

Zubereitung, Anlieferung und Ausgabe
der Mittagsversorgung
in der Grundschule / im Schulhort am Forst
ab 01.03.2025

Leistungsbeschreibung

Inhaltsverzeichnis

1. Gegenstand der Ausschreibung	3
2. Leistungsumfang	3
2.1 Anzahl der Mahlzeiten.....	3
2.2 Art der Essenszubereitung / -ausgabe.....	3
3. Angebotspreise.....	4
4. Vertragslaufzeit, Anlieferungsart, Ansprechpartner	5
4.1 Vertragslaufzeit	5
4.2 Anlieferungsart.....	5
4.3 Verpflegungsbeauftragte(r).....	5
5. Kündigung durch den Auftraggeber	5
5.1.....	5
5.2.....	5
5.3.....	6
5.4.....	6
5.5.....	6
5.6.....	6
5.7.....	6
6. Zeitpunkt der Verpflegungsanlieferung	6
6.1 Verpflegungstage.....	6
7. Verpackung, Müllentsorgung und Reinigung	6
8. Qualitätskontrollen.....	7
9. Abrechnung / Rechnungserstellung	7
10. Haftung.....	7
11. Grundsätzlich Anforderungen an die Mittagsversorgung	7
11.1 Lebensmittel-/Speisequalität	7
11.2 Speiseplangestaltung.....	8
11.3 Warmhaltezeiten.....	9
11. 4 Bestellung/Abbestellung per App oder online	9
12. Angebotswertung - Zuschlagskriterien.....	9
12.1 Zuschlagskriterium „Preis“	9
12.2 Zuschlagskriterium „Votum der Elternvertretung“	9
12.3 Zuschlagskriterium „Entfernung der Küche zur Schule“	10
12.4 Zuschlagskriterium „Saisonalität“	10
12.5 Zuschlagskriterium „Regionalität“	10
13. Einzureichende Unterlagen	11

1. Gegenstand der Ausschreibung

Die Stadt Kamenz als Auftraggeber (AG) sucht im Rahmen eines Liefer- und Dienstleistungsauftrages für den Schulhort am Forst ein Unternehmen, das die Mittagsverpflegung nach bestimmten Anforderungen und Kriterien zubereitet und anliefert. Die Lieferung von Getränken ist nicht Bestandteil der Ausschreibung.

2. Leistungsumfang

2.1 Anzahl der Mahlzeiten

Im Schulhort am Forst sind (Stand: 01.09.2024) 272 Kinder im Alter von 6 – 11 Jahren untergebracht. Ebenso wird den Beschäftigten des Schulhortes und der Grundschule ein Mittagessen angeboten/bereitgestellt. Außerdem wird auch den Kindern, die nicht den Hort der Grundschule am Forst besuchen das Mittagessen bereitgestellt.

Ein Mittagessen bzw. eine Essensportion bestehen aus einem warmen Hauptgericht und einer wechselnden Nachspeise (optional Suppe bei bestimmten Gerichten).

Ausgehend von der aktuellen Anzahl der Kinder besteht ein Bedarf von täglich ca. 200 Mittagessen/Essensportionen plus max. 10 Mittagsportionen für die Beschäftigten, die zuzubereiten und anzuliefern sind.

Die angegebenen Essensmengen basieren auf der vorgenannten Kinderanzahl bzw. sind geschätzt und dienen damit zu Kalkulationszwecken. Die Anzahl der Kinder kann während der Vertragslaufzeit sowohl nach oben als auch nach unten abweichen. Der Auftragnehmer hat daher keinen Anspruch auf das im Preisteil angegebene Auftragsvolumen. Abgerechnet wird tagesgenau nach den tatsächlich zubereiteten und angelieferten Mahlzeiten.

Bei einer Erkrankung von Kindern muss eine Stornierungsmöglichkeit der betreffenden Mahlzeit bis spätestens 8.30 Uhr des gleichen Tages bestehen.

2.2 Art der Essenszubereitung / -ausgabe

Die Einrichtung verfügt über eine Ausgabeküche mit Geschirrspüler. Die Ausgabeküche inklusive Geschirrs und vorhandener Küchengeräte werden kostenfrei zur Verfügung gestellt. Die Ausstattung ist bei der Hortleitung zu erfragen (Anlage 2 - Inventarliste). Die Kosten für Strom und Wasser in der Ausgabeküche trägt der AG.

Da die Einrichtung über keine Produktionsküche verfügt, müssen sämtliche Speisen bereits vorproduziert werden. Die Anlieferung der Speisen muss durch Warmanlieferung erfolgen. Die Mahlzeitenanlieferung erfolgt in Transportbehältern aus wärmeisoliertem Kunststoff. Die Einsatzbereitschaft bzw. Funktionstüchtigkeit der Geräte zur Speisewarmhaltung sind vom AN zu gewährleisten. Defekte Geräte einschließlich Zubehör sind auf Kosten des AN auszutauschen.

Veränderungen bei der Ausstattung und des Equipments sind zwischen AN und AG abzusprechen.

Der AN stellt von Montag bis Freitag ausreichend Küchenkräfte für alle anfallenden Tätigkeiten, die für die Essenversorgung der Kinder notwendig sind, zur Verfügung. Das zur Ausgabe des Mittagessens

erforderliche und ausgebildete Personal wird vom Auftragnehmer bereitgestellt. Das Personal muss alle gesundheits- und hygienerechtlichen Bestimmungen einhalten. Der AN für das eingesetzte Personal ein erweitertes Führungszeugnis und einen Nachweis über die Belehrung gemäß §43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz im Original oder als beglaubigte Kopie vorzulegen.

3. Angebotspreise

Die Angebotspreise/ Portionspreise beinhalten

- den Einkauf und die Beschaffung sämtlicher für die Zubereitung der Mahlzeiten notwendigen Lebensmittel und Zutaten,
- die Zubereitung sämtlicher Mahlzeiten und der damit verbundenen Kosten,
- die Anlieferung der gesamten Mahlzeiten in dafür geeignete Warmhalteboxen,
- die Abholung der Warmhalteboxen sowie der nicht in Anspruch genommenen Essensportionen,
- die tägliche Mitnahme und fachgerechte Entsorgung sämtlicher Speiseabfälle,
- sämtliche Sach-, Betriebs-, Unterhalts-, Wartungs- und Personalkosten im Zusammenhang mit der Zubereitung und Anlieferung der Mahlzeiten
- die Servicekosten (Essenausgabe, Abwasch Geschirr, Reinigung der Ausgabeküche).

Preisgleitklausel

Der Auftragnehmer ist berechtigt, den Essenspreis pro Portion bei Steigerung der Lebensmittel-Rohstoffpreise für Grundnahrungsmittel zur Herstellung der Speisen oder bei Steigerung der Kraftstoffpreise bei Lieferung der Speisen anzupassen und angehalten, die Essenspreise pro Portion bei Senkung der Lebensmittel-Rohstoff- oder Kraftstoffpreise ebenfalls anzupassen.

Die im Leistungsverzeichnis angebotenen Preise sind Festpreise und der Auftragnehmer ist mindestens ein Jahr an den angebotenen Festpreis gebunden. Die Frist für die Bindung an den Angebotspreis beginnt mit dem vereinbarten Beginn des Vertrages. Danach kann auf Antrag des Auftragnehmers eine Preisanpassung gemäß dieser Preisgleitklausel für das folgende Jahr des Vertrages und etwaiger, optionaler Verlängerungen erfolgen. Die Anpassung des Preises findet nur dann statt, wenn sich die Indizes insgesamt nachweislich um mehr als $\pm 5\%$ zum Angebotspreis, bzw. seit der letzten Anpassung verändert haben.

Nach Ablauf dieser Preisbindefrist erfolgt auf Antrag, sofern die Voraussetzungen für eine Preisanpassung erfüllt sind, eine Preisanpassung und Bindung an den neuen Preis für ein weiteres Jahr. Werden die Voraussetzungen für die Preisanpassung nicht erfüllt, gilt der bisher vereinbarte Preis unverändert für ein weiteres Jahr.

Die Höhe der Preisänderung wird anhand der prozentualen Veränderungen je Monat unter Berücksichtigung von Preissteigerungen und Preissenkungen ermittelt. Grundlage dafür ist die Auswertung der prozentualen Preisänderung zum Vormonat der Erzeugerpreise gewerblicher Art (des Statistischen Bundesamtes, Statistischer Bericht – Indizes der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte), u.a. lfd. Nr. 29 - 73: Nahrungsmittel, lfd. Nr. 171 - 188: Kokereierzeugnisse, Mineralölerzeugnisse (z.B. Dieselkraftstoff).

4. Vertragslaufzeit, Anlieferungsart, Ansprechpartner

4.1 Vertragslaufzeit

Der Vertrag für die Anlieferung der Kita-Mittagsverpflegung beginnt am 01.03.2025 und läuft zunächst fest bis zum 31.07.2027.

Er verlängert sich automatisch jeweils um ein Jahr, sofern der Vertrag nicht bis spätestens 31.12. des Vorjahres zum 31.07. gekündigt wird.

4.2 Anlieferungsart

Schulhort am Forst, Humboldtstraße 3, 01917 Kamenz

Die genaue Räumlichkeit zur Anlieferung im Gebäude wird nach Auftragserteilung durch den AN zusammen mit dem AG besichtigt.

4.3 Verpflegungsbeauftragte(r)

Der AG bestimmt eine verantwortliche Person bzw. Ansprechpartner bei Fragen zur Mittagsverpflegung. Die Kontaktdaten der verantwortlichen Person bzw. des Ansprechpartners, einschließlich der erreichbaren Zeiten, werden mit der Auftragserteilung an den Auftragnehmer schriftlich übermittelt.

5. Kündigung durch den Auftraggeber

Auch während des laufenden Kindergartenjahres kann der Vertrag vom Auftraggeber mit einer Frist von drei Monaten unter folgenden Voraussetzungen gekündigt werden:

5.1

Wenn der Auftragnehmer den Bestimmungen dieses Vertrages, insbesondere die Einhaltung der in dieser Leistungsbeschreibung festgelegten Vorgaben und Kriterien zur Qualität der KiTa-Mittagsverpflegung zuwiderhandelt und die vertragswidrige Handlung trotz Abmahnung durch den Auftraggeber fortsetzt und nicht innerhalb einer gestellten angemessenen Frist den vertragsgemäßen Zustand wiederherstellt.

5.2

Wenn der Auftragnehmer gegen gesetzliche Bestimmungen verstößt.

Der Auftragnehmer sowie auch der Unterauftragnehmer, muss alle die für ihn geltenden gesetzlichen Bestimmungen einhalten. Beim Einkauf der Rohstoffe und Waren, bei der Produktion der Speisen, bei der Verpackung und Auslieferung der Artikel, Produkte und Waren müssen die einschlägigen Vorschriften (insbesondere aus dem Bereich der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung und für das Inverkehrbringen von Speisen) beachtet werden.

Zudem sind alle Sozial- und Arbeitnehmerschutzvorschriften (dazu gehören auch die jeweils gültigen Unfallverhütungs- und Arbeitsschutzvorschriften sowie die allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln) und insbesondere alle gesetzlichen oder tariflichen Lohnvorschriften einzuhalten. Dies gilt auch für alle Unterauftragnehmer.

5.3

Wenn der Auftragnehmer die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens beantragt oder über sein Vermögen das Insolvenzverfahren eröffnet wird.

5.4

Wenn die Zufriedenheit mit der Qualität (Geruch, Geschmack, etc.) der zubereiteten und angelieferten Speisen nicht mehr gegeben ist.

5.5

Wenn der Auftragnehmer gegen die gültigen Datenschutzbestimmungen verstößt.

5.6

Wenn der Auftragnehmer nicht zu dem benannten Zeitpunkt beginnt oder nicht in der dem Vertrag entsprechenden Zeit, Art und Weise ausführt und trotz Abmahnung keine Besserung erfolgt.

5.7

Wenn die Zuverlässigkeit des Beauftragten nicht mehr gewährleistet ist. Das Recht zur außerordentlichen fristlosen Kündigung sowohl durch den Auftragnehmer als auch durch den Auftraggeber aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Hat der Auftragnehmer den Kündigungsgrund zu vertreten, so werden nur die bis dahin erbrachte Leistungen vergütet, soweit sie von dem Auftraggeber verwertet werden können. Die sonstigen gesetzlichen und vertraglichen Rechte des Auftraggebers (z. B. Schadensersatzansprüche) bleiben unberührt. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des BGB. Die Kündigung bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform

6. Zeitpunkt der Verpflegungsanlieferung

Die Mittagsverpflegung ist wie folgt zu stellen:

Anlieferung in Warmhalteboxen von Montag bis Freitag ca. 10.30 Uhr. Die genaue Anlieferungszeit wird zwischen der Küchenleitung und der Hortleitung vereinbart, wobei längere Standzeiten zu vermeiden sind.

