

## Leistungsbeschreibung

### Bei der Preisgestaltung sind die nachfolgenden Anforderungen zu berücksichtigen:

Lieferung und Verteilung der Mittagsverpflegung für die **Kleebach-Schule**, Förderschule der Städteregion Aachen mit dem Förderschwerpunkt geistige Entwicklung, Schulgebäude Lindenstraße 91 (Sekundarstufe) und Schulgebäude von-Coels-Str. 162 (Primarstufe), 52080 Aachen, an vier Wochentagen (Montag bis Donnerstag), ab dem Schuljahr 2026/2027, für die Dauer von zwei Jahren plus 2 mal 1 Jahr optional. In den Schulferien (NRW) erfolgt grundsätzlich keine Lieferung. Sollte in den nächsten Jahren aufgrund des Ganztagesförderungsgesetzes eine Ferienbetreuung an der Schule installiert werden, wäre für diesen Teil der Ferien eine Lieferung der Mittagsverpflegung notwendig.

Geplant sind täglich ca. 300 Essensteilnehmende (Schüler\_innen im Alter von 6 bis 18 Jahren, Lehrende und Hilfskräfte).

Der Caterer hat von montags bis donnerstags täglich ein Menü im Cook and Hold Verfahren (oder gleichwertig), Cook and Chill Verfahren (oder gleichwertig) oder Cook and Freeze Verfahren (oder gleichwertig) anzubieten. Wenn für das jeweilige Verfahren zusätzliche Geräte oder Küchenausstattung benötigt werden, sind diese vom Auftragsnehmer für den Vertragszeitraum bereitzustellen; die hierfür anfallenden Kosten sind im Leistungsverzeichnis mit einzukalkulieren. Ebenfalls sind die Geräte regelmäßig zu warten und bei Bedarf zu reparieren.

Das Mittagessen soll mit einer Hauptspeise und mindestens einmal pro Woche mit einem Dessert gereicht werden. Ethische und religiöse Verzehrerbote bestimmter Nahrungsmittel, sowie bestimmte Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind ggf. durch ein alternatives Menü zu berücksichtigen.

Folgende Regeln gelten bei der Anlieferung in Warmhalteboxen (Cook and Hold Verfahren): Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essenausgabezeit) darf das Essen max. 3 Stunden (für gegartes Gemüse und kurz gebratene Komponenten max. 2 Stunden) warmgehalten werden. Der Transport der Speisen darf 30 Minuten nicht überschreiten.

Bei der Anlieferung im Cook and Chill Verfahren gelten folgende Regeln: Die fertig zubereiteten Speisen müssen nach dem Kochen innerhalb von 90 Minuten von 70 Grad auf 3 Grad heruntergekühlt werden. Während der Lieferung an die Schule darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Da Cook and Chill-Produkte als besonders sensibel gegenüber mikrobiologischer Kontamination gelten, müssen diese strikt von anderen Produkten getrennt werden.

Bei der Anlieferung im Cook and Freeze Verfahren gelten folgende Regeln: Die Menüs und Menükomponenten werden zentral gefertigt, portioniert und im Anschluss bei circa -40 Grad schockgefrostet. Die Speisen müssen bei -18 Grad Celsius gelagert und transportiert werden. Auch hier darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

Die Temperatur des angelieferten Essens muss den gesetzlichen Richtlinien entsprechen. Die StädteRegion erwartet ein Essensangebot mit ausgewogener Nährstoffzufuhr und einer dem Alter der Kinder und Jugendlichen entsprechenden Verzehrmenge/Portionierung.

Im Schulgebäude von-Coels-Str. (Primarstufe) nehmen aktuell 67 Schüler\_innen in der Altersklasse 6–8 Jahre am Essen teil.

Im Schulgebäude Lindenstr. (Sekundarstufe) nehmen in der Altersklasse 9–12 Jahre 80 Schüler\_innen, in der Altersklasse 13–15 Jahre 74 Schüler\_innen und in der Altersklasse 16–18 Jahre 64 Schüler\_innen am Essen teil.

Kalorien- und Nährwerte müssen den altersbedingten ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen.

