

# **Konzessionsvergabe**

## **Schulverpflegung**

### **Landeshauptstadt München**

#### **02 – Leistungsbeschreibung**

**Landeshauptstadt München  
Referat für Bildung und Sport  
Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen  
Bayerstraße 28  
80335 München**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>LOSÜBERGREIFENDE LEISTUNGSBESCHREIBUNG .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1</b>	<b>GRUNDLAGEN .....</b>	<b>4</b>
1.1.1	Einsatz ökologisch erzeugter Rohstoffe .....	4
1.1.2	Vorgaben für bestimmte Warengruppen .....	5
<b>1.2</b>	<b>ANGEBOTS- UND PREISGESTALTUNG .....</b>	<b>7</b>
1.2.1	Mittagsverpflegung .....	7
1.2.2	Pausenverpflegung .....	10
1.2.3	Vendingautomaten .....	11
<b>1.3</b>	<b>KALIBRIERUNG / REGIONALBEZUG .....</b>	<b>12</b>
<b>1.4</b>	<b>PRODUKTIONSVORGABEN BEI SPEISENPRODUKTION VOR ORT .....</b>	<b>13</b>
<b>1.5</b>	<b>PRODUKTIONSVORGABEN BEI SPEISENANLIEFERUNG .....</b>	<b>14</b>
1.5.1	Vorgaben für Cook-&Hold-System .....	14
1.5.2	Vorgaben für Cook-&Chill-System .....	14
<b>1.6</b>	<b>NACHHALTIGKEIT .....</b>	<b>15</b>
<b>1.7</b>	<b>BESTELL- UND ZAHLUNGSSYSTEM .....</b>	<b>15</b>
<b>1.8</b>	<b>PERSONAL .....</b>	<b>16</b>
<b>1.9</b>	<b>QUALITÄTSSICHERUNG / HYGIENE / KOMMUNIKATION .....</b>	<b>17</b>
1.9.1	Essensgremium .....	17
1.9.2	Erstinformation Neuschüler .....	17
1.9.3	Nutzerbefragungen .....	18
1.9.4	Hygiene .....	18
1.9.5	Qualitätsüberprüfungen .....	18
1.9.6	Schulungen .....	18
1.9.7	Mitarbeiterkleidung .....	19
1.9.8	Berichtswesen .....	19
<b>1.10</b>	<b>VOM CATERER EINZUBRINGENDES EQUIPMENT .....</b>	<b>20</b>
<b>1.11</b>	<b>SCHNITTSTELLENREGELUNG .....</b>	<b>21</b>
<b>2</b>	<b>LOSBEZOGENE LEISTUNGSBESCHREIBUNG .....</b>	<b>23</b>
<b>2.1</b>	<b>Los 1 .....</b>	<b>23</b>
2.1.1	Leistungsbereiche und Öffnungszeiten .....	23
2.1.2	Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept .....	24
2.1.3	Gastseitiger Ablauf .....	25

2.1.4	Versorgungsseitiger Ablauf .....	27
<b>2.2</b>	<b>Los 2 .....</b>	<b>29</b>
2.2.1	Leistungsbereiche und Öffnungszeiten .....	29
2.2.2	Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept.....	30
2.2.3	Gastseitiger Ablauf .....	31
2.2.4	Versorgungsseitiger Ablauf .....	33
<b>2.3</b>	<b>Los 3 .....</b>	<b>34</b>
2.3.1	Leistungsbereiche und Öffnungszeiten .....	34
2.3.2	Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept.....	35
2.3.3	Gastseitiger Ablauf .....	37
2.3.4	Versorgungsseitiger Ablauf .....	39
<b>2.4</b>	<b>Los 4 .....</b>	<b>41</b>
2.4.1	Leistungsbereiche und Öffnungszeiten .....	41
2.4.2	Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept.....	41
2.4.3	Gastseitiger Ablauf .....	42
2.4.4	Versorgungsseitiger Ablauf .....	43
<b>2.5</b>	<b>Los 5 .....</b>	<b>44</b>
2.5.1	Leistungsbereiche und Öffnungszeiten .....	44
2.5.2	Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept.....	44
2.5.3	Gastseitiger Ablauf .....	45
2.5.4	Versorgungsseitiger Ablauf .....	46

## **GENDER-HINWEIS**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche oder weibliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

# **1 Losübergreifende Leistungsbeschreibung**

**Die nachfolgenden Regelungen gelten für alle Lose gleichermaßen. Losspezifische Regelungen werden unter Punkt 2 dargestellt.**

## **1.1 Grundlagen**

Die Vorgaben zum Speise- und Getränkeangebot beruhen auf dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sowie den Stadtratsbeschlüssen der Landeshauptstadt München. Wichtige einzuhaltende Qualitätskriterien sind u.a.:

- Der Anteil von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung beträgt mindestens 60 %
- Fisch aus nachhaltigem Wildfang oder mit MSC-Siegel o. ä.
- Eier aus Freiland- oder Bio-Haltung
- Ausschluss gentechnisch veränderter Lebensmittel
- Ausschluss von Palmfett
- Frischkostanteil mindestens 30 %

### **1.1.1 Einsatz ökologisch erzeugter Rohstoffe**

Die Einrichtungen der Konzessionsgeberin sind angehalten, Lebensmittel zu verwenden, die zu mindestens 60 %, gemessen am monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg, aus ökologischer Erzeugung stammen. Die Konzessionsnehmerin muss daher bei den von ihr angebotenen Speisen ebenfalls zu mindestens 60 % Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, gemessen am monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg, verwenden.

Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung müssen der EG-Ökoverordnung in der jeweils geltenden Fassung bzw. den Durchführungsverordnungen hierzu in den jeweils geltenden Fassungen entsprechen und entsprechend zertifiziert sein. In den Ausschreibungsunterlagen wird hierfür auch die Abkürzung „Bio“ verwendet.

Die Konzessionsnehmerin lässt der Ansprechperson der Konzessionsgeberin auf Anfrage innerhalb von vier Wochen eine schriftliche Aufstellung zukommen, aus der ersichtlich ist, welcher monetäre Wareneinsatz in Euro zum Einsatz gekommen ist und in welcher Höhe der entsprechende Bio-Anteil liegt.

### **1.1.2 Vorgaben für bestimmte Warengruppen**

Für folgende Warengruppen gelten abweichend oder ergänzend zu den Bestimmungen unter Punkt. 1.1.1 weitere Vorgaben.