In Einzelfällen kann der AG von der gewöhnlichen Essenszeit abweichen. Hierüber wird der AN rechtzeitig informiert.

6.1 Verpflegungstage

Die Verpflegung ist zu o.g. Zeiträumen sicherzustellen. Am Wochenende, an gesetzlichen Feiertagen sowie an Schließtagen der Einrichtung findet keine Kinderbetreuung und damit keine Essensverpflegung statt. In den Ferienzeiten nehmen weniger Kinder am Mittagessen teil.

Der AN erhält zu Vertragsbeginn den Schließplan der Einrichtung aus dem die Betreuungstage und somit die Verpflegungstage hervorgehen.

Der AG hat das Recht, mindestens eine Woche vorher, Essensportionen tageweise abzubestellen (z. B. bei Ausflügen).

7. Verpackung, Müllentsorgung und Reinigung

Es ist kein in Assietten verpacktes Essen (außer Sonderessen) auszugeben.

Speise- und Lebensmittelabfälle sind vom AN täglich zu entsorgen. Es darf in der Einrichtung zu keiner Geruchsbelästigung kommen.

Die Reinigung des Geschirrs und Mobiliars bzw. der vorhandenen Küchengeräte ist vom AN zu erledigen. Die Kosten für die Reinigung der zum Gebrauch überlassenen Räume und des zur Verfügung gestellten Inventars inkl. der benötigten Reinigungsmittel trägt der Auftragnehmer. Die Kosten für die Abfallbeseitigung und die Essensresteentsorgung trägt ebenfalls der Auftragnehmer.

Für die Einhaltung der hygienischen Bedingungen und für die Durchführung der Pflichtuntersuchungen ist der AN verantwortlich.

8. Qualitätskontrollen

Der AN verpflichtet sich, nach den gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelhygiene und Produkthaftung zu produzieren. Der AG kann die Einhaltung der von ihm im Rahmen der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Qualitätskriterien überprüfen.

9. Abrechnung / Rechnungserstellung

Es ist Aufgabe des AN mit den jeweiligen Eltern der betreuten Kinder abzurechnen.

Für die Bestellung, Bereitstellung des Essens und die Essengeldabrechnung sowie Bezahlung wird ein privatrechtlicher Vertrag zwischen Essenanbieter und Eltern der Kinder geschlossen.

10. Haftung

Der AN haftet gegenüber dem AG für Schäden, die durch ihn oder sein Personal schuldhaft verursacht worden sind. Zur Regulierung von Schäden hat der Auftragnehmer für die Betreibung der Ausgabeküche eine ausreichende Haftpflichtversicherung zur Abdeckung von Personen-, Sach- und Vermögensschäden abzuschließen und für die Dauer der Vertragslaufzeit aufrechtzuerhalten. Hierbei ist darauf zu achten, dass bei Verlust von Schlüsseln der Auftragnehmer die Kosten der Ersatzbeschaffung (Schließsystem) trägt. Bei Vertragsschluss ist die Versicherungspolice dem Auftraggeber vorzulegen.

11. Grundsätzlich Anforderungen an die Mittagsversorgung

11.1 Lebensmittel-/Speisequalität

Die Herstellung / Zubereitung, Beschaffung, Transport, Lagerung, Warmhaltung, Anlieferung und Übergabe müssen unter Beachtung und Einhaltung der einschlägigen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene und Gesundheitsprävention erfolgen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich bei der Auswahl der verwendeten Lebensmittel zur Einhaltung folgender Vorgaben:

11.1.1 Einhaltung der DGE-Richtlinien

Das Speisenangebot muss den zum Vertragsschluss gültigen Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Diese Empfehlungen sind als verbindlicher Mindest-Standard vereinbart.

11.1.2 Saisonalität

Der AG verfolgt das Ziel, dass das Speiseangebot saisonale Lebensmittel umfasst. Obst und Gemüse sind dann zu verarbeiten, wenn sie in der Klimazone des Produktions-/Ernteortes wachsen und geerntet werden (saisonabhängiges Obst/Gemüse aus der Region).

Die Verwendung von lagerfähigem Obst oder Gemüse außerhalb der Erntemonate ist gestattet, ebenso die Verwendung von tropischen Früchten.

Die Saisonalität der verwendeten Produkte ist Bestandteil der Angebotswertung und damit ein Zuschlagskriterium. Damit festgestellt werden kann, in welcher Form „Saisonalität“ umgesetzt wird, sind vom Bieter mit dem Angebot zwei Speisepläne für jeweils 4 Wochen aus zwei unterschiedlichen Jahreszeiten einzureichen.

11.1.3 Regionalität

Der AG legt ausdrücklich Wert auf den Einsatz von frischen regionalen Produkten.

Das verwendete Fleisch muss aus einem Umkreis von maximal 100km rund um den verarbeitenden Betrieb stammen.

Weiterhin sollen möglichst auch Obst, Fisch, Milch und Milcherzeugnisse sowie Getreide und Getreideprodukte regional erzeugt und eingekauft werden.

Die Regionalität der verwendeten Produkte ist Bestandteil der Angebotswertung und damit ein Zuschlagskriterium. Hierzu ist mit dem Angebot anzugeben, aus welchem Umkreis um den verarbeitenden Betrieb das verwendete Fleisch und Gemüse stammt.

11.2 Speiseplangestaltung

Der AG beabsichtigt eine möglichst vielfältige und abwechslungsreiche Gestaltung des Speiseplans.

Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen. Der Speiseplan darf sich demnach höchstens alle vier Wochen wiederholen.

Werktäglich von Montag bis Freitag sind täglich zwei warme Wahlessen, davon ein vegetarisches Gericht, anzubieten.

Im Bedarfsfall muss der AN Rücksicht auf Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder religiös bedingte Gründe nehmen. Wünsche und Anregungen der Einrichtungsleitung sind ebenfalls zu beachten.

Das o.g. Angebot muss für Hortkinder im Alter von 6 – 11 Jahren in altersgerechten Portionen angeboten werden. Auf Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe soll verzichtet werden (bei Verwendung Deklaration im Speiseplan).

Der Speiseplan muss folgende Angaben enthalten:

- klare und eindeutige Bezeichnungen (sollten traditionelle regionale oder Phantasie-Namen verwendet werden, muss erkennbar sein, um was es sich handelt)
- die Hauptkomponente ist an 1. Stelle zu benennen

- bei Wurst, Fleisch und Fleischbestandteilen muss die Tierart benannt sein
- bei Fisch sollte ebenfalls die Art benannt sein und welche Zubereitungsmethode
- sofern Zusatzstoffe verwendet werden, sind diese auszuweisen
- allergieauslösende Lebensmittel entsprechend der EU-Verordnung 1169/2011 (Lebensmittel- Informationsverordnung) sind auszuweisen.

Der Hort und die Schule legen Wert darauf, dass die Möglichkeit einer Mitbestimmung durch die Leistungsempfänger in Form von Feedback-Aktionen besteht.

11.3 Warmhaltezeiten

Die Warmhaltezeit der Speisen darf keinesfalls länger als 2 Stunden betragen. Als Warmhaltezeit ist der Zeitraum zwischen der Fertigstellung der Gerichte und der Anlieferung in der Einrichtung zu verstehen.

11.4 Bestellung/Abbestellung per App oder online

Die Bestellung und Abbestellung des Mittagessens erfolgen durch eine App oder online.

12. Angebotswertung - Zuschlagskriterien

Bei Punktgleichheit von zwei oder mehr Angeboten erhält das Angebot mit dem geringeren Preis den Zuschlag.

1. Preis	Wichtung: 35%
2. Votum der Elternvertretung	Wichtung: 20%
3. Entfernung der Küche zur Schule	Wichtung: 20%
4. Saisonalität	Wichtung: 10%
5. <u>Regionalität</u>	Wichtung: 15%
	100%

12.1 Zuschlagskriterium „Preis“

Die Punkte für das Kriterium „Preis“ ergeben sich ausfolgendem Schema:

5,00 € oder teurer	1 Punkt
4,50 € bis 4,99 €	2 Punkte
günstiger als 4,50 €	3 Punkte

12.2 Zuschlagskriterium „Votum der Elternvertretung“

Die Elternvertretung wertet die Angebote aus und legt eine Rangfolge anhand von Punkten fest.

