



Ausschreibung für den Pausenverkauf / Mensa

Inhalt

Ausschreibung für den Pausenverkauf / Mensa	1
Anforderungen	3
Rahmenbedingungen des Pachtvertrages	4
Umsatzpacht.....	6
Masernschutz	7
Küchen-Einrichtung / Mensa	8
Kaution	8
Reinigung	8
Nebenkosten	9
Dauer / Kündigung des Pachtverhältnisses.....	9
Anlage 1 – Überblick Unterlagen	10
Anlage 2 – Speisenangebot	12
Anlage 3 – Nachweise.....	14
Anlage 4 – Erklärung	15
Anlage 5 – Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen.....	16
Anlage 6 – Preisgestaltung.....	17

Das Referat für Bildung und Sport, Zentrales Immobilienmanagement, Vermietungen sucht zum Schulbeginn 2024/2025

- Ein*e Pächter*in für den Pausenverkauf/ Mensa für Städt. Heinrich-Heine-Gymnasium, Max-Reinhardt-Weg 27, 81739 München

Wir erwarten:

- Berufsausbildung als Koch/Köchin (nur bei der Mensa) oder vergleichbare Qualifikationen mit Referenzen in der Gastronomie
- eine vollwertige, ökologisch orientierte und kinder- bzw. jugendgerechte Ernährung zu sozialverträglichen Preisen

Abgabetermin für Ihre Bewerbung:

07.06.2024

Referat für Bildung und Sport, Zentrales Immobilienmanagement, Vermietungen
Postanschrift: Bayerstr. 28, 80335 München
Büro: Bayerstr. 28, Zi. 1046, 80335 München
raum.belegung.ost@muenchen.de

Die Vorstellungsgespräche

werden in der Kalenderwoche 24 stattfinden. Sollten Sie sich in der engeren Auswahl befinden, werden wir Sie über den genauen Termin informieren.

Kontakt im Referat für Bildung und Sport:

Tel. 233 – 84304

E-Mail: raum.belegung.ost@muenchen.de

Anforderungen

Den Schüler*innen des Städt. Heinrich-Heine-Gymnasiums soll die Möglichkeit gegeben werden, vor dem Nachmittagsunterricht an einer Verpflegung in Form eines warmen Mittagessens teilzunehmen, und zwar von Montag bis Freitag.

Die Schüler*innen werden im Stundenplan ein ausreichendes Zeitfenster erhalten, um an der Mittagsversorgung teilnehmen zu können.

Das Mittagessen soll den Ansprüchen einer zeitgemäßen, das heißt vollwertigen, ökologisch orientierten und kinder-/jugendgerechten Ernährung entsprechen.

<u>Schule</u>	<u>Straße</u>	<u>Stadtbezirk</u>	<u>potenzielle Essensteilnehmer*innen</u>	<u>Essensteilnehmer*innen</u>
Städt. Heinrich-Heine-Gymnasium	Max-Reinhardt-Weg 27	Ramersdorf-Perlach BA 16	Schuljahr 24/25 Mensa in den alten Pavillons Ab Schuljahr 25/26 Neubau Mensa, bezugsfertig voraussichtlich Herbst 2025	Mo-Do ca 50-100 Essen, Freitag kein Essen Mo-Do ca 150-250 Essen, Freitag kein Essen

Wir möchten darauf hinweisen, dass

- die Schüler*innen jederzeit ihre eigene Verpflegung mitbringen können und
- die Mensa zugleich Aufenthaltsraum von Schüler*innen ist und evtl. auch nur für Studierzwecke benutzt wird.

Der Mittagstisch ist überwiegend auf eine Versorgung mit Tiefkühlmischkost (Zubereitung von Tiefkühlgerichten mit Frischkostanteilen wie Salate, Sättigungsbeilagen und Nachspeisen) für die Schüler*innen ausgelegt.

Die Entscheidung über die Verpachtung der Mensa trifft die Schulleitung und das dazugehörige Gremium (Elternbeirat, Schulforum, Schülermitverantwortung).

Rahmenbedingungen des Pachtvertrages

Voraussetzung für den Küchenbetrieb ist der Abschluss eines Pachtvertrages mit dem Kommunalreferat der Landeshauptstadt München.

Das wirtschaftliche Risiko der Leistungserbringung und der Vertragsabwicklung im Hinblick auf die Leistung an die Schüler/-innen liegt bei der Unternehmerin/beim Unternehmer.

Die Nutzung der verpachteten Fläche ist ausdrücklich nur für den schulischen Betrieb, insbesondere die Pausenverpflegung, den Mittagstisch und nachmittags vorgesehen.

Die persönliche Anwesenheit der Pächter*innen oder einer geeigneten, verantwortlichen Ansprechperson der Pächter*innen (mit Nennung des Namens und der Qualifikation) ist während der Öffnungszeit gefordert. Das Rauchen ist im Schulhaus wie auch auf dem Schulgelände verboten und gilt ausnahmslos für alle Personen.

Die*Der Pächter*in ist zur Unterverpachtung nicht berechtigt..

Der*Dem Pächter*in obliegt die Erhaltung der verpachteten Räume und des Inventars.

Die*Der Pächter*in ist verpflichtet, während der Dauer des Pachtverhältnisses auf ihre*seine Kosten die notwendig werdenden Schönheitsreparaturen ausführen zu lassen. Die*Der Pächter*in verpflichtet sich, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen bzw. eine bereits bestehende entsprechend anzupassen. Als Mindestversicherungssumme sind 512.000 Euro pauschal für Personen- und Sachschäden sowie 26.000 Euro für Vermögensschäden erforderlich. Mietsachschäden (Schäden an städt. Eigentum) müssen in die Sachschäden voll einbezogen sein. Die*Der Pächter*in ist in der Wahl des Versicherungsunternehmens frei.

