

Ausschreibungstext zum Mensabetrieb im Gymnasium Ernestinum / Alexandrinum



Die Stadt Coburg sucht zum Beginn des Schuljahres 2024/25 einen Betreiber der gemeinsamen Mensa des Gymnasiums Ernestinum / Alexandrinum.

Zuständigkeiten:

Bedarfsträger:

Stadt Coburg
Amt für Schulen, Kultur und Bildung
Steingasse 18
96450 Coburg

Vergabestelle:

Stadt Coburg
Beschaffungsamt
Steingasse 18
96450 Coburg

Bei diesem Verfahren handelt es sich ausdrücklich nicht um eine Ausschreibung im Sinne geltenden Vergaberechts, sondern um eine Aufforderung zur Abgabe eines verbindlichen Angebotes privatrechtlicher Natur. Das Verfahren wird unter Beachtung der Grundprinzipien des EU-Primärrechts durchgeführt (Transparenz, Gleichbehandlung, Wettbewerb).

**Rückfragen zu den Unterlagen sind an die
Vergabestelle (Beschaffungsamt@coburg.de) zu richten!**

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|---|
| Termine und Fristen | 2 |
| Auswahlverfahren..... | 2 |
| Angebotskosten | 3 |
| Rahmenbedingungen..... | 3 |
| Anforderungen an den Betreiber | 3 |
| Anforderung Mittagessen / Speisenangebot | 4 |
| Kücheneinrichtung / Mensa | 5 |
| Essensanlieferung..... | 5 |
| Essensausgabe | 5 |
| Bestell- / Zahlssystem | 5 |
| Verpackung und Müllentsorgung | 5 |
| Reinigung | 6 |
| Energiekosten..... | 6 |
| Gesetze, Schul- und Hausordnung..... | 6 |
| Kündigung..... | 6 |
| Sonstiges | 6 |
| Einzureichende Unterlagen | 7 |

Termine und Fristen

Abgabe der Angebote bis **Freitag, den 05. Juli um 10:00 Uhr** beim Beschaffungsamt der Stadt Coburg in der Steingasse 18 in 96450 Coburg.

Der Bieter bleibt bis Mittwoch, den 31. Juli 2024, an sein Angebot gebunden.

Es werden bei der Auswahl nur Angebote berücksichtigt, die termingerecht eingereicht wurden und alle geforderten Angebotsinhalte vollständig umfassen. Die Stadt Coburg behält sich das Recht zur Nachforderung von fehlenden Unterlagen vor. Auf Anforderung durch die Stadt Coburg hat der Bieter die Unterlagen binnen einer Frist von 6 Kalendertagen vorzulegen.

Das Angebot ist in einem verschlossenen Umschlag unter Aufbringung des beigefügten Kennzettels mit dem Zusatz

„Angebot Mensabetrieb Gymnasium Ernestinum / Alexandrinum“

an die oben genannte Adresse zuzustellen. Das Angebot kann auch persönlich bei der oben genannten Adresse abgegeben werden. Die aufgeführten Fristen sind Ausschlussfristen. Der tatsächliche Eingang bei der angegebenen Stelle ist maßgeblich. Im Zweifel hat der Bieter den rechtzeitigen Zugang nachzuweisen.

Auswahlverfahren

Nach Ablauf der Angebotsfrist wird die Stadt Coburg ein Entscheidungsgremium einberufen. Das Entscheidungsgremium bewertet die Angebote unter nachfolgenden Gesichtspunkten.

Zu den Kriterien müssen im Angebot konkrete Angaben gemacht werden. Der Bieter mit dem am besten bewerteten Angebot wird unmittelbar nach Entscheidungsfindung benachrichtigt.

| Kriterium | Gewichtung |
|---|------------|
| Gestaltung des Speiseplans <ul style="list-style-type: none">- Abwechslungsreichtum in der Menügestaltung / Vielfalt des Angebotes (z. B. Variation der Speisepläne und Rezepturen)- Zwei Menülinien – Fleischgericht und vegetarisches Gericht- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten soll abwechselnd angeboten werden- Die Speiseauswahl berücksichtigt Geschmack und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler | 10 % |
| Saisonalität / Regionalität <ul style="list-style-type: none">- Die Verwendung von saisonalen und regionalen Obst und Gemüse (als saisonales Obst und Gemüse gelten solche Produkte, die im „Bayerischen Saisonkalender“ des Kompetenzzentrums für Ernährung (KERN) genannt sind)- Vorrangig generelle Verarbeitung von regionalen Produkten | 20 % |
| Bio-Quote <ul style="list-style-type: none">- Es wird Wert auf Bioqualität bzw. Bioherkunft der eingesetzten Lebensmittel gelegt | 10 % |
| Preisgestaltung <ul style="list-style-type: none">- Die Preise, sollen erheblich unter dem Preisniveau von Kleingaststätten, Kiosken u. ä. liegen- Einhaltung der Obergrenze von 5,00 EUR pro Mahlzeit | 40 % |

