen



Leistung

Die Mittagessensverpflegung beinhaltet:

- Zubereitung des Mittagessens (1 Menülinie)
- Lieferung/Transport des Mittagessens an die Grundschulen
- Rücknahme und Abholung der ungereinigten Behälter sowie der Essensreste

Der Bieter verpflichtet sich eine altersgerechte und gesundheitsfördernde Speisenauswahl anzubieten.

Daten

Johannes-Bayer-Grundschule Rain

Preußenallee 28 - 30

86641 Rain

Anzahl der Mittagessen: ca. 110

Daten

Johannes-Bayer-Grundschule Rain, Außenstelle Genderkingen

Schulstraße 10

86682 Genderkingen

Anzahl der Mittagessen: ca. 10

Transport und Anlieferung

Der Transport und die Anlieferung sind vom Bieter sicherzustellen.

Die Anlieferung der Grundschule in Rain erfolgt bis in die Küchenräume. Die Anlieferung der Außenstelle Genderkingen erfolgt bis zum Haupteingang. Für den Transport sind die den Anforderungen entsprechende hygienische vorschriftsmäßige Transportmittel vom Bieter zu stellen und zu nutzen.

Die Kühl-/Warmhaltekette darf nicht unterbrochen werden. Die Anlieferung des Essens erfolgt in Warmhaltebehältern, die vom Grundschulverband gestellt werden. Die Reinigung obliegt dem Konzessionsnehmer.

Das Essen soll täglich frisch zubereitet werden und im gegarten/verzehrfertigen, warmen Zustand mit möglichst kurzer Stand- und Warmhaltezeit zu den Einrichtungen transportiert werden.

Es ist sicherzustellen, dass keine verderblichen oder beschädigten Produkte geliefert werden.

Es ist höchste Vorsicht, vor allem bei Lieferfahrzeugen, geboten.

Die Lieferung betreffende organisatorische Änderungen sind mit den Einrichtungen abzustimmen.

Warmhaltezeit

Die maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten darf nicht überschritten werden.

Grundsätzlich ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Die Definition der Warmhaltezeit ergibt sich wie folgt: Zeitraum zwischen dem Ende des Garprozesses/dem Abschluss der Zubereitung und der Ausgabe des Essens an den letzten Tischgast der jeweiligen Einrichtung. Die Abfüllzeiten sind in geeigneter Weise zu dokumentieren und idealerweise auf den Transport-/Warmhalteboxen zu vermerken.

Anforderungen

Die Mahlzeiten sind kindgerecht zu würzen.

Es ist zu beachten, dass Fleisch von unterschiedlichen Tierarten angeboten wird. Schweinefleisch sollte nach Möglichkeit vermieden werden oder es muss eine muslimische oder fleischlose Alternative angeboten werden.

Bei der Erstellung des Speiseplans ist darauf zu achten, dass mind. 1 x und höchstens 4 x pro Woche ein fleischhaltiges Gericht angeboten wird. Dabei sollte auch die Möglichkeit gegeben sein, das Gericht ohne Fleisch essen zu können (für Vegetarier, Veganer, etc. – ohne Aufpreis)

Liefer- und Essenszeiten

Johannes-Bayer-Grundschule Rain

Anlieferung täglich bis 11.45 Uhr

Johannes-Bayer-Grundschule Rain, Außenstelle Genderkingen

Anlieferung täglich bis 11.45 Uhr

Die Essenszeiten sind verbindlich, daher sind die Lieferzeiten durch den Konzessionsnehmer unbedingt einzuhalten.

Dies Essenzeiten in beiden Einrichtungen erfolgt in der Regel ab 13.00 Uhr, können jedoch durch die Einrichtung geändert werden, wenn andere Zeiten durch organisatorische Veränderungen notwendig sind. Die Veränderungen werden vom Konzessionsnehmer rechtzeitig mitgeteilt.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des laufenden Kitabetriebs erfolgen.

Pro Woche sind 5 Verpflegungstage (Montag bis Freitag) vorgesehen. Es können einzelne Schließtage festgelegt werden. Der Konzessionsnehmer wird über geplante Schließzeiten /-tage rechtzeitig informiert.

Die Anzahl der zu versorgenden Kindern unterliegt täglichen und saisonalen Schwankungen (z. B. wegen Krankheit von Kindern, Auslastungssituation, Schließtagen, usw.)

Ausstattung & Kosten

Die Zubereitung der Speisen hat in der Mensaküche des Schulzentrum Rains über das Küchensystem „Cook & Hold“ zu erfolgen.

Der Umsatz der Belieferung ist beim Gesamtumsatz der Mensaküche des Schulzentrum Rains anzugeben, alle etwaigen Kosten für Gerätschaften, Strom, Gas etc. sind somit abgegolten und haben sich im Angebotspreis widerzuspiegeln.

Die Kosten für die Beschaffung von Wärmebehältern, die Kosten für die Entsorgung von Speiseresten, des Verpackungsmaterials sowie die Entsorgung von Küchenabfällen hat der Pächter zu tragen.

Es gilt das Mehrweggebot, Einwegverpackungen sind zu vermeiden.

Gegebenenfalls ist auf Großabpackungen abzustellen, wenn eine Portionierung vor Ort möglich ist (wie zum Beispiel bei Quark oder Joghurt).

Der Anbieter übernimmt alle mit der Lieferung einhergehenden Aufgaben wie Essenszubereitung, Lieferung/Transport, Abholung der ungereinigten Behälter, Entsorgung der Essensreste, Bestellsystem, Abrechnung auf eigene Rechnung und eigenes Risiko.

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung in Schuleinrichtungen. Es sind alle einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

Der Bieter verpflichtet sich, die Ergebnisse von Kontrollen, welche diesen Auftrag betreffen, unaufgefordert an den Landkreis Donau-Ries mitzuteilen.

Bestell-/Zahlsystem

Für das Bestellverfahren ist kein bestimmtes System vorgegeben.

Um einen reibungslosen Bestellungsablauf zu gewährleisten, sind die Speisepläne im Voraus an die Einrichtungsleitungen bekannt zu geben.

Für die Abwicklung des Zahlungsverkehrs für die Mittagessensversorgung wird ein bargeldloses Zahlungsverfahren mittels Einzugsermächtigung vorausgesetzt.