

BV/01/22-086

Beschlussvorlage
öffentlich

Erhöhung der Preise für die Essensversorgung der Mensa

<i>Organisationseinheit:</i> Amt für Ordnung und Soziales	<i>Datum</i> 02.11.2022
--	----------------------------

<i>Beratungsfolge</i>	<i>Geplante Sitzungstermine</i>	<i>Ö / N</i>
Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg (Entscheidung)	15.11.2022	Ö
Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg (Entscheidung)	13.12.2022	Ö

Beschlussvorschlag

Die Gemeindevertretung beschließt der außerordentlichen Preisanpassung der Firma Schwerin Menü GmbH für den Schülermittagstisch in der Mensa zum 01.01.2023 zuzustimmen.

Sachverhalt

Mit anliegendem Schreiben vom 19.10.2022 teilt die Firma Schwerin Menü GmbH mit, dass beabsichtigt ist die Preise ab dem 01.01.2023 um 0,50 € bei jedem Gericht zu erhöhen.

Der geschlossene Vertrag sieht unter Nr. 4 b) Preisvorgaben der Speiseversorgung vor, dass die Preise bis zum 31.12.2023 nicht angepasst werden dürfen.

Die aktuelle unvorhersehbare Preissteigerung und der erhöhte Mindestlohn sind ausschlaggebend für die erforderliche Preiserhöhung.

Finanzielle Auswirkungen

Anlage/n

1	Ankündigung Erhöhung (öffentlich)
2	Vertrag Essensversorgung (öffentlich)



Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen
Tel.: 0385 / 67 67 02-0 * Fax 0385 / 67 67 02-22
Internet: www.schwerin-menue.de * info@schwerin-menue.de

Verbundene Regionale Schule und Gymnasium
"Tisa von der Schulenburg"
Frau Dr. Skodda
Ernst-Thälmann-Str. 14

23972 Dorf Mecklenburg

Schwerin, den 19.10.2022

Antrag zur Bewilligung einer außerordentlichen Preisanpassung für den Schülermittagstisch ab dem 01.01.2023

Sehr geehrte Frau Dr. Skodda,

wie Sie sicherlich den Medien und Pressemitteilungen entnommen haben, wurden und werden in Folge der drastisch gestiegenen Energie- und Rohstoffkosten, besonders für Gas und Elektro, in allen Branchen der Wirtschaft die Preise / Verbraucherpreise in nicht vorhersehbarer Höhe angepasst. Die aktuelle Inflationsrate von mehr als 10% spricht für sich.

Als zusätzlicher Kostentreiber stellt sich der gesetzliche Mindestlohn dar. Entsprechend dem Lohnabstandsgebot wurden als Zeichen der Wertschätzung und mit dem Ziel der Mitarbeiterbindung in unserem Hause auch für Beschäftigte in anderen Lohn- und Gehaltsgruppen die monatlichen Entgelte angeglichen bzw. erhöht.

Zur innerbetrieblichen Kostenminimierung haben wir weitere noch mögliche Rationalisierungsmaßnahmen eingeleitet. Auch bei konsequenter Umsetzung der betrieblichen Sparkonzeptes und der von uns nicht beeinflussbaren Marktpreisentwicklung beträgt der je Portion / Mittagsverpflegung ermittelte fehlende Deckungsbeitrag 0,50 € - Stand 07.10.2022.

Bitte prüfen Sie, ob Sie unter Berücksichtigung und Anerkennung o.g. Argumente einer Preisanpassung ab dem 01.01.2023 in genannter Höhe zustimmen können.

	Preis bis 31.12.2022	Preis ab 01.01.2023
Essen 1 bis 3	3,45 €	3,95 €
Essen 4 (für den kleinen Hunger)	2,95 €	3,45 €
kleiner Salatteller	3,30 €	3,80 €
großer Salatteller	4,00 €	4,50 €
Sonderkost nach ärztlichem Attest	3,50 €	4,00 €

Mit freundlichem Gruß


W. Balster

Geschäftsführer

Leistungsangebot: Kita-Versorgung, Schulspeisung, Kantinen-Service, Essen auf Rädern, Partyservice

Schwerin Menü GmbH
Siemensplatz 1
19057 Schwerin
316

Telefon +49(0)385 / 67 67 02-0
Telefax +49(0)385 / 67 67 02-22
Internet www.schwerin-menue.de

E-Mail info@schwerin-menue.de

Geschäftsführer Wolfgang Balster
Amtsgericht Schwerin
HRB 7998

Steuer-Nr. 090/119/03425

Bankverbindung
Sparkasse Mecklenburg-Schwerin
BLZ 140 520 00 Konto-Nr. 300 903

IBAN DE52140520000300903316

VERTRAG

über die

Speiseversorgung in der Mensa „Tisa von der Schulenburg“ Dorf Mecklenburg

zwischen

der Gemeinde Dorf Mecklenburg, diese vertreten durch ihren Bürgermeister Burkhard Biemel und seinen Stellvertreter Jörg Dargel, über das Amt Dorf Mecklenburg-Bad Kleinen, Am Wehberg 17, 23972 Dorf Mecklenburg

- im Folgenden: Auftraggeberin -

und

der Schwerin Menü GmbH, diese vertreten durch ihren Geschäftsführer Herrn Wolfgang Balster, Siemensplatz 1, 19057 Schwerin

- im Folgenden: Auftragnehmerin -

1. Vertragsgegenstand

Die Auftraggeberin überträgt als Dienstleistungskonzession der Auftragnehmerin auf der Grundlage dieses Vertrages die Speiseversorgung in der von ihr neu errichteten Mensa Grundschule und KGS „Tisa von der Schulenburg“. Die beiderseitigen Rechte und Pflichten richten sich dabei

- nach den Bestimmungen dieses Vertrages
- nach der Leistungsbeschreibung gemäß Anlage 1 des Vertrages
- nach dem von der Auftragnehmerin unter dem 27.07.2020 erstellten Angebot gemäß Anlage 2 nebst Preisblatt aus September 2020 gemäß Anlage 3 sowie
- nach den gesetzlichen Bestimmungen.

Bei Widersprüchen zwischen der von der Auftraggeberin stammenden Leistungsbeschreibung und dem Angebot der Auftragnehmerin gilt vorrangig die

Leistungsbeschreibung. Soweit das Angebot Lücken in der Leistungsbeschreibung ausfüllt, geben die Bestimmungen aus dem Angebot die Mindestanforderungen wieder.

2. Leistungspflichten der Auftragnehmerin

a) Die Auftragnehmerin verpflichtet sich vorrangig nach Maßgabe der Leistungsbeschreibung, zumindest aber nach Maßgabe ihres Angebots zur Lieferung und Ausgabe von ca. 410 Essenportionen. Die Mensa ist von der Auftraggeberin zweckbestimmt für die Speiseversorgung der Grundschule und der KGS errichtet worden. Die Auftragnehmerin darf somit die Mensa grundsätzlich nur zur Verköstigung von Schülern, Lehrern und Mitarbeitern der Schulen verwenden. Eine Verköstigung von Gästen ist nur mit Zustimmung der Auftraggeberin gestattet.

b) Die Auftragnehmerin verpflichtet sich ferner dazu, während der Vertragslaufzeit eine Bestell- und Abrechnungssystem vorzuhalten, das zumindest den Anforderungen gemäß Seite 7f ihres Angebots entspricht. Etwaige Änderungen an diesem Bestell- und Abrechnungssystem, die hinter diesen Anforderungen zurückbleiben, sind mit der Auftraggeberin im Vorwege abzustimmen.

c) Die Auftragnehmerin betreibt die Speiseversorgung auf eigenes wirtschaftliches Risiko. Die Vergütung der Speiseversorgung erfolgt ausschließlich im Verhältnis zwischen der Auftragnehmerin und den Teilnehmern der Speiseversorgung. Die Auftraggeberin steht nicht dafür ein, dass eine bestimmte Anzahl von Teilnehmern an der von der Auftragnehmerin angebotenen Speiseversorgung teilnimmt. Die Auftragnehmerin übernimmt vollständig das Risiko, dass sich die Anzahl der Teilnehmer im Laufe der Zeit verändert. Die Speiseversorgung in der Mensa wird indes während der Laufzeit des Vertrages ausschließlich der Auftragnehmerin eingeräumt. Sie hat insofern Konkurrenzschutz.

d) Die Auftraggeberin behält sich vor, neben dem Mensabetrieb einen Cafeteriabetrieb einzurichten. Sofern auch insoweit die Auftragnehmerin beauftragt wird, erfolgt dies durch eine gesonderte Vereinbarung. Die Auftraggeberin muss sich indes vorbehalten, insofern auch einen anderen Betreiber zu beauftragen. Durch den Cafeteriabetrieb dürfen die Abläufe in dem Mensabetrieb nicht beeinträchtigt werden.

e) Die Auftraggeberin behält sich vor, die Räumlichkeiten der Mensa außerhalb der vertragsgegenständlichen Speiseversorgung selbst und zu anderen Zwecken zu nutzen. Sie ist nicht daran gehindert, für sonstige Veranstaltungen, insbesondere Cateringleistungen

anderer Anbieter in Anspruch zu nehmen. Auch durch diese Veranstaltungen dürfen aber die Abläufe in dem Mensabetrieb nicht beeinträchtigt werden.

f) Der Auftragnehmerin ist es ohne ausdrückliche Zustimmung der Auftraggeberin nicht gestattet, die von ihr auf der Grundlage dieses Vertrages geschuldeten Leistungen auf Dritte zu übertragen.

3. Pflichten der Auftraggeberin

a) Die Auftraggeberin verpflichtet sich, der Auftragnehmerin die Ausgabeküche der Mensa zur Erfüllung der von ihr zu erbringenden Leistungen während der Laufzeit des Vertrages zur Verfügung zu stellen. Ein gesondertes Entgelt für die Gebrauchsüberlassung ist von der Auftragnehmerin nicht zu entrichten. Die Betriebskosten (Strom, Wasser, Abwasser, Fernwärme) trägt die Auftraggeberin. Bauseitig werden die notwendigen hygienischen Bedingungen durch den Auftraggeber mit dem Vertragsbeginn hergestellt.

b) Die Auftraggeberin verpflichtet sich ferner, der Auftragnehmerin die in der Leistungsbeschreibung dort auf Seite 2f bezeichnete Küchenausstattung zum Vertragsbeginn zur Verfügung zu stellen. Auftraggeberin und Auftragnehmerin werden unverzüglich nach Wirksamwerden dieses Vertrages gemeinsam eine Ausstattungs-Liste erarbeiten, um die Küchenausstattung zu optimieren. Die Auftragnehmerin versichert jedoch mit der Vertragsunterzeichnung, dass von ihr weitere Küchengeräte, insbesondere Konvektoren, Heißluft- und Dampfgeräte, Kondensationshauben etc. zur Erfüllung ihrer Aufgaben nicht benötigt werden.

c) Die Auftraggeberin verpflichtet sich, der Auftragnehmerin das erforderliche Geschirr (Gläser, Tassen, Besteck und Tablett) zur Verfügung zu stellen. Auftraggeberin und Auftragnehmerin werden unverzüglich nach Vertragsunterzeichnung gemeinsam eine Geschirr-Liste abstimmen.

d) Die Auftraggeberin verpflichtet sich schließlich, die Räumlichkeiten der Mensa, die Küchenausstattung und das Geschirr instand zu halten, instand zu setzen und erforderlichenfalls zu erneuern und zu ergänzen. Der Auftragnehmerin obliegt jedoch die fortgesetzte Reinigung der Räumlichkeiten, soweit diese durch den Mensabetrieb verschmutzt werden und ihr obliegt zudem die fortgesetzte Reinigung der Küchenausstattung und des Geschirrs. Der Auftragnehmerin obliegt das gesamte Hygienemanagement für den Mensabetrieb und die damit einhergehenden Kosten. Die Auftragnehmerin trägt auch die Kosten für die Reinigung der Wasserzapfstellen und die Kosten eines

Schädlingsmonitorings. Ferner trägt die Auftragnehmerin die Kosten der Speisereste- und Müllentsorgung. Die Kosten für die Reinigung des Fettabseiders trägt ebenfalls die Auftragnehmerin.

e) Veränderungen und Verschlechterungen der Räumlichkeiten, der Küchenausstattung und des Geschirrs, die über einen vertragsgemäßen Gebrauch hinausgehen, hat die Auftragnehmerin zu vertreten und sie ist insofern der Auftraggeberin zum Schadensersatz verpflichtet.

4. Preisvorgaben der Speiseversorgung

a) Die Auftragnehmerin verpflichtet sich, für die von ihr anzubietenden Speisen Menü 1 bis 4, Salatteller, Sonderkost höchstens die in dem Preisblatt gemäß Seite 19 ihres Angebots angegebenen Preise gegenüber den Teilnehmern der Essensversorgung in Ansatz zu bringen. Es handelt sich hierbei um Brutto-Preise einschließlich Umsatzsteuer. An diese Preise ist die Auftragnehmerin bis zum 30.06.2021 gebunden. Eine Preiserhöhung ab dem 01.07.2021 kommt in Betracht, sofern sich die Umsatzsteuer vom Vertragsschluss an bis dahin auf bis zu 19% erhöht. Auch für diesen Fall haben die Parteien jedoch eine Kappungsgrenze vereinbart. Auch im Fall einer Erhöhung der Umsatzsteuer auf 19% darf die Auftragnehmerin höchstens die Preise entsprechend dem Preisblatt aus September 2020 gemäß Anlage 3 in Ansatz bringen. Sollte die Umsatzsteuer - wider Erwarten - mit Wirkung zum 01.07.2021 oder in der Folge auf über 19% erhöht werden, so darf die Auftragnehmerin die weitergehende Erhöhung an die Essensteilnehmer in voller Höhe weitergeben.

b) Die Auftragnehmerin verpflichtet sich, die Preise gemäß Ziff. 4 lit. a, abgesehen von einer etwaigen Erhöhung der Umsatzsteuer im Übrigen, bis zum 31.12.2023 nicht zu erhöhen. Die Parteien vereinbaren frühestens mit Wirkung zum 01.01.2024 einvernehmlich neue Preise ausgehend von den vertraglich vereinbarten Preisen unter Berücksichtigung der von der Auftragnehmerin darzulegenden Mehr- und Minderkosten.

c) Die Parteien sind sich darüber einig, dass die Auftragnehmerin in ihre Preise sämtliche Kosten einkalkuliert hat, die von ihr zur auskömmlichen Erfüllung der von ihr im Rahmen dieses Vertrages übernommenen Verpflichtungen erforderlich sind.

5. Laufzeit des Vertrages

Der Vertrag wird mit seiner beiderseitigen Unterzeichnung wirksam. Die beiderseitigen Leistungspflichten beginnen jedoch frühestens zum Wochenbeginn 4 Wochen nach Zugang der Fertigstellungsanzeige Mensa in Textform durch die Auftraggeberin gegenüber der Auftragnehmerin. Die Parteien gehen davon aus, dass die Mensa zum 01.12.2020 betriebsbereit fertiggestellt ist.

Der Vertrag endet mit Ablauf des 30.11.2025.

Der Auftraggeberin wird das Recht eingeräumt, die Laufzeit des Vertrages durch einseitige Erklärung zum Ende des Schuljahres 2025/2026 zu verlängern. Die Erklärung ist in Textform gegenüber der Auftragnehmerin spätestens bis zum 31.12.2024 eingehend auszuüben.

6. Vertragsbeendigung durch Kündigung

a) Ein ordentliches Kündigungsrecht besteht beiderseits nicht. Der Vertrag endet mit Ablauf der vereinbarten Vertragslaufzeit oder im Fall der Ausübung der Option durch die Auftraggeberin mit Ablauf des Schuljahres 2025/2026.

b) Jede Partei kann den Vertrag aus wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist kündigen. Ein wichtiger Grund liegt vor, wenn dem Kündigenden unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalls und unter Abwägung der beiderseitigen Interessen die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses bis zur vereinbarten Beendigung nicht zugemutet werden kann. Ein wichtiger Grund liegt für die Auftraggeberin insbesondere auch dann vor, wenn die Qualität der Speiseversorgung nicht den vertraglich vereinbarten Vorgaben entspricht. Im Übrigen gelten §§ 314, 323 BGB.

7. Bauliche Änderungen/Verkehrssicherungspflichten/Herausgabe nach Beendigung

a) Nach Einschätzung der Auftraggeberin notwendige Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten sowie bauliche Veränderungen hat die Auftragnehmerin zu dulden. Die Auftraggeberin wird diese so durchführen, dass der Betrieb der Mensa möglichst geringfügig beeinträchtigt wird.

b) Bauliche Änderungen durch die Auftragnehmerin, insbesondere Um- und Einbauten sowie Installationen dürfen nur mit vorheriger Zustimmung in Textform der Auftraggeberin vorgenommen werden. Wird die Zustimmung erteilt, so ist die Auftragnehmerin für die Einholung von eventuellen baurechtlichen Genehmigungen verantwortlich und hat alle

Kosten hierfür zu tragen. Die Auftragnehmerin haftet für sämtliche Schäden, die im Zusammenhang mit von ihr veranlassten Baumaßnahmen stehen. Der Auftragnehmerin obliegen die Verkehrssicherungspflichten während des Mensabetriebes.

c) Bei Beendigung des Vertragsverhältnisses sind die Räumlichkeiten, die Küchenausstattung und das Geschirr vollständig (geräumt) und sauber zurückzugeben. Die Auftragnehmerin hat alle Schlüssel - auch selbstbeschaffte - zurückzugeben. Sie haftet für sämtliche Schäden, die der Auftraggeberin oder einem nachfolgenden Auftragnehmer aus der Verletzung dieser Pflicht entstehen. Ferner hat die Auftragnehmerin bei Beendigung des Vertragsverhältnisses die auf ihre Kosten eingebrachten Einrichtungen aus den Räumlichkeiten zu entfernen, Ein- und Umbauten zurückzubauen und den ursprünglichen Zustand der Räumlich wieder bezugsfertig herzustellen. Die Auftraggeberin kann aber verlangen, dass von der Auftragnehmerin eingebaute Einrichtungen bzw. vorgenommene Umbauten in den Räumlichkeiten verbleiben. In diesem Fall hat die Auftraggeberin der Auftragnehmerin den Zeitwert zu ersetzen, sofern eine Wertsteigerung des Objektes gegeben ist.

8. Sicherheiten/Nachweise

a) Die Auftragnehmerin hat der Auftraggeberin unverzüglich nach Vertragsunterzeichnung das Bestehen einer Haftpflichtversicherung für Personen- und Sachschäden über jeweils 1 Mio. EUR nachzuweisen.

b) Die Auftragnehmerin versichert durch gesondertes Formblatt gegenüber der Auftraggeberin, dass sie die von ihr eingesetzten Mitarbeiter mindestens entsprechenden den gesetzlichen Mindestlohn vergütet und sie sich, sofern ein Tarifvertrag besteht, tariftreu verhält.

9. Schlussbestimmungen

a) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt.

b) An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmungen sollen diejenigen wirksamen und durchführbaren Regelungen treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der

unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen geltend entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

c) Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Textform. Dies gilt gleichermaßen für die Aufhebung der Textformklausel

Ort, Datum

Ort, Datum

Schwerin, 22.08.2020


Burkhard Biemel
Bürgermeister
28972 Dorn Mackerberg

SCHWERIN MENÜ
Siemensplatz 1
18055 Schwerin
Tel. 0385 / 67 67 02-0
Fax 0385 / 67 67 02-22


Vereinbarung


nach § 10 VgG M-V gemäß III sowie Anlage 2 Vergabeerlass M-V


Soweit der Auftragnehmer nach Maßgabe von § 9 Absatz 1, 4 und 5 VgG M-V verpflichtet ist, gelten folgende Bestimmungen:

- Der Auftraggeber oder die andere Stelle nach § 10 Absatz 1 Satz 2 VgG M-V ist befugt, Kontrollen nach § 10 Absatz 1 Satz 1 VgG M-V durchzuführen und dabei Einsicht in die Entgeltabrechnungen, die die zur Erfüllung des jeweiligen Auftrages eingesetzten Beschäftigten betreffen, sowie in die zwischen dem Auftragnehmer und seinen Nachunternehmern geschlossenen Verträge zu nehmen. Der Auftragnehmer hat seine Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hinzuweisen. Der Auftragnehmer hat vollständige und prüffähige Unterlagen zur Vornahme der Kontrollen nach § 10 Absatz 1 Satz 1 VgG M-V bereitzuhalten und auf Verlangen dem Auftraggeber oder der anderen Stelle nach § 10 Absatz 1 Satz 2 VgG M-V unverzüglich vorzulegen.
- Der Auftragnehmer ist verpflichtet, für jeden schuldhaften Verstoß gegen die Obliegenheiten nach § 9 Absatz 1, 4, 6 und 9 VgG M-V eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 vom Hundert, bei mehreren Verstößen bis zu höchstens 5 vom Hundert des Auftragswertes zu zahlen. Der Auftragnehmer ist zur Zahlung der Vertragsstrafe auch dann verpflichtet, wenn der von ihm beauftragte Nachunternehmer oder ein von diesem eingesetzter Nachunternehmer gegen seine nach § 9 Absatz 5 begründete Obliegenheit verstößt, sofern der Auftragnehmer diesen Verstoß kannte oder kennen musste.
- Der vorsätzliche, grob fahrlässige oder mehrfache Verstoß gegen die Obliegenheiten nach § 9 Absatz 1, 4 bis 6 und 9 durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung des Vertrages. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, dem Auftraggeber den durch die Kündigung entstandenen Schaden zu ersetzen.

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1
19057 Schwerin
Tel. 0385 / 67 67 02-0
Fax 0385 / 67 67 02-22

28.04.20 
Datum, Unterschrift und Stempel
Auftragnehmer

12/19/20 
Datum, Unterschrift und Stempel
Auftraggeber



Gemeinde Dorf Mecklenburg
Bürgermeister
Burkhard Biemel
Am Wehberg 17
23972 Dorf Mecklenburg
Tel.: 03841 / 798-213



01. Okt. 2020

**Verpflichtungserklärungen des Bieters/der Bietergemeinschaft nach
§ 9 Abs. 4 -6Vergabegesetz M-V (VgG M-V)**

LVB	FIN	OSo	BA	ZD	Bgm
-----	-----	-----	----	----	-----

Die nachstehend angekreuzte Erklärung einschl. Nachunternehmererklärung ist Bestandteil meines Angebots:

- Erklärung nach § 9 Abs. 4 -6VgG M-V (Mindestlohn)

Ich verpflichte mich, im Rahmen der Maßgaben nach § 9 Absatz 4 bis 6 VgG M-V meinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern (ohne Auszubildende) bei der Ausführung der Leistung entsprechend der MStEVO M-V ein Stundenentgelt zu zahlen, soweit ich nicht nach anderen Bestimmungen (MiloG) zur Zahlung eines höheren Mindestlohns verpflichtet bin.

Nachunternehmereinsatz

Soweit ich Leistungen auf Nachunternehmer übertrage, verpflichte ich mich, dem Nachunternehmer die für mich geltenden Pflichten aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch den Nachunternehmer zu überwachen.

Schwini, 28.09.20
Ort, Datum

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1
19057 Schwerin
Tel. 0385 / 67 67 02-0
Fax 0385 / 67 67 02-22



W. B...
rechtsverbindliche Unterschrift/en,
ggf. Firmenstempel

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen

Telefon: 0385/676702-0 Fax: 676702-22

Internet www.schwerin-menue.de *info@schwerin-menue.de



Anlage 1 –

Leistungsbeschreibung

Leistungsbeschreibung Speiseversorgung Schulen Dorf Mecklenburg

Die Gemeinde Dorf Mecklenburg wird im Folgenden „Auftraggeber“ genannt.

Das für die Erbringung der Leistung verantwortliche Unternehmen wird im Folgenden als „Auftragnehmer“ bezeichnet.

1. Allgemeine Anforderungen an die Mensaversorgung

- Die Leistung des Auftragnehmers umfasst sämtliche Tätigkeiten und Aufgaben, die erforderlich sind, um nach Maßgabe dieser Leistungsbeschreibung die Speiseversorgung der Schulen des Auftraggebers zu erbringen.
- Die Speiseversorgung erfolgt in den Räumlichkeiten der neu errichteten Mensa. Dorthin liefert der Auftragnehmer die von ihm in seiner bzw. in der Küche eines Nachunternehmers zubereiteten Speisen.
- Es ist die Lieferung von ca. 410 Essenportionen insgesamt pro Tag vorgesehen.

davon entfallen:

- ca. 180 Essenportionen auf die Altersklasse der Grundschule während der Schulzeit,
- ca. 20-25 Essenportionen während der Ferien,
- ca. 200 Essenportionen auf die Altersklasse der Regionalschüler und Gymnasiasten während der Schulzeit,
- ca. 30 Essen für Lehrer und technisches Personal während der Schulzeit.

Aufgrund der Erstinbetriebnahme gibt es keinerlei zuverlässige Daten zu einem Mensabetrieb. Die Daten zu den Grundschulern und Essenportionen während der Ferien beziehen sich auf die derzeitige Essenversorgung. Die Daten für die Regionalschüler, Gymnasiasten, Grundschüler und Lehrer beziehen sich auf Befragungen.

Bei der Schulzeit wird von ca. 200-220 Unterrichtstagen ausgegangen.

Bei der Ferienzeit wird von ca. 60 Ferientagen ausgegangen.

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

- Der Auftragnehmer etabliert eigenständig ein Bestell- und Abrechnungssystem mit den Teilnehmern der Speiseversorgung.
- Die Qualitätsanforderungen an die Speiseversorgung richten sich nach dieser Leistungsbeschreibung. Die Anforderungen werden mit der Arbeitsgruppe Speiseversorgung (Ziffer 10) fortgesetzt abgestimmt.

2. Leistungsort und Ausstattung

- Leistungsort ist die Ausgabeküche der Mensa Dorf Mecklenburg im Eigentum des Auftraggebers. Sie wird dem Auftragnehmer inklusive der Ausstattung betriebs- und mietkostenfrei zur Erfüllung der vereinbarten Leistungen gestellt. Die Betriebskosten (Strom, Wasser, Abwasser, Fernwärme), die für die Erfüllung des Auftrages notwendig sind, trägt der Auftraggeber. Bauseitig werden die notwendigen hygienischen Bedingungen durch den Auftraggeber mit dem Vertragsbeginn übergeben. Dies wird durch die Erstinbetriebnahme realisiert. Für die Einhaltung während der Vertragslaufzeit ist der Auftragnehmer verantwortlich. Bauliche Veränderungen dürfen nur in Absprache mit dem Auftraggeber veranlasst und durchgeführt werden.
- Die Mensa umfasst 100 Plätze zur Verpflegung der Essenteilnehmer.
- Geschirr einschließlich Gläser, Tassen, Besteck und Tablett stellt der Auftraggeber zur Verfügung. Die notwendige Erneuerung und Ergänzung dieser Ausstattung zeigt der Auftragnehmer rechtzeitig dem Auftraggeber an.
- **Als fester Bestandteil der Küchenausstattung werden durch den Auftraggeber bereitgestellt:**

Lagerbereich:

- 1 Lagerschrank
- 1 Putzmittelschrank
- 1 Gewerbekühlschrank 2/1 GN
- 1 Gewerbekühl- und Tiefkühlschrank 2/1 GN

Vorbereitungsbereich:

- 1 Handwaschbecken mit Unterbau
- 1 Arbeitstischanlage, offener Unterbau mit Steckdosen für Thermoporte
- 1 Wandhängeschrank
- 1 Gewerbekühlschrank 2/1 GN

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

Ausgabe- und Regenerierküche:

- 1 Arbeitstischanlage mit Spülbecken**
- 1 Wandhängeschrank**

Ausgabebereich:

- 2 Getränkestationen als Schrank für das Geschirr (Gläser, Tablett usw.)**
- 2 eingebaute Tablettspender**
- 3 Warmausgaben mit beheiztem Unterbau und Hustenschutz und Wärmebrücke**
- 2 Kaltausgabevitrinen mit Schrankunterbau**
- 2 eingebaute Korbspender für Gläserkörbe und Regalaufsatz**
- 2 Trinkwasserzapfanlagen**
- 3 Tellerspender**
- 2 eingebaute Besteckausgaben**

Geschirrspüle:

- 1 Handwaschbecken-/Ausgusskombination**
- 1 Zulaftisch mit 1 Spülbecken und Schlauchpendelbrause**
- 1 Doppelkorbmaschine mit Enthärtung**
- 1 Ablauftisch**
- 1 Schlauchaufroller**
- 4 Schmutzgeschirr-Rückgabewagen**
- 1 Müllkühler für Außenaufstellung**

Falls erforderlich, werden durch den Auftraggeber Geräte zur Regenerierung des Essens (Konvektoren, Heißluft- und Dämpfgeräte, Kondensationshauben und dergleichen) zur Verfügung gestellt.

Die Zeichnungen zur Aufstellung können von den Auftragnehmern, die in die Auswahl gekommen sind, beim Auftraggeber angefordert werden.

- Servietten als ständiges Verbrauchsmaterial stellt der Auftragnehmer auf seine Kosten zur Verfügung.

3. Leistungsumfang des Auftragnehmers

- Der Auftragnehmer liefert an allen Wochentagen (Montag bis Freitag) außer gesetzlichen Feiertagen, an denen die Einrichtungen des Auftraggebers geöffnet sind, Mittagessen an.

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

- Der Sechs-Wochen-Speiseplan wird jeweils am Freitag für die übernächste Woche bekannt gegeben. Die Bekanntgabe erfolgt auf der Internetseite des Auftragnehmers.
- Auf Grundlage dieses Speiseplans werden die An- und Abmeldungen der Portionen durch die Essenteilnehmer bis spätestens zum Tag der zu erbringenden Leistung 08.00 Uhr über die durch den Auftragnehmer bekannt gegebenen Kontaktmöglichkeiten mitgeteilt.
- Die An- und Abmeldungen erfolgen über folgende Kontakte:

- Durch den Auftragnehmer ist an allen Öffnungstagen der Einrichtung die Versorgung der Schüler in gleichbleibend hoher Qualität sicherzustellen. Die Kinder erhalten in der Mensa ein Mittagsmenü und als Getränk kostenlos Leitungswasser aus 2 Trinkwasserzapfanlagen, die der Auftraggeber installiert.
- Der Auftragnehmer bietet täglich 3 Mittagsmenüs zur Auswahl auf dem Speiseplan an. Ein Gericht ist rein vegetarisch zu gestalten (Süßspeisen gelten nicht als vegetarisches Gericht). Die DGE-Anforderungen an einen Sechs-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (Ø 20 Verpflegungstage) werden eingehalten. Ein Mittagsmenü darf sich in einem Zeitraum von 6 Wochen nicht wiederholen.
- Täglich ist 1 Mittagsmenü im niedrigen Preissegment anzubieten. Dabei ist die Kalibrierung der DGE für die Portion einzuhalten.
- Bei den Portionsgrößen und Preisen ist zu unterscheiden zwischen den Klassenstufen 1 bis 4 und Klassenstufen 5 bis 12 einschließlich Lehrer/sonstiges Personal.

4. Durchführung der Leistungserbringung durch den Auftragnehmer

Dem Auftragnehmer obliegen folgende Aufgaben:

- die inhaltliche und terminliche Planung des Küchenbetriebsablaufs. Dabei ist der zeitliche Durchlauf der Schüler zu beachten. Dieser gestaltet sich wie folgt:

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

Uhrzeit	Zeitlicher Durchlauf	Essenteilnehmer Grundschule	Essenteilnehmer KGS
ab 11.30-12.10 Uhr	40 min.	ca. 90 Schüler	
ab 12.10-12.35 Uhr	20 - 25 min.		ca. 100 Schüler
ab 12.40-13.20 Uhr	40 min.	ca. 90 Schüler	
ab 13.20-13.50 Uhr	30 min.		ca. 100 Schüler
ab 13.55 Uhr			ca. 30 Sonstige
Gesamt:		ca. 180 Schüler Klasse 1-4	ca. 230 Schüler Klasse 5-12 und Sonstige

- Einkauf/Zur-Verfügung-Stellung der notwendigen Lebensmittel
- Organisation und Überwachung der Lagerhaltung der Lebensmittel, Durchführung der Temperaturkontrollen gem. der HACCP festgesetzten Verfahren und Dokumentation.
- Kurzfristiges Umsetzen von Zu-/Ab- und Umbestellungen von Portionen des Mittagessens (kurzfristige Anpassung der Portionszahlen am gleichen Tag bis 8.00 Uhr)
- Zubereitung des Mittagessens beim Auftragnehmer und Ausgabe in der Mensaküche. Der Auftragnehmer kann sowohl Cook an Chill als auch eine gestaffelte Anlieferung der Essengerichte durch eine mehrmalige Heißbelieferung anbieten.
- Bei Cook an Chill muss die Anlieferung in zu kühlenden Thermoportalen erfolgen, die unter den Arbeitstisch geschoben werden können.
- Vorbereitung der jeweiligen Essensausgabe (Bereitstellung von benötigtem Geschirr und Ausstattungen, Bereitstellung der Servierwagen und Geschirrrückgabewagen, Hinstellen der Bestecke, Gläser, Servietten, Tablettts und aller Hilfsmittel entsprechend der örtlichen Gegebenheiten).
- Durchführung von Nachbereitungsarbeiten, d.h. insbesondere Einsammeln des Mittags, Abwaschen von Geschirr/Bestecken und Bufett- und Ausgabebereich etc. nach der Mahlzeit und jeweiliges Einräumen in die Schränke.
- Die Reinigung der Küche und aller dazugehörigen Wirtschaftsbereiche.
- Die Reinigung aller benutzten Geräte einschließlich aller mobilen Geräte und Ausstattungen und Abwischen der Tische im Mensabereich.

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

- Die Beseitigung von Essensresten.
- Die zur Reinigung in den vom Auftraggeber bereitgestellten Räumen benötigten Reinigungsmittel- und Putzgeräte/Lappen usw. stellt der Auftragnehmer.
- Sichere Entsorgung der Essensreste. Der Auftraggeber stellt dafür einen Müllküher zur Verfügung. Die Betreuung einschließlich Reinigung obliegt dem Auftragnehmer.
- Die Einhaltung von Qualitätsanforderungen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen z.B. Hygienevorschriften, lebensmittelrechtliche Verordnungen, Unfallverhütungsvorschriften usw.
- Die Entnahme von Rückstellproben gem. DIN 10526 und Registrierung von Daten zur Rückverfolgbarkeit (gem. IFS), um für alle ausgegebenen Essen die erforderlichen Informationen hinsichtlich der gekochten, zubereiteten und ausgegebenen Lebensmittel zu sichern.
- Die Betreuung der Kaltwasserzapfanlage einschließlich der Reinigung obliegt dem Auftragnehmer auf eigene Kosten.
- Die gesetzlich vorgeschriebene Überprüfung der Elektrogeräte obliegt dem Auftraggeber. Dieser stellt dem Auftragnehmer die Prüfung der ortsveränderlichen Geräte in Rechnung.

5. Abrechnung der Essenversorgung

- Die Abnehmer der Leistung sind die Essenteilnehmer. Vertragspartner für die Essenabnahme und Zahlung der Essenportionen werden die Personensorgeberechtigten/sonstigen Essenbesteller. Die Abrechnung der Essenversorgung erfolgt zwischen diesen Personen.
- Über die Form der Abrechnung entscheidet der Auftragnehmer.
- Bei Vorlage eines gültigen Bescheides über Bildung und Teilhabe (BuT) für die Mittagsversorgung erhalten die Nutzer ein vergünstigtes Mittagessen zum Preis des Eigenanteils im Rahmen von BuT. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, den regulären Essenspreis mit dem Dienstleister für BuT (Landkreis NWM, Arge) abzurechnen und sich von diesem die Differenz erstatten zu lassen. Die Abrechnungsmodalitäten sind zwischen dem Dienstleister zur Erstattung und dem Auftragnehmer zu treffen.

6. Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot gemäß DGE

Hinweis:

Die nachstehend aufgelisteten Qualitätsanforderungen geben die Vorstellungen der vom Auftraggeber gebildeten Arbeitsgruppe wieder. Mindestanforderungen sind die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung. Sonst spiegeln die in der Leistungsbeschreibung genannten allgemeinen und speziellen Qualitätsanforderungen ein Leitbild des Auftraggebers wieder. Einzelne Anforderungen sind dispositiv. Das Angebot des Bewerbers sollte sich den formulierten Anforderungen möglichst annähern. Daran wird sich das Zuschlagskriterium „Qualität“ unter Berücksichtigung des Gesamtkonzeptes ausrichten.

Allgemeine Anforderungen zur Qualität

- Der Auftragnehmer ist verantwortlich dafür, dass bei der Produktion und Lieferung der Speisen alle geltenden Vorschriften auf dem Gebiet der Hygiene eingehalten werden.
- Ein wichtiges Qualitätsmerkmal für den Auftraggeber ist eine ernährungsphysiologisch ausgewogene und kinder- und jugendgerechte Beköstigung sowie schmackhafte und abwechslungsreiche Mahlzeit - unabhängig von der Form der Zubereitung.
- Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen gemäß der jeweils aktuellen Fassung finden Anwendung und sind zwingend einzuhalten (siehe Internetseite der DGE www.dgevesch-mv.de). Diese Ernährungsempfehlungen entsprechen einer ernährungswissenschaftlich ausgewogenen und auf den altersgerechten Bedarf abgestimmten Essensherstellung.
- Die Speisenqualität und Einhaltung der DGE-Vorschriften muss von neutraler Stelle jährlich geprüft werden. Der Prüfbericht ist dem Auftraggeber ohne Aufforderung vorzulegen.
- Der Speiseplan ist eindeutig, klar und entsprechend der allgemeinen Verkehrsauffassung zu gestalten. Nicht eindeutige Bezeichnungen und Abkürzungen sind zu erläutern und fremdsprachige Begriffe zu vermeiden. Eingesetzte Zusatzstoffe entsprechend der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ebenso. Allergene sind schriftlich und deutlich zu deklarieren.
- Die verwendeten Nahrungsmittel für die Herstellung des Essens müssen zu jeder Zeit den gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen entsprechen.
- Das Speise- und Getränkeangebot ist von der Menge und Zusammenstellung her auf das Alter der Kinder der Altersgruppe 6-19 abzustimmen.

Spezielle Qualitätsanforderungen an die Mittagsverpflegung

- Der Auftragnehmer verwendet keine alkoholischen Komponenten oder Produkte mit Alkoholaromen. Es werden keine Geschmacksverstärker, vor allem keine L-Glutaminsäure und deren Salze (E620 ff, nach jeweils aktuellem Stand der Verordnung (EU) 1129/2011) verwendet. Der Einsatz von Hefeextrakt und Würze beschränkt sich auf das Prinzip Quantum Satis (qs.). Süßungsmittel (im Sinne der Verordnung (EU) 1129/2011) werden nach dem Prinzip qs. eingesetzt. Zuckeralkohole (z.B. Mannitol, Sorbitol etc.) werden nicht eingesetzt.
- Der Auftragnehmer verwendet keine künstlichen Farbstoffe (im Besonderen Azofarbstoffe).
- Der Auftragnehmer setzt Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffe nach dem Prinzip qs. und nur dort ein, wo dies erlaubt und unerlässlich ist.
- Im Speiseplan sind alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entsprechend den gesetzlichen Vorgaben aufzuzeigen.
- Der Auftragnehmer hat Sonderkostformen (ovo-lacto vegetabiles Essen, lacto-vegetabile Kost, Allergiekost) zum gleichen Preis für diejenigen Kinder bereitzustellen, bei denen dies auf Grund eines entsprechenden ärztlichen Attests angezeigt ist. Die Vorlage des Folgeattests erfolgt jährlich durch die Sorgeberechtigten.
- Fette werden grundsätzlich sparsam eingesetzt. Es werden überwiegend pflanzliche Fette verwendet. Rapsöl ist Standard-Öl. Palmöl darf nicht eingesetzt werden.
- Es werden vorrangig Vollkornprodukte verwendet.
- Es werden regionale Lebensmittel bevorzugt. Einzelne Komponenten, die einem Convenience-Grad unterzogen worden sind (Bsp.: geschälte Äpfel, gefrorene Früchte, geschälte Kartoffeln dürfen verwendet werden. Durch Sterilisation haltbar gemachtes Gemüse (Konserven) zählen nicht zu frischem bzw. tiefgekühltem Gemüse.
- Nicht verwendet werden: Innereien, Light-Produkte sowie synthetische Konservierungsstoffe.
- Rohe, vom Tier stammende Lebensmittel wie Rohmilch und Rohmilchprodukte, selbst hergestelltes Speiseeis, frisches Mett, Tartar o.ä., schnellgereifte Rohwurst,

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

unverarbeitete Fischereierzeugnisse und geräucherte Lebensmittel werden nicht angeboten.

- Bei der Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden bevorzugt.
- Es werden ausschließlich tiefgekühlte Kräuter zum Würzen eingesetzt.
- Salz wird sparsam eingesetzt.
- Das Mittagessen muss eine Ausgabetemperatur von mindestens 65°C haben. Die Herstellung wird so geplant und durchgeführt, dass dies gewährleistet ist. Die Warmhaltezeit der Speisen ist so gering wie möglich zu halten und beträgt maximal 3 Stunden (von der Fertigstellung des Produkts bis zur letzten Ausgabe an die Verbraucher).
- Des Weiteren dürfen bei der Zubereitung der Speisen keine Zutaten eingesetzt werden, welche nach der Verordnung (EG) 1831/2003 (in ihrer aktuellen Fassung) als gentechnisch veränderte Bestandteile zu kennzeichnen wären.

7. Personaleinsatz und Dienstpläne

- Das Küchenpersonal ist durch den Auftragnehmer zu stellen. Das Küchenpersonal ist den Schülerströmen und den Ausgabezeiten anzupassen.
- Stellt der Auftragnehmer neues Personal für den Ausgabebereich ein, so ist bei Geeignetheit vorrangig Personal aus der Gemeinde Dorf Mecklenburg oder dem Amtsbereich Dorf Mecklenburg-Bad Kleinen zu bevorzugen.
- Der Auftragnehmer sichert sämtliche Dienstleistungen einschließlich aller mit der Versorgung zusammenhängenden Tätigkeiten, wie u.a. der Anlieferung des Essens, die Reinigung der Küche und der dazugehörigen Lagerräume und Entsorgung der Essenreste mit seinem Personal ab, ohne Personal des Auftraggebers in Anspruch zu nehmen.
- Es muss durch den geeigneten Personaleinsatz sichergestellt werden, dass die Durchlaufzeiten der Schülerströme eingehalten werden.
- In den Schulferien ist das Personal an die geringere Schülerzahl anzupassen.

