

# Leistungsverzeichnis für das Verfahren Cook & Hold

## Allgemeine Rahmenbedingungen

1. Lebensmittelauswahl.....	2
1.1 Zusammensetzung der Mahlzeiten .....	2
1.2 Produktqualität.....	2
2. Verpflegungsangebot.....	2
3. Hygiene.....	3
4. Sondergruppen & Deklaration.....	3
4.1. Kennzeichnung Inhalts- und Zusatzstoffe.....	3
5. Organisatorische Aspekte.....	4
6. Lieferung.....	4
6.1 Regelung bei Warmverpflegungssystem .....	4
6.2. Beurteilung / Bewertung .....	4
6.3 Reklamation.....	5
7. Zertifizierung.....	5
8. Checkliste für einzureichende Unterlagen .....	6

## Schulspezifische Anforderungen

9. Auftragsbeschreibung.....	7
9.1. Portionsgrößen/Liefermengen .....	7
9.2 Vielfältigkeit / Menüwechsel .....	7
9.3. Getränke.....	8
9.4. Öffnungszeiten .....	8
9.5 Ausgabesystem.....	8
9.6. Abrechnung / Nachbestellung / Stornierung .....	8
9.7. Aufgabenbereiche / Zuständigkeiten .....	9
10. Lieferkonditionen .....	9
11. Küchenausstattung.....	10
11.1 Betriebskosten .....	10
11.2 Räumlichkeiten.....	10
12. Kommunikation .....	10
12.1 Beurteilung / Bewertung .....	11
12.2 Reklamation.....	13

# Allgemeine Rahmenbedingungen

## 1. Lebensmittelauswahl

### 1.1 Zusammensetzung der Mahlzeiten

Als Grundlage bzw. Orientierung für die Speisenauswahl werden die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die D-A-CH – Referenzwerte\* und deren Umsetzung in der Optimierten Mischkost (optimiX) des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund (FKE) herangezogen. Darüber hinaus gelten die Qualitätsstandards des Landkreises Darmstadt-Dieburg. Die einzelnen Aspekte sind direkt dort einzusehen und werden nicht mehr detailliert aufgeführt.

### 1.2 Produktqualität

Es werden bevorzugt hochwertige, frische Rohwaren aus der Region verwendet. Auf saisongerechtes Angebot wird geachtet. Der Umfang wird wie folgt geregelt (anteilig an Gesamtlieferumfang / -komponentenzahl)

**Anteil Bio-Produkte: 5 - 10 % saisonabhängig**

**Anteil regionaler Produkte : 50 - 60% saisonabhängig**

**Anteil frischer Lebensmittel: 60 - 70 % saisonabhängig**

Der Auftraggeber behält sich vor, von Zeit zu Zeit stichprobenartig Ist-Soll-Vergleiche (Lieferscheine vs. Speiseplan) zu verlangen.

- Auf die Verwendung genveränderter Lebensmittel ist zu verzichten.
- Die Herkunft der Produkte muss nachvollziehbar sein.
- Produkte mit hohem Convenience-Grad (Fertigprodukte) werden nicht verwendet.
- Obst und Gemüse sind nach den saisonalen Gegebenheiten einzukaufen.
- Light - Produkte werden nicht angeboten.

Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende Vorgänge müssen vom Auftragnehmer dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden. Abweichungen können vertragliche Sanktionen nach sich ziehen, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrages reichen können.

## 2. Verpflegungsangebot

Die angebotenen Mahlzeiten spiegeln eine nach aktuellen Erkenntnissen für die Zielgruppe optimierte Kost (Energiewertvorgaben) unter Berücksichtigung regionaler, saisonaler und biologischer Produkte wider. In Abstimmung mit Schulwünschen (bevorzugte Gerichte integrieren bzw. nach den Grundsätzen einer gesunden Ernährung umgestalten) wird eine ernährungsphysiologisch wertvolle und schmackhafte

Menüzusammenstellung erreicht.

Die angebotene Verpflegung ist abwechslungsreich und den jahreszeitlichen Gegebenheiten angepasst zu gestalten. Die Bremer Checkliste ist als Vorlage für die Erstellung eines Speiseplans heranzuziehen.