Es ist zu beachten, dass die LHM nicht für Schäden bei Stromausfall (Gefriergut) aufkommen wird.

Mit der Verpachtung der Küche soll die schülergerechte Versorgung der Schüler*innen sowie die Versorgung der Lehrkräfte und anderen Dienstkräften der Schule mit einem schülergerechten Sortiment an Lebensmitteln zu sozialverträglichen Preisen – d.h. zu Preisen, die erheblich unter dem Preisniveau von Kleingaststätten, Kiosken u.ä., liegen – gewährleistet werden.



Die Prüfung, ob die Preisgestaltung dem entspricht, erfolgt durch die Schulleitung unter Einbeziehung des Schulforums bzw. des Referats für Bildung und Sport.

Bei der Festlegung Ihres/seines Warenangebotes bedarf der/die Pächter/-in der Zustimmung der Schulleitung (Elternbeirat, Schulforum, Schülermitverantwortung). Das Warenangebot ist auf eine gesunde Ernährung der Schüler/-innen abzustellen.

Der Verkauf von alkoholhaltigen Getränken, Energie Drinks wie auch von Tabakwaren jeglicher Art, ist nicht zulässig.

Für die*den Pächter*in ist es Vertragsbedingung auch einen Pausenverkauf für die Schüler*innen anzubieten. Der Verkauf ist an allen Schultagen geöffnet zu halten.

Die genauen Pausenzeiten der Schule stellen sich wie folgt dar:

Unterrichtsbeginn 8.00 Uhr

Pause 9.30-9.50 Uhr

Pause 11.20-11.40 Uhr

Mittagspause 13.10-14.00 Uhr

Der Schulbeginn ist am Morgen um 8.00 Uhr. Eine Vielzahl der Schüler*innen wünschen sich einen Verkauf vor Schulbeginn. Folglich sollte spätestens ab 07.40 Uhr der Pausenverkauf geöffnet haben, um hier geeignete Ware anzubieten.

Sofern ausreichend Stellplätze auf dem Schulgrundstück vorhanden sind, wird der*dem Pächter*in ein Stellplatz für die Dauer der üblichen Schulöffnungszeiten kostenlos überlassen



Umsatzpacht

Für die Pachträume ist grundsätzlich Umsatzpacht zu entrichten.

Die Höhe der Pacht beträgt 4 % des Jahresnettoumsatzes bzw. 5 % ab 100.000,01 Euro Jahresnettoumsatz.

Jahresnettoumsatz ist Eigenverbrauch und der gesamte Umsatz aus Warenverkäufen abzüglich der darin enthaltenen Umsatzsteuer (Mehrwertsteuer).

Vom Jahresnettoumsatz können gegen Nachweis (z.B. Lieferantenrechnungen, aus welchen die genauen Produkte ersichtlich sind) folgende Milchprodukte abgesetzt werden: Vollmilch, Kakao, Fruchtmilch, Buttermilch, Trink-, Natur-, Fruchtojoghurt, Kefir, Dickmilch, d.h. diese Produkte zählen nicht bei der Berechnung der Umsatzmiete.

Es gilt der mit Steuerbescheid bzw. Gewinn- und Verlustrechnung nachgewiesene erlöste Umsatz.

Bis zum 31.12. eines jeden Jahres ist die Umsatzhöhe des vorangegangenen Jahres nachzuweisen.

Die Jahresumsatzpacht ist jährlich, spätestens zum 31.12. für das vorangegangene Jahr abzurechnen und zur Zahlung fällig.

Auf die Jahresumsatzpacht sind monatlich Vorauszahlungen in gleichbleibender Höhe zu leisten.

Berechnungsgrundlage für die monatliche Vorauszahlung (incl. 19 % Mehrwertsteuer) ist grundsätzlich der erwirtschaftete Umsatz. Dieser wird entweder an die monatliche Vorauszahlung des/r Vorgänger(s)-in angepasst oder im Vergleich mit anderen Schulen geschätzt (wenn noch keine Zahlen vorliegen).

Masernschutz

Das hier ausgeschriebene Objekt ist eine Einrichtung im Sinne des § 33 bzw. des § 36 Infektionsschutzgesetz (zuletzt geändert mit Wirkung zum 01.03.2020 durch das Masernschutzgesetz *).

Aufgrund des Masernschutzgesetzes dürfen **nach 1970 geborene** Personen in diesen Einrichtungen nur noch tätig sein, wenn sie ausreichenden Impfschutz, Immunität oder Kontraindikation nachgewiesen haben. Die Nachweiskontrolle obliegt zuerst dem Auftragnehmer. Der*die Pächter*in informiert deshalb seine*ihre Beschäftigten über die Verpflichtung zur Nachweiserbringung und stellt sicher, dass alle im Objekt Beschäftigten Personen (Auch Vertretungen) über einen ausreichenden Masernschutz verfügen.

Die Kontrolle und Dokumentation der Nachweise obliegt dem*der Pächterin. Die Nachweise sind auf Verlangen der zuständigen Stelle vorzulegen.

Die Nachweispflicht ist erbracht wenn einer der folgenden Nachweise erbracht werden:

- a) Nachweis über zwei Masernimpfungen
- b) Ärztliche Bescheinigung, dass eine Immunität gegen Masern vorliegt, weshalb kein Impfnachweis erforderlich ist
- c) Ärztliche Bescheinigung über eine dauