

## 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

<b>Bewirtschaftungs-system</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eigenregie</li> <li>- Bewirtschaftung mit Personal der Träger</li> </ul>
<b>Küchenkonzept</b>	Ausgabeküche
<b>Produktionssystem</b>	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen
<b>Verpflegungs-angebot</b>	<p>Mittagessen                      Pro Tag 2 verschiedene Menüs im Angebot, <b>davon wird 1 Menü für alle Kinder ausgewählt</b> 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</p> <p><u>Nachtisch:</u> in 5 Verpflegungstagen 3 x Obst , 2 x Milch</p>
<b>Ausgabekonzept</b>	<p>Tischgemeinschaften                      Ausgabe der Essen an die Kinder im Schüsselsystem                      Betreuung am Tisch erfolgt durch pädagogisches Personal</p>
<b>Bestellwesen und Abrechnung</b>	Über Einrichtung /Träger

# Verpflegungskonzept Mozartschule

<b>Bewirtschaftungs-system</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fremdregie</li> <li>- „Bewirtschaftung der Mensa“ durch den Caterer</li> </ul>
<b>Küchenkonzept</b>	Ausgabeküche
<b>Produktionssystem</b>	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen
<b>Verpflegungs-angebot</b>	<p>Mittagessen                      Pro Tag 2 verschiedene Menüs im Angebot, <b>davon wird 1 Menü für alle Schüler ausgewählt</b> 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</p> <p><u>Nachtisch:</u> in 5 Verpflegungstagen 3 x Obst , 2 x Milch</p>
<b>Ausgabekonzept</b>	Tischgemeinschaften Ausgabe der Essen an die Kinder im Schüsselsystem Betreuung am Tisch erfolgt durch pädagogisches Personal
<b>Bestellwesen und Abrechnung</b>	Über Einrichtung /Schulträger

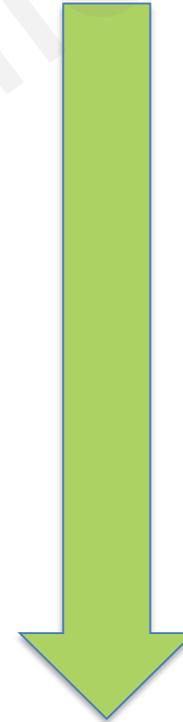
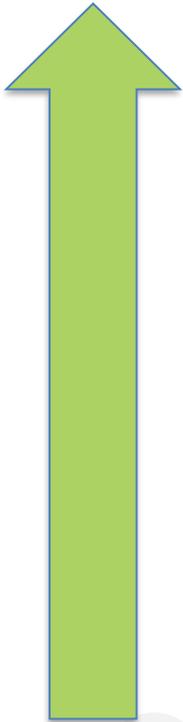
# Verpflegungskonzept Friedrich-Schiller-Schule

<b>Bewirtschaftungs-system</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fremdregie</li> <li>- Bewirtschaftung der Mensa durch den Caterer</li> </ul>
<b>Küchenkonzept</b>	Ausgabeküche
<b>Produktionssystem</b>	Cook&Hold-System = Anlieferung von heißen, verzehrfertigen Speisen
<b>Verpflegungs-angebot</b>	<p>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</p> <p><u>Menülinie II:</u>                      20 x ein vegetarisches Gericht</p> <p><u>Großer Salatteller</u> mit Brötchen/Brot</p> <p>Nachtisch: in 5 Verpflegungstagen 3 x Obst , 2 x Milch</p>
<b>Ausgabekonzept</b>	Tablettsystem
<b>Bestellwesen und Abrechnung</b>	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.

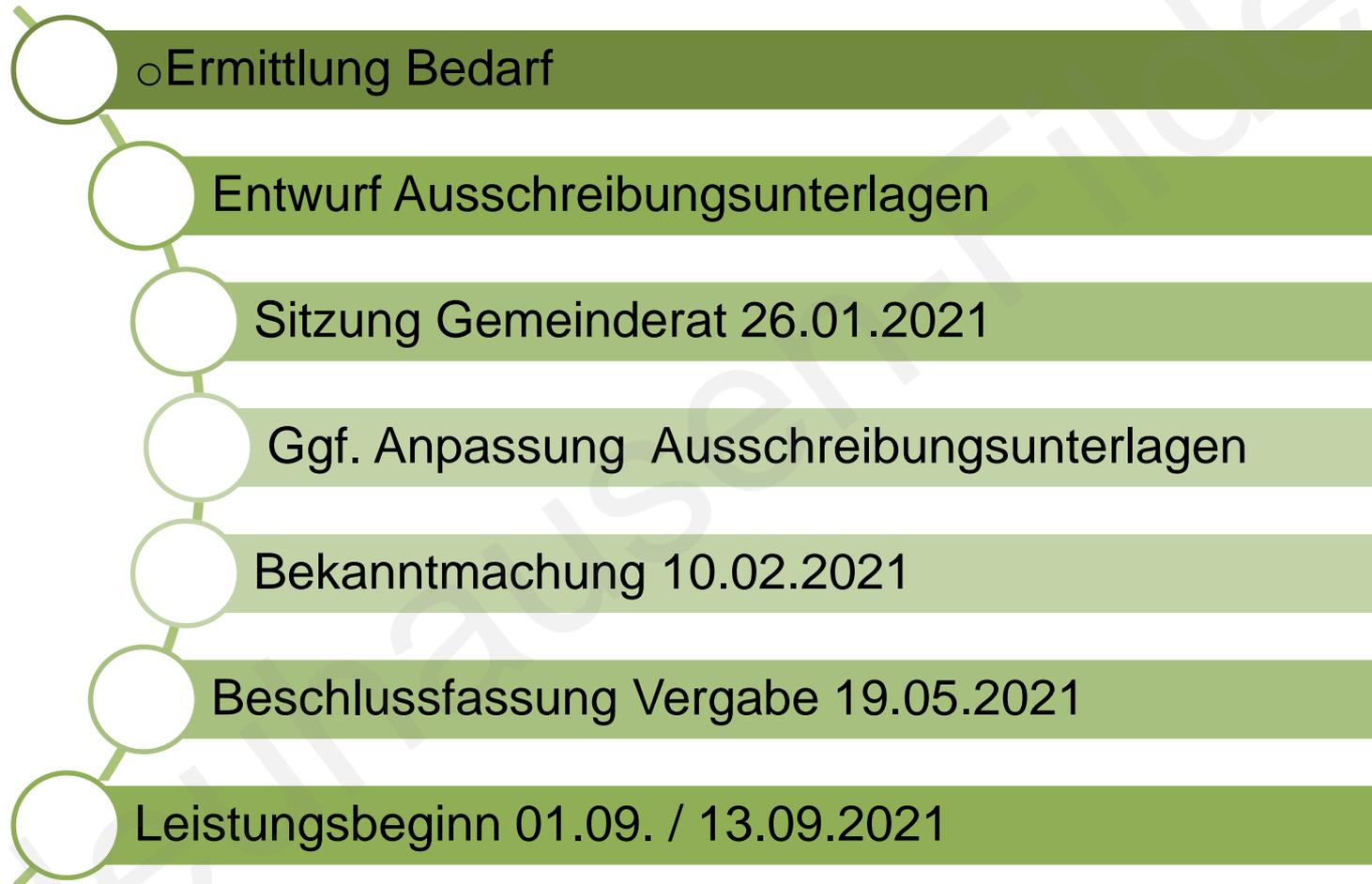
## Qualitätsanforderungen Menü I und II

- -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).*