

Dienstleistungskonzessionsvertrag

zwischen

dem Landkreis Coburg, Lauterer Str. 60, 96450 Coburg

vertreten durch

Landrat Sebastian Straubel

(im Folgenden „Landkreis“ genannt)

und

vertreten durch

(im Folgenden Betreiber genannt)

1. Vereinbarungsgegenstand

- a) Der Betreiber übernimmt den Betrieb der Mensa für die Staatliche Realschule Coburg II einschließlich des Pausen- und Getränkeverkaufs.
- b) Mensa- und Pausenverkauf beinhalten auch die Aufstellung von Automaten für Speisen und Getränke in dem Schulgebäude.
- c) Der Verkauf der Speisen und Getränke für Schülerinnen und Schüler wird dem Betreiber exklusiv übertragen. Die Abgabe von Getränken und Speisen im Rahmen von Schulveranstaltungen sind von dieser Vereinbarung nicht erfasst. Gleiches gilt für den Pausenverkauf in einer Woche im Advent (der genaue Termin wird von der Schulleitung jährlich bekannt gegeben).
- d) In der Küche der Mensa werden Speisen für den Bedarf der Staatlichen Realschule Coburg II frisch gekocht. Eine Abgabe von Speisen an andere öffentliche Einrichtungen bedarf einer gesonderten schriftlichen Vereinbarung mit dem Landkreis. Die Abgabe von Speisen an Privatpersonen, die nicht Gäste der Schule oder Teil der Schulfamilie, oder im Auftrag des Landkreises auf dem Schulgelände tätig sind, ist ausgeschlossen.
- e) Eine Überlassung an Dritte ist nur mit schriftlicher Zustimmung der Schulleitung und des Landkreises möglich.
- f) Durch diesen Vertrag wird weder ein lohnsteuer- noch ein sozialversicherungspflichtiges Dienst- oder Arbeitsverhältnis mit dem Landkreis begründet. Der Betreiber ist im Rahmen des Mensabetriebs und des Pausenverkaufs selbständig tätig.

2. Räume und Einrichtungen

- a) Der Landkreis überlässt dem Betreiber für die Vertragszeit zum vertragsgemäßen Gebrauch die für die Zubereitung, Lagerung und den Verkauf vorgesehenen Räume sowie die Sozialräume für die Beschäftigten nach dem als Anlagen 2 a und b beigelegten Lageplänen. Die Überlassung erfolgt im vorhandenen Zustand ohne Gewähr für offene oder versteckte Fehler und Mängel.

- b) Der Landkreis überlässt darüber hinaus die fest eingebauten Einrichtungsgegenstände und Geräte sowie das Inventar dem Betreiber zum Gebrauch im Rahmen des Mensabetriebs bzw. Pausenverkaufs, die in Anlagen 3 zu diesem Vertrag gelistet sind.
- c) Für die Bestellung und die Bezahlung der Speisen und Getränke im Rahmen des Mensabetriebs und des Pausenverkaufs stellt der Landkreis ein Bestell- und Bezahlsystem zur Verfügung.
- d) Der Landkreis Coburg ist für die Ausstattung der Mensa mit Mobiliar, Geschirr, Besteck und Gläsern für den Gebrauch durch die Gäste der Mensa zuständig. Hierzu gehört auch die Ersatzbeschaffung. Die Gegenstände bleiben im Eigentum des Landkreises.
- e) Der Betreiber ist zuständig für die Ausstattung der Küche mit den für die Zubereitung, den Transport, das Servieren der Speisen und die Beseitigung der Speisenreste notwendigen Gegenstände und alle weiteren Materialien, die er im Zusammenhang mit dem Betrieb der Mensa und der Pausen- sowie Getränkeverkäufe benötigt und die nicht unter 2 b, c oder d genannt sind. Hierzu gehört auch die Ersatzbeschaffung. Die Gegenstände bleiben im Eigentum des Betreibers.
- f) Der Landkreis ist berechtigt, durch Beauftragte die Räume zur verkehrsüblichen Zeit (auch in den Schulferien) zu betreten und zu besichtigen. Der Betreiber hat den Beauftragten sachdienliche Auskünfte zu geben. Auf die Betriebsabläufe des Betreibers ist so weit wie möglich Rücksicht zu nehmen. Die hygienerechtlichen Vorschriften sind einzuhalten.
- g) Der Betreiber stellt die Kioske für den Pausenverkauf und im Mensabereich der Schule bei Schulveranstaltungen, Elternabenden u. ä. bei Bedarf kostenlos zur Verfügung. Die Schulleitung spricht sich hierzu mit dem Betreiber rechtzeitig (mind. 4 Wochen vor der Veranstaltung) ab. Der Betreiber regelt die Reinigungsvorgaben für diese Nutzungen mit der Schule schriftlich.

3. Benutzung

- a) Das Anbringen von Aufschriften, Schildern u. ä. ist nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubnis des Landkreises zulässig. Nicht von dieser Regelung betroffen sind die Werbung für Essensangebote und schulische Veranstaltungen sowie Dekorationen im Rahmen schulischer Veranstaltungen. Hier ist mit dem für den Bauunterhalt der Schulen zuständigen Sachbearbeiter im Landratsamt Coburg vorab zu klären, wie die Materialien anzubringen sind, um Beschädigungen am Gebäude zu vermeiden.
- b) Die Erlaubnis kann widerrufen werden, wenn sich ergibt, dass die betreffenden Anlagen geeignet sind, den Schulfrieden zu stören. Der Betreiber verpflichtet sich das Werbeverbot des BayEUG in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten. Der Betreiber ist verpflichtet bei Vertragsende auf Verlangen des Landkreises die von ihm eingebrachten Anlagen zu beseitigen und auf seine Kosten den früheren Zustand wieder herzustellen. Der Landkreis ist berechtigt, solche Anlagen, die ohne seine Genehmigung angebracht wurden oder Anlagen, die nach Vertragsende nicht entfernt wurden, auf Kosten des Betreibers zu entfernen und den früheren Zustand wieder herstellen zu lassen.
- c) Handlungen und Unterlassungen, die dem Landkreis als Eigentümer rechtlich nicht erlaubt sind, sind auch dem Betreiber verboten und gelten als vertragswidrig im Sinne des § 543 Abs. 2 BGB.
- d) Der Betreiber verpflichtet sich und evtl. von ihm beschäftigte Personen, das auf dem Schulgelände geltende Rauchverbot einzuhalten.
- e) Im Rahmen des Mensabetriebs und des Pausenverkaufs dürfen nur Personen eingesetzt werden, die ein erweitertes amtliches Führungszeugnis ohne Einträge vorweisen können. Das Führungszeugnis darf zum Zeitpunkt der erstmaligen Beschäftigung nicht älter als sechs Monate sein. Es ist alle drei Jahre zu erneuern und dem Landkreis Coburg vorzulegen.
- f) Durch den Betrieb der Mensa und des Pausenverkaufs darf der Schulbetrieb nicht negativ beeinflusst werden.