#### **Fleisch**

Für Fleisch- und Wurstwaren, die nicht aus ökologischer Erzeugung stammen, gelten folgende Mindestkriterien:

- Haltung der Tiere zu mindestens 50 % auf Einstreu; Ausschluss von Voll-Spaltenböden
- Allen Tieren und Tierarten steht ganzjährig ein Auslauf ins Freie zur Verfügung, keine dauerhafte Fixierung oder Anbindung
- Überwiegende Verwendung von heimischen Futtermitteln, keine vorbeugende Verwendung von Antibiotika oder anderen Leistungsförderern in der Fütterung
- Kein Einsatz von Gentechnik in der Fütterung oder Züchtung
- Flächenbindung: maximal zwei GVE (Großvieheinheit) je Hektar
- Tiertransportdauer: maximal 4 Stunden
- Einhaltung weiter Mindestvorgaben zur artgerechten Tierhaltung bei Mastgeflügel, Legehennen (keine Käfighaltung, kein Kupieren von Körpergewebe) und Schweinen (kein Kupieren von Schwänzen und Ohren, kein Abkneifen der Zähne)
- Formfleisch und Innereien dürfen nicht verwendet oder verarbeitet werden

## **Fisch**

Fisch muss zu 100 % zertifiziert sein durch eines der folgenden Siegel:

- MSC
- Friends of the Sea
- Gleichwertiges Siegel zu den vorangegangenen

## **Eier**

Zur Herstellung der angebotenen Speisen dürfen nur Eier aus ökologischer Erzeugung (Kennziffer 0) oder aus Freilandhaltung (Kennziffer 1) eingesetzt werden. Die Konzessionsgeberin kann einen Nachweis über die Einhaltung dieser Vorgaben verlangen, insbesondere durch die Abfrage des genauen Mengenverhältnisses der Zutaten in einer Speise.

Des Weiteren wird eine hohe Transparenz hinsichtlich der Lieferanten gewünscht. Eine ausführliche Information zu den Hauptlieferanten soll den Eltern / Kindern über die Schulwebsite zur Verfügung gestellt werden.

## **1.2 Angebots- und Preisgestaltung**

### **1.2.1 Mittagsverpflegung**

Das Mittagsangebot soll in der Ausrichtung gekennzeichnet sein durch:

- Einen hohen Frische- und Abwechslungsgrad
- Ernährungsphysiologische Ausgewogenheit mit einem deutlichen Anspruch der Gesundheitsförderung
- Einen hohen Regionalbezug der Waren und des Speisenangebotes
- Einbindung von aktuellen Verpflegungs- und Ernährungstrends
- Altersgerechte und damit sättigende Portionsgrößen

#### **Ausgabesystematik**

Grundsätzlich ist den Schülern das Mittagessen in Form eines Buffets anzubieten. Ein entsprechendes Buffet besteht aus Hauptkomponenten sowie Sättigungs- und Gemüsebeilagen, die Teil eines vollwertigen Gerichts sind. Täglich muss mindestens eine Hauptkomponente vegetarisch sein und wird ebenfalls über das Buffet bereitgestellt. Fleisch- oder fischhaltige Hauptkomponenten werden gegen einen Aufpreis von 1,50€ brutto bereitgestellt.

Dadurch erhalten die Essensteilnehmer die Möglichkeit, die angebotenen Komponenten nach eigenen Vorlieben auszuwählen und zu kombinieren oder diese einzeln auszuwählen. Ein Zwang einer festen Kombinationsvorgabe darf nicht ausgeübt werden.

Den Essensteilnehmern steht ein kostenloser Nachschlag der Gemüse- und Sättigungsbeilagen frei.

Die Speisenausgabesystematik kann in Abstimmung mit dem Essensgremium und der Konzessionsgeberin angepasst werden.

Das folgend aufgezeigte Angebot stellt das geforderte Mindestangebot dar und kann im Ermessen der Konzessionsnehmerin erweitert werden.

Anzahl täglicher Mittagessen (im Durchschnitt)	Entsprechendes Mindestangebot
<b>Warmspeisen</b>	
< 200 Mittagessen pro Tag	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 vollwertige Hauptgerichte <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwechslungsreicher Mix aus Fleisch- / Fisch- / vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungs- und Gemüsebeilage bzw. als „All-in-one-Gericht“</li> </ul> </li> </ul>
≥ 200 Mittagessen pro Tag	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 vollwertige Hauptgerichte <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwechslungsreicher Mix aus Fleisch- / Fisch- / vegetarischer oder veganer Hauptkomponente mit Sättigungs- und Gemüsebeilage bzw. als „All-in-one-Gericht“</li> </ul> </li> </ul>
<b>Salatangebot</b>	
< 200 Mittagessen pro Tag	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertig portionierte große Salatteller</li> <li>Fertig portionierte Beilagensalatschalen</li> </ul>
≥ 200 Mittagessen pro Tag	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereitstellung eines Salatbuffets zur Entnahme in SB mit folgendem Mindestangebot: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Blattsalate</li> <li>- 3 Rohkostvarianten</li> <li>- 1 Hülsenfrucht</li> <li>- 2 Toppings</li> <li>- Öl und Essig</li> </ul> </li> <li>Angebot von 2 Portionsgrößen (Große Salatteller und Beilagensalatschale)</li> </ul>

Des Weiteren gelten die folgenden Regeln zur Angebotsgestaltung unabhängig von der Anzahl der täglichen Mittagessen:

- Kostenlose Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen, sofern kein Trinkbrunnen in der Mensa vorhanden ist
- Eine Süßspeise darf nicht als Hauptgericht angeboten werden
- Auf Transfette, gentechnisch veränderte Zutaten, Geschmacksverstärker, Alkohol, künstliche Aromen und Farbstoffe ist grundsätzlich zu verzichten
- Ausweisen sämtlicher Allergene für jede Komponente
- Für Sonderkostformen steht den Kindern eine Mikrowelle zur Verfügung, in welcher die selbst mitgebrachten Speisen erhitzt werden können



### **Abwechslungsreiches Angebot**

Einzelne Gerichte dürfen sich frühestens nach zwölf Wochen wiederholen.

Jede Woche ist die folgende Anzahl an Fleisch- und Fischgerichten zwingend anzubieten:

- Einmal Fleisch
- Einmal Fisch

### **Verfügbarkeit des Angebots**

Die Komponenten des vegetarischen Gerichts, inklusive der vegetarischen Hauptkomponente, müssen bis zum Ende der Ausgabezeit verfügbar sein. Die anderen Komponenten müssen ab 30 Minuten vor Ausgabeende nicht mehr zwingend verfügbar sein.

### **Preisgestaltung**

Der angebotene Abverkaufspreis (=Wertungspreis) für die Hauptgerichte kann vom Caterer frei angeboten werden und ist auf Grundlage einer kosten-deckenden Kalkulation zu bestimmen.

Für die folgenden Artikel werden die maximalen Verkaufspreise festgelegt. Das Anbieten von Desserts wird der Konzessionsnehmerin freigestellt.

<b>Angebot</b>	<b>Abverkaufspreis brutto inkl. MwSt</b>
Hauptgericht und großer Salatteller	= Wertungspreis
Aufpreis Hauptkomponente Fisch oder Fleisch	1,50 €
Beilagensalat	2,00 €
Dessert (optional)	1,80 €

### 1.2.2 Pausenverpflegung

Es wird ein modernes abwechslungsreiches Angebot mit einem gastseitig wahrnehmbar hohem Frischegrad festgelegt. Es gelten die Qualitätskriterien analog der Mittagsverpflegung.

Zur Sicherstellung einer hohen Durchlaufgeschwindigkeit werden die Artikel mitnahmebereit präsentiert. Fleischprodukte sind grundsätzlich unter Angabe der jeweils verwendeten Fleischart zu kennzeichnen. Das Angebot soll über schweinefleischfreie Wurstwaren verfügen. Vegetarische und vegane Optionen werden ausgewogen und abwechslungsreich eingebunden.

Die Preise werden von der Konzessionsnehmerin festgelegt, sind jedoch an den regional üblichen Preisen in der Schulverpflegung auszurichten.

