

Öffentliche Ausschreibung  
für die  
Mittagsverpflegung am Schulcampus Oberndorf am Neckar  
Optional mit Kioskbetrieb für  
Schulverbund und Gymnasium Oberndorf am Neckar

Leistungsbeschreibung

## Präambel

Die Stadtverwaltung Oberndorf a. N. (Auftraggeberin) sucht für den Betrieb der Mensen des Schulcampus' eine Betreiberin (Auftragnehmerin). Angeschlossen an die Mensa an der Eugen-Frueth-Straße 7 ist eine vollausgestattete Gastroküche, in der die Speisen frisch zubereitet werden können. Dort befindet sich auch der Pausenverkauf, der vormittags an Schultagen ab 9 Uhr geöffnet ist. Bei Übernahme des Küchenbetriebs und des Pausenverkaufs ist ein Pachtvertrag mit der Kommune zu schließen. Es besteht die Möglichkeit, die Küche auch für weitere Verpflegungsdienstleistungen zu nutzen. Dies erfolgt in Absprache mit der Auftraggeberin.

Die Schülerinnen und Schüler der Primarstufe haben am Standort der Oberamteistraße 8 eine eigene Mensa. Bei Nutzung der Gastroküche sowie bei Übernahme des Pausenverkaufs ist die Ausgabe am zweiten Standort an der Eugen-Frueth-Straße obligatorisch.

Nebenangebote sind zulässig. Sie sind entsprechend darzustellen.

Bekanntmachung: 09.06.2023

Angebotsfrist: 05.07.2023

Angebotseröffnung: 05.07.2023, 10.00 Uhr

Zuschlag/Bindefrist: 07.08.2023

Ausführungszeitraum: Ab 11.09.2023 – 31.08.2025 mit der Option auf Verlängerung

Die unterschriebenen Angebote sind in einem verschlossenen Umschlag abzugeben. Der Umschlag ist unter Verwendung des Kennzettels aus den Ausschreibungsformularen zu beschriften und bei der Stadtverwaltung Oberndorf a. N. einzureichen.

## **-VERGABEUNTERLAGEN- NICHT ÖFFNEN**

**Stadtverwaltung Oberndorf a. N.**

**Klosterstraße 3**

**78727 Oberndorf a. N.**

## **1. Organisatorisches**

### **1.1. Schule**

#### 1.1.1. Name der Schulen

-Schulverbund Oberndorf a.N. mit Werkrealschule, Realschule und Grundschule  
-Gymnasium

#### 1.1.2. Anschrift der Mensen

- Eugen-Frueth-Straße 7  
78727 Oberndorf a. N. (Ausgabe Sekundarstufe und Pausenverkauf, sowie Küche)

- Oberamteistraße 8

78727 Oberndorf a. N. (Ausgabe Primarstufe)

#### 1.1.3. Anschrift des Trägers

Stadtverwaltung Oberndorf

Klosterstraße 3

78727 Oberndorf a. N.

### **1.2. Verpflegungstage**

Pro Woche sind 4 Verpflegungstage (Mo – Do) vorgesehen. Das entspricht 148 Verpflegungstagen im Jahr.

### **1.3. Ferienverpflegung**

Während der Ferien erfolgt keine Verpflegung, gegebenenfalls in Absprache bei Veranstaltungen oder Ferienprogrammen.

### **1.4. Anzahl der Essen**

Die Schulen besuchen zur Zeit etwa 1200 Schüler.

Am Mittagessen nehmen durchschnittlich 60 Personen pro Tag teil:

Primarstufe (7 bis unter 10 Jahre): 50

Sekundarstufe (10 bis unter 19 Jahre): 5

Erwachsene: 5

### **1.5. Ausgabezeiten**

Die Ausgabezeiten sehen wie folgt aus:

Ausgabezeit 1: 12:25 Uhr -13:15 Uhr (Mensa im Gebäude A, Schulverbund, Oberamteistraße 8)

Ausgabezeit 2: 13:00 Uhr -14:00 Uhr (Mensa im Bonhoefferhaus, Eugen-Frueth-Straße 7)

Sonstige Anforderungen:

Das Essen wird an zwei Standorten ausgegeben.

## **2. Verpflegungskonzept**

### **2.1. Bewirtschaftungssystem**

Im Rahmen der Eigenbewirtschaftung wird die Mittagsverpflegung als Lieferauftrag an den Auftragnehmer vergeben oder durch den Träger, die Schule oder einen Verein bereitgestellt.

Zum Beispiel: der Auftraggeber lässt das Essen anliefern, stellt jedoch selbst das Personal zur Essensausgabe.