Vom Auftragnehmer wird zunächst ein Speiseplan entworfen. Dieser wird dann mit den Verantwortlichen in der Schule und dem Auftraggeber abgestimmt. Der Speiseplan darf sich frühestens nach 6 Wochen wiederholen und sollte innerhalb der Woche variabel gestaltet sein (z.B. nicht jeden Freitag Fisch; Wiederholungen an selben Wochentagen vermeiden). Regelmäßig werden Rückmeldungen eingeholt. Bei fehlender Akzeptanz wird der Speiseplan überarbeitet.

Gefordert wird eine schülergerechte Verpflegung mit ausreichenden und an der Zielgruppe orientierten Lebensmittelmengen. Dabei werden die standardisierten, altersgruppenspezifischen Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) berücksichtigt und durch Erfahrungswerte angepasst. Es soll ein Nachschlag angeboten werden.

Zum Essen wird Wasser von der Schule kostenlos angeboten.

Der Auftraggeber behält sich vor, von Zeit zu Zeit unangekündigte stichprobenartige Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung dieser Vorgaben vorzunehmen. Verstöße gegen diese Bedingungen können vertragliche Sanktionen nach sich ziehen, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrages reichen können.

### 3. Hygiene

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich. Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG). Ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

Wird ein Teil der Essensausgabe durch Personal des Auftragnehmers übernommen, ist ein/e Hygienebeauftragte/r zu ernennen, der/die für die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen laut gesetzlicher Vorgaben verantwortlich ist.

### 4. Sondergruppen & Deklaration

Festlegungen zur Berücksichtigung von Sondergruppen und Allergikern sollten je nach Ausprägung und Schulgröße entschieden werden.

#### 4.1 Kennzeichnung Inhalts- und Zusatzstoffe

- Zusatzstoffe werden gekennzeichnet.
- Geschmacksverstärker, künstliche Färb- und Süßstoffe und synthetische Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.
- Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU-Richtlinie 2003/89/EG gekennzeichnet werden.

Des Weiteren werden gekennzeichnet:

- Fleisch (Tierart)
- Produkte aus ökologischer Erzeugung

Zur Kennzeichnung wird ein Verzeichnis erstellt, das auf Wunsch eingesehen werden kann.

## 5. Organisatorische Aspekte

Bei langen Öffnungszeiten oder gestaffelter Versorgung mit Speisen sollte unbedingt so geplant und produziert beziehungsweise geliefert werden, dass keine langen Warmhaltezeiten entstehen.

Der Preis für ein Essen bestehend aus Hauptspeise plus Dessert (alternativ Vorspeise plus Hauptspeise) soll max. 3,50 € incl. Mehrwertsteuer betragen.

Quersubventionierungen durch das Angebot von Getränken und Snacks sind nicht möglich.

Der Auftraggeber behält sich vor, von Zeit zu Zeit zu überprüfen, ob die erbrachten Leistungen und gelieferten Lebensmittelmengen den festgelegten Preis rechtfertigen.

## 6. Lieferung

Durch die Anlieferung der Lebensmittel darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem Schulgelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten. Es wird die Nutzung von den Anforderungen entsprechenden und hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmitteln (Thermophore, Thermoporte, etc.) gefordert. Die Kühl- beziehungsweise Wärmekette darf nicht unterbrochen werden.

Die gesetzlich festgelegten Warmhalte- beziehungsweise Standzeiten und Temperaturvorgaben sind zu beachten.

### 6.1 Regelung bei Warmverpflegungssystem

- erwünschte Warmhaltezeit (von Fertigstellung bis Anlieferung): 90 Minuten
- maximale Warmhaltezeit (von Fertigstellung bis Anlieferung): 180 Minuten
- Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Der Auftraggeber behält sich vor, stichprobenartige Überprüfungen durchzuführen. Verstöße gegen diese Bedingungen können vertragliche Sanktionen nach sich ziehen, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrages reichen können.

### 6.2. Beurteilung / Bewertung

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Qualitätskriterien werden regelmäßig unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt.

Verstöße gegen die festgelegten Kriterien können vertragliche Sanktionen nach sich ziehen, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrages reichen können.

Des Weiteren werden Schülerinnen, Lehrkräfte, Mitarbeiterinnen und Eltern regelmäßig zur Zufriedenheit befragt. Dafür ist ein offener Fragebogen mit Platz für Lob und Anregungen zu erstellen. Mängel sollten genau hinterfragt werden. Die Ergebnisse von Befragungen und Kontrollen können veröffentlicht werden.

### **6.3 Reklamation**

Eine Reklamation wird nach eigenem Ermessen, aber spätestens bei einer Abweichung der vorgegebenen Werte (Standzeiten, Temperatur, etc.) von über 10 % vorgenommen.

## **7. Zertifizierung**

Zertifikate:

- auf Anfrage

Geforderte Referenzen:

- qualifiziertes Personal
- Bereitschaft zur Fortbildung
- Erfahrung in der Schulverpflegung
- Probeessen vor Vertragsbeginn
- Nachweis über vorherige Tätigkeiten

## 8. Checkliste für einzureichende Unterlagen

1. **Firmenprofil** (Firmensitz, Unternehmensform, Umsatz, Organisationsstruktur feste **Ansprechpartner und Telefonnummern** für Notfälle)
2. **Referenzen** im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen
3. Verwendung von **regionalen Produkten mit einem Anteil von 50 – 60 %**, einem Anteil von **Bio-Produkten von 5 – 10 %** und einem Anteil **frischer Lebensmittel von 60 -70 %** der eingekauften Waren. (Bitte Lieferantenliste beilegen!)
4. **Verbindlicher Sechswochenspeiseplan** auf der Grundlage der D-A-C-H-Referenzwerte für die jeweilige Zielgruppe und einer Nährwertberechnung mit Musterkalkulation im Rahmen des vorgegebenen Preisgefüges.
5. Das betriebliche **Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept**
6. Konzept zum **Schnittstellen-Management** von Speiseproduktion und Speisenausgabe. Dies bedeutet auch die Einbindung der Lehrer und Eltern bei der Planung des Speisenangebotes.
7. Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und **sozialversichertes Personal** eingesetzt wird.
8. Bescheinigung über die Zugehörigkeit zu einer **Berufsgenossenschaft**.
9. Angaben zur **Mitarbeiterentwicklung**, z. B. in Form von Weiterbildungsmaßnahmen, z. B. Möglichkeit von Schülerpraktika-Plätzen.
10. Eigenerklärung über die **Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen** zur gesetzlichen Sozialversicherung.
11. Eigenerklärung bezüglich des Gesetzes zur **Bekämpfung der Schwarzarbeit**
12. Eigenerklärung, dass kein **Insolvenz- oder Vergleichsverfahren** anhängig ist und keine Umstände vorliegen, welche die Zuverlässigkeit in Frage stellen könnten.
13. Nachweis über die **gewerbliche Tätigkeit** durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis, der nicht älter als 6 Monate sein sollte.
14. Angabe über vorhandene Zertifikate.
15. Eigenerklärung, dass gegenseitige **Betriebsbesichtigungen möglich** sind.

Bitte mit dem unterschriebenen Vertrag zurücksenden!

# Schulspezifische Anforderungen

## 9. Auftragsbeschreibung

Belieferung der folgenden Schule mit Schulverpflegung:

Versorgung ab (Datum): \_\_\_\_\_

Versorgung erwünscht an \_\_\_\_\_ Tagen pro Woche

Gewünschtes Verpflegungssystem:  Cook & Hold  Cook & Chill

### 9.1. Portionsgrößen/Liefermengen

Anzahl SchülerInnen an der Schule: \_\_\_\_\_

Anzahl Lehrkräfte an der Schule: \_\_\_\_\_

Durchschnittliche geschätzte Essenteilnehmerzahl: \_\_\_\_\_

davon Schülerinnen bis 10 Jahre: \_\_\_\_\_

davon Schülerinnen zwischen 10 und 15 Jahre: \_\_\_\_\_

davon Schülerinnen über 15 Jahre: \_\_\_\_\_

davon Lehrkräfte: \_\_\_\_\_

### 9.2 Vielfältigkeit / Menüwechsel

Die Mittagsmahlzeit setzt sich zusammen aus:

- Hauptgericht
- Dessert
- Salatbuffet
- Salat wird \_\_\_\_\_ x pro Woche angeboten.

Es werden täglich mindestens 2 verschiedene Gerichte, davon 1 fleischlose

Alternative angeboten. Die Veröffentlichung des Wochenspeiseplans erfolgt

\_\_\_\_\_ Tage im Voraus.

