

Bewirtschaftung der Kantine und Mittagsverpflegung im Philipp-Melanchthon-Gymnasium Herzberg, Anhalter Straße 10

Mit der Verpachtung der Kantine ab dem 1. August 2019 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 im Philipp-Melanchthon-Gymnasium Herzberg befindet sich im Erdgeschoss. An dieser Schule sind aktuell ca. 365 Schüler und Schülerinnen gemeldet und ca. 34 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig. Eine durchschnittliche Anzahl an täglichen Essensteilnehmerinnen und –teilnehmern kann nicht angegeben werden.

Nach Fertigstellung des Neubaus der Aula am Philipp-Melanchthon-Gymnasium besteht zum gegebenen Zeitpunkt die Möglichkeit der Ausrichtung des Caterings bei Veranstaltungen.

Die Kantine ist an allen Schultagen (Montag bis Freitag) in der Zeit von 07:00 Uhr bis 14:30 Uhr durchgehend zu öffnen (an Feiertagen und Schließtagen sowie Ferien bleibt die Kantine geschlossen). Eine öffentliche Betreibung der Kantine ist untersagt.

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

Allgemeines

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 ist zu achten.

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 (ZZuV), usw.) und die Sicherung einer hohen Qualität der Speisen setzen wir voraus.

Frühstücks- und Zwischenverpflegung

Das Angebot aus der Zwischenverpflegung sollte keine Konkurrenz zur Ausgabe der Mittagsverpflegung darstellen. Die Verpflegungskomponenten sollten miteinander abgestimmt sein.

Folgende Angebote sind gewünscht:

- Vollkornprodukte
- belegte Brötchen und Baguettes, Sandwiches und Brote mit unterschiedlichem Belag
- Müsli
- frisches Obst, Gemüse und Salat
- diverse Milchprodukte (Joghurt, Quark, usw.)
- Snackangebote

Süßigkeiten können in begrenztem Umfang angeboten werden.

Mittagsversorgung

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Es werden zwei Menüs angeboten. Auf Wunsch wird ein spezielles vegetarisches Essen aufgrund von Allergien oder krankheitsbedingten Besonderheiten angeboten.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen.
- Das Mittagessen soll aus einem Hauptgericht mit Nachtisch bestehen.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig nach Hauptgericht und Nachtisch zu bezeichnen.
- Das tägliche Mittagsangebot sollte Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse sowie eine Stärkebeilage enthalten. Eine Auswahl an Menü-Komponenten ist erwünscht.
- 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 an die DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) 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 Mittagstischzeiten sind von 11:00 bis 13:30 Uhr.

Für die Mittagsversorgung ist eine „Frischküche“ vorgesehen. Das bedeutet, das Mittagsangebot wird vor Ort gekocht und zubereitet. Zu beachten ist, dass die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen maximal drei Stunden beträgt. Zudem beträgt die Warmhalte- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen mindestens 65 °C. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an die Schüler/in und Mitarbeiter/in.

Der Pächter/ die Pächterin 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 Abwicklung des Zahlungsverkehrs erfolgt direkt zwischen den Bestellern und dem Caterer.

Getränke

- Milchgetränke/ Trinkjoghurt
- Mineralwasser
- ungesüßte Früchte- oder Kräutertees

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

Der Auftragnehmer/ die Auftragnehmerin gewährleistet den Einsatz von ausreichendem Personal zur Ausgabe der Speisen. Mängel am Essen werden von der Schulleiterin am gleichen Tag telefonisch beim Auftragnehmer/ bei der Auftragnehmerin angezeigt. Die Mängel sind umgehend zu beseitigen.

Der Pächter/ die Pächterin 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.

Bei Interesse zum Betrieb der Kantine bitten wir Sie um eine kurze schriftliche Vorstellung bzw. Bewerbung.

Es besteht die Möglichkeit einer Besichtigung, dazu wenden Sie sich bitte an folgende Ansprechpartner:

Frau Leinweber – 03535/463526

Frau Kleinpaul – 03535/463170

Bitte schicken Sie **bis spätestens zum 24. Mai 2019** Ihre aussagekräftigen Unterlagen an folgende Anschrift:

Landkreis Elbe-Elster
Gebäudemanagement – SB Liegenschaften
Frau Lehnig
Ludwig-Jahn-Str. 2
04916 Herzberg/ Elster
Tel. Nr. 03535 – 46 1238, Fax 03535 - 462634