4. Verpflegungsangebot

- a) Die Öffnungszeiten, Angebot und Preise des Pausenverkaufs sind mit der Schulleitung und dem Schulforum regelmäßig abzusprechen und schriftlich zu fixieren. Beschlüsse der Landkreisgremien sind hierbei zu beachten. Preiserhöhungen für Angebote der Anlage 1a sind mit der Schulleitung und dem Landkreis abzustimmen. Für Angebote, die in Anlage 1 b genannt sind, ist eine Abstimmung nicht erforderlich. Preiserhöhungen sind jeweils zu Schuljahresbeginn möglich. Der Betreiber verpflichtet sich, bei der Ausführung dieses Vertrages die Mitbestimmungsrechte des Schulforums nach dem BayEUG einzuhalten.
- b) Der Betreiber stellt den Pausenverkauf und den Mensabetrieb während der mit der Schule vereinbarten Zeiten sicher. Die abgesprochenen Zeiten sind in einer gesonderten Vereinbarung zwischen dem Betreiber und der Schulleitung schriftlich zu fixieren. Eine Ausfertigung der Vereinbarung ist dem Landkreis vorzulegen.
- c) Getränke- und Speiseautomaten können im Schulgebäude nur in Absprache mit und unter schriftlicher Zustimmung der Schulleitung und des Landkreises und auf Kosten des Betreibers aufgestellt werden. Für Betrieb, Sicherheit und Hygiene der Automaten ist der Betreiber allein verantwortlich. Die Standorte der Automaten sind in den einzelnen Grundrissplänen einzuzichnen. Auch die Einstellung des Angebots über Automaten bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Schulleitungen und des Landkreises.
- d) Alkoholische Getränke und Tabakwaren dürfen nicht abgegeben oder verkauft werden.
- e) Die aktuelle Preisliste für die Waren im freien Verkauf ist im Bereich der Verkaufsorte in Absprache mit dem Sachbearbeiter für den Bauunterhalt im Landratsamt Coburg gut sichtbar anzubringen.

5. Höhe des Entgelts

- a) Die Räume, Einrichtung und Gebrauchsgegenstände nach Maßgabe dieses Vertrages sowie Strom, Gas und Wasser für die Versorgung der Realschule Coburg II mit Mittagessen, sowie für den Pausen- und den Getränkeverkauf an der Realschule Coburg II werden dem Betreiber unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
- b) Für Essen, das an externe Einrichtungen abgegeben wird, ist ein Anteil an den Kosten des Landkreises in Höhe von 0,16 € brutto je Essen zu entrichten.

6. Kautions

Eine Kautions wird nicht vereinbart.

7. Reinigung, Hygiene

Der Betreiber übernimmt auf eigene Kosten die ordnungsgemäße Reinigung der überlassenen Räume (Anlagen 2 a und b), der verwendeten Gegenstände und Geräte sowie des Mobiliars in diesen Räumen (Anlage 3), sowie aller von ihm selbst eingebrachten Gegenstände. Hierzu gehört auch Reinigung und Wartung des Fettabscheiders sowie die Lagerung und Entsorgung von Speiseresten. Für die Einhaltung der Hygienevorschriften ist der Betreiber verantwortlich. Die Räume sind auf Kosten des Betreibers ungezieferrfrei zu halten. Die Nichteinhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften können zu einer außerordentlichen Kündigung des Vertrages führen.

Der Landkreis ist für die Reinigung des Speisesaals und aller Räume zuständig, die von den Schülerinnen und Schülern genutzt werden.

8. Wirtschaftsführung, gewerberechtliche, lebensmittelrechtliche und sonstige Vorschriften

- a) Die Wirtschaftsführung, die Abwicklung des Speisen- und Getränkeverkaufs sowie die Abrechnungen sind Aufgabe des Betreibers.
- b) Der Betreiber hat alle zum Betrieb der Mensa und der Pausenverkäufe notwendigen Genehmigungen einzuholen und für die Vertragsdauer aufrecht zu erhalten. Die einschlägigen lebensmittelrechtlichen, hygienischen, datenschutzrechtlichen und sonstigen Vorschriften sowie der Sicherheitsvorschriften sind zu beachten.
- c) Der Betreiber hat den Betrieb selbst zu führen. Der Betrieb darf ohne schriftliche Zustimmung des Landkreises weder ganz noch teilweise geschlossen werden.

9. Haftung

- a) Der Landkreis gewährleistet den ordnungsgemäßen Zustand der zur Verfügung gestellten Räume und technischen Einrichtungen zum Zeitpunkt der Übergabe an den Betreiber. Die Wartung der vom Landkreis eingebrachten Gegenstände wird gemäß der angefügten Kostenaufteilung (Anlage 4) festgelegt; diese ist Bestandteil des Vertrages.
- b) Der Betreiber haftet für alle Schäden die dem Landkreis an den überlassenen Einrichtungen, Geräten, Räumen und Zugangswegen im Zusammenhang mit der Nutzung entstehen. Eine gebrauchsgemäße Abnutzung und Verschleiß sind hiervon nicht erfasst.
- c) Für die ordnungsgemäße Wartung und den Ersatz der Geräte ist derjenige zuständig, der sie beschafft hat. Schäden, die nachweislich auf Grund nicht durchgeführter Wartungen entstehen, trägt derjenige, der für die Wartung verantwortlich ist.
- d) Der Betreiber stellt den Landkreis von Ansprüchen seiner Mitarbeiter oder Beauftragten und sonstiger Dritter für Schäden frei, die im Zusammenhang mit der Benutzung der überlassenen Räume, Geräte sowie der Zugänge zu den Räumen und Anlagen stehen.
- e) Der Betreiber verzichtet auf die Geltendmachung eigener Haftungsansprüche gegen den Landkreis, den Freistaat Bayern oder deren Bediensteten oder Beauftragten und im Fall seiner Inanspruchnahme durch Dritte auf die Geltendmachung von Rückgriffsansprüchen gegen den Landkreis, den Freistaat Bayern und deren Bedienstete oder Beauftragte.
- f) Der Betreiber schließt ausreichende Haftpflicht- und Unfallversicherungen ab, durch die die Schadensrisiken abgedeckt werden.
- g) Der Landkreis haftet nicht für Schäden, die dem Betreiber durch Feuchtigkeitseinwirkung an Waren und Einrichtungsgegenständen entstehen die in seinem oder dem Eigentum Dritter stehen, gleichgültig, welcher Art, Herkunft, Dauer und welchen Umfangs die Feuchtigkeitseinwirkung ist, es sei denn, dass der Landkreis den Schaden vorsätzlich herbei geführt hat. Im Übrigen ist die Haftung des Landkreises auf die Höhe der Gebäudehaftpflichtversicherungssumme begrenzt.

10. Instandhaltung, Bauunterhalt

- a) Der Betreiber hat die Räume samt beweglicher und unbeweglicher Einrichtungen sowie die Anlagen auf dem Schulgelände ungeachtet der Eigentumsverhältnisse schonend und pfleglich zu behandeln und in den Räumen für ausreichende Reinigung und Lüftung zu sorgen. Er hat Vorkehrungen zur Verhütung von Brandgefahr in den ihm überlassenen Räumen zu treffen und die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.

- b) Der Betreiber verpflichtet sich ohne Rücksicht auf etwaiges Verschulden und ungeachtet der Eigentumsverhältnisse zur Beseitigung von Verstopfungen in den Abflussleitungen der ihm zur Verfügung gestellten Räume (Anlagen 2 a und b) auf eigene Kosten. Für den Bauunterhalt der Räume ist der Landkreis zuständig. Er ist unverzüglich von evtl. auftretenden Schäden und Mängeln zu unterrichten. Unterlässt der Betreiber die Anzeige schuldhaft, so ist er dem Landkreis zum Ersatz des daraus entstandenen Schadens verpflichtet. Nimmt der Betreiber die Behebung ohne Zustimmung des Landkreises selbst vor, so kann dieser die Ersatzleistungen ablehnen, es sei denn, der Betreiber hat zur Abwendung eines Notstandes gehandelt.
- c) Kosten für vom Betreiber z. B. durch unsachgemäßen Umgang grob fahrlässig oder vorsätzlich verursachte Instandhaltungs- oder Unterhaltungsmaßnahmen trägt der Betreiber.
- d) Der Landkreis darf Ausbesserungen und bauliche Veränderungen, die zur Erhaltung der Räume oder zur Abwendung drohender Gefahren oder zur Beseitigung von Schäden notwendig werden auch ohne Zustimmung des Betreibers vornehmen.
- e) Soweit der Betreiber Arbeiten nach d) dulden muss, besteht ein Anspruch auf Schadensersatz, sofern die Arbeiten den Gebrauch der Räume zu dem vereinbarten Zweck ganz oder teilweise erheblich einschränken.

11. Vertragszeit, Kündigung

- a) Der Vertrag wird mit Wirkung zum 1. September 2024 geschlossen. Er gilt bis Ende des Schuljahres 2027/2028.
- b) Beide Vertragsparteien können das Vertragsverhältnis mit einer Kündigungsfrist von sechs Monaten zum Beginn eines neuen Schuljahres kündigen.
- c) Die Kündigung bedarf der Schriftform.
- d) Das Recht auf außerordentliche Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.
- e) Der Landkreis ist zur außerordentlichen fristlosen Kündigung insbesondere berechtigt, wenn der Betreiber trotz vorheriger schriftlicher Mahnung übernommene Pflichten nicht erfüllt, insbesondere wenn der Betreiber
 - einer Vertragsbestimmung zuwiderhandelt,
 - die auferlegte Bewirtschaftungspflicht nicht oder nicht in vollem Umfang erfüllt,
 - den Betrieb ganz oder teilweise ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Landkreises einem Dritten zur Nutzung überlässt
 - seiner Reinigungspflicht und den hygienerechtlichen oder sicherheitsrechtlichen Bestimmungen nicht nachkommt
 - wenn er Personen im Bereich der Mensa beschäftigt, die Einträge im erweiterten amtlichen Führungszeugnis aufweisen, ohne deren Relevanz für die Beschäftigung an einer Schule vorab schriftlich mit dem Landkreis Coburg geklärt zu haben
 - bei Vergleichs oder Insolvenzverfahren
 - ein anderer wichtiger Grund vorliegt, insbesondere wenn das Verhalten des Betreibers die Interessen des Landkreises so beeinträchtigt, dass ihm die Fortsetzung der vertraglichen Vereinbarung nicht mehr zugemutet werden kann.

In diesen Fällen sind Entschädigungsansprüche des Betreibers wegen Auflösung des Vertrages ausgeschlossen.

- f) Die überlassenen Räume (Anlagen 2 a und b) und Gegenstände (Anlagen 3) sind nach Vertragsablauf oder nach einer fristgerechten oder außerordentlichen Kündigung innerhalb von 2 Wochen zu räumen und in sauberem Zustand zurückzugeben. Sollten sich die Räume nicht in einem Zustand befinden, in dem es sich bei ordnungsgemäßer Er-

füllung der Pflichten des Betreibers sowie bei schonender Behandlung und pflichtgemäßer Pflege befindet, so ist der Landkreis berechtigt, die erforderlichen Maßnahmen auf Kosten des Betreibers durchführen zu lassen.

12. Vertragsänderung

Änderungen dieses Vertrages sind in schriftlicher Form zu vereinbaren. Mündliche Absprachen haben keine Gültigkeit. Nebenabsprachen bedürfen der Schriftform.

13. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Vereinbarung ganz oder teilweise unwirksam sein oder ihre Rechtswirksamkeit später verlieren, so soll hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt werden. Anstelle der unwirksamen Bestimmung gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Bestandteil des Dienstleistungskonzessionsvertrages sind folgende Anlagen:

Anlage 1 a	Vereinbarung zum Betrieb der Mensa und Angebot von Mittagessen
Anlage 1 b	Vereinbarung zum Angebot im Pausenverkauf
Anlage 2 a	Lageplan überlassene Räume Erdgeschoss
Anlage 2 b	Lageplan überlassene Räume Untergeschoss
Anlage 3	Aufstellung Kücheneinrichtung - Inventarverzeichnis
Anlage 4	Kostenaufteilung

Coburg, den

, den

 Sebastian Straubel, Landrat
 Landkreis Coburg

Mensaausschreibung 2024
CO II – Mittagsverpflegung:

Rahmenbedingungen:

Die Vergabe erfolgt im Rahmen eines Dienstleistungskonzessionsvertrages – somit wirtschaftet der Betreiber eigenverantwortlich. Verträge kommen zwischen den Erziehungsberechtigten und dem Betreiber zustande. Die Schule und der Träger unterstützen die Essensversorgung – sie haften nicht für Kostenausfälle.

Rund um die Realschule Coburg II gibt es lediglich einen Dönerstand. Weitere Läden, die Lebensmittel anbieten, sind fußläufig nicht erreichbar.

Mittagsverpflegung und Pausenangebot werden an einen Betreiber vergeben.

Der Landkreis stellt die Räume kostenlos zur Verfügung und übernimmt die Betriebskosten. Die weitere Kostenaufteilung ist in einer Anlage dargestellt. Reinigung des Weißbereichs der Küche sowie Grobreinigung des Ausgabebereichs nach jedem Verkauf sind Aufgabe des Betreibers. Auch die Reinigung des Geschirrs gehört zu den Aufgaben des Essensanbieters.

Es ist möglich, in der Küche Essen für externe öffentliche Abnehmer herzustellen (Kitas, Schulen). Für extern ausgegebene Essen wird eine Betriebskostenpauschale von 0,16 € brutto je Essen verlangt.

An der Schule gibt es das Bezahlsystem von opc – Onlinebestellung ist möglich. Bestellterminals stehen ebenfalls zur Verfügung. Die Mensakarten gelten zeitgleich als Schülerschein.