### **2.2. Produktionssystem**

Es ist kein Produktionssystem zu bevorzugen, es sei denn es liegen hierfür sachliche Gründe vor.

In der bestehenden Mensa an der Eugen-Frueth-Straße kann die Mittagsverpflegung für die beiden Standorte zubereitet werden. Die Speisen können nach Ende der Garzeit warmgehalten und am gleichen Tag ausgegeben werden. In der Mensa schließt sich der Pausenverkauf mit an. Darüber hinaus ist die Anlieferung in den Produktionssystemen Cook & Hold, Cook & Chill oder Cook & Freeze möglich. An beiden Standorten, sowohl an der Oberamteistraße 8 und an der Eugen-Frueth-Straße 7 stehen Konvektomaten zur Regenerierung zur Verfügung.

#### **2.2.1. Warmverpflegung (Cook & Hold)**

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabe) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden warmgehalten.

#### **2.2.2. Kochen, Kühlen, Regenerieren (Cook & Chill)**

Im Cook & Chill System werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch starkes Abkühlen unterbrochen. Die Speisen werden dabei innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 3° C schockgekühlt. Die Speisekomponenten werden gekühlt ausgeliefert (2-4° C); vor Ort wird nur noch regeneriert und mit Frischkost ergänzt. Die Kühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (3° C).

### 2.2.3. Tiefkühlkost (Cook & Freeze)

Im Tiefkühlkostsystem werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch Schockfrost unterbrochen. Die Speisen werden anschließend innerhalb von 90 Minuten von 90° C auf 0° C abgekühlt. Nach den ersten 90 Minuten werden die Speisen weiter abgekühlt bis zu einer Temperatur von -18° C. Die Speisekomponenten werden gefroren an die Schule geliefert; dort erfolgt der Regenerierprozess und ggf. die Ergänzung mit Frischkost. Die Tiefkühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung / Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten (-18° C). tiefkühltruehn zur Lagerung stehen nicht zur Verfügung.

### 2.2.4. Frischküche

In einer Frischküche werden die Speisen vor Ort in der Küche der Einrichtung / Mensa täglich „frisch“ gekocht. Die Zutaten werden überwiegend als Rohware eingekauft und in der Küche verarbeitet und zubereitet. Mit der Frischküche kann die Warmhaltezeit zwischen Fertigstellung und Ausgabe der Speisen sehr kurz gehalten werden. Dieses System erlaubt auch ein flexibles Nachproduzieren von einzelnen Speisekomponenten. Die frische Zubereitung der Speisen kann in der Mensa der Eugen-Frueth-Straße erfolgen.

## **2.3. Ausgabesystem**

### 2.3.1. Cafeteria-/Tablettsystem

Im Cafeteria-/Tablettsystem erfolgt die Essensausgabe über eine Ausgabetheke, die Speisen sind auf Tellern angerichtet. In Absprache mit dem Auftraggeber kann für Teilkomponenten Selbstbedienung eingerichtet werden, z.B. Salatbar oder Dessertausgabe. Die Ausgabe erfolgt an allen Standorten mithilfe eines Tablett.

## **2.4. Bestell- und Abrechnungssystem**

Der Auftragnehmer stellt das System.

Die Bestellung und Abrechnung findet nur auf Guthabenbasis statt. Das bedeutet, dass Schüler nur ein Essen erhalten, wenn ihr Guthaben dafür ausreicht. Das System und die Einbindung in das Catering werden mit dem Auftragnehmer in einer gesonderten Vereinbarung getroffen.

### 2.4.1. Abrechnung

Die Abrechnung der Essensteilnehmer im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaketes erfolgt in Absprache zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber in einer gesonderten Vereinbarung.

### 2.4.2. Vorbestellung

Es existiert ein internetbasiertes System zur Vorbestellung.

## **2.5. Bestellung und Stornierung**

### 2.5.1. Bestellung

Die genaue Zahl der Essensteilnehmer muss am Vortag des Verzehrtages bis 16:00 Uhr von der Schule an den Auftragnehmer übermittelt werden.

### 2.5.2. Stornierung

Die Stornierung von Essensteilnehmern muss am Verzehrstag bis 9:00 Uhr von Essensteilnehmern vorgenommen werden.

## **2.6. Lieferbedingungen**

### 2.6.1. Transport und Anlieferung

Der Transport und die Anlieferung sind vom Auftragnehmer sicherzustellen.

Für den Transport sind den Anforderungen entsprechende und hygienisch vorschriftsmäßige Transportmittel (Thermophore, Thermoporte, etc.) vom Auftragnehmer zu stellen.

Die Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen sind zu beachten. Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.

Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65° C.