Das genaue Angebot kann die Konzessionsnehmerin bestimmen, unter Berücksichtigung der folgenden Regeln:

- Alkoholhaltige Getränke und Energy Drinks dürfen nicht verkauft werden. Der Schwerpunkt soll auf einem gesunden Essen- und Getränkeangebot liegen.
- Industriezuckerhaltige Artikel dürfen nur in Abstimmung mit dem Essensgremium angeboten werden.
- Das Getränkeangebot enthält mindestens:
  - Wasser
  - Saftschorlen

Nachfolgend ein unverbindliches exemplarisches Angebot.

### Exemplarisches Angebot Kiosk

Angebot	Angebot wann
▪ <b>Unbelegte Backwaren</b> , z.B. Semmel, Körnersemmel, Laugenbrezel, Butterbrezel	Während Öffnungszeiten
▪ <b>Belegte Backwaren</b> , z.B. belegte Semmel oder Spezialbackwaren mit Käse / Schinken / Salami / Tomate-Mozzarella / Hummus	Während Öffnungszeiten
▪ <b>Molkereiprodukte &amp; vegane Alternativen</b> , z.B. Joghurt (auch vegan) mit Früchten, Overnight Oats	Während Öffnungszeiten
▪ <b>Obst</b> , z.B. Apfel, Banane	Während Öffnungszeiten
▪ <b>Kaltgetränke</b> , z.B. Mineralwasser, Schorlen	Während Öffnungszeiten
▪ <b>Heißgetränke</b> , z.B. Kaffee / Heißgetränkespezialitäten, Tee	Während Öffnungszeiten
▪ <b>Warme Snacks</b> , z.B. Schnitzel von der Pute / vegetarisch in der Semmel, Flammkuchen, Leberkässemmel	Während Mittagspause

### 1.2.3 Vendingautomaten

Es wird der Konzessionsnehmerin ermöglicht, nach Absprache mit der Konzessionsgeberin ein Angebot über Verkaufsautomaten (bspw. Kaltgetränke- oder Snackautomat) anzubieten. Die Angebotsgestaltung erfolgt in Abstimmung der Konzessionsnehmerin mit dem jeweiligen Essensgremium und Schulleiter. Der Konzessionsnehmerin wird in diesem Fall die Preisgestaltung überlassen. Alkoholische Getränke und Energydrinks sind jedoch nicht gestattet.

### 1.3 Kalibrierung / Regionalbezug

In nachfolgender Tabelle sind die durchschnittlichen Portionsgrößen angegeben, die zur Anwendung kommen sollen. Es wird ein hoher Frischegrad mit saisonaler Prägung bei hohem Regionalbezug (Umkreis  $\leq 100$  km um den Produktionsstandort) der Waren gewünscht.

Komponente	Portionsgrößen jeweils als verzehrfertige Gewichtsangabe ca.
Fleisch / Geflügel	150 g
Fisch	160 g
Vegetarische Hauptkomponente	150 g
Sättigungsbeilagen	250 g
Gemüsebeilagen	200 g
Salatbeilage	150 g
Dessert	150 g
Obst	150 g

## 1.4 Produktionsvorgaben bei Speisenproduktion vor Ort

Für Los 4 – Gymnasium München-Nord – sind die nachfolgenden Produktionsvorgaben verbindliche Mindestanforderungen. Die Mittagsverpflegung ist dort zwingend als Vor-Ort-Frischküche im Cook-&-Serve-Verfahren zu erbringen.

Zur Sicherung des Frischegrades und Verkürzung qualitätsmindernder Standzeiten soll die Produktion der Speisen so weit als möglich an den Ausgabezeitpunkt herangerückt werden.

Für das Mittagessen gilt:

- Alle Mittagsgerichte werden täglich frisch vor Ort gekocht. Der Regelfall ist die Verarbeitung von Frischware
- Fertigstellung der Warmspeisen 30 Minuten vor Ausgabebeginn
- Konsequente chargenweise Nachproduktion während der Ausgabezeit
- Konsequente chargenweise Nachbestückung des Salatbuffets, sofern vorhanden, während der Ausgabezeit

Für Los 4 ist eine Speiseanlieferung als Ersatz für die Vor-Ort-Produktion nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für die Anlieferung warmer, gekühlter oder regenerierfertiger Hauptkomponenten im Cook-&-Hold- oder Cook-&-Chill-Verfahren. Zulässig bleibt die Anlieferung von Rohwaren, Zutaten und nach den Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung zulässigen Vorprodukten/ Convenienceprodukten.

## **1.5 Produktionsvorgaben bei Speisanlieferung**

Die nachfolgenden Vorgaben gelten ausschließlich für Lose bzw. Angebotsvarianten, bei denen eine Speisanlieferung nach den Vergabeunterlagen zugelassen ist. Sie gelten nicht für Los 4 – Gymnasium München-Nord. Für Los 4 ist die Mittagsverpflegung zwingend als Vor-Ort-Frischküche gemäß Punkt 1.4 und Punkt 2.4.4 dieser Leistungsbeschreibung zu erbringen.

### **1.5.1 Vorgaben für Cook-&Hold-System**

#### **Produktionsprozess**

Um eine ernährungsphysiologisch gute Qualität des Essens sicherzustellen und einen guten Frischegrad zu erreichen, sind qualitätsmindernde Stand- / Warmhaltezeiten so gering als möglich zu halten. Entsprechend sollen Produktionsende und Kommissionierung so weit als möglich an den Ausgabezeitpunkt gerückt werden.

#### **Transport / Anlieferung**

Zur Sicherstellung der Speisenqualität im Cook-&Hold-Verfahren darf die Anlieferung am jeweiligen Standort frühestens 60 Minuten und spätestens 20 Minuten vor Beginn der Essenausgabezeit erfolgen.

### **1.5.2 Vorgaben für Cook-&Chill-System**

#### **Produktionsprozess**

Es wird eine hygienisch einwandfreie Produktion und Herunterkühlung der Cook-&Chill-Speisen vorausgesetzt. Die Kommissionierung soll in regenerationsbereiten GN-Behältnissen mit chargenweiser Nachproduktionsmöglichkeit erfolgen.

#### **Transport / Anlieferung**

Für eine ausreichende Vorbereitungszeit ist eine Anlieferung bis **spätestens 90 Minuten vor Beginn der Essenausgabezeit** sicherzustellen.

## 1.6 Nachhaltigkeit

Die Umsetzung folgender Kriterien / Aktionen wird von der Konzessionsnehmerin verbindlich vorausgesetzt:

- Vermeidung von organischen Abfällen durch Reduzierung von Überproduktion und systematischer Resteverwertung
- Reduzierung von anorganischem Abfall durch ausschließliche Verwendung von Mehrweggebinden im Verkauf. Ausgenommen von der Vorgabe, Mehrweggebinde zu verwenden, ist der Verkauf von Backwaren. Hierfür sind Papiertüten zu verwenden. Plastik / Folie darf nicht zum Einsatz kommen
- Verwendung von Mehrweggebinden im Lieferantenverkehr
- Verzicht auf Einwegportionsware in allen Angebotsbereichen (Abweichungen nur nach ausdrücklicher Absprache)
- Ausweis von vorhandenen Labeln und Siegeln (MSC, ASC, u.a.)
- Benennung von und Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten
- Schulung der Mitarbeitenden zum Thema Nachhaltigkeit (Schulungskalender und Dokumentation gewünscht)
- Sparsamer Umgang mit Strom, Abwasser, Wärme, Kühlung

## 1.7 Bestell- und Zahlungssystem

Die Konzessionsnehmerin stellt allen Essensteilnehmern den Speiseplan für die nächsten zwei Wochen jeweils mit einer Woche Vorlauf zur Verfügung. Die Angebotsgestaltung erfolgt grundsätzlich ohne Vorbestellung (Ausnahme Los 2: Tagesheim Gerastraße, hier wird seitens der KN 14-tägig eine Rechnung an die Ansprechperson im Tagesheim geschrieben).

### Zahlungssystem

Das Bezahlssystem ist durch die Konzessionsnehmerin bereitzustellen. Die Zahlung muss sowohl bargeldlos als auch in bar möglich sein. Eine Chip- bzw. Aufladefunktion für Eltern ist wünschenswert, jedoch nicht verpflichtend.

Das Bezahlungssystem für die Vending-Automaten kann von der Konzessionsnehmerin frei gewählt werden.

## **1.8 Personal**

Der Caterer stellt das erforderliche Küchen- und Servicepersonal im eigenen Namen und auf eigene Rechnung ein. Der Caterer ist somit verantwortlich für die Auswahl, Anstellung, Führung und auch Kündigung seiner Mitarbeiter.

Die detaillierte Personaleinsatzplanung ist dem Bieter überlassen.

### **Vorgaben zur qualitativen Anforderung des Ausgabepersonals**

Es wird erwartet, dass im Regelfall feste und gleichbleibende Kräfte zum Einsatz kommen. Als Grundvoraussetzung an die Mitarbeiter gilt:

- Gepflegtes Äußeres
- Saubere und gepflegte Dienstkleidung
- Sprachqualifikation deutsch fließend in Wort und Schrift
- Hohe soziale Kompetenz
- Erfahrung im Umgang mit Kindern
- Erweitertes Führungszeugnis



## **1.9 Qualitätssicherung / Hygiene / Kommunikation**

### **1.9.1 Essensgremium**

Regelmäßig, mindestens zweimal pro Vertragsjahr, finden im Rahmen des Essensgremiums Gespräche mit allen Akteuren der Schulverpflegung am Standort statt. Teilnehmer sind

- Vertreter der Konzessionsgeberin
- Schulleiter
- Schülervertreter
- Elternvertreter
- Standortleitung der Konzessionsnehmerin

Die Organisation des Essensgremiums obliegt den Verantwortlichen am Standort. Die Konzessionsnehmerin ist zur Teilnahme an den Sitzungen verpflichtet. Insbesondere folgende Themen werden behandelt:

- Qualität der Speisen
- Speiseplan- und Sortimentsgestaltung
- Mitteilung über mögliche Änderungen
- Umgang mit Wünschen und Reklamationen
- Kontakt mit den städtischen Einrichtungen
- Kommunikation
- Krisengespräch

Das erste Gespräch des ersten Vertragsjahres wird zeitnah nach erfolgtem Zuschlag stattfinden.

### **1.9.2 Erstinformation Neuschüler**

Es wird verbindlich vorausgesetzt, dass der Caterer sich im Rahmen der Informationsveranstaltungen zur Einschulung der neuen Fünftklässler mit Unternehmens- und Dienstleistungsvorstellung beteiligt.

### **1.9.3 Nutzerbefragungen**

Es ist gewünscht, dass die Konzessionsnehmerin eine jährliche Nutzerbefragung und die entsprechende Auswertung durchführt. Die Ergebnisse werden der Konzessionsgeberin ohne Aufforderung vorgelegt.

### **1.9.4 Hygiene**

Die Einhaltung aller gesetzlichen Auflagen in puncto Hygiene und HACCP-Konzept obliegt der Konzessionsnehmerin.

Sämtliche Protokolle im Rahmen des HACCP-Konzeptes, wie bspw. Messungen von Speisentemperatur oder Rückstellproben, können vom vertraglich benannten Mitarbeiter der Konzessionsgeberin ohne Anmeldung stichprobenhaft kontrolliert werden.

Es findet eine jährliche Begehung der Räumlichkeiten durch den vertraglich beauftragten Mitarbeiter der Konzessionsgeberin und dem vor Ort verantwortlichen Mitarbeiter der Konzessionsnehmerin statt.

Die Ergebnisse werden bis zum Ende der Konzession durch die Konzessionsnehmerin archiviert und können bei Bedarf der gesetzlichen Hygienekontrolle zur Verfügung gestellt werden.

### **1.9.5 Qualitätsüberprüfungen**

Die Konzessionsgeberin behält sich vor, von Zeit zu Zeit stichprobenartig Soll-Ist-Vergleiche bezüglich der vereinbarten Hygiene- und Qualitätsanforderungen zu verlangen, selbst durchzuführen bzw. externe Dritte hiermit zu beauftragen.

### **1.9.6 Schulungen**

Die Konzessionsnehmerin verpflichtet sich, ihre Mitarbeitenden qualifiziert auf die jeweilige Tätigkeit zu schulen.

### **1.9.7 Mitarbeiterkleidung**

Es wird eine moderne, ansprechende und einheitliche Arbeitskleidung gemäß entsprechenden Richtlinien für das Personal zur Bekleidung vorausgesetzt. Zudem werden Namensschilder für die Mitarbeiter gewünscht. Die Konzessionsgeberin behält sich ein grundsätzliches Mitspracherecht bei der Arbeitskleidung der Konzessionsnehmerin vor.

### **1.9.8 Berichtswesen**

Von Seiten der Konzessionsgeberin ist ein halbjährliches Reporting für jedes Los gewünscht.

Inhalt des Reportings ist

- Anzahl Essen / Tag
- Umsatz Mensa monatlich (Nachvollziehbarkeit für jeden einzelnen Öffnungstag muss gewährleistet sein)
- Umsatz Kiosk monatlich (Nachvollziehbarkeit für jeden einzelnen Öffnungstag muss gewährleistet sein)
- Umsatz Automaten monatlich (sofern zutreffend)

Zuständig für das Reporting ist der Caterer.

Bis 31.12. eines jeden Kalenderjahres übermittelt die Konzessionsnehmerin der Konzessionsgeberin folgende Unterlagen für den vorausgegangen Abrechnungszeitraum:

- Die Umsatzaufstellung über den Umsatz gemäß Punkt 4 des Dokuments „01\_Leitfaden“. Hierfür stellt die Konzessionsgeberin auf Anforderung ein Formblatt zur Verfügung
- Steuerbescheid des Finanzamts in Kopie

## **1.10 Vom Caterer einzubringendes Equipment**

Die Übernahme der Verpflegungseinrichtungen erfolgt inventarisiert.

Folgendes Equipment ist von der Konzessionsnehmerin einzubringen:

- Zahlungssystem
- Vending-Automaten einschließlich Hardware für Bezahlungsmöglichkeiten (sofern die Konzessionsnehmerin diese aufstellen möchte)
- Heißgetränkemaschinen (sofern die Konzessionsnehmerin diese aufstellen möchte)
- Zusätzlich erforderliche Geräte und Küchenkleininventar nach Maßgabe der Konzessionsnehmerin

## 1.11 Schnittstellenregelung

Bereich	Kostenträger	Handling
<b>Betriebskosten</b>		
Energiekosten (Strom, Heizung, Wasser, Abwasser)	▪ KG	▪ KG
Betriebsbezogene Betriebsmittel wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Verpackungsmaterialien, Servietten, Müllsäcke, Dekoration / Beschriftung etc.	▪ KN	▪ KN
Bereitstellung & Reinigung vorschriftsmäßiger Berufs- / Schutzkleidung für das Personal	▪ KN	▪ KN
Betriebsbezogene Gebühren / Steuern / Abgaben / Zertifizierungen (Bio / DGE Check) Versicherungen für den Gastronomiebetrieb	▪ KN	▪ KN
Beschaffung, operativer Betrieb und Instandhaltung der Automaten (sofern zutreffend)	▪ KN	▪ KN
Kassen- und Zahlungssystem	▪ KN	▪ KN
Telefon- / Internetkosten	▪ KN	▪ KN
Büromaterial	▪ KN	▪ KN
Transportfahrzeug und -equipment (sofern zutreffend)	▪ KN	▪ KN
<b>Ausstattung / Beschaffung</b>		
Küchentechnik, -ausstattung Bestandsequipment lt. Inventarverzeichnis	▪ KG	▪ KG
Küchenkleininventar (Töpfe, Pfannen, Siebe, Kellen, GN-Einsätze, etc.)	▪ KN	▪ KN
Geschirr / Besteck in der Mensa	▪ KG	▪ KG
<b>Instandhaltung, Reparaturen und Ersatzbeschaffung</b>		
Ersatzbeschaffung ▪ Küchentechnik, -ausstattung Bestandsequipment lt. Inventarverzeichnis	▪ KG	▪ KG
Ersatzbeschaffung ▪ Vom KN eingebrachtes Equipment	▪ KN	▪ KN
Wartung / Instandhaltung / Reparatur ▪ Vorhandenes Equipment lt. Inventarverzeichnis	▪ KG	▪ KG
Wartung / Instandhaltung / Reparatur ▪ Vom KN eingebrachtes Equipment	▪ KN	▪ KN
Überwachung, Wartungen & ggf. Reparaturen aller technischer Anlagen (z.B. Gebäudeversorgung und Aufzüge, Feuerlöscher)	▪ KG	▪ KG

Bereich	Kostenträger	Handling
<b>Reinigung</b>		
Beseitigung unfallträchtiger und optisch störender Verunreinigungen während des täglichen Ablaufs, hierunter auch Oberflächen der Tische und Stühle sowie Fußboden Gastraum während der Servicezeiten	▪ KN	▪ KN
Vollständige Reinigung zur Verfügung gestellter Räumlichkeiten (Lager, Vorbereitungszonen, Küche, Spülküche, Ausgabemöbel, versorgungsseitiger Ausgabebereich, ausgenommen Sozial- und Sanitärbereiche)	▪ KN	▪ KN
Reinigung Sozial- und Sanitärbereiche	▪ KG	▪ KG
Reinigung Gastraum und gastseitiger Ausgabebereich	▪ KG	▪ KG
Reinigung Fenster und Decken	▪ KG	▪ KG
Reinigung Zu- und Abluftkanäle	▪ KG	▪ KG
Reinigung Ablufthaube, Fettfilter, Bodeneinläufe, Filtertausch	▪ KG	▪ KG
Reinigung und Wartung der Trinkbrunnen (sofern zutreffend)	▪ KG	▪ KG
<b>Entsorgung</b>		
Entsorgung Nassmüll	▪ KN	▪ KN
Entsorgung Restmüll, Papier, Kartonagen, Glas, Kunststoffe, Metall, Leichtverpackungen	▪ KN	▪ KN
Leerung und Reinigung Fettabscheider	▪ KG	▪ KG
<b>Hygiene und Sicherheit</b>		
Alle notwendigen HACCP-Maßnahmen	▪ KN	▪ KN
Regelmäßige Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen	▪ KN	▪ KN
Sicherstellung der Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften im Innenbereich	▪ KN	▪ KN
Verkehrssicherungspflicht für Außen- und Zugangsbereich, Einhaltung Unfallverhütungsvorschriften, Schneeräumen	▪ KG	▪ KG

## 2 Losbezogene Leistungsbeschreibung

Die nachfolgenden Ausführungen gelten ausschließlich für das jeweils beschriebene Los und sind nur in diesem Zusammenhang verbindlich.

### 2.1 Los 1

#### 2.1.1 Leistungsbereiche und Öffnungszeiten

##### ☐ Campus Luitpoldpark

Schule	Bereich	Servicezeit	Öffnungstage
Sophie-Scholl-Gymnasium	▪ Mensa	▪ 13:00 – 14:00 Uhr	▪ 148
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:00 Uhr; 09:30 – 09:45 Uhr & 11:15 – 11:35 Uhr ▪ Zusätzlich während Mensa-Öffnungszeiten	▪ 185
Willi-Graf-Gymnasium	▪ Mensa	▪ Analog Sophie-Scholl-Gymnasium	▪ 148
	▪ Kiosk		▪ 185
Ricarda-Huch-Real-schule	▪ Mensa	▪ Analog Sophie-Scholl-Gymnasium	▪ 148
	▪ Kiosk		▪ 185

##### ☐ Lion-Feuchtwanger-Gymnasium

Schule	Bereich	Servicezeit	Öffnungstage
Lion-Feuchtwanger-Gymnasium	▪ Mensa	▪ 11:40 – 13:30 Uhr	▪ 148
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:00 Uhr; 09:30 – 09:50 Uhr & 11:20 – 11:40 Uhr ▪ Zusätzlich während Mensa-Öffnungszeiten	▪ 185

An beiden Standorten erfolgt die Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung von Montag bis Donnerstag. Die Kioskverpflegung muss jedoch von Montag bis Freitag erfolgen. Eine Modifizierung der Öffnungszeiten ist nach schriftlicher Freigabe durch die Konzessionsgeberin möglich.

## 2.1.2 Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept

### ☐ Campus Luitpoldpark

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation</li><li>▪ Lagerflächen angrenzend an den Produktionsbereich</li></ul>
Speisenproduktion	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 Kombidämpfer</li><li>▪ 1 Rundkochkessel (60 l)</li><li>▪ 1 Elektroherd mit Backofen</li></ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsverpflegung entlang einer Ausgabestation</li><li>▪ Warme und kalte Komponenten über 2 dreiteilige Speiseausgabewagen</li></ul>
Gastraum	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ca. 150 Plätze</li></ul>
Spülküche	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Korb-Durchschubspülmaschine</li><li>▪ Geschirrspülautomat</li></ul>
Kiosk	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pausenverkauf entlang der Ausgabestation</li></ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li></ul>

### ☐ Lion-Feuchtwanger-Gymnasium

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation</li></ul>
Speisenproduktion	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 Kombidämpfer</li></ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsverpflegung entlang einer Ausgabestation</li></ul>
Gastraum	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ca. 60 Plätze</li><li>▪ Trinkbrunnen</li></ul>
Spülküche	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Spülstraße</li></ul>
Kiosk	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pausenverkauf entlang der Ausgabestation</li></ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li></ul>