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

- Für die Erstellung der Dienstpläne und Personalzuordnungen ist allein der Auftragnehmer verantwortlich. Unmittelbare Anweisungen an die Mitarbeiter des Auftragnehmers erfolgen grundsätzlich nicht; Ausnahmen hiervon sind nur bei Gefahr im Verzug bzw. dringenden, unaufschiebbaren Fällen zulässig.
- Der Auftragnehmer gewährleistet den Einsatz von tarifgebundenem und sozialversichertem Personal. Er hat dafür zu sorgen, dass in jeder Küche, in der frisch gekocht wird, mindestens ein ausgebildeter Koch/Köchin mit IHK-Abschluss arbeitet und diese(r) fachliche Kenntnisse und Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen für Schulen hat. Der Nachweis der Qualifikation ist mit dem Angebot zu erbringen. Das Arbeitszeitgesetz ist einzuhalten.

8. Lieferung/Ausgabe/Entsorgung

- Der Auftragnehmer stellt bei der Warmanlieferung sicher, dass die Warmhaltebehälter hygienisch und technisch einwandfrei sind und die Ausgabetemperatur von mind. 65°C bis zur letzten Portion gewährleistet ist. Kalte Speisen werden mit einer Temperatur von zwischen 5° und 7°C ausgegeben.
- Die zum Einsatz kommenden Fahrzeuge des Auftragnehmers werden ausschließlich zum Transport der Speisen genutzt.
- Der Auftragnehmer entsorgt auf seine Kosten die Speisereste sowie die im Zusammenhang mit der von ihm erbrachten Speise- und Getränkeversorgung anfallenden Verpackungsmaterialien.

9. Umweltschutzanforderungen

- Produkte, deren Inverkehrbringen oder Verwendung nach den Vorschriften des europäischen Gemeinschaftsrechts oder des deutschen Rechts aus Gründen des Umwelt- oder Gesundheitsschutzes unzulässig sind, dürfen nicht beschaffen/verwendet werden.
- Einweggeschirr und Einwegbesteck darf nicht verwendet werden.
- Lebensmittel (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) stammen zu mindestens 10% aus biologischer Landwirtschaft gemäß EG-Verordnung Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91.

- Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger umweltfreundlicher Kunststoff, der für die Kinder- und Schülerspeisung zugelassen ist, zu verwenden.

10. Überprüfung der Qualität der Leistung und Einhaltung des Leistungsverzeichnisses

- Zur Überprüfung der Qualität und zur Einhaltung des Leistungsverzeichnisses des Essens bildet der Auftraggeber ein Gremium, die Arbeitsgruppe Mittagsversorgung, das aus Vertretern des Trägers, Vertreter der Eltern, Vertretern der Kindertagesstätte, Vertretern der Schule und Schülern besteht. Die Arbeitsgruppe besteht aus höchstens 5 Personen. Ein Vertreter des Auftragnehmers kann hinzugezogen werden. Dieser muss die Teilnahme gewährleisten.
- Bei der Vergabe der Leistung der Speiseversorgung für die Schulen in Dorf Mecklenburg trifft die Arbeitsgruppe Essenversorgung die Entscheidung zum Auswahlkriterium Geschmack und Qualität.
- Dem Auftraggeber ist vor der Entscheidung der Vergabe der Versorgung in der Mensa für die die Arbeitsgruppe Mittagsversorgung ein Probeessen unter „Realbedingungen“ zu gewährleisten. Dafür sind Einrichtungen in der Umgebung von 70 km zu benennen, die bereits Essen des Anbieters erhalten. Der Anbieter liefert das Essen an die Arbeitsgruppe an.
- Die Arbeitsgruppe überprüft regelmäßig die Qualität des Essens und die Einhaltung der Vorschriften der DGE und des Leistungsverzeichnisses und ist Ansprechpartner für alle Angelegenheiten der Essenversorgung in der Mensa.

11. Versorgung mit Heißgetränken als Option der Gemeinde

- Die Versorgung mit Heißgetränken erfolgt unabhängig vom Mittagsangebot. Die Entscheidung über den genauen Standort trifft der Auftraggeber.
- Für die Versorgung mit Heißgetränken, insbesondere auch für Veranstaltungen, Sitzungen usw. organisiert der Auftraggeber einen Kaffeeautomaten mit verschiedenen Kaffeevariationen, Kakao usw. und heißem Wasser.

[LEISTUNGSBESCHREIBUNG]

- Der Kaffeeautomat wird vom Auftragnehmer betrieben.
- Die tägliche Reinigung und Bestückung fällt in die Zuständigkeit des Auftragnehmers.
- Die Kosten für Versorgung mit Heißgetränken einschließlich aller Betreiber- und Reinigungskosten wird über den Preis für die Heißgetränke geregelt. Die Preisgestaltung ist mit dem Auftraggeber abzustimmen.
- Das Heißwasser ist kostenlos zur Verfügung zu stellen.
- Vor der Installation des Kaffeeautomaten sind alle Einzelheiten dazu mit zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber abzustimmen.

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen

Telefon: 0385/676702-0 Fax: 676702-22

Internet www.schwerin-menue.de *info@schwerin-menue.de



Anlage 2 –

Angebot v. 27.7.2020

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen
Telefon: 0385/676702-0 Fax: 676702-22
Internet www.schwerin-menue.de *info@schwerin-menue.de



Interessenbekundung /Angebot für die

Versorgung der Schüler, Pädagogen und Gäste

in der

Mensa der Grundschule und KGS „Tisa von der Schulenburg“

Karl Marx Str. 13 a 23972 Dorf Mecklenburg

erstellt am 27.07.2020
von Schwerin Menü GmbH



Zertifizierter Caterer – nach DGE Standard für die Schulverpflegung zertifiziert



Gesunde Schülerkost mit Schwerin Menü

- die optimale Mittagsverpflegung in Ihrer Schule durch eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung – gesund - vitamin- und nährstoffreich
- 80 % der verarbeiteten Lebensmittel werden von ausgewählten Lieferanten aus dem Bundesland MV und seiner Landeshauptstadt bezogen
- Berücksichtigung von Wünschen und Anregungen der Kinder und Jugendlichen in den unterschiedlichen Altersgruppen zu Geschmack und Zusammenstellung der Mittagsmahlzeiten
- Umsetzung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in allen Menülinien - mindestens eine Menülinie zertifiziert
- im Einklang mit der schulischen Ernährungsbildung die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen fördern
- zuverlässiges und niveauvolles Dienstleistungsangebot mit einem intakten Preis-Leistungsverhältnis
- natürliches, gesundes und geschmackvolles Kochen in moderner Zentralküche in Schwerin





Versorgung Mensa Dorf Mecklenburg

Gestaltung der Verpflegungsleistungen

- jegliche Zubereitung **ohne** Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe und Süßstoffe - wir verwenden ausschließlich nat. Süßungsmittel
- ausschließlich Verwendung von jodiertem Speisesalz
- keine Verwendung von Alkohol sowie Alkoholaroma
- Berücksichtigung religiöser und gesundheitlicher Einschränkungen in unserer Speisenplangestaltung
- ausgewogene Speiseplangestaltung mit einem vier- bzw. sechswöchigem Wiederholungszyklus
- Beachtung des DGE Standards in der Zusammenstellung und Produktion der Schulverpflegung aller Menülinien
- täglich im Angebot bis zu 4 verschiedene Menülinien/Gerichte unter Einbindung bekannter „Lieblingsessen“



Versorgung Mensa Dorf Mecklenburg

Gestaltung der Verpflegungsleistungen

- DGE-zertifizierte Menülinie (E1), täglich mind. 1 vegetarisches Gericht im Angebot, sowie ein zusätzliches Salatgericht
- Bereitstellung von gesundheitlich notwendiger Sonderkost nach Vorlage eines ärztlichen Attestes, separierte Ausgabe
- Anlieferung in Mehrweg–Großbinde und fachgerechte Entsorgung der Speisenabfälle durch Entsorgungspartner
- ansprechende Visualisierung der Speisenausgabe und Buffetstrecke – fachgerechte Darstellung und Bekanntmachung des Speisenplans 2 Wochen im Voraus
- Einsatz von geschulten und qualifizierten Mitarbeitern mit ansprechender Hygienekleidung
- elektronische Essenausgabekontrolle über robustes Transponder-System
- Unterstützung bei Jubiläumsfeierlichkeiten und Schulfesten



Versorgungssystem

- täglich frische Herstellung und Zubereitung aller auszugebenden Speisen und Gerichte unter Verwendung ausgewählter hochwertiger Lebensmittel in unserer Schweriner Betriebsstätte und vor Ort in der Schule
 - wir produzieren für Sie täglich frisch die Hauptkomponenten (Fisch, Fleisch, Saucen) in unserer zentralen Küche aus frischen Lebensmitteln unter Berücksichtigung von Lieferzeiten u. –wegen und garantieren dabei vorgegebene Standzeiten bis zum Ausgabende
- Kommissionierung und Transport der hergestellten Speisen und Hauptkomponenten sowie der Warenlieferungen in entsprechenden Transportbehältnissen mit modernen Transportfahrzeugen
 - zubereitete Speisenkomponenten werden heiß in die Ausgabestätte geliefert, Lebensmittel für die vor Ort zu produzierenden Beilagen gekühlt transportiert
- Produktion, Transport, Ausgabe unter strikter Einhaltung gesetzl. hygienischer Vorgaben
 - tägliche Lieferungen der Lebensmittel in die Einrichtung mit Bevorratung in entsprechenden Kühlgeräten; tägliche Lieferung aller frisch zubereiteten Speisen unmittelbar zum Versorgungszeitraum



Versorgungssystem

- Regenerierung und Produktion der täglich frisch angelieferten Lebensmittel und Speisen vor Ort
 - mit modernen Kombidämpfern werden Beilagen wie Gemüse oder Nudeln frisch und direkt in die Ausgabezeiten produziert
 - zusätzlich können Speisen und Komponenten vor Ort zur Ausgabe regeneriert und endgegart werden
- Speisenausgabe im **CAFETERIA-LINE SYSTEM**
 - bewährt und praktikabel erhalten die Schülerinnen und Schüler die bestellten Menüs vollständig portioniert von unseren freundlichen Mitarbeitern gereicht
- Getränkeversorgung
 - wir sichern die für Kinder und Jugendliche wichtige ausreichende Flüssigkeitsaufnahme durch die bereitgestellten Trinkwasserzapfstellen ab und sorgen so für eine hygienisch einwandfreie Getränkeversorgung mit Wasser



Bestellsystem – einfach genial

- Online-Bestellplattform <https://bestellung-schwerin-menue.de> zur Auswahl der Menüs
- Bestellungen und Stornierungen bis spätestens 8:00 Uhr tagaktuell (online, per Telefon oder Fax) **ohne Dispositionsgebühr!**
- auch schriftliche (Mail, Fax) oder telefonische Bestellungen möglich
- Bestellvorlagen stellt Schwerin Menü an der Ausgabe zur Verfügung
- bedienfreundliche und schülergerechte APP für Android-Smartphone zur Essenbestellung
- beschrifteter Transponder zur elektronischen Ausgabekontrolle über Bildschirmgerät/PC
- eigene Datenverwaltung aller Essenteilnehmer für schnelle und direkte Bearbeitung über Zuordnung durch Kundennummer
- einfache Form der Abrechnung/online einsehbar, über Warenkorb-Bestellung, online-Rechnung papierlos
- Erbringung und Abrechnung von Leistungen zur Bildung und Teilhabe (hier: Mittagsverpflegung)
- Kostenfreie Zustellung einer aufgeschlüsselten Monatsrechnung per E-Mail.
- Entgelterstattung im Lastschriftverfahren per Monatsrechnung (Nachkasse)
- einfache Meldungen bei Veränderungen von Kundendaten per Telefon oder Email

MEIN SCHWERIN MENÜ (einfach Scannen - hier geht's
zur App im Google Play Store) ⇒





Kommunikation und Zusammenarbeit

- App „**Mein Schwerin Menü**“ sicher-einfach-kostenlos
- Website www.schwerin-menue.de
- einfache und klar strukturierte Kommunikationswege mit festem Ansprechpartner für Schüler und Schulleitung nach festgelegter Kommunikationsmatrix
- regelmäßige Umfragen zur Versorgungsqualität und Bedingungen über speziell entwickelte Umfragebögen
- Berücksichtigung von Wünschen oder Anregungen von Schülerrat, Schulkonferenzen, Elternvertretern oder Elternabenden zur Schulversorgung
- Stetiger Kontakt mit der Schulvernetzungsstelle durch örtliche Verbundenheit
- Beratung und tatkräftige Unterstützung bei der Umsetzung moderner Verpflegungskonzeptionen durch unsere Bereichsleiter vor Ort

1. Wichtigkeit des Essens
Wie wichtig ist Dir das Essen in der Schule?
a) 5 (sehr wichtig)
b) 4 (wichtig)
c) 3 (etwas wichtig)
d) 2 (wenig wichtig)
e) 1 (nicht wichtig)

2. Qualität der Speisen
Wie schmeckt Dir das Essen in der Schule?
 immer schlecht
 eher schlecht
 nur gut
 gut
 immer gut

3. Service
Wie hast Du die Person in der Mensa erlebt?
 freundlich
 unfreundlich
 gut
 schlecht

4. Anbau
Wie hast Du den Anbau in der Mensa erlebt?
 sehr gut
 gut
 schlecht
 sehr schlecht



Liebe Schülerinnen, liebe Schüler,
wir wünschen uns, dass Dir unser Essen schmeckt und Du mit unserem Angebot zufrieden bist. Deshalb bitten wir Dich das Mittagessen in der Schule zu bewerten.
Die Befragung wird nicht länger als 5 Minuten dauern, Deine Teilnahme ist dabei freiwillig und anonym!
Vielen Dank für Deine Unterstützung!



Einkauf und Rohstoffe

Schwerin Menü - wir setzen auf Regionalität, Frische und Qualität aus Mecklenburg-Vorpommern

Beim Einkauf von Lebensmitteln und Rohstoffen für die Schulversorgung legen wir größten Wert auf Qualität und stimmen mit unseren Lieferanten überein, dass die Beköstigung von Heranwachsenden schon lange kein Markt mehr für minderwertige Naturalien ist.

Unsere Einkaufspreise werden über die recht beachtlichen und für unsere Lieferanten interessanten Abnahmemengen realisiert.

Alle Rohwaren und Lebensmittel unterliegen sofort nach der täglichen Anlieferung einer strengen Qualitätsprüfung und entsprechen unserem Anspruchsniveau in jeder Hinsicht.

Unabhängig von dem Angebot einer zertifizierten Bio-Kost verwenden wir schon jetzt zur Herstellung unserer Speisen bis zu 25 % aller eingesetzten Lebensmittel, Produkte mit Biosiegel.



Unsere Lieferanten

Sie stehen mit uns für Natürlichkeit, Frische und Geschmack:

- **Schlachtbetrieb Möllin in Gadebusch**

von diesem Betrieb erhalten wir Fleischwaren wie unser Hackfleisch aus hochwertigem Muskelfleisch, naturbelassen gewürzt, ohne Konservierungs- und Farbstoffe für Braten und Buletten oder unsere Rohlinge für die beliebten Klopse „Königsberger Art“; auch Brühknochen zum Ansatz unserer hauseigenen Jus als Basis für Saucen ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Farbstoffe

- **Schweriner Stadtfleischerei Lange**

liefert uns alle Wurstwaren wie Curry-, Bock- oder Bratwurst, Aufschnitt und u. a. auch Wiener für unsere Eintöpfe ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe

- **Fruchtwarenhändler Ciaciuch aus Fretzdorf bei Wittstock**

er beliefert nicht nur zahlreiche Gastronomen der Stadt Schwerin, den Handelshof und einige EDEKA-Märkte sondern ist als Familienunternehmen vor allem unser Garant für Frische und Qualität beim Bezug von Kartoffeln, grünen Salaten, Gemüse und Obst

Natürlich unter dem Aspekt „Produkte aus der Region“ wird unser benötigtes Warensortiment durch die Unternehmen Mecklenburger Backstuben, Mecklenburger Landputz sowie die Großmärkte REWE oder Handelshof ergänzt.



Qualitätsmanagement

betriebliches Management zur Qualitätssicherung

- Entwicklung und Einhaltung von Qualitätsstandards sind die Basis unseres Handels für unsere Kunden
- geregelte Betriebsabläufe als Voraussetzung für den Umgang mit Kunden, Lieferanten und Belegschaft
- Optimale Prozesse als Grundlage für den idealen Einsatz von Materialien und Ressourcen
- Dokumentation der Rückverfolgbarkeit garantiert die Nachweispflicht im Haftungs- oder Schadensfall
- Gängige Regelwerke fordern ein System, interne und externe Vorgaben zu erkennen, zu autorisieren, zu verteilen, bekannt zu machen, zu archivieren und bei Änderungen ordnungsgemäß zu lenken.



Qualitätsmanagement

stetige Qualitätskontrollen

Festlegung
Qualitätsstandards
Regelmäßige Stichproben
interne Prüfungen

Lebensmittel- und Personalhygiene

Checklisten
Kontrollberichte
Mängelprotokolle

Direkte Ansprechpartner

Verantwortlicher
Ansprechpartner
für alle Belange
des Kunden



Servicequalität und Verfahrenssicherheit



Produktsicherheit

6 Wochen Rhythmus ohne
Wiederholungen
spezifische Garverfahren
abgestimmte Gestaltung
der Speisenpläne

Mitarbeiterqualifikation

Regelmäßige
Unterweisungen und
Themenschulung

Lieferantenauswahl

Kommunikation mit
Lieferpartnern
Betriebsbegehungen



Ökologisch Wertvoll

- Unsere Produktion und Entsorgung erfolgt umweltorientiert und unter ökonomischen Gesichtspunkten. Wir pflegen den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln, Zutaten, Ressourcen, Medien und chemischen Mitteln.
- Unsere Prozesse sind weitgehend auf Mehrwegsysteme mit Großgebinde abgestimmt, unsere Produktion richtet sich nach eindeutigen Rezepturen. So kann Müll vermieden und eine Überproduktion eingegrenzt werden. Die umweltgerechte Abfallentsorgung erfolgt durch zugelassene, lokale Entsorgungsunternehmen.
- Wir halten Lieferwege nachhaltig kurz und bevorzugen regionale Lebensmittel wie beispielsweise Molkereiprodukte, Obst, Gemüse oder auch Fleisch und Fleischprodukte.

