

Leistungsbeschreibung

**zur Vergabe der Dienstleistung der Herstellung, Lieferung und Bereitstellung der Schulspeisung
an der Ludwig-Reinhard-Grundschule der Stadt Boizenburg/Elbe**

Ludwig-Reinhard-Grundschule

An der Quöbbe 10
19258 Boizenburg/ Elbe

Schulträger: Stadt Boizenburg/Elbe, Der Bürgermeister
Kirchplatz 1, 19258 Boizenburg/Elbe

1. Allgemeines

Die Ludwig-Reinhard-Grundschule bietet einen großen Essensbereich für die aktuell 303 Kinder. Die Anzahl der Schüler und Schülerinnen wird voraussichtlich in den kommenden Schuljahren ansteigen. Direkt gegenüber im Gebäude befindet sich der DRK Hort. Dieser nutzt die Essenverpflegung für die Hortkinder mit.

**Anzahl der zu liefernden Portionen Mittagessen im Jahresdurchschnitt an dieser Schule: 15.000
(Die Preiskalkulation erfolgt auf Basis von 15.000 Essen/Jahr.)**

Zur Beachtung: Bei diesen Angaben handelt es sich um durchschnittliche Erfahrungswerte während der Schultage in MV; davon ausgenommen sind sonstige Ausfallzeiten bspw. aufgrund Krankheitshäufung. Eine Mindestabnahmemenge oder Portionszahl wird durch den Schulträger nicht garantiert.

Essenzeiten

Ausgabezeiten Mittagessen: 11:00 Uhr bis 13.00 Uhr

Beginn der Leistung

geplanter Beginn: 13.07.2026

Verpflegungstage / Woche

5 Tage (Montag bis Freitag)

Nutzungsbedingungen

- Die Räumlichkeiten zur Ausgabe und zur Esseneinnahme der Schüler stellt der Auftraggeber unentgeltlich zur Verfügung.
- Das Geschirr und Besteck stellt der Auftragnehmer zur Verfügung.
- Eine Grundausstattung der Küche (Arbeitstische, Kühlschränke) stellt der Auftraggeber unentgeltlich zur Verfügung.
- Die anfallenden Betriebskosten (Strom, Wasser, Abwasser, Heizung) in den Räumlichkeiten der Essenausgabestellen übernimmt der Auftraggeber.
- Geeignete Thermobehälter wie Thermoportale oder Gleichwertiges sind vom *Auftragnehmer* zu stellen, sowie bei Bedarf weitere Küchenausstattung über die Grundausstattung hinaus.

Personal

Der Auftragnehmer stellt das Personal zur Essenausgabe in dieser Schule an den Schultagen sowie in den Ferien in der Zeit von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr.

- Einsatz von geeignetem Personal
- Gem. §§ 9 und 10 VgG M-V besteht Verpflichtung zur Einhaltung von Mindestarbeitsbedingungen und die Möglichkeit von Kontrollen und Sanktionen für Auftraggeber (siehe besondere Vertragsbedingungen)
- Neben der Essenausgabe gehört auch die tägliche Reinigung sowie Vor- und Nachbereitung der Oberflächen der Ausgabeküche (keine Fußbodenreinigung) zu den Aufgaben des Personals.

2. Rechtliche Rahmenbedingungen

Vertragsdauer, Gewährleistung und Kündigung

- 1) Die Vertragslaufzeit endet am 06.08.2028.
- 2) Für die ausgeschriebenen zwei (2) Jahre der Vertragslaufzeit vom 13.07.2026 bis 06.08.2028 gelten die angebotenen Preise als Festpreise ohne Preisgleitklausel.
Die Festpreise gelten zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.
- 3) Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Schadensersatzansprüche bleiben ebenfalls unberührt, es sei denn, der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.
- 4) Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn
 - a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung, ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;
 - b) über das Vermögen des Auftragnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet oder mangels Masse abgelehnt wird,
 - c) der Auftragnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331ff StGB und § 12 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb anbietet, verspricht oder gewährt,
 - d) der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen zustande gekommen ist,
 - e) wenn die für die Vertragserfüllung zu benutzenden Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht für den im Vertrag genannten Zweck genutzt werden.
- 5) In Fällen teilweiser oder vollständiger Nichtleistung oder nicht unerheblich verspäteter Leistung ist der Auftraggeber berechtigt, auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen. Schadensersatzansprüche und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

