

## Leistungsbeschreibung für die Ausführung der Leistung

### Essensversorgung der Oberschulen und Gymnasien Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Speisen für Mittagsverpflegung und Kiosk

#### 1. Aktuelle Anzahl der Essenteilnehmer

Mit Stand vom Januar 2022 wurde folgende Anzahl an Essenteilnehmern erfasst:

Einrichtung	Anzahl Essenteilnehmer
Schiller-Gymnasium, Schilleranlagen 2/ Tzschirnerstraße 1, 02625 Bautzen UND Philipp-Melanchthon-Gymnasium, Bahnhofstraße 2 / Tzschirnerstraße 1, 02625 Bautzen	502
Oberschule Gesundbrunnen, Friedrich-Ebert-Straße 4, 02625 Bautzen UND Dr.-S.-Allende-Oberschule, Dr.-S.-Allende-Straße 52, 02625 Bautzen UND Gottlieb-Daimler-Oberschule, Daimlerstraße 6, 02625 Bautzen	198

Zum Stand vom 25. Januar 2024 betrug die Anzahl an Essenteilnehmern beim damaligen Auftragnehmer durchschnittlich:

Einrichtung	Anzahl Essenteilnehmer	
	Je Einrichtung	Gesamt
Schiller-Gymnasium, Schilleranlagen 2/ Tzschirnerstraße 1, 02625 Bautzen	161	317
Philipp-Melanchthon-Gymnasium, Bahnhofstraße 2/ Tzschirnerstraße 1, 02625 Bautzen	156	
Oberschule Gesundbrunnen, Friedrich-Ebert-Straße 4, 02625 Bautzen	032	121
Dr.-S.-Allende-Oberschule, Dr.-S.-Allende-Straße 52, 02625 Bautzen	057	
Gottlieb-Daimler-Oberschule, Daimlerstraße 6, 02625 Bautzen	032	

#### Hinweis:

Die Anzahl der tatsächlichen Essenteilnehmer kann über als auch unter der geschätzten durchschnittlichen angegebenen Anzahl liegen. Es wird keine Mindest- als auch keine Höchstanzahl an zu liefernden Essenportionen vereinbart.

## 2. Herstellung und Lieferung des Mittagessens

- 2.1 Die Leistung umfasst die Herstellung und Anlieferung eines qualitativ hochwertigen, unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Empfehlungen, kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten hergestellten, altersgerechten, abwechslungsreichen, ausgewogenen und schmackhaften Mittagessens als Verpflegung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene im Versorgungssystem Warmverpflegung. Bei Vorlage eines Attestes ist Schon-, Allergie- und Diätkost bereitzustellen.
- 2.2 Die Leistung umfasst außerdem die komplette Abwicklung der Bestellung und Kassierung, die Essenausgabe, die Resteentsorgung sowie die Reinigung der Ausgabeküchen und sonstiger genutzter Schulräume.
- 2.3 Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, eine Küche (Produktionsstätte) in eigener Regie und auf eigene Kosten zu bewirtschaften. Für Hilfeleistungen stehen Angestellte der Stadt Bautzen, wie Hausmeister und Sachbearbeiter nicht zur Verfügung.
- 2.4 Das Leistungsangebot muss zu transparenten Preisen und unter Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Schulverpflegung erfolgen. Die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind bei der Aufstellung eines Vier-Wochen-Speisenplanes, hinsichtlich der Lebensmittelauswahl, der Speissherstellung, der Warmhaltezeiten, der Temperaturen, der Sensorik und der Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung umzusetzen. Fleischgerichte sind ausschließlich mit Fleisch aus der Haltungsform mindestens 2 anzubieten.
- 2.5 Das Leistungsangebot muss täglich aus zwei Menüs bestehen, aus denen der Vertragspartner wählen kann. Das Wochenangebot ist entsprechend der DGE-Qualitätsstandards hinsichtlich eines ernährungsphysiologisch ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes für die Mittags- und Zwischenverpflegung zu gestalten.
- 2.6 Ist die Herstellung von zwei Menüs, sowie deren Abnahme in den jeweiligen Schulen insbesondere auf Grund einer pandemischen Lage und der diesbezüglich von Behörden auf kommunaler, landes- oder bundesrechtlicher Ebene erlassenen Maßnahmen nicht zumutbar, kann mit Genehmigung der Stadt Bautzen für diesen Zeitraum auf das Angebot eines Menüs reduziert werden.
- 2.7 Es ist täglich frisch gekochtes Essen mit einem geringen Convenience-Grad zu liefern.
- 2.8 Die Zubereitung, die Portionierung und die Darreichung des Speisenangebotes sind entsprechend der Altersgruppen von 10 Jahren bis 18 Jahren auszurichten.
- 2.9 Zur Vorauswahl ist dem Vertragspartner ein Speiseplan für den Zeitraum von zwei Wochen zur Verfügung zu stellen. In dem Speiseplan sind neben dem Angebot der Essenkomponenten, bindende Aussagen zu Bestell- und Verkaufsmodalitäten bekannt zu geben. Das gilt auch für „von – bis“ Zeitvorgaben bei Ab- und Neubestellungen. Für Anfragen der Vertragspartner sind Ansprechpartner mit Telefonnummer zu benennen. Der Speiseplan ist entsprechend der Altersgruppe in seinem Aussehen / Form übersichtlich und ansprechend zu gestalten. Besondere Zutaten, wie zum Beispiel nicht standardmäßig verwendete Gewürze sind gesondert auf dem Speiseplan zu benennen. Das gleiche gilt für Zutaten bei Gerichten mit nicht eindeutigen Namen.
- 2.10 Als Aushang in den Schulen ist analog Ziffer 2.9 ein Speiseplan für den Zeitraum von zwei Wochen zur Verfügung zu stellen.
- 2.11 Die Essenanlieferungszeit ist unter Berücksichtigung der regulären Essenspausenzeiten in Absprache mit der Schulleitung der Einrichtung festzulegen.
- 2.12 Die für den Transport und Ausgabe des Essens notwendigen Geräte und Arbeitsmittel sind vom Konzessionsnehmer zu stellen. Warme Speisen sind mit einer Temperatur von mindestens 65 °C, kalte Speisen mit einer Temperatur von maximal 7 °C auszugeben.
- 2.13 Die Anlieferung des Warmessens ist so zu organisieren, dass die Stand- bzw. Warmhaltezeiten so gering wie möglich sind. Es ist sich am Grundsatz der DGE-Qualitätsstandards zu orientieren und diese sind einzuhalten.

