

Muster-Leistungsbeschreibung für freie Träger bzw. die von ihm beauftragten Caterer bei Übernahme der schulischen Mittagsverpflegung gemäß SchulRV/frSchulRV

1. Allgemeine Leistung

- Herstellung, Lieferung und Ausgabe der täglichen Mittagessenversorgung (ausgenommen sind Sonn- und Feiertage, von der Schule selbst bestimmte schulfreie Tage und Schließtage des Hortes).

2. Leistungsumfang

- Herstellung des Mittagessens gemäß Ausführungen zur Leistungsbeschaffenheit (siehe Punkt 3)
- Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens durch geeignetes Personal
- Kaltverpflegung bei rechtzeitig angemeldeten Wandertagen
- Zusammenarbeit mit dem schulischen Mittagessensausschuss

3. Leistungsbeschaffenheit

3.1. Speisenangebot:

- Speisenangebot entsprechend Empfehlungen „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, 3. Auflage, 2011
(maßgeblich sind die Abschnitte 2.1 Getränkeversorgung, 2.3. Mittagsverpflegung und 2.4. Speisenherstellung sowie grundsätzlich auch 4.1. rechtliche Bestimmungen und 4.2. Personalqualifikation)
- Darüber hinaus Erfüllung folgender Anforderungen
 - Einsatz ökologischer/biologischer Produkte, mit mind. 15 % geldwertem Anteil am Gesamtwareneinsatz eines Monats, in allen Menülinien (besonders Gemüse, Obst, Kartoffeln), Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte und Deklaration auf dem Speiseplan
 - Bei jedem Essen mind. ein Frischobst- oder Rohkostanteil frisch zubereitet und kindgerecht portioniert (pro Kind: 110 – 125 g Frischobst; 75 – 85 g bei Gemüse oder Salat).
 - Keine Verwendung von Geschmacksverstärkern, künstliche Farbstoffen, künstliche Aromen und Süßstoffen
 - Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch
 - Bereitstellung von Diätessen bei Allergien und Krankheiten (Attest erforderlich)
 - Fleisch und Fleischprodukte nur als Muskelfleisch (keine Innereien und Formfleisch).
 - Keine gentechnisch veränderten Lebensmittel
 - Bestmögliche Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen bei Produkten gemäß Produktliste im Rundschreiben SenWirt Nr. 2/2011 vom 9.6.2011 (Kaffee, Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren, Fischereiprodukte).
 - Warmhaltezeit nicht länger als 3 Stunden
 - Festpreis von 3.25 € pro Essen

3.2. Speiseplangestaltung

- Orientierung an den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (Abschnitt 2.3)

3.3. Abfallvermeidung, Verpackungen

- Weitgehender Verzicht auf Einwegverpackungen / Portionsverpackungen
- Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck
- Bevorzugung ökologisch unbedenklicher und rohstoffschonender Erzeugnisse
- Sortenreine Trennung nicht vermeidbarer Wertstoffe (z. B. Pappe / Kartonagen)

4. Qualitätssicherung

- Ermöglichung stichprobenhafter Überprüfungen
- Dokumentation der Warmhaltezeiten (Datum/Gericht, Aufbewahrung mind. 3 Monate)
- Zusammenarbeit mit schulischem Essensausschuss

5. Besonderheit bei Leistung in schulischen Räumen

Bei Leistung in schulischen Räumen wird dem Träger empfohlen, sich an den für seinen Standort relevanten Festlegungen aus folgenden Punkten der Anlage 3

(Leistungsbeschreibung) der bezirklichen Musterausschreibung zu orientieren:

- 4. Leistungsumfang
- 7. Pacht/Miete/Nebenkosten/Instandsetzung
- 8. Zusätzliche Regelung bei Nutzung der Räume/Geräte und Medien als Mischküche
- 9. Haftung