| | |
|---|------|
| Warmhaltezeit <ul style="list-style-type: none"> - Die Warmhaltezeit von 180 Minuten darf nicht überschritten werden. - Grundsätzlich ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Die Warmhaltezeit bezeichnet die Zeitspanne zwischen der Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast. | 20 % |
|---|------|

Angebotskosten

Der Bieter und die Stadt Coburg tragen bis zur Vertragsunterschrift die anfallenden Kosten jeweils selbst. Es besteht kein Anrecht auf Verrechnung der während des Verfahrens angefallenen Kosten.

Rahmenbedingungen

Der Betreiber verpflichtet sich, in der gemeinsamen Mensa des Gymnasiums Ernestinum / Alexandrinum die Mittagsversorgung für die Gymnasien Ernestinum, Alexandrinum sowie für die Staatlichen Realschule Coburg I während der Schultage mit einem gesunden und warmen Mittagessen vorzunehmen. Dabei verpflichtet sich der Betreiber zur eigenen Zubereitung, Anlieferung, Rücknahme und Abrechnung des Essens.

Den Schüler/innen der drei o. g. Schulen soll die Möglichkeit gegeben werden, vor dem Nachmittagsunterricht bzw. im Rahmen des Konzepts der offenen Ganztageschule an einer Verpflegung in Form eines warmen Mittagessens teilzunehmen und zwar von Montag bis Freitag.

Die Schüler/innen erhalten ein ausreichendes Zeitfenster, um an der Mittagsversorgung teilnehmen zu können:

- Pausenzeiten: 13:00 Uhr bis 13:45 Uhr;
- Essensausgabe soll zwischen 13:00 bis 13:30 Uhr erfolgen;
- Unterrichtsbeginn 13:45 Uhr bzw. an der Staatlichen Realschule Coburg I 14:00 Uhr

Im Speisesaal der Mensa stehen 140 Sitzplätze zur Verfügung.

Hinweis: die Schüler/innen können jederzeit auch ihre eigene Verpflegung mitbringen und diese in der Mensa zu sich nehmen.

Essenteilnehmer/innen pro Tag: ca. 100 – 120

Vertragsdauer: 2 Jahre mit der Option den Vertrag um weitere 2 Jahre zu verlängern

Preisgestaltung: Die Preise, sollen erheblich unter dem Preisniveau von Kleingaststätten, Kiosken u. ä. liegen (maximal 5,00€ pro Mahlzeit)

Preisfestsetzungen und Preiserhöhungen erfolgen im Einvernehmen mit den Schulleitungen und des Sachaufwandsträgers (Stadt Coburg).

Der Betreiber führt den Mensabetrieb und alle damit zusammenhängenden Geschäfte im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko.

Anforderungen an den Betreiber

Zum Nachweis der Eignung muss der Bieter folgende Unterlagen vorlegen:

- Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
Berufsausbildung als Koch / Köchin oder vergleichbare Qualifikationen mit Referenzen in der Gastronomie bevorzugt mit einschlägiger Erfahrung in der Führung eines gastronomischen Betriebes mit gültiger Gewerbeanmeldung

Anforderung Mittagessen / Speisenangebot

Das Mittagessen soll den Ansprüchen einer zeitgemäßen, das heißt vollwertigen, ökologischen und kinder-/jungendgerechten Ernährung entsprechen.

Das HACCP-Konzept muss zwingend beachtet werden.

Es wird ein abwechslungsreiches und gesundes Speisenangebot gefordert.

Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen in der jeweils aktuellsten Auflage müssen eingehalten werden. Darüber hinaus sind die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage) gemäß Bayerischer Leitlinie Schulverpflegung zu beachten:

| Lebensmittelgruppe | Häufigkeit |
|---|--|
| Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte | 20x, davon mind. 8x Rohkost oder Salat |
| Obst | Mind. 8x |
| Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln | 20x, davon mind. 4x Vollkornprodukte max. 4x Kartoffelerzeugnisse |
| Milch und Milchprodukte | Mind. 8x |
| Fleisch, Wurst, Fisch, Ei | Max. 8x Fleisch/Wurst, davon mind. 4x mageres Muskelfleisch mind. 4x Seefisch, davon 2x fettreicher Seefisch |

Um den Speiseplan möglichst abwechslungsreich zu gestalten, sollte das Essen variabel angeboten werden; z. B. keine festen Tage, an welchen nur Süßspeisen angeboten werden.

An den Tagen Montag bis Donnerstag sollen zwei warme Gerichte pro Tag angeboten werden, ein Gericht davon vegetarisch. Optional zum warmen Gericht kann eine Vorspeise (z. B. Suppe), ein Salat oder ein Nachtisch angeboten werden.

Am Freitag soll nur eine „kleine“ Mahlzeit in Form von z. B. Wiener mit Brötchen, einer Suppe, oder einer Süßspeise etc. angeboten werden.

Es sollen saisonale und regionale Zutaten verwendet werden.

Optional kann ein Pausenverkauf in Form von belegten Brötchen etc. angeboten werden.

Der Verkauf von (heißen) Getränken ist möglich.

Der Verkauf von alkoholischen Getränken, Tabakwaren und sonstiger Rauschmittel ist untersagt.

Der Speiseplan soll mindestens eine Woche im Voraus zur Menüvorbestellung bereitstehen.

Ein bestimmtes Vorbestellsystem ist nicht vorgeben und wird vom Betreiber gewählt.

Die Menüvorbestellung wird über den Betreiber abgewickelt.

Die Wünsche und Anregungen der Schulfamilie sind in geeigneter Form in der Speiseplanung zu berücksichtigen.

Sofern folgende Produkte zur Leistungserbringung bzw. Speisenzubereitung eingesetzt werden, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Anlehnung an die Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel produziert und verarbeitet werden:

- Kaffee
- Kakao
- Tee (Grün- und Schwarztee)
- Bananen, Ananas, Mango (jeweils frisch und getrocknet)
- Orangensaft
- Reis (ausgenommen Rundkornreis)
- Rohrzucker

Als Nachweise werden folgende Siegel akzeptiert:

- Fairtrade
- Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO)
- Fair for Life
- Naturland Fair
- Gleichwertiger Nachweis

Kücheneinrichtung / Mensa

Die Stadt Coburg stellt die Kücheneinrichtung (s. Inventarliste; Zimmer „G-104“ Küche, Zimmer „G-101“ Mensa) sowie Tische, Stühle, Tablett und auch Kleinteile wie z. B. Geschirr und Besteck.

Neu- und Ersatzinvestitionen trägt der Sachaufwandsträger (Stadt Coburg).

Die Zubereitung der Speisen für die drei Schulen erfolgt in der eigenen Zubereitungsküche des Betreibers, da in der Küche im Gymnasium Ernestinum / Alexandrinum keine vollausgestattete Funktionsküche vorhanden ist. Die Kosten für Gas, Wasser, Strom sowie für die Entsorgung der Lebensmittelabfälle in der eigenen Zubereitungsküche übernimmt der Betreiber, vor Ort der Sachaufwandsträger. In der Küche des Gymnasiums Ernestinum / Alexandrinum kann maximal das Essen aufgewärmt werden (räumliche Aufteilung s. Grundriss Mensa).

Essensanlieferung

Die Anlieferung des Essens wird dem Betreiber durch die Schule problemlos ermöglicht. Der Stellplatz des Betreibers befindet sich direkt vor dem Eingang der Küche des Gymnasiums Ernestinum / Alexandrinum bzw. vor der Ausgabe „G E 07“ (siehe Grundriss Mensa).

Die Reinigung der vorhandenen Einrichtung und des Inventars, Spülen etc. erfolgt durch den Betreiber.

Essensausgabe

Die Essensausgabe erfolgt durch Personal der Stadt Coburg.

Bestell- / Zahlssystem

Für das Bestellverfahren ist kein bestimmtes System vorgegeben. Das Bestell- und Zahlungssystem kann vom Betreiber in Absprache mit den Schulen gestaltet werden.

Schüler/innen, die Leistungen für Bildung und Teilhabe (gemeinschaftliches Mittagessen) beziehen, werden über das jeweilige Sekretariat vierteljährlich abgerechnet. Der Betreiber erhält hierfür eine Abrechnung / Rechnung vom jeweiligen Sekretariat.

Verpackung und Müllentsorgung

Der Betreiber sorgt für die ordnungsgemäße Entsorgung des Mülls und der Speiseabfälle in der Küche des Gymnasiums Ernestinum / Alexandrinum. Die Kosten für die Abholung des Mülls und der Speiseabfälle trägt die Stadt Coburg.