- 2.14 Den Schülern ist eine Mitsprachemöglichkeit bei der Menügestaltung einzuräumen. Die Schulleitungen, Elternvertretungen, Schulfördervereine sind ebenfalls über geeignete Maßnahmen, z.B. Feedbackrunden einzubeziehen.
- 2.15 Einzelportionen in Einwegverpackungen werden für die Versorgung nur in Ausnahmefällen z. B. für die Zeit von Baumaßnahmen, die eine reguläre Ausgabe von Speisen aus hygienischen Gründen verbieten, oder in Sonderfällen wie z. B. bei erforderlicher Schon-, Diät- oder Allergiekost zugelassen.
- 2.16 Die Räume der Verteilerküchen, der Umkleidebereiche und zur Esseneinnahme innerhalb der Objekte sind nur im Sinne der Vertragserfüllung zu nutzen.
- 2.17 Die jeweiligen Verteilerküchen der Objekte befinden sich grundsätzlich im Erdgeschoss oder Kellerbereich der Schulen bzw. Gebäudeteile, unmittelbar neben den Speiseräumen und sind gut zugänglich. Die Verteilerküchen sind mit Warm- und Kaltwasseranschlüssen und Mobiliar zum Teil aus Edelstahl zum Abstellen von Geschirr und Arbeitsgeräten ausgerüstet. In jeder Ausgabeküche ist ein Geschirrspüler vorhanden. Alle weiteren für die Erfüllung des Vertrages notwendigen Geräte sind vom Konzessionsnehmer zu stellen.
- 2.18 Das gesamte notwendige Geschirr, Besteck, Ausgabebesteck (z.B. Kellen, Schöpflöffel, Fleischgabeln, etc. ...), sowie die für die Warm- bzw. Kalthaltung und für die Ausgabe und Einnahme der Speisen erforderlichen Utensilien und Geräte sind durch den Konzessionsnehmer zu stellen.
- 2.19 Sämtliche Reinigungsutensilien (z.B. Reinigungsmittel, Reinigungsgeräte, Abfallbehälter, Handtücher und dergleichen) sind durch den Konzessionsnehmer zu stellen.
- 2.20 Das Personal des Konzessionsnehmers ist verpflichtet, Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände pfleglich zu behandeln sowie die technischen Anlagen ordnungsgemäß zu bedienen. Schäden und Mängel sind der Stadt Bautzen und der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen.
- 2.21 Die Essenausgabebereiche (Verteilerküchen) und die Tische in den Speiseräumen sind täglich gründlich zu säubern.
- Hinweis:  
Zusätzlich sind im Objekt Tzschirnerstraße 1 in 02625 Bautzen vor der zweiten Mittagspause (13:00 Uhr bis 13:30 Uhr) die Tische in den Speiseräumen gründlich zu reinigen.
- 2.22 Essenreste, Verpackungen, Kartons und Kisten sind täglich in dafür extra bereitgehaltenen Behältnissen auf eigene Kosten zu entsorgen. Essenreste dürfen grundsätzlich nicht in Ausguss- oder Toilettenbecken entsorgt werden. Für daraus entstandene Schäden haftet der Konzessionsnehmer in voller Höhe. Essenreste sind täglich zu entsorgen und im Vorfeld so zu sammeln/aufzubewahren, dass kein Ungeziefer und keine unbefugten Personen Zugang dazu haben.
- 2.23 Die Räume der Essenausgabe, der Ausgabeküchen sowie der Umkleidebereiche sind täglich angemessen zu lüften. Die Fenster und Türen sind nach dem Lüften wieder zu schließen.
- 2.24 Für die Nutzung der Räume zur Essenausgabe, der Umkleidebereiche und der Bereitstellung sowie Nutzung von Heizenergie, Strom und Wasser wird von der Stadt Bautzen keine Aufwandsentschädigung erhoben. Der Konzessionsnehmer sowie sein Personal sind verpflichtet, mit den Medien sparsam umzugehen und entsprechend seine Mitarbeiter einzuweisen.
- 2.25 Die vom Konzessionsnehmer für die Lagerung, Portionierung etc. verwendeten elektrischen Geräte sind vor Inbetriebnahme einer Prüfung durch einen dafür zugelassenen Elektrobetrieb zu unterziehen und die erfolgreiche Prüfung gegenüber der Stadt Bautzen nachzuweisen. Geräte, die die Prüfung nicht erfolgreich bestehen, dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Die eingesetzten elektrischen müssen hinsichtlich des Energieverbrauches mindestens der Energieeffizienzklasse C gemäß dem EU-Energieeffizienzlabel entsprechen.
- 2.26 Das Personal des Konzessionsnehmers ist für das ordnungsgemäße Verschließen der Einrichtung sowie der Räume der Ausgabebereiche verantwortlich. Notwendige Schlüssel

