

Beratungsteam



Sabine Chilla
Dipl.-Oecotrophologin
*Coach bei der Vernetzungsstelle Kita-
und Schulverpflegung BW*



Petra Vonderach
*Vorbereitung / Durchführung /
Begleitung (EU) Vergabeverfahren*

GR 26.01.2021

Ausschreibung Mittagsverpflegung Kindertagesstätten und Schulen Gemeinde Neuhausen a.d Fildern



26.01.2021

Bedarfsstellen Neuhausen a.d.F.

Los 1

9 (10) Kindertagesstätten

Los 2

Grundschule Mozartschule
(Mensa I und Mensa II)

Los 3

Friedrich-Schiller-
Gemeinschaftsschule

Trägerschaften der Kindertagesstätten Neuhausen a.d.F.

Kommunale Trägerschaft
2 (3)

Freie Trägerschaft
(1)

Katholische Trägerschaft
(4)

Evangelische Trägerschaft
(2)

Verpflegungskonzept Kindertagesstätten

Bewirtschaftungs- system	- Eigenregie - Bewirtschaftung mit Personal der Träger
Küchenkonzept	Ausgabeküche
Produktionssystem	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen
Verpflegungs- angebot	Mittagessen Pro Tag 2 verschiedene Menüs im Angebot, davon wird 1 Menü für alle Kinder ausgewählt und bestellt. Wenn das Menü Schweinefleisch enthält, wird eine Fleisch-Ersatzkomponente zusätzlich angeboten. In 20 Verpflegungstagen: <u>Menülinie I:</u> Max. 10 x ein Fleischgericht, Min. 2 x ein Fischgericht Mind. 8 x ein vegetarisches Gericht Max. 4 x Süßspeisen <u>Menülinie II:</u> 20x ein vegetarisches Gericht <u>Nachtisch:</u> in 5 Verpflegungstagen 3 x Obst , 2 x Milch
Ausgabekonzept	Tischgemeinschaften Ausgabe der Essen an die Kinder im Schüsselsystem Betreuung am Tisch erfolgt durch pädagogisches Personal
Bestellwesen und Abrechnung	Über Einrichtung /Träger

Verpflegungskonzept Mozartschule

Bewirtschaftungs- system	- Fremdregie - „Bewirtschaftung der Mensa“ durch den Caterer
Küchenkonzept	Ausgabeküche
Produktionssystem	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen
Verpflegungs- angebot	Mittagessen Pro Tag 2 verschiedene Menüs im Angebot, davon wird 1 Menü für alle Schüler ausgewählt und bestellt. Wenn das Menü Schweinefleisch enthält, wird eine Fleisch-Ersatzkomponente zusätzlich angeboten. In 20 Verpflegungstagen: <u>Menülinie I:</u> Max. 10 x ein Fleischgericht, Mind. 2 x ein Fischgericht Mind. 8 x ein vegetarisches Gericht Max. 4 x Süßspeisen <u>Menülinie II:</u> 20 x ein vegetarisches Gericht <u>Nachtsch:</u> in 5 Verpflegungstagen 3 x Obst , 2 x Milch
Ausgabekonzept	Tischgemeinschaften Ausgabe der Essen an die Kinder im Schüsselsystem Betreuung am Tisch erfolgt durch pädagogisches Personal
Bestellwesen und Abrechnung	Über Einrichtung /Schulträger

Verpflegungskonzept Friedrich-Schiller-Schule

Bewirtschaftungs- system	- Fremdregie - Bewirtschaftung der Mensa durch den Caterer
Küchenkonzept	Ausgabeküche
Produktionssystem	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen
Verpflegungs- angebot	Mittagessen in 20 Verpflegungstagen: Pro Tag 2 verschiedene Menüs im Angebot <u>Menülinie I:</u> Max. 10 x ein Fleischgericht, Min. 2 x ein Fischgericht Mind. 8 x ein vegetarisches Gericht Max. 4 x Süßspeisen <u>Menülinie II:</u> 20 x ein vegetarisches Gericht <u>Großer Salatteller</u> mit Brötchen/Brot Nachtisch: in 5 Verpflegungstagen 3 x Obst , 2 x Milch
Ausgabekonzept	Tablettsystem
Bestellwesen und Abrechnung	Die Bestellung und Bezahlung erfolgt durch die Schüler bzw. Eltern direkt über ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem das der Auftragnehmer/Caterer zur Verfügung stellen muss.

Qualitätsanforderungen Menü I und II

- -Abwechslungsreiches, gesundheitsförderliches und altersgerechtes Speisenangebot
- Keine Produkte mit Geschmacksverstärkern
- -Salz, Zucker werden sparsam eingesetzt
- Keine künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen
- Regionaltypische Gerichte (Linsen & Spätzle, Maultaschen, Schupfnudeln,.....)

Verhältnis Qualitätsanforderung vs. Angebote



Ablauf Ausschreibungsverfahren



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !



Alle Inhalte dieser Präsentation, insbesondere Texte, Tabellen und Konzeptvorlagen sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Pro Schulverpflegung bzw. PVP Projektmanagement. Die Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben Pro Schulverpflegung bzw. PVP Projektmanagement vorbehalten.

Wer gegen das Urheberrecht verstößt (z.B. Texte, Konzeptvorlagen unerlaubt kopiert), macht sich gemäß §§106 ff UrhG strafbar, wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muss Schadenersatz leisten (§97 UrhG).