



**CHEMNITZ
STADT DER
MODERNE**

Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Mittagsverpflegung der
Grundschulen, Oberschulen, Förderschulen, Gymnasien, Berufsschulen,
schulischen Einrichtungen und die Ganztagesverpflegung des
Sportinternates in Chemnitz

1. Leistungsumfang

Die Stadt Chemnitz beabsichtigt die Vergabe der Essensversorgung für die Schulen und schulischen Einrichtungen in Trägerschaft der Stadt Chemnitz. Ziel ist es einen Bewerberpool zu bilden. Alle Bewerber, welche die Mindestanforderungen dieses Leistungsverzeichnisses erfüllen, werden in den Pool aufgenommen. Wenn ein Wechsel des Essensanbieters bevorsteht, wählen die Schulen für die nächsten 6 Jahre aus diesem Anbieterpool.

Die Versorgung der Einrichtungen ist in Lose aufgeteilt, die vom Auftragnehmer einzeln oder komplett bedient werden können:

- Los 1 Grund- und Förderschulen, Heim für körper- und mehrfachbehinderte Kinder und Jugendliche, Ganztagsbetreuung im Terra Nova Campus**
- Los 2 Oberschulen und Gymnasien (mit Ausnahme der in Los 3 genannten)**
- Los 3 Sportoberschule, Sportgymnasium und Sportinternat**
- Los 4 Berufsschulen**

Die Leistungserbringung erfolgt in der Regel an fünf Tagen in der Woche in den Schulen. Ggf. abweichende Regelungen sind den einzelnen Losen zu entnehmen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, gemäß dem Anforderungskatalog dieses Leistungsverzeichnisses und den darin genannten Standards ernährungswissenschaftlicher Institute eine hochwertige Verpflegung zu liefern.

2. Anforderung an die angebotene Verpflegung

Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), veröffentlicht in den **DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung** sind für den Auftragnehmer bindend und müssen für mindestens ein Menü umgesetzt werden, sofern die Leistungsbeschreibung keine abweichenden Regelungen enthält. Die übrigen angebotenen Menülinien sollen sich an den DGE-Qualitätsstandards orientieren.

Es sind regelmäßig regional typische sowie saisonale Speisen und Gerichte anzubieten.

Werden Zusatzstoffe verwendet sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zu deklarieren und auf dem Speiseplan zu vermerken. Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU-Richtlinie gekennzeichnet werden. Zur Kennzeichnung wird ein Verzeichnis erstellt, welches auf Wunsch eingesehen werden kann.

Bei Bedarf muss der Auftragnehmer, nach Vorlage eines ärztlichen Attestes auf Ernährungsbesonderheiten (z. B. Allergien) eingehen und ein Ausweichmenü anbieten. Schülern mit religiösem Hintergrund ist die Teilnahme an der Speisensversorgung ohne Einschränkung zu ermöglichen. Der Auftragnehmer hat bei Bedarf die religiösen Aspekte zu berücksichtigen und ein Ausweichmenü bereitzustellen. Über die Notwendigkeit der Berücksichtigung religiöser Aspekte wird der Auftragnehmer durch die Schulleitung der jeweiligen Schule bzw. des Sorgeberechtigten informiert. Der Menüpreis für Ausweichmenüs hat dem regulären Menüpreis zu entsprechen.

Es ist auf nachfolgend genannte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen weitestgehend zu verzichten:

- vitaminisierte Produkte
- Formfleisch
- Produkte mit Zusatz von Glutamat und/oder künstliche Aromen
- gentechnisch veränderte Lebensmittel

Ist eine Verwendung dieser Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen ausnahmsweise doch erfolgt, so muss dies im Speiseplan gekennzeichnet werden.

Der Speiseplan ist vom Auftragnehmer mindestens eine Woche im Voraus zur Verfügung zu stellen.

Eine Einhaltung der Kühlkette für kühlpflichtige Lebensmittel wie Salat und Desserts während des Transportes ist zu gewährleisten. Um Vitaminverluste durch Lagerung möglichst gering zu halten, ist die Lagerdauer grundsätzlich kurz zu halten.

Erfolgt eine Warmanlieferung der Speisen, die vor Ort nur ausgegeben werden, ist auf eine maximale Warmhaldauer von 2 Stunden zu achten. Die Warmhaltezeit beginnt beim Einfüllen der Menükomponenten in der Küche des Caterers. Die Warmhaltetemperatur soll bei Ausgabe mindestens 65°C im Kern betragen. Die Temperatur bei Kaltspeisen beträgt höchstens 7 °C.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche Hygienevorschriften, von der externen Zubereitung bis hin zur ggf. erforderlichen Verteilung vor Ort einzuhalten. Ein betriebseigenes Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) ist erforderlich und muss jederzeit vorweisbar sein.

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind die gesetzlich vorgegebenen Hygienestandards einzuhalten.

Der Auftragnehmer ist für die fachgerechte und ordnungsgemäße Entsorgung von Küchen- und Speisenabfällen verantwortlich (Anmeldung bei den Entsorgungsfirmen erfolgt durch den Auftragnehmer). Es gilt das Mehrweggebot. Einwegverpackungen sind weitestgehend zu vermeiden.

3. Aufgaben des Personals

Der Auftragnehmer übernimmt folgende Aufgaben mit eigenem Personal und die gesamte Verantwortung. Zu seinen Aufgaben gehören:

- kurzfristige Bereitstellung von Ersatzkräften bei Personalausfall
- Zubereitung und Ausgabe der Speisen
- Portionierung der Speisen
- Reinigung von Geschirr, Besteck und den Gerätschaften
- Reinigung der Arbeitsflächen sowie Küchenboden
- Reinigung der Küche und des Ausgabebereiches
- während des laufenden Betriebs die Beseitigung von Akutverschmutzung der Böden und Tische auch im Speisesaal
- Nach Beendigung der Mittagessenversorgung sind täglich alle Tische im Speiseraum zu reinigen. Die Oberflächen der Tafelwasserschankanlagen / Trinkbrunnen im Speiseraum / Versorgungsbereiche sind täglich nach Beendigung der Versorgung entsprechend den hygienerechtlichen Vorgaben zu reinigen.

4. Aufgaben des Auftragnehmers

- Bereitstellung von Hygieneartikeln, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung etc.
- Übernahme der Kosten der Schädlingsbekämpfung
- Renovierung des Küchenbereiches
- Nachweis für nach dem 31.12.1970 geborene Beschäftigte, die in den Einrichtungen tätig sind, dass eine Immunität gegen Masern vorliegt

5. Bestellung Abrechnung

Es erfolgt eine eigenverantwortliche Vertragsgestaltung zwischen dem Auftragnehmer und den Essensteilnehmern bzw. deren Sorgeberechtigten. Dazu gehört auch der Einzug / die Kassierung des Essensgeldes. Es ist zwingend erforderlich ein verbindliches Bestellsystem anzubieten, vorzugsweise auf elektronischem Weg.

Es werden nur die tatsächlich gelieferten Essen abgerechnet.

Bei Krankmeldung oder sonstigen begründeten Ausfällen ist die Gelegenheit einzuräumen, täglich bis 7:30 Uhr des betreffenden Essenstages das Essen abzubestellen und ggf. einzelne Nachbestellungen zu tätigen.

- Aus Gründen des Auftragnehmerschutzes, dürfen Schüler von der Teilnahme an der Verpflegung ausgeschlossen werden, wenn die Sorgeberechtigten ihren vertraglichen Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen.

Bei Beruflichen Schulzentren können abweichende Regelungen vereinbart werden.

6. Vertragslaufzeiten, vertragliche Pflichten und Kündigung

Die Länge des Rahmenvertrages ist auf 6 Jahre festgesetzt und läuft vom 01.08.2020 bis zum 31.07.2026.

Der Vertrag mit den Schulen kann mit Beginn des Schuljahres 2020/21 geschlossen werden. Der Zuschlag wird für 2 Jahre erteilt, mit einer zweimaligen Option auf Verlängerung um jeweils 2 Schuljahre, jedoch längstens bis 31.07.2026.

Die Verlängerung der Verträge muss spätestens 6 Monate vor Vertragsende (31.01.) durch das Schulamt der Stadt Chemnitz erfolgen.

Die Stadt Chemnitz hat das Recht durch einseitige Erklärung bis zu 8 neu in Betrieb genommene Schulen, die nachträglich in den Anwendungsbereich eines Loses aufgenommen werden wollen, in die Rahmenvereinbarung aufzunehmen und dem entsprechenden Los zuzuordnen.

Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien werden vom Auftraggeber (dazu zählen: die Stadt Chemnitz, Elternvertreter, Lehrer) unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt.

Bei Nichteinhaltung der vertraglichen Vorgaben ist der Auftraggeber nach schriftlicher Abmahnung zur fristlosen Kündigung des Vertrages berechtigt.

7. Sonstige Serviceleistungen

Der Auftragnehmer hat in seinem Unternehmen ein Beschwerdemanagement installiert, in dem der Umgang mit Reklamationen systematisch und zielorientiert geregelt ist. Nach Zuschlagserteilung benennt er aus seinem Unternehmen einen festen Ansprechpartner, der nicht nur in Beschwerdefällen kontaktiert werden kann. Er sollte die Besonderheiten der jeweiligen Einrichtungen kennen und sich aktiv um einen konstruktiven Dialog bemühen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich ebenfalls einen Ansprechpartner zu benennen.

Regelmäßige Besprechungen mit den an der Essensverpflegung beteiligten Personen (Vertreter Auftraggeber und Auftragnehmer, Vertreter der Schulen bzw. Einrichtungen) finden einmal pro Schuljahr statt.

8. Einzureichende Unterlagen zur Aufnahme in den Anbieterpool

- Firmenvorstellung (Firmenphilosophie, Technische Ausrüstung, Küchenkapazität usw.) auf maximal 5 Seiten
- Speisepläne aus dem Jahr 2020 mit Angabe von aktuellen Preisen über einen zusammenhängenden Zeitraum von mindestens vier Wochen, die den Vorgaben dieses Leistungsverzeichnisses entsprechen (daraus müssen die verwendeten Lebensmittel und die Bezeichnung der Gerichte hervorgehen)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
- Bestätigung, dass nur sozial versichertes Personal eingesetzt wird, welches mindestens den Mindestlohn erhält
- Schriftliche Referenzen der letzten drei Jahre über Leistungen, welche mit den zu vergebenen Leistungen vergleichbar sind (mit anzugeben ist der Leistungsumfang, die Vertragsdauer sowie Auftraggeber)
- Steuerliche Unbedenklichkeitserklärung der letzten drei Jahre muss bei evtl. Vertragsabschluss auf Verlangen des Auftraggebers vorliegen

9. Optional einzureichende Unterlagen

- wurden in der Vergangenheit Umfragen zur Zufriedenheit durchgeführt, können diese mit eingereicht werden
- Zertifikate
- Qualitäts- oder Umweltmanagementsysteme
- Belege über eventuell regelmäßig durchgeführte mikrobiologische Kontrollen

10. Abwicklung

Die Erfüllung der vorgenannten Auswahlkriterien führt zur Aufnahme in den Rahmenvertrag (Anbieterpool). Trotz Aufnahme in diesen Pool ist es möglich keine Aufträge zu erhalten. Die Schulen/schulischen Einrichtungen müssen ihren Caterer aus diesem Rahmenvertrag wählen.

