

Leistungsbeschreibung LOS 2 – Schulen

1. Rahmenbedingungen

- 1.1 Zum 01.10.2027 beabsichtigt die Gemeinde Zeuthen die Neuvergabe einer Dienstleistungskonzession für die Essen- und Getränkeversorgung, (nachfolgend genannt „Essenversorgung“) der Zeuthener Schüler in der Grundschule am Wald und der Musikbetonten Gesamtschule (nachfolgend genannt „Schulen“). Die Leistung umfasst die Herstellung, die Lieferung und Ausgabe eines Verpflegungsangebotes (Mittagsversorgung) an allen Werktagen (Montag bis Freitag) für die Schulen der Gemeinde Zeuthen.
- 1.2 Grundlage der Vergabe ist ein zwischen Konzessionsgeber und Konzessionsnehmer abzuschließender Vertrag (Dienstleistungskonzession).
- 1.3 Im Punkt 2 werden die geforderte Qualität und weitere Bedingungen des Angebots erläutert.
- 1.4 Der Umfang der Leistung (Bedarf) ist direkt vom Konzessionsnehmer mit den Eltern bzw. volljährigen Schülern jeweils abzustimmen und vertraglich mit diesen zu fixieren. Die durchschnittliche bisherige Abnahmemenge bzw. der durchschnittliche Bedarf an Mittagessenportionen sind der Tabelle unter Punkt 8 zu entnehmen. Der Konzessionsgeber übernimmt keine Gewähr für die Abnahmemengen.
- 1.5 Das Schuljahr hat in Deutschland ca. 180 Unterrichtstage (181 in Schaltjahren). Aufgrund des „Hamburger Abkommens“ vom 28.10.1964 umfassen die Schulferien bei einer 5-Tage-Woche insgesamt 75 Werktagen. Der Hort bietet zudem Ferienhortbetreuung an.

2. Menügestaltung und Essenspläne

2.1 Qualität des Essens:

Die Herstellung der Verpflegung erfolgt nach den aktuellen Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 2023 (DGE Standard für die Verpflegung in Schulen) („Schule + Essen = Note 1“) (dazu: www.fitkid-inform.de).

Die D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr werden eingehalten.

Es erfolgt ein tägliches Angebot an frischem Obst und/oder Gemüse/Salat.

Sonderkostformen nach medizinischer Indikation, bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten werden ohne Aufpreis angeboten. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich ist, sowie bei vegetarischer Ernährungsweise.

Das Angebot an der Grundschule beinhaltet ein Mittagessen inkl. Nachtisch und Salat sowie Getränke (Wasser, Tee) jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten.

Das Angebot an der Gesamtschule beinhaltet ein Mittagessen inkl. Nachtisch und Salat sowie Getränke (Wasser, Tee) jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten und ein zusätzliches Angebot zur Versorgung in der Cafeteria (Imbiss, Snacks, Getränke, Obst, Salate) ab 7.20 Uhr, sowie zur Frühstücks- und Mittagspause auf dem Schulhof.

Es werden verbindliche Vier-Wochen-Speisenpläne in Anlehnung am DGE – Qualitätsstandard „Schule + Essen=Note 1“ 2023 aufgestellt und übergeben.

Essenportionen müssen altersgerecht und ausreichend bemessen und altersgerecht angeboten werden (Primarstufe, Sekundarstufe 1 und Sekundarstufe 2)

Für das Angebot an saisonalen Produkten wird vereinbart: vorzugsweise Obst und Gemüse entsprechend des Saisonkalenders.

Für das Angebot an Bioprodukten wird vereinbart: vorzugsweise Bioprodukten gemäß EG-ÖkoVO in der jeweils aktuell geltenden Fassung.

Fleisch- und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speiseplan erläutert sein.

Für das Angebot an regionalen Produkten wird vereinbart: Länder Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen.

Es werden möglichst Produkte aus fairem Handel verwendet, sofern sie außerhalb der EU angebaut oder weiterverarbeitet wurden.

Es werden möglichst verschiedene Getreidearten wie Hirse, Couscous, Dinkel, Hafer, Vollkornreis etc., verwendet, bevorzugt als Vollkornvarianten.

Es müssen vielfältige Sättigungsbeilagen beim Mittagessen, vorrangig Blumenkohl, Brokkoli, Kürbis, Zucchini-Spaghetti, Linsen, Kichererbsen, Bohnen, Vollkornreis, Vollkornpasta, Quinoa zur Auswahl stehen.

Es sollte eine hohe Flexibilität bei der Nachversorgung des Mittagessens sowie bei Nachschlagoption möglich sein.

Es erfolgt ein tägliches Angebot an Vollwertkost.

Das Essen wird als Wahlessen (mind.2 Menülinien) angeboten, davon 1x Mischkost nach DGE Standard und 1x Ovo-lacto-vegetarische Kost.

Convenience Produkte können nur in den Stufen 0,1 und 2 verwendet werden.

Die EU- Lebensmittelinformationsverordnung und die gesetzlichen Regelungen für Lebensmittelzusatzstoffe, in der jeweils aktuell geltenden Fassung, sind einzuhalten.

Auf künstliche Konservierungsstoffe muss verzichtet werden.

Bei der Essen- und Getränkeherstellung dürfen keine alkoholischen Komponenten, Geschmacksverstärker, Zuckerersatzstoffe und sonstige süßende Zutaten sowie künstliche Farb- und Aromastoffe verwendet werden.

Auf Ei Ersatz muss verzichtet werden.

Genetisch veränderte Lebensmittel sind nicht zugelassen.

Die Möglichkeit zur Kaltverpflegung bei Wandertagen muss angeboten werden.

Die der strukturellen Gegebenheiten der Schulen (Grundschule, Gesamtschule), insbesondere der pädagogischen Abläufe müssen bei der Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen der Essenversorgung durch den Konzessionsnehmer (Essenzeiten, Vor- und Nachbereitungszeiten) unbedingt beachtet werden.

Einrichtungen

Grundschule am Wald Zeuthen

Gebäude „Bester Freund“, Forstallee 66;
Mittagsband 11.20 bis 13.20 Uhr

Gesamtschule Zeuthen, „Paul Dessau“

Cafeteria, Schulstr. 4
Kiosk auf dem Schulhof

Frühstücksangebot+Tee/Wasser
7.10 bis 7.50 Uhr

Große Hofpause
Frühstücksangebot +Tee/Wasser
9.20 bis 9.50 Uhr

Kiosk
Cafeteria
Mittagsangebot +Tee/Wasser
12.20 bis 12.50 Uhr

- 2.2 Die angebotene Mittagsmahlzeit beinhaltet ein Hauptgericht mit einer separaten oder integrierten Gemüse-Komponente. Darüber hinaus ist zum jeweiligen Menü eine Nachspeise in Form eines Desserts oder Obst zu reichen und Salat. Im Menüpreis mit eingeschlossen ist der Preis für die Nachspeise und bei Bedarf der Nachschlag. Auf ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis ist zu achten. Die Lieferung erfolgt in bruch-sicheren Behältnissen.
- 2.3 Es wird vereinbart: die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne (in Anlehnung an die DGE) für die Mittagsversorgung wird den Eltern/Schülern regelmäßig zugänglich gemacht. Das Bekanntmachen erfolgt in der Regel vier Wochen im Voraus.
- 2.4 Bei der Gestaltung des Speisenplans sind sprachlich eindeutige und klare Formulierungen zu wählen. Nicht eindeutige Bezeichnungen bzw. klassische Garnituren wie z.B. „Jäger Art“ (mit Pilzen in Rahmsoße) sind zu erklären. Verwendete Zusatzstoffe sind nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) im Speiseplan kenntlich zu machen.
- 2.5 Es ist ein nutzerfreundliches Bestellsystem für die Schüler/Eltern anzuwenden. Die Essensbestellung soll durch die Eltern/Schüler per Internet oder kostenfreie Telefonnummer beim Konzessionsnehmer selbst möglich sein.

Darüber hinaus sollen die Abbestellung des Essens bzw. eine Bestelländerung bis zum Vortag bzw. noch am laufenden Tag bis 8.00 Uhr möglich sein.

- 2.6 Das Abrechnungssystem stellt der Konzessionsnehmer. Für die Essenausgabe wird ein modernes Ausgabesystem durch den Konzessionsnehmer gestellt (Chip/Transpondersystem, keine Essensmarken).

3 Voraussetzungen für Anlieferung und Ausgabe

- 3.1 Es ist unter anderem aufgrund der baulichen Gegebenheiten für das Mittagessen nur das Verpflegungssystem der Warmverpflegung („Cook & Hold“) möglich. Das heißt, dass die Speisen in einer Küche zubereitet und heiß an die jeweilige Schule/Ausgabeküche geliefert werden. Der Transport erfolgt in Spezialbehältnissen (Thermophoren), die aktiv beheizbar oder zur Vermeidung von Wärmeverlusten gut isoliert sind.

Die Heißhaltezeit für Warmverpflegung bis zwei Stunden ist ein Wertungskriterium, bei einer Heißtemperatur von + 65°C an allen Seiten der Speisen.

Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.

