Handout für alle Schulleitungen, Gremien und Institution der Schulgemeinde
Zur Kenntnis und Verbleib in der Schule

STADTSCHULAMT
STADT FRANKFURT AM MAIN

Die grundlegenden Mindestanforderungen und Standards an das warme Mittagessen in Frankfurt für ALLE Frankfurter Schülerinnen und Schüler

1. Gestaltung der Schulverpflegung

1.1. Allgemeine Anforderungen

Den Schülerinnen und Schülern der Schule müssen vom Auftragnehmer jeden Tag zwei vollwertige Mittagessen angeboten werden, wovon ein Gericht immer vegetarisch sein muss. Das vegetarische Gericht muss eine tatsächliche Alternative zum fleischhaltigen Gericht sein.
Für jedes angebotene Gericht muss jeweils ein gültiges und vollständiges Rezeptblatt vorhanden und in der Produktionsstätte hinterlegt sein.
Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass durch Kombination der Menülinien ein Wochenspeiseplan entsprechend dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) gewährleistet ist. Diese Gerichte müssen als solche deutlich erkennbar und markiert sein.
Zusätzlich zu den zwei Mittagessen, die den Mindestanforderungen entsprechen müssen, können weitere Essensangebote und die Auswahl aus einzelnen Komponenten in Art und Preisgestaltung mit der Schulgemeinde vereinbart und angeboten werden.
Ernährungsgewohnheiten sind einem stetigen Wandel unterworfen. Aktuelle Ernährungstrends von Jugendlichen (z.B. Fingerfood und „ready-to-go-Food“), sollten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Anforderungen in das Angebot aufgenommen werden, um die Akzeptanz der Mahlzeiten zu erhöhen.

Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen.

1.2. Standards für die Mittagsverpflegung

1.2.1. Getränkeversorgung

Zum Mittagessen sind folgende Getränke (mindestens 200 ml) zur Verfügung zu stellen und im Menüpreis enthalten:

- Trink- und Mineralwasser oder
- Früchte- oder Kräutertees, ungesüßt oder
- Rotbuschtee, ungesüßt.

(Quelle: Empfehlungen zur Getränkeversorgung entsprechend: **DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung** DGE Bonn, 11/2018 Bonn 4. Auflage, 3.korrigierter Nachdruck 2018)

1.2.2. Lebensmittelauswahl für das Mittagessen

Getreide, Getreideerzeugnisse und Kartoffeln:

- Vollkornprodukte, z.B. Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren;
- Parboiled Reis oder Naturreis;
- Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält.

Gemüse und Salat:

- Gemüse als Rohkost, z.B. in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi, oder gegart (Basis: frisches oder tiefgekühltes Gemüse); Hülsenfrüchte z.B. Linsen, Erbsen, Bohnen;
- Salat, z.B. Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Karotte, Möhre.

Obst:

- frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz.

Milch und Milchprodukte:

- **keine Verwendung von „Analogkäse, Käseimitat“** (Erzeugnisse aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen [reines Imitat]; Mischung aus Imitat und Käse, Mischung aus Imitat, Schmelzkäse und Käse bzw. Mischung aus Imitat und Schmelzkäse)!
- Milch mit einem Fettgehalt von 1,5%;
- Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von 1,5 – 1,8%;
- Speisequark mit max. 20% Fett in Trockenmasse;
- Käse max. in der Vollfettstufe, d.h. mit max. 50% Fett in Trockenmasse.

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei:

- **keine Verwendung von Formfleisch/ Formfleischerzeugnisse!**
- mageres Muskelfleisch;
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren, Z.B. Hackfleisch, Geflügelbratwurst, Kasseler;
- Seefisch (Wildfischprodukte) aus nicht überfischten Beständen z.B. Seelachs, Kabeljau, Lachs, Thunfisch, Hering, Makrele, der das **Siegel MSC** (Marine Stewardship Council) für zertifizierte nachhaltige Fischerei trägt.
- Zuchtfisch muss das **Siegel ASC** (Aquaculture Stewardship Council) tragen

Fette/ Öle:

- Rapsöl (als Standardöl);
- Oliven-, Weizenkeim-, oder Sojaöl.

Kräuter und Gewürze:

- Jodsalz einsetzen, möglich ist auch die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid;
- Salz sparsam verwenden;
- der Auftragnehmer setzt frische oder tiefgekühlte Kräuter zum Würzen ein.

Verwendung von Alkohol:

- Die Verwendung von Alkohol bei der Speisezubereitung ist untersagt.

2. Lebensmittelqualität für das Mittagessen

2.1. Allgemeines

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die technischen Möglichkeiten der vorhandenen Küche für eine unter qualitativen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten optimalen Speisenproduktion in der

Kombination von überwiegend Frischproduktion und dem ergänzenden Einsatz von Convenience-Produkten ***(unter Berücksichtigung von Punkt 2.4)*** voll umfänglich auszuschöpfen.

Zudem muss der Auftragnehmer sämtliche Anforderungen, die an die Mischküchen-Verpflegung gestellt werden, einhalten.
Der Auftragnehmer hat dafür zu sorgen, dass die verwendeten Rohwaren und das Herstellungsverfahren qualitativ einwandfreie und hygienisch sichere Speisen gewährleisten. Die Herkunft der verwendeten Lebensmittel muss lückenlos nachvollziehbar sein.

Der Auftragnehmer hat, die für die Speisenproduktion und den Betrieb der Cafeteria relevanten Gesetze, Verordnungen, Normen und Regelungen einzuhalten.

Die Stadt kann verlangen, dass bestimmte Zutaten oder Lebensmittel nicht verwendet werden dürfen, sofern die Verwendung bzw. Verarbeitung eine Gefährdung für die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler darstellt. Diese Regelung findet u. a. dann Anwendung wenn,

- Hersteller und/oder Produzenten Lebensmittelrückrufe vornehmen;
- gesetzliche Änderungen der Grenzwerte für Schadstoffe eintreten;
- neueste wissenschaftliche Erkenntnisse eine Gesundheitsgefahr von einzelnen Zutaten und/oder Lebensmitteln ergeben.

2.2. Bio-/ Öko-Lebensmittel

Der Anteil von Lebensmitteln aus zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU- Basisverordnung Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsvorschriften in den Speisen muss **mindestens 30 Prozent** des monetären Gesamtwareneinsatzes, gemessen an 20 Verpflegungstagen, betragen.

2.3. Regionale/ saisonale Lebensmittel

Regionale sowie saisonale Lebensmittel in den Speisen sollen stets präferiert eingesetzt werden.

2.4. Convenience-Produkte

Bei der Verwendung von Convenience-Produkten sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit einem hohen Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- es sind Produkte der Convenience-Stufen 0 bis 2 zu bevorzugen;
- Produkte der ***Conveniencestufen 3 bis 5*** dürfen lediglich ergänzend eingesetzt werden;
- erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 0 bis 2 zu bevorzugen;
- bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehaltes tiefgekühlte Produkte (TK-Produkte) den Konserven (z.B.: Erbsen, Möhren, grüne Bohnen etc.) vorzuziehen.

3. Speiseplangestaltung

Grundsätzlich sind die Anforderungen und Besonderheiten der zu bedienenden Schulform bei der Speiseplangestaltung individuell zu berücksichtigen.
Bei verschiedenen Schulformen in einer Ausschreibung, sind die jeweiligen schulspezifischen Anforderungen und die jeweilige Schulform zu berücksichtigen!

Die Wochenspeisepläne sind im Menüzyklus von mind. 12 Wochen den Schulen mindestens 2 Wochen im Voraus zur Verfügung zu stellen. Die Speisepläne sind nach Zuschlagserteilung in Art und Weise der im Angebot eingereichten Musterspeisepläne zu erstellen.

3.1. Anforderungen

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- der Menüzyklus beträgt mindestens 12 Wochen (60 Verpflegungstage);
- das Menü besteht aus einer Hauptspeise und einem Dessert.
  Ausnahme: Bei süßen Hauptgerichten **muss** eine **Vorsuppe oder** ein **Salat** mit angeboten werden.
- bei Gerichten mit Schweinefleisch ist eine alternative Fleischsorte (z.B. Rind, Geflügel, Lamm) als Speisenkomponente anzubieten;
- das saisonale und regionale Obst-/Gemüse-Angebot ist berücksichtigt;
- zu berücksichtigen sind ökologischer Anbau, Fairtrade-Produkte, saisonale und regionale Erzeugung sowie regionale Verarbeitung
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Werden die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z.B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z.B. „Piratenmenü“) verwendet, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen;
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sind abwechslungsreich anzubieten;
- der Auftragnehmer hat Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern mit Allergien bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen nach Vorlage eines Attests, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung eines nach Einschränkung differenzierten Diätessens **(ein pauschales und gleiches Diätessen „für alle“ ist nicht gewünscht)** zu ermöglichen (für diese zusätzlichen Essen darf es keinen Aufschlag auf den Essenspreis geben, und sollen nach Möglichkeit der vorhandenen Küche selbst gekocht sein);
- die Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung zu berücksichtigen;
- es muss ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht *(Erläuterung: Bei der ovo-lacto-vegetabilen Ernährung handelt es sich um eine Form der vegetarischen Ernährung, in der tierische Erzeugnisse, wie Milch- und Molkereiprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse toleriert und in den Speiseplan eingebaut werden)* angeboten werden; **dieses hat sich grundsätzlich in der Zusammensetzung seiner Komponenten von der an dem Tag sonstigen angebotenen Menülinie zu unterscheiden, sodass eine tatsächliche Menükomponentenwahl gegeben ist.**
- Der Auftragnehmer berücksichtigt bei der Erstellung der Speisepläne, über das bereits geforderte vegetarische Gericht pro Tag hinaus, den Trend zur fleischlosen Ernährung

- bei der Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart im Speiseplan gesondert auszuzeichnen;
- in keinem Gericht darf Formfleisch, Formfleischerzeugnisse und/ oder „Analogkäse“ vorhanden sein.
- Gerichte, die den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) oder einer vergleichbaren Institution entsprechen, sind deutlich erkennbar auf dem Speiseplan auszuweisen.

3.2. Angebot von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen innerhalb einer Menülinie im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen:

Die Angaben orientieren sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und sind zu berücksichtigen:

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln 20-mal,abwechselnd, davon

- mindestens 4-mal Vollkornprodukte z.B. Vollkornteigwaren, Naturreis;
- maximal 4-mal Kartoffelerzeugnisse, z.B. Pommes Frites, Kroketten, Wedges, Klöße als Halbfertigprodukt oder Fertigprodukt.

Gemüse und Salat 20-mal (inkl. Hülsenfrüchte), davon

- **mindestens 8-mal** Rohkost oder Salat.

Obst

- **mind. 8-mal**, z.B.: Stückobst (z.B. Apfel, Birne, Kiwi, Clementinen, Pfirsich, Banane), geschnittenes Obst, Obstsalat.

Milch und Milchprodukte

- **mind. 8-mal**, z.B. in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt oder Quarkspeisen.

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

- maximal 8-mal Fleisch, davon mindestens 4-mal mageres Fleisch.
- Fleisch von verschiedenen Tierarten wird dabei abwechselnd angeboten;
- mindestens 4- mal Seefisch, davon 1-bis 2-mal fettreicher Seefisch (z.B. Makrele, Heringssalat, Matjes);
- maximal 2 Ei-Gerichte.

Quelle: DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung DGE Bonn, 11/2018 Bonn 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

3.3. Lebensmittelmengen

Bei der pro Mahlzeit ausgegebenen Lebensmittelmenge hat der Auftragnehmer die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.) aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, DGE Bonn, 11/2018 Bonn 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018; umzusetzen. (Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan) empfohlen.

Bei Bedarf ist der Schülerin / dem Schüler ein kostenloser Nachschlag von den Sättigungsbeilagen – (z.B. Nudeln / Kartoffeln mit Soße, Reis mit Gemüse…) ohne „Fleisch“-Komponente anzubieten.

3.4. Nährwerte

Hinsichtlich der Nährwerte hat der Auftragnehmer die D-A-CH-Nährstoffreferenzwerte gemäß den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.) aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, DGE Bonn, 11/2018 Bonn 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) zu verwenden.
Werden Energiegehalt und Nährstoffe auf den Speiseplänen ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 302-35) entsprechen.
Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
2. Fett
3. Gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. Zucker
6. Eiweiß
7. Salz („Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5)
8. Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 3.0, Abs. 5)

3.5. Kennzeichnung

Der Auftragnehmer hat während der Ausführungszeit alle für die Schulverpflegung maßgeblichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011)) einzuhalten.

Insbesondere hat er die Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, der Nährwertkennzeichnungsverordnung sowie der Diätverordnung zu beachten.

3.6. Speisenzubereitung

Hinweise zur Speisenzubereitung:

- es wird auf eine fettarme Zubereitung geachtet;
- für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln sind nährstoffschonende Garmethoden anzuwenden.
- Zum Würzen werden frisch oder tiefgekühlte Kräuter verwendet.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen können als Topping (z.B. für Salate) angeboten werden.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.

4. Hinweis zu Änderungen gesetzlicher Regelungen und/ oder den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Der Auftragnehmer hat sich eigenständig über Änderungen von gesetzlichen Regelungen sowie Änderungen von Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu informieren und diese entsprechend umzusetzen, sofern sie Auswirkungen auf die Schulverpflegung haben.

5. Bestell- und Bezahlsystem

Der Auftragnehmer verpflichtet sich über die gesamte Ausführungszeit, für **das warme Mittagessen ein bargeldloses und unkompliziertes** Bestell- und Bezahl-/Kassensystem (z.B. LiebigMensa-System, Kalisch-Abrechnung oder gleichwertig) auf eigene Kosten zur Verfügung zu stellen.
Das System sollte **individuell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Schule programmierbar** sein.
Voreinstellungen (z.B. Dauerbestellungen) sind grundsätzlich nicht gewünscht. Ausnahmen hiervon sind mit der jeweiligen Schulgemeinde schriftlich zu vereinbaren.
Der Auftragnehmer nimmt die Organisation und Verwaltung der Bestellung und Bezahlung, das Kassieren und die Berechnung der von ihm angebotenen Speisen und Getränke im eigenen Namen und auf eigene Rechnung vor. Dies gilt auch für den Abschluss und die Pflege privatrechtlicher Verträge mit den Erziehungsberechtigten. Regressanforderungen gegenüber der Stadt sind somit ausgeschlossen. Die privatrechtlichen Verträge sind nach Vorgabe dieses Leistungsverzeichnisses abzuschließen.
Eine Vorbestellung anhand der Wochenspeisepläne durch die Erziehungsberechtigten muss möglich sein.

Kurzfristige Nachbestellungen sind am Ausgabetag bis 8:30 Uhr ohne Aufschlag auf den Abgabepreis des Mittagessens zu ermöglichen.
Stornierungen des Essens durch die Bestellerin/ den Besteller müssen mindestens bis 8:30 Uhr des Ausgabetages ermöglicht werden.

Die Bezahlung für das warme Mittagessen soll in der Regel bargeldlos erfolgen. **Nur in begründeten Ausnahmefällen sind von der Stadt genehmigte Ausnahmeregelungen** möglich, da die Versorgung der Schülerinnen und Schüler mit einem warmen Mittagessen als vorrangig zu betrachten und die gesetzliche Regelung (§15 hessisches Schulgesetz) einzuhalten ist.

Es muss für registrierte Schülerinnen und Schüler möglich sein, ohne Voranmeldung spontan essen zu können. Die Abrechnung für das vergünstige Mittagessen hat ebenfalls nach der 3,00€ brutto bzw. 1,00€ brutto Regelung zu erfolgen.

Spontanessen –d.h. es fand keine Vorbestellung eines Menüs statt- müssen für registrierte Schülerinnen und Schüler in gewissem Umfang (mindestens 5 Prozent der zum Essen angemeldeten Schülerinnen und Schüler an dem jeweiligen Tag) zur Verfügung stehen; allerdings gibt es beim Spontanessen keinen Anspruch auf ein bestimmtes Essen. Es darf für registrierte Schülerinnen und Schüler auch kein Aufschlag auf den Abgabepreis eines Mittagessens erhoben werden.

Schülerinnen und Schüler, die nicht registriert sind, haben keinen Anspruch auf einen subventionierten Essenspreis, da ausschließlich aufgrund von ordnungsgemäßen und revisionssicheren Nachweisen, die Zuschüsse an den Caterer ausgezahlt werden dürfen. Der Caterer ist in der Nachweispflicht.

Damit ein Spontanessen zum subventionierten Essensabgabepreis möglich ist, müssen alle Schülerinnen und Schüler der jeweiligen Schule im Bestell- und Bezahlsystem des Caterers registriert sein; ansonsten wird der Schüler / die Schülerin als Vollzahler behandelt und muss dann den tatsächlichen Essensabgabepreis bezahlen.

Hinweis:
Sollte in der Schule eine Kiosk-, Zwischenverpflegungsverkauf stattfinden, so muss eine Bargeldzahlung möglich sein.

6. Abfallvermeidung, Abfallentsorgung

Der Auftragnehmer verpflichtet sich über die gesamte Ausführungszeit zu einer getrennten Abfallsammlung und sorgt für die fachgerechte Entsorgung des durch den Betrieb der Cafeteria entstehenden Abfalls. Der Auftragnehmer platziert seine Abfallbehälter an den ihm an der Schule zugewiesenen Standort.

Die Abfallbehälter im Speiseraum sind während der Öffnungszeiten vom Auftragnehmer zu entleeren, ohne dabei den Schulbetrieb nachteilig zu beeinflussen.

Es ist auf umweltfreundliches, wieder verwertbares Verpackungsmaterial zu achten (z.B. nachwachsende Rohstoffe bzw. Altpapier). Das Verpackungsvolumen ist so gering wie möglich zu halten, zum Beispiel durch die Verwendung von Großgebinden. Sowohl die Recycling-Standards als auch die fachliche Trennung und Sammeln der unterschiedlichen Abfallsorten (Wertstoff, Papier, Bioabfall…) sind einzuhalten.

Für den Zwischenverpflegungs- und/oder Kioskverkauf sind, soweit möglich, für die Ausgabe Bio-Plastik-Produkte zu verwenden. Für das anderweitige Einweggeschirr oder Tetrapackungen oder Einwegflaschen,-ist ein Pfandsystem einzuführen, um die Müllproblematik auf dem Schulgelände einzuschränken.

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Um die Mengen an Lebensmittelabfällen zu reduzieren und das Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu stärken, ist es seitens der Stadt gewünscht, den Eltern Hinweise zu geben, wenn ihr Kind trotz Bestellung das Mittagessen (evtl. auch mehrfach) nicht abholt.
Ebenso sollten Rückmeldungen zu den entstandenen Speise-/ Tellerresten vom vor-Ort-Personal an den verantwortlichen Küche-/Betriebsleiter erfolgen, um ggfs. Ursachenforschung betreiben und Gegenmaßnahmen, wie z.B. Implementierung eines Abfallvermeidungskonzepts, ergreifen zu können.

Der Auftragnehmer ist für die fach- und vorschriftsgemäße Entsorgung der Speisereste, das Reinigen sowie die Wartung des Fettabscheiders in regelmäßigen Abständen verantwortlich und hat die Kosten hierfür direkt zu übernehmen.

7. Kommunikation

7.1. Schulgemeinde

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zu einer engen und regelmäßigen Zusammenarbeit mit der Schulleitung und/oder einem bestehenden Ausschuss der Schule zum Thema „Schulverpflegung“ und stellt sich mit seinem Handeln auf den Schulbetrieb und die Schülerschaft ein.
Der Auftragnehmer verpflichtet sich auf Aufforderung der Schulgemeinde an gemeinsamen Sitzungen zum Thema „Schulverpflegung“ teilzunehmen.
Kundenwünsche und Beschwerden/ Reklamationen werden angenommen. Geäußerte Wünsche und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler sollen nach Prüfung der Umsetzbarkeit im Rahmen der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in den Speiseplan mit aufgenommen werden.

Der Auftragnehmer hat sich im eigenen Interesse eigenverantwortlich bei der Schule über evtl. vorhandene Terminplanungen der Schule, wie Ferien, Wandertage, Klassenfahrten, Projektwochen, Sportfeste, Sommerfeste und sonstige schulische Veranstaltungen, zu informieren. Eine Reduzierung

der Essenstage oder Zahl der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer, etwa auf Grund der vorgenannten Terminplanungen, begründet keinerlei Ansprüche des Auftragnehmers gegen die Stadt. Die Schule versucht, Änderungen in der Terminplanung, wie Veranstaltungen, Hitzefrei, usw., frühestmöglich mit dem Auftragnehmer zu kommunizieren.

Der Auftragnehmer akzeptiert, dass in der Schule auch Veranstaltungen, z. B. Sommerfeste, Klassenfeste, Einschulungen, Elternabende o.ä. stattfinden, in denen z.B. durch die Schulgemeinde (insbesondere Schüler/innen, Eltern und Fördervereine) hergestellte Lebensmittel, wie z.B. Kaffee und Kuchen oder sonstige Speisen und Getränke ausgegeben werden. Die Nutzung des Speisesaals durch die Schulgemeinde oder auch Dritte ist auf Wunsch der Schulleitung oder der Stadt, jederzeit nach rechtzeitiger Vorankündigung auch für solche Veranstaltungen zulässig. Der Auftragnehmer kann hieraus keine Ansprüche ableiten.

Die Nutzung der Küchenbereiche durch die Schulgemeinde ist grundsätzlich nicht zulässig.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, mindestens einmal jährlich zum Ende des 1. Schulhalbjahres, spätestens jedoch bis Mitte Februar, in Abstimmung mit der Schulleitung eine Schülerbefragung bzw. bei Grundschülern zusätzlich eine Elternbefragung in eigener Verantwortung durchzuführen. Gegenstand der Befragung ist mindestens die Zufriedenheit mit der Qualität und der Auswahl des angebotenen Essens.
Die Ergebnisse der Befragung hat der Auftragnehmer **sowohl der Schulleitung als auch der Stadt** innerhalb von 4 Wochen nach Beendigung der Befragung **spätestens bis 01.04**., ausgewertet zur Verfügung zu stellen.

8. Sonderoptionen

Im Rahmen der wachsenden und sich stetig ändernden Schullandschaft der Stadt Frankfurt am Main, durch die erforderliche Erweiterung von Schulen, der Einführung und dem Ausbau von Ganztagsbetreuung, können kurzfristige Bedarfe an zusätzlicher Schulverpflegung notwendig werden. Diese zusätzlich benötigten Schulverpflegungen werden in Abstimmung mit dem Auftragnehmer durch die Stadt in Anspruch genommen.

8.1. Erweiterung des Essensangebotes wegen steigender Zahl von Schülerinnen und Schüler und/oder Lehrerinnen und Lehrer

Sofern sich die Anzahl der Schülerinnen und Schüler wesentlich erhöhen, hat der Auftragnehmer sein Essensangebot nach Vorgaben dieses Leistungsverzeichnisses und die Ausgabezeiten bei Bedarf den dann erforderlichen Ausgabezeiten anzupassen.

8.2. Zusätzliches Angebot

Ergänzend zum warmen Mittagessenangebot können weitere Essensangebote (die nicht der Subventionierung unterliegen) nach Art und Preisgestaltung mit der Schulgemeinde vereinbart und angeboten werden. Das Angebotssortiment für die Zwischenverpflegung/Zwischenverkauf ist mit der Schulgemeinde abzustimmen und entsprechend umzusetzen.

Bei Unrentabilität kann das Angebot der Zwischenverpflegung vom Auftragnehmer abgelehnt oder wieder eingestellt werden.

Diese Angebote müssen für Schülerinnen und Schüler sowie deren gesetzlichen Vertreterinnen und Vertreter ausdrücklich und gut sichtbar als „subventionierungsfrei“ kenntlich gemacht werden und dürfen nicht mit der Stadt abgerechnet werden.

8.3. Zusätzliche Verpflegung an der Schule

Hat die Schule Bedarf an zusätzlicher Schulverpflegung (z.B. Frühstücksangebot, Nachmittagssnack, Catering für schulische Veranstaltungen) und ist der Auftragnehmer bereit, diese **Dienstleistung zusätzlich anzubieten**, wird hierüber nach Angebotserstellung eine gesonderte Vereinbarung zwischen der Schule und dem Auftragnehmer geschlossen.

Die Kosten für diese zusätzlichen Leistungen sind nach Auftragserteilung seitens der **Schulgemeinde in vollem Umfang durch die Schule bzw. durch die Schülerinnen und Schüler und/oder den Eltern zu tragen.**

8.4. Städtische Sonderveranstaltungen an der Schule

Hat die Stadt Bedarf an Cateringdienstleistungen für Veranstaltungen in der Schule und ist der Auftragnehmer bereit, diese Dienstleistung zusätzlich anzubieten, wird hierüber nach Angebotserstellung eine gesonderte Vereinbarung[1] zwischen der Stadt und dem Auftragnehmer geschlossen. Die zur Verfügung gestellten Räume nebst Inventar dürfen hierfür genutzt werden.
Die Kosten für diese zusätzlichen Leistungen sind nach Auftragserteilung in vollem Umfang durch die Stadt zu tragen.

8.5. Nutzung der Küche durch die Schulgemeinde

Die Nutzung der Küchenbereiche der Cafeteria durch die Schulgemeinde (z.B. Backen während der Adventszeit, Kochkurse für SchülerInnen oder sonstige pädagogischen Angebote) ist zulässig, **wenn** der Auftragnehmer alle hierfür erforderlichen küchenhygienischen Maßnahmen beachtet und während der gesamten Veranstaltungsdauer deren Einhaltung überwacht.
Der Auftragnehmer kann aber auch die Nutzung der Küchenbereiche durch die Schulgemeinde ablehnen.

9. Essenspreisermittlung und damit verbundene Kosten/ Kostenarten

9.1. Grundsätzliches

Als Essensabgabepreis für das warme Mittagessen gemäß den Anforderungen des Leistungsverzeichnisses gilt der Preis des Auftragnehmers aus seinem eingereichten Angebot inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

9.2. Preisberechnung

Der Essensabgabepreis ergibt sich aus den durch den Auftragnehmer zu tragenden Kosten, die für die Leistungserbringung gemäß diesem Leistungsverzeichnis erforderlich sind.