Die Schulkonferenz wählt den Essensanbieter der Schule aus. Dies erfolgt anhand eines Probeessens mit mehreren Essensanbietern, an dem Vertreter der jeweiligen Schulen bzw. Einrichtung und Vertreter des Trägers teilnehmen.

Alle Anbieter stellen ihr Essen an dem gleichen Tag vor, damit die Testesser fair bewerten können. Der Auftraggeber behält sich vor, eine Speisezusammenstellung für das Probeessen auf der Grundlage der eingereichten Speisepläne vorzugeben.

Die Teilnehmer bewerten das Essen aufgrund nachstehender Kriterien mit der jeweils angegebenen Gewichtung:

Preis: 40 % (max. zu erreichende Punkte: 40)

Hier ist eine verbindliche Preiskalkulation für die folgenden Essen am Tag das Probeessens vorzulegen:

- Fleischgericht
- vegetarisches Gericht
- Süßspeise(z. B.: Milchreis)
- gemischter Salat

Qualität: 60 % (max. zu erreichende Punkte: 60)

- 30 Punkte Geschmack
- 10 Punkte Konsistenz
- 10 Punkte Aussehen
- 10 Punkte Portionsgröße/ Temperatur

Siehe Bewertungskriterien

Die Schule muss spätestens zwei Wochen nach dem Probeessen eine Entscheidung gefällt haben und informiert den Essensanbieter schriftlich darüber.

11. Preiskalkulation

Die vom Auftragnehmer mit der Schule im Versorgungsvertrag vereinbarten Portionspreise haben für den Vertragszeitraum Gültigkeit.

Eine Anpassung des Angebotspreises ist frühestens nach einem Jahr zum neuen Schuljahr möglich. Die Preisanpassungen des Auftragnehmers sind nur unter der Voraussetzung zulässig dass er nachweisen kann, dass er seinen bzw. diesen Preis nicht halten kann. Entsprechende Nachweise sind mit der Preisanpassung vorzulegen. Eine Prüfung bleibt vorbehalten. Alle Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform und des Einverständnisses beider Vertragspartner. Ein neu vereinbarter Preis gilt dann mindestens für ein weiteres Schuljahr. Im Falle einer Preisänderungskündigung des Auftragnehmers, über die kein Einvernehmen erzielt werden kann, besteht ein außerordentliches Kündigungsrecht für den Auftraggeber (Kündigung auch von Einrichtungen möglich) und den Auftragnehmer ohne Einhaltung einer Frist zum Schuljahresende.

Bei durch den Staat gesetzlich verfügten Anpassungen (z. B. Mindestlohn, Erhöhung Mehrwertsteuer) sowie bei Erhöhung des staatlichen Preisindex für Lebensmittel über 5%, muss in Abstimmung zwischen Auftraggeber/Schulleitung/Eltern und Auftragnehmer eine entsprechende Anpassung des Angebotspreises erfolgen, welche mit Nachtrag zum Versorgungsvertrag zu regeln ist. Bei notwendiger Preisanpassung hat der Auftraggeber ein Sonderkündigungsrecht jeweils zum Jahresende.

12. Haftung und Versicherung

Der Auftragnehmer hat für ausreichende Sicherheitsvorkehrungen zu sorgen. Er haftet für die von ihm und seinen Erfüllungsgehilfen verursachten Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die in Erfüllung und bei Gelegenheit der vertraglichen Verbindlichkeiten entstehen. Ihm obliegt der Nachweis, dass er die Schäden nicht vertreten kann. Er stellt den Auftraggeber von jeglichen Schadenersatzpflichten frei, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages ergeben. Das gilt insbesondere für Gegenstände und Gerätetechnik des Auftragnehmers. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sein Personal mindestens nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen zu versichern.

Des Weiteren hat er für Personen-, Sach- und Vermögensschäden eine Betriebshaftpflichtversicherung abzuschließen und dem Auftraggeber nach Aufforderung nachzuweisen.

Der Auftragnehmer haftet für Schäden, die durch seine eingebrachten Sachen, wie beispielsweise Geräte oder Reinigungsmaterialien, entstanden sind. Der Auftragnehmer veranlasst regelmäßige Prüfungen seiner eingebrachten und vom Auftraggeber überlassenen Gerätetechnik im Ausgabe- und Küchenbereich entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen.

13. Sonstiges

Der Auftragnehmer erklärt sich mit einer Betriebsbesichtigung einverstanden.

14. Grundsätzliche Regelungen

- Der Bieter bleibt bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist an sein Angebot gebunden.
- Für die Bearbeitung des Angebotes wird keine Vergütung gewährt. Dem Angebot beigefügte Unterlagen, Prospekte usw. gehen, wenn nichts anderes vereinbart wird, ohne Anspruch auf Vergütung in das Eigentum der Stadt Chemnitz über. Diese werden nicht zurückgesandt.
- Das Angebot soll nur die angeforderten Preise enthalten.
- Der Bieter kann sein Angebot bis zum Ende der Angebotsfrist berichtigen, ändern oder zurückziehen. Berichtigungen und Änderungen sind in der gleichen Weise wie das Angebot in verschlossenem und gekennzeichnetem Umschlag an die Submissionsstelle zu übersenden. Das Zurückziehen der Angebote ist nur in schriftlicher Form zulässig.
- Der Auftragnehmer behält sich vor, eine nicht über 6 Monate alte Bescheinigung des zuständigen Finanzamtes zu verlangen, aus der hervor geht, dass aus steuerlichen Gründen gegen eine Auftragserteilung keine Bedenken bestehen.

Los 1 Grundschulen und Förderschulen, Heim für körper- und mehrfachbehinderte Kinder und Jugendliche, Ganztagsbetreuung im Terra Nova Campus

Grundschule	Adresse	Tel: Sekretariat	Schüler <small>Stand 11.03.2020</small>
Albert-Einstein-GS	Max-Türpe-Straße 58 09122 Chemnitz	0371 271710	326
Annenschule -GS-	Annenstraße 23 09111 Chemnitz	0371 36913120	90
Anton-S.-Makarenko-GS	Ernst-Moritz-Arndt-Straße 4 09130 Chemnitz	0371 722139	199
Baumgartenschule Grüna -GS-	August-Bebel-Straße 7 09224 Chemnitz	0371 850089	181
Charles-Darwin-GS	Alfred-Neubert-Straße 25 09123 Chemnitz	0371 266020	263
Dr.-Salvador-Allende-GS	Straße Usti nad Labem 279 09119 Chemnitz	0371 271210	243
Emanuel-Gottlieb- Flemming-GS	Albert-Schweitzer-Straße 61 09116 Chemnitz	0371 300686	165
Gebrüder-Grimm-GS	Heinrich-Beck-Straße 2 09112 Chemnitz	0371 302956	323
Gotthold-Ephraim- Lessing-GS	Reinhardtstraße 6 09130 Chemnitz	0371 432660	185
GS "Am Stadtpark"	Friedrich-Hähnel-Straße 86 09120 Chemnitz	0371 229027	74
GS Adelsberg	Adelsbergstraße 296 09127 Chemnitz	0371 7711180	187
GS Altendorf	Ernst-Heilmann-Straße 11 09116 Chemnitz	0371 36914 -16	90
GS Borna	Wittgensdorfer Straße 121 09114 Chemnitz	0371 3383290	170
GS Ebersdorf	Lichtenauer Straße 45 09131 Chemnitz	0371 410824	92
GS Einsiedel	Harthauer Weg 5 09123 Chemnitz	037209 2273	112
GS Euba	An der Kirche 2 09128 Chemnitz	03726 2923	91
GS Gablenz	Carl-von-Ossietzky-Straße 171 09127 Chemnitz	0371 750080	333
GS Glösa	Schulberg 3 09114 Chemnitz	0371 4590440	173
GS Harthau	Stöcklstraße 4 09125 Chemnitz	0371 510078	146
GS Klaffenbach	Klaffenbacher Hauptstraße 85 09123 Chemnitz	0371 2607084	80
GS Kleinolbersdorf	Ferdinandstraße 97 09128 Chemnitz	0371 772322	85
GS Mittelbach	Hofer Straße (Mittelbach) 35 09224 Chemnitz	0371 852558	89
GS Rabenstein	Trützscherstraße 10 09117 Chemnitz	0371 842060	225
GS Reichenbrand	Lennéstraße 1 09117 Chemnitz	0371 8157521	181
GS Reichenhain	Genossenschaftsweg 2 09125 Chemnitz	0371 539020	139
GS Röhrsdorf	Beethovenweg 44 09247 Chemnitz	03722 504860	97
GS Schönau	Guerickestraße 38 09116 Chemnitz	0371 81576-21	121

Grundschule	Adresse	Tel: Sekretariat	Schüler <small>Stand 10.03.2020</small>
GS Siegmars	Rosmarinstraße 12 09117 Chemnitz	0371 842040	181
GS Sonnenberg	Ludwig-Kirsch-Straße 27 09130 Chemnitz	0371 432670	205
H.-Heine-GS	Augsburger Straße 32 09126 Chemnitz	0371 5619040	206
J.-A.-Comenius-GS	Comeniusstraße 1 09120 Chemnitz	0371 5230716	92
Kirchner-GS	Chemnitzer Straße (Wittgensdorf) 2 09228 Chemnitz	037200 88233	138
Ludwig-Richter-GS	Ludwig-Richter-Straße 19 09131 Chemnitz	0371 414803	206
Obere Luisenschule - GS-	Fritz-Matschke-Straße 23 09113 Chemnitz	0371 338010	161
Pablo-Neruda-GS	Hoffmannstraße 35 09112 Chemnitz	0371 369670	314
Rosa-Luxemburg-GS am Brühl	Brühl 59 09111 Chemnitz	0371 471410	161
Rudolfsschule -GS-	Rudolfstraße 12 09126 Chemnitz	0371 520720	242
Schlossschule -GS-	Küchwaldstraße 4 09113 Chemnitz	0371 3300397	263
Schlossschule -GS- ST Sport	Wittgensdorfer Straße 2b 09114 Chemnitz	0371 3302443	68
Valentina-Tereschkowa- GS	Haydnstraße 21 09119 Chemnitz	0371 369160	184

Förderschule	Adresse	Tel. Sekretariat	Schüler <small>Stand 10.03.2020</small>
Goerg-Götz-Schule für Hörgeschädigte	Richard-Wagner-Straße 76 09120 Chemnitz	0371 272090	108
J.-Korczak-Schule für geistig Behinderte	Max-Schäler-Straße 1 09122 Chemnitz	0371 225095	79
Schule „Am Zeißigwald“ für geistig Behinderte	Ernst-Moritz-Arndt-Straße 1a 09130 Chemnitz	0371 724070	90
*Terra Nova Campus für Körperbehinderte	Heinrich-Schütz-Straße 61 09130 Chemnitz	0371 3989-3001	284
Friedrich-Fröbel-Schule Lernförderschule	Reichsstraße 45 09112 Chemnitz	0371 381650	214
J.-H.-Pestalozzi-Schule Lernförderschule	Ludwig-Kirsch-Straße 29 09130 Chemnitz	0371 431400	241
Schule Altchemnitz Lernförderschule	Schulstraße 2 09125 Chemnitz	0371 539010	205
Sprachheilschule „Ernst-Busch“ GS + OS	Ernst-Wabra-Straße 34 09123 Chemnitz	0371 381660	251
J.-Trüper-Schule für Erziehungshilfe	Scheffelstraße 18 09120 Chemnitz	0371 281570	82

*Beim Terra Nova Campus sind die Essensversorgung in der Entdeckerschule, sowie des Heimes für körper- und mehrfachbehinderte Kinder und Jugendliche und der Ganztagsbetreuung abzusichern.

Verpflegungskonzept: Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Serve, Warmanlieferung oder Selbstkochküche möglich

Getränke: Wasser in Kannen, in ausreichender Menge, (Bereitstellung Trinkwasserspender oder Trinkbrunnen) und/oder ungesüßter Tee ist zum Essen zu reichen bzw. bereit zu stellen – muss im Portionspreis inkludiert sein

Während der Schulferien in Sachsen wird in den Horten von Grund- und Förderschulen (nach Abstimmung mit dem Jugendamt) sowie im Heim und der Ganztagsbetreuung im Terra Nova Campus ganzjährig (nach Absprache mit der jeweiligen Leitung) ein Angebot erwartet.

Essensausgabe: Nach Abstimmung mit der jeweiligen Schulleitung in Abhängigkeit von den individuellen Pausenzeiten.

Räumlichkeiten

- Die Schulen der Stadt Chemnitz sind überwiegend mit einer Handwaschbecken-Ausgusskombination ausgestattet. Alle Gerätschaften, welche zur Essensversorgung notwendig sind, sind vom Auftragnehmer zu beschaffen (wie z. B. Geschirr, Besteck und Küchengeräte/Maschinen oder ähnliches).
- Die Räumlichkeiten zur Aufbereitung und Verteilung der Essen werden dem Auftragnehmer mit Übergabeprotokoll unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
- Es ist ein Leihvertrag mit der Stadt Chemnitz, Gebäudemanagement und Hochbau, abzuschließen.
- Die entstehenden Bewirtschaftungskosten (Heizung, Strom, Wasser usw.) sind durch den Auftraggeber über eine Pauschale zu erstatten.
- Eine Besichtigung ist möglich. Ein Termin ist mit dem Schulamt, Frau Kluge (Telefon: 0371 488-4011, E-Mail: jeanine.kluge@stadt-chemnitz.de) zu vereinbaren.
- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes erfolgen. Beim Befahren ist höchste Vorsicht geboten.

Besonderheiten beim Essen

- Es ist täglich frisches Obst und/oder Gemüse anzubieten.
- Es sollten ein vollwertiges Menü und ein vegetarisches Menü angeboten werden.
- Falls gewünscht, übernimmt der Auftragnehmer die Versorgung mit Pausenmilch.
- Bei der Auswahl der Speisen sollen Besonderheiten von Kindern und Jugendlichen mit Handicap Berücksichtigung finden.

Besonderheiten in Förderschulen

- Sonderkostformen (Pürierkost, Allergiekost, kalorienreduzierte Kost) sind individuell unter Berücksichtigung von Fragestellungen wie Kau- und Schluckfähigkeit, Bekömmlichkeit und Allergien im Rahmen der regulären Portionspreise abzusichern. Im Fall von Pürierkost sollen ärztliche und logopädische Einstufungen beachtet werden.

Besonderheit am Terra Nova Campus Chemnitz

Der AN muss neben der Mittagsversorgung ein gesondertes Frühstücksangebot als Zwischenmahlzeit ohne Bestellsystem anbieten (Bezahlung durch die Schüler direkt vor Ort).

Bei Bedarf ist die Versorgung für außerhalb der Schule stattfindende Veranstaltungen (z. B. Wandertage, Projekttag) mittels Lunchpaketen o. ä. sicherzustellen. Konkrete Absprachen diesbezüglich erfolgen zwischen der Schule und dem Auftragnehmer.

Da im Heim des Terra Nova Campus Chemnitz auch in den Ferien Kinder an der Mittagsversorgung teilnehmen, kann es unter Umständen vorkommen, dass der Catererwechsel an nur einem Wochenende erfolgen muss. Auch in diesem Fall muss gewährleistet sein, dass alle Kinder am ersten Versorgungstag ein Mittagessen erhalten.

