

Leistungsbeschreibung

zur Ausschreibung

„Lieferung von warmem und verzehrfertigem Mittagessen für die FGTS Musterschule“

Präambel:

Die Musterstadt als erste deutsche Fair Trade-Stadt wurde bereits mehrfach für ihr Engagement bundesweit ausgezeichnet. Sofern es möglich ist, werden deshalb bei Beschaffungsvorhaben Produkte aus „Fairem Handel“ bevorzugt. Diese Produkte müssen im Einklang mit den Kriterien der Resolution über Fairen Handel und Entwicklung des Europäischen Parlaments (A6-0207/2006) hergestellt werden. Sollten Produkte aus „Fairem Handel“ zur Auftragsdurchführung verwendet werden, ist dies in Form von ausgewiesene Siegel oder Zertifikate nachzuweisen.

1. Auftragsgegenstand

Lieferung von Mittagessen einschließlich von Produkten aus Fairem Handel für Kinder im Grundschulalter - kindgerechte Mischkost unter Verwendung frischer Nahrungsmittel. Kindgerecht bedeutet:

- Berücksichtigung bei der Herstellung der Speisen, z. B. keine übermäßige Würzung
- Berücksichtigung der Essensmenge
- Berücksichtigung bei der Zubereitung des Essens hinsichtlich der Fähigkeiten der Kinder beim Verzehr.

Diese Aufzählung ist nicht abschließend. Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sind einzuhalten.

2. Auswahl des Menüs

Etwa 1-2 Wochen vor der Essenslieferung wird der Einrichtung ein Speiseplan überlassen, auf dem für die betreffende Woche täglich mindestens zwei Menüs zur Auswahl stehen.

Die Einrichtung wählt auf dieser Grundlage ein Menü pro Tag (fünf Menüs für die entsprechende - vom Anbieter gekennzeichnete - Kalenderwoche) verbindlich aus. Bei Bedarf muss ein Diät- oder Allergikeressen ohne Aufpreis zur Verfügung gestellt werden. Gleiches gilt, wenn für Vegetarier oder aus religiösen Gründen eine alternative Kost erforderlich wird.

Die Menü-Festlegung wird dem Lieferanten dann per Fax oder E-Mail etwa eine Woche vor der Lieferung mitgeteilt.

3. Eingesetzte Nahrungsmittel

Die angebotene Mittagsverpflegung besteht grundsätzlich aus verzehrfertig zubereiteter/m

- Vorspeise (Rohkost oder Suppe)
- Hauptgericht aus zwei bis drei einzelnen Speisekomponenten und
- Dessert oder Obst

Tägliche Bestandteile der warmen Mittagsverpflegung sind:

- Kartoffeln, Reis oder Nudeln
- Gemüse oder Salat

sowie

zweimal pro Woche eine Fleischbeilage und
einmal pro Woche Fisch.

Jedes Menü besteht aus mindestens einem Rohkostanteil (Gemüse, Salat, Frischobst). Süßspeisen, wie Griesbrei oder Reisbrei, gelten nicht als vegetarische Gerichte und werden maximal alle zwei Wochen angeboten. Alternativ können diese Gerichte als Dessert gereicht werden.

4. Einkauf und Bezug

- Auf den Einsatz von Fertiggerichten, Fertigsuppen oder –soßen mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie auf vorverarbeitete Produkte mit einem hohen Vorfertigungsgrad (wie Kartoffelpüreepulver oder sogar Fertigprodukte, die nur erwärmt werden müssen) wird weitgehend verzichtet.
- Als Dessert werden vorzugsweise Obst- oder Milchprodukte verwendet. Einzelverpackte Fertigdesserts wie Joghurt im Becher, Fertigpuddings, Schokocremes, Schokoriegel werden nicht eingesetzt.
- Es werden Vollkornprodukte im Wechsel mit Weißmehlprodukten und frischen Kartoffeln eingesetzt.
- Es sollen auch Getreideprodukte im Speiseplan berücksichtigt werden.
- Bei Obst, Gemüse und Salat wird vorzugsweise frische Ware aus regionalem und saisonalem Angebot berücksichtigt. Tiefgefrorenes Gemüse darf verwendet werden
- Beim verwendeten Fleisch bzw. Fleischprodukten wird auf qualitativ hochwertige Ware geachtet. Auf die Verarbeitung von Innereien, Formfleischerzeugnissen und Klonfleisch wird verzichtet.
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von folgenden Produkten sind vom Auftragnehmer die Mindeststandards der ILO-Kernarbeitsnormen einzuhalten: Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren, Fischereiprodukte.

Wurden diese Produkte innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes (EU-Mitgliedsstaaten, Island, Liechtenstein, Norwegen) hergestellt, ist dies in Form einer Herkunftsbescheinigung nachzuweisen.

Erfolgte die Herstellung außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes ist ein Nachweis erforderlich. Geeignete Nachweise findet man u. a. hier: www.kompass-nachhaltigkeit.de.

Sofern der Auftragnehmer bezüglich eines der vorgenannten Produkte, das er im Rahmen der Auftragserfüllung einsetzt, keinen entsprechenden Nachweis erbringen kann, kann die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen in Form der ausgefüllten Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Doc.II.16) nachgewiesen werden.

Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise und/oder Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen mindestens 3 Monate nach letztmaligem Einsatz der Produkte zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftragsgebers aufbewahren.

5. Verarbeitung

- Hinsichtlich der Zubereitungsformen sind frittierte Speisen, wie Pommes frites aufgrund ihres hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren wenig geeignet. Gleiches gilt für panierte Speisen. Diese sollten entsprechend wenig angeboten werden. Eine grundsätzlich fettarme Zubereitung der Speisen ist zu gewährleisten.
- Es werden keine Light-Produkte verwendet.
- Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole sind zu bevorzugen.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.
- Möglichst keine Verwendung von künstlichen Farbstoffen sowie synthetischen Konservierungsstoffen.