### 2.1.3 Gastseitiger Ablauf

#### ☐ Campus Luitpoldpark

Kriterium	Beschreibung
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li><li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li></ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li><li>▪ Pausenverpflegung in SB / bediente Ausgabe</li></ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen durch die KN zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li></ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entnahme über 2 Getränkekühlschränke in SB</li></ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li></ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tablettenservice, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li></ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechenden Geschirrwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li><li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li></ul>

☐ **Lion-Feuchtwanger-Gymnasium**

<b>Kriterium</b>	<b>Beschreibung</b>
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li> <li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li> </ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li> <li>▪ Pausenverpflegung in SB / bediente Ausgabe</li> </ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wasser steht kostenlos über einen Trinkbrunnen zur Verfügung</li> </ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entnahme über 2 Getränkekühlschränke in SB</li> </ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tablett, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li> </ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechenden Geschirrwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li> <li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li> </ul>

## 2.1.4 Versorgungsseitiger Ablauf

### ☐ Campus Luitpoldpark

Kriterium	Beschreibung
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ In Verantwortung der KN</li></ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Vor Ort Produktion</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Frischproduktion vor Ort</li><li>▪ Chargenweise Nachproduktion der einzelnen Komponenten</li></ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Speisenanlieferung</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Belieferung aus Produktionsküche der KN</li><li>▪ Bei Cook-&amp;-Chill: Chargenweise Regeneration der belieferten Komponenten</li></ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bestückung durch das Personal der KN</li><li>▪ Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li><li>▪ Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen durch die KN zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li></ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li></ul>
Geschirreinigung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li><li>▪ In der Spülküche durch das Personal der KN</li></ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ In Verantwortung der KN</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li><li>▪ KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li></ul>

☐ **Lion-Feuchtwanger-Gymnasium**

<b>Kriterium</b>	<b>Beschreibung</b>
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> </ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Vor Ort Produktion</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Belieferung aus Produktionsküche der KN</li> <li>▪ Bei Cook-&amp;-Chill: Chargenweise Regeneration der belieferten Komponenten</li> </ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Speisenanlieferung</b> Produktion & Regeneration	
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bestückung durch das Personal der KN</li> <li>▪ Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li> <li>▪ Bereitstellung von Gläsern für den Trinkbrunnen durch die KN</li> </ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirreinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li> <li>▪ In der Spülküche durch das Personal der KN</li> </ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> <li>▪ KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li> </ul>

## 2.2 Los 2

### 2.2.1 Leistungsbereiche und Öffnungszeiten

Schule	Bereich	Servicezeit	Öffnungstage
Gymnasium Moosach & Arthur-Kutschner-Real-schule	▪ Mensa	▪ 11:30 – 14:10 Uhr	▪ 148
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:00 Uhr ▪ 09:30 – 09:50 Uhr ▪ 11:20 – 11:40 Uhr	▪ 185
Tagesheim an der Gerastraße	▪ Mensa	▪ 11:30 – 14:15 Uhr	▪ 245

An beiden Schulen erfolgt die Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung von Montag bis Donnerstag. Die Kioskverpflegung muss jedoch von Montag bis Freitag erfolgen. Das Tagesheim wird auch während der Ferienzeit von Montag bis Freitag bewirtschaftet, ausgenommen von drei Wochen durchgängiger Schließung während der Sommerferien. Eine Modifizierung der Öffnungszeiten ist nach schriftlicher Freigabe durch die Konzessionsgeberin möglich.

In den Schulferien kann die Konzessionsnehmerin für die Verpflegung des Tagesheims auf ein anderes Verpflegungssystem zurückgreifen (z.B. Cook-&-Hold oder Cook-&-Chill).

### 2.2.2 Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation</li><li>▪ Lagerflächen angrenzend an den Produktionsbereich</li></ul>
Speisenproduktion	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 3 Kombidämpfer</li><li>▪ 1 Multifunktionaler Kipper, Kessel und Druckgarer</li><li>▪ 1 Elektrisches Einbaukochfeld</li><li>▪ 2 Speisentransportbehälter</li></ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsverpflegung entlang einer Ausgabestation</li><li>▪ Kalte Komponenten über Kühlwanne</li><li>▪ Warme Komponenten über Warmausgabevitrine, jeweils 2x 4 GN-Behälter</li><li>▪ Kaltgetränke in SB</li><li>▪ 5 beheizbare Tellerspender</li></ul>
Gastraum	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 354 Plätze</li></ul>
Spülküche	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Korbtransportspülmaschine</li></ul>
Kiosk	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pausenverkauf über 2 Vitrinen zur Selbstentnahme entlang der Ausgabestation</li></ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li></ul>

### 2.2.3 Gastseitiger Ablauf

Kriterium	Beschreibung
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li><li>▪ Ausnahme: Tagesheim Gerastraße (siehe unten)</li><li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li></ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li><li>▪ Pausenverpflegung in SB</li></ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Wasser steht kostenlos über einen Trinkbrunnen zur Verfügung</li></ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entnahme über 1 Getränkekühlschrank und 2 Kühlwannen in SB</li></ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li><li>▪ Abrechnung Tagesheim Gerastraße siehe unten</li></ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tablett, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li></ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechende Geschirrwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li><li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li></ul>

#### Essensbestellung Tagesheim

Die Konzessionsnehmerin stellt dem Tagesheim ein Formular zur Verfügung, mit welchem unter Angabe der Artikel- oder Bestellnummer die jeweils gewünschte Menge abgerufen werden kann. Dabei muss die Anzahl der Mittagessen wie folgt hervorgehoben werden:

- Hauptkomponenten und Beilagen der Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Pfannengerichte, Aufläufe, Pizza und Eintöpfe
- Hauptkomponenten und Beilagen der vegetarischen Gerichte
- Hauptkomponenten und Beilagen der Allergiker-Gerichte

**Spätestens mit zwei Wochen Vorlauf** erhält die Ansprechperson des Tagesheims den neuen **Speiseplan** von der Konzessionsnehmerin. Die Bestellung der Gerichte für das Tagesheim muss **bis spätestens Montag** einer Woche für die darauffolgende Woche erfolgen. Geringfügige Änderungen der Bestellmengen können bis zwei Werktage vor dem Ausgabetag vorgenommen werden.

Zur Beschleunigung der Bestellung ist vorgesehen, die verbindliche Bestellung per E-Mail zu übermitteln. Hierfür ist eine E-Mail-Adresse anzugeben, an die die Einzelabrufe gesandt werden können.

### **Abrechnung Tagesheim Gerastraße**

Die Rechnungen werden im Zwei-Wochen-Rhythmus von der Konzessionsnehmerin geschrieben und per Mail an die Ansprechperson des Tagesheims gesendet.