Los 2 Oberschulen und Gymnasien (mit Ausnahme von Sportoberschule und Sportgymnasium)

Oberschule	Adresse	Tel: Sekretariat	Schüler <small>Stand 10.03.2020</small>
Albert-Schweitzer-OS	Albert-Köhler-Straße 48 09122 Chemnitz	0371 266010	
Albert-Schweitzer-OS -Außenstelle-	Arno-Schreiter-Straße 1 09123 Chemnitz	0371 26212190	581
Annenschule –OS-	Annenstraße 23 09111 Chemnitz	0371 369130	303
F.-A.-W.-Diesterweg-OS	Kreherstraße 101 09127 Chemnitz	0371 55073	523
Georg-Weerth-OS	Uhlandstraße 4 09130 Chemnitz	0371 432270	275
Josephinenschule –OS-	Josephinenplatz 9 09113 Chemnitz	0371 449790	309
OS „Am Flughafen“	Straße Usti nad Labem 277 09119 Chemnitz	0371 271200	407
OS Altendorf	Ernst-Heilmann-Straße 11 09116 Chemnitz	0371 369140	287
OS Gablenz	Adelsbergstraße 90 09126 Chemnitz	0371 50710	384
OS Reichenbrand	Lennéstraße 1 09117 Chemnitz	0371 815750	324
OS Schönau/Siegmar	Guerickestraße 38 09116 Chemnitz	0371 815760	391
Untere Luisenschule -OS-	Fritz-Matschke-Straße 21 09113 Chemnitz	0371 374190	420
Chemnitzer Schulmodell	Stollberger Straße 21 09119 Chemnitz	0371 5338810	498

Gymnasien	Adresse	Tel: Sekretariat	Schüler <small>Stand 10.03.2020</small>
Dr. Wilhelm-André- Gymnasium	Henriettenstraße 35 09112 Chemnitz	0371 382140	1017
Geogius-Agricola- Gymnasium	Park d. Opfer d. Faschismus 2 09111 Chemnitz	0371 3989-2700	528
Gymnasium Einsiedel	Niederwaldstraße 11 09123 Chemnitz	037209 6980	570
Johannes-Kepler- Gymnasium	Humboldtplatz 1 09130 Chemnitz	0371 3989 2800	575
Johann-Wolfgang-von- Goethe-Gymnasium	Bernsdorfer Straße 126 09126 Chemnitz	0371 520700	669
Karl-Schmidt-Rottluff- Gymnasium	Hohe Straße 25 09112 Chemnitz	0371 4888550	702

Verpflegungskonzept: Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Serve,
Warmanlieferung oder Selbstkochküche möglich

Getränke: Wasser in Kannen, in ausreichender Menge, (Bereitstellung
Trinkwasserspender oder Trinkbrunnen) ist zum Essen zu
reichen bzw. bereit zu stellen - muss im Portionspreis inkludiert
sein

Essensausgabe: Nach Abstimmung mit der jeweiligen Schulleitung in
Abhängigkeit von den individuellen Pausenzeiten.

Räumlichkeiten

- Die Schulen der Stadt Chemnitz sind überwiegend mit einer Handwaschbecken-Ausgusskombination ausgestattet. Alle Gerätschaften, welche zur Essensversorgung notwendig sind, sind vom Auftragnehmer zu beschaffen (wie z. B. Geschirr, Besteck und Küchengeräte/Maschinen oder ähnliches).
- Die Räumlichkeiten zur Aufbereitung und Verteilung der Essen werden grundsätzlich dem Auftragnehmer mit Übergabeprotokoll unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
- Es ist ein Leihvertrag mit der Stadt Chemnitz, Gebäudemanagement und Hochbau, abzuschließen.
- Die entstehenden Bewirtschaftungskosten (Heizung, Strom, Wasser usw.) sind durch den Auftraggeber über eine Pauschale zu erstatten.
- Eine Besichtigung ist möglich. Ein Termin ist mit dem Schulamt, Frau Kluge (Telefon: 0371 488-4011, E-Mail: jeanine.kluge@stadt-chemnitz.de) zu vereinbaren.
- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes erfolgen. Beim Befahren ist höchste Vorsicht geboten.

Besonderheiten beim Essen

- Es ist täglich frisches Obst und/oder Gemüse anzubieten.
- Es sollten mindestens 2 vollwertige Menüs, ein vegetarisches Menü und ein Lunchpaket bzw. gesundheitsförderndes Snackangebot angeboten werden.
- Unter Snack wird ein kleines Gericht verstanden. Dies kann eine Alternative zu den klassischen Menülinien darstellen. Ein Snack kann z. B. ein Burger, ein Sandwich, ein Stück Pizza oder ein Salat sein. Empfehlungen zu diesem Thema wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), veröffentlicht in „**Snacks an weiterführenden Schulen**“. Diese sind für den Auftragnehmer bindend.
- Bei der Auswahl der Speisen sollen Besonderheiten von Kindern und Jugendlichen mit Handicap Berücksichtigung finden.