Neben der Vorbestellung von Essen, ist auch der Verkauf nicht vorbestellter Speisen möglich. Derzeit werden täglich etwa 80 Essen vorbestellt und nochmals 40 Essen im Barverkauf ausgegeben.

Vorbestelltes Essen kostet 0,50 € weniger, als Essen im Barverkauf. Künftig wird ein vorbestelltes Essen für 4,50 € angeboten. Lehrkräfte zahlen 5,00 €. Die Preisbindung besteht nur für die Menülinie, die nach DGE-Standards angeboten wird. Für alle weiteren Gerichte kann der Betreiber die Preise frei kalkulieren. Eine Änderung der Preise der Menülinie, die nach DGE-Standards angeboten wird, bedarf der Verhandlung mit dem Träger der Schule und der Schulleitung. Eine Preisverhandlung ist frühestens zwei Jahre nach Vertragsbeginn möglich.

Dem Betreiber stehen zwei kostenfreie Parkplätze auf dem Schulgelände zur Verfügung.

Zubereitungsküche:

Vergeben wird die Mittagsverpflegung **mit** Zubereitung vor Ort frisch gekochter Speisen und Ausgabe der Speisen durch qualifiziertes und im Umgang mit Kindern geübtes Personal des Essensanbieters.

Es gibt zwei Ausgabestellen in direktem räumlichem Zusammenhang – Kunden stellen sich in zwei Schlangen an. In einer Linie werden vorbestellte Speisen, die mit der Mensacard gezahlt werden, ausgegeben. In der anderen Linie erfolgt Barverkauf und Snackverkauf. Daraus ergibt sich während der Hauptausgabezeiten der Bedarf an zwei Ausgabekräften und einer weiteren Küchenkraft (spülen, nachlegen...)

Ein erweitertes amtliches Führungszeugnis der eingesetzten Kräfte ist vorzulegen.

Kinder holen Einzelportionen am Ausgabebetresen mit einem Tablettssystem. Salat wird an einer Salatbar frei zugänglich angeboten.

Benutztes Geschirr wird auf einem Servierwagen gesammelt.

Für die Versorgung mit Getränken steht ein Wasserspender in der Mensa zur Verfügung, der freizugänglich genutzt werden kann. Die Gläser sind vom Betreiber bereitzustellen und zu reinigen.

Beschreibung der Küche:

Plan der Räume liegt bei

Essensangebot:

Das Essensangebot richtet sich an die gesamte Schulfamilie.

Angeboten werden Montag bis Donnerstag außerhalb der Schulferien in Bayern drei Menülinien. Eine Linie wird nach DGE-Standard zusammengestellt und als solche deutlich gekennzeichnet.

Am Freitag essen ca. 10 Kinder – hier wird ein Menü angeboten.

Eine Menülinie besteht aus:

wahlweise Vorsuppe oder Salat

Hauptgericht

Nachspeise (bevorzugt frisches Obst oder Quark)

Für ein Kaltgetränk steht der Wasserspender zur Verfügung.

Die Größe der Portionen richtet sich nach dem Bedarf der Schülerinnen und Schüler. Salat und eine Sättigungsbeilage können in unbegrenzter Menge nachgeholt werden.

Süße Hauptspeisen werden max. 2 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.

Täglich wird ein vegetarisches Gericht angeboten.

Schülerinnen und Schüler mit nachgewiesenen Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes Essen erfolgen.

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte werden berücksichtigt.

Regelmäßige Rückmeldung an die Küche über Qualität der Gerichte und Größe der Portionen erfolgt durch die Schulleitung. Essen, die nicht schmecken, werden nicht mehr angeboten. Absprache hierzu erfolgt mit der Schulleitung.

Qualität

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Bei Obst und Gemüse werden frische oder tiefgekühlte Produkte Konserven vorgezogen.
- Produkte der Convenience-Stufe 4 und 5 (regenerierfertige Lebensmittel und verzehr-/tischfertige Lebensmittel wie z. B. kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts) werden nicht verwendet.
- Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe sind zu bevorzugen.
- Es werden keine Speisen, in denen Alkohol oder Alkoholaromen als Zutat eingesetzt sind, angeboten.
- Formfleischerzeugnisse werden nicht verwendet.
- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.

- Frittierte und /oder panierte Produkte werden maximal 2 x in 2 Wochen angeboten.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (z. B. ein Kellenplan) verwendet.
- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Warmhalte-und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.

Zeiten der Mittagsverpflegung:

Das Essen wird von Montag bis Donnerstag in 2 Schichten ausgegeben. Die erste Schicht kommt um 12:10 Uhr, die zweite Schicht um 13:00 Uhr. Unterrichtsbeginn am Nachmittag ist um 13:45 Uhr.

Am Freitag essen Kinder zwischen 13:00 und 13:30 Uhr.

Essen to go ist nicht erwünscht. Treten unvorhergesehene Ereignisse wie Hitzefrei, Sturmwarnung auf, durch die die Schule vormittags endet, stellt der Betreiber Mitnahmegefäße für Essen zur Verfügung. Es wird nach einvernehmlichen Lösungen gesucht, damit möglichst alle bestellten Essen vor Ort gegessen oder mitgenommen werden können.

Bestellsystem:

Die Bestellung erfolgt über opc-Bestellsystem. Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8:30 Uhr des Schultages wirksam. In den ersten drei Wochen des Schuljahres erfolgt die Bestellung für die 5. Klassen durch die Schulleitung per Telefon ebenfalls bis spätestens 8:30 Uhr.

Die Schulleitung erhält die Essenspläne mindestens 2 Wochen im Voraus. Essenspläne werden mind. 2 Wochen vorher in das Bestellsystem eingepflegt

Die Schule meldet dem Essensanbieter nach Möglichkeit eine Woche vorab, wenn eine Klasse zur Essenszeit nicht im Schulgebäude ist (Wandertage, Klassenausflüge, Gottesdienste, kein Ganztagsangebot....). Versäumte Rückmeldungen über Schulausfälle haben keine Rechtsfolgen.

Dienstleistungskonzessionsvertrag zur Versorgung der Staatlichen Realschule Coburg II mit Mittagessen und Pausenverpflegung 2024

Pausenverpflegung

Der Pausenverkauf erfolgt auf eigenes wirtschaftliches Risiko des Betreibers. Räume und Betriebskosten werden vom Träger der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt. Die Pausenverpflegung wird gemeinsam mit der Mittagsverpflegung an den gleichen Betreiber vergeben.

Schulleitung und Betreiber des Pausenverkaufs verpflichten sich zu einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit. Gemeinsames Ziel ist ein zuverlässiges und gesundes Pausenangebot an der Schule sicherzustellen, es den Entwicklungen der Schule beständig anzupassen und dabei die wirtschaftlichen Interessen des Betreibers im Blick zu behalten.

1. Der Anbieter hat das alleinige Verkaufsrecht für Pausenangebote und Getränke an der Schule.

Nicht inbegriffen sind Verpflegungsangebote bei Veranstaltungen in der Schule, am Schulfest, im Rahmen von Projekt- oder Wahlunterricht, schulinterne Fortbildungen für Lehrkräfte, private Feiern und Ähnliches. Hierzu können Einzelfestlegungen getroffen werden, die jedoch von diesem Vertrag nicht erfasst sind.

Weitere Ausnahmen vom alleinigen Verkaufsrecht gelten:

Im Rahmen eines fair-trade-Verkaufes während einer Pause am Vormittag verkauft eine Schülergruppe max. 2 x je Monat fair-trade-Produkte – dazu gehören auch Süßigkeiten.

An maximal zwei Tagen im Schuljahr verkauft die SMV in der Pause Snacks. Diese Tage werden dem Betreiber der Pausenverpflegung mindestens zwei Wochen vorher bekannt gegeben.

2. Öffnungszeiten des Pausenverkaufs

Der Betreiber stellt den durchgehenden Verkauf von Pausenangeboten an allen Schultagen in Bayern sicher. Montag bis Donnerstag ist der Pausenverkauf von 7:15 – 14:00 Uhr geöffnet, am Freitag von 7:15 bis 13:30 Uhr.

3. Personal

Im Pausenverkauf wird Personal eingesetzt, dessen Eignung durch ein erweitertes amtliches Führungszeugnis nachgewiesen ist. Es soll freundlich, serviceorientiert und im Umgang mit Kindern geübt sein. Sollte die Schulleitung mehrmals schriftlich diese Eignung bemängeln, kann sie auch verlangen, dass anderes Personal im Verkauf eingesetzt wird.

4. Angebot:

a) Mindestangebot:

2 Sorten frisches Obst nach Saison

Belegtes Brot mit Frischkäse und Gemüse/Kräutern

Verschieden Brötchensorten und Laugengebäck belegt mit Wurst oder Käse

Müsli im Becher

Obst mit Joghurt

Getränke: Mineralwasser, verschiedene Säfte, verschiedene Kaffeespezialitäten aus einem Kaffeevollautomaten, Kakao, Tee

b) Beschränkung:

Täglich max.3 Sorten Süßigkeiten im Kioskverkauf
Täglich max. 4 Sorten Gebäck im Kioskverkauf
max. 2 warme Snacks pro Tag im Angebot
Es werden keine gesüßten Getränke angeboten.

5. Preisfestsetzung:

Die Festsetzung der Preise für die Produkte, die unter Mindestangebot (4a) genannt sind, erfolgt in Absprache mit der Schulleitung. Es ist darauf zu achten, dass sie deutlich preisgünstiger angeboten werden, als Produkte, die der Beschränkung (4b) unterliegen.

Die Bezahlung erfolgt alternativ bargeldlos mit der Mensacard oder im Barverkauf.

6. Angebotsorte

Der Verkauf der Speisen erfolgt ausschließlich in der Mensa der Schule. Während der Ausgabzeiten für warmes Essen ist durch ausreichend Einsatz für Personal im Pausenverkauf sicherzustellen, dass die Wartezeit im Pausenverkauf 5 Minuten nicht übersteigt.

In der Mensa steht ein Wasserspender zur Verfügung. In der Cafeteria werden auf Kosten des Betreibers ein Automat mit gekühlten Getränken und ein Automat mit Heißgetränken aufgestellt. Im Vorraum der Zweifachhalle der Schule wird ein Automat mit gekühlten Getränken durch den Betreiber aufgestellt. Dieser Automat ist mit Münzen zu betreiben.

7. Weitere Rahmenbedingungen

Sowohl die Schulleitung als auch der Betreiber der Mensa benennen einen festen entscheidungsbefugten Ansprechpartner, die sich vierteljährlich in Feedbackgesprächen austauschen, um die Qualität des Angebots sicherzustellen.

LEGENDE:

- | | | | |
|------|------------------------------------|-------|----------------------------------|
| --- | = Kältemittel- und Steuerleitungen | BE | = Bodenabwässerung (Bodenablauf) |
| --- | = Trowassersleitungen | FS | = Fertigsockel |
| + | = Schuko Steckdose 230 V / 1-PEN | ÜOKFF | = Über Oberkante Fertigfußboden |
| + | = zweifach Schuko Steckdose | ÜOKFS | = Über Oberkante Fertigsockel |
| + | = CEE-Steckdose 400 V / 3-PEN | ÜUKRD | = unter Unterkante Rohdecke |
| + | = Datensteckdose | EZ | = Elektroleitung |
| + | = Deckendurchbruch | STL | = Steuerleitung |
| BD | = Bodendurchbruch | DL | = Datenleitung |
| WS | = Wandschütz | Opt | = Optimierung |
| WD | = Wanddurchbruch | PA | = Potentialausgleich |
| DKB | = Deckenkernbohrung | KW | = Kaltwasserzuleitung |
| FRB | = Fußbodenkernbohrung | KWW | = Warmwasserzuleitung |
| UK | = Unterkante | KWK | = Erhitztes Wasser kalt |
| OK | = Oberkante | WWW | = Erhitztes Wasser warm |
| UKRD | = Unterkante Rohdecke | DKW | = Demn-Wasser kalt |
| UKFD | = Unterkante Fertigdecke | TA | = Trowasserablauf |
| UKRF | = Unterkante Rohfußboden | A | = Abwasserleitung |
| OKRF | = Oberkante Rohfußboden | | |
| OKFF | = Oberkante Fertigfußboden | | |
| OKFS | = Oberkante Fertigsockel | | |

ZU BEACHTEN:

Allgemein:
 Installationen der Technischen Gewerke sind nach den geltenden technischen Richtlinien – DIN, DVGW, VDE ect. – zu erstellen. Alle Baugängen in cm x m.
 Die in der Legende angegebenen Anschlüsse sind Durchsatzwerte – genaue Angaben nach Montage- bzw. Ausführungsplan der KÜCHENEINRICHTUNGSFIRMA.
 Sockel, Rinnen und Fußbodenabwässerungen sind dem Rinnen- und Sockelplan zu entnehmen.
 Die angegebenen Durchbrüche, Schlitze und Kernbohrungen sind vom Statiker und den betreffenden Haustechnikplänen zu prüfen.

Der Fußbodenaufbau muss der DIN 10506 entsprechen. Die Abdichtung des Fußbodens hat gem. DIN 18195 zu erfolgen. Bodenabwässerungen sind gemäß DIN 4122 auszuführen. Die Zu- und Ableitungen sind gegen Feuchtigkeit zu isolieren. Das Membran für Fußböden ist 1/571 ist zu berücksichtigen.
 Der Fußboden muss im Bereich von Einfahrgeleiten wie z.B. Einfahr-Kühlschränke, -Schokkührer, -Abfrierkühler, -Kombiempfer usw. waagrecht ausgeführt werden.

Sanitär:
 Frischwasseranschlüsse sind nach DIN 1988 bzw. den örtlichen Vorschriften entsprechend auszuführen (z.B. Hauptabsperrventile). Alle Rohrleitungen sind, soweit nicht anders angegeben, bis 50 mm einschließlich Absperrventilen über OKFF bzw. OKF-Sockel und nach Aufstellung der Geräte bis zu den Anschlüssen in diesen bauseits zu verlegen und anzuschließen.
 Geruchsverschluss, Absperrventile und Kondensatbehälter sowie evtl. erforderliche Druckminderer, Drucksteigerungspumpen, Schmutzfangler und Rückschlagventile sind bauseits vorzusehen.

Der Fließdruck muss zwischen 3 und 4 bar betragen, gegebenenfalls muss eine Drucksteigerungspumpe eingesetzt werden. Alle Wasserzuleitungen für Spül- und Kaffeemaschine müssen, sofern ein höherer Druck als 5 bar vorhanden ist, bauseits mit einem Druckminderer und Überdruckventil versehen sein.

Durchbrüche bei den bauseitigen Bodenrinnen, Bodenabläufen und Schlauchanschlüssen nach Angaben des Sanitär-Planers. Planung und Lieferung der Bodenabläufe, Bodenrinnen und Armaturen für Schlauchanschlüsse durch Sanitär.

Armaturen für Schlauchanschlüsse, Schlauchschiff, Selbstspender, Handtuchspender und Papierkorb bauseits. Kaltwasser-weich bis 3° dH für Geschirrspülmaschinen, Bain-Marie und Schnellkochesste.

Fettabscheider durch Gewässersanitär.
Elektro:
 Die Elektroinstallation einschließlich Schutzmaßnahmen und Potentialausgleichssystem ist den VDE-Richtlinien und den Vorschriften des örtlichen EVU entsprechend auszuführen.
 Alle Netzleitungen sind vorschriftsmäßig, bei 400 V-Anschluss einzeln, abzuschirmen und mit einer öligen Trenneinrichtung (3 mm) zu versehen.
 Anschlüsse für Kühlgeräte sind ohne Nachabschaltung auszuführen.
 Edelstahlgehäusen, Kochgeräten, Bodenrinnen usw. sind an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen.
 Bei Einsatz einer Leistungsplanungsanlage werden geräteseitig potentialfreie Kontakte zur Verfügung gestellt.
 Die angegebenen Steuerleitungen sind bauseits zu verlegen. Die Schaltstützen für die Optimierung sind bei Großgeräten einzubau.

Elektroleitungen sind mit 2 m freiem Kabelende zu verlegen.
 Steckdosen ohne Höhenangabe sind 1100 mm ÜOKFF vorzusehen. Es sind keine Reinigungssteckdosen anzugeben.

Lüftung:
 Zu- und Abluftanlagen sind entsprechend der VDI 2052 auszuführen.
 Leitungen für Dunstabsaughauben und Garolformaten etc. sind bauseits zu stellen und nach den Regeln der Lüftungstechnik an die Entlüftungsanlage anzuschließen. Bei Gasgeräten ist in den Abluftkanal eine entsprechende Steuereinheit (z.B. Windföhrenkreis), zur Steuerung des Magnetventils in der Gaszuleitung, bauseits einzubauen.
 Das Erhitzen der Abgase in Durchströmern muss nach DVGW G 634 und G 660 erfolgen.
 Ab- und Fortluftkanäle für Spülmaschinen sind wasserdicht, korrosionsbeständig und entlüftet auszuführen.
 Ab- und Fortluftkanäle, insbesondere für Spülmaschinen, sind mit Frostschutzmaßnahmen in Form von selbstschließenden Luftklappen auszuführen.

Die Elektroinstallation einschließlich Schutzmaßnahmen und Potentialausgleichssystem ist den VDE-Richtlinien und den Vorschriften des örtlichen EVU entsprechend auszuführen.
 Alle Netzleitungen sind vorschriftsmäßig, bei 400 V-Anschluss einzeln, abzuschirmen und mit einer öligen Trenneinrichtung (3 mm) zu versehen.
 Anschlüsse für Kühlgeräte sind ohne Nachabschaltung auszuführen.
 Edelstahlgehäusen, Kochgeräten, Bodenrinnen usw. sind an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen.
 Bei Einsatz einer Leistungsplanungsanlage werden geräteseitig potentialfreie Kontakte zur Verfügung gestellt.
 Die angegebenen Steuerleitungen sind bauseits zu verlegen. Die Schaltstützen für die Optimierung sind bei Großgeräten einzubau.

Elektroleitungen sind mit 2 m freiem Kabelende zu verlegen.
 Steckdosen ohne Höhenangabe sind 1100 mm ÜOKFF vorzusehen. Es sind keine Reinigungssteckdosen anzugeben.

Lüftung:
 Zu- und Abluftanlagen sind entsprechend der VDI 2052 auszuführen.
 Leitungen für Dunstabsaughauben und Garolformaten etc. sind bauseits zu stellen und nach den Regeln der Lüftungstechnik an die Entlüftungsanlage anzuschließen. Bei Gasgeräten ist in den Abluftkanal eine entsprechende Steuereinheit (z.B. Windföhrenkreis), zur Steuerung des Magnetventils in der Gaszuleitung, bauseits einzubauen.
 Das Erhitzen der Abgase in Durchströmern muss nach DVGW G 634 und G 660 erfolgen.
 Ab- und Fortluftkanäle für Spülmaschinen sind wasserdicht, korrosionsbeständig und entlüftet auszuführen.
 Ab- und Fortluftkanäle, insbesondere für Spülmaschinen, sind mit Frostschutzmaßnahmen in Form von selbstschließenden Luftklappen auszuführen.

1.		

