

Anschrift oder Firmenstempel des Bewerbers



Stadt Itzehoe  
Der Bürgermeister  
Hauptamt, Verwaltungsabteilung  
**Submissionsstelle – DLK Schulkantine –**  
Reichenstraße 23  
25524 Itzehoe

**ABGABEFRIST:**

**DER TEILNAHMEANTRAG IST BIS SPÄTESTENS 31.01.2012, 11.00 Uhr,  
IM VERSCHLOSSENEN UMSCHLAG EINZUREICHEN**

**BEWERBUNG UM EINE DIENSTLEISTUNGSKONZESSION**

FÜR DIE BEWIRTSCHAFTUNG DER SCHULKANTINE (MENSA UND CAFETERIA) DER KAISER-KARL-SCHULE, HINTERM SANDBERG 1-3, 25524 ITZEHOE

**ANTRAG ZUR TEILNAHME AM FORMLOSEN WETTBEWERB**

AUßERHALB FÖRMLICHEN EG-VERGABERECHTS (INTERESSENBEKUNDUNGSVERFAHREN)

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich / wir beziehe(n) uns in der oben bezeichneten Angelegenheit auf Ihre Bekanntmachung vom 06. Januar 2012 und unterbreite Ihnen hiermit meinen / unseren Antrag zur Teilnahme am formlosen Wettbewerbsverfahren.

Mir / uns ist bekannt, dass die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen vom Anwendungsbereich des supranationalen europäischen Vergaberechts ausgenommen ist. Insoweit finden vergaberechtliche Vorschriften im vorliegenden Fall keine Anwendung.

Die unter Abschnitt (A) und (C) gemachten Angaben und beigefügten Nachweise sowie das beigefügte Konzessionsprofil für Verpflegungsdienstleistungen des Schulträgers, mit den in Abschnitt (B) aufgeführten Rahmenbedingungen und Leistungen, sind bei einer möglichen Konzessionsvergabe als Auftragsbestandteil zu berücksichtigen.

## BESTANDTEILE DES TEILNAHMEANTRAGES

### A. ANGABEN ZUM BEWERBER

#### 1. Kurzporträt des Bewerbers

Liegt dem Teilnahmeantrag als Anlage 1 bei.

#### 2. Betreiberqualifikation

(Gastronomische Ausbildung oder vergleichbare kaufmännische Ausbildung mit gültiger Gewerbeanmeldung)

Liegt dem Teilnahmeantrag als Anlage 2 bei.

#### 3. Angabe der bewirtschafteten Referenzobjekte

Ich / wir erkläre(n), in den letzten drei Geschäftsjahren folgende Anzahl von Referenzobjekten bewirtschaftet zu haben:

\_\_\_\_\_ in Schulen

\_\_\_\_\_ in öffentlichen oder privaten Kantinen

#### 4. Vorlage einer oder mehrerer Referenzen

über die Ausführung vergleichbarer Leistungen in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren einschließlich der Angabe eines Ansprechpartners der als Referenz genannten Objekte.

Liegt dem Teilnahmeantrag als Anlage 3 (3.1, 3.2, ...) bei.

#### 5. Eigenerklärung zur Unbedenklichkeit

Ich / wir erklären, dass ich / wir

- kein Insolvenzverfahren oder vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet bzw. keine Eröffnung beantragt habe(n) und kein Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist,
- mich / uns als Bewerber nicht in Liquidation befinde(n),
- keine nachweislich schweren Verfehlungen begangen hab(e), die meine / unsere Zuverlässigkeit als Bewerber in Frage stellen,
- meinen / unseren Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung nachgekommen bin / sind und ordnungsgemäß erfüllt habe(n),
- im Auswahlverfahren keine vorsätzlich unzutreffenden Erklärungen in Bezug auf meine / unsere Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit abgegeben habe(n),
- wegen illegaler Beschäftigung von Arbeitskräften in den letzten 2 Jahren nicht mit einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von mehr als 2.500 € belegt worden bin/sind,
- die gewerblichen Voraussetzungen für die Ausführung der Leistung erfülle(n).