Los 3 Sportoberschule, Sportgymnasium und Sportinternat

Einrichtung	Adresse	Tel: Sekretariat	Schüler <small>Stand 08.05.19</small>
Sportoberschule	Reichenhainer Straße 206 09125 Chemnitz	0371 488-4640	229
Sportgymnasium	Reichenhainer Straße 210 09125 Chemnitz	0371 488-4600	359
Sportinternat	Reichenhainer Straße 154 09125 Chemnitz	0371 488-4670	150 - 200

Die Ernährung ist die maßgebliche Komponente für die Regeneration der Nährstoffspeicher. Daher muss das Verpflegungsangebot in den Einrichtungen des Deutschen Spitzensports für die Sportler ein verlässlicher Partner sein, der ihnen täglich die Nährstoffe in den richtigen Mengen liefert. Unter dem Gesichtspunkt einer optimalen Nährstoffversorgung des Sportlers sind folgende Punkte besonders relevant:

- Deckung des individuellen Energiebedarfs (gegebenenfalls auch am Wochenende), angepasst an Trainingsphase, sportartspezifische Anforderungen und altersbedingte Bedürfnisse,
- ausreichende Versorgung mit Kohlenhydraten und Eiweiß,
- hohe Fettqualität, um den Bedarf an essentiellen Fettsäuren zu decken und eine unnötige Aufnahme gesättigter Fettsäuren und gehärteter Fette zu vermeiden,
- Deckung des Flüssigkeitsbedarfs (auch der schweißbedingten Zusatzverluste), ausreichende Abdeckung auch aller anderen lebensnotwendigen Nährstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe).
- kennzeichnend für die Gemeinschaftsverpflegung in den Einrichtungen des Deutschen Spitzensports ist, dass der versorgte Personenkreis meist sehr inhomogen ist.

An den Mahlzeiten nehmen Sportler

- im unterschiedlichsten Alter (meist 9 – 18 Jahre mit entsprechenden, altersbedingten Unterschieden im Nährstoffbedarf und unterschiedlichen Vorstellungen von einer „leckeren Mahlzeit“),
- der unterschiedlichsten Sportarten (mit unterschiedlichen Trainingsschwerpunkten, -umfängen, -intensitäten, mit und ohne Gewichtsklassen),
- in unterschiedlichen Trainingsphasen

gleichzeitig teil. Entsprechend groß können Unterschiede im Energie- und Nährstoffbedarf der einzelnen Sportler sein. Beim Energiebedarf muss mit einer Spanne zwischen 1800 und 4000 kcal gerechnet werden, die sich in unterschiedlichen Portionsgrößen und Verpflegungspauschalen widerspiegeln sollte.

Durch diese Besonderheiten unterscheidet sich der versorgte Personenkreis von dem, der den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Gemeinschaftsverpflegung zugrunde liegt. Der Deutsche Olympische Sportbund gibt für die Ernährung von Athleten im „Leistungskatalog und Qualitätskriterien für das Verpflegungsangebot in Einrichtungen des deutschen Spitzensportes“ Rahmenkriterien für die bedarfsgerechte Ernährung von Sportlern vor, an denen sich der Auftragsnehmer orientieren sollte.

➤ **Sportoberschule und Sportgymnasium**

- Verpflegungskonzept: Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Serve, Warmanlieferung oder Selbstkochküche möglich
- Getränke: Wasser in Kannen, in ausreichender Menge, (Bereitstellung Trinkwasserspender oder Trinkbrunnen) ist zum Essen zu reichen bzw. bereit zu stellen
- Essensausgabe: Mittag: 10:45 Uhr bis 14:00 Uhr
In der Zeit von 09:00 – 09:30 Uhr ist ein gesondertes Imbissangebot als Zwischenmahlzeit ohne Bestellsystem anzubieten (Bezahlung durch die Schüler direkt vor Ort).

Räumlichkeiten

- Die Küche in der Mensa des Sportgymnasiums Chemnitz verfügt über:
 - 1 Speiseausgabeeinrichtung mit 8 GN-Behälter
 - 1 Speiseausgabeeinrichtung m. 4 GN-Behälter
 - 1 Selbstbedienungsinselform + ADS
 - 2 Einbaukühlvitrinen mit Umluftwanne
 - 7 Tellerspender für 120 Teller
 - 1 Aufsatzkühlvitrine für Zentralkühlung
 - 1 Gläserregal 3-etagig
 - 1 Verkaufsregal 500x500x700
 - 1 Eistruhe für verpacktes Eis in Selbstbedienung
 - 1 Aufsatzboard m. Gläserregal 2-etagig
 - 1 Getränke- und Salatkühlwanne für 3/1 GN
 - 1 Salatkühlwanne für 4/1 GN
 - 2 Aufsatzboard für Salate mit Beleuchtung. 1500x700x350
- Alle weiteren Gerätschaften, welche zur Essensversorgung notwendig sind, sind vom Auftragnehmer zu beschaffen (wie z. B. Geschirr, Besteck und Küchengeräte/Maschinen oder ähnliches).
- Die Räumlichkeiten zur Aufbereitung und Verteilung der Essen werden grundsätzlich dem Auftragnehmer mit Übergabeprotokoll unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
- Es ist ein Leihvertrag mit der Stadt Chemnitz, Gebäudemanagement und Hochbau, abzuschließen.
- Die entstehenden Bewirtschaftungskosten (Heizung, Strom, Wasser usw.) sind durch den Auftragnehmer zu erstatten und werden über das Gebäudemanagement- und Hochbauamt abgerechnet.
- Eine Besichtigung ist möglich. Ein Termin ist mit dem Schulamt Frau Kluge (Telefon: 0371 488-4011, E-Mail: jeanine.kluge@stadt-chemnitz.de) zu vereinbaren.
- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes erfolgen. Beim Befahren ist höchste Vorsicht geboten.

Besonderheiten bei der Mittagsverpflegung

Bei der Auswahl der Speisen sollen Besonderheiten von Kindern und Jugendlichen mit Handicap Berücksichtigung finden.