6. Deklaration

Zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

Des Weiteren werden deutlich sichtbar auf dem Speiseplan gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:

- Fleisch und Fleischbestandteile sowie die Tierart, von der sie stammen
- Nährwertangaben (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Brennwert) der einzelnen Menüs

7. Hygiene

Bei der Herstellung der Mittagsverpflegung sind die nachfolgenden Vorschriften zu beachten:

Hygienevorschriften (Verordnung EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene, Infektionsschutzgesetz (IfSG), Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV).

8. Lieferort / Liefermenge

FGTS Musterschule ca. 75 Essen täglich für Kinder im Grundschulalter
Musterstraße 43
66111 Musterstadt

Die Anlieferung des Essens erfolgt in das 1. Obergeschoss. Es ist kein Aufzug vorhanden.

Die angegebenen Mengen der zu liefernden Mittagessen sind nur Richtzahlen. Eine Abnahmeverpflichtung über diese Anzahl besteht nicht. Die genaue Anzahl der zu liefernden Essen (mit Angaben der benötigten Alternativen für Allergiker, Vegetarier, etc.) wird dem Auftragnehmer täglich telefonisch oder per Fax bis 10:00 Uhr mitgeteilt.

9. Transport und Anlieferung

Beheizbare Thermoportale zum Transport werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt.

Die Speisen werden nicht gemischt geliefert (Beilagen und Soßen immer getrennt). Das Essen sollte möglichst kurz vor dem Ausgabezeitpunkt angeliefert werden (vor 12:30 Uhr), um Vitamin- und Qualitätsverluste zu vermeiden. Die Anlieferung erfolgt auf direktem Wege frei Haus. Lieferung 1x täglich montags bis freitags außer den Schließtagen der Einrichtung (siehe unten) und nach vorheriger Abbestellung. Der genaue Anlieferzeitpunkt wird bei der Bestellung der Essen am gleichen Tag morgens festgelegt.

Warme Speisen müssen bei der Anlieferung mindestens 65°C betragen, kalte Speisen maximal 7°C.

Die Standzeiten der Mahlzeiten vom Zeitpunkt des Abfüllens in Transportbehälter bis zur Ausgabe der Speisen vor Ort dürfen zwei Stunden nicht übersteigen. Im Zweifel hat der Auftragnehmer auf Nachfrage des Auftraggebers ein Dokument beizubringen, das den Zeitpunkt der Abfüllung belegt.

Die Essensausgabe erfolgt durch die Mitarbeiter der Einrichtung. Die Speiseresteentsorgung obliegt dem Auftraggeber.

Die Reinigung der Thermoportale und der GN-Behälter erfolgt durch den Auftragnehmer. Die Thermoportale müssen von außen, so auch im Griff- und

Scharnierbereich täglich gereinigt werden. Die innere Reinigung ist als selbstverständlich anzusehen. Der Transportraum der Anlieferfahrzeuge ist regelmäßig zu reinigen. Es ist stets auf eine saubere Arbeitskleidung der anliefernden Personen zu achten.

Die Einrichtung ist voraussichtlich geschlossen: 3 Wochen im Sommer, zwischen Weihnachten und Neujahr und an 6 weiteren Schließtagen.

10. Speiseplan

Der Auftraggeber hat die Möglichkeit, bei der Gestaltung des Speiseplanes mitzuwirken.

Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens 4-5 Wochen.

Der Bieter sollte einen Musterspeiseplan für zwei Wochen mit dem Angebot abgeben.

11. Probeessen und Betriebsbesichtigung

Im Rahmen der Ausschreibung wird eine Testverkostung vorgenommen. Zudem kann eine Betriebsbesichtigung erfolgen.

Das Testessen muss auf Kosten des Bieters sowohl angeliefert als auch wieder abgeholt werden. Der Bieter verpflichtet sich durch Teilnahme an der Ausschreibung dem Auftraggeber auf Anforderung – innerhalb von 3 Wochen – die Testverkostung zu ermöglichen. Das Testessen findet in einer Einrichtung der Musterstadt innerhalb des Stadtgebiets Musterstadt statt. Der genaue Anlieferort und der Termin der Testverkostung werden erst im Rahmen der laufenden Ausschreibung nach der ersten Auswertung der Angebote bekannt gegeben.

12. Referenzen

Sofern der Bieter bereits ähnliche Aufträge ausgeführt hat bzw. ausführt sind Referenzadressen (mit Ansprechpartner des Kunden) beizufügen.

13. Vertragsdauer

Der Vertrag beginnt am 01.09.2016 und endet mit Ablauf des 31.08.2019 (3 Jahre).

14. Kündigung und Sonderkündigungsrecht

Die Musterstadt behält sich das Recht der fristlosen Kündigung vor, wenn die Essenslieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. gravierende Mängel auftreten.

Gravierende Mängel können sein:

- Verschlechterung des Essens (z. B. geschmacklich oder qualitativ)
- Nichteinhalten der Liefertermine
- Nichteinhalten der Anlieferbedingungen (z. B. Essen ist kalt)
- Fremdkörper in den Nahrungsmitteln

-
Diese Aufzählung ist nicht abschließend.

Sollte es bei der Nicht- bzw. Schlechtleistung des Lieferanten notwendig sein, kurzfristig das Essen von einem anderen Lieferanten (zu möglicherweise höheren Kosten) zu beziehen behält sich die Stadt den Anspruch auf Schadenersatz gegen den Auftragnehmer vor.