\_\_\_\_\_ mal pro \_\_\_\_\_ werden Aktionen/Aktionswochen zur Abwechslung und

somit zur Aufwertung der Mittagsmahlzeit durchgeführt.

### 9.3. Getränke

Zum Essen wird von der Schule Wasser kostenlos angeboten.

Ein Getränkeautomat wird von \_\_\_\_\_ zur Verfügung gestellt  
und von \_\_\_\_\_ betrieben.

### 9.4. Öffnungszeiten

Bei langen Öffnungszeiten oder gestaffelter Versorgung mit Speisen sollte unbedingt so geplant und produziert beziehungsweise geliefert werden, dass keine langen Warmhaltezeiten entstehen.

Die Mensa ist von \_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_ Uhr, die Cafeteria von \_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_ Uhr geöffnet.

Die Essenzeiten sind gestaffelt zu gestalten:

Für die Klassen \_\_\_\_ - \_\_\_\_ von \_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_ Uhr.

Für die Klassen \_\_\_\_ - \_\_\_\_ von \_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_ Uhr.

Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende, Vorgänge müssen dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden. Abweichungen können vertragliche Sanktionen nach sich ziehen, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrages reichen können. Intervall der Überprüfungen:

Verantwortliche Person: \_\_\_\_\_

Sonstige Anforderungen: \_\_\_\_\_

### 9.5. Ausgabesystem

Gewähltes Ausgabesystem: \_\_\_\_\_

Anzahl der zu besetzenden Ausgabetheken: \_\_\_\_\_

Das Ausgabepersonal wird vom Schulträger gestellt.

### 9.6. Abrechnung / Nachbestellung / Stornierung

Die Abrechnung des Essengeldes erfolgt monatlich.

Die Abrechnung übernimmt der  Auftragnehmer  Auftraggeber

Gewähltes Abrechnungssystem: \_\_\_\_\_

Nachbestellungen bzw. Stornierungen sind möglich bis:

Nachbestellungen bzw. Stornierungen sind nicht möglich.

Es wird nur garantiert, dass bestellte Essen ausgegeben werden.

## 9.7. Aufgabenbereiche / Zuständigkeiten

Der Anbieter übernimmt die Versorgung mit Mittagessen an \_\_\_\_ Tagen pro Woche.

Der Auftragnehmer übernimmt folgende Aufgaben:

- Produktinformation / Kennzeichnung
- Speiseplangestaltung
- Herstellung einer ernährungsphysiologisch wertvollen, abwechslungsreichen Kost
- Bestellung /Abrechnung
- Wareneinkauf
- Anlieferung
- Lagerung
- regelmäßige Überprüfung der Kundenzufriedenheit
- Gewährleistung reibungslosen Ablaufs

Auf Wunsch des Auftraggebers übernimmt der Auftragnehmer außerdem folgende Aufgaben:

- Einarbeitung, Qualifikationen und Schulungen der Ausgabekräfte
- Organisation von außerschulischen Veranstaltungen
- Weiteres:

## 10. Lieferkonditionen

Genaue Lieferadresse:

---

---

---

Die Versorgung erfolgt:  Mo  Di  Mi  Do  Fr

In den Schulferien erfolgt keine Lieferung.

Die Anlieferung erfolgt:

täglich um \_\_\_\_ Uhr

wöchentlich am \_\_\_\_ bis \_\_\_\_ Uhr

an folgenden Tagen: \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_ Uhr

Bei gestaffelten Essenzeiten erfolgt die Bereitstellung der nachproduzierten Essen um \_\_\_\_ Uhr.

Die Versorgung erfolgt voraussichtlich an \_\_\_\_ Schultagen.

Änderungswünsche aufgrund von Veranstaltungen wie Sportfesten, Wandertagen etc. sind dem Auftragnehmer rechtzeitig mitzuteilen.

Folgen bei Verspätung :

Bei Verspätung bis 15 min : Preisreduktion um 30 %

Bei Verspätung über 15 min oder häufig auftretenden Wiederholungsfällen Abmahnung und Preisreduktion um 50 %

## 11. Küchenausstattung

Der Auftraggeber stellt die Ausstattung der Ausgabeküche kostenfrei zur Verfügung. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum sorgsamem Umgang mit Ausstattung und Equipment.

- Finanzierung, Wartung und Pflege der Ausgabeküche übernimmt der Auftraggeber
- Ersatzbeschaffungen werden vom Auftraggeber vorgenommen.