10. Subventionierung des Mittagessens

10.1. Subventionierungsregelung

Um allen Schülerinnen und Schülern eine warme Mahlzeit zu ermöglichen, beträgt der Preis für das Mittagessen an allen allgemeinbildenden städtischen Schulen für alle Schülerinnen und Schüler maximal 3,00 € brutto.
Die Stadt Frankfurt am Main trägt nach dem gültigen Stadtverordnetenbeschluss die Differenz zwischen dem mit dem Auftragnehmer vertraglich vereinbarten tatsächlichen Essensabgabepreis und dem Abgabepreis (3,00 € brutto) für die Schülerinnen und Schüler.

---

1 unter Berücksichtigung der für die Stadt geltenden vergaberechtlichen Vorschriften

Darüber hinaus haben Schülerinnen und Schüler aus sozial benachteiligten Familien entweder die Möglichkeit, dass Mittagessen kostenlos **(0€)** zu erhalten **(gem. Bildung und Teilhabegesetz, kurz: „BUT")** oder lediglich einen ermäßigten Eigenanteil von 1,00 € brutto pro Essen zu tragen **(mit Frankfurt-Pass). Auch in diesen Fällen trägt die Stadt Frankfurt am Main die Differenz zwischen dem mit dem Auftragnehmer vertraglich vereinbarten tatsächlichen Essensabgabepreis und dem Abgabepreis (1,00€ brutto bzw. 0€) für Schülerinnen und Schüler**
Die Ermäßigung für ein vergünstigtes Mittagessen **zu 3,00 € brutto bzw. 1,00 €/ 0€ brutto** wird ausschließlich für das warme Mittagessen und pro Schülerin und Schüler der Schule nur einmal täglich gewährt.

20.1 Ermäßigtes/kostenloses Essen

Um das ermäßigte/kostenlose Essen zu erhalten, gibt es zwei mögliche Berechtigungen:
Zum einen die Kostenzusage nach dem Bildungs-und Teilhabepaket für das kostenlose Mittagessen oder ein Kinder- Frankfurt-Pass (FP) ohne Stempelaufdruck „BuT" auf der Rückseite für das ermäßigte Mittagessen.

20.2.1Kostenloses Mittagessen -Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)

Nach erfolgter „Antragsstellung" (Meldung durch die Eltern an die zu bewilligende Stelle, welche Schule das Kind besucht, an der das kostenlose Mittagessen eingenommen werden soll) wird die **Kostenzusicherung** für die Leistung nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) von der bewilligenden Stelle (Jobcenter / Sozialrathaus, zentrales Team Bildung und Teilhabe) direkt an das Schulsekretariat verschickt. Die Antragstellerin/der Antragssteller bekommen ebenfalls eine Kopie zugesandt. Auf dieser Kostenzusicherung sind der Rechtskreis und der Bewilligungszeitraum (für die Abrechnung der Subventionen wichtig) angegeben. Schülerinnen und Schüler, die über eine Kostenzusicherung verfügen, dürfen ausschließlich in dem in der Kostenzusicherung bewilligten Zeitraum kostenlos essen.

20.2.2 Ermäßigtes Essen 1€-Kinder-Frankfurt Pass (FP)

Der **Frankfurt-Pass (FP) berechtigt zum ermäßigten Essen zu 1,00 € brutto**, wenn keine gültige Kostenzusicherung für Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) vorliegt und die Rückseite des gültigen Frankfurt-Passes keinen Stempelaufdruck „BuT" aufweist.
Zudem gilt nur der Frankfurt-Pass (FP) des jeweiligen Kindes und nicht der Frankfurt-Pass (FP) der Erziehungsberechtigten!
Sollte der Kinder-Frankfurt-Pass (FP) einen Stempelaufdruck „BuT" aufweisen, gilt dieser nicht als Berechtigungsnachweis für das ermäßigte Mittagessen zu 1,00 € brutto. Es bedeutet lediglich, dass die Familie einen Anspruch auf Leistungen nach dem Bildungs-und Teilhabepaket hat.
Zur Gewährung dieser Leistung (kostenloses BUT Mittagessen) ist die Meldung durch die Erziehungsberechtigten an das Jobcenter/ das But-Team (entweder formlose E-Mail der Eltern, dass das Kind an der „xy-Schule" Mittagessen möchte an Jobcenter-Frankfurt-am-Main.But-Zentral@jobcenter-ge.de oder Bildung-Teilhabe@stadt-frankfurt.de oder persönliche Vorsprache der Eltern bei ihrer Leistungsstelle) erforderlich. Erst nach dieser erfolgten Meldung kann die notwendige BUT-Kostenzusicherung erstellt und entsprechend versandt werden (siehe Punkt 20.2.1).
Hinweis: Die Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket sind immer vorrangig der Leistungen nach dem Frankfurt-Pass!

Abrechnungsverfahren

10.1.1. Vorbereitung

Das Schulsekretariat stellt dem Auftragnehmer eine Liste (siehe Anlage „Namensliste") mit Namen der Schülerinnen und Schüler zur Verfügung, denen der Auftragnehmer gemäß den Vorgaben aus Punkt 20.2 dieses Leistungsverzeichnisses das warme Mittagessen für 1€/ 0€ brutto anbieten muss. Die Schülerinnen und Schüler weisen ihre Ermäßigungsberechtigung (Kostenzusage BuT oder Kinder-Frankfurt-Pass ohne BuT- Stempel) für das vergünstigte Mittagessen zu 1,00 € brutto gegenüber

dem Schulsekretariat nach. Im Schulsekretariat werden zur Dokumentation und zur Nachprüfbarkeit Kopien der Berechtigungsnachweise der Schülerinnen und Schüler aufbewahrt.