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

Die Wärme- bzw. Kühlkette darf bei Cook & Chill (2-4° C) und Cook & Freeze (-18° C) nicht unterbrochen werden.

Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes verursacht werden. Auf dem Schulgelände ist höchste Vorsicht geboten, vor allem was die Lieferfahrzeuge anbetrifft.

### 2.6.2. Abholung

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Transportmittel (Thermophore, Thermoporte, etc.) in folgendem Rhythmus abzuholen:

Täglich nach der letzten Ausgabezeit

Am letzten Liefertag vor Wochenenden und Feiertagen sowie vor Schulferien müssen die Transportmittel noch am Liefertag abgeholt werden.

### 2.6.3. Anlieferung

Das Essen muss mindestens 30 Minuten vor der ersten Ausgabezeit in der Schule bereit stehen.

### 2.6.4. Lieferrhythmus

Täglich (außer freitags) an Schultagen

## 2.7. Unterlagen

Der Leistungsbeschreibung sind folgende Unterlagen beigelegt:

>Küchenpläne

## 2.8. Personal

Der Auftragnehmer stellt das Personal und trägt dafür Sorge, dass

> die Ausgabe mit pädagogisch engagiertem Personal besetzt ist.

> das eingesetzte Personal nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich Hygiene geschult ist.

> das Ausgabepersonal darüber informiert ist und Auskunft geben kann, welche Komponenten bei bestimmten Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten nicht verzehrt werden dürfen.

> das eingesetzte Personal tarifgebunden und sozialversichert eingesetzt wird.

> zu Stoß- und Ausfallzeiten (Urlaub, Krankheit) eine ausreichende Anzahl an Personal gewährleistet ist.

> sich das Personal regelmäßig fortbildet.

## **2.9. Entsorgung**

2.9.1. Fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial).  
Der Auftragnehmer übernimmt die Entsorgung.

2.9.2. Kühlung von Speiseresten

Es steht eine gekühlte Lagerung der Speisereste zur Verfügung.

## **3. Anforderungen an die Mittagsverpflegung**

### **3.1. Grundsatz**

Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Gemüse, gegart oder als Rohkost, enthalten. Das Angebot orientiert sich an dem DGE-Standard.

### **3.2. Menülinien**

3.2.1. Angebot

Es sind 2 Menülinien anzubieten.

> Vollkost

> Vegetarische Menülinie

3.2.2. Menüzyklus

Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.

3.2.3. Speisepläne

Dem Angebot des Auftragnehmers sind Speisepläne für 20 Verpflegungstage (4 - 5 Wochen) beizulegen.

### **3.3. Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel**

Die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen (D-A-CH-Referenzwerte, DGE 2015). Ausgehend davon sollten im Gesamtangebot die nachstehenden Lebensmittel enthalten sein.



Lebensmittelgruppe	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10	10 bis unter 19
<b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b>		
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	125 – 150 g / Tag	150 – 180 g / Tag
<b>Gemüse</b>		
Gemüse, gegart und	150 g / Tag	200 g / Tag
<b>Obst</b>		
Obst	160 g / Woche	200 g / Woche
<b>Milch und Milchprodukte</b>		
Milch und	150 g / Woche	200 g / Woche
Käse	40 g / Woche	60 g / Woche
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>		
Fleisch und	140 g / Woche	150 g / Woche
Fisch	70 g Seefisch / Woche	100 g Seefisch / Woche
Eier	1 Ei / Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren)	1 Ei / Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren)
<b>Fette und Öle</b>		
Öle	7 g / Tag	8 g / Tag

Die Angaben legen fest, wieviel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich über eine Woche liefern soll. Dabei wird für die Mittagsmahlzeit eine Tageszufuhr von 25% an Energie, Ballaststoffen und ausgewählten Nährstoffen zugrunde gelegt.

### 3.4. Anforderungen an die Speiseplanung

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehenden Kriterien zu erfüllen.

Änderungen der Zahlenwerte führen zu einer Abweichung vom DGE Qualitätsstandard.

