LOS 2 „Cook & Hold“ (Warmanlieferung)

Teil B

Allgemeine Leistungsbeschreibung

für die Vergabe eines Auftrags zur Mittagsverpflegung

an folgenden Schulen des Rhein-Hunsrück-Kreises:

1. **Paul-Schneider-Realschule plus und FOS Sohren-Büchenbeuren**
   Michael-Felke-Straße 19
   55487 Sohren

Inhalt

1 Allgemeine Angaben 3
2 Schulische Rahmenbedingungen 3
3 Standards für die Mittagsverpflegung 4
3.1 Grundsatz 4
3.2 Qualitätsbereich Lebensmittel – Mittagsverpflegung 4
3.2.1 Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel 4
3.2.2 Anforderungen an die Getränke 5
3.2.3 Anforderungen an die Speiseplangestaltung 5
3.3 Qualitätsbereich Speisenplanung und -herstellung 6
3.3.1 Speisenplanung 6
3.4 DGE Richtwerte 7
4 Speiseherstellung 7
4.1 Zubereitung und Warmhaltezeit 7
4.2 Sensorische Qualität 7
4.3 Convenienceprodukte 8
5 Verpflegungssystem 8
6 Zertifikate 9

1 Allgemeine Angaben

Der Rhein-Hunsrück-Kreis beabsichtigt die Vergabe der Ganztagsverpflegung in der vorgenannten Schule. Die Leistung umfasst die Lieferung, Vor- und Zubereitung sowie Ausgabe von bereits warm angelieferter Speisen (Cook & Hold). Weitere Bestandteile der Leistung sind Speiseplanung und Bereitstellung (und ggf. die Einrichtung) eines Bestell- und Abrechnungssystems, der erforderlichen Hard- und Software sowie die Abrechnung der Essenskosten.

2 Schulische Rahmenbedingungen

Die vorgenannte Schule verfügt über eine Mensa. An der Realschule plus Sohren-Büchenbeuren nehmen zusätzlich die Grundschüler*innen der benachbarten Grundschule Büchenbeuren an der Ganztagsverpflegung teil.

Grundsätzlich sind pro Woche **vier Verpflegungstage** (montags bis donnerstags) vorgesehen. Während der Ferien/Feiertage erfolgt keine Verpflegung.

Sofern an einzelnen Standorten **Einrichtungsgegenstände** noch zu ergänzen sind, werden diese seitens des Auftraggebers angeschafft. Ferner werden Geschirr, Gläser, Bestecke und Tabletts (Kleinmaterial) gestellt.

Der Auftraggeber ist verantwortlich für die Instandhaltung der Räume und Einrichtungsgegenstände.

Darüber hinaus übernimmt der Auftraggeber sämtliche Kosten für Energie, Wasser/Abwasser, Schädlingsbefall (sofern nicht durch den Auftragnehmer fahrlässig herbeigeführt), Entsorgung von Papier und Restmüll mit Ausnahme der Speisereste.

Der Auftragnehmer stellt die erforderliche **Hard- und Software** für ein **Bestell- und Abrechnungssystem**. Sofern bisher noch nicht vorhanden, sorgt er für die Bereitstellung und Einrichtung der erforderlichen Gegebenheiten.

Alle Details und Beschreibungen der vorgenannten Schule sowie die Bereitstellung der Räumlichkeiten und Informationen zur Geräteausstattung sind den entsprechenden Anlagen zu entnehmen.

3 Standards für die Mittagsverpflegung

3.1 Grundsatz

Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem Gemüse (gegart oder als Rohkost) und einem Dessert (zweimal in der Woche Obst) enthalten.

3.2 Qualitätsbereich Lebensmittel – Mittagsverpflegung

3.2.1 Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen (DGE/ÖGE-Referenzwerte und deren Umsetzung). Ausgehend davon müssen die nachstehenden Lebensmittel und Speisen im Gesamtangebot enthalten sein. Darüber hinaus kann das Speisenangebot erweitert werden.

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

<u>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</u>

- Vollkornprodukte
- Pseudogetreide
- Kartoffeln, roh oder vorgegart
- Parboiled Reis oder Naturreis

<u>Gemüse und Salat</u>

- Gemüse, frisch oder tiefgekühlt
- Hülsenfrüchte
- Salat

<u>Obst</u>

- Obst frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel
- Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten

Milch und Milchprodukte

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir:
  max. 3,8 % Fett absolut
- Speisequark: max. 5 % Fett absolut
  → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel
- Käse: max. 30 % Fett absolut

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

- Mageres Muskelfleisch
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren
- Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Fette und Öle

- Rapsöl
- Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl
- Margarine aus den genannten Ölen

3.2.2 Anforderungen an die Getränke

Hinsichtlich der Getränke bestehen unterschiedliche Regelungen an den jeweiligen Schulen. Der Sachstand ist in den oben genannten Anlagen aufgeführt und diesen zu entnehmen. Als Getränk ist Mineralwasser zu stellen.