Geht eine Kostenzusicherung für Leistungen nach dem BuT im laufenden Essensmonat ein und ist diese rückwirkend ab Beginn des laufenden Essensmonates gültig, muss der Auftragnehmer eine Rückrechnung zum 1. des laufenden Essensmonates vornehmen. Das bedeutet, dass Kind wird ab Beginn des laufenden Essensmonates **„BuT-Esser" (0€)** geführt.
Sofern das jeweilige Kind bereits mit 3€ pro Essen abgerechnet wurde (für den laufenden Essensmonat), muss der Auftragnehmer eine Rückrechnung vornehmen. **Der Differenzbetrag i.H.v. 3,00€ ist dem Konto des Kindes bzw. der Eltern gutzuschreiben.**

Für die 3,00 €- Standardsubventionierung muss der Auftragnehmer eine Übersicht führen, aus der für jede/n Schüler(in) die monatlich tatsächlich ausgegebenen Essen hervorgehen.
Auf Anforderung von 40.42.2 **muss diese Übersicht eine tageweise und taggenaue Essensausgabe pro Monat für jede/n Schüler(in) beinhalten.** Ergibt die Überprüfung durch 40.42.2 eine fehlerhafte Subventionsabrechnung durch den Auftragnehmer, behält sich 40.42.2 eine Rückforderung der zu viel gezahlten Beträge vor. Diese Rückforderung ist für gesamte vergangene Vertragslaufzeit möglich.
Austauschschüler können am Mittagessen über die 3,00 €-Standardsubventionierung teilnehmen. Über die Teilnahme der Austauschschüler am Mittagessen ist eine entsprechende Namensliste zu führen. Diese Namensliste ist bei den jeweiligen Subventionsabrechnungen beizufügen.

10.1.2. Rechnungsstellung

Der Differenzbetrag des Auftraggebers aufgrund der unentgeltlichen bzw. ermäßigten Abgabe des warmen Mittagessens zu 1€ oder 3€ brutto, wird im Rahmen der beschlossenen Subventionierung der Stadt Frankfurt am Main bezahlt.
Der Differenzbetrag zwischen dem angebotenen Essensabgabepreis (brutto) und dem 3€- oder 1€ Mittagessen, jeweils multipliziert mit der Zahl der tatsächlich ausgegebenen Essen werden einmal monatlich jeweils für den vorangegangenen Kalendermonat auf Grundlage einer nachprüfbaren Rechnung gezahlt.
Für die kostenlosen BUT Mittagessen ist der angebotene Essensabgabepreis brutto jeweils multipliziert mit der Anzahl der tatsächlich ausgegebenen Mittagessen ebenfalls einmal monatlich für den vorangegangenen Monat mit der Stadt abzurechnen.
Die Zahlung wird 21 Werktage nach Zugang der nachprüfbaren Rechnung des Auftragnehmers beim Stadtschulamt, 40.42.2, fällig. Insoweit ist der Auftragnehmer vorleistungspflichtig.

Durch den Auftragnehmer müssen drei Subventionsrechnungen Essen erstellt werden:

- eine Subventionsrechnung für die tatsächlich ausgegebenen Essen zu 3,00 € brutto;
- eine Subventionsrechnung für die tatsächlich ausgegebenen Essen zu 1,00 € brutto aufgrund eines Kinder-Frankfurt-Pass ohne BuT-Stempelaufdruck auf der Rückseite.
- eine Subventionsrechnung für die tatsächlich ausgegebenen kostenlosen Mittagessen aufgrund einer BuT-Berechtigung für alle geltenden Rechtskreise;

Auf den Subventionsrechnungen müssen folgende Angaben enthalten sein:

1. Allgemeine Angaben:

- Rechnungsdatum und /-nummer;
- Abrechnungszeitraum;
- Brutto-Essenspreis gemäß Angebot;
- Anzahl der Schüler-Mittagessen im Abrechnungszeitraum;
- Ausweisung der Brutto- und Nettobeträge und der Mehrwertsteuer;

- Bankverbindung (IBAN/BIC);
- Ansprechpartner für Fragen zu den Rechnungen mit E-Mail und Telefon-Nummer.
- Bei jeder Rechnung müssen die Mittagessen Tag genau benannt werden

2. Spezielle Anforderung für die Subventionsrechnungen zu 1,00 € FP:

- Angabe Anzahl der tatsächlich ausgegebenen Essen je Schülerin und Schüler im Abrechnungszeitraum

3. Spezielle Anforderung für die Subventionsrechnungen für die kostenlosen BUT-Mittagessen:

- Der Bewilligungszeitraum sowie der Rechtskreis für jede/n BuT-berechtigte Schülerin und Schüler müssen auf der Subventionsrechnung abgebildet sein.
- Angabe Anzahl der tatsächlich ausgegebenen Essen je Schülerin und Schüler im Abrechnungszeitraum

Die Subventionsabrechnungen nebst vollständigen Anlagen sind über das Schulsekretariat zwecks Erstellung der notwendigen Ausgabeanordnungen an das Stadtschulamt 40.42.2 einzureichen.

Für jede bewirtschaftete / belieferte Cafeteria hat der Auftragnehmer getrennte Abrechnungen des subventionierten Mittagessens der Stadt einzureichen.

