

Bekanntmachung der Stadt Itzehoe Nr. 1/2012

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

Öffentlicher Auftraggeber

Offizielle Bezeichnung: Stadt Itzehoe
Der Bürgermeister
Reichenstraße 23
25524 Itzehoe
(04821) 603 0

Kontaktstelle: Amt für Bildung
Abteilung Schulverwaltung

Frau Kühl

Telefon (04821) 603 325

E-Mail: yvonne.kuehl@itzehoe.de Fax (04821) 603 379

Auftragsgegenstand

Dienstleistungskonzession – kein Auftrag im vergaberechtlichen Verfahren –

Ort und Ausführung und kurze Beschreibung des Auftrags

Kaiser-Karl-Schule (Gymnasium)
Hinterm Sandberg 1-3
25524 Itzehoe

Ausführung von Verpflegungsleistungen in Managementverantwortung im Rahmen einer Dienstleistungskonzession. Schultägliches Angebot eines gesunden, ausgewogenen und schmackhaften, preiswerten, warmen Mittagessens für ca. 850 Schülerinnen und Schüler der Kaiser-Karl-Schule in Itzehoe. Angebot einer Zwischenverpflegung im Rahmen des Cafeteriabetriebes.

Umfang des Auftrages

Es wird eine Dienstleistungskonzession ausgeschrieben. Diese umfasst die Bereitstellung eines Verpflegungsangebotes an allen Schultagen auf eigene Rechnung und wirtschaftliches Risiko des Konzessionärs ohne Mitwirkung des Gymnasiums oder der Stadt Itzehoe (Schulträger). Eine Mindestteilnehmerzahl am Essen kann vom Schulträger nicht garantiert werden. Im Einzelnen wird auf das beigefügte Konzessionsprofil (Anlage 1) verwiesen.

Beginn und Ende des Konzessionszeitraums

Beginn: 01.04.2012, ab 16.04.2012 Aufnahme des Kantinenbetriebes

Ende: 31.07.2014 mit jährlicher Verlängerungsoption

Voraussetzungen für die Konzessionsvergabe

Abgabe eines Teilnahmeantrages mit folgenden Angaben:

1. Kurzporträt des Bewerbers
2. Betreiberqualifikation
3. Angabe der bewirtschafteten Referenzobjekte
4. Vorlage einer oder mehrerer Referenzen über die Ausführung vergleichbarer Leistungen
5. Eigenerklärung zur Unbedenklichkeit
6. Erklärung zur Berufsgenossenschaft
7. Aktueller Auszug aus dem Gewerbezentralregister
8. Aktueller Nachweis einer Betriebshaftpflichtversicherung
9. Teilnahme an einem persönlichen Besichtigungstermin am 27.01.12 (11.30 – 13 Uhr) auf dem Schulgelände der Kaiser-Karl-Schule

Zuschlagskriterien

Kriterien	Gewichtung
1. Qualität des Essens Angebotsbewertung auf der Grundlage der Qualitätsstandards des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der ggf. besichtigten Qualität der Speiseangebote eines Referenzobjektes.	40
2. Erfüllung des Konzessionsprofils	30
3. Angebotspreis pro Essen	20
4. Optionale Aufwertung des Angebotes	10

Ausgabe der Unterlagen

Stadt Itzehoe
Der Bürgermeister
Amt für Bildung, Abt. Schulverwaltung
Reichenstraße 23
25524 Itzehoe

Telefon: (04821) 603 325

Fax: (04821) 603 379

E-Mail yvonne.kuehl@itzehoe.de

Der Teilnahmeantrag sowie ein Grundriss des Küchen- und Verzehrereichs stehen unter der Internetadresse www.itzehoe.de bereit. Die Unterlagen können in der Rubrik „Rathaus“ über den Link „Bekanntmachungen“ abgerufen werden.

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 den o. g. Kontaktdaten zum Besichtigungstermin an.

Frist für die Einreichung der Teilnahmeanträge:

31. Januar 2011, 11 Uhr

Teilnahmeanträge bitte richten an:

Stadt Itzehoe

Der Bürgermeister

Hauptamt, Verwaltungsabteilung

Submissionsstelle – DLK Schulkantine –

Reichenstraße 23

25524 Itzehoe

Die Eröffnung der Teilnahmeunterlagen ist nicht öffentlich.

Itzehoe, 04.01.2012

Stadt Itzehoe

Der Bürgermeister

gez. Koeppen

Dr. Koeppen

Anlage 1

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 Verzehrereichs.

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 Anliegung 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 Erstausstattung 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.schuleplusessen.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 Verzehrbereich 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 Bezahlungssystem 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 Einwende gegen Warenverkäufe (Waffeln, Weihnachtsplätzchen etc.) im Rahmen schulischer Veranstaltungen und Projekte.