stellt die Stadt Bautzen zur Verfügung. Bei Wechsel des Personals bzw. bei Ablauf des Vertrages sind die Schlüssel unaufgefordert zurückzugeben.

### **3. Herstellung und Verkauf von Imbissangeboten (Kiosk) im Objekt Tzschirnerstraße 1 in 02625 Bautzen**

- 3.1 Der Kioskbetrieb erfolgt mindestens während folgender Pausenzeiten von 9 Uhr bis 14:30 Uhr:
  - Frühstückspause (Philipp-Melanchthon-Gymnasium): 09:05 Uhr – 09:25 Uhr
  - Frühstückspause (Schiller-Gymnasium): 09:10 Uhr – 09:30 Uhr
  - Mittagspause (Philipp-Melanchthon-Gymnasium): 11:00 Uhr – 11:35 Uhr
  - Nachmittagspause (Philipp-Melanchthon-Gymnasium): 12:20 Uhr – 12:25 Uhr
  - Mittagspause (Schiller-Gymnasium): 13:00 Uhr – 13:30 Uhr
  - Nachmittagspause (Schiller-Gymnasium): 14:15 Uhr - 14:25 Uhr
- 3.2 Abweichende Öffnungszeiten des Kiosks sind mit den Schulleitungen der Gymnasien einvernehmlich festzulegen.
- 3.3 Die Leistung umfasst die Herstellung, Lieferung an den Ausgabeort und den Verkauf eines qualitativ hochwertigen, unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Empfehlungen, kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten hergestellten Imbissangebotes auf der Basis von Frischekost, außerdem die komplette Abwicklung der Bestellung und Kassierung, die Resteentsorgung sowie die Reinigung.
- 3.4 Das Leistungsangebot wird in Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für gesunde Schulverpflegung sowie Frühstücks- und Zwischenverpflegung gestaltet werden.
- 3.5 Im Leistungsangebot sind folgende Lebens- und Genussmittel ausgeschlossen:
  - koffeinhaltige Getränke für Minderjährige,
  - alkoholische Getränke sowie alkoholhaltige Speisen,
  - Softgetränke mit Ausnahme von Fruchtschorlen,
  - süßstoffhaltiger Eistee,
  - Tabakwaren,
  - industriell produzierte Fertigspeisen,
  - frittierte Speisen,
  - Süß- und Konditoreiwaren mit Ausnahme von Müsli-, Vollkorn- und Haferprodukten.
- 3.6 Der Kioskbetrieb erhält eine separate Ausgabe und erfolgt in einem getrennten Schulbereich im Objekt Tzschirnerstraße 1 in 02625 Bautzen. Dieser Ausgabebereich ist örtlich dem Speisesaal zugeordnet und räumlich von der Ausgabe des Mittagessens getrennt.
- 3.7 Die nicht in der Ausstattung des Kiosks (siehe Anlage 3-2\_Inventarverzeichnis) vorhandenen Geräte und Arbeitsmittel sowie das notwendige Geschirr, Besteck, Ausgabebesteck (z.B. Kellen, Schöpflöffel, Fleischgabeln usw....), sind vom Konzessionsnehmer zu stellen.
- 3.8 Auf jede Getränkeverpackung (z.B. Flaschen, Becher etc.) ist ein Pfand zu erheben, welcher nach Rückgabe dieser Verpackung zu erstatten ist. Vorzugsweise sind Mehrwegverpackungen einzusetzen.
- 3.9 Der Kiosk darf nur im Sinne der Vertragserfüllung genutzt werden.