Der Stadt nur die **pro Tag tatsächlich ausgegebenen Essen** in Rechnung gestellt werden. Vorbestellte und nicht abgeholte oder zu spät stornierte Essen sind seitens der Stadt hier nicht subventionierungsfähig, d.h.: Der Auftragnehmer erhält für diese bereits produzierten Essen keinerlei finanzielle Unterstützung durch den Auftraggeber.

Hinweis: Nach aktuellem Stand (Februar 2020) werden ausschließlich die tatsächlich ausgegebenen Essen subventioniert.
Eventuell werden bei den „BuT-Essen (0€-Essen)“ zukünftig die bestellten Essen subventioniert, und nicht nur wie bisher die tatsächlich ausgegebenen Essen.
Spätestens zum Vertragsbeginn (Schuljahr 2020/2021) wird eine Entscheidung über die zukünftige Vorgehensweise vorliegen.

10.2. Mittagessen für Erwachsene

Schulleitungen, Lehrerinnen und Lehrer, pädagogische Fachkräfte sowie sonstige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schule sowie Eltern und Gäste **sind von der Subventionierungsregelung der Stadt ausgenommen und müssen den vollen Essensabgabepreis** (gemäß dem eingereichten Angebot des Auftragnehmers) zahlen.

11. Nutzung der Mensa

Die Mensa ist ein Ort, an dem die Mittagszeit angenehm und stressfrei verbracht werden sollte, und die NutzerInnen sich wohl fühlen sollen.
Damit die Nutzung und der Aufenthalt in der Mensa für alle NutzerInnen so gut als irgend möglich funktioniert, sollten Mensaregeln aufgestellt und ausgehängt werden.
In der Anlage haben wir eine Orientierungshilfe beigefügt, in der vor allem Erfahrungswerte anderer Schulen und grundsätzliche Regelungen aufgeführt sind. Vielleicht finden Sie dort Anregungen, die Sie auch für Ihre Mensa nutzen möchten. Die Regeln können sie gemeinsam mit Schülervertretern, dem Mensaausschuss, Lehrern,… entwickeln.

12. Personal

Der Auftragnehmer stellt das Personal für Zubereitung und Ausgabe des Mittagessens ein und trägt dafür Sorge, dass entsprechend qualifiziertes Personal eingesetzt wird, wobei die Leiterin bzw. der Leiter des Verpflegungsbetriebs mit Mischküche mindestens die Qualifikation einer Köchin/ eines Kochs innehaben muss.

Das „vor-Ort-Personal" muss über Nahrungsmittelintoleranzen umfassend geschult und in der Lage sein, entsprechende Anfragen beantworten zu können.

Die regelmäßige Teilnahme des Personals (Koch, Köchin, Ausgabepersonal) an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen mit ernährungswissenschaftlichen Schwerpunkt ist zwingend erforderlich und muss der Stadt auf Anforderung entsprechend nachgewiesen werden.
Der Auftragnehmer stellt **der Stadt und der Schulleitung** spätestens zur Inbetriebnahme der Cafeteria eine Auflistung der vor Ort eingesetzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Verfügung. Die Auflistung für die Stadt beinhaltet zudem detaillierte Angaben zu Namen, Qualifikationen, inhaltlichen Arbeitsplatzbeschreibungen sowie den täglichen Arbeitszeiten (in Stunden) der eingesetzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu enthalten.
Darüber hinaus hat der Auftragnehmer die Pflicht, die Stadt und die Schulleitung unverzüglich über dauerhaften oder temporären Personalwechsel schriftlich zu informieren.

Der Auftragnehmer trägt dafür Sorge, dass das vor Ort eingesetzte Personal der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig ist, gut lesbare Namensschilder trägt und dass zur Essensausgaben nur Personal eingesetzt wird, das freundlich und gepflegt ist und sich auf die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler einstellt.

Die Beschäftigung von einschlägig vorbestraftem Personal ist nicht gestattet.
Der Auftragnehmer gewährleistet, dass die Leistungserfüllung gemäß diesem Leistungsverzeichnis durch Urlaub, Krankheit oder sonstiger Abwesenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht negativ beeinflusst wird.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, spätestens bis zur Inbetriebnahme der Cafeteria eine(n) qualifizierte(n) Ansprechpartner(in) und Telefonnummer für alle Fragen der Bewirtschaftung der Cafeteria sowie für Notfälle der Schulleitung und der Stadt zu benennen.
Der Auftragnehmer stellt die Ausgabe des Essens durch das Personal sicher.

13. Werbeverbot

Der Auftragnehmer darf ohne schriftliche Genehmigung der Stadt keine Werbung oder Fremdwerbung innerhalb der Stadtverwaltung und/oder den Schulen betreiben, und zwar weder in elektronischer noch in Papierform.
Die Unzulässigkeit von Werbung ist ebenfalls in § 3 Abs. 15 Hessisches Schulgesetz (HSchG) geregelt.

STADTSCHULAMT
STADT FRANKFURT AM MAIN

Empfangsbestätigung

Hiermit bestätige ich den Empfang des Handouts
„Die grundlegenden Mindestanforderungen,
Standards und Regelungen an das warme Mittagessen
in Frankfurt
für ALLE Frankfurter Schülerinnen und Schüler“
sowie
eine Orientierungshilfe zur Nutzung der Mensa/
ein Leitfaden der Essensversorgung

Das Handout wurde den betroffenen Gremien und
Institution der Schulgemeinde zur Kenntnis gegeben.

_____

Datum/ Unterschrift Schulleitung