REVISIONEN

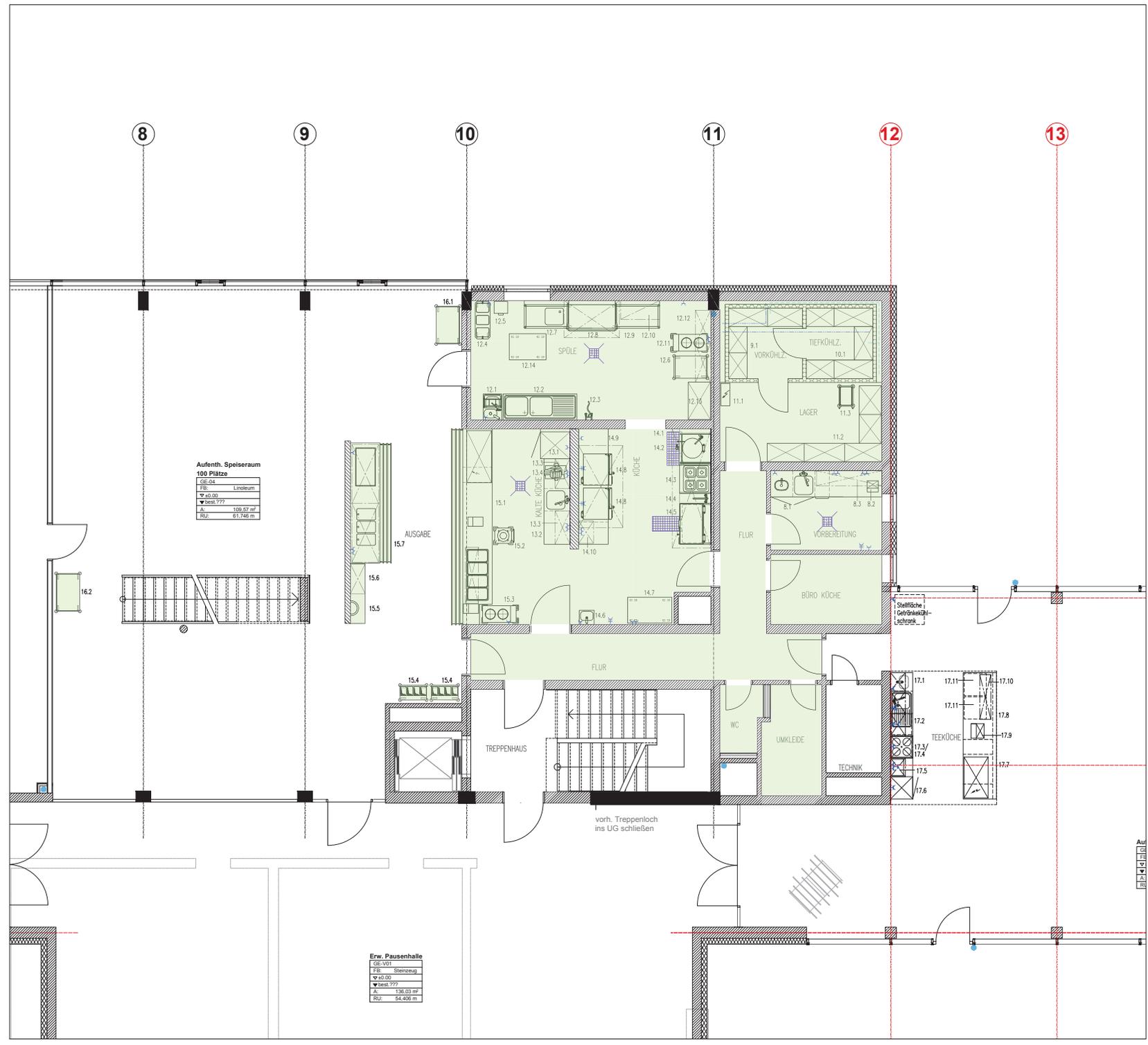
Planbezeichnung/Architekt/Bauamt	Plan-Nummer
GRUNDRISS ERDGESCHOSS	14.004
Planbezeichnung/Ingenieur	Planungsstufe
KÜCHENTECHNISCHE ANLAGEN	5
AUSFÜHRUNGSPLAN MIT ANSCHLUSSPUNKTEN	Direkt- und Gebäude-Nummer
STAATLICHE REALSCHULE COBURG II	1400
Gebäudebezeichnung/Baummaßnahme	Maßstab
	1 : 50
Ingenieur	Unterschrift
SCHMID + PARTNER	Format
INGENIEURE UND BETRIEBSWIRTE	A 1
Am Weichselgarten 6	Plan-Datum
91058 ERLANGEN	11.01.2013
Tel.: (09131) 68590-30	Architekt
	Unterschrift
	Fassung
	Verfärbung
Bauamt	Unterschrift

Aufenth. Speiseraum
100 Plätze

CE/DE	Linoleum
FB	
∇	40.00
∇	best. ???
A	109.87 m²
RZ	81.746 m

Erw. Pausenhalle

CE/VE1	
FB	Steinlegung
∇	40.00
∇	best. ???
A	136.03 m²
RZ	54.468 m



lfd Nr.	Bezeichnung	Fabrikat	Standort
1	Kaffee-, Teebecher 0,3l	Schönwald	Mensa CO II
2	Tafelmesser, rostfrei	Amefa/Atlantik	Mensa CO II
3	Tafelgabel, rostfrei	Amefa/Atlantik	Mensa CO II
4	Tafellöffel, rostfrei	Amefa/Atlantik	Mensa CO II
5	Kaffeelöffel Edelstahl 18/10	Amefa/Atlantik	Mensa CO II
6	Salatschale weiß 0,27 l/ 12 cm/ H 4 cm	Eschenbach	Mensa CO II
7	Salatschale weiß 0,43 l/ 15 cm	Schönwald	Mensa CO II
8	Salatschüssel aus Glas 12 cm		Mensa CO II
9	Kuchenteller 19 cm		Mensa CO II
10	Suppenteller 21 cm	Coupe	Mensa CO II
11	Teller weiß 25,5 cm		Mensa CO II
12	Trinkgläser 0,2l		Mensa CO II
13	Glaskaraffe 1L		Mensa CO II
14	Tablets 32,5 cm x 53 cm		Mensa CO II
15	Tablets 32,5 cm x 53 cm weiß 4002	Cambro	Mensa CO II
16	Geschirrwagen 3 Ebenen		Mensa CO II
17	Geschirrrückgabewagen 2 Ebenen mit Restebehälter und Besteckkasten für Spülmaschine		Mensa CO II
18	Besteckwagen mit 4 Besteckfächern	Hupfer	Mensa CO II
19	Tellerwärmer doppelt		Mensa CO II
20	Tellerwärmer einzel		Mensa CO II
21	Getränkewagen (Transportwagen)		Mensa CO II
22	Vorbereitungswagen 18fach	Hupfer	Mensa CO II
23	Kühlschrank serial number 18094	ALPFRIGO	Mensa CO II
24	Aufschnittmaschine AMH250L		Mensa CO II
25	Tischwaage		Mensa CO II
26	Abfallsammelwagen für Restmüll und Wertstoffe		Mensa CO II
27	Abfallbehälter für Restmüll		Mensa CO II
28	Sortiertisch		Mensa CO II

Plan Nr.	Bezeichnung	Fabrikat	Standort
2.1	Kältemaschinensatz Twin für Pluskühlung		Mülllager G-1-14
2.2	Kältemaschinensatz für Tiefkühlung		Mülllager G-1-14
2.3	Naßmüllkühlschrank für 2 Mülltonne a. 240l		Mülllager G-1-14
2.4	Außenarmatur für Schlauchanschluss		Mülllager G-1-14
3.3	Pluskühlschrank		Warenannahme G-1-12
6.1	Ausgußbecken		Putzraum G-1-09
5.1	CNS-Lagerregal		Trockenlager Küche G-1-10
4.1	CNS-Lagerregal		Geschirr- und Gerätelager Küche G-1-11
4.2	CNS-Behälterregal		Geschirr- und Gerätelager Küche G-1-11
	Waschtisch		Umkleide GE-03.9
	Seifenspender		Umkleide GE-03.9
7	Gegensprechanlage, Telefon, Fax, Netzverbindung		Büro Küchenleitung GE-03.6

