

## **Leistungsbeschreibung**

**Bewirtschaftung der Mensa  
an der Moscherosch-Schule  
und Belieferung mit verzehrfertigen Speisen  
aus der Mensa der Moscherosch-Schule  
an 10 weitere Bedarfsstellen  
der Gemeinde Willstät**

## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b><u>1</u></b>	<b><u>AUSGANGSLAGE UND HINWEISE ZUR AUSSCHREIBUNG</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>BESCHREIBUNG DER BEDARFSSTELLEN</u></b>	<b><u>6</u></b>
2.1	ADRESSEN DER BEDARFSSTELLEN	6
2.2	RAHMENBEDINGUNGEN IN DEN BEDARFSSTELLEN	7
2.2.1	ERGÄNZENDE HINWEISE ZU ANLAGE RAHMENBEDINGUNGEN	7
2.2.1.1	Verpflegungstage	7
2.2.1.2	Schließtage in den Kindertageseinrichtungen	7
2.2.1.3	Ferienbetreuung für Grundschüler	7
2.2.1.4	Anzahl Mittagessen	7
2.3	ANLAGE PLAN MENSA	7
2.4	ANLAGE AUSSTATTUNG DER MENSA	7
2.5	ANLAGE ANSICHTEN MESSAGEBÄUDE	7
<b><u>3</u></b>	<b><u>BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT MENSA (BEDARFSSTELLE 1)</u></b>	<b><u>7</u></b>
3.1	AUFGABEN DER KONZESSIONSNEHMERIN	8
3.2	ANFORDERUNGEN AN DAS PERSONAL IN DER MENSA	8
3.3	ANLAGE RECHTE UND PFLICHTEN DER VERTRAGSPARTEIEN	9
3.4	NUTZUNG DES SPEISERAUMS FÜR SCHULISCHE VERANSTALTUNGEN	9
<b><u>4</u></b>	<b><u>BELIEFERUNG DER BEDARFSSTELLEN 2 - 11</u></b>	<b><u>10</u></b>
	ANFORDERUNGEN AN DIE BELIEFERUNG MIT VERZEHRFERTIGEN SPEISEN	10
	TEMPERATURVORGABEN	10
<b><u>5</u></b>	<b><u>PRODUKTIONSKONZEPT MENSA (BEDARFSSTELLE 1)</u></b>	<b><u>11</u></b>
<b><u>6</u></b>	<b><u>PRODUKTIONSKONZEPT FÜR DIE BEDARFSSTELLEN 2 BIS 11</u></b>	<b><u>12</u></b>
6.1	VERZEHRFERTIGE PRODUKTE	12
6.2	KÜCHENFERTIGE PRODUKTE	12
<b><u>7</u></b>	<b><u>VERPFLEGUNGSANGEBOT</u></b>	<b><u>12</u></b>
7.1	MITTAGESSEN	12
7.2	MENÜLINIE I UND II	12
7.2.1	MENÜLINIE I = VOLLKOST-MENÜLINIE	12
7.2.2	MENÜLINIE II = VEGETARISCHE MENÜLINIE	13
7.3	ANFORDERUNGEN AN DAS SPEISENANGEBOT	13
7.3.1	SÜßES HAUPTGERICHT	13
7.3.2	NACHTISCH	13
7.3.3	SONDERKOST BEI LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN	14
7.3.4	BESONDERE ANFORDERUNGEN AN DAS SPEISENANGEBOT FÜR KITA-KINDER	14
7.4	ANLAGE PORTIONSGRÖßEN	14
<b><u>8</u></b>	<b><u>SPEISENPLANUNG</u></b>	<b><u>14</u></b>
8.1	ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN	14
8.2	GESTALTUNG DES SPEISENANGEBOTS IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN IN MENÜLINIE I UND II	15
8.2.1	LEBENSMITTELAUSWAHL IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN IN MENÜLINIE I	15
8.2.2	LEBENSMITTELAUSWAHL IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN IN MENÜLINIE II	15
8.3	SPEISEPLÄNE	16
8.3.1	BEREITSTELLUNG DER SPEISEPLÄNE	16

8.3.2	DARSTELLUNG DES SPEISENANGEBOTES IN DEN SPEISEPLÄNEN .....	16
8.3.3	KENNZEICHNUNG DER SPEISEN IN DEN SPEISEPLÄNEN .....	16
<b>9</b>	<b><u>SPEISENHERSTELLUNG</u></b> .....	<b>16</b>
9.1	ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN .....	16
9.2	BESONDERE ANFORDERUNGEN .....	16
9.3	EINSATZ VON BIO-PRODUKTEN .....	17
<b>10</b>	<b><u>ZUSÄTZLICHE VERPFLEGUNGSANGEBOTE IN BEDARFSSTELLE 1</u></b> .....	<b>17</b>
10.1	SALATTELLER .....	17
10.2	GERICHT DER WOCHE .....	17
10.3	PAUSENVERPFLEGUNG IM KIOSK .....	17
<b>11</b>	<b><u>GETRÄNKEANGEBOT IM KIOSK (BEDARFSSTELLE 1)</u></b> .....	<b>18</b>
<b>12</b>	<b><u>BESTELLWESEN</u></b> .....	<b>19</b>
12.1	EINSATZ EINES INTERNETBASIERTES BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM FÜR ALLE BEDARFSSTELLEN .....	19
12.2	BESTELLUNG DER MITTAGESSEN .....	19
12.3	STORNIERUNG VON MITTAGESSEN .....	19
12.4	BEZAHLUNG AM KIOSK IN BEDARFSSTELLE 1 .....	19
<b>13</b>	<b><u>QUALITÄTSSICHERUNG</u></b> .....	<b>19</b>
13.1	ÜBERPRÜFUNG WÄHREND DER VERTRAGSLAUFZEIT .....	19
13.2	KOMMUNIKATION .....	19
<b>14</b>	<b><u>ANLAGEN</u></b> .....	<b>20</b>

## 1 Ausgangslage und Hinweise zur Ausschreibung

Der Bedarf an Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Die Gemeinde Willstätt unterhält eine kommunale Gesamtlösung zur Versorgung aller Betreuungseinrichtungen in Willstätt.

Diese Mensa wird gemeinsam von der Gemeinschaftsschule und der Grundschule Willstätt genutzt werden. Hier gibt es neben dem Mittagessen auch einen Kioskverkauf in der Mensa.

Derzeit wird die Mensa mit folgendem Personal des derzeitigen Auftragnehmers betrieben:

1x	40 Std.	Fleischereifachverkäuferin
1x	30 Std.	Fachfremd
1x	30 Std.	Fachfremd
2x	Minijob Fahrer	pro Tag 1 Fahrer

Die Gemeinde Willstätt (im weiteren Text als **Konzessionsgeberin** bezeichnet) schreibt die Bewirtschaftung der Mensa in der Moscherosch-Schule (Bedarfsstelle 1) in Fremdregie aus. Der zukünftige Bewirtschafter der Mensa (im weiteren Text als **Konzessionsnehmerin** bezeichnet) muss alle Aufgaben übernehmen, die zur Erfüllung der Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung gefordert sind.

Die Küche in dieser Mensa wurde so geplant, dass die Kapazitäten ausreichen um weitere Schulen und Kindertageseinrichtungen mit verzehrfertigen Speisen zu beliefern.

Im Rahmen dieser Ausschreibung sind zwei Grundschulen und 8 Kindertageseinrichtungen durch den Auftragnehmer mit Mittagessen zu beliefern.

Die Konzessionsnehmerin muss in der Mensa die Mittagessen für alle anderen Bedarfsstellen zubereiten und verzehrfertig (Cook&Hold-System) an diese Bedarfsstellen ausliefern.<sup>1</sup> Die Ausgabe der Essen und die Bewirtschaftung der Küchen in den Bedarfsstellen erfolgt weiterhin in Eigenregie, mit Personal der Gemeinde.

Alle Anforderungen an den zukünftigen Vertragspartner zur Erbringung der geforderten Leistung sind in dieser Leistungsbeschreibung festgelegt.

Alle Anforderungen aus dieser Leistungsbeschreibung sind Mindestanforderungen, die durch den Auftragnehmer erfüllt werden müssen. Werden die Mindestanforderungen nicht erfüllt, wird das Angebot ausgeschlossen.

---

<sup>1</sup> Die Konzessionsgeberin verfügt in diesen Bedarfsstellen nicht über die Gerätschaften und Flächen, um andere Systeme zu ermöglichen.

# Mensa

## Moscherosch-Schule

(Gemeinschaftsschule Moscherosch-Schule und Grundschule Willstätt)

= Bedarfsstelle 1

### Grundschulen

- Grundschule Sand = Bedarfsstelle 2
- Grundschule Eckartsweier = Bedarfsstelle 3

### Kitas

- KiTA Kindertreff = Bedarfsstelle 4
- KiGA Kindernest = Bedarfsstelle 5
- KiGa Villa Kunterbunt = Bedarfsstelle 6
- KiKri Zwergenhaus = Bedarfsstelle 7
- KiGa Kinderarche = Bedarfsstelle 8
- KiGA Regenbogen = Bedarfsstelle 9
- KiGa Krempenbrunnen = Bedarfsstelle 10
- KiKri Kindertreff-Kirchstraße = Bedarfsstelle 11

## 2 Beschreibung der Bedarfsstellen

### 2.1 Adressen der Bedarfsstellen

#### **Bedarfsstelle 1**

(= Produktionsküche)  
Mensa Moscherosch-Schule  
Hornisgrindestraße 2 | 7731 Willstätt

#### **Bedarfsstelle 2**

Grundschule Sand  
Blumenstraße 15 | 77731 Willstätt - Sand

#### **Bedarfsstelle 3**

Grundschule Eckartsweier  
Hofstattstraße 22 | 77731 Willstätt - Eckartsweier

#### **Bedarfsstelle 4**

Komm. KiTa "Kindertreff"  
Hornisgrindestraße 8 | 77731 Willstätt

#### **Bedarfsstelle 5**

Komm. KiGa "Kindernest"  
Blumenstraße 15 | 77731 Willstätt - Sand

#### **Bedarfsstelle 6**

Komm. KiGa "Villa Kunterbunt"  
Friedhofstraße 1a | 77731 Willstätt - Hesselhurst

#### **Bedarfsstelle 7**

Komm. KiKri "Zwergenhaus"  
Urloffener Straße 5 a | 77731 Willstätt - Legelshurst

#### **Bedarfsstelle 8**

Evang. KiGa "Kinderarche"  
Finkenstraße 5 | 77731 Willstätt - Legelshurst

#### **Bedarfsstelle 9**

Komm. KiGa "Regenbogen"  
Hofstattstraße 22 | 77731 Willstätt – Eckartsweier

#### **Bedarfsstelle 10**

Kath. KiGa ""Krempenbrunnen""  
Schillerstraße 2 | 77731 Willstätt

#### **Bedarfsstelle 11**

Komm KiKri „Kindertreff-Kirchstraße“  
Kirchstraße 9 | 77731 Willstätt

## **2.2 Rahmenbedingungen in den Bedarfsstellen**

In der Anlage *Rahmenbedingungen* sind alle relevanten Informationen zu den Bedarfsstellen beschrieben.

### **2.2.1 Ergänzende Hinweise zu Anlage Rahmenbedingungen**

#### **2.2.1.1 Verpflegungstage**

Mittagessen muss an allen Öffnungstagen angeboten werden. Die Angaben zu den Verpflegungstagen pro Jahr können leicht variieren, z.B. je nach Lage der Feiertage.

#### **2.2.1.2 Schließtage in den Kindertageseinrichtungen**

In den jeder Kindertageseinrichtungen gibt es im Kalenderjahr derzeit 25 Schließtage, davon sind 20 Tage einheitlich. 5 Tage variieren in jeder Einrichtung. Die Konzessionsgeberin wird zeitnah über die genauen Schließtage informieren.

#### **2.2.1.3 Ferienbetreuung für Grundschüler**

Für alle Grundschüler der Gemeinde Willstätt gibt es, bis auf 20 Schließtage, das Angebot einer Ferienbetreuung. Im Rahmen dieser Ferienbetreuung wird auch ein Mittagessen angeboten. Das Essen wird in der Mensa eingenommen. Die Ferienbetreuung findet für alle Ortsteile zentral in Willstätt statt. Eine Auslieferung des Essens in die Grundschulen Eckartsweier und Sand ist in diesen Zeiträumen nicht notwendig.

Der Auftragnehmer erhält die genauen Termine der Ferienbetreuung und die angemeldeten Teilnehmerzahlen spätestens am Anfang des jeweiligen neuen Schuljahres.

#### **2.2.1.4 Anzahl Mittagessen**

Die Angaben zu den durchschnittlichen, täglichen Essenszahlen (Anlage *Rahmenbedingungen*) sind Orientierungswerte für die Konzessionsnehmerin und begründen keine Abnahmeverpflichtung für die Konzessionsgeberin.

## **2.3 Anlage Plan Mensa**

Die Pachtflächen und die Aufteilung des Küchenbereichs in der Mensa ist aus dem beigefügten Plan Anlage *Plan Mensa* zu ersehen.

## **2.4 Anlage Ausstattung der Mensa**

Die Ausstattung der Küche mit technischen Geräten und Inventar ist in der Anlage *Ausstattung der Mensa* beschrieben.

## **2.5 Anlage Ansichten Mensagebäude**

Um einen Eindruck der Räumlichkeiten zu erhalten, sind Zeichnungen zur Küchenplanung in der Anlage *Ansichten Mensagebäude* beigefügt.

## **3 Bewirtschaftungskonzept Mensa (Bedarfsstelle 1)**

Die Bewirtschaftung der Mensa in der Moscherosch-Schule (Bedarfsstelle 1) erfolgt in sogenannter Fremdregie durch den Auftragnehmer. Als externer Dienstleister erbringt die

Konzessionsnehmerin mit seinem Personal die geforderten Leistungen.

### **3.1 Aufgaben der Konzessionsnehmerin**

Zu den Aufgaben der Konzessionsnehmerin zählen insbesondere:

- Bereitstellung aller Speisen für das Mittagessen in Bedarfsstelle 1 und Belieferung der Bedarfsstellen 2 – 11 mit Mittagessen mit dem Cook&Hold-System.
- Zubereitung und Ausgabe der Speisen für den Pausenverkauf im Kiosk und das Mittagessen
- Bereitstellung und Disposition des Personals in Bedarfsstelle 1
- Reinigung der Flächen und des Inventars gemäß Ziffer 5 der Anlage *Rechte und Pflichten der Vertragsparteien*
- Bei Bedarf, Reinigung der Tische im Speiseraum während des laufenden Betriebes
- Umsetzung aller qualitätssichernden Maßnahmen
- Erstellung, Gestaltung und Druck der Speisepläne
- Verwendung des internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystems der Konzessionsgeberin
- alle sonstigen Aufgaben, die zur Bewirtschaftung der Mensa zu erfüllen sind
- Erfüllung aller Inhalte des angebotenen Konzepts
- Erfüllung aller Inhalte der angebotenen und bewerteten Zusagen im Vergabeverfahren

### **3.2 Anforderungen an das Personal in der Mensa**

Für die Bewirtschaftung der Mensa muss es eine verantwortliche Person als festen Ansprechpartner für die Konzessionsgeberin geben.

Die Konzessionsnehmerin muss eine Mensaleitung festlegen. Die/der verantwortliche Mensaleiterin/Mensaleiter muss so qualifiziert sein, dass sie/er die Mensa eigenverantwortlich und zuverlässig leiten kann. Neben dem fachlichen Knowhow, muss die Leitung serviceorientiert sein.

Die Mensaleitung wird regelmäßig von der Konzessionsnehmerin geschult und weitergebildet.



Die Konzessionsnehmerin stellt das Personal und trägt dafür Sorge, dass

- eine ausreichende Anzahl an geschultem Personal bereit steht, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und lange Wartezeiten bei der Essensausgabe (über 15 Minuten) zu vermeiden,
- auch zu Stoß- oder Ausfallzeiten (Urlaub, Krankheit) ausreichend Personal bereitgestellt werden kann,
- das äußere Erscheinungsbild der Mitarbeiter gepflegt und sauber ist,
- die Mitarbeiter einheitliche Berufskleidung tragen,
- das Ausgabepersonal ein freundliches Auftreten hat und die deutsche Sprache beherrscht,
- die Küchenmitarbeiter regelmäßig Hygieneschulungen erhalten, das HACCP- Konzept kennen und wissen, wie sie dieses in der Praxis anwenden müssen,
- das eingesetzte Personal sozialversichert eingesetzt wird,
- das eingesetzte Personal nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich Hygiene geschult ist,
- im Sinne des § 72 a SGB VIII keine Personen beschäftigt werden, welche rechtskräftig wegen einer Straftat nach den §§ 171, 174 bis 174 c, 176 bis 180 a, 181 a, 182 bis 184 f, 225, 232 bis 233 a, 234, 235 oder 236 des Strafgesetzbuches verurteilt worden sind. Die Konzessionsnehmerin verpflichtet sich, zu diesem Zweck von dem Personal ein Führungszeugnis nach § 30 Absatz 5 des Bundeszentralregistergesetzes vorlegen zu lassen,
- bei erheblichen Differenzen (z.B. Nachweis von fachlichen Fehlern, Verstöße gegen Schülerinnen und Schüler oder Personen aus dem schulischen Umfeld) auf Antrag der Konzessionsgeberin das Personal ausgetauscht wird.
- das Masernschutzgesetz, welches am 1. März 2020 in Kraft getreten ist und eine Impfpflicht gegen Masern einführt, beachtet wird. Die Impfpflicht betrifft an Schulen auch Mitarbeiter, die nach 1970 geboren wurden - zum Beispiel Lehrkräfte, aber auch Verwaltungsmitarbeiter, Hausmeister und das Personal, das das Mittagessen ausgibt. Neue Lehrkräfte oder anderes Personal dürfen ohne Nachweis nicht tätig werden. Mitarbeiter, die ab dem 1. März neu anfangen, müssen den Masern-Impfschutz nachweisen. Auch hier gilt, dass nach 1970 geborene Bestandsmitarbeiter bis 31.12.2021 Zeit zur Vorlage haben.

### **3.3 Anlage Rechte und Pflichten der Vertragsparteien**

Die Verteilung der Rechte und Pflichten zwischen Konzessionsgeberin und Konzessionsnehmerin ergeben sich zusätzlich aus der Anlage *Rechte und Pflichten der Vertragsparteien*.

### **3.4 Nutzung des Foyers/Speiseraums für schulische Veranstaltungen**

Foyer inklusive Kioskbereich und Speiseraum können von der Konzessionsgeberin oder von Dritten, für von der Konzessionsgeberin genehmigte Veranstaltungen (zum Beispiel für Schulfeste, Elternabende, Vorträge u.a.), außerhalb der Öffnungszeiten der Mensa genutzt werden.

Innerhalb eines Schuljahres kann mit circa 10 Veranstaltungen gerechnet werden. Dabei kann ein benötigtes Catering bei Interesse auch durch die Konzessionsnehmerin erbracht werden.

Die Konzessionsgeberin informiert die Konzessionsnehmerin frühzeitig über solche Termine. In den Ferien finden keine Veranstaltungen statt, bei denen der Kiosk benutzt wird.

Für Veranstaltungen durch Dritte, darf der Kioskbereich genutzt werden. Die Küche darf nicht betreten werden. Geschirr und Besteck muss von der Konzessionsnehmerin nach vorheriger Abstimmung (Art und Menge) mit den Veranstaltern, im Kioskbereich bereitgestellt werden.

Das gebrauchte Geschirr wird, zur Reinigung durch die Konzessionsnehmerin, vor der Spülküche bereitgestellt. Die Nutzung der Küche und der Spülküche erfolgt nur durch die Konzessionsnehmerin. Die Reinigung des Kioskbereiches erfolgt nach den Veranstaltungen durch die Konzessionsnehmerin (siehe dazu Vereinbarungen im Pachtvertrag gem. § 1 Abs. 6).

## **4 Belieferung der Bedarfsstellen 2 - 11**

Die Konzessionsnehmerin muss die Bedarfsstellen 2 - 11 nur beliefern. Die Ausgabe der Mittagessen erfolgt in den Bedarfsstellen durch das dort verantwortliche Personal.

### **Anforderungen an die Belieferung mit verzehrfertigen Speisen**

- Die Belieferung erfolgt in geeigneten Transport- bzw. Speisenbehältern. Heiße Speisen müssen in Thermoporten angeliefert werden, diese müssen nicht zwingend beheizbar sein.
- Die Belieferung erfolgt in Großgebinden (nicht in Einzelportionen) und in Mehrwegbehältern.
- Die Mehrwegbehälter werden vorgereinigt (ohne Speisereste, oberflächlich gereinigt) zurückgegeben.
- Die Abholung der Speisenbehältnisse muss am Verzehrtage nach dem Mittagessen oder am darauffolgenden Tag erfolgen. Vor den Wochenenden, vor Feiertagen oder vor Ferienbeginn müssen alle Behältnisse und Verpackungen am Verzehrtage geholt werden.
- Die Anlieferung der Speisen muss spätestens 20 Minuten vor dem Beginn der ersten Essensausgabe (siehe Anlage *Rahmenbedingungen*) erfolgen.
- Die Warmhaltezeit zwischen Ende der Speisenproduktion und der Ausgabe der Mittagessen zum Beginn der Essensschicht, bzw. zum Beginn der späten Essensschicht, beträgt maximal 3 Stunden.

### **Temperaturvorgaben**

Die Konzessionsgeberin ist zur Einhaltung der Transporttemperaturen gem. DIN 10508\* in der jeweils gültigen Fassung bis zur Übergabe der Speisen verpflichtet und hat diese immer aktuell zu dokumentieren.

<p>*DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte DIN10508_Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel</p>
--

## 5 Produktionskonzept Mensa (Bedarfsstelle 1)

Da hohe Investitionen in die Küchentechnik getätigt wurden, muss die Konzessionsnehmerin die Möglichkeiten in dieser Küche nutzen und möglichst viele frische, unverarbeitete Lebensmittel, bzw. überwiegend Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 einsetzen.

In der Küche in der Mensa in der Moscherosch-Schule ist ein „Küchenkonzept“ umzusetzen, bei dem die Speisen und Speisenkomponenten für das Mittagessen mit einem möglichst hohen Anteil an frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln ergänzt mit Produkten der Convenience-Stufen 0 bis 4 werden.

**Bei der Zubereitung von Menü I und Menü II, dem Gericht der Woche und dem Salatteller in Bedarfsstelle 1 muss folgende Anforderung erfüllt werden:**

**Der Anteil an Convenience-Produkten mit der Convenience-Stufe 3 und 4 liegt in 20 Verpflegungstagen bei maximal 30% der für die Produktion verwendeten Rohware in Kilogramm oder Liter. Produkte der Convenience-Stufe 5 dürfen nicht eingesetzt werden.**

Die Beschreibung der Convenience-Stufen basiert auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.<sup>2</sup> Die Zuordnung der Produktgruppen wird in der folgenden Tabelle 1: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen vorgenommen.

---

<sup>2</sup> <https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/publikationen/Convenienceprodukte-GV.pdf>

**Tabelle 1:** Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen [16]

Convenience-Stufe		Definition	Beispiel	Arbeiten zur nächsten Stufe
Grundstufe	0	Unbehandelte Ware	Tierhälften, Gemüse, ungewaschen	Waschen, schälen, entkernen, entbeinen, Fleisch zerlegen, entfernen aller ungenießbaren Teile
Küchenfertig	I	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse	Zerkleinern, portionieren, panieren
Garfertig	II	Ohne weitere Vorbereitung zu garen, Rezeptleistung ab dieser Stufe meist nicht mehr durch den Koch erbracht	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes, gewürztes Fleisch	Kochen, braten, dämpfen, schmoren
Aufbereitetfertig	III	Durch das Aufbereiten (z.B. Mischen, Auffüllen, Würzen) verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt	Salatdressing, Kartoffelpüree	In Flüssigkeit anrühren, (Nach-) Würzen
Regenerierfertig	IV	Durch Wärmezufuhr werden die Speisen verzehrfertig	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)	Aufwärmen
Verzehr-/tischfertig	V	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven	

Entscheidend für die Konzessionsgeberin ist, dass

- die Zeit zwischen Fertigstellung der verzehrfertigen Speisen und der Ausgabe so kurz wie möglich ist, aber maximal 180 Minuten (3 Stunden) beträgt,
- die Qualitätsanforderungen aus dieser Leistungsbeschreibung erfüllt werden,
- die Speisen optisch, sensorisch und in ihrer Konsistenz ansprechend sind,
- die Speisen nährstoffschonend zubereitet werden,
- ein reibungsloser Ablauf zu den Stoßzeiten möglich ist.

## 6 Produktionskonzept für die Bedarfsstellen 2 bis 11

In den Bedarfsstellen 2 bis 11 müssen die Mittagessen mit dem Cook&Hold-System bereitgestellt werden. Darunter versteht die Konzessionsgeberin, dass die Speisen von der Konzessionsnehmerin verzehrfertig zubereitet und täglich als Warmverpflegung (= Cook&Hold-System) angeliefert werden.

Das Mittagessen wird zeitnah angeliefert (siehe Ziff. 4), so dass die Warmhaltezeiten der Speisen so kurz wie möglich sind.

### 6.1 Verzehrfertige Produkte

Die Speisen für die Mittagsverpflegung werden durch die Konzessionsnehmerin in der Mensa in der Moscherosch-Schule hergestellt und in die Bedarfsstellen 2-10 verzehrfertig mit dem sogenannten Cook&Hold-System (Warmverpflegung) angeliefert. Warme Speisekomponenten

werden entsprechend heiß gehalten und angeliefert, kalte Komponenten wie Salate, Dressings, Rohkost, Obst oder Nachtische werden gekühlt angeliefert.

## **6.2 Küchenfertige Produkte**

Produkte wie frische Salate und Rohkost (z.B. Gemüsesticks) müssen küchenfertig (geputzt, gewaschen, geschnitten) und gekühlt angeliefert werden. Frische Salate dürfen noch nicht angemacht sein. Das Dressing für die Salate muss separat mitgeliefert werden. Die Salate werden von den Mitarbeiter\*innen vor Ort kurz vor der Ausgabe an die Schüler angemacht.

## **7 Verpflegungsangebot**

### **7.1 Mittagessen**

In allen Bedarfsstellen müssen zum Mittagessen zwei verschiedene Menüs in zwei Menülinien angeboten werden. In der Mensa Moscherosch Schule muss zusätzlich ein Salatteller mit Topping, ein Gericht der Woche, eine Bowl oder Ähnliches angeboten werden.

### **7.2 Menülinie I und II**

Zum Mittagessen werden täglich zwei verschiedene Menüs angeboten.

Ein Menü besteht aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch. Bei Bedarfsstelle 1 wäre optional eine hinzubuchbare Vorspeise wünschenswert.

Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

#### **7.2.1 Menülinie I = Vollkost-Menülinie**

In Menülinie I muss bei insgesamt 5 Verpflegungstagen pro Woche folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:

**2 x ein Fleischgericht,  
1 x ein Fischgericht und  
2 x ein vegetarisches Gericht**

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

- 2 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht

## **7.2.2 Menülinie II = Vegetarische Menülinie**

In Menülinie II muss bei insgesamt 5 Verpflegungstagen pro Woche 5 x ein ovo-lacto-vegetarisches\* Gericht angeboten werden.

*\*Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

*Definition: Quelle= DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)*

## **7.3 Anforderungen an das Speisenangebot**

### **7.3.1 Süßes Hauptgericht**

An den Bedarfsstellen 4 -11 darf es kein süßes Hauptgericht geben.

Bei den Bedarfsstellen 1 – 3 gilt, wenn das Hauptgericht eines Menüs ein süßes Hauptgericht ist (gemeint sind warme Süßspeisen wie z.B. Reisbrei, Strudel, Kaiserschmarren, u.a.), muss es zuvor immer eine Gemüsesuppe oder Rohkost geben.

### **7.3.2 Nachtisch**

Als Nachtisch werden in der Woche 3 x Obst und 2 x Milchspeisen angeboten.

Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Das Obst wird bevorzugt nach dem saisonalen Angebot eingesetzt.

Süßigkeiten dürfen nicht als Nachtisch gereicht werden.

Es darf kein Nachtisch angeboten werden, der Bestandteile vom nicht-lebenden Tier enthält.

Es gibt pro Tag einen Nachtisch, der für Menü I und II gleich ist.

### 7.3.3 Sonderkost bei Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Konzessionsnehmerin hat Sonderkost bei folgenden Lebensmittelunverträglichkeiten bereit zu stellen: Fruktose-Unverträglichkeit, Laktose-Unverträglichkeit und Gluten-Unverträglichkeit. Diese Sonderkost darf als Einzelportionsschale angeboten werden.

Hinweis: Sonderkost wird den Berechtigten nur bei Vorlage eines entsprechenden Attestes über die Lebensmittelunverträglichkeiten von der Konzessionsgeberin gewährt.

### 7.3.4 Besondere Anforderungen an das Speisenangebot für Kita-Kinder

Insbesondere für Kleinkinder (Krippe + Kiga | 1-6 Jahre) müssen bei der Speisenauswahl und Zubereitung folgende Anforderungen erfüllt werden:

- Die Speisen müssen mild gewürzt werden.
- Stark blähende und schwer verdauliche Lebensmittel dürfen nicht angeboten werden
- Kerne, Nüsse oder sonstige kleine, harte Zutaten in den Komponenten sind für Kleinkinder gefährlich und dürfen nicht in das Produkt gemischt werden
- Fleisch muss leicht zu schneiden sein. Fleisch mit Knochen (zum Bsp. Chicken Wings) darf nicht angeboten werden
- Fisch muss „praktisch grätenfrei“ sein<sup>3</sup>
- An den Bedarfsstellen 4 -11 darf es kein süßes Hauptgericht geben.

## 7.4 Anlage Portionsgrößen

Die in der Anlage *Portionsgrößen* vorgegebenen verzehrfertigen Portionsgrößen für Kinder Kitas und für Schüler\*innen der Primar- und Sekundarstufe sind als Mindestanforderungen einzuhalten.

## 8 Speisenplanung

### 8.1 Allgemeine Anforderungen

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speisenplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Der Speisenplan wird saisonal angepasst.
- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Kindern die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen (nicht immer freitags Fisch).

---

<sup>3</sup> Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse

Leitsätze vom 14. Januar 2021 (BANz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 16. September 2025 (BANz AT 27.10.2025, GMBI 33/2025 S. 710-714).

## 8.2 Gestaltung des Speisenangebots in 20 Verpflegungstagen in Menülinie I und II

Um ein abwechslungsreiches und gesundheitsförderliches Speisenangebot sicherzustellen, wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten werden müssen.

### 8.2.1 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen in Menülinie I

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie I
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 12 x
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips oder Soßen)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch

### 8.2.2 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen in Menülinie II

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie II (vegetarische Menülinie)
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 12 x
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips oder Soßen)
Ei	mind. 4 x <u>Eier</u> (zum Beispiel in Rührei, Pfannkuchen, Eierstich, Aufläufe)
Hülsenfrüchte	mind. 4 x
Fleischersatzprodukte	Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)*



## **8.3 Speisepläne**

### **8.3.1 Bereitstellung der Speisepläne**

Die Speisepläne müssen jeweils spätestens zum 15. eines Monats für den Folgemonat zur Verfügung gestellt werden. Vor Ablauf der Sommerferienzeiten muss der Speiseplan spätestens zwei Wochen vor Schulbeginn zur Verfügung gestellt werden.

### **8.3.2 Darstellung des Speisenangebotes in den Speiseplänen**

- Der Speiseplan wird übersichtlich gestaltet.
- Im Speiseplan müssen in der Menülinie I und II die jeweiligen Menüs gekennzeichnet werden, die der Gast wählen muss, wenn er sich ausgewogen und gesundheitsförderlich nach den Vorgaben aus Ziff. 8.2 ernähren möchte. Die Kennzeichnung muss auf dem Speiseplan erklärt sein.
- Bei Gerichten mit Fleisch oder Wurstwaren ist die Tierart zu benennen.
- Die Speisen sind eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind transparent erklärt z.B. Seeräuberfilet, Piratenpfanne.
- Die Allergene müssen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (siehe dazu Ziff. 6.4.3 Kennzeichnung der Speisen) auf dem Speiseplan gut ersichtlich sein. Dies kann durch Symbole oder mit Buchstaben oder Zahlen erfolgen. Dazu muss eine Legende auf dem Speiseplan, oder ein Hinweis wo sich diese befindet, sein.
- Gemäß Musterspeiseplan aus Angebot.

### **8.3.3 Kennzeichnung der Speisen in den Speiseplänen**

Die Konzessionsnehmerin hat alle für die Gemeinschaftsverpflegung maßgeblichen gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, auch solche die erst nach dem Abschluss des Vertrages in Kraft treten.

Die Kennzeichnung der Allergene in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen. Die Auszeichnung von Zusatzstoffen in der Mittagsverpflegung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Des Weiteren müssen die Vorgaben der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen eingehalten werden.

Beim Einsatz und der Auszeichnung in Speiseplänen/ -karten und -aushängen ist die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen einzuhalten.

## **9 Speisenerstellung**

### **9.1 Allgemeine Anforderungen**

Die Konzessionsnehmerin hat alle gesetzlichen Regelungen, insbesondere die EU-Verordnungen und DIN-Normen oder vergleichbar im Zusammenhang mit dem Vergabegegenstand zu beachten.

Das Verpflegungsangebot ist, soweit in dem vorliegendem Konzessionsvertrag oder der Leistungsbeschreibung keine spezielleren, weitergehenden oder für die Konzessionsgeberin besseren Regelungen enthalten sind (z.B. in den vereinbarten Konzepten oder der vom Auftragnehmer zugesagten Qualität und Nachhaltigkeit) nach den Grundlagen der Deutschen

Gesellschaft für Ernährung (DGE) und damit nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in seiner gültigen Fassung ( 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023)<sup>4</sup> auszurichten. Die Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart. Im Falle einer Überarbeitung oder einer Neuauflage des DGE-Qualitätsstandard gelten die jeweiligen Neufassungen für die restliche Vertragslaufzeit mit einer Übergangsfrist von 6 Monaten. Für die Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung sind Kapitel 4.1 bis 4.5 des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ Grundlage der Speisen- und Getränkequalität. Es sind alle darin enthaltenen Kriterien uneingeschränkt zu erfüllen.

Im Speisenangebot sind folgende weitere Kriterien einzuhalten: Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen Lebensmittelimitate, wie z. B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimpsimitate. Auf das Angebot von Fischgerichten mit Pangasius ist zu verzichten. Untersagt sind ferner die Verwendung und der Einsatz von kennzeichnungspflichtige Geschmackverstärker, künstlichen Aromen und Farbstoffen, synthetischen Konservierungs- und Süßstoffen, Light-Produkten, Alkohol und Alkoholaromen. Schüler\*innen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ohne Aufpreis zu ermöglichen. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Gründen eine alternative Kost erforderlich wird. Der Austausch von Beilagen muss grundsätzlich und ohne Aufpreis möglich sein.

## **9.2 Besondere Anforderungen**

Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden.

Es werden keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

Komponenten wie Suppen und Soßen müssen vegetarisch sein und dürfen nicht mit Knochen oder Vergleichbarem zubereitet werden.

## **9.3 Einsatz von Bioprodukten**

Im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20% vom gesamten Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz der gelieferten Menüs, verteilt über alle Warengruppen (außer Fleisch und Fisch), in Bio-Qualität angeboten werden. Die Verwendung von Bioprodukten ist in allen Menülinien sicherzustellen.

# **10 Zusätzliche Verpflegungsangebote in Bedarfsstelle 1**

## **10.1 Salatteller**

- Der Salatteller muss aus mindestens 3 verschiedenen Salate zusammengestellt sein, davon mindestens zwei Rohkostsalate (z. B. aus Karotten, Kraut, Gurken, Paprika) und mindestens einem Blattsalat
- Mindestanforderung Portionsgröße: 80 Gramm Blattsalat plus 250 Gramm Rohkostsalate

---

<sup>4</sup> Abrufbar unter folgendem Link: [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

- Der Salat muss mit einem Topping (z. B. im Wechsel Ei, Käse, Putenstreifen, Schinken, Oliven oder Saaten) ergänzt werden.

Es stehen mindestens 2 verschiedene Dressings zur Auswahl, davon mindestens ein klares Dressing (laktosefrei).

## 10.2 Gericht der Woche

- Das Gericht der Woche ist ein gleichbleibendes Gericht für 5 Tage
- Bei der Auswahl ist darauf zu achten, dass das Gericht vielen Nutzern schmeckt (z. B. Spagetti mit Tomatensoße oder Käsespätzle mit Salat, Bowl)
- Die Portionsgröße orientiert sich an der Anlage *Portionsgrößen*.

## 10.3 Pausenverpflegung im Kiosk

In der neuen Mensa der Moscherosch-Schule gibt es einen Kioskverkauf, der räumlich vom Speiseraum mit der Ausgabe für das Mittagessen, getrennt ist. Die Verkaufstheke des Kioskes befindet sich im Foyer-Bereich des Gebäudes, so dass es hier nicht zu Überschneidungen mit der Essenausgabe am Mittag kommt.

Der Kiosk muss mindestens in den genannten Pausenzeiten, so wie in der Anlage *Rahmenbedingungen* aufgeführt, geöffnet haben. Es steht der Konzessionsnehmerin frei, den Kiosk auch früher oder länger zu öffnen. Die Schüler der Gemeinschaftsschule können in allen Pausen zum Kiosk gehen, die Grundschüler können das Kioskangebot nur in der Mittagspause nutzen.

Ziel ist es, dass der Pausenverkauf in der Mensa einen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen leistet. Dabei muss ein Kompromiss im Angebot von deftigen oder süßen Produkten gefunden werden, damit Schüler ein attraktives Angebot vorfinden und sie externe Angebote weniger nutzen.

Die Konzessionsnehmerin hat die nachfolgend beschriebenen Mindestvorgaben und Vorgaben einzuhalten. Darüber hinaus erwartet die Konzessionsgeberin von der Konzessionsnehmerin eine verantwortungsvolle Auswahl der angebotenen Speisen. Im Sinne einer guten Zusammenarbeit erwartet die Konzessionsgeberin, dass die Konzessionsnehmerin bereit ist, sein Sortiment mit der Konzessionsgeberin abzustimmen.

Folgende Produkte für die Pausenverpflegung müssen mindestens angeboten werden:

- Belegte Wurst- und Käse-Vollkornbrötchen
- Geflügelfrikadelle/Putenschnitzel im Weißmehlbrötchen
- Laugenbrezel mit und ohne Butter
- Schokocroissant
- Frisches Stück-Obst
- Wasser still/classic
- Apfelschorle mit 60 % Fruchtsaftgehalt
- Müsliriegel

Weitere Vorgaben zum Angebot:

- Keine Süßigkeiten
- Keine salzigen und fetthaltigen Knabberartikel wie Chips
- Müsli- oder Schokoriegel nur in möglichst kleinen Größen
- Produkte möglichst verpackungsarm anbieten

Die Preise für das Mindestsortiment im Pausenverkauf sind im Vordruck Preisdatenblatt zu nennen. Darüber hinaus muss der Bieter dem Angebot eine vollständige Sortimentsliste mit Preisen der Produkte, die über das Mindestsortiment hinaus für den Pausen- und Kioskverkauf angeboten werden, beifügen. Die Anlage ist wie folgt zu benennen:

**Anlage\_Name des Bieters\_Preisliste Pausen- und Kioskverkauf**

(Hinweis: Dafür ist kein Formular als Anlage beigelegt. Es gehen nur die Preise des Mindestsortiments im Preisdatenblatt in die Wertung ein. Die im Übrigen angebotenen Waren müssen zu angemessenen und ortsüblichen Preisen verkauft werden.)

## 11 Getränkeangebot im Kiosk (Bedarfsstelle 1)

Im Rahmen einer gesundheitsförderlichen Ernährung von Schülern empfehlen Ernährungsexperten, dass Getränke keinen oder wenig Zucker enthalten sollten, nicht mit künstlichen Süßstoffen und Aromen versetzt sind und kein Koffein enthalten. Um dieser Forderung nachzukommen hat die Konzessionsnehmerin mindestens folgendes Angebot bereitzustellen (siehe 10.4):

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Apfelschorle mit 60 % Fruchtsaftgehalt

Alkoholische Getränke, Softdrinks (wie Fanta, Sprite, Spezi), koffeinhaltigen Getränke wie Cola oder Energy-Drinks dürfen nicht verkauft werden.

Die Getränke müssen in PET-Flaschen angeboten werden. Die Konzessionsnehmerin organisiert die Rückgabe der Flaschen mit einem sinnvollen Pfandsystem. Der Verkauf von Getränken in Tetrapack ist aus Gründen der Müllvermeidung und im Rahmen der Verbraucherbildung zum Thema Nachhaltigkeit nicht erlaubt.

## 12 Bestellwesen

### 12.1 Einsatz eines Internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem für alle Bedarfsstellen

Die Konzessionsgeberin stellt ein internetbasiertes, bargeldloses System zur Verfügung. Über dieses internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem haben die Bezugsberechtigten/ Nutzer die Möglichkeit, ihre Essen unter Einhaltung der festgelegten Fristen zu bestellen und zu stornieren.

In den Kindertageseinrichtungen oder in der Schulkindbetreuung, wird das Bestellwesen so organisiert werden, dass die Konzessionsnehmerin eine „Sammelbestellung“ von der jeweiligen Einrichtung erhält.

Die Konzessionsnehmerin wiederum erhält Zugangsrechte zum Abrufen der Bestellungen und Stornierungen, zur Ver- bzw. Abrechnung und für statistische Zwecke.

Die Konzessionsnehmerin muss immer 4-Wochen-Speisepläne bis zum 15. Tag des Vormonats (jeweils für den Folgemonat) direkt in das System einstellen.

Das Treuhandkonto zur Verrechnung der Mittagessen liegt bei der Konzessionsnehmerin. Dort bezahlen die Nutzer einen Mindestbetrag ein. Essen kann nur bestellt werden, wenn das Guthaben auf dem Treuhandkonto dafür ausreicht.

### 12.2 Bestellung der Mittagessen

Die Bestellungen der Mittagessen erfolgen bis spätestens am Mittwoch für die Folgewoche. Die Nutzer haben auch die Möglichkeit für die kommenden 4 Wochen vorzubestellen.

### 12.3 Stornierung von Mittagessen

Die Stornierung des Mittagessens muss mindestens bis 8:30 Uhr am Verzehrtag möglich sein. Die Nutzer werden darauf hingewiesen, dass die Stornierungsmöglichkeit am Verzehrtag nur für den Krankheitsfall vorgesehen ist.

### 12.4 Bezahlung am Kiosk in Bedarfsstelle 1

Die Bezahlung der Pausenverpflegung in der Mensa Moscherosch-Schule (Bedarfsstelle 1) muss mit dem Bezahlmedium bargeldlos erfolgen.

## 13 Qualitätssicherung

### 13.1 Überprüfung während der Vertragslaufzeit

Die Konzessionsgeberin behält sich vor, Untersuchungen der gelieferten Speisen und Speisekomponenten auf die Einhaltung der Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung auf eigene Kosten durchzuführen.

### 13.2 Kommunikation

Damit die Akzeptanz für das Mensaangebot langfristig ein hohes Niveau erreicht, ist ein regelmäßiger Austausch zwischen allen, an der Verpflegung Beteiligten, wichtig.

Qualitätssicherungsgespräche der Konzessionsnehmerin mit den Ansprechpartnern der beteiligten Bedarfsstellen und der Konzessionsgeberin finden im ersten Quartal, danach halbjährlich oder aus konkretem Anlass statt.

Die Konzessionsnehmerin benennt einen Ansprechpartner, der für die Bedarfsstellen und die Konzessionsgeberin erreichbar ist und regelmäßig an Besprechungen teilnimmt. Die beteiligten Bedarfsstellen benennen jeweils eine/n Beauftragte/n, der/die Ansprechpartner für die Konzessionsnehmerin ist.

Dieser Ansprechpartner kann unter anderem Auskunft geben über

- Ausflüge von Schulklassen oder Kita-Gruppen
- Schulfreie Tage wie Pädagogische Tage, bewegliche Ferientage
- Besondere Tage wie Bundesjugendspiele
- Aktionen in der Schule wie zum Beispiel Kuchenverkauf

Der Ansprechpartner wird angehalten im regen Kontakt mit der Mensa-Leitung zu bleiben und Informationen so früh wie möglich weiter zu geben, die Einfluss auf die Anzahl der Essen in der Mensa haben.

## 14 Anlagen

- Anlage *Plan Mensa*
- Anlage *Ansichten Mensagebäude*
- Anlage *Ausstattung der Mensa*
- Anlage *Rechte und Pflichten der Vertragsparteien*
- Anlage *Rahmenbedingungen*
- Anlage *Portionsgrößen*