## 6. Erklärung zur Berufsgenossenschaft

Ich / wir gehöre(n) der folgenden Berufsgenossenschaft an:

- Zutreffendes ankreuzen -

- Handwerk
- Industrie
- Handel
- Versorgungsunternehmen
- Verwaltung
- Sonstige

Ich bin / wir sind

Mitglied der Berufsgenossenschaft	seit	Mitgliedsnummer

## 7. Aktueller Auszug aus dem Gewerbezentralregister

- Zutreffendes ankreuzen -

- Liegt dem Teilnahmeantrag als Anlage 4 bei  
oder
- Wird dem Teilnahmeantrag als Anlage 4 kurzfristig nachgereicht,  
da ein aktueller Auszug aus dem Gewerbezentralregister bis zur  
Abgabefrist noch nicht vorlag.

## 8. Aktueller Nachweis einer Betriebshaftpflichtversicherung

Ich bin / wir sind bei folgender Gesellschaft versichert

Name des Versicherers	Deckungssumme	Versicherungsnummer

Nachweis liegt dem Teilnahmeantrag als Anlage 5 bei.

## 9. Teilnahme an einem persönlichen Besichtigungstermin

**Eine verpflichtende Besichtigung der baulichen Gegebenheiten ist am 27.01.2012 in der Zeit von 11.30 – 13.00 Uhr vorgesehen. Bitte melden Sie sich bis zum 25.01.2012 bei der Leiterin der Abteilung Schulverwaltung, Frau Kühl, unter der Rufnummer (04821)603 325 zur Besichtigung an. Unter folgender Adresse können Sie Frau Kühl auch per E-Mail erreichen: [yvonne.kuehl@itzehoe.de](mailto:yvonne.kuehl@itzehoe.de)**

## **B. KONZESSIONSPROFIL FÜR VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN**

### **a) Ziele**

1. Abschluss eines Konzessionsvertrages zur Ausführung von Verpflegungsleistungen in Managementverantwortung an der Kaiser-Karl-Schule in Itzehoe (850 SchülerInnen), ohne Mitwirkung der Schule oder der Stadt Itzehoe (Schulträger).
2. Durch eine hohe Attraktivität des Verpflegungsangebotes wird eine hohe Akzeptanz angestrebt. Hierzu muss eine Kooperation zwischen Schülern, Eltern, Lehrer und Konzessionär erfolgen (Speisebeirat).
3. Schultägliches Angebot einer gesunden, ausgewogenen, schmackhaften und preiswerten, warmen Mittagsverpflegung exklusiv für Schülerinnen und Schüler der Kaiser-Karl-Schule.
4. Die angebotenen Speisen sollen den Geschmacksvorlieben der Schülerinnen und Schüler entgegenkommen, ohne dass die ernährungsphysiologische Qualität darunter leidet.
5. Das Angebot einer Zwischenverpflegung darf keine Konkurrenz zur Mittagsverpflegung darstellen. Ein Warenverkauf ist in der Mittagszeit daher grundsätzlich geschlossen.
6. Die Schule erwartet eine auf den Schulalltag abgestimmte Ablauforganisation für ein ruhiges, ungestörtes Essen ohne vermeidbare Wartezeiten.
7. Bei entsprechender Nachfrage, Entwicklung eines Verpflegungsangebotes für die rd. 350 Schülerinnen und Schüler der benachbarten Gemeinschaftsschule im Rahmen der kapazitiven Möglichkeiten der Küchenräume und des Verzehrbereichs.

