



Muster-Leistungsbeschreibung für freie Träger bzw. die von ihnen beauftragten Caterer bei Übernahme der schulischen Mittagsverpflegung gemäß SchulRV/frSchulRV

Wird die außerschulische und ergänzende Förderung und Betreuung „in eigenen Räumen“ (SchulRV) oder an Schulen in freier Trägerschaft (frSchulRV, alle Fallgruppen) erbracht, so sind für die Bereitstellung des Mittagessens die im Folgenden aufgelisteten Punkte zu berücksichtigen. Gleiches gilt, wenn der Träger einen Dritten (Caterer) mit der Bereitstellung des schulischen Mittagessens beauftragt.

1. Allgemeine Leistung

- Herstellung, Lieferung und Ausgabe der täglichen Mittagessenversorgung (ausgenommen sind Wochenenden und Feiertage, von der Schule selbst bestimmte schulfreie Tage und Schließtage der außerschulischen und ergänzenden Förderung und Betreuung).

2. Leistungsumfang

- Herstellung des Mittagessens gemäß Ausführungen zur Leistungsbeschaffenheit (siehe Punkt 3)
- Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens durch geeignetes Personal
- Kaltverpflegung bei rechtzeitig angemeldeten Wander- oder Projekttagen und ggf. auch Abreisetagen für Klassenfahrten
- Zusammenarbeit mit dem schulischen Mittagessensausschuss oder ähnlicher Beteiligungsformen der Schulgemeinschaft am Mittagessen

3. Leistungsbeschaffenheit

3.1. Speisenangebot:

- Speisenangebot entsprechend Empfehlungen „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, 4. Auflage, 2018 (*maßgeblich sind die Abschnitte 2.3. Mittagsverpflegung 2.4. Speisenherstellung, 2.5. Nährstoffzufuhr durch Mittagsverpflegung und 7.2. Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen sowie grundsätzlich auch 4.1. rechtliche Bestimmungen und 4.2. Personalqualifikation*)
- Darüber hinaus Erfüllung folgender Anforderungen
 - # Lebensmittelauswahl:
 - * kein Kochkäse oder Schmelzkäse,
 - * keine Innereien, Formfleisch oder Formfisch
 - * kein Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl oder tierische Schmalze
 - * keine gentechnisch veränderten Lebensmittel
 - * keine Süßigkeiten/Süßwaren ausgenommen Fest- und Feiertagsangebote
 - * keine Erdnüsse, Schalenfrüchte, Krebstiere, Weichtiere oder Produkte/Erzeugnisse daraus, Spuren sind zulässig
 - * vorzugsweise frische unverarbeitete und wenig verarbeitete Lebensmittel, Einsatz hochverarbeiteter und industriell hergestellter Lebensmittel nur in sehr geringem Umfang
 - * als Getränk ausschließlich Trinkwasser
 - # Speisenplanung:
 - * maximal zwei Wahlmenüs, davon mind. ein Menü ovo-lacto-vegetarisch
 - * Bevorzugung der Gemüse- und Obstarten, die nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung als „Monat mit großem Angebot aus heimischen Anbau“ gekennzeichnet sind
 - * Bereitstellung von Diätessen bei attestierten Allergien und gesundheitsbedingten Einschränkungen
 - * In 20 Verpflegungstagen maximal 2 Eigerichte und maximal 2 süße Hauptgerichte
 - # Warmhaltezeit nicht länger als 3 Stunden
 - # Mindestanforderung an die Verwendung von Bio-Lebensmitteln:
 - * 100% Bio-Anteil bei Getreide, Getreideprodukten und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse (Ausnahme: Verwendung als Zutat in einem Lebensmittel dessen Hauptbestandteil nicht Getreide, ein Getreideprodukt, Kartoffeln oder deren Erzeugnis ist)



- * 100 % Bio-Anteil bei Obst und Obsterzeugnissen sowie Milch und Milchprodukten, einschließlich Käse (Ausnahme: bei Verwendung von Milch und Milchprodukten einschließlich Käse über die Häufigkeitsanforderungen gem. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen Punkt 2.3.2 hinaus)
- * deutlich sichtbare Kennzeichnung von Bio-Lebensmittel auf dem Speiseplan
- # Bestmögliche soziale und faire Beschaffung des Speisenangebots:
 - * Einsatz von Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas aus Fairem Handel
 - * Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen bei folgenden Produkten: Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Zucker, Süßwaren, Fischereiprodukte

3.2. Präsentation des Speiseplans

- Orientierung an den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die für die Verpflegung in Schulen “ (Abschnitt 2.3)

3.3. Abfallvermeidung, Verpackungen

- keine Portionsverpackung des Standardangebots von Lebensmitteln (z.B. Senf)
- keine Getränke in Einwegverpackungen
- kein Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck
- keine einzelverpackte Speisen und Getränke
- Küchenrollen und Papierhandtücher nur als Altpapier
- Back-/Koch- und Heißfilterpapiere nur ungebleicht
- bevorzugte Verwendung abfallarmer und rohstoffschonend produzierter Erzeugnisse, sowie langlebiger, reparaturfreundlicher und wiederverwertbarer Erzeugnisse
- sortenreine Aufbewahrung anfallender Wertstoffe

4. Bestell- und Abrechnungssystem

- Abschluss einer Mittagessenvereinbarung mit den Eltern über das Verfahren der Bestellung und Abbestellung von Essen. Diese muss
 - # eine wochentagsbezogene Bestellmöglichkeit enthalten sowie eine Abbestellverpflichtung bei Krankheit oder Abwesenheit während der Ferien.
 - # durch die Eltern mit einer Frist von maximal 7 Tagen kündbar sein. Dies gilt nicht für Kinder im Gebundenen Ganztags oder mit einem Betreuungsvertrag, der mind. das Nachmittagsmodul (13.30 - 16:00 Uhr) enthält.
 - # flexible Regelung zur Abbestellung von Essen enthalten (mit der Möglichkeit von Abbestellungen bis spätestens 18:00 Uhr des Vortags)
- Teilnahme am digitalen Portionserfassungssystem, wenn dies vom Land Berlin zur Verfügung gestellt wird
- monatliche Abrechnung der bestellten/abgenommenen Portionen

5. Qualitätssicherung

- Ermöglichung stichprobenhafter Überprüfungen
- Dokumentation der Warmhaltezeiten (Datum/Gericht, Aufbewahrung mind. 6 Monate)
- Zusammenarbeit mit schulischem Essensausschuss

6. Preis

- Festpreis pro Portion:
 - # ab 1.8.2020: 4,09 €
 - # ab 1.8.2021: 4,36 €

7. Personal

- Beachtung von Mindestlohn und Tariffreue
- von in Schulen eingesetztem Personal muss ein erweitertes Führungszeugnis vorliegen, das nicht älter als 3 Jahre ist