Vergabe von Cateringleistungen zur Mittagsversorgung der Schülerbetreuung an der Waldschule (Maintal) des Main-Kinzig-Kreises im Wege eines offenen Verfahrens nach § 15 VgV

der

Zentrum für Kinder-, Jugend- und Familienhilfe Main-Kinzig gGmbH

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

I. Allgemeines

Die ZKJF gGmbH beabsichtigt die Vergabe von Cateringleistungen zur Mittagsversorgung der Schülerbetreuung an der Waldschule (Maintal) im Main-Kinzig-Kreis mit einer maximalen Vertragslaufzeit von bis zu drei Jahren und 11 Monaten, bei Grundlaufzeit von 23 Monaten und einer zweimaligen Verlängerungsoption der Auftraggeberin um jeweils ein weiteres Jahr, zu vergeben. Beginn des Vertrages ist der 01.02.2027; die Grundlaufzeit läuft bis zum 31.07.2028.

Die Speisen sind im Cook and Hold Verfahren herzustellen, an die Schule auszuliefern und bis zur Ausgabe an der Schule warmzuhalten. Dies meint die Speisenzubereitung erfolgt in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zum Standort der Schule.

Um den Zugang zu altersgerechten und gesunden Lebensmitteln bestmöglich zu gewährleisten, soll die Verpflegungsorganisation in den zu beliefernden Schulen nach den jeweils neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen in Form einer kinder- bzw. altersgerechten, vollwertigen und abwechslungsreichen Ernährung erfolgen, welche die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (derzeit DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2023, im Weiteren: „DGE-Standards“)) zu Grunde legt.

Die angebotene Verpflegung muss sich an diesen Empfehlungen orientieren. Darüber hinaus fordert die Auftraggeberin eine zumindest teilweise Verpflegung mit Lebensmitteln aus regionalem und ökologischem Anbau

Dies vorausgeschickt wird der Beschaffungsgegenstand wie folgt beschrieben:

II. Vorgaben zur Leistungserbringung

1. Mindestanforderungen

Die Qualitätsstandards und die Sicherstellung ihrer Umsetzung sind Voraussetzung eines optimalen Verpflegungsangebotes. Es besteht ein eindeutiger Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und Lernfähigkeit sowie Entwicklungserfolg einer Schülerin und eines Schülers.

Der Auftraggeber legt daher als Mindestanforderungen fest, dass

- das Speisenangebot hygienisch einwandfrei ist;
- ein hoher Bioanteil (mind. 10 Prozent der Lebensmittel/Rohstoffe kommen aus zertifizierter biologischer Herstellung) beim Lebensmitteleinsatz erreicht wird;
- ein hoher Anteil regionaler oder saisonaler Produkte (mindestens 15 Prozent erreicht wird, wobei stets frisches Obst und Gemüse zu verwenden ist (Gemüse und Obst der Saison sind auch im Übrigen bevorzugt zu verwenden). Dem Begriff „regionale“ Produkte wird folgendes Verständnis zu Grunde gelegt: Die Produkte kommen aus einem Umkreis von 150 km gemessen zwischen der Produktionsküche und dem Lieferanten der Produkte oder unterliegen regionalen Qualitätszertifikaten wie zum Beispiel „Gutes aus Hessen“ oder vergleichbaren Zertifikaten. Der Begriff „saisonale Produkte wird der Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung zu Grunde gelegt;
- die Speisen frisch zubereitet werden und möglichst wenige Convenience-Produkte entsprechend der DGE-Standards genutzt werden;
- ein im Rahmen der Mittagsverpflegung angebotenes Menü sich grundsätzlich aus folgenden Komponenten zusammensetzen muss:
  - maximal 2 verschiedene Beilagenkomponenten (z.B. Reis, Nudeln, Kartoffeln etc.)
  - frisches Gemüse oder Salat
  - ein Fleisch- und Fischangebot gemäß DGE-Richtlinien
  - eine vegetarische Variante
  - Dessert und/oder frisches Obst
- mageres Frischfleisch (kein Formfleisch, sondern Muskelfleisch) verwendet wird und dieses von regionalen Erzeugern bezogen wird.