Die abwechslungsreichen Menüs sollen nach Möglichkeit das saisonale und regionale Angebot an Gemüse, Salat und Obst berücksichtigen. Die Zusammensetzung der Menüs muss ernährungsphysiologisch ausgewogen sein und soll den aktuellen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen, die Vollwertkost und vegetarische Gerichte neben abwechslungsreicher Vollkost zur Auswahl empfiehlt. Das Mittagessen soll in seinen Hauptkomponenten aus Zutaten bestehen, deren natürlicher Vitamin- und Mineralstoffgehalt frisch geernteten Rohstoffen entspricht.

Bei der Speisenherstellung und Zubereitung ist auf eine fettarme Zubereitung zu achten. Im Rahmen der sensorischen Qualitäten ist auf ein ansprechendes Aussehen der Speisen zu achten, der typische Geschmack der Lebensmittel bleibt erhalten. Gemüse, Teigwaren und Reis sind bissfest, Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross, geschmortes und gedünstetes Fleisch ist bissfest und nicht faserig.

Der Speiseplan wird in der Regel im Voraus festgelegt und der Schule zur Verfügung gestellt. Wünsche zur Speiseplangestaltung sollten vom Unternehmer berücksichtigt werden. Die Möglichkeit des "Nachschlags" muss grundsätzlich für die Schüler\_innen gegeben sein.

Durch die mit den Schuljahreswechseln verbundenen Schülerzahlveränderungen kann die genaue Anzahl an Essen nicht bestimmt werden. Vor diesem Hintergrund wird ein Auftragsvolumen von jährlich 48.000 Mahlzeiten in Aussicht gestellt. Diese Anzahl dient im Leistungsverzeichnis lediglich der Bildung einer Angebotsendsumme zum Zwecke der Angebotswertung. Das Auftragsvolumen ist nicht abschließend und nicht verbindlich festgelegt. Es besteht insbesondere kein Anspruch auf eine Mindestabnahmemenge.

Der Caterer hat das Essen rechtzeitig unter Beachtung der vorgegebenen Essenzeiten in der Schulküche der Kleebach-Schule im Cook and Hold Verfahren (oder gleichwertig), Cook and Chill Verfahren (oder gleichwertig) oder Cook and Freeze Verfahren (oder gleichwertig) anzuliefern.

Im Schulgebäude Lindenstr. gibt es folgende Essenszeiten:

12:15 Uhr – 13:00 Uhr

11:45 Uhr – an einem Tag die Woche für eine Schulklasse die um 12:15 zum Schwimmen fährt

Im Schulgebäude von-Coels-Str. gibt es folgende Essenszeiten:

12:15 Uhr – 12:45 Uhr

### Kernleistungen

- Zubereitung von jährlich etwa 48.000 Mahlzeiten
- Lieferung der Mahlzeiten an die zwei oben angegebenen Standorte
- Verteilung der Mahlzeiten an die Schülerinnen und Schüler → in der Abteilung von-Coels-Str. ist eine Küchenkraft zu stellen und in der Abteilung Lindenstraße sind zwei Küchenkräfte zu stellen

### Dienstleistung in der Küche

- Einstellung und Schulung des Personals für beide Schulgebäude
- Übernahme der gesamten Administration im Zusammenhang mit der Speisenversorgung (inkl. Speisenausgabe)
- Erstellung, Gestaltung und Druck der Speisepläne
- Transport von Speisen innerhalb des Objekts (Entfernung von der Küche > 10 m)

### Reinigung/Hygiene

- Spülen des Geschirrs und der Bestecke
- Reinigung und Desinfektion der Kücheneinrichtungen u. -geräte (z.B. Mikrowelle), Behältnisse und Speisenausgabe
- Reinigung und Desinfektion aller genutzten Küchen- und Lagerräume bis in eine Höhe von 2,00 m
- Reinigung der Toilette und des Vorraums (Personal)
- Bereitstellung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln inkl. Industrie-Spülmaschinenreiniger
- Entsorgung der Abfälle bis zum Sammelbehälter/ -raum
- Entsorgung des Sammelbehälters täglich
- Ersatzbeschaffung von Geschirr, Besteck, Kleinmaterial
- Waschen der Handtücher
- Geeignete Arbeitskleidung wird dem Personal vom Caterer zur Verfügung gestellt (z.B. Handschuhe, Handdesinfektion, Schürze etc.)

Zur Planbarkeit werden Grundrisspläne der beiden Standorte zur Verfügung gestellt, auf welchen die Küchen umrandet sind.