

Präambel

Die Barlachstadt Güstrow ist Träger der Kindertagesstätte „Butzemannhaus“. Dort werden derzeit bis zu 12 Krippenkinder im Alter von 0 – 3 Jahren und bis zu 32 Kindergartenkinder im Alter von 3 bis 6/7 Jahren betreut. Die Kapazität der Kindergartenkinder könnte sich ab 01.10.2026 auf 28 Kinder reduzieren.

Der Auftraggeber hat den ihm gem. § 11 Abs. 2 KiföG M-V obliegenden Auftrag, eine gesunde Ernährung und Versorgung der betreuten Kinder zu gewährleisten.

1. Art der Leistung

Die zu vergebende Dienstleistungskonzession umfasst den gesamten Bereich der Zubereitung, Lieferung und Ausgabe von Mittagessen in unserer kommunalen Kindertageseinrichtung „Butzemannhaus“.

Die Essenversorgung ist durch den Konzessionsinhaber umfassend als komplexe Versorgung vollständig und selbstständig durchzuführen.

Sie umfasst alle Teilprozesse der Essenversorgung. Dies betrifft insbesondere die tägliche Portionsbestellung, die Produktion, den Transport, die Essensausgabe, die fachgerechte Entsorgung sowie die Kassierung und Abrechnung mit den Personensorgeberechtigten bzw. dem Landkreis Rostock/Jobcenter Güstrow (bei Bildung und Teilhabe).

2. Leistungszeitraum

Beginn: 01.07.2026

Ende: 30.06.2029

3. Leistungsumfang

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Einrichtung „Butzemannhaus“ ganzjährig mit einer kindgerechten, gesundheitsförderlichen Verpflegung zu versorgen.

Dazu gehört folgender Leistungsumfang:

- ♣ Frühstücksmahlzeiten
- ♣ Vespermahlzeiten (davon 1 x wöchentlich Kuchen und 1x wöchentlich Gemüse)
- ♣ Mittagsmahlzeiten
- ♣ Getränkeversorgung

Dabei verpflichtet sich der Auftragnehmer zur:

- ♣ Speiseplanung auf Grundlage von entsprechenden DGE-Standards/DGE-Empfehlungen für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen
- ♣ eigener Zubereitung mit regionalen Produkten
- ♣ Berücksichtigung von saisonalen Angeboten
- ♣ Anlieferung der Komponenten für Frühstück und Vesper
- ♣ Anlieferung der Mittagsmahlzeiten
- ♣ Anlieferung der Getränke (u.a. Milch, stilles Wasser, Sprudelwasser, Tee)
- ♣ Ausgabe des Essens (für Frühstück, Mittag und Vorbereitung Vesper)
- ♣ Vor- und Nachbereitung der Ausgabe, Abwasch von Geschirr / Besteck, Grobreinigung der Innenbehälter der Thermobehälter, Reinigung und Desinfektion der Küchenräume
- ♣ Täglichen Reinigung und Desinfektion der Abwaschküchen und Essensausgabe
- ♣ bei Gerichten mit Schweinefleisch, sowie Lebensmittelunverträglichkeiten eine Alternative anzubieten

Die Wünsche der Kinder werden in geeigneter Form in der Speiseplanung berücksichtigt.

Dabei ist die Küche in der Zeit von 07:00 Uhr bis 12:00 Uhr personell zu besetzen. Dieses ist in der Kalkulation zu berücksichtigen.

Die derzeitige Anzahl der Essenteilnehmer beträgt ca. 35-44.

Die Anzahl kann nicht garantiert werden. Ein entsprechender Mehr- bzw. Minderbedarf ist einzuplanen. Die Anlieferung des Essens ist unabhängig von der Portionszahl zu gewährleisten.

Vom Auftraggeber wird eine Vor-Ort-Besichtigung der Kindertageseinrichtung empfohlen.

Besichtigungstermine sind mit der Einrichtungsleitung abzustimmen

(Herr Lüders, Tel. 03843/82745, mario.lueders@guestrow.de).

Der zur Erfüllung des Auftrages erforderliche Kühlschrank ist in der Einrichtung vorhanden. Ebenso werden die Verbrauchsmedien, Reinigungsmittel und Geräte zur Verfügung gestellt. Die Bereitstellung eines Industriegeschirrspülers mit Enthärtungsanlage ist durch den Anbieter zu gewährleisten.

Das vorhandene Geschirr kann genutzt werden, aber muss durch den Anbieter bei Erforderlichkeit ersetzt werden. Eventuell muss bei der Umstellung zum Industriegeschirrspüler Plastikgeschirr durch Porzellan ersetzt werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum sparsamen Umgang mit Energie und Wasser.

4. Preisbindung

Die vom Bieter einzusetzenden Preise, die alle Kalkulationselemente enthalten, sind Festpreise für die ersten beiden Jahre. Für das 3. ist eine einmalige Preisanpassung möglich, dabei muss der Festpreis 90% betragen.

Mit dem eingesetzten Angebotspreis sind alle entstehenden Kosten einschließlich Verpackung, Transport, Versicherung, Entsorgung und andere abgegolten.

Das Angebot muss den Portionsfestpreis inklusive der zur Zeit der Ausschreibung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer ausweisen.

Jede Veränderung bedarf der Schriftform.

5. Forderungen bei der Erbringung der Leistung

1. 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
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 08.08.2007
- Leitlinien für eine Gute Hygienepaxis in der Gastronomie (DEHOGA)

2. Die Speiseresteentsorgung darf nur über einen in Mecklenburg-Vorpommern zugelassenen Betrieb erfolgen.

3. Durch den Bieter ist zu sichern, dass die in den Essenausgabestellen tätigen Arbeitskräfte im Besitz einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektions- Schutzgesetz (IfSG), BGBl. I Nr. 33 sind. Gesundheitszeugnisse werden als Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt ausgestellt, die Wiederholungsbelehrung lt. § 43 ist durch den Arbeitgeber durchzuführen und im Rahmen der vorgeschriebenen Eigenkontrollen nachzuweisen.

4. Ein aktuelles erweitertes polizeiliches Führungszeugnis des Personals ist bei Vertragsabschluss vorzulegen.

6. Bereitstellung der Räume

Die Bereitstellung der Räume im Zusammenhang mit der Essenausgabe erfolgt kostenlos.

Die Anforderungen hinsichtlich der Hygienevorschriften an die benutzten Geräte/Ausstattungen sind vom Essenanbieter zu erfüllen. Das gilt auch für die Reinigung des Ausgabebereiches.

Es besteht kein Versicherungsschutz durch den Auftraggeber.

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von Ansprüchen für Personen- und Sachschäden, die während der vertragsgemäßen Überlassung entstehen, frei.

Weiterhin gehören die Reinigung des Geschirrs und des Bestecks und die Sauberhaltung der zur Nutzung überlassenen Räume zu den Pflichten des Bieters. Davon ausgenommen ist die Fußboden- und Fensterreinigung der Esseneinnahmeräume.

7. Verfahren der Bestellung und Abrechnung

Der Einzelvertragsabschluss mit dem gesetzlichen Vertreter des in der Einrichtung „Butzemannhaus“ betreuten Kindes obliegt dem Konzessionsnehmer. Der Vertrag ist im Vorfeld mit der Barlachstadt Güstrow abzustimmen.

Essenpläne sind monatlich im Voraus zu erstellen und in der Einrichtung zum Aushang zu bringen.

Die Essenbestellung muss möglich sein:

- per Internet

Weiterhin sind sicherzustellen:

- monatliche Bestellung
- tägliche Ab- und Zu-Bestellung bis 8:00 Uhr ohne Zusatzkosten

8. Belege zur Eignungsprüfung

Mit dem Angebot ist einzureichen:

- Nachweis der Eintragung in das Berufs-/ Handelsregister
- Unbedenklichkeitsbescheinigung vom Finanzamt
- Bescheinigung der Sozialversicherungsträger
- Bescheinigung der Berufsgenossenschaft
- verbindliche Angaben zum Tariflohn (Dabei ist die Einhaltung des Mindestlohnes zu berücksichtigen.)
- Referenzliste der letzten 3 Jahre für vergleichbare Aufträge unter Angabe der Ansprechpartner und Telefonnummer
- Musterspeiseplan für 20 Verpflegungstage

9. Abtretung

Die Übertragung der Leistungen aus dem Vertrag an Dritte ist für den Auftragnehmer ausgeschlossen.

10. Vertraulichkeit

Der Auftragnehmer wirkt mit der gebotenen Sorgfalt darauf hin, dass alle Personen, die mit der Erfüllung der vertraglichen Pflichten beauftragt sind, die gesetzlichen Bestimmungen über den

Datenschutz beachten und die aus dem Bereich des Auftraggebers bzw. der Eltern und Schüler erlangten Informationen, soweit sie nicht offenkundig sind, nicht an Dritte weiterzugeben oder sonst zu verwerten. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, den Inhalt dieses Vertrages sowie seiner Anlagen Dritten gegenüber nur nach schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers offen zu legen.

11. Vertragsbestandteile

Vertragsbestandteile sind in nachstehender Reihenfolge:

- die Bedingungen dieses Pflichtenheftes (Leistungsbeschreibung)
- das eingereichte Preisangebot des Konzessionsnehmers

Für den Auftraggeber:

Güstrow, den _____

Güstrow, den _____

L. S.

Für den Auftragnehmer:

_____, den _____
