

Leistungsbeschreibung

für die Mittagsverpflegung der Grundschule Astrid-Lindgren-Südkreisschule, Kassauer Str. 6, 29459 Clenze und der Außenstelle in 29456 Schnega, Hohes Feld 31 und der offenen Ganztagschule KGS Drawehn-Schule Clenze, Uelzener Str. 10, 29459 Clenze, ab dem Schuljahr 2021/2022.

Los 1: Mittagsverpflegung für die KGS Drawehn-Schule Clenze

1. Allgemeine Regelungen

1.1 Leistungsumfang

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Schülerinnen/Schüler, Lehrerinnen/Lehrer und Bediensteten der KGS Drawehn-Schule Clenze mit Mittagessen, an vier Tagen pro Woche (Montag bis Donnerstag, außer an den gesetzlichen Feiertagen, in den Schulferien, während behördlich angeordneter Schließungen des gesamten Schulbetriebes, speziellen Regelungen während Pandemiezeiten und an schulfreien Tagen, die von der Schule selbst bestimmt werden) gegen Entgelt sicherzustellen.

Die Zubereitung sowie die Essensausgabe müssen sich den Bedürfnissen der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen.

Der Auftragnehmer übernimmt die Bereitstellung, Ausgabe und den Service des Mittagessens vor Ort in der Mensa der KGS Drawehn-Schule Clenze.

Die Herstellung und der Verkauf von so genannten Snacks und Getränken sind zugelassen, sowohl im Mensabereich, als auch im Kiosk.

Der Auftragnehmer führt den Betrieb der Mensa sowie optional des Kiosks auf eigene Rechnung und Gefahr. Er führt den Betrieb selbstständig unter eigener Verantwortung, insbesondere in steuerlicher, arbeitsrechtlicher und gewerberechtlicher Hinsicht.

Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Räume der Mensa in Absprache mit dem Auftraggeber für Veranstaltungen im Sinne der Richtlinie für die Überlassung und Benutzung von kreiseigenen Schulräumen und Schulsportanlagen für nichtschulische Zwecke nach 15.00 Uhr und an schulfreien Tagen zur Bewirtung schulfremder Personen zu nutzen. Die Genehmigung der Veranstaltungen erfolgt durch den Auftraggeber. Der jeweilige Veranstalter unterschreibt eine Haftungsausschlusserklärung. Die Gebühren richten sich nach der Richtlinie.

Der Auftraggeber gibt dem Auftragnehmer darüber hinaus die Möglichkeit, die Mensaküche für weitere Essensherstellung zwecks Ausgabe oder Belieferung an schulfremde Personen gegen Entgelt zu nutzen. Schulfremde Personen sind etwa Angehörige der Astrid-Lindgren-Südkreisschule oder der zum 01.08.2021 eröffnenden DRK-Kindertagesstätte in Clenze, die auch eine Essensversorgung in Anspruch nehmen wollen.

Vorrang hat dabei die Essensversorgung der KGS Drawehn-Schule Clenze und ggfs. Astrid-Lindgren-Südkreisschule (Grundschule Clenze und Außenstelle in Schnega).

1.2 Beginn der Auftragsausführung und Vertragsdauer

Das Vertragsverhältnis beginnt am 01.08.2021 und endet mit Ablauf des 31.07.2023. Der exakte Beginn der Mittagsverpflegung ist mit der Schulleitung abzusprechen.

Das Vertragsverhältnis verlängert sich einmalig bis zum 31.07.2025, wenn es nicht mit einer Frist von sechs Monaten zum 31.07.2023 von einer Vertragspartei gekündigt wird.

Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bei schweren Vertragsverstößen, bei schwerer Krankheit des Auftragnehmers oder wenn über das Vermögen des Auftragnehmers eine Insolvenzeröffnung erfolgt oder ein entsprechender Eröffnungsantrag mangels Masse abgewiesen wird, bleibt hierdurch unberührt.