➤ **Sportinternat**

Verpflegungskonzept: Essensausgabe sollte in Büffetform erfolgen

Getränke: Wasser in Kannen, in ausreichender Menge, (Bereitstellung Trinkwasserspender oder Trinkbrunnen) ist zum Essen zu reichen bzw. bereit zu stellen

Essenstage: Montag bis Freitag

Während der Schulferien in Sachsen sowie an den Wochenenden wird im Internat ganzjährig (nach Absprache mit der Leitung) ein Angebot erwartet.

Essensausgabe: Frühstück: nach Absprache (in der Mensa)
Abendessen: 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr (im Internat)

Räumlichkeit

- Die Küche des Sportinternates Chemnitz verfügt über:

- 1 Gewerbekühlschrank von Nordcap
- 1 Warmhaltewagen (Blancotherm) von Blanco
- 1 Kaffeemaschine von Matic
- 1 Wasserkocher von Bosch
- 1 Mixer von Bosch
- 1 Kombi-Ofen von Lainox
- 1 Elektro-Kochplatten mit Ofen von Lainox
- 1 Mikrowelle von Panasonic
- 1 Gefrierwürfel von Nordcap
- 1 Gewerbegeschirrspüler von Miele
- 1 Abzugshaube von Südluft

Alle zusätzlichen Gerätschaften welche eventuell noch zur Essensversorgung notwendig sind, sind vom Auftragnehmer zu beschaffen (wie z. B. Geschirr, Besteck und Küchengeräte/Maschinen oder ähnliches)

- Die Räumlichkeiten zur Aufbereitung und Verteilung der Essen werden dem Auftragnehmer mit Übergabeprotokoll unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
- Es ist ein Leihvertrag mit der Stadt Chemnitz, Gebäudemanagement und Hochbau, abzuschließen.
- Die entstehenden Bewirtschaftungskosten (Heizung, Strom, Wasser usw.) sind durch den Auftragnehmer zu erstatten und werden über das Gebäudemanagement- und Hochbauamt abgerechnet.
- Eine Besichtigung ist möglich. Ein Termin ist mit dem Schulamt, Frau Kluge (Telefon: 0371 488-4011, E-Mail: jeanine.kluge@stadt-chemnitz.de) zu vereinbaren.
- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes erfolgen. Beim Befahren ist höchste Vorsicht geboten.

Besonderheiten beim Essen

Bei der Auswahl der Speisen sollen Besonderheiten von Kindern und Jugendlichen mit Handicap Berücksichtigung finden.

Los 4 Berufsschulen

Berufsschulen	Adresse	Tel: Sekretariat	Schüler <small>Stand 10.03.2020</small>
BSZ für Technik I -Industrieschule-	Park d. Opfer d. Faschismus 1 09111 Chemnitz	0371 488-2600	1781
BSZ für Technik II -Handwerkerschule-	Schloßstraße 3 09111 Chemnitz	0371 488-8000	1173
BSZ für Technik III -Hartmannschule-	Annaberger Straße 186 09120 Chemnitz	0371 488-4900	1248
BSZ für Wirtschaft I	Lutherstraße 2 09126 Chemnitz	0371 400580	719
BSZ für Wirtschaft II	Kanzlerstraße 9 09112 Chemnitz	0371 383120	1187
BSZ für Ernährung, Gastgewerbe und Gesundheit	Arthur-Bretschneider-Str. 17 09113 Chemnitz	0371 374360	709
BSZ für Gesundheit und Sozialwesen	An der Markthalle 10 09111 Chemnitz	0371 675210	820

Verpflegungskonzept: Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Serve, Warmanlieferung oder Selbstkochküche, auch die Betreibung einer Cafeteria oder eines Bistros ist möglich

Essensausgabe: Nach Abstimmung mit der jeweiligen Schulleitung in Abhängigkeit von den individuellen Pausenzeiten.

Räumlichkeiten

- Die Schulen der Stadt Chemnitz sind überwiegend mit einer Handwaschbecken-Ausgusskombination ausgestattet. Alle Gerätschaften, welche zur Essensversorgung notwendig sind, sind vom Auftragnehmer zu beschaffen (wie z. B. Geschirr, Besteck und Küchengeräte/Maschinen oder ähnliches).
- Die Räumlichkeiten zur Aufbereitung und Verteilung der Essen werden dem Auftragnehmer mit Übergabeprotokoll unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
- Es ist ein Leihvertrag mit der Stadt Chemnitz, Gebäudemanagement und Hochbau, abzuschließen.
- Die entstehenden Bewirtschaftungskosten (Heizung, Strom, Wasser usw.) sind durch den Auftraggeber über eine Pauschale zu erstatten.
- Eine Besichtigung ist möglich. Ein Termin ist mit dem Schulamt, Frau Kluge (Telefon: 0371 488-4011, E-Mail: jeanine.kluge@stadt-chemnitz.de) zu vereinbaren.
- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes erfolgen. Beim Befahren ist höchste Vorsicht geboten.

Besonderheiten beim Essen

- Es sollten abwechslungsreiche Snacks angeboten werden. Außerdem werden warme Mittagessen je nach Bedarf bzw. in Absprache mit der Schulleitung erwartet.
- Unter Snack wird ein kleines Gericht verstanden. Dies kann eine Alternative zu den klassischen Menülinien darstellen. Ein Snack kann z. B. ein Burger, ein Sandwich, ein Stück Pizza oder ein Salat sein.
- Bei der Auswahl der Speisen sollen Besonderheiten von Kindern und Jugendlichen mit Handicap Berücksichtigung finden.