- ein Teil des Gemüses als Rohkost im Wechsel mit frischen Salaten anzubieten ist;
- grundsätzlich frisches Obst und Gemüse zu verarbeiten ist; Sollte keine frische Ware zur Verfügung stehen, kann auf naturbelassene, tiefgefrorene Produkte (ohne Zusätze von Rahm, Mehl und Gewürzen) zurückgegriffen werden;
- Formschnitzel („Pressfleisch mit Panade“, Analogkäse und andere Produkte, die Originalprodukte imitieren, nicht verwendet werden dürfen;
- Warme und kalte Soßen vom Auftragnehmer ohne Verwendung von Convenience-Produkten selbst zuzubereiten sind (keine Fertigprodukte);
- für Allergiker im Einzelfall unter Verzicht auf bestimmte Lebensmittel (lactose-/fructosehaltige Lebensmittel, glutenhaltiges Getreide) jeweils ein Sondermenü in ausreichender Anzahl hergestellt werden kann bzw. einzelne Komponenten der Speisen separat gewählt werden können;
- Kulturspezifische und regionalbezogene Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte berücksichtigt werden (zum Beispiel Essensteilnehmer muslimischen wie auch jüdischen Glaubens);
- eine altersgerechte Portionsgröße angeboten wird;
- eine nährstoffschonende Erhitzung von Gemüse beim Kochen des Essens angewandt wird, d.h. es darf nicht gewässert und nicht zu lange und mit viel Wasser gekocht werden.
- Eine salzarme Zubereitung der Speisen erfolgt bzw. wird Salz verwendet, ist jodiertes Speisesalz zu verwenden;
- Salate und Desserts nur tagesfrisch zubereitet und angeliefert werden;
- bei der Zubereitung der Speisen darauf zu achten ist, dass der Gebrauch von Zucker möglichst vermieden wird bzw. dass Zucker nur sparsam verwendet wird;
- Auf gentechnisch veränderte Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten zu verzichten ist.

2. Leistungsgegenstand und Leistungsumfang

Gegenstand dieses Auftrags ist die regelmäßige Herstellung, Zubereitung und Anlieferung von Speisen zur Mittagsverpflegung bis zur Annahmestelle des Schulstandorts im Cook and Hold Verfahren.

Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten an der Waldschule kommt als

Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ (Cook and Hold) zur Anwendung. Die Speisenzubereitung erfolgt in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zu den Räumlichkeiten des Auftraggebers (Standort der Waldschule). Die Portionierung und Essensausgabe erfolgen durch den Auftraggeber. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabezeit) wird das Essen entsprechend den Vorgaben jedoch maximal 180 Minuten warmgehalten.

Der Auftragnehmer ist dahingehend verpflichtet die folgenden Leistungen der Mittagsverpflegung in folgendem Leistungsumfang für die unter Ziffer 2.1 aufgeführten Schulen zu erbringen:

2.1 Zu versorgende Einrichtung: Waldschule (Maintal)

Schule	Ort	Menge pro Woche
Waldschule	Maintal	ca. 835 pro Woche

Anzahl der Speisen:

Die Mengenangabe von 835 Speisen pro Woche stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

Anlieferung der Speisen:

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

2.2 Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Die Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel sollen auf der Basis der aktuellen DGE-Standards und der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen „D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ erfolgen. Die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sind die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung.
Den Schülerinnen und Schülern ist ein nährstoffreiches und ausgewogenes Mahlzeitenangebot für den Mittag auf Basis des DGE-Standards anzubieten.

Die folgende Tabelle aus den DGE-Standards zeigt die Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl – auf. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalanforderungen formuliert, die zeigen, welche Lebensmittel aufgrund ihrer ernährungsphysiologischen Zusammensetzung aus Sicht der Ernährungswissenschaft und Nachhaltigkeit besonders empfehlenswert bzw. weniger empfehlenswert sind.

Ergänzend wird dargestellt, wie häufig bestimmte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen einzusetzen sind. Die Angaben legen fest, wieviel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich liefern soll.

Die Kriterien zu Qualitäten und Einsatzhäufigkeiten der Lebensmittel ermöglichen es, das Speiseangebot ausgewogen und abwechslungsreich zu gestalten. Werden die Kriterien bei der Speiseplanung durchgehend berücksichtigt, ist davon auszugehen, dass alle Nährstoffe die empfohlenen Werte im Sinne der Umsetzung der Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung abdecken.

Als Hilfestellung für die Planung und die Portionsgrößen werden Orientierungswerte für Lebensmittelmengen dargestellt. Bei diesen Mengen handelt es sich um Verzehrmengen, d.h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Sie bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und müssen von jedem Essensanbietenden individuell kalkuliert werden. Die tatsächliche Menge sollte sich an Erfahrungswerten orientieren.

