



Leistungsbeschreibung (mit vereinfachtem Inhalt)

Verpflegungsdienste für Schulen_CPV 55524000-9

Erlebnisschule Langtaufers_Finanzjahr 2023

Die Staat-Regionen-Konferenz hat in der Sitzung vom 29.04.2010 die gesamtstaatlichen Richtlinien für die Schulausspeisung genehmigt. Die Richtlinien legen zahlreiche allgemeine Grundprinzipien im Bereich der gesunden Ernährung, der Lebensmittelhygiene und -sicherheit sowie der Verbesserung der Qualität der Schulausspeisungen fest. Von grundlegender Bedeutung sind die Qualität der Ernährung sowie die Wahrnehmung derselben mit allen Sinnen (gradimento sensoriale) unter Wahrung der Prinzipien der Lebensmittelsicherheit.

Das Konzept der Erlebnisschule sieht vor, dass die besuchenden Schüler*innen (ca 2300 im Jahr) für mehrere Tage (in der Regel bis zu 3 Tagen) nach Langtaufers kommen. Daher muss eine Rundumversorgung für die besuchenden Schüler*innen und für die entsprechenden Begleitpersonen eingerichtet werden. Der öffentliche Auftraggeber verfügt weder über eigene Strukturen noch über personelle Ressourcen um die Schulausspeisungsdienste eigenständig anbieten zu können.

Zeitfenster benötigte Schulausspeisungsdienste im Finanzjahr 2023

Januar		Februar		März		April		Mai		Juni		Juli		August		September		Oktober		November		Dezember	
1	So	1	Mi	1	Mi	1	Sa	1	Mo	1	Do	1	Sa	1	Di	1	Fr	1	So	1	Mi	1	Fr
2	Mo	2	Do	2	Do	2	Palms.	2	Di	2	Fr	2	So	2	Mi	2	Sa	2	Mo	2	Do	2	Sa
3	Di	3	Fr	3	Fr	3	Mo	3	Mi	3	Sa	3	Mo	3	Do	3	So	3	Di	3	Fr	3	So
4	Mi	4	Sa	4	Sa	4	Di	4	Do	4	So	4	Di	4	Fr	4	Mo	4	Mi	4	Sa	4	Mo
5	Do	5	So	5	So	5	Mi	5	Fr	5	Mo	5	Mi	5	Sa	5	Di	5	Do	5	So	5	Di
6	Fr	6	Mo	6	Mo	6	Do	6	Sa	6	Di	6	Do	6	So	6	Mi	6	Fr	6	Mo	6	Mi
7	Sa	7	Di	7	Di	7	Fr	7	So	7	Mi	7	Fr	7	Mo	7	Do	7	Sa	7	Di	7	Do
8	So	8	Mi	8	Mi	8	Sa	8	Mo	8	Do	8	So	8	Di	8	Fr	8	So	8	Mi	8	Fr
9	Mo	9	Do	9	Do	9	Ostern	9	Di	9	Fr	9	So	9	Mi	9	Sa	9	Mo	9	Do	9	Sa
10	Di	10	Fr	10	Fr	10	Mo	10	Mi	10	Sa	10	Mo	10	Do	10	So	10	Di	10	Fr	10	So
11	Mi	11	Sa	11	Sa	11	Di	11	Do	11	So	11	Di	11	Fr	11	Mo	11	Mi	11	Sa	11	Mo
12	Do	12	So	12	So	12	Mi	12	Fr	12	Mo	12	Mi	12	Sa	12	Di	12	Do	12	So	12	Di
13	Fr	13	Mo	13	Mo	13	Do	13	Sa	13	Di	13	Do	13	So	13	Mi	13	Fr	13	Mo	13	Mi
14	Sa	14	Di	14	Di	14	Fr	14	So	14	Mi	14	Fr	14	Mo	14	Do	14	Sa	14	Di	14	Do
15	So	15	Mi	15	Mi	15	Sa	15	Mo	15	Do	15	Sa	15	Di	15	Fr	15	So	15	Mi	15	Fr
16	Mo	16	Do	16	Do	16	So	16	Di	16	Fr	16	So	16	Mi	16	Sa	16	Mo	16	Do	16	Sa
17	Di	17	Fr	17	Fr	17	Mo	17	Mi	17	Sa	17	Mo	17	Do	17	So	17	Di	17	Fr	17	So
18	Mi	18	Sa	18	Sa	18	Di	18	Do	18	So	18	Di	18	Fr	18	Mo	18	Mi	18	Sa	18	Mo
19	Do	19	So	19	So	19	Mi	19	Fr	19	Mo	19	Mi	19	Sa	19	Di	19	Do	19	So	19	Di
20	Fr	20	Mo	20	Mo	20	Do	20	Sa	20	Di	20	Do	20	So	20	Mi	20	Fr	20	Mo	20	Mi
21	Sa	21	Di	21	Di	21	Fr	21	So	21	Mi	21	Fr	21	Mo	21	Do	21	Sa	21	Di	21	Do
22	So	22	Mi	22	Mi	22	Sa	22	Mo	22	Do	22	Sa	22	Di	22	Fr	22	So	22	Mi	22	Fr
23	Mo	23	Do	23	Do	23	So	23	Di	23	Fr	23	So	23	Mi	23	Sa	23	Mo	23	Do	23	Sa
24	Di	24	Fr	24	Fr	24	Mo	24	Mi	24	Sa	24	Mo	24	Do	24	So	24	Di	24	Fr	24	So
25	Mi	25	Sa	25	Sa	25	Di	25	Do	25	So	25	Di	25	Fr	25	Mo	25	Mi	25	Sa	25	Mo
26	Do	26	So	26	So	26	Mi	26	Fr	26	Mo	26	Mi	26	Sa	26	Di	26	Do	26	So	26	Di
27	Fr	27	Mo	27	Mo	27	Do	27	Sa	27	Di	27	Do	27	So	27	Mi	27	Fr	27	Mo	27	Mi
28	Sa	28	Di	28	Di	28	Fr	28	Pfingst.	28	Mi	28	Fr	28	Mo	28	Do	28	Sa	28	Di	28	Do
29	So			29	Mi	29	Sa	29	Mo	29	Do	29	Sa	29	Di	29	Fr	29	So	29	Mi	29	Fr
30	Mo			30	Do	30	So	30	Di	30	Fr	30	So	30	Mi	30	Sa	30	Mo	30	Do	30	Sa
31	Di			31	Fr			31	Mi			31	Mo	31	Do			31	Di			31	So

Wer sind unsere Kunden?

Recht auf Zutritt zur Mensa haben alle Teilnehmer an den Lehraufenthalten an der Erlebnisschule Langtaufers mit entsprechenden Begleitpersonen.

Laufzeit der Dienstleistung

geplante gesamte Laufzeit	Phasen		
	Zeitraum	voraussichtliche Durchführung des Dienstes	Aussetzung des Dienstes
Sonntag, 22.01.2023 – Freitag, 27.10.2023	Winter	22.01.2023 – 31.03.2023	01.04.2023 – 11.04.2023
	Frühjahr	12.04.2023 – 01.06.2023	02.06.2023 – 24.06.2023
	Sommer	25.06.2023 – 11.08.2023	12.08.2023 – 16.09.2023
	Herbst	17.09.2023 – 27.10.2023	

Ort der Leistungserbringung

Gemeinde Graun i.V./Langtaufers	die Zubereitung, das Kochen und das Servieren von Mittag- und Abendessen im eigenen Gastbetrieb in unmittelbarer Nähe der Erlebnisschule Langtaufers in 39027 Grub/Graun i.V.
	die Lieferung von Jausen an die Erlebnisschule Langtaufers in 39027 Grub/Langtaufers;

Bedarfserhebung

1_Mittag- und Abendessen sowie Jausen_Erlebnisschüler

Zeitraum		Schüler gesamt	Tage Lehrauf- enthalt	Gesamt Schüler	Anzahl Klassen	Anzahl Mittagessen je Schüler	Gesamt- anzahl Mittagessen	Anzahl Abendessen je Schüler	Gesamt- anzahl Abendessen	Anzahl Jausen je Klasse am Tag	Gesamt- anzahl Jausen	Anzahl Klassen je Woche		Schüler je Klasse	Schüler je Woche	Anmerkungen
Schüleraufenthalte Winter	22.01.2023 - 31.03.2022	900	2	360	18	3	1.080	2	720	2	72	So - Mi	3	20	60	zusätzliche Verpflegung für Begleitpersonen je Klasse
			3	540	27	4	2.160	3	1.620	2	162	Mi - Fr	2	20	40	
Schüleraufenthalte Frühjahr	12.04.2023 - 01.06.2023	720	2	480	24	3	1.440	2	960	2	96	So - Mi	3	20	60	
			3	240	12	4	960	3	720	2	72	Mi - Fr	3	20	60	
Schüleraufenthalte Herbst	18.09.2022 - 28.10.2022	720	2	480	18	3	1.440	2	960	2	72	So - Mi	3	20	60	
			3	240	18	4	960	3	720	2	108	Mi - Fr	3	20	60	
							8.040		5.700		582					

2_Mittag- und Abendessen sowie Jausen_Fit in Naturkunde

Projekt	Zeitraum	Teilnehmer gesamt	Tage Lehrauf- enthalt		Anzahl Gruppen	Anzahl Mittagessen je Schüler	Gesamt- anzahl Mittagessen	Anzahl Abendessen je Schüler	Gesamt- anzahl Abendessen	Anzahl Jausen je Gruppe am Tag	Gesamt- anzahl Jausen	Anzahl Gruppen je Woche		Teilnehmer je Gruppe	Teilnehmer je Woche	Anmerkungen
												So - Fr				
Sommerprojekt	25.06.2023 - 30.06.2023	20	5		2	5	100	5	100	1	10	So - Fr	2	10	20	zusätzliche Verpflegung für Begleitpersonen
							100		100		10					

3_Mittag- und Abendessen sowie Jausen_Sprachencamp

Projekt	Zeitraum	Teilnehmer gesamt	Tage Lehrauf- enthalt		Anzahl Gruppen	Anzahl Mittagessen je Schüler	Gesamt- anzahl Mittagessen	Anzahl Abendessen je Schüler	Gesamt- anzahl Abendessen	Anzahl Jausen je Gruppe am Tag	Gesamt- anzahl Jausen	Anzahl Gruppen je Woche		Teilnehmer je Gruppe	Teilnehmer je Woche	Anmerkungen
												So - Fr				
Sommerprojekt	02.07.2023 - 07.07.2023	30	5		3	5	150	5	150	1	15	So - Fr	3	10	30	zusätzliche Verpflegung für Begleitpersonen
	09.07.2023 - 14.07.2023	30	5		3	5	150	5	150	1	15	So - Fr	3	10	30	
	16.07.2023 - 21.07.2023	30	5		3	5	150	5	150	1	15	So - Fr	3	10	30	
							450		450		45					

4_Mittag- und Abendessen sowie Jausen_Erlebnistage

Projekt	Zeitraum	Teilnehmer gesamt	Tage Lehrauf- enthalt		Anzahl Gruppen	Anzahl Mittagessen je Schüler	Gesamt- anzahl Mittagessen	Anzahl Abendessen je Schüler	Gesamt- anzahl Abendessen	Anzahl Jausen je Gruppe am Tag	Gesamt- anzahl Jausen	Anzahl Gruppen je Woche		Teilnehmer je Gruppe	Teilnehmer je Woche	Anmerkungen
												Mo - Fr				
Sommerprojekt	03.07.2023 - 07.07.2023	20	5		2	5	100	keine		1	10	Mo - Fr	2	10	20	zusätzliche Verpflegung für Begleitpersonen
	10.07.2023 - 14.07.2023	20	5		2	5	100			1	10	Mo - Fr	2	10	20	
	17.07.2023 - 21.07.2023	20	5		2	5	100			1	10	Mo - Fr	2	10	20	
							300				30					

5_Mittag- und Abendessen sowie Jausen_Erlebniswochen

Projekt	Zeitraum	Teilnehmer gesamt	Tage Lehrauf- enthalt		Anzahl Gruppen	Anzahl Mittagessen je Schüler	Gesamt- anzahl Mittagessen	Anzahl Abendessen je Schüler	Gesamt- anzahl Abendessen	Anzahl Jausen je Gruppe am Tag	Gesamt- anzahl Jausen	Anzahl Gruppen je Woche		Teilnehmer je Gruppe	Teilnehmer je Woche	Anmerkungen
												So - Fr				
Sommerprojekt	23.07.2023 - 28.07.2023	30	5		3	5	150	5	150	1	15	So - Fr	3	10	30	zusätzliche Verpflegung für Begleitpersonen
	30.07.2023 - 04.08.2023	30	5		3	5	150	5	150	1	15	So - Fr	3	10	30	
	06.08.2023 - 11.08.2023	30	5		3	5	150	5	150	1	15	So - Fr	3	10	30	
							450		450		45					

9.340

6.700

712

strukturelle Eignung

Zeiträume		Anzahl Klassen/Gruppen je Woche		Schüler Klasse/ Gruppe	Schüler je Woche	Speisesäle		Eingang für Schüler	Nutzer des Dienstes mit Beeinträchtigung	Erreichbarkeit					
						Anzahl	Anmerkung								
Schüleraufenthalte Winter	22.01.2023 - 31.03.2022	So - Mi	3	20	60	1 Speisesaal je Klasse/Gruppe	Die Klassenkonstellation sollte (20 Jugendliche und 2 Begleitpersonen) nicht getrennt werden, damit die Klassengemeinschaft gemeinsam die Mittag- und Abendessen einnehmen kann. Aufgrund der erforderlichen Zeitpläne (Mittagessen zwischen 12.00 – 14.00 und Abendessen zwischen 18.00 – 20.00) können die einzelnen Klassen zu versetzten Essenszeiten im eigenen Betrieb aufgenommen werden.	Eigenen Eingang zum Betrieb für Schüler	Barrierefreier Zugang für Personen mit motorischen Beeinträchtigungen	Die Mittag- und Abendessen sollten in unmittelbarer Nähe der Erlebnisschule in Grub verabreicht werden und von den Jugendlichen mit Begleitpersonen zu Fuß erreichbar sein. (Komfort für die SchülerInnen und Vermeidung von Zusatzkosten für Schülertransportdienste)					
		Mi - Fr	2	20	40										
Schüleraufenthalte Frühjahr	12.04.2023 - 01.06.2023	So - Mi	3	20	60										
		Mi - Fr	3	20	60										
Schüleraufenthalte Herbst	18.09.2022 - 28.10.2022	So - Mi	3	20	60										
		Mi - Fr	3	20	60										
Sommerprojekt_FIN	25.06.2023 - 30.06.2023	So - Fr	2	10	20										
Sommerprojekt_Sprachencamp	02.07.2023 - 07.07.2023	So - Fr	3	10	30						2 Speisesäle	1 Speisesaal für 20 Jugendliche und Begleitpersonen			
	09.07.2023 - 14.07.2023	So - Fr	3	10	30										
	16.07.2023 - 21.07.2023	So - Fr	3	10	30										
Sommerprojekt Erlebniswochen	23.07.2023 - 28.07.2023	So - Fr	3	10	30	1 Speisesaal für 10 Jugendliche und Begleitpersonen									
	30.07.2023 - 04.08.2023	So - Fr	3	10	30										
	06.08.2023 - 11.08.2023	So - Fr	3	10	30										
Sommerprojekt Erlebnistage	03.07.2023 - 07.07.2023	Mo - Fr	2	10	20	1 Speisesaal	Die Gruppenkonstellation sollte (20 Kinder und 2 Begleitpersonen) nicht getrennt werden, damit das Mittagessen gemeinsam eingenommen werden kann.								
	10.07.2023 - 14.07.2023	Mo - Fr	2	10	20										
	17.07.2023 - 21.07.2023	Mo - Fr	2	10	20										

Menueplan und Vielfalt der Speisen

Den Teilnehmern an den Lehraufenthalten und den entsprechenden Begleitpersonen werden die Speisen unter Berücksichtigung der unten genannten beispielhaften Menüpläne angeboten. Der zukünftige Auftragnehmer sollte eigene Varianten erstellen, die auf jeden Fall so zu stellen sind, dass Schüler und Lehrpersonen mit den Mahlzeiten gut versorgt sind. Industriell gefertigte Produkte sind auf das Notwendigste zu reduzieren.

Mittagessen (reduziertes Menu mit Hauptspeise)			
Jahreszeiten	Tagesteller		
	Planungszyklus	Eigenschaften Lebensmittel	Beispielhafter Tagesteller
Winter	tägliche Rotation nach Dauer der jeweiligen Lehraufenthalte (1 -5 Tage)	saisonal	- <i>Hauptspeise</i> Knödeltris mit frischem, gemischtem Salat und Getränk (Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee).
Frühjahr/Sommer			- <i>Nachtisch</i> Strauben, Apfelküchel, Brotküchel, Obst
Herbst			<i>Getränk</i> (Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee)

Bei Wanderungen ist den Erlebnisschülern/Begleitpersonen ein ausreichend bepacktes Lunchpaket mit Getränk auf jeden Fall mit gleichwertiger Kalorienversorgung bereitzustellen und an die Erlebnisschule in Grub/Langtaufers zu liefern.

Abendessen (vollständiges Menue)			
Jahreszeiten	Menue		
	Planungszyklus	Eigenschaften Lebensmittel	Beispielhaftes Menue
Winter	tägliche Rotation nach Dauer der jeweiligen Lehraufenthalte_(2 -5 Tage)	saisonal	<i>Vorspeise</i> Nudelgericht oder Suppe (Gemüsesuppe mit frischem Gemüse oder hausgemachten Einlagen)
Frühjahr/Sommer			<i>Hauptspeise</i> Gulasch mit Reis oder Polenta mit gemischtem frischen Salat oder Siedfleisch mit Kartoffeln in der Schale und gemischtem frischen Salat oder Schnitzel mit Beilage und gemischtem frischen Salat
Herbst			<i>Nachtisch</i> Kaiserschmarrn, Joghurt, Karottenkuchen, Obst, <i>Getränk</i> (Leitungswasser, selbstgemachten Saft oder kalter hausgemachter Tee)

Die Jausen sollten aus aus 1 Backblech selbstgemachten Kuchen (je Jause bestehen) z.B. _Linser/Gatterturt/Obstschnitten

Eine typisch traditionelle Küche mit regionalen Gerichten entspricht den allgemeinen Grundprinzipien einer gesunden Ernährung sowie der Wahrnehmung derselben mit allen Sinnen (gradimento sensoriale). Sowohl 1 Mittagessen als auch 1 Abendessen je Lehraufenthalt sollte einer *typischen traditionellen und regionalen Küche* entsprechen. Die Bereitschaft ausschließlich typisch traditionelle und regionale Gerichte anzubieten gilt als Qualitätskriterium. (territoriale Herkunft der Lebensmittel_saisonale Verfügbarkeit der Lebensmittel sowie Rezeptur einer typisch traditionellen regionalen Küche)

Spezialkost/Berücksichtigung von besonderen Erfordernissen

Der zukünftige Auftragnehmer ist verpflichtet, für zöliakiekranken Nutzer oder Nutzer mit anderen Krankheiten wie Diabetes, die ein fachärztliches Zeugnis vorweisen können, eine geeignete Kost anzubieten.

Auf Antrag werden in folgenden Situationen Alternativen angeboten

Alternativspeisen bei Schülern mit Beeinträchtigungen (z.B. Schwierigkeiten feste Nahrung einzunehmen)

Alternativspeisen für Vegetarier

Alternativspeisen aus religiösen Gründen

Die Erhebung der besonderen Erfordernisse/Bedürfnisse erfolgt schriftlich über den Koordinator der Erlebnisschule Langtaufers direkt bei den Nutzern und leitet die Erhebung rechtzeitig an den Wirtschaftsteilnehmer weiter. Es werden keine vegane Mahlzeiten angeboten. Zur Vermeidung von Zubereitung von nicht eingenommenen Mahlzeiten, erhält der Betrieb rechtzeitig vor Antritt des Schulausspeisungsdienstes, die genaue Schüleranzahl und Anzahl der Begleitpersonen.

Zeitpläne Einnahme der Mahlzeiten

Uhrzeiten	Mittag-/bzw. Abendessen und Jausen
18.00 Uhr – 20.00 Uhr	Abendessen
12.00 Uhr – 14.00 Uhr	Mittagessen
Vormittag	Lieferung der Jausen

Der einzige Verfahrensverantwortliche

St. Valentin a.d.H. am 28.10.2022

Sonia D' Angelo