Haftung

- 1) Schäden in den genutzten Räumen hat der Auftragnehmer, sobald er sie bemerkt, dem Auftraggeber schriftlich anzuzeigen.
- 2) Der Auftragnehmer haftet gegenüber dem Auftraggeber für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Interesse das Grundstück aufsuchen, schuldhaft verursacht werden.
- 3) Insbesondere haftet er für Schäden, die durch fahrlässigen Umgang mit Wasser, Gas, elektrischem Strom, durch Schlüsselverlust und durch offen gelassene Türen und Fenster entstehen. Dem Auftragnehmer obliegt der Beweis dafür, dass während der Dauer seiner jeweiligen Anwesenheitszeiten ein schuldhaftes Verhalten nicht vorliegt.
- 4) Der Auftragnehmer trägt die Risiken für sein Eigentum, die durch Beschädigung und Diebstahl entstehen.
- 5) Zur Regulierung von Schäden hat der Auftragnehmer zum Vertragsbeginn eine gültige, verkehrsübliche Betriebshaftpflichtversicherung, abzuschließen und nachzuweisen.

3. Verpflegungskonzept

Verpflegungssystem

- Warmverpflegung (Cook & Hold), Vollverpflegung mit Getränkeversorgung
- Um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen, sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu verwenden.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/ Alkoholaromen als Zutat eingesetzt werden, angeboten.
- Es wird mageres Muskelfleisch verwendet.
- Die Essenversorgung erfolgt in Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in Schulen (siehe Tabelle 1).

Mittagessen:

- tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse
- für eine vollwertige Mittagsverpflegung für 5 Verpflegungstage (eine Woche) sind die in Tabelle 1 enthaltenen Kriterien und Häufigkeiten einzuhalten
- abwechslungsreich, schmackhaft und kindgerecht
- für Hort und Schule entsprechende Portionsgröße, Nachschlagsmöglichkeiten von Sättigungsbeilagen und Gemüse täglich vorhalten

Tabelle 1: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung in der Mischkost bei 5 Verpflegungstagen (20 Verpflegungstage für vier Wochen)

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittelhäufigkeit
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vollkornprodukte ➤ Kartoffeln roh oder vorgegart ➤ Parboiled Reis oder Naturreis 	5x (1x täglich) davon: mind. 1x Vollkornprodukte max. 1 Kartoffelerzeugnisse
Gemüse, Salat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ➤ Hülsenfrüchte ➤ Salat 	5x (1x täglich) davon: mind. 2x als Rohkost mind. 1x Hülsenfrüchte
Obst	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz ➤ Nüsse, ungesalzen und Ölsaaten 	mind. 2x davon: mind. 1x als Stückobst
Milch, Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut ➤ Speisequark: max. 5 % Fett absolut <ul style="list-style-type: none"> ➤ Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel ➤ Käse: max. 30 % Fett absolut 	mind. 2x
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	maximal 1 x Fleisch/ Wurstwaren Fleisch: mageres Muskelfleisch, davon mind. 2 x innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch, davon mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	max. 1x Fleisch/Wurstwaren davon: mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1x Fisch davon: mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
Fette und Öle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rapsöl ➤ Walnuss-, Lein-, Oliven- oder Sojaöl ➤ Margarine aus genannten Ölen 	Rapsöl ist Standardfett
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wasser ➤ Früchte- und Kräutertees <ul style="list-style-type: none"> ➤ jeweils ohne Zucker oder Süßungsmittel 	Getränke sind jederzeit verfügbar

Transport und Ausgabesystem

Der Transport und die Lieferung sind vom Auftragnehmer sicherzustellen.

Die Lieferung des Mittagessens durch den Auftragnehmer erfolgt in geeigneten Thermobehältern, wie Thermoporten oder gleichwertigen Behältern bis in die Ausgabeküche des Auftraggebers.

In der benannten Schule wird die Ausgabe des Mittagessens auf Tellern durch den Auftragnehmer sichergestellt.

Bestellung und Abrechnung

Die Bestellung des Mittagessens erfolgt durch die Eltern beim Auftragnehmer. Die Abrechnung mit den Eltern für die Essenportionen erfolgt durch den Auftragnehmer. Die Bestellung und Abrechnung erfolgt nach Möglichkeit webbasiert.

Anforderungen an die Getränke

Folgende Getränke sollen zu den Mittagsmahlzeiten verfügbar sein:

- Trink-, Mineralwasser,
- kalte Früchte oder Kräutertee

Speisenplanung

- Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstage).
- Es sind 3 Menülinien anzubieten (Fleisch und vegetarisch).
- Mageres Muskelfleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt.
- Kein Einsatz gentechnisch veränderter Lebensmittel.

