Beschlussvorlage Gemeinde Dorf Mecklenburg	Vorlage-Nr: VO/GV01/2020-1681 Status: öffentlich Aktenzeichen:	
Federführend: Amt für Ordnung und Soziales	Datum: 14.01.2020 Einreicher: Bürgermeister	
Beratung und Beschlussfassung zur Leistungserbringung der Essenversorgung und zum Inhalt des Leistungsverzeichnisses für die Ausschreibung der Betreibung der Mensa in Dorf Mecklenburg		
Beratungsfolge:		
Beratung Ö / N	Datum	Gremium
Ö	28.01.2020	Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg

Beschlussvorschlag:

Die Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg beschließt, die Essen- und Getränkeversorgung in der Mensa Dorf Mecklenburg mit dem beigefügten Leistungsverzeichnis auszuschreiben.

An der Ausschreibung werden die Anbieter beteiligt, die in Anlage 2 benannt sind. Gleichzeitig übernimmt die Gemeinde Dorf Mecklenburg die Kosten der Beschaffung und Bewirtschaftung die erforderlich sind, um das Leistungsverzeichnis umzusetzen und die Küche mit der Technik auszustatten, die abhängig vom Auftragnehmer benötigt wird.

Die Gemeinde Dorf Mecklenburg stellt auch die finanziellen Mittel bereit, die erforderlich sind, um die Küche so auszustatten und zu bewirtschaften, dass eine Versorgung mit Heißgetränken und eine Cateringversorgung für Gemeindevertreter Sitzungen und Veranstaltungen realisiert wird.

Sachverhalt:

Der Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales begleitet die Ausschreibung und Entscheidung für einen Essenanbieter, der zukünftig die Mittagsversorgung in der Mensa durchführen soll.

Bereits vor der Ausstattung der Küche soll feststehen, welcher Caterer die Versorgung übernehmen wird, um die Küche nach den Bedürfnissen einzurichten.

In Vorbereitung der Ausschreibung der Essenversorgung für die Ausgabeküche beschäftigte sich der Ausschuss mit dem Leistungsverzeichnis zur Ausschreibung der Mittagsversorgung. Unter der Vorlagenummer 1668 wurden in 3 Sitzungen des Ausschusses unter Einbeziehung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, des Planungsbüros Kösterke, anwesender interessierter Eltern, der Schulleiterinnen und der Kitaleiterin, der Schulsozialarbeiterin und des Jugendparlamentes die Ausschreibungskriterien und das Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung der Mittagsverpflegung intensiv diskutiert und erarbeitet.

Außerdem wurde der Beschlussvorschlag für die Gemeindevertretung erarbeitet. Der Sozialausschuss schlägt der Gemeindevertretung nun vor, diesen Beschluss so zu fassen.

Für die Finanzierung der Küchenausstattung ist ein pauschaler Betrag geplant worden, der in den Baukosten enthalten ist. In wie weit alle notwendigen Geräte und Ausstattungen im geplanten Finanzrahmen liegen, kann erst mit der Ausschreibung zur Ausstattung der Küche beurteilt werden.

Finanzielle Auswirkungen:

Zusätzliche Kosten können entstehen für Ausstattungsgegenstände, für die der derzeit geplante Gesamtbetrag nicht ausreicht und die noch nicht vorgesehen sind.

Anlage/n:

Anlage 1 Leistungsverzeichnis zur Ausschreibung

Anlage 2 Liste der Essenversorger, die im Sozialausschuss zusammengetragen wurden und die in die Ausschreibung einbezogen werden sollen.

Anlage 3 Beschlussvorlage VO/GV01/2019-1668

Abstimmungsergebnis:	
Gesetzliche Anzahl der Mitglieder des Gremiums	
Davon besetzte Mandate	
Davon anwesend	
Davon Ja- Stimmen	
Davon Nein- Stimmen	
Davon Stimmenthaltungen	
Davon Befangenheit nach § 24 KV M-V	

Leistungsbeschreibung

Vergabeverfahren

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 eine gesetztes- und normenkonforme und wirtschaftliche Speiseversorgung der Schulen des Auftraggebers zu erbringen.
- Die Gemeinde Dorf Mecklenburg schließt als Auftraggeber mit dem Auftragnehmer einen Rahmenvertrag.
- Dabei verpflichtet sich der Auftragnehmer zur Einhaltung der Mindestkriterien und aller sich aus diesem Leistungsverzeichnis ergebenden gesetzlichen Bestimmungen.
- 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.

- Der Auftraggeber haftet nicht für die tatsächliche Anzahl der Essenteilnehmer.
- Der Auftraggeber erteilt dem Auftragnehmer den Auftrag zur Erbringung der Leistung, die in diesem Leistungsverzeichnis beschrieben ist.
- Der Auftraggeber bildet eine Arbeitsgruppe Essenversorgung. Die Zusammensetzung und die Aufgaben sind Punkt 11 zu entnehmen.
- Eine Um- und Neugestaltung und Anpassung an aktuelle Situationen der Essenversorgung während der Laufzeit unter Leitung der Arbeitsgruppe Mittagsversorgung ist möglich.
- Der Auftragnehmer liefert bei rechtzeitiger Benachrichtigung (mindestens 3 Werktage vorher) durch den Auftraggeber besondere Verpflegung (z. B. Lunchpakete) im Falle von Veranstaltungen wie z. B. Wandertagen, Exkursionen etc. als Ersatzessen.
- Der Auftraggeber behält sich vor, zu besonderen Anlässen zusätzliche Gerichte, Menüs, kalte Platten oder dergleichen zu bestellen. Dafür können die Liefer- und Ausgabezeiten auch außerhalb des vereinbarten Zeitraums (z.B. Ferien, Abendveranstaltungen) liegen. Die Absprachen einschließlich der Kostenbegleichung dazu erfolgen über die Schulleitungen oder den Bürgermeister.
- Über die Form des Bestellsystems entscheidet der Auftragnehmer.

2. Leistungsort und Ausstattung

- Leistungsort ist die Ausgabeküche der Mensa Dorf Mecklenburg in 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.
- Folgende mobile Ausstattung stellt der Auftraggeber zu Verfügung:
 - Geschirr einschließlich Gläser, Tassen, Besteck und Tablett.

Die notwendige Erneuerung und Ergänzung dieser Ausstattung zeigt der Auftragnehmer rechtzeitig dem Auftraggeber an.

Als fester Bestandteil der Küchenausstattung sind vorhanden:

(wird noch mit der Planerin besprochen)

Falls erforderlich werden durch den Auftraggeber Konvektoren zur Verfügung gestellt.

- 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.
- Der Sechs-Wochen- Speiseplan wird jeweils am Freitag für die übernächste Woche bekannt gegeben. Die Bekanntgabe erfolgt auf der Internetseite des Essenanbieters.
- Auf Grundlage dieses Speiseplans werden die An- bzw. 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 einer Trinkwasserzapfanlage.
- Der AN 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-Speisenplan für die Mittagsverpflegung (Ø20 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 Portionen einzuhalten.
- Bei den Portionsgrößen und Preisen ist zu unterscheiden zwischen den Klassenstufen 1 bis 4 und Klassenstufen 5 bis 12 einschließlich Lehrer/sonstiges Personal.
- Es wird als Getränk Leitungswasser angeboten. Die Bereitstellung erfolgt über 2 Kaltwasserzapfanlagen. Die Bereitstellung des Wassers erfolgt kostenlos. *Bei der* Auswahl der Kaltwasserzapfanlage ist zu beachten, dass es ermöglicht wird, dass die Schüler/Nutzer eigene Trinkflaschen befüllen können.

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:

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 Mittagssessens (kurzfristige Anpassung der Portionszahlen am gleichen Tag bis 8:00 Uhr)

- Zubereitung des Mittagssessens beim Auftragnehmer und Ausgabe in der Mensaküche. Der Auftragnehmer kann sowohl Cook and Chill als auch eine gestaffelte Anlieferung der Essengerichte durch eine mehrmalige Heißbelieferung anbieten.
- Bei Cook and Chill muss die Anlieferung in zu kühlenden Thermoporten erfolgen, die unter den Arbeitstisch geschoben werden können.
- Vorbereitung der jeweiligen Essensausgabe (Bereitstellung von benötigtem Geschirr und Ausstattungen, Bereitstellung der Servierwagen und Geschirrrückgabewagen, hinstellen Bestecke, Gläser, Servietten, Tablett und aller Hilfsmittel entsprechend der örtlichen Gegebenheiten).
- Durchführung von Nachbereitungsarbeiten d. h. insbesondere Einsammeln des Mittags, Abwaschen von Geschirr/Bestecken und Büfett- und Ausgabebereich etc. nach der Mahlzeit und jeweiliges Einräumen in die Schränke.
- Die Reinigung der Küche und aller dazu gehörigen Wirtschaftsbereiche.
- Die Reinigung aller benutzten Geräte einschließlich aller mobilen Geräte und Ausstattungen und Abwischen der Tische im Mensabereich.
- Die Beseitigung von Essensresten.
- Die zur Reinigung in den von AG bereitgestellten Räumen benötigten Reinigungsmittel- und Putzgeräte/Lappen u.s.w. 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, zubereiten 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 AN 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

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 abgestimmte Essensherstellung.
- Die Speisenqualität und Einhaltung der DGE-Vorschriften muss von neutraler Stelle jährlich geprüft werden. Der Prüfbericht ist dem Auftraggeber ohne Aufforderung vorzulegen.
- Eine Referenzliste mit den Einrichtungen, die beliefert werden, ist 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 bereit zu stellen, 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. tiefgekühlten 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, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und geräucherte Lebensmittel werden nicht angeboten.
- Bei der Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltenden 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 verändert Bestandteile zu kennzeichnen wären.

7. Personaleinsatz und Dienstpläne

- Das Küchenpersonal ist durch den Auftragnehmer AN 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.
- 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(er) fachliche Kenntnisse und Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen für Schulen hat. Der Nachweise der Qualifikationen 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 Speisen- 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 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. Leistungsstörung

- Der Auftragnehmer stellt durch geeignete Maßnahmen die Leistung sicher. Über jede erfolgte Mängelbeseitigung bzw. Änderung im Speiseangebot informiert der Auftragnehmer den Auftraggeber zeitnah.
- Der Auftragnehmer und die von ihm zur Leistungserbringung eingesetzten Personen (u.a. auch Hilfspersonen wie Fahrer) rufen bei Störungen den Auftraggeber unverzüglich an und veranlassen, dass durch geeignete Maßnahmen auf Kosten des Auftragnehmers die geschuldete Versorgung mit Speisen und Getränken gewährleistet bleibt.
- Bei nicht rechtzeitiger, nicht ausreichender Leistungserbringung und/oder sonstigen Störungen der Leistungserbringung hat der Auftragnehmer auf seine Kosten eine Nachbesserung am gleichen Tag innerhalb von 60 Minuten nach der Meldung durch die jeweilige Einrichtung bzw. durch den Auftraggeber für die Grundschüler sicherzustellen.

11. 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, Vertretern der Eltern, Vertretern der Kindertagesstätte, Vertretern der Schule und Schülern besteht. 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 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.

12. Vertragslaufzeit/Kündigung

- Der Auftraggeber schließt mit dem Auftragnehmer einen Rahmenvertrag zur Leistungserbringung. Bestandteil dieses Vertrages wird das Leistungsverzeichnis sein.
- Die Vertragslaufzeit beträgt vorerst 1 Jahr mit der Option der Verlängerung um mindestens 3 weitere Jahre, längstens jedoch 10 Jahre.
- Wird die Option der Verlängerung nicht in Anspruch genommen, so ist das dem jeweiligen Vertragspartner spätestens 6 Monate vor dem Beginn des neuen Optionszeitraumes mitzuteilen.
- Ein Sonderkündigungsrecht mit einer Kündigungsfrist von 6 Monaten zum Monatsende durch den Auftraggeber besteht in folgenden Fällen:
 - Nichteinhaltung des Leistungsverzeichnisses
 - Preiserhöhungen, die über den Preissteigerungsindex oder über die tarifliche Erhöhung hinausgehen.
- Mit der Kündigung des Rahmenvertrages entfallen alle Vereinbarungen mit den Essenteilnehmern.

13. 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 u.s.w. organisiert der Auftraggeber einen Kaffeeautomaten mit verschiedenen Kaffeevariationen, Kakao u.s.w. und heißem Wasser.
- 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.

14. Sonstige Regelungen

Wertungskriterien für die Vergabe der Essenversorgung

- 1. Einhaltung Qualitätsstandards DGE und Leistungsbeschreibung**
- 2. Preis**

3. Beurteilung von Probeessen durch die Arbeitsgruppe Mittagsversorgung zu Geschmack und Qualität

Die Wertigkeit der Beurteilungskriterien erfolgt zu gleichen Teilen.

Anlage 2

Essenanbieter, die in die Ausschreibung einzubeziehen sind:

Primus Service GmbH
Von-Hompesch-Straße 8
53123 Bonn
(Niederlassung in Wismar)

A+S Westmecklenburg GmbH
Justus-von-Liebig-Straße 29
19063 Schwerin

Schwerin Menü GmbH
Siemensplatz 1
19057 Schwerin OT Sacktannen

Essenanbieter Weyrauch
Gaststätte „Am Mühlengrund“
Karl-Marx-Str. 12
23972 Dorf Mecklenburg

Helden CATERING GmbH
Albert-Einstein-Straße 46
23617 Stockelsdorf

Möwe Wismar
AkkuRat Wismar GmbH
Schiffbauerdamm 18
23966 Wismar

Klüh Catering GmbH
Am Wehrhahn 70
40211 Düsseldorf

Beschlussübersicht

(Beschlussvorlage mit den bisherigen Beratungsergebnissen)

Beschlussvorlage Gemeinde Dorf Mecklenburg Federführend: Amt für Ordnung und Soziales	Vorlage-Nr: VO/GV01/2019-1668 Status: öffentlich Aktenzeichen: Datum: 21.11.2019 Einreicher: Bürgermeister	
Beratung und Beschlussfassung zur Ausschreibung und Entscheidung über einen Essenanbieter für die Mensa Dorf Mecklenburg		
Beratungsfolge:		
Beratung Ö / N	Datum	Gremium
Ö	09.12.2019	Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg
Ö	08.01.2020	Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg
Ö	15.01.2020	Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg
Ö	28.01.2020	Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg

Beschlussvorschlag:
Beratungsbedarf

Sachverhalt:

In Vorbereitung der Ausschreibung der Essensversorgung für die Ausgabeküche in der derzeit im Neubau befindlichen Mensa beschäftigt sich der Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales mit den Ausschreibungskriterien für ein gesundes Essen für die Schüler.

Der Ausschuss begleitet die Ausschreibung und Entscheidung für einen Essenanbieter. Bereits vor der Ausstattung der Küche soll feststehen, welcher Caterer die Versorgung übernehmen wird, um die Küche nach den Bedürfnissen einzurichten.

Finanzielle Auswirkungen:

Die Essensversorgung wird durch die Nutzer getragen.
Die Küchenausstattung ist im Mensabau geplant.

Abstimmungsergebnis:	
Gesetzliche Anzahl der Mitglieder des Gremiums	
Davon besetzte Mandate	
Davon anwesend	
Davon Ja- Stimmen	
Davon Nein- Stimmen	
Davon Stimmenthaltungen	
Davon Befangenheit nach § 24 KV M-V	

Beschlüsse:

09.12.2019

**Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales
Dorf Mecklenburg**

SI/01/SozA-77

**Sitzung des Ausschusses für Schule, Jugend, Kultur,
Sport und Soziales der Gemeinde Dorf Mecklenburg**

Herr Grahn hat sich zu dem Thema intensiv vorbereitet. Er möchte, dass aus dem Ausschuss heraus die Ausschreibung der Mittagsversorgung erfolgen kann, die dann fachlich in Ordnung ist. Zur Erörterung des Themas sind 2 Gäste anwesend.

Es beginnt die Planerin **Frau Kösterke** mit einer Präsentation und Erläuterung zur baulichen Gegebenheit und zu den vorliegenden Vorschlägen zur Ausstattung. Dabei geht sie auf die Fragen ein, die vor einer Ausschreibung der Ausstattung geklärt werden müssen.

Als wichtige Eckpunkte die zur Ausschreibung beachtet werden müssen, werden von ihr genannt:

- Ausgabeküche mit Nutzungserlaubnis nur für den Caterer.
- Maximal 500 Essenteilnehmer in Durchgängen zu je max. 500 Teilnehmern.
- Einhaltung der DIN mit der maximalen Verweildauer von 3 Stunden des Essens von der Fertigstellung bis zur Ausgabe.
- Entscheidung zwischen cook and chill oder cook and hold, da davon die Küchenausstattung mit Konvektoren und die Anzahl der Konvektoren abhängt. Entscheidend ist dabei u.a. die Entfernung zum Caterer.
- Es muss entschieden werden, welches Bestellsystem verwendet wird und wer es anschaffen muss.
- Die Essenresteabholung ist zu klären. Bei einer Küchenabholung müssen die Reste täglich abgeholt werden. Bei Containerkühlung ist das nicht erforderlich.
- Es muss von Anfang an so geplant werden, dass Wasser und Strom für die Konvektoren da ist.
- Die Betreuung der Zapfwasseranlage ist zu bedenken.
- Die 2. Küche wird die Schülerküche sein. Die Kosten dafür sind nicht in der Planung enthalten.
- Die Ausstattung mit Möbeln, Geschirr, Kaffeeautomat muss entsprechend der Bedürfnisse erfolgen. Hier muss die Betreuung des Kaffeeautomaten ebenfalls bedacht werden.

Nach der Präsentation und Beantwortung der Fragen der Ausschussmitglieder und Gäste verabschiedet sich Frau Kösterke.

Frau Halbrügge, von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, präsentiert ebenfalls einige wichtige Punkte, die zu bedenken sind. Die Präsentation mit den wichtigsten Punkten ist als Anlage beigefügt. **Herr Grahn** hat ebenfalls zur Erläuterung der Wichtigkeit und der für ihn entscheidenden Punkte eine Präsentation vorbereitet. Die Präsentationen von Herrn Grahn wird den Ausschussmitgliedern ebenfalls zur Verfügung gestellt.

In der anschließenden Diskussion geht es um die Einbeziehung der Grundschule und des Hortes bei der Essenversorgung, um die Finanzierung der Ausstattung der Küchen und der Essengelder, um die Bezahlbarkeit des Essengeldes und um die Ausschreibung der Essenversorgung und die weitere Vorgehensweise.

Frau Hoppe informiert, dass die Ausschreibung von Seiten der Verwaltung gemacht werden muss. Das Leistungsverzeichnis, vor allem aber die grundsätzlichen Entscheidungen der Essenversorgung, die inhaltlich Einfluss auf das Leistungsverzeichnis haben, kann die Verwaltung nicht entscheiden. Dies muss bei den finanziellen Auswirkungen, die damit verbunden sind, vom Sozialausschuss und der Gemeindevertretung erfolgen.

Da alle Ausschussmitglieder viele Fragen und Anregungen haben, wird festgelegt, dass sich bis zur nächsten Sozialausschusssitzung alle Anwesenden Gedanken zur Vorgehensweise und zur inhaltlichen Ausgestaltung der Essenversorgung und einer Leistungsbeschreibung machen sollen.

Aufgrund der Dringlichkeit der Thematik wird die nächste Sondersitzung zu dem Thema am 08.01.2020, um 18:30 Uhr, wieder im Raum 24, der KGS stattfinden.

Mit dazu einzuladen sind neben der KGS, die Kindertagesstätte und der Kinder- und Jugendbeirat.

08.01.2020 **Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg**

SI/01/SozA-78 **Sitzung des Ausschusses für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales der Gemeinde Dorf Mecklenburg**

Die Sozialausschussmitglieder haben das Leistungsverzeichnis vorliegen. Folgende inhaltliche Schwerpunkte werden intensiv diskutiert:

- Anzahl der Essenteilnehmer.
- Ausstattung der Küche mit Geräten für Cook and Chill und Geschirr, Tablett usw.
- Die Anzahl und Art der Essengerichte, die Gestaltung als Menü oder die Möglichkeit der Zusammenstellung einzelner Essenbestandteile, die Preisgestaltung.
- Die Inhaltsstoffe des Essens und die Notwendigkeit der Einhaltung der Vorschriften der DGE.
- Die Versorgung mit Getränken.
- Die Beachtung der Umweltschutzaspekte.
- Die Schaffung einer Arbeitsgruppe Essenversorgung und deren Aufgaben.
- Die Firmen, die an der Ausschreibung beteiligt werden sollen.
- Die Bereitstellung der Versorgung mit Heißgetränken bei Veranstaltungen.

Die besprochenen Veränderungen im Leistungsverzeichnis werden durch **Frau Hoppe** zur Sozialausschusssitzung am 15.01.2020 eingearbeitet.