Beispiel: Anzahl der eingegangenen Angebote: 5

1. Platz aus Sicht der Elternvertretung:	5 Punkte
2. Platz aus Sicht der Elternvertretung:	4 Punkte
3. Platz aus Sicht der Elternvertretung:	3 Punkte
4. Platz aus Sicht der Elternvertretung:	2 Punkte
5. Platz aus Sicht der Elternvertretung:	1 Punkt

12.3 Zuschlagskriterium „Entfernung der Küche zur Schule“

Entfernung der Küche zur Schule von:	50km oder mehr:	0 Punkte
Entfernung der Küche zur Schule von:	40km bis unter 50km:	1 Punkt
Entfernung der Küche zur Schule von:	26km bis unter 40km:	2 Punkte
Entfernung der Küche zur Schule von:	weniger als 25:	3 Punkte

12.4 Zuschlagskriterium „Saisonalität“

Auf der Grundlage der unter 11.1.2 mit dem Angebot geforderten zwei Musterspeisepläne wird die saisonale Verwendung von Obst und Gemüse prognostisch wie folgt bewertet:

Das Speiseangebot / der Speiseplan enthält bei den Hauptkomponenten der Hauptgerichte 0 bis 1x pro Woche saisonale Produkte:	1 Punkt
Das Speiseangebot / der Speiseplan enthält bei den Hauptkomponenten der Hauptgerichte 2 bis 3x pro Woche saisonale Produkte:	2 Punkte
Das Speiseangebot / der Speiseplan enthält bei den Hauptkomponenten der Hauptgerichte 4 bis 5x pro Woche saisonale Produkte:	3 Punkte

12.5 Zuschlagskriterium „Regionalität“

Die unter 11.1.3 geforderten Angaben zur Regionalität werden wie folgt bewertet:

Regionalität Fleisch:

Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	80km bis unter 100km:	0,75 Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	60km bis unter 80km:	1,5 Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	40km bis unter 60km:	2,25 Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	weniger als 40km:	3 Punkte

Regionalität Gemüse:

Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	80km bis unter 100km:	0,75 Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	60km bis unter 80km:	1,5 Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	40km bis unter 60km:	2,25 Punkte
Umkreis um den verarbeitenden Betrieb:	weniger als 40km:	3 Punkte

Anlage 1: Bewertungsmatrix

Der Anbieter mit der höchsten gewichteten Gesamtbewertung wird beauftragt.

13. Einzureichende Unterlagen

Mit dem Angebot sind nachfolgende Unterlagen einzureichen:

- Anforderungen der Eigenerklärung zur Eignung (Formblatt L 124)
- 2 Speisepläne für jeweils 4 Wochen Angebot aus zwei unterschiedlichen Jahreszeiten
- Anlage 3 „Warmhaltezeiten“
- Anlage 4 „Bestellsystem“

ANLAGE 2: Inventarliste

der Ausgabeküche Schulhort am Forst, Kamenz

BEZEICHNUNG	MENGE
Spüle	1
Spüler	1
Müllbehälterschrank (doppelt)	1
Kühlschrankkombi (inkl. Gefrierschrank)	1
Kühlschrank	1
Vorratsschrank 4-teilig	1
Herd (4 Platten)	1
Unterschrank	1
Tisch für Ablage	2
Regal für Ablage	1
Wärmebad 4-teilig	1
Tiefe Teller	ca. 200
Schüsseln	ca. 200
Kompottschalen	ca. 90
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	ausreichend
Standard Küchengeschirr (Kellen, Zangen, ...)	ausreichend
Handtücher, Küchentücher, Lappen	ausreichend

Ausgabeküche der Grundschule am Forst





ANLAGE 3: Warmhaltezeiten

Die einzelnen Menükomponenten sind so frisch wie möglich auszugeben. Geben Sie uns bitte Folgendes an:

Wo wird das Essen gekocht?

.....

Ende des Kochvorgangs:

..... Uhr

Anlieferung der Speisen:

..... Uhr

Wie erfolgt die Zubereitung folgender Speisen?

Gemüse: fertig angeliefert % Warmhaltezeit min.

vor Ort zubereitet % Warmhaltezeit min.

Kartoffeln, fertig angeliefert % Warmhaltezeit min.

Reis, Nudeln: vor Ort zubereitet % Warmhaltezeit min.

Fisch: fertig angeliefert % Warmhaltezeit min.

vor Ort zubereitet % Warmhaltezeit min.

Kurzgebratenes: fertig angeliefert % Warmhaltezeit min.

vor Ort zubereitet % Warmhaltezeit min.

