

## Anlage 1 zur BU Nr. 022/2018

Wesentliche Anforderungen des Leistungsverzeichnisses für den Betrieb der Mensa am Bildungszentrum:

- Verpflegungssystem: Cook & Freeze mit Frischkücheanteil.
- Lebensmittelauswahl entsprechend den Empfehlungen der DGE.
- Täglich sind mind. 2 Menülinien, davon eine fleischlose, sowie ein großer Salatteller anzubieten.
- Die Salattheke ist als Selbstbedienungsangebot für die Schüler zu betreiben.
- Dessert oder Obst ist im Essenspreis der vollständigen Gerichte (Fleisch-/Fischgericht, vegetar. Gericht oder Großer Salatteller) enthalten.
- Für besonders hungrige Kunden soll auf Wunsch ein kostenloser Nachschlag angeboten werden.
- Für unangemeldete Kunden sind einige zusätzliche Essen bereitzuhalten.
- Mind. 200 ml Leitungswasser pro Essen sind kostenlos bereit zu stellen.
- Speiseplan ist abwechslungsreich zu gestalten- Wiederholung frühestens nach vier Wochen.
- Bestellung/ Abbestellung von Essen am Essenstag muss möglich sein.
- Öffnungszeiten der Mensa von Montag bis Freitag, auch wenn freitags nur wenige Kinder in der Mensa essen.
- Für Schüler, die beim Abräumen in der Mensa helfen, wird ein vergünstigtes Essen angeboten.
- Caterer soll Angaben machen, wie er mit Wünschen/ Reklamationen/ Anregungen umgeht.
- Mind. 2 Mal pro Jahr ist auf Anforderung der Stadt ein Feedback-Gespräch verpflichtend.
- Caterer soll sich dazu äußern, ob Aktionen zur Steigerung der Attraktivität der Mensa vorgesehen sind.
- Dekoration des Speiseraums ist Aufgabe des Caterers.
- Für externe Nutzer des Speiseraums der Mensa sind vom Caterer Spüldienstleistungen (gegen Bezahlung) anzubieten.
- Einnahme der Mahlzeiten im Außenbereich der Mensa muss möglich sein- Caterer stellt hierfür geeignete Sitzmöglichkeiten zur Verfügung.