3.2.3 Anforderungen an die Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

abwechselnd 20-mal

Davon

- Vollkornprodukte mindestens 4-mal
- Kartoffelerzeugnisse maximal 4-mal

Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat

20-mal

Davon

- Rohkost oder Salat 20-mal
- Hülsenfrüchte mindestens 4-mal

Obst
mindestens 8-mal

Milch und Milchprodukte
mindestens 8-mal

Fleisch/Wurstwaren
maximal 4-mal
Davon

- mind. 2x mageres Muskelfleisch

Seefisch
4-mal
Davon

- mind. 2x fettreicher Fisch

Süßes Hauptgericht
maximal 2-mal

Ei-Gericht
keine Vorgabe

3.3 Qualitätsbereich Speisenplanung und -herstellung

3.3.1 Speisenplanung

- Der Menüzyklus beträgt **mindestens vier Wochen**
- Es sind **zwei Menülinien** anzubieten
- Bei einer Menülinie ist bei einem Fleischgericht eine ovo-lacto-vegetabile Alternative anzubieten. Bei zwei und mehr Menülinien ist mindestens eine ovo-lacto-vegetabile Menülinie anzubieten.
- Für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten sind einzelfallbezogene Sonderdiäten vorzuhalten bzw. einzelne Menükomponenten sind entsprechend anzupassen (z.B. laktosefrei, glutenfrei, moslem, gut pürierbar). Im Einzelfall kann der Caterer/das Küchenpersonal kontaktiert werden, um zu beraten,

welche Menükomponenten mit der Lebensmittelunverträglichkeit gewählt werden können.

- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Kulturspezifische, saisonale und regionale Essgewohnheiten, sowie religiöse Aspekte werden berücksichtigt.
- Allergene werden gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe werden ausgewiesen
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.
- Basis von Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten ist eindeutig benannt.
- Ein aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.
- Speisen sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.

3.4 DGE Richtwerte

Die aktuell geltenden DGE-Richtwerte sind einzuhalten.

4 Speiseherstellung

4.1 Zubereitung und Warmhaltezeit

- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet
- Maximal 4-mal frittierte und/oder panierte Produkte in 20 Verpflegungstagen
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten
- Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen 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

4.2 Sensorische Qualität

- Zur Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet
- Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen
- Zucker wird sparsam verwendet

- Ansprechendes Aussehen der Speisen
- Typischer Geschmack der Lebensmittel ist erhalten
- Gemüse, Teigwaren und Reis sind bissfest
- Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross
- Geschmortes und gedünstetes Fleisch ist bissfest und nicht faserig

4.3 Convenienceprodukte

- Produkte der Stufe 4 und 5 sind mit frischen Lebensmitteln (Stufe 0 bis 2) zu ergänzen
- Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen

Conveniencestufe		**Beispiele**
Grundstufe	0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
Aufbereitfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

5 Verpflegungssystem

Als Verpflegungssystem ist das **Cook & Hold-System** vorgesehen.

Die Mahlzeiten werden in einer Zentralküche zubereitet und warm in Thermophoren ausgeliefert. Ergänzt wird durch Salate, Rohkost, Obst und Desserts, die kühl gehalten werden müssen. Das Essen darf für **maximal 3 Stunden warmgehalten** werden. Für empfindliche Speisen, wie z.B. Gemüse empfiehlt sich eine Warmhaltezeit von maximal 120 Minuten. Die Warmhaltezeit rechnet ab Ende des Garprozesses bis Ende der Essensausgabe in der Schule.

Die Anlieferungstemperatur sollte mindestens bei 70°C und maximal bei 80°C liegen, bzw. bei gekühlter Ware bei höchstens + 7°C. Die Ausgabetemperatur warmer

Speisen muss mindestens 65 Grad Celsius betragen, die Ausgabetemperatur kalter Speisen darf 7 Grad Celsius nicht unterschreiten.

6 Zertifikate (mindestens eins muss vorgelegt werden)

Vorhandene Zertifikate (z.B. HACCP, DIN ISO, BIO u.a.) des Auftragnehmers sind dem Angebot beizulegen.