Die Wärme- bzw. Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

- 3.2 Die Portionierung und die Ausgabe erfolgen in den Ausgabeküchen der Schulen mit eigenem Personal des Konzessionsnehmers.
- 3.3 Die Essensanlieferung erfolgt mit Rücksicht auf die Essenszeiten der jeweiligen Schulen. Die Herstellung des Essens, der Transport und die pünktliche Anlieferung sind vom Konzessionsnehmer verlässlich sicherzustellen. Die Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen sind zu beachten.
- 3.4 Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem jeweiligen Gelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.
- 3.5 Der Konzessionsnehmer übernimmt alle mit der Bewirtschaftung der Schulausgabeküche und der Bereitstellung des Essensangebotes einhergehende Aufgaben.
- 3.6 Der Konzessionsnehmer übernimmt die Reinigung und Wartung der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten und der Einrichtungsgegenstände. Dies beinhaltet u.a. die Reinigung der Ausgabestelle, des Geschirrs sowie des dazugehörigen Materials als auch das Abwischen der Stühle und Tische im Speiseraum.
- 3.7 Die mitgelieferten Transport- und Umverpackungen sind kostenlos zurückzunehmen und sortengerecht zu entsorgen. Die Speiseabfallbeseitigung obliegt dem Konzessionsnehmer und hat täglich zu erfolgen. Für die nachhaltige Gestaltung des Schulesens sowie zur Abfallreduzierung ist das Angebot von Assiettenessen auszuschließen. Gleiches gilt für Menüschen, mit Ausnahme von einzeln geliefertem Sonderessen.
- 3.8 Eine intensive und regelmäßige Zusammenarbeit des Konzessionsnehmers mit der jeweiligen Einrichtungsleitung, Pendelbücher für schnelle Rückmeldungen (Feedbackbögen) ist zu gewährleisten. Anregungen von Eltern, Kindern und pädagogischem Personal sollten Eingang in die Erstellung der Speisepläne finden.

- 3.9 Kontrollessen- bzw. Probeessen und Betriebsbesichtigungen müssen möglich sein. Sofern gesetzliche Regelungen zur Verwendung von nicht verbrauchtem Essen vorhanden sind, ist die Vorlage eines Konzepts zur Resteverwertung zum Leistungsbeginn vorzulegen.
- 3.10 Die Brandschutzunterweisung und Unterweisung in die Handhabung der technischen Geräte (z.B. Geschirrspüler) obliegt dem Konzessionsnehmer.
- 3.11 Die aktuellen Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Hygienerechts sowie des Infektionsschutzgesetzes (EU und Deutschland) sind einzuhalten. Die Lebensmittelsicherheit (nach HACCP Grundsätzen) muss gewährleistet werden. Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplanes (Hygienekonzept) zu erstellen und umzusetzen. Das Hygienekonzept ist bei Bedarf dem Konzessionsgeber vorzulegen.
- 3.12 In den Ferien muss das Mittagessen, welches über die Eltern bestellt wird, in die Grundschule am Wald geliefert werden. In der Regel nehmen die Ferienhorkinder auch in der Ferienzeit das Mittagessen in den Schulstandorten zu sich. Es muss die Möglichkeit zur Kaltverpflegung bei Ausflügen des Ferienhorts oder Wandertagen angeboten werden.

4 Personelle Anforderungen

- 4.1 Es muss der Einsatz von qualifiziertem Personal für die Zubereitung des Essens und der Getränke, darunter mindestens ein ausgebildeter Koch*Köchin in verantwortlicher Leitung, erfolgen. Diese Fachkraft muss mindestens 2 Jahre Berufserfahrung bei der Zubereitung von Essen für Kindertagesstätten und Schulen haben.
- Der KN hat für Sonderkostformen (z.B. Diätessen), die Zubereitung durch einen ausgebildeten Diätkoch*köchin oder einen diätisch geschulten Koch/Köchin/DGE zu gewährleisten. Nachweise der Qualifikation sind dem KG mit dem Angebot vorzulegen.
- 4.2 Es ist jeweils ein erweitertes Führungszeugnis für die Ausgabekräfte in den Schulen mit dem Angebot vorzulegen.

5 Nutzung Räume und Inventar

- 5.1 Durch die Gemeinde Zeuthen wird die Schulausgabeküche der Grundschule am Wald dem Konzessionsnehmer unentgeltlich für die Essenversorgung der Schüler zur Verfügung gestellt.
- 5.2 In der Musikbetonten Gesamtschule existieren Räume der ehemaligen Küche Die Nutzung eines Teiles dieser Räume ist für die Versorgung der Gesamtschüler möglich.
- 5.3 Der Konzessionsnehmer nutzt die in Pkt.9 genannten Räume und baulich-technischen Anlagen der Küchen in dem bei Vertragsbeginn vorhandenen Zustand für die Erbringung seiner Leistungen. Die Nutzung geschieht auf eigenes wirtschaftliches Risiko. Über den Zustand der genutzten Räume (Küchen, Nebenräume) und Gegenstände zum Zeitpunkt der Übergabe wird ein gesondertes Protokoll durch die Gemeinde Zeuthen und dem zukünftigen Dienstleister gefertigt.
- 5.4 Der Konzessionsnehmer ist berechtigt, das Wirtschaftsinventar der Ausgabeküchen zu nutzen. Die Erhaltung und Instandsetzung sämtlichen Wirtschaftsinventars der Ausgabeküchen obliegt dem Konzessionsnehmer. Der Konzessionsnehmer hat das Inventar