Bestandteile der Nachhaltigkeit in unserem Handeln
Ökologie + Soziale Verantwortung + Ökonomie = Nachhaltigkeit

Ökologie

Ökologische Produkte
Kurze Transportwege
Optimierte Logistik

Soziale Verantwortung

Schulungen
und Ausbildung

Ökonomie

Zentraler Wareneinkauf
Online-Speisenpläne
Zertifizierter Betrieb



Gästezufriedenheit

- stetiger Kontakt zu direkten Ansprechpartnern vor Ort
- gemeinsam gestalten wir das Angebot für Schüler und Pädagogen
- wir unterstützen den Schulmensa-Rat mit unserer Erfahrung
- geschulte Mitarbeiter bilden ein funktionierendes Team
- Qualitätsbewertung durch Schülerbefragungen – Umsetzung der Wünsche und Anregungen unserer Tischgäste
- verbindende Projektarbeit unterstützt Ernährungsbildung (z.B. durch Blindverkostungen/Workshops)



Liebe Schülerinnen, liebe Schüler,

wir wünschen uns, dass Dir unser Essen schmeckt und Du mit unserem Angebot zufrieden bist. Deshalb bitten wir Dich das Mittagessen in der Schule zu bewerten.

Die Befragung wird nicht länger als 5 Minuten dauern. Deine Teilnahme ist dabei freiwillig und anonym!

Vielen Dank für Deine Unterstützung!

Name der Schüler: _____

Klassenstufe: _____

Für Rückfragen, Hinweise oder weitere Anregungen findest Du uns hier:

Schwerin Menü GmbH
Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen





Hygienemanagement

bildet die Grundlage zur Einhaltung der Rechtsvorgaben im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und Hygienepraxis nach den Bestimmungen der VO (EG) 178/2002

⇒ Prozessbegleitende Dokumentation im Arbeitsalltag:

- regelmäßige Qualitätssicherungsbegehungen
- Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Produktionsküchen, Lager, Spülküchen, Ausgabe und Portionierung, Personal- und Sanitärräume
- Hautschutzplan
- Checkliste Temperatureinhaltung
- Checkliste Warenlagerung
- Checkliste Schädlingsbekämpfung
- Wareneingangskontrolle

Ausgabe Kalt
 Eigenkontrollsystem nach HACCP

Schwerin Menü GmbH
 Siemensplatz 1, 19057 Schwerin

Ausgabeküche: _____

Jahr: _____

Monat: _____



Tag	Temperatur				Temperatur				Temperatur				Maßnahme	Unterschr.
	Uhrzeit	Dessert	Salat		Uhrzeit	Dessert	Salat		Uhrzeit	Dessert	Salat			
1		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
2		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
3		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
4		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
5		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
6		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
7		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
8		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
9		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
10		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
11		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
12		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
13		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
14		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		
15		°C	°C	°C		°C	°C	°C		°C	°C	°C		



Hygienemanagement

Wie kaum ein anderes Cateringunternehmen unterziehen wir uns regelmäßig den Hygienekontrollen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes und garantieren dadurch unseren Kunden Hygiene nach EU-Richtlinien VO (EG) 852/2004 und VO (EG) 853/2004.

Durch die Auswertung der Analysen von Essenproben auf Nährstoff- und Vitamingehalt arbeiten wir ständig an der Verbesserung der Qualität unserer Gerichte.

- Einhaltung von gewerbe-, gesundheits- und hygienerechtlichen Auflagen durch ein solides Kontrollsystem und wiederkehrende Schulungen des Personals
- klare Handlungsanweisungen für unsere Mitarbeiter, Lieferanten und im Umgang mit Geschäftspartnern
- Umsetzung einer absichernden Hygienepraxis in
 - Personalhygiene
 - Umfeldhygiene
 - Produkthygiene



Z E R T I F I K A T

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. bestätigt der

SchwerIn Menü GmbH
Ausgabeküche
i.H. Heinrich-Heine-Schule
Amtstraße 3
19055 Schwerin

dass die Speisen, die in der Schule ausgegeben werden, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entsprechen und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleisten.

Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System.

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 30.06.2021.

Antje Gahl
Stellv. Geschäftsführerin der DGE

Bonn, am 22.02.2019

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen
Telefon: 0385/676702-0 Fax: 676702-22
Internet www.schwerin-menue.de *info@schwerin-menue.de



Referenzen

Free Flow System

Fridericianum
Goethestraße 74,
19053 Schwerin

Free Flow System

Neumühler Schule
Friedrich-Schlie-Str. 16
19061 Schwerin

Free Flow System

Gymnasiales Schulzentrum
"Felix Stillfried"
Schulstraße 4
19073 Stralendorf

Werner-von-Siemens-Schule

Rahlstedter Straße 3,
19057 Schwerin

Grundschule Lankow,

Rahlstedter Straße 7,
19057 Schwerin

Mecklenburgisches Förderzentrum für Körperbehinderte

Ratzeburger Straße 31,
19057 Schwerin

Goethe-Gymnasium

Johannes-R.-Becher-Straße 10,
19059 Schwerin

Astrid-Lindgren-Schule

Tallinner Straße 6,
19063 Schwerin

Nils-Holgersson-Schule

Friedrich-Engels-Straße 35,
19061 Schwerin

Sprachheilpädagogisches Förderzentrum

Andrej-Sacharow-Straße 75
19061 Schwerin

Grundschule

"Johann-Wolfgang-von-Goethe"
Thälmannstraße 22
19306 Neustadt Glewe

Grundschule "Wilhelm Busch"

Retgendorfer Weg 26,
19067 Cambs

Ori Grundschule Leezen,

Lindenallee 10
19067 Leezen

Regionale Schule "Am Mühlenberg"

Retgendorfer Weg 24
19067 Cambs

Regionale Schule Banzkow

An der Lewitzmühle 82
19079 Banzkow

Friedensschule

Friedensstraße 14
19053 Schwerin

Grundschule Brüsewitz

Zum Rehm 3
19071 Brüsewitz

Grundschule Gammelin

Schulstraße 5,
19230 Gammelin

Die auf den folgenden Seiten beigefügten Referenzschreiben haben nach Rücksprache mit den entsprechenden Einrichtungen weiterhin ihre Gültigkeit.

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen

Telefon: 0385/676702-0 Fax: 676702-22

Internet www.schwerin-menue.de *info@schwerin-menue.de



Anlage 3 –

Preisblatt v. 09.2020

SCHWERIN MENÜ

Siemensplatz 1 * 19057 Schwerin OT Sacktannen
Telefon: 0385/676702-0 Fax: 676702-22
Internet www.schwerin-menue.de * info@schwerin-menue.de



Preisblatt (gültig ab dem 01.07.2021)

- Menü 1  (DGE zertifiziert) 3,55 €
ernährungsphysiologisch hochwertiges Tages- und Trendmenü
- Menü 2 3,55 €
vollwertiges Jedermann-Menü
- Menü 3 3,55 €
Vegetarisches Menü
- Menü 4 3,00 €
für den kleinen Hunger - Niedrigpreissegment
- Salatteller 3,30 € / 4,00 €
Kleiner / großer vitaminreicher Vollkost-Salatteller
- Sonderkost 3,55 €
nach Vorlage eines ärztlichen Attests

Aus guter Erfahrung und oft auf ausdrücklichen Wunsch von Schülern und Eltern bieten wir unser Menü 4 zum kleinen Preis an. Bestehend vorwiegend aus einer Gemüsekomponente mit Sättigungsbeilage und Sauce wird dieses Menü besonders gern von sparsamen Essern bevorzugt und bietet diesen eine entsprechende Alternative.

Unser durchschnittlicher Menüpreis der Menülinien 1-4 beträgt 3,41 Euro.

Die angegebenen Preise sind Brutto-Abgabepreise und enthalten die nach der voraussichtlichen Rückanpassung der pandemiebedingt veränderten Steuersätze geltende Mehrwertsteuer in Höhe des vollen Steuersatzes.

An diese angebotenen Preise sehen wir uns bis zum 31.12.2023 gebunden.