Reinigung

Der Betreiber stellt sicher, dass allen lebensmittel- und hygienerechtlichen Anforderungen auf allen Stufen der Zubereitung und Anlieferung genügt wird.

Der Speisesaal wird vom Reinigungspersonal der Schule gereinigt und über die Stadt Coburg abgerechnet.

Energiekosten

Die Stadt Coburg trägt die Kosten für Heizung, den Verbrauch der elektrischen Energie, Gas und Wasser in der Küche des Gymnasiums Ernestinum / Alexandrinum und den Schulen.

Gesetze, Schul- und Hausordnung

Den Artikel 69 Abs. 4 des Bayerischen Erziehungs- und Unterrichtsgesetzes (BayEUG) – (Beteiligung des Schulforums) ist zu berücksichtigen.

Die jeweils geltende Schul- und Hausordnung und sonstige Schulvorschriften sowie Anordnungen der Schulleitungen und des Sachaufwandsträgers (Stadt Coburg) sind anzuerkennen und zu beachten.

Die Räume und deren Einrichtungen sind stets in einem sauberen Zustand zu erhalten bzw. zu versetzen.

Kündigung

Der Vertrag kann von jeder Vertragspartei ordentlich mit einer Frist von vier Monaten in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.

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. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- 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;
- wenn die für den Vertrag zu benutzende(n) Küche(n) und sonstigen Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht nur für den im Vertrag genannten Zweck genutzt werden.

In Fällen von 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.

Sonstiges

Der Sachaufwandsträger (Stadt Coburg) und die Schulleitungen legen auf die äußere Erscheinung der Schulen großen Wert. Da eine Schule eine große Außenwirkung entfaltet, ist diesbezüglichen Weisungen des Sachaufwandsträgers und der Schulleitungen Folge zu leisten.

Zur Kontrolle, ob die gestellten Anforderungen sowie die Bedingungen an die Ausführung vom Betreiber während der Vertragslaufzeit erfüllt werden, behält sich die Stadt Coburg zur Qualitätssicherung insb. Einsichts- und Kontrollrechte vor (z.B. die Vorlage von Lieferscheinen, z.B. zum Nachweis des Einsatzes von Bio- oder Fair-Trade-Produkten; unangekündigte Proben von Speisen zur Überprüfung der Anforderungen an den Wareneinsatz).

Einzureichende Unterlagen

Folgende Nachweise sind dem Angebot beizulegen:

- Lebenslauf
- Nachweis des Berufsabschlusses
- Bescheinigung über die Zugehörigkeit zu einer Berufsgenossenschaft
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister (z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis), der nicht älter als 6 Monate sein soll
- Vergleichbare Referenzen mit Angabe der genauen Anschrift und eines Ansprechpartners / einer Ansprechpartnerin mit Name und Telefonnummer (Erfahrungen ggf. in der Gastronomie und evtl. mit der Versorgung von Jugendlichen und Kindern)
- Erweitertes Führungszeugnis (nicht älter als 4-6 Monate)
- Aktueller Hygienennachweis (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- Zwei saisonale Musterspeisepläne für mindestens 4 Wochen (Frühjahr / Sommer und Herbst / Winter) mit Kennzeichnung der saisonalen und regionalen Produkte sowie Lebensmittel in Bioqualität
- Preisliste Mittagsversorgung
- Informationen zu Warmhaltezeiten (Lieferung Essen)

**Achtung Angebots-
bestandteile!**
Erst am Eröffnungstermin öffnen!

Angebot

Maßnahme: **Mensabetrieb Gymnasium Ernestinum / Alexandrinum**

Einreichungs-/Eröffnungstermin: **Freitag, 05. Juli 2024**

Uhrzeit: **10:00 Uhr**

Eröffnungsort: **Stadt Coburg – Beschaffungsamt – Steingasse 18 – 96450 Coburg**

Eingang _____ Uhrzeit _____

ggf. Zustellungsart: _____ (Unterschrift)

- Briefkasten
- persönlich abgegeben
- Post / Express
- _____

**Stadt Coburg
Beschaffungsamt
Steingasse 18
D - 96450 Coburg**

Das Angebot muss spätestens zum Eröffnungs-/Einreichungstermin verschlossen bei der in den Unterlagen genannten Stelle vorliegen.

Der hier abgebildete Kennzettel ist deutlich sichtbar auf den Umschlag zu kleben.

Bei verschiedenen Ausschreibungen ist für jedes Angebot ein gesonderter Umschlag zu verwenden.