laufend in dem Zustand zu erhalten und in dem Umfang laufend zu ersetzen, der den Regeln einer ordnungsgemäßen Bewirtschaftung entspricht. Die vom Konzessionsnehmer als Ersatz für abgenutztes, beschädigtes oder untergegangenes Inventar angeschafften Stücke werden mit der Einverleibung in das Inventar Eigentum der Gemeinde Zeuthen.

- 5.5 Die Reinigung der vertraglich überlassenen Räume und Anlagen (hier: Küchen und Nebenräume) sowie der darin befindlichen Ausstattungen sind Aufgaben des Konzessionsnehmers. Außerdem ist der Konzessionsnehmer zur Schädlingsbekämpfung in diesen Räumen auf eigene Rechnung verpflichtet.
- 5.6 Der Konzessionsnehmer ist ferner verpflichtet, alle Schäden an den Räumen, gleich welcher Ursache, unverzüglich der Gemeinde Zeuthen schriftlich zu melden. Für Schäden, die sich aus der Unterlassung rechtzeitiger Meldung ergeben, ist der Konzessionsnehmer ersatzpflichtig. Der Konzessionsnehmer haftet für Schäden, die durch ihn selbst oder seine Erfüllungsgehilfen im Sinne des BGB sowie von ihm beauftragte Personen schuldhaft verursacht werden.
- 5.7 Die Gemeinde Zeuthen ermächtigt den Konzessionsnehmer, dass der Gemeinde Zeuthen zustehende Hausrecht in den ihm überlassenen Räumen auszuüben. Die Befugnis der Gemeinde Zeuthen, das Hausrecht selbst auszuüben wird dadurch nicht berührt. Die Anordnungen der Gemeinde Zeuthen haben in jedem Fall Vorrang.

6 Preise und Rechnungslegung

- 6.1 Der Konzessionsnehmer hat die Kassierung beim Schulessen eigenverantwortlich vorzunehmen. Die Abrechnung erfolgt auf Basis einer Vereinbarung mit den gesetzlichen Vertretern der Essenteilnehmer. Das Zahlungsrisiko für das Essengeld trägt der Konzessionsnehmer.
- 6.2 Die Abrechnung über das Bildungs- und Teilhabepaket erfolgt nach Absprache mit den Eltern direkt zwischen Konzessionsnehmer und der zuständigen Stelle (Jobcenter bzw. Sozialamt).
- 6.3 Preisanpassungen orientieren sich an der Entwicklung der festgelegten allgemeinen Preisindizes, dazu gilt das Formular 5.2 EU Lohnleit- und Preisanpassungsklausel.

7 Vertragslaufzeit und Kündigung

- 7.1 Leistungsbeginn ist der 01.10.2027. Nach 2 Jahren Mindestlaufzeit besteht die Möglichkeit einer Sonderkündigung für beide Vertragspartner. Leistungsende ist spätestens der 30.09.2031. Näheres regelt der Konzessionsvertrag über Liefer- und Dienstleistung.
- 7.2 Das Recht zur Kündigung kann frühestens zum 30.09.2029, mit einer Kündigungsfrist von 6 Monaten, ausgeübt werden. Nach Erklärung des vorstehend geregelten Kündigungsrechts steht den Parteien wegen der vorzeitigen Beendigung des Vertrages kein Zahlungsanspruch zu. Unberührt bleiben Ansprüche, die vor Beendigung des Vertrages entstanden sind.

8 Durchschnittliche Abnahmemengen pro Tag (2025)*

Die Teilnahme an der Mittagsverpflegung sieht derzeit **pro Tag** im Durchschnitt wie folgt aus:

Einrichtung	Durchschnittl. Schüler gesamt	Durchschnittl. Es-senteilnehmer	Durchschnittl. Es-senteilnehmer in den Ferien
Grundschule am Wald/VHG	680	550	100
Musikbetonte Gesamtschule	750	50	/
Gesamt	1430	600	100

* Der Konzessionsgeber übernimmt keine Gewähr für die benötigte Anzahl an Essenportionen pro Tag

9 Ausgabeküchen der Schulen

- Grundschule am Wald Zeuthen, Multifunktionsgebäude „Bester Freund“ (Ausgabeküche mit Mensa) 15738 Zeuthen, Forstallee 66
- Gesamtschule Zeuthen, „Paul Dessau“, (Ausgabeküche mit Cafeteria,) 15738 Zeuthen, Schulstr. 4