### 11.1 Betriebskosten

- Betriebskosten der Ausgabeküche werden vom Auftraggeber übernommen.

### 11.2 Räumlichkeiten

- Die Räumlichkeiten werden dem Auftraggeber kostenfrei zur Verfügung gestellt
- Nach Beendigung des Vertragsverhältnisses müssen alle Schlüssel abgegeben werden.
- Mängel müssen unverzüglich gemeldet werden.

## 12. Kommunikation

Zur Optimierung der Zufriedenheit aller Essensteilnehmer sind regelmäßige Kommunikation und persönlicher Austausch zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer unabdingbar. Die Kommunikation sollte anfangs häufiger, später mindestens einmal pro Schulhalbjahr erfolgen. Empfohlen werden regelmäßige monatliche Besprechungen.

Besprechungsintervall: \_\_\_\_ mal  pro Monat  pro Halbjahr  pro Jahr

Von beiden Vertragspartnern wird eine Ansprechperson genannt und gegebenenfalls ein unabhängiger Fachmann zur Seite gestellt.

Ansprechperson Auftragnehmer:

\_\_\_\_\_

Telefon:

\_\_\_\_\_

Mail:

Ansprechperson Auftraggeber:

\_\_\_\_\_

Telefon:

\_\_\_\_\_

Mail:

Ansprechperson Schule:

\_\_\_\_\_

Telefon:

\_\_\_\_\_

Mail:

Es wird ein „runder Tisch“ von Vertretern aller an der Schulverpflegung beteiligten Gruppen (Schülervertreter, Lehrkräfte, Eltern, Schulträger, Anbieter, ggfs. externe Berater, etc.) gebildet.

Verantwortliche Personen :

Es werden  monatlich  halbjährlich Befragungen zur Feststellung der Zufriedenheit der an der Schul Verpflegung beteiligten Gruppen durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Befragungen werden in die Besprechungen einbezogen.

Daraus resultierend werden verbindliche Zielvereinbarungen formuliert. Der Verstoß gegen diese Vereinbarungen kann Sanktionen bis hin zur fristlosen Kündigung nach sich ziehen.

Sonstige Anforderungen:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 12.1 Beurteilung / Bewertung

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Qualitätskriterien werden regelmäßig unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt.

Überprüfungsintervall Qualitätskriterien: \_\_\_\_ mal  pro Woche  pro Monat  
 pro Halbjahr

Verantwortliche Person:

Verstöße gegen die festgelegten Kriterien können vertragliche Sanktionen nach sich ziehen, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrages reichen können.

Des Weiteren werden Schülerinnen, Lehrkräfte und Eltern regelmäßig zur Zufriedenheit befragt. Dafür ist ein offener Fragebogen mit Platz für Lob und Anregungen zu erstellen. Mängel sollten genau hinterfragt werden.

Befragungsintervall Zufriedenheit: \_\_\_\_ mal     pro Monat     pro Halbjahr  
 pro Jahr

Verantwortliche Person:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefon:

Mail:

Kostenträger:

\_\_\_\_\_

Berichterstattung erfolgt an:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Die Ergebnisse von Befragungen und Kontrollen können veröffentlicht werden.

Sonstige Anforderungen:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 12.2 Reklamation

Eine Reklamation wird nach eigenem Ermessen, aber spätestens bei einer Abweichung der vorgegebenen Werte (Standzeiten, Temperatur, etc.) von über 10 % vorgenommen.

Es wird ein Reklamationsmanagement (standardisierte Vorgehensweise) angewandt.

Mängel werden durch persönliche Gespräche zwischen den verantwortlichen Personen erfasst und behoben.

Sonstige Anforderungen:

---

---

---

Darmstadt, den 01.08.2009

**S. 2 Ziffer 1.1 DACH – Referenzwerte**

Die DACH – Referenzwerte sind in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) und der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung (SVE) entstanden. Sie geben Empfehlungen für den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf je nach Altersgruppe, um die Gesundheit zu erhalten. Die Angaben liefern somit eine Basis für die Umsetzung vollwertiger Ernährung.

Die Abkürzungen D-A-CH setzt sich dabei aus den Kennzeichen der drei beteiligten Länder zusammen: Deutschland (D), Österreich (A), Schweiz (CH).