Die Rechnung enthält folgende Informationen:

- Anzahl der jeweiligen Hauptkomponenten und Beilagen der Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Pfannengerichte, Aufläufe, Pizzas und Eintöpfe, der vegetarischen Gerichte und der Allergiker-Gerichte entsprechend der Bestellungen
- Vollständigen Namen und Anschrift des Leistenden und des Leistungsempfängers
- Steuernummer oder Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
- Ausstellungsdatum der Rechnung
- Rechnungsnummer
- Liefer- und Leistungszeitpunkt
- Entgelt, Steuerbetrag, Steuersatz/Steuerbefreiung
- ggf. im Voraus vereinbarte Entgeltminderungen (Skonti, Boni, Rabatte)



## 2.2.4 Versorgungsseitiger Ablauf

Kriterium	Beschreibung
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> </ul>
<b>Angebotsvariante: Vor Ort Produktion</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frischproduktion vor Ort</li> <li>▪ Chargenweise Nachproduktion der einzelnen Komponenten</li> </ul>
<b>Angebotsvariante: Speisenanlieferung</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Belieferung aus Produktionsküche der KN</li> <li>▪ Bei Cook-&amp;-Chill: Chargenweise Regeneration der belieferten Komponenten</li> </ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bestückung durch das Personal der KN</li> <li>▪ Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li> <li>▪ Bereitstellung von Gläsern für den Trinkbrunnen durch die KN</li> </ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirrrreinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li> <li>▪ In der Spülküche durch das Personal der KN</li> </ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> <li>▪ KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li> </ul>

## 2.3 Los 3

### 2.3.1 Leistungsbereiche und Öffnungszeiten

#### ☐ Schulstandort Franz-Mader-Straße

Schule	Bereich	Servicezeit*	Öffnungstage
Rudolf-Diesel-Real- schule & staatl. Real- schule	▪ Mensa	▪ 11:40 – 14:00 Uhr	▪ 148
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:00 Uhr; 09:30 – 09:50 Uhr & 11:20 – 11:40 Uhr ▪ Zusätzlich während Mensa-Öff- nungszeiten	▪ 185

\*Es wird darauf hingewiesen, dass es im Rahmen der Stundenplangestaltung noch zu geringfügigen Anpassungen der angegebenen Pausenzeiten kommen kann.

#### ☐ Elsa-Brändström-Gymnasium

Schule	Bereich	Servicezeit	Öffnungstage
Elsa-Bränd- ström-Gym- nasium	▪ Mensa	▪ 12:30 – 14:15 Uhr	▪ 148
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:00 Uhr; 09:30 – 09:55 Uhr; 11:25 – 11:45 Uhr & 13:15 – 13:30 Uhr ▪ Zusätzlich während Mensa-Öff- nungszeiten	▪ 185

An beiden Standorten erfolgt die Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung von Montag bis Donnerstag. Die Kioskverpflegung muss jedoch von Montag bis Freitag erfolgen. Eine Modifizierung der Öffnungszeiten ist nach schriftlicher Freigabe durch die Konzessionsgeberin möglich.

### 2.3.2 Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept

#### ☐ Schulstandort Franz-Mader-Straße

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation</li><li>▪ Lagerflächen angrenzend an den Produktionsbereich</li></ul>
Speisenproduktion	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 fahrbare Universalküchenmaschine (40 l)</li><li>▪ 2 Multifunktionskipfbratpfannen (100 l &amp; 150 l)</li><li>▪ 3 Kombidämpfer</li><li>▪ 1 Elektrokochofeld</li><li>▪ 3 Thermoporte</li></ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsverpflegung entlang einer Ausgabestation</li><li>▪ Kalte Komponenten über 2 fahrbare Kaltausgaben</li><li>▪ Warme Komponenten über 3 fahrbare Warmausgaben</li><li>▪ Kaltgetränke in SB</li><li>▪ 10 Tellerspender</li></ul>
Gastraum	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 220 Plätze</li></ul>
Spülküche	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bandtransportspülmaschine</li></ul>
Kiosk	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pausenverkauf entlang der Ausgabestation</li></ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 bemannte Kassenstationen am Ende der Ausgabe</li></ul>
Automaten	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 Kaltgetränke- und 1 Snackautomat</li></ul>

□ Elsa-Brändström-Gymnasium

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation</li> <li>▪ Lagerflächen angrenzend an den Produktionsbereich</li> </ul>
Speisenproduktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 Kombidämpfer</li> <li>▪ 1 Rundkochkessel (80 l)</li> <li>▪ 1 Elektroherd mit Backofen</li> </ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsverpflegung entlang einer Ausgabestation</li> <li>▪ Kalte Komponenten über gekühlte Ausgabe</li> <li>▪ Warme Komponenten über Speisenausgabewagen mit beheiztem Unterbau</li> <li>▪ Kalt- und Heißgetränke in SB</li> <li>▪ 2 beheizte Zwei-Röhren-Tellerspender</li> <li>▪ 4 beheizte Wechselstapler für Beilagenschalen</li> </ul>
Gastraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ca. 70 Plätze</li> </ul>
Spülküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Doppelkorb-Geschirrspülmaschine</li> </ul>
Kiosk	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pausenverkauf entlang der Ausgabestation</li> </ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li> </ul>

### 2.3.3 Gastseitiger Ablauf

#### ☐ Schulstandort Franz-Mader-Straße

Kriterium	Beschreibung
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li><li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li></ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li><li>▪ Pausenverpflegung in SB / bediente Ausgabe</li></ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Wasser steht kostenlos über einen Trinkbrunnen zur Verfügung</li></ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entnahme über Automat in SB</li></ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li></ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tablett, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li></ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechende Geschirrwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li><li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li></ul>

□ Elsa-Brändström-Gymnasium

Kriterium	Beschreibung
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li> <li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li> </ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li> <li>▪ Pausenverpflegung in SB / bediente Ausgabe</li> </ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen durch die KN zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li> </ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entnahme über Getränkekühlschränke in SB</li> </ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tablett, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li> </ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechende Geschirrwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li> <li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li> </ul>

## 2.3.4 Versorgungsseitiger Ablauf

### ☐ Schulstandort Franz-Mader-Straße

Kriterium	Beschreibung
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ In Verantwortung der KN</li></ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Vor Ort Produktion</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Frischproduktion vor Ort</li><li>▪ Chargenweise Nachproduktion der einzelnen Komponenten</li></ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Speisenanlieferung</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Belieferung aus Produktionsküche der KN</li><li>▪ Bei Cook-&amp;-Chill: Chargenweise Regeneration der belieferten Komponenten</li></ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bestückung durch das Personal der KN</li><li>▪ Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li><li>▪ Bereitstellung von Gläsern für den Trinkbrunnen durch die KN</li></ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li></ul>
Geschirreinigung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li><li>▪ In der Spülküche durch das Personal der KN</li></ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ In Verantwortung der KN</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li><li>▪ KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li></ul>

□ Elsa-Brändström-Gymnasium

Kriterium	Beschreibung
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> </ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Vor Ort Produktion</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Belieferung aus Produktionsküche der KN</li> <li>▪ Bei Cook-&amp;-Chill: Chargenweise Regeneration der belieferten Komponenten</li> </ul>
<b>Angebotsvariante:</b> <b>Speisenanlieferung</b> Produktion & Regeneration	
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bestückung durch das Personal der KN</li> <li>▪ Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li> <li>▪ Bereitstellung von Wasser in Krügen durch die KN zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li> </ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirrrreinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li> <li>▪ In der Spülküche durch das Personal der KN</li> </ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> <li>▪ KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li> </ul>



## 2.4 Los 4

### 2.4.1 Leistungsbereiche und Öffnungszeiten

Schule	Bereich	Servicezeit	Öffnungstage
Gymnasium München-Nord	▪ Mensa	▪ 11:45 – 14:00 Uhr	▪ 185
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:10 Uhr ▪ 09:40 – 10:00 Uhr ▪ 11:30 – 11:45 Uhr ▪ 14:45 – 15:00 Uhr ▪ Zusätzlich während Mensa-Öffnungszeiten	

Am Gymnasium München-Nord erfolgt sowohl die Bewirtschaftung der Mensa als auch des Kiosks von Montag bis Freitag. Eine Modifizierung der Öffnungszeiten ist nach schriftlicher Freigabe durch die Konzessionsgeberin möglich.