### **b) Leistungsverzeichnis (Mindestangebot)**

#### **1. Rahmenbedingungen**

- 1.1 Grundlage der Konzessionsvergabe ist ein zwischen Schulträger und Konzessionär zu schließender Vertrag.
- 1.2 Im Teilnahmeverfahren sind vom Konzessionär Referenzadressen zu benennen. Auf Wunsch soll die Möglichkeit bestehen, dort den Verfahrensablauf und die Qualität der produzierten Speisen zu besichtigen.
- 1.3 Aufnahme des Konzessionsbetriebes nach Fertigstellung der Schulkantine, nach derzeitigem Planungsstand ab dem 16.04.2012. Laufzeit des Konzessionsvertrages 01.04.2012 bis 31.07.2014 mit jährlicher Verlängerungsoption.
- 1.4 Bereitstellung eines Verpflegungsangebotes an allen Schultagen auf eigene Rechnung und wirtschaftliches Risiko des Konzessionärs. Eine Mindestteilnehmerzahl am Essen kann vom Schulträger nicht garantiert werden.
- 1.5 Verpflegungssystem Cook&Chill oder Cook&Freeze mit Anlieferung in Großgebinden. Abschließende Zubereitung und Portionierung unmittelbar vor dem Verzehr. Grundsätzlich keine Anlieferung von Warmverpflegung.
- 1.6 Die im Lageplan dargestellten Küchenräume werden dem Konzessionär kostenfrei zur ausschließlichen Nutzung überlassen. Die bauliche Unterhaltung der Räume obliegt dem Schulträger. Veränderungen an den zur Nutzung überlassenen Räumen bedürfen der Zustimmung des Schulträgers.
- 1.7 Die abschließende Ausgestaltung der gegenwärtig noch nicht fertig gestellten Küchenräume erfolgt in Abstimmung mit dem zukünftigen Konzessionär.

- 1.8 Der Verzehrraum der Mensa wird dem Konzessionär kostenfrei zur Mitbenutzung während der Essenzeiten überlassen. Im Übrigen steht der Raum für schulische Zwecke zur Verfügung. Eine Überlassung für außerschulische Nutzungen durch den Schulträger ist im Rahmen der satzungsrechtlichen Vorschriften ab 18.00 Uhr möglich.
- 1.9 Die Kosten für Strom, Wasser und Abwasser des Küchenbereichs sowie die Kosten für die Abfallbeseitigung sind vom Konzessionär an den Schulträger zu erstatten. Die Abrechnung der Nebenkosten erfolgt jeweils zum Ende des Schulhalbjahres. Die Speiseabfallbeseitigung obliegt dem Konzessionär.
- 1.10 Die Erstausrüstung der Schulmensa mit Küchen- und Gastgeschirr erfolgt durch den Schulträger. Ersatzbeschaffungen durch Verlust oder gebrauchsbedingte Abnutzungen hat der Konzessionär auf eigene Rechnung zu veranlassen. Hierzu erfolgt jährlich zum Beginn der Sommerferien eine Bestandsaufnahme durch den Konzessionär. Der Schulträger ist über das Inventurergebnis zu unterrichten.
- 1.11 Der Konzessionär trägt die Kosten für die Reinigung und Wartung der zum Gebrauch überlassenen Küchenräume und des zur Verfügung gestellten Inventars. Hierzu zählt u. a. auch der Aufwand für den Spülbetrieb des Küchen- und Gastgeschirrs, die Kosten für die Reinigung eines Fettabscheiders und die Kontrolle der Dunstabzugshauben durch den Bezirksschornsteinfeger.
- 1.12 Der Konzessionär ist für die Einhaltung sämtlicher das Unternehmen und die Konzession direkt oder indirekt betreffenden Vorschriften und behördlichen Auflagen verantwortlich. Hierzu gehört insbesondere die Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln nach den Bestimmungen des HACCP Konzeptes.
- 1.13 Der Konzessionär muss die fachliche Leitung der Verpflegungsproduktion gewährleisten. Das zur Ausgabe des Mittagessens erforderliche Personal wird vom Konzessionär gestellt. An den Ausgabestellen kann nur Personal zum Einsatz kommen, das ausreichend die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf Kinder und Jugendliche einstellen kann.
- 1.14 Der Konzessionär sorgt für einen ausreichenden Versicherungsschutz und stellt die Stadt von etwaigen Haftpflichtansprüchen für Schäden frei, die im Zusammenhang mit der Benutzung der überlassenen Räume und der Zugänge zu den Räumen und Anlagen seinen Mitarbeitern, Beauftragten, den Besuchern und sonstigen Dritten entstehen, und übernimmt insoweit die Verkehrssicherungspflicht hinsichtlich der überlassenen Anlagen, Einrichtungen und Geräte.
- 1.15 Der Konzessionär haftet für alle Schäden, die der Stadt an den überlassenen Anlagen, Einrichtungen und Geräten einschl. der Zugänge und Zugangswege durch die Nutzung entstehen. Dies gilt auch für den Verlust der für die Nutzung erforderlichen Schlüssel. Ausgenommen sind Schäden, die auf Abnutzung oder Materialfehler zurückzuführen sind und bei ordnungsgemäßem Gebrauch der überlassenen Anlagen, Einrichtungen und Geräte eintreten.