#### 3.4.1. Vollkost-Menülinie

## **Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln**

20 mal, davon

>mindestens 4 mal Vollkornprodukte

>maximal 4 mal Kartoffelerzeugnisse

*Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.*

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf*

*Reispfanne, parboiled Reis, Cous-Cous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten*

*Vollkornteigwaren, Vollkornpizza*

*Halbfertig- oder Fertigprodukte: Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße*

## **Gemüse und Salat**

20 mal, davon

>Rohkost oder Salat mindestens 8 mal

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika, Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse, Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalat, Krautsalat*

## **Obst**

mindestens 8 mal

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat*

## **Milch und Milchprodukte**

mindestens 8 mal

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen, Auflauf mit Käse überbacken*

## **Fleisch und Wurst**

maximal 8 mal, davon

>mageres Muskelfleisch mindestens 4 mal

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch*

### **Fisch**

mindestens 4 mal, davon

>fettreicher Seefisch mindestens 2 mal

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*Seelachsfilet, Fischpfanne, Heringssalat, Makrele, Matjes, Fischfrikadellen*

### **Frittierte und / oder panierte Produkte**

maximal 4 mal in 20 Verpflegungstagen

#### 3.4.2. Vegetarische Menülinie

### **Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln**

20 mal, davon

>mindestens 4 mal Vollkornprodukte

>maximal 4 mal Kartoffelerzeugnisse

*Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.*

*Beispiele zur praktischen Umsetzung:*

*Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf*

*Reispfanne, parboiled Reis, Cous-Cous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten*

*Vollkornteigwaren, Vollkornpizza*

*Halbfertig- oder Fertigprodukte: Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße*

### **Gemüse und Salat**

20 mal, davon

>Rohkost oder Salat mindestens 8 mal

>Hülsenfrüchte mindestens 4 mal

*Gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika, Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse, Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tofu gebraten, Falafel*

### **Obst**

mindestens 8 mal, davon

>Nüsse, Kerne oder Ölsamen mindestens 4 mal

*Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Nüsse als Topping von Salat, Nussmus*

### **Milch und Milchprodukte**

mindestens 8 mal

*In Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen, Auflauf mit Käse überbacken*

### **Süße Hauptgerichte**

maximal 2 mal

*Milchreis mit Apfelkompott, süße Aufläufe*

### **Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte**

maximal 4 mal

*Soja-Fleisch, Soja-Schnetzel, „Schnitzel“, Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis*

### **Frittierte und / oder panierte Produkte**

maximal 4 mal in 20 Verpflegungstagen

.

### 3.4.3. Weitere Anforderungen an die Speiseplanung

#### **Allgemeine Anforderungen**

>Alle gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften (Allergene und Zusatzstoffe) werden eingehalten.

> Das saisonale Angebot wird berücksichtigt.

#### **Nahrungsmittelunverträglichkeiten**

Schülern mit den folgenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht:

>Laktose

#### **Sonstiges**

>Frische oder tiefgekühlte Kräuter sind zu verwenden.

>Es muss Jodsalz verwendet werden.

Conveniencestufe		Beispiele
Grundstufe		Tierhälften, ungewaschenes
küchenfertige Lebensmittel		entbeintes, zerlegtes Fleisch,
garfertige Lebensmittel		Filet, Teigwaren, Tiefkühl-
aufbereifertige		Salatdressing, Kartoffelpüree
regenerierfertige Lebensmittel		Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder
verzehr-/tischfertige		Kalte Soßen, fertige Salate,

## **4. Qualitätssicherung**

### **4.1. Ansprechpartner**

#### 4.1.1. Ansprechpartner des Auftraggebers

Stadtverwaltung Oberndorf a. N.

Amt für Bildung und Sport

Christoph Rümenapp

Klosterstraße 3

78727 Oberndorf a. N.

#### 4.1.2. Ansprechpartner des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer benennt einen Ansprechpartner, der bei Fragen zur Verfügung steht und an Besprechungen teilnimmt.

### **4.2. Verpflichtungen des Auftragnehmers**

#### 4.2.1. Regelmäßige Treffen mit dem Auftraggeber und der Schule

Der Auftragnehmer ist zu regelmäßigen Treffen (1 Mal pro Schuljahr) mit dem Auftraggeber und der Schule verpflichtet. Solche Treffen können auch bei besonderen Anlässen einberufen werden.

#### 4.2.2. Schülerbefragungen

Die Schüler sind bei der Speisenplanung einzubeziehen. Dafür sind Schülerbefragungen mindestens 1 Mal pro Schuljahr durchzuführen.

#### 4.2.3. Liefernachweise

Der Auftragnehmer muss auf Aufforderung hin Lieferscheine vorlegen.

#### 4.2.4. Aktionstage

Nach Absprache mit der Schule werden Aktionstage / -wochen 1 Mal pro Schuljahr angeboten.

### **5.0. Nebenangebote**

Nebenangebote sind zulässig.

## **6.0.**

Angebote sind unterschrieben in einem verschlossenen unter Verwendung des Kennzettels aus den Ausschreibungsformularen gekennzeichneten Umschlag einzureichen.

## **7.0 Einzureichende Unterlagen**

Siehe Ausschreibungsformulare

## **8.0. Wertung**

Das wirtschaftlichste Angebot erhält den Zuschlag.