### 2.4.2 Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation ▪ Lagerflächen angrenzend an den Anlieferungsbe- reich
Speisenproduktion	▪ 2 Kombidämpfer ▪ 1 Universalkochgerät
Ausgabe	▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsver- pflegung entlang einer Ausgabestation mit 2 Aus- gabetheken ▪ Salatausgabe in SB separat positioniert ▪ Kalte Komponenten über 2 Kaltausgaben ▪ Warme Komponenten über 2 Speiseausgabewa- gen ▪ Kaltgetränke über Getränkekühlschrank in SB ▪ 6 Tellerspender
Gastraum	▪ 250 Plätze
Spülküche	▪ Korbtransportspülmaschine
Kiosk	▪ Pausenverkauf entlang der Ausgabestation
Kasse	▪ 2 bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe

### 2.4.3 Gastseitiger Ablauf

Kriterium	Beschreibung
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li><li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li></ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li><li>▪ Pausenverpflegung in SB / bediente Ausgabe</li></ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen durch die KN zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li></ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entnahme über Getränkekühlschrank und Automat in SB</li></ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li></ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tablett, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li></ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechende Abräumwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li><li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li></ul>

## 2.4.4 Versorgungsseitiger Ablauf

Kriterium	Beschreibung
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anlieferung von Rohwaren, Zutaten und nach Punkt 1.4 zulässigen Vorprodukten in Verantwortung der KN</li> <li>Die Anlieferung verzehrfertiger, warmer, gekühlter oder regenerierfertiger Hauptkomponenten als Ersatz für die Vor-Ort-Produktion ist nicht zulässig</li> </ul>
<b>Verbindliche Vor-Ort-Frischküche / Cook-&amp;-Serve</b> Produktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frischproduktion vor Ort</li> <li>Chargenweise Nachproduktion der einzelnen Komponenten</li> <li>Frischproduktion der Mittagsverpflegung vor Ort</li> <li>Fertigstellung der Warmspeisen grundsätzlich 30 Minuten vor Ausgabebeginn</li> <li>Chargenweise Nachproduktion der einzelnen Komponenten während der Ausgabezeit</li> </ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bestückung durch das Personal der KN</li> <li>Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li> <li>Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li> </ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li> <li>Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirrrreinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li> <li>In der Spülküche durch das Personal der KN</li> </ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"> <li>In Verantwortung der KN</li> <li>Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> <li>KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li> </ul>

## 2.5 Los 5

### 2.5.1 Leistungsbereiche und Öffnungszeiten

Schule	Bereich	Servicezeit	Öffnungstage
Rupprecht Gymnasium & Adolf-Weber-Gymnasium	▪ Mensa	▪ 12:00 – 14:00 Uhr	▪ 148
	▪ Kiosk	▪ 07:30 – 08:10 Uhr; 09:25 – 09:45 Uhr; 11:15 – 11:35 Uhr ▪ Zusätzlich während Mensa-Öffnungszeiten	▪ 185

Am Alfons Campus erfolgt die Bewirtschaftung der Mittagsverpflegung von Montag bis Donnerstag. Die Kioskverpflegung muss jedoch von Montag bis Freitag erfolgen. Eine Modifizierung der Öffnungszeiten ist nach schriftlicher Freigabe durch die Konzessionsgeberin möglich.

### 2.5.2 Infrastrukturelle Gegebenheiten / Raumkonzept

Kriterium	Kommentierung
Anlieferung / Lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Direkte ebenerdige Anlieferungssituation</li> <li>▪ Lagerflächen angrenzend an den Anlieferungsbe- reich</li> <li>▪ Weitere Lagerflächen im UG</li> </ul>
Speisenproduktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 Kippbratpfannen (100 l)</li> <li>▪ 1 Doppel-Kippbratpfanne (2x 14 l)</li> <li>▪ 3 Kombidämpfer</li> <li>▪ 1 Universalkochgerät</li> </ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Free-Flow-Ausgabe von Pausen- und Mittagsver- pflegung entlang einer Ausgabestation</li> <li>▪ Kalte Komponenten über 1 zentrale Kaltausgabe</li> <li>▪ Warme Komponenten über 4 Warmausgaben mit jeweils 4 GN-Behältern</li> <li>▪ Salate in SB neben jeder Warmausgabe</li> <li>▪ Kaltgetränke in SB</li> </ul>
Gastraum	▪ 200 Plätze
Spülküche	▪ Bandtransportspülmaschine
Kiosk	▪ Pausenverkauf entlang der Ausgabestation
Kasse	▪ 2 bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe

### 2.5.3 Gastseitiger Ablauf

Kriterium	Beschreibung
Bestellsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grundsätzlich keine Vorbestellung der Mahlzeiten</li><li>▪ Ergänzend steht es der KN frei, eine Vorbestellung anzubieten</li></ul>
Ausgabe / Bediensystem Mittagessen / Pausenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Free-Flow-Ausgabe der Mittagsverpflegung</li><li>▪ Pausenverpflegung in SB / bediente Ausgabe</li></ul>
Getränkeversorgung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen durch die KN zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li></ul>
Kaltgetränke	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entnahme in SB</li></ul>
Zahlungssystematik	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abrechnung über bemannte Kassenstation am Ende der Ausgabe</li><li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li></ul>
Geschirrsystem	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tablett, Porzellangeschirr &amp; Gläser für die Mittagsverpflegung</li></ul>
Geschirrabräumung	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verräumung des Geschirrs über entsprechende Abräumwagen selbstständig durch die Essensteilnehmer</li><li>▪ Vorherige Entsorgung der Speisereste</li></ul>

## 2.5.4 Versorgungsseitiger Ablauf

Kriterium	Beschreibung
Anlieferung der Ware	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> </ul>
<b>Angebotsvariante: Vor Ort Produktion</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frischproduktion vor Ort</li> <li>▪ Chargenweise Nachproduktion der einzelnen Komponenten</li> </ul>
<b>Angebotsvariante: Speisenanlieferung</b> Produktion & Regeneration	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Belieferung aus Produktionsküche der KN</li> <li>▪ Bei Cook-&amp;-Chill: Chargenweise Regeneration der belieferten Komponenten</li> </ul>
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bestückung durch das Personal der KN</li> <li>▪ Speisenausgabe gemäß Free-Flow-Konzept der KG</li> <li>▪ Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen zur SB-Entnahme der Essensteilnehmer</li> </ul>
Kasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrechnung der Essensteilnehmer durch das Personal der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> </ul>
Geschirrrreinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rückführung des Schmutzgeschirrs in die Spülküche</li> <li>▪ In der Spülküche durch das Personal der KN</li> </ul>
Automaten Befüllung / Bewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In Verantwortung der KN</li> <li>▪ Zahlung via Bargeld, EC-/Kreditkarte oder Mobile Payment</li> <li>▪ KN ist es freigestellt zusätzliche Zahlungsmethoden anzubieten</li> </ul>