## **2. Mittagsmenü**

- 2.1 Die Vorgaben der Broschüre „Qualitätsstandards für Schulverpflegung“ herausgegeben vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden Bestandteile des zu schließenden Konzessionsvertrages. *Kostenloser Download unter: <http://www.schuleplusesessen.de/qualitaetsstandard.html>*
- 2.2 Angeboten werden soll ein täglich wechselndes Mittagsangebot, bestehend aus mindestens drei Gerichten zur Auswahl, darunter ein vegetarisches Essen. Zum jeweiligen Menü gehört die Bereitstellung eines Desserts. Der Preis hierfür ist im Menüpreis enthalten.

- 2.3 An der Zielgruppe orientierte ausreichende Portionen nach Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, d. h. reichlich pflanzliche, nur mäßig tierische und sparsam fettreiche Lebensmittel ohne alkoholische, koffeinhaltige oder stark gesüßte Bestandteile.
- 2.4 Der Austausch von Beilagen, sowie kurzfristige Bestellungen oder Absagen sollten ohne Aufpreis möglich sein.
- 2.5 Um eine Sozialdiskriminierung zu vermeiden, darf der **Preis von mindestens einem der Mittagsmenüs sowie der des vegetarisches Essens 3,00 Euro pro Mahlzeit** nicht übersteigen. Eine Preiserhöhung während der Vertragslaufzeit bedarf der Zustimmung der Schulkonferenz und des Schulträgers. Der Preis für ein Mittagsmenü versteht sich einschließlich Nachschlag für Beilagen (Kartoffeln, Nudeln, Gemüse etc.)
- 2.6 Die Einnahme von mitgebrachter Eigenverpflegung ist auch während der Speisezeiten im Verzehrereich gestattet. Der Verzehr von Fastfood- oder Imbissprodukten schulfremder Anbieter ist nicht erlaubt.

### **3. Zwischenverpflegung**

- 3.1 Ernährungswissenschaftlich vertretbares Frühstücksangebot von verschiedenen Backwaren (Brötchen, Baguette, Laugengebäck, Croissant, usw.) ggf. belegt mit Wurst, Käse, Salat, o. ä.
- 3.2 Tägliches Angebot an Saisonobst oder Gemüse
- 3.3 Tägliches Angebot an Dessert oder Joghurt
- 3.4 Angebot an süßen Snacks, z. B. Kuchen, Donuts, Muffins, o.ä.
- 3.5 Schokoladenriegelware in Abstimmung mit dem Speisebeirat.
- 3.6 Kalt- und Warmgetränke, jedoch keine kalten koffeinhaltigen Getränke.