- 3.10 Das Aufstellen eines Warenautomaten bedarf der Zustimmung der Konzessionsgeberin. Das Angebot ist entsprechend Punkt 3.4 und 3.5 auszuwählen.
- 3.11 Sämtliche Reinigungsutensilien (z.B. Reinigungsmittel, Reinigungsgeräte, Abfallbehälter, Handtücher und dergleichen) sind durch den Konzessionsnehmer zu stellen.
- 3.12 Das Personal des Konzessionsnehmers ist verpflichtet, Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände pfleglich zu behandeln sowie die technischen Anlagen ordnungsgemäß zu

- bedienen. Schäden und Mängel sind der Konzessionsgeberin und der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen. Liegt die Verursachung der Schäden im Verantwortungsbereich des Konzessionsnehmers, wird dieser zur Schadensbegleichung herangezogen.
- 3.13 Die Essenausgabebereiche sowie der Kioskbereich sind täglich gründlich zu säubern.
- 3.14 Essenreste, Verpackungen, Kartons und Kisten sind täglich in dafür extra bereitgehaltenen Behältnissen auf Kosten des Konzessionsnehmers zu entsorgen. Essenreste dürfen grundsätzlich nicht in Ausguss- oder Toilettenbecken entsorgt werden. Für daraus entstandene Schäden haftet der Konzessionsnehmer in voller Höhe. Essenreste sind täglich zu entsorgen und im Vorfeld so zu sammeln/ aufzubewahren, dass weder Ungeziefer noch unbefugten Personen Zugang dazu haben.
- 3.15 Der Kiosk ist täglich angemessen zu lüften. Die Fenster und Türen sind nach dem Lüften wieder zu schließen.
- 3.16 Für die Nutzung des Kiosks und Bereitstellung sowie Nutzung von Heizenergie, Strom und Wasser wird von der Konzessionsgeberin für den gesamten Leistungszeitraum eine monatliche Pacht erhoben. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter zur sparsamen Nutzung der bereitgestellten Medien zu verpflichten.
- 3.17 Die vom Konzessionsnehmer für die Lagerung, Portionierung etc. verwendeten elektrischen Geräte sind vor Inbetriebnahme einer Prüfung durch einen dafür zugelassenen Elektrobetrieb zu unterziehen und die erfolgreiche Prüfung gegenüber der Konzessionsgeberin nachzuweisen. Geräte, welche die Prüfung nicht erfolgreich bestehen, dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
- 3.18 Die Mitarbeiter des Konzessionsnehmers sind für das ordnungsgemäße Verschließen der Einrichtung sowie der Räume der Ausgabebereiche verantwortlich. Notwendige Schlüssel stellt die Konzessionsgeberin zur Verfügung. Bei Mitarbeiterwechsel bzw. bei Ablauf des Vertrages sind die Schlüssel unaufgefordert zurückzugeben.
- 3.19 Das mit dem Angebot eingereichte Betreuungskonzept auf der Grundlage dieser Leistungsbeschreibung wird Vertragsbestandteil.

**Anlagen**

Anlage 1 – Essenzeiten

Anlage 2 – Inventarverzeichnis