Bis zur nächsten Sitzung wird **Frau Hoppe** einen Beschlussvorschlag formulieren, welcher der Gemeindevertretung vorgeschlagen wird.

15.01.2020 **Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg**

SI/01/SozA-69 **Sitzung des Ausschusses für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales der Gemeinde Dorf Mecklenburg**

Den Ausschussmitgliedern liegt das überarbeitete Leistungsverzeichnis vor.

Über folgende Punkte wird intensiv diskutiert:

- Die Anzahl der Essenteilnehmer und die Verteilung.

Es wird festgestellt, dass eine konkrete Aussage schwierig ist, da zurzeit noch die Befragung der Schüler in der Schule läuft, wer zu welchem Essenspreis Mittag essen würde. Weiterhin muss bedacht werden, dass viele Eltern die Teilnahme vom angebotenen Preis abhängig machen werden. Vorerst wird von einer Gesamtschülerzahl in der Grundschule von 180 Kindern ausgegangen, in der KGS von ca. 200 Schülern und 30 Lehrern.

Die Pausengestaltung wird nur überdacht, wenn die derzeitige Verteilung nicht funktioniert. **Frau Dr. Skodda und Frau Schuster** möchten erst einmal abwarten, wie der Zeitplan praktisch abläuft.

Herr Storm macht darauf aufmerksam, dass Herr Weyrauch, sollte er den Zuschlag nicht erhalten, trotzdem Essen anbieten wird und so einen Teil der Kinder wieder zu sich zieht.

Es soll ergänzt werden, dass für den Grundschulbereich andere Größen für die Essenportionen und andere Preise gelten sollen, als bei den Regional- und Gymnasialschülern und den Erwachsenen.

Beim Geschirr soll ergänzt werden, dass sowohl normal übliches Geschirr, als auch unzerbrechliches Geschirr (kein Kunststoff) bei der Beschaffung angeboten werden soll.

Weitere kleine Veränderungen werden vorgenommen.

Das Probeessen soll nach Dorf Mecklenburg geliefert werden. Eine Preisgrenze für das Essen im unteren Preissegment soll nicht angegeben werden. Die Liste mit den Essenanbietern, die ein Angebot abgeben sollen, wird ergänzt.

Die zusätzlichen Kosten, die sich durch die Anschaffung des Geschirrs, der Tablets und der Konvektoren ergeben, liegen bei ca. 30.000 €. Die Preise sind Informationsangeboten entnommen. **Herr Grahn** merkt an, dass bei cook and chill auch noch entsprechende Kühlgeräte angeschafft werden müssen. Dafür liegen derzeit keine Preise vor.

Herr Grahn ist der Auffassung, dass die Arbeitsgruppe sich jetzt schon bilden und arbeiten muss. Die Bewertungskriterien zur Qualitätsbeurteilung müssen erarbeitet werden.

Der Sozialausschuss beauftragt Herrn Grahn damit, die Arbeitsgruppe aufzustellen und in der Sozialausschusssitzung am 10.03.2020 die Ergebnisse vorzustellen.

Der sich aus den Beratungen ergebende Beschlussvorschlag wird formuliert.

Beschlussvorschlag:

Die Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg beschließt, die Essen- und Getränkeversorgung in der Mensa Dorf Mecklenburg mit dem beigefügten Leistungsverzeichnis auszuschreiben.

An der Ausschreibung werden die Anbieter beteiligt, die in Anlage 2 benannt sind. Gleichzeitig übernimmt die Gemeinde Dorf Mecklenburg die Kosten der Beschaffung und Bewirtschaftung die erforderlich sind, um das Leistungsverzeichnis umzusetzen und die Küche mit der Technik auszustatten, die abhängig vom Auftragnehmer benötigt wird.

Die Gemeinde Dorf Mecklenburg stellt auch die finanziellen Mittel bereit, die erforderlich sind, um die Küche so auszustatten und zu bewirtschaften, dass eine Versorgung mit Heißgetränken und eine Cateringversorgung für Gemeindevertretersitzungen und Veranstaltungen realisiert wird.

Abstimmungsergebnis:

Gesetzliche Anzahl der Mitglieder des Gremiums:	7
davon besetzte Mandate:	7
davon Anwesende:	7
Ja- Stimmen:	7
Nein- Stimmen:	-
Stimmenthaltungen:	-
Befangenheit nach § 24 KV M-V:	-