### **4. Organisationsbedingungen**

- 4.1 Öffnungs- und Ausgabezeiten sind mit Rücksicht auf die Pausenzeiten mit der Schulleitung abzustimmen und bei Bedarf zu staffeln. Eine Zwischenverpflegung ist in der Zeit von 07.30 Uhr bis 11.30 Uhr vorzuhalten.
- 4.2 Der Konzessionär übernimmt die Abstimmung des Speiseplanes mit einem von der Schule zu bildenden Speisebeirat. Rückmeldungen der Verpflegungsteilnehmer werden regelmäßig eingeholt und schulintern ausgewertet.
- 4.3 Die Bekanntgabe des Speiseplanes erfolgt mindestens eine Woche im Voraus. Wiederholung des Speiseplanes frühestens nach 6 Wochen.
- 4.4 Die Mittagsverpflegung ist mit den Verpflegungsteilnehmern direkt abzurechnen. Angestrebt wird ein bargeldloses Bezahlssystem bei monatlich nachträglicher Bezahlung per Einzugsermächtigung. Bis zur Einführung eines solchen Systems, erfolgt die Speisenausgabe gegen Barzahlung.
- 4.5 Leistungen für die Teilnahme an einer gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung aus dem Bildungs- und Teilhabepaket sind vom Konzessionär direkt mit dem jeweiligen Leistungsträger des Anspruchsberechtigten abzurechnen.
- 4.6 Die Schule wünscht ein nutzerfreundliches Bestellsystem, ggf. über ein Eingabeterminal vor Ort oder eine internetgestützte Eingabemöglichkeit mit hoher Flexibilität für die Nutzerinnen und Nutzer.
- 4.7 Der Anlieferbetrieb der Schulkantine darf den Schulbetrieb nicht beeinträchtigen. Auf dem Schulgelände werden keine Stellplätze für Mensabeschäftigte ausgewiesen.
- 4.8 Der Konzessionär erhebt keine Einwände gegen Warenverkäufe (Waffeln, Weihnachtsplätzchen etc.) im Rahmen schulischer Veranstaltungen und Projekte.

### C. Optionale Aufwertung des in Abschnitt B Unterabschnitt b) beschriebenen Angebotes

Folgende Aufwertungen werden von mir / uns angeboten:

- Zutreffendes bitte ankreuzen -

- Bevorzugt werden hochwertige frische Rohwaren aus der Region verwendet.
- Das Speiseangebot ist saisongerecht.
- Zugesicherter Einsatz von Bioprodukten.
- Produkt- und qualitätsbeeinflussende Vorgänge werden dokumentiert.
- Produkte mit hohem Convenience-Grad werden nicht verwendet.
- Auf die Bedürfnisse von Allergikern wird Rücksicht genommen.
- Allergiker werden durch Kennzeichnung oder Nachfrage über Inhaltsstoffe informiert.
- Kostenfreie Angebote: z.B.  Trinkwasser,  Kräuter,  Früchtetee
- sonstiges \_\_\_\_\_

Ich / wir bin /sind mir / uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung zur Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit meinen / unseren Ausschluss vom Interessenbekundungsverfahren zur Folge hat sowie zur fristlosen Kündigung einer etwa erteilten Konzession wegen Verletzung einer vertraglichen Nebenpflicht aus wichtigem Grund führen kann.

Die nachstehende Unterschrift gilt für alle Bestandteile des Teilnahmeantrages.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Bewerbers

Firmenstempel des Bewerbers

Ansprechpartner/in:
Telefon:
Fax:
E-Mail

#### **Anlagen**

Anlage 1 – Kurzporträt des Bewerbers

Anlage 2 – Betreiberqualifikation

Anlage 3 – Referenzen

Anlage 4 – Aktueller Auszug aus dem Gewerbezentralregister

Anlage 5 – Aktueller Nachweis einer Betriebshaftpflichtversicherung