Besonderheiten:

- Allergiker-/ Sonderkostformen sind anzubieten.
- Tägliches Angebot einer Alternative für die Verpflegung besonderer ethnischer und religiöser Gruppen und Vegetarier.
- Saisonale Obst- und Gemüsesorten sind im Speiseplan zu berücksichtigen.
- Aus umweltbezogenen Gründen, wie bspw. kurze Lieferwege sollte der Einsatz regionaler Produkte unbedingt berücksichtigt und über Herstellernachweise belegt werden.

Überwachung, Kontrolle, Kommunikation

Regelmäßiger gemeinsamer Austausch zum Qualitätsmanagement der Essensversorgung (1 x im Quartal) zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber.

Speisenherstellung

Zubereitung und Anlieferung:

- Auf fettarme Zubereitung wird grundsätzlich geachtet.
- Die Anlieferzeit des Essens in der Schulausgabeküche soll zwischen 10:15 Uhr und 11:00 Uhr liegen, wobei die Standzeit im Herstellungsbetrieb zuzüglich der Transportzeit von der Küche zur Schule 90 Minuten nicht überschreiten soll.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65°C.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7°C.
- Durch das Personal des Auftragnehmers sind entsprechende Protokolle zur Anlieferzeit, Stand- und Transportzeit sowie Temperaturen der Speisen täglich zu führen.

Sensorische Qualität

- Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt.
- Salz und Zucker sind sparsam zu verwenden. Insgesamt ist altersgerecht zu würzen.
- Ansprechendes Aussehen der Speisen.
- Typischer Geschmack der Lebensmittel wird erhalten.
- Gemüse, Teigwaren und Reis sind bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross.
- Geschmortes und gedünstetes Fleisch ist bissfest und nicht faserig.

4. Hygienestandards

- Einhaltung der Verordnung über Lebensmittelhygiene, Verordnung (EG) Nr. 178/2002
 - Basisverordnung- vom 20.02.2002, Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 - Lebensmittelhygiene- vom 29.04.2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts (Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV) vom 08.08.2007, Infektionsschutzgesetz, Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie (DEHOGA).
- Ein aktueller Kontrollbericht über die Umsetzung und Einhaltung der Verordnung über die Lebensmittelhygiene (LMHV) verbunden mit der Einhaltung des Konzeptes nach „Hazard Analysis and Critical Control Point“ (HACCP) ist regelmäßig zur Einsicht bereitzuhalten.
- Die Speiseresteentsorgung obliegt dem Auftragnehmer und darf nur über einen nach gesetzlichen Vorgaben zugelassenen Betrieb erfolgen. Speiseabfälle und Lebensmittelverpackungen werden grundsätzlich getrennt entsorgt. Zur Abfallvermeidung werden durch den Auftragnehmer Standardlebensmittel (wie zum Bsp. Reis, Mehl, Milch, Zucker u. ä.) in Großgebinden beschafft.
- Durch den Auftragnehmer ist zu sichern, dass die im Herstellungsbetrieb für die Verpflegung tätigen Arbeitskräfte im Besitz einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG), BGBl. I Nr. 33 sind. Gesundheitszeugnisse werden als Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt ausgestellt, die Wiederholungsbelehrung lt. § 43 IfSG ist durch den Arbeitgeber durchzuführen und im Rahmen der vorgeschriebenen Eigenkontrollen nachzuweisen.

5. Anforderungen an den Auftragnehmer zur Angebotsabgabe

- Speisepläne für 2 Monate (40 Verpflegungstage) eines Referenzobjektes aus dem Zeitraum der letzten 6 Monate als Muster beifügen; die vorgelegten Speisepläne werden mit den Vorgaben aus den Tabelle 1 verglichen und gewertet
- Schriftliche Erklärung zur vorhandenen Möglichkeit der webbasierten Bestellung und Abrechnung oder schriftliche Erklärung, dass die Möglichkeit bis zum Vertragsbeginn geschaffen wird oder schriftliche Erklärung, dass diese Möglichkeit nicht angeboten wird
- mind. 1 Referenz oder max. 3 Referenzen für die Verpflegung in Schulen

Die detaillierte Übersicht zu den Zuschlagskriterien ist in der Anlage „Zuschlagskriterien“ zusammengestellt.

6. Allgemeine Bestimmungen

Die Besichtigung der Räumlichkeiten des Auftraggebers ist nach vorheriger Absprache und Terminvereinbarung mit dem Auftraggeber möglich.