Tabelle Orientierungshilfe DGE – Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an 5 Verpflegungstagen

Mittagsverpflegung

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an 5 Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über 5 Verpflegungstage Orientierungswerte[4] für Lebensmittelmengen über 5 Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	
		Mischkost	***Ovo-lacto-vegetarische* Kost**
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	› Vollkornprodukte › *Pseudogetreide* › Kartoffeln, roh oder vorgegart › *parboiled* Reis oder Naturreis	**5× (1× täglich)** P: ca. 600 g, S: ca. 650 – 800 g › davon: mind. 1× Vollkornprodukte max. 1× *Kartoffelerzeugnisse*	**5× (1× täglich)** P: ca. 600 g, S: 650 – 800 g › davon: mind. 1× Vollkornprodukte max. 1× *Kartoffelerzeugnisse*
Gemüse und *Salat*	› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › *Hülsenfrüchte* › *Salat*	**5× (1× täglich)** P: ca. 800 g, S: ca. 900 – 1200 g › davon: mind. 2× als *Rohkost* mind. 1× *Hülsenfrüchte* P: ca. 80 g, S: ca. 100 – 120 g	**5× (1× täglich)** P: ca. 900 g, S: ca. 1000 – 1400 g › davon: mind. 2× als *Rohkost* mind. 1× *Hülsenfrüchte* P: ca. 140 g, S: ca. 150 – 200 g
Obst	› Obst, frisch oder tiefgekühlt › Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen *süßenden Zutaten*	**mind. 2×** P: ca. 150 g, S: ca. 150 – 200 g › davon: mind. 1× als *Stückobst*	**mind. 2×** P: ca. 150 g, S: ca. 150 – 200 g › davon: mind. 1× als *Stückobst* mind. 1× als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g, S: ca. 25 – 30 g
Milch und Milchprodukte	› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % *Fett absolut* › Speisequark: max. 5 % *Fett absolut* → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen *süßenden Zutaten* › Käse: max. 30 % *Fett absolut*	**mind. 2×** P: ca. 200 g, S: ca. 200 – 300 g	**mind. 2×** P: ca. 200 g, S: ca. 200 – 300 g
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier[5]	› mageres Muskelfleisch	**max. 1× Fleisch/Wurstwaren** P: ca. 60 g, S: ca. 70 – 90 g › davon: mind. 2× mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen **1× Fisch** P: ca. 45 g, S: ca. 50 – 70 g › davon: mind. 2× fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	**entfällt bei einem *ovo-lacto-vegetarischen* Angebot[5]**
Öle und Fette	› Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen	**Rapsöl ist Standardfett** P: ca. 30 g, S: ca. 30 – 40 g	**Rapsöl ist Standardfett** P: ca. 30 g, S: ca. 30 – 40 g
Getränke	› Wasser › Früchte- und Kräutertee → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen *süßenden Zutaten*	**Getränke sind jederzeit verfügbar**	**Getränke sind jederzeit verfügbar**

4 Bei den angegebenen Orientierungswerten für Lebensmittelmengen handelt es sich um Verzehrmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die tatsächlichen Mengen sollten sich an Erfahrungswerten orientieren (siehe auch Kapitel 3.3 und 4.1.1)

5 Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20 bis 30 g Ei (Mischkost) bzw. 40 bis 50 g Ei (*ovo-lacto-vegetarische* Kost) pro Woche gerechnet

2.3 Weitere Anforderungen an die Speiseplanung

Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen. Hierbei ist auf die Wünsche der Schulleitung, Schüler/innen und Betreuungsleitung einzugehen. Darüber hinaus kann das Speiseangebot erweitert werden.

Über die Anforderungen der DGE hinaus sollen folgende Punkte eingehalten werden:

- Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.
- Das Angebot an Milchspeisen ist entsprechend der Vorgaben der DGE anzubieten, z.B. durch Joghurt- oder Quarkspeisen. Käse sollte regelmäßig, jedoch sollten Sorten mit einem absoluten Fettgehalt unter 30% bevorzugt werden.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Reis sollte nur gelegentlich in den Speiseplan integriert werden.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind maximal 2 x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.
- Die Verwendung von Fleisch aus artgerechter Haltung wird bevorzugt.
- Auf die Verwendung von Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. nachhaltig betriebenen Aquakulturen ist zu achten.
- Eierspeisen werden maximal 3x in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Süße Hauptgerichte werden in Absprache mit der Betreuungsleitung, jedoch maximal 3 x in 20 Verpflegungstagen angeboten (zum Beispiel Milchreis mit Zimt und Zucker, Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Apfelpfannkuchen oder ähnliches).
- In Abstimmung mit der Betreuungsleitung können gelegentlich (bis zu 4-mal innerhalb eines Schuljahres „Trendgerichte“ wie zum Beispiel „Döner“ oder ähnliches oder je nach Jahreszeit besondere Speisen angeboten werden.

2.4 Weitere Anforderungen an die Speisenherstellung

Der Wareneinkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung des Auftragnehmers. Die Vor- und Zubereitung des Mittagessens erfolgt in den Räumlichkeiten des Auftragnehmers

nach dem beauftragten Verpflegungssystem des Auftraggebers. Dabei ist bei der Speisenherstellung Folgendes zu beachten:

- auf die fettarme Zubereitung wird geachtet, Rapsöl ist Standard-Öl, maximal viermal frittierte und/oder panierte Produkte in 20 Verpflegungstagen.
- Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt.
- Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Es werden keine künstlichen Aromen und Süßstoffe sowie Zuckeraustauschstoffe und Zuckeralkohole verwendet.
- Es werden keine Speisen eingesetzt, in denen Alkohol/-aromen enthalten sind.
- Die Verwendung von Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern wird auf ein Mindestmaß beschränkt.

2.5 Weitere Anforderungen an die sensorische Qualität

- Aussehen:
  Appetitanregende Präsentation aller Speisen. Dabei bleiben die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben erhalten und sind ansprechend der Farbzusammenstellung auf dem Teller.
- Geschmack:
  Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten. Dabei wird abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt und die Möglichkeit zum Nachwürzen zur Verfügung gestellt.
- Konsistenz:
  Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest. Kurgebratene Lebensmittel ist knusprig bzw. kross, geschmortes und gedünstetes Fleisch hat eine zarte Textur; ist bissfest und nicht faserig.

2.6 Warmhaltezeiten und Temperatur

Kurze Warmhaltezeiten sollen eingehalten werden (für alle Komponenten von der Zubereitung bis zur Ausgabe maximal 180 Minuten).

Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65° Grad, Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° Grad, von Milchprodukten maximal 8 Grad sowie von Eis mindestens -7° C. Dies wird durch das Betreuungspersonal geprüft und dokumentiert.

2.7 Anforderung an den Speiseplan (für 4 Wochen bzw. 20 Verpflegungstage)

Der Auftragnehmer wird dem Auftraggeber jeweils 1 Woche im Voraus den Speiseplan für die Folgewoche vorlegen.

Der Speiseplan für die Folgewoche ist jeweils auf der Homepage bzw. App des Auftragnehmers durch den Auftragnehmer selbst zu veröffentlichen. Der Auftragnehmer betreibt die Homepage bzw. die App auf eigene Rechnung.

Der Speiseplan ist dabei klar und einfach formuliert. Der Speiseplan muss zudem abwechslungsreich (Wiederholung der im Rahmen der Mittagsversorgung angebotenen Speisen frühestens nach 4 Wochen und auf die Bedürfnisse von Kindern zugeschnitten sein.

Im Speiseplan werden die gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften (Zusatzstoffe, Allergene, etc.) eingehalten (insbesondere Lebensmittelzusatzstoffe-Durchführungsverordnung (LMZDV), Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003, Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO). Zusätzlich werden ökologische/biologische Erzeugnisse gekennzeichnet.

Bei Fleisch- und Fischerzeugnissen ist die Tierart zu benennen.

Der Speiseplan benennt ferner den Nährwert pro Menü (Anlage möglich) und die Mengenangaben (g) pro Menü (Anlage möglich).

Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen von Speisen und Lebensmitteln sind zu erklären.

2.8 Transport, Anlieferung und Abholung

Der Transport und die Anlieferung von Speisen sind vom Auftragnehmer sicherzustellen. Die Anlieferung der Speisen soll in Thermoporten oder Warmhaltebehältern erfolgen.

Die zum Transport erforderlichen Transportbehälter werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt und in erforderlicher Anzahl vorgehalten. Die Kühlung von Speisen (z.B. Salate, Rohkost, Milchprodukte etc.) wird durch verschließbare Kühlboxen sichergestellt.

Im Rahmen der Anlieferung der zubereiteten Speisen an den jeweils zu beliefernden Schulen hat der Auftragnehmer zudem sicherzustellen, dass die Transportbehälter hinsichtlich Größe, Gewicht und Füllmenge so bemessen werden, dass diese durch Personal an der jeweiligen Schule genutzt bzw. eingesetzt werden können. Insbesondere sind übergewichtige bzw. überschwappende Transportbehälter zu vermeiden.

Die Anlieferung der zu erhitzenden Speisen in Aluminiumschalen und/oder- konserven bzw. Plastikschläuchen ist ausgeschlossen. Auf den Einsatz von Aluminimum – und/oder Plastik-Einzelportionsgebinden und Kleinstgebinden (einzelverpackte Lebensmittel wie z.B. Senf, Zucker etc.) im Rahmen der Mittagsverpflegung ist möglichst zu verzichten. Der Auftragnehmer hat im Rahmen der Belieferung des Auftraggebers das Müllaufkommen im Rahmen des Zumutbaren möglichst gering zu halten. Mehrwegverpackungen sowie wiederverwertbare Verpackungsmaterialien sind bevorzugt einzusetzen.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem Schulgebäude ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen geboten.

Die Auftraggeberin spült die Transportbehälter vor und der Auftragnehmer holt diese bei der nächsten Belieferung ab.

2.9 Essenszeiten, Verpflegungstage/Woche, Ferienzeiten

Die Mittagsverpflegung soll an 5 Tagen in der Woche (jeweils von Montag bis Freitag) an durchschnittlich 20 Tagen im Monat erfolgen.

Die konkrete Anlieferungszeit der Mittagsverpflegung an der Waldschule (Maintal) soll ab frühestens 11:00 Uhr erfolgen.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es im Rahmen von Schülerzahlentwicklungen teilweise (selten) zu einer Abweichung der unter Ziffer 2.1 genannten überschlägigen Anzahl der Portionen von Mittagessen insgesamt nach oben und unten kommen kann.

Es kann zu Ausfällen des Mittagsunterrichts kommen. Diese Ausfälle sind teilweise planbar; teilweise können sie auch kurzfristig auftreten. Beispiele: Hitzefrei, Witterungseinbrüche (z.B. Glätte, Schnee, Sturm etc.), Klassenfahrten/Wanderwochen, Wandertage, pädagogische Tage. Dadurch kann sich die Anzahl der Speisen im Rahmen der Mittagsverpflegung reduzieren oder gänzlich entfallen. Hierauf muss der Auftragnehmer flexibel reagieren. Dazu ist eine enge Abstimmung zwischen dem Auftragnehmer und der Waldschule notwendig.

In den hessischen Schulferien findet auch ein Mittagsverpflegung mit einer reduzierten Anzahl an Schüleressen statt. Für Ausflüge der Ferienbetreuung werden im Übrigen Lunchpakete benötigt.

Bei Sonderveranstaltungen kann individuell zwischen Auftragnehmer, Auftraggeber und Betreuungsleitung vereinbart werden, ob bzw. welche Art von Verpflegung angeboten wird.

Bei Sonderveranstaltungen besteht zugunsten des Auftragnehmers kein Exklusiv-Recht zur Belieferung der jeweiligen Schule.

Der Auftragnehmer ist in der Lage, auf eine Veränderung hinsichtlich der Anzahl der Portionen wie auch in Hinsicht auf die Äußerung spezieller Wünsche oder Anregungen der jeweils zu beliefernden Schule flexibel zu reagieren.

Eine enge Zusammenarbeit des Auftragnehmers mit dem Auftraggeber sowie mit den Leitungen der einzelnen zu beliefernden Schulen ist ausdrücklich erwünscht. Insbesondere kann der Aufraggeber Anregungen zur Gestaltung der Speisepläne geben, zu denen der Auftragnehmer auf Verlangen des Auftraggebers Stellung zu nehmen hat.

Der Auftragnehmer wird für die Erstellung und die Zusammensetzung des Speiseplans einen festen Ansprechpartner benennen. Ferner wird der Auftragnehmer einen festen Ansprechpartner für den Bereich der Produktionsküche festlegen und dem Auftraggeber benennen.

3. Leistungsbeginn

Der Leistungsbeginn für die Waldschule im Maintal ist der 01.02.2027.