Plan Nr.	Bezeichnung	Fabrikat	Standort
8.1	Arbeitstisch mit eingebautem Handwaschbecken und 1 Spülbecken		Vorbereitung GE-03.5
	Papierkorb		Vorbereitung GE-03.5
	Seifen,-Desinf.mittel- und Papierhandtuchspender		Vorbereitung GE-03.5
8.3	Wandhängeschrank mit Schiebetüren		Vorbereitung GE-03.5
9.1	Vorkühlzelle mit 2 CNS-Kühlraumregale		Kühlzellenkombination GE-03.4
9.2	Tiefkühlzelle mit 3 CNS-Kühlraumregale		
11.2	CNS-Lagerregal		Lager GE-03.4
12.1	Handwaschbecken-Ausgußkombination		Spülküche GE-03.3
	Seifen,-Desinf.mittel- und Papierhandtuchspender		Spülküche GE-03.3
12.2	Topfspültisch mit 2 Becken		Spülküche GE-03.3
12.3	Wandmischbatterie und Schlauch mit Reinigungsbrause		Spülküche GE-03.3
12.7	Zulauftisch mit Becken und Geschirrbrause		Spülküche GE-03.3
12.8	Doppelkorbdurchschub-Geschirrspülmaschine		Spülküche GE-03.3
	Lüftungshaube		Spülküche GE-03.3
12.9	Auslaftisch		Spülküche GE-03.3
12.10	Korbbord		Spülküche GE-03.3
12.12	Wandhängeschrank		Spülküche GE-03.3
12.13	CNS-Behälter-, Topfregal		Spülküche GE-03.3
13.1	Pluskühlschrank		Kalte Küche GE-03.2
13.2	Arbeitstisch mit eingebautem Becken		Kalte Küche GE-03.2
13.3	Wandhängeschrank		Kalte Küche GE-03.2
	wandstehender Kochblock mit durchgehender Deckplatte bestehend aus:		Warme Küche GE-03.2
14.1	Paßelement		Warme Küche GE-03.2
14.2	Elt. Schnellkochkessel 60l		Warme Küche GE-03.2
14.3	Elt. - Ceranherd mit 4 Kochstellen		Warme Küche GE-03.2
14.4	Blockarbeitstisch mit Topffüllarmatur		Warme Küche GE-03.2
14.5	Elt. Kippbratpfanne 85l mit CNS-Tiegel		Warme Küche GE-03.2
	Lüftungsdecke		Warme Küche GE-03.2
14.6	Handwaschbecken, wandhänged incl.		Warme Küche GE-03.2
	Papierkorb		Warme Küche GE-03.2

Plan Nr.	Bezeichnung	Fabrikat	Standort
	Seifen-, Desinf.mittel- und Papierhandtuchspender		Warme Küche GE-03.2
14.7	Arbeitstisch, fahrbar		Warme Küche GE-03.2
14.8	Elt. Kombidämpfer 10xGN 1/1 incl. GN-Behälter		Warme Küche GE-03.2
14.9	Arbeitstisch, teilweise abgesenkt		Warme Küche GE-03.2
14.10	Wandbord zweietagig		Warme Küche GE-03.2
	Lüftungsdecke		Warme Küche GE-03.2
15.1	Ausgabetheke mit folgenden Einbaugeräten:		Ausgabe GE-03.1
	Kühlvitrine mit Entnahmeklappen		Ausgabe GE-03.1
	Neutralausgabe		Ausgabe GE-03.1
	Kasse/Kioskterminal		Ausgabe GE-03.1
	etagiges Aufsatzbord mit Wärmestrahler, Beleuchtung und Hustenschutz		Ausgabe GE-03.1
	Warmausgabe mit 4xGN 1/1-Warmhaltebecken		Ausgabe GE-03.1
	Neutralausgabe		Ausgabe GE-03.1
	Menüausgabeterminal		Ausgabe GE-03.1
15.7	Ausgabetheke bestehend aus:		Ausgabe GE-03.1
	Warmausgabe mit 3xGN 1/1-Warmhaltebecken		Ausgabe GE-03.1
	etagiges Aufsatzbord mit Wärmestrahler, Beleuchtung und Hustenschutz		Ausgabe GE-03.1
	Kaltausgabe mit Kühlwanne für 3xGN 1/1		Ausgabe GE-03.1
	etagiges Aufsatzbord mit Beleuchtung und Hustenschutz		Ausgabe GE-03.1
	Fettabscheider		Ausgabe GE-03.1

Kostenaufteilung - Anlage 4

Betrieb der Mensa an der Staatlichen Realschule Coburg II

zwischen

SA = Sachaufwandsträger

B = Betreiber

Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas und Heizung	SA
Kosten für Abfallentsorgung durch die Stadt Coburg	SA
Kosten für Wartung und Ersatzbeschaffung der Großgeräte	SA
Ersatzbeschaffungen an Geschirr u. ä. im Bereich der Essensausgabe	SA
Unterhaltskosten am Gebäude	SA
Kosten für die Reinigung des Speisesaals	SA
Kosten für Aufzug, Hauswart, Gartenpflege	SA
Grundsteuer	SA
Kosten für die Entsorgung der Essensreste	B
Kosten für die Reinigung und Wartung des Fettabscheiders	B
Kosten für Überprüfung und Bekämpfung von Schädlingsbefall	B
Kosten für die Reinigung der Küche sowie der Sozial- und Lagerräume inkl. Putzmittel	B

Diese Aufteilung berücksichtigt, dass Grundstück, Gebäude und die Einrichtung im Eigentum des Sachaufwandsträgers stehen. Alle Maßnahmen, die dem Schutz sowie der Pflege dieser Einrichtungen dienen, fallen in die Zuständigkeit des Sachaufwandsträgers.

Für die Einhaltung der hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben ist der Betreiber zuständig. Daher wurden alle Maßnahmen, die sich im Bereich der Küche auf diese Vorgaben beziehen, dem Betreiber zugeordnet.

Die Energiekosten sollten vorerst als freiwillige Leistung des Sachaufwandsträgers übernommen werden. Der Betreiber verpflichtet sich dafür täglich mindestens ein vollständiges Hauptgericht (mit Beilagen, Salat und Getränk) zu einem Höchstpreis von 4,50 € anzubieten. Die weiteren Preise können frei gestaltet werden. Sie sollten i. d. R. einen Höchstbetrag von 5,00 € für ein komplettes Menü nicht übersteigen. Versicherungen werden gesondert betrachtet: Versicherungen, die im Zusammenhang mit dem Angebot und Qualität des Essens stehen, werden durch den Betreiber getragen. Versicherungen, die im Zusammenhang mit dem Gebäude und dem Grundstück stehen, werden durch den Sachaufwandsträger getragen.

Das Essensangebot wird in Absprache mit dem Schulforum erstellt. Die DGE-Richtlinien können durch eine Kennzeichnung der Menüfolge eingehalten werden und sind wichtige Grundlagen bei einer Bewerbung.