1.3 Essenszahlen für das Mittagessen

Der Auftragnehmer übernimmt täglich an vier Tagen pro Woche die Mittagessenherstellung, Ausgabe und den Service von ca. 40 Mittagessen für Schüler/Schülerinnen und ca. 10 Mittagessen für Lehrerinnen/Lehrer und Bedienstete der KGS Drawehn-Schule Clenze, d.h. an ca. 147 Tagen im Schuljahr 2021/2022 und ca. 145 Tagen im Schuljahr 2022/2023.

Die Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und auszugebenden Essensportionen ist ein auf Grundlagen der Vergangenheit beruhender geschätzter Richtwert und veränderbar.

Der Auftragnehmer muss auf sehr kurzfristige Änderungen der Essenszahl und Essenstage, z.B. durch Besuchergruppen oder Pandemie-bedingte zusätzliche Schultage, flexibel reagieren können.

Die Mittagspause dauert zurzeit von 12:00 Uhr – 13:30 Uhr.

Die Frühstückspausen (Unterrichtspausen) sind zurzeit: 09:05 Uhr – 09:20 Uhr, 10:40 Uhr – 11:00 Uhr, 12:15 Uhr – 12:30 Uhr.

Eine Änderung der Pausenzeiten bleibt vorbehalten.

1.4 Verpflegungssystem

Zugelassene Verpflegungssysteme sind:

Mischküche

Die Speisen werden direkt in der Mensaküche der KGS Drawehn-Schule Clenze zubereitet.

Warmverpflegung (Cook & Hold)

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers. Von hieraus erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe in die Mensa der KGS Drawehn-Schule Clenze, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabezeit) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden warm gehalten.

Kochen, Kühlen, Regenerieren (Cook & Chill)

Im Cook & Chill-System werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers gekocht. Der Garprozess wird bei einem bestimmten Garpunkt durch starkes Abkühlen unterbrochen. Die Speisekomponenten werden gekühlt ausgeliefert. Vor Ort wird das

Essen regeneriert und mit Frischkost ergänzt. Die Kühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über die Lagerung und den Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten.

Tiefkühlkost (Cook & Freeze)

Im Tiefkühlkostsystem werden die Speisen in der Zentralküche des Auftragnehmers verarbeitet und tiefgefroren. Die Speisekomponenten werden gefroren an die Schule geliefert; dort erfolgen der Regenerierprozess und die Ergänzung mit Frischkost. Die Tiefkühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung und den Transport bis zum Regenerieren lückenlos einzuhalten.

1.5 Ausgabesystem

Die Essensausgabe an die Nutzer wird durch qualifiziertes Personal vom Auftragnehmer durchgeführt.

1.6 Überlassung der Räume u. Ausstattungsgegenstände, Reinigung

Der Auftraggeber stellt dem Auftragnehmer die Wirtschaftsräume der Mensaküche und sofern er vom Auftragnehmer betrieben wird, den Kiosk, sowie das vorhandene Mobiliar, Groß- und Kleingeräte, Essgeschirr, Besteck und sonstiges Inventar, zur Nutzung kostenlos zur Verfügung.

Sofern die vorhandenen Installationen es zulassen, ist es dem Auftragnehmer gestattet, eigene Geräte in den Küchenräumen aufzustellen und zu betreiben. Die Wirtschaftsräume werden dem Auftragnehmer in dem derzeit vorhandenen Zustand (gebraucht vom Auftraggeber), der vom Auftragnehmer als vertragsgemäß anerkannt wird, überlassen. Ein gesondertes Inventarverzeichnis wird zum Vertragsbeginn erstellt und übergeben.

Der Bestand an Inventar ist bei Aufforderung des Auftraggebers und am Ende des Vertragszeitraumes durch den Auftragnehmer zu ermitteln und dem Auftraggeber mitzuteilen.

Das vom Auftraggeber zur Nutzung überlassene Mobiliar, Groß- und Kleingeräte, Essgeschirr, Besteck und sonstiges Inventar bleiben Eigentum des Auftraggebers und sind vom Auftragnehmer pfleglich zu behandeln.

Ersatzbeschaffungen von Kleininventar im Küchenbereich übernimmt der Auftragnehmer. Grundlage und Nachweis ist das Inventarverzeichnis.

Die Kosten für die Wartung der Geräte, die im Eigentum des Auftraggebers stehen, übernimmt der Auftraggeber. Der Ausfall eines Gerätes ist vom Auftragnehmer unverzüglich beim Auftraggeber anzuzeigen. Sollte die Beauftragung eines Dritten mit der Reparatur bzw. dem Ersatz eines im Eigentum des Auftraggebers befindlichen Gerätes notwendig sein, so nimmt allein der Auftraggeber unverzüglich die Fremdbeauftragung vor.

Für den Fall, dass beim Abgang eines Küchengerätes dem Auftragnehmer oder seinem Erfüllungsgehilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorgeworfen werden muss, ist dem Auftraggeber der Wiederbeschaffungswert des Gerätes mit gleicher Qualität zu erstatten.

Bauliche Veränderungen innerhalb der Wirtschaftsräume, die der Auftragnehmer durchführt, sind nur mit ausdrücklicher vorheriger schriftlicher Zustimmung des

Auftraggebers zulässig. Bei der Rückgabe hat der Auftragnehmer etwaige bauliche Veränderungen auf seine Kosten zu beseitigen, sofern der Auftraggeber dieses wünscht.

Die Kosten für die Müllentsorgung und die Verbrauchskosten (Strom, anteilige Heizkosten, Wasser, Abwasser) werden vom Auftraggeber getragen.

Zu den regelmäßig auszuführenden Aufgaben des Auftragnehmers gehören u.a.:

- Die Zubereitung/Anlieferung und Ausgabe von Mittagessen und optional Zwischenverpflegung über einen Kiosk, sowie alle damit zusammenhängenden Arbeiten, z.B das Spülen von Geschirr, Besteck und Tablett sowie die Lagerhaltung und tägliche Reinigung des gesamten Küchenbereichs einschließlich der Ausgabetheke und der Spülküche.
- Überwachung der Temperatur der Kühlanlage. Die Kontrollen sind entsprechend der maßgeblichen Vorschriften durchzuführen und schriftlich festzuhalten.
- Überwachung der Warmhaltezeit und Warmhaltetemperatur der zubereiteten Speisen.
- Organisatorische Aufgaben wie Ablauf des Essensbestellvorgangs, Einkauf des Wareneinsatzes, kaufmännische Rechnungsbearbeitung etc.

Derzeitige Mobiliare Ausstattung:

Mensa (ca. 500 m²)

Sitzplätze für ca. 200 Personen

Ausgabetheke vorhanden

Kücheneinrichtung vorhanden

Sozialraum, Abstellraum, Lagerraum u. erforderliche Toilettenanlage vorhanden

Kiosk vorhanden

Der Auftraggeber ist verpflichtet, den Mitarbeitenden des Auftragnehmers jederzeit freien Zugang zu den überlassenen Räumen zu ermöglichen. Ausgenommen sind hiervon Situationen, die nicht vom Auftraggeber zu verantworten sind, z.B. höhere Gewalt. Die hierzu erforderlichen Maßnahmen werden in beiderseitiger Abstimmung getroffen. Sämtliche Material- und Lagerräume sowie Akten werden vom Auftragnehmer unter Verschluss gehalten.

Die Schulleitung und eine Beauftragte/ein Beauftragter des Auftraggebers sind berechtigt, jederzeit die Räume in Begleitung einer Beauftragten/eines Beauftragten des Auftragnehmers zu betreten.

Um in Notfällen auch in diese Räume gelangen zu können, erhält der Auftraggeber alle notwendigen Schlüssel in einem versiegelten Umschlag.

Bei Auftragsende ist der Auftragnehmer verpflichtet, die gesamte Ausstattung sowie die überlassenen Räume dem Auftraggeber in einem ordnungsgemäßen und gereinigten Zustand zurückzugeben. Die Rückgabe erfolgt auf Kosten und Gefahr des Auftragnehmers.

Bei außerordentlicher Auflösung des Vertrages durch den Auftraggeber verpflichtet sich der Auftraggeber, dem Auftragnehmer die nachgewiesenen Kosten, die bis zur vereinbarten Vertragsbeendigung entstehen, zu ersetzen.

1.7 Art der Bestellung und Abrechnung

Die Bestellung und Abbestellung sowie die Abrechnung der Mittagessen muss online möglich sein. Der Auftragnehmer sollte der Schule den Wochenspeiseplan jeweils mind. vier Wochen im Voraus und in angemessener Art und Weise zur Verfügung stellen.

Die Abrechnung mit den Erziehungsberechtigten und sonstigen Nutzern (u.a. LehrerInnen und Bedienstete) erfolgt in eigener Regie über das Bestellsystem des Auftragnehmers.

1.8 Essenspreise

Der maximale Preis für ein Mittagessen für SchülerInnen der KGS Drawehn-Schule Clenze darf 3,00 € nicht übersteigen.

Sollten hierdurch die notwendigen Kosten für Personal- und Sachmittel nicht gedeckt werden, gleicht der Auftraggeber nach entsprechendem Nachweis die Differenz durch Zuschüsse aus.

Die Preise für Lehrer/innen und Bedienstete sowie Gäste, müssen kostendeckend sein. Die Mittagessen, welche für den externen Verzehr zubereitet werden, sind vom Auftragnehmer mindestens kostendeckend zu kalkulieren.

Eine Anpassung der Preise aufgrund einer Änderung des Steuersatzes oder erheblicher Kostensteigerungen ist nach Darlegung der Kostensituation möglich. Der Auftraggeber ist zu jeder Zeit berechtigt, einen Kalkulationsnachweis hinsichtlich der Preisgestaltung vom Auftragnehmer zu verlangen.

Bei der Belieferung von Essen, das in der Mensaküche hergestellt wurde, an sonstige (z.B. private) Nutzer ist dem Auftraggeber ein pauschaler Ausgleich in Höhe von 0,30 € pro ausgegebenen Essen für Betriebs- und Nebenkosten zu zahlen.

1.9 Gewährleistung bei Nicht- oder Schlechtleistung

Wird der Auftragnehmer von Streiks, Kurzarbeit oder Aussperrung getroffen oder kann aus sonstigen Gründen die Versorgung nicht sicherstellen, hat der Auftraggeber das Recht, sich die notwendige Regelversorgung anderweitig zu beschaffen. Entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

1.10 Hygiene und Deklaration

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Vorschriften des Lebensmittel- und Lebensmittelhygienerechts, insbesondere die Verordnungen EG Nr. 852/2004 und EG 853/2004 und das Infektionsschutzgesetz zu beachten und umzusetzen. Hierzu gehört auch, dass das Personal auf Kosten des Auftragnehmers zu schulen und anzuleiten ist, damit es den Anforderungen gerecht wird. Der Auftragnehmer ist darüber hinaus verpflichtet, ein betriebseigenes Kontrollsystem einzuführen.

1.11 Personal des Auftragnehmers

Das tätige Personal wird vom Auftragnehmer eingestellt. Die Entlohnung erfolgt durch den Auftragnehmer.

Das Personal muss die hygienischen Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz erfüllen. Die mit der Essensausgabe beauftragte Person muss u.a. nachweisen, dass die notwendige Impfung nach dem Masernschutzgesetz vorliegt. Die arbeitsmedizinische Betreuung des Personals obliegt dem Auftragnehmer.

Das Personal des Auftragnehmers ist verpflichtet, jegliche Akteneinsicht und jede Handlung, die zu einer Gefährdung des Geschäfts-, Dienst-, Betriebs- oder Arztgeheimnisses führen, zu unterlassen.

1.12 Haftung

Der Auftragnehmer haftet für alle Schäden, die durch ihn selbst oder sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Auftrag oder Interesse die Wirtschaftsräume der Mensaküche aufsuchen, schuldhaft verursacht werden.

Alle Schäden hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

Schäden am Gebäude oder am Kücheninventar, die vom Auftragnehmer bzw. von seinen Mitarbeitern zu verantworten sind, sind im Rahmen der Haftung des Auftragnehmers zu ersetzen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, eine entsprechende Haftpflichtversicherung abzuschließen und diese dem Auftraggeber bei Nachfrage vorzulegen.

Schäden, die durch Feuer, Wasser, Leitungswasser, Sturm und Einbruchdiebstahl entstehen, deckt der Auftraggeber nur ab, soweit diese von der vorhandenen Versicherung übernommen werden.

Ausgenommen sind Schäden, die durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit entstehen. Für diese hat der Schädiger einzustehen.

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von Ansprüchen aus Verletzung der Verkehrssicherungspflicht in Bezug auf die übergebenen Wirtschaftsräume sowie deren Zuwegung im Innenverhältnis frei.

1.13 Kalkulationsbasis

Der Angebotspreis ist anhand der Essenszahlen und der Verpflegungstage zu kalkulieren. Angegeben werden muss der Gesamtpreis pro Menü und eine Kalkulation für die Gesamtvertragslaufzeit (2 Jahre).

Außerdem muss ein evtl. Zuschussbedarf für die Gesamtvertragslaufzeit ermittelt werden.

Die Geschäftsunterlagen zur Gewährung des Betriebskostenzuschusses sind dem Auftraggeber bis zum 30.04. des nachfolgenden Geschäftsjahres vorzulegen. Soweit die Anforderungen zur Auszahlung des Betriebskostenzuschusses erfüllt sind, erfolgt die Auszahlung bis spätestens zum 31.07. des aktuellen Kalenderjahres. Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

2. Speiseplanung

2.1 Speiseplan Mensa

Der Auftragnehmer stellt wöchentliche Speisenpläne auf. Kurzfristige Änderungen sind (z.B. wegen aktueller Warenangebote) möglich.

Das Speisenangebot sollte den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), 5. Auflage 2020, entsprechen.

Es sind regionale und saisonale Produkte bevorzugt zu verwenden.

2.2 Menülinien

Täglich wird mindestens ein warmes Menü, wünschenswert sind zwei Menüs, davon ein Menü mit Fleisch bzw. Fisch und ein gleichwertiges vegetarisches Menü angeboten. Das Menü besteht aus Hauptgang, Salat und/oder Nachtisch, Wasser.

2.3 Zubereitung

Bei der Zubereitung soll sich an dem DGE-Qualitätsstandard orientiert werden, wie z.B.:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Zucker wird sparsam verwendet.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.
- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet.
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.
- Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen maximal drei Stunden.
- Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65° C.
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.

Grundsätzlich ist bei der Essensherstellung auf Frischkostzubereitung zu achten. Es sind möglichst wenig verarbeitete Produkte einzusetzen. Tiefkühlprodukte können Verwendung finden. Auf Konservierungsstoffe ist weitgehend zu verzichten.

Der Auftragnehmer ist bereit, die Qualität der gelieferten Essen durch regelmäßige Kontrollen, die der Auftraggeber bzw. die Schule veranlassen, prüfen zu lassen.

3. Durchführung des Auftrages

Der Auftragnehmer und der Auftraggeber sorgen für die Erfüllung aller Auflagen, die zur Durchführung dieses Vertrags notwendig sind. Dazu gehören auf Seiten des Auftragnehmers u.a. alle Auflagen in gewerbe-, gesundheits- und hygienerechtlichen Genehmigungen. Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen sind im Einvernehmen mit der Schulleitung zu regeln. Die Kosten dieser Maßnahmen trägt der Auftragnehmer.

Der Auftraggeber und der Auftragnehmer sind sich einig, dass ausschließlich der Auftragnehmer zur Nutzung der Mensaküche und ggfs. des Kiosks im vereinbarten Vertragsumfang berechtigt ist, sowie zur Herstellung von Speisen in der Mensaküche des Auftraggebers befugt ist.