

Rahmenbedingungen zur Bewirtschaftung der Kantine und Mittagsverpflegung in der Robert-Reiss-Oberschule „Schule mit berufsfeldorientiertem Unterricht“ Bad Liebenwerda, Heinrich-Heine-Straße 42

Mit der Verpachtung der Kantine soll die Versorgung der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte und anderer Dienstkräfte der Schule mit einem schülergerechten Sortiment an Lebensmitteln zu sozial verträglichen Preisen gewährleistet werden.

Die Kantine in der Robert-Reiss-Oberschule Bad Liebenwerda befindet sich im Erdgeschoss. An dieser Schule sind ca. 200 Schüler und Schülerinnen gemeldet und ca. 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Eine durchschnittliche Anzahl an täglichen Essensteilnehmerinnen und –teilnehmern kann nicht angegeben werden.

Die Kantine ist an allen Schultagen (Montag bis Freitag) in der Zeit von 08:45 Uhr bis 11:30 Uhr durchgehend zu öffnen (für Feiertage und Schließtage wird kein Essen bestellt).

Das Rauchen ist im Schulhaus und auf dem Schulgelände verboten und gilt ausnahmslos für alle Personen. Der Verkauf von Alkohol und Tabakwaren ist nicht gestattet.

Speisen- und Getränkeangebot

Wir erwarten für unsere Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein gesundes, vollwertiges sowie abwechslungsreiches Kantinen- und Mittagsangebot.

Es sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/ werden, angeboten. Formfleischerzeugnisse sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und –prägung nicht verwendet. Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.

Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht.

Die Einhaltung der einschlägigen geltenden gesetzlichen Vorschriften (bspw. die zentralen Verordnungen des europäischen Lebensmittelhygienerechts, Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), usw.) und die Sicherung einer hohen Qualität der Speisen setzen wir voraus.

Kantinenversorgung

- Vollkornprodukte, Müsli etc.
- belegte Brötchen und Baguettes, Sandwiches und Brote mit unterschiedlichem Belag
- Snacks (z. B. Bockwurst, Wiener)
- frische Backwaren (z. B. Brezeln)
- frisches Obst, Gemüse und Salat
- diverse Milchprodukte (Joghurt, Quark, usw.)

Süßigkeiten werden nicht angeboten.

Mittagsversorgung

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Es werden zwei Menüs angeboten. Auf Wunsch wird ein spezielles Essen aufgrund von Allergien, krankheitsbedingten Besonderheiten, vegetarisch angeliefert.
- Das tägliche Mittagsangebot sollte Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse sowie eine Stärkebeilage enthalten.
- Der Speiseplan wird der Einrichtung und den Essensbestellern rechtzeitig in einer angemessenen Art und Weise zur Verfügung gestellt.
- Es ist wünschenswert, dass die Zubereitung der Mittagsverpflegung in Anlehnung des DGE-Qualitätsstandards erfolgt (frische und unbehandelte Nahrungsmittel sowie Vollkornprodukte).
- Saisonprodukte sind wenn möglich zu verwenden, regionale Produkte, frische Zutaten, Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.

Die Pausenzeiten sind von 08:55 bis 09:10 Uhr und von 10:50 bis 11:15 Uhr.

Die Versorgung mit Mittagessen hat über eine externe Anlieferung mittels Thermophoren, Thermoporte o. ä. zu erfolgen. Zu beachten ist, dass die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen maximal drei Stunden beträgt. Zudem beträgt die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen mindestens 65 °C. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise am Schüler/ Mitarbeiter. Die Anlieferung hat so rechtzeitig zu erfolgen, dass die Essenseinnahme mit Beginn der Essenszeiten erfolgen kann.

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich ausgeschlossen: Cook & Chill, Tiefkühlsystem und Produktionsküchen.

Der Pächter hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicherzustellen. Das Bezahlssystem verfügt über ein kostenloses Bestell- und Abrechnungssystem (z. B. über Telefon, Fax, Internet etc.). Die Kosten für das bestellte Essen und die Abwicklung des Zahlungsverkehrs erfolgt direkt mit den Bestellern.

Getränke

- Milchgetränke/ Trinkjoghurt
- Kaffee und Tee
- Mineralwasser
- diverse Säfte
- Limonaden
- kalorienreduzierte Getränke

Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke sowie alkoholische Getränke werden nicht angeboten.

Der Auftragnehmer gewährleistet den Einsatz von ausreichenden Personal zur Ausgabe der Speisen. Mängel am Essen werden von dem Schulleiter am gleichen Tag telefonisch beim Auftragnehmer angezeigt. Die Mängel sind umgehend zu beseitigen.

Der Pächter verpflichtet sich, die Lagerung des anfallenden Mülls und des Leergutes nur in den dafür vorgesehenen Räumen bzw. Flächen vorzunehmen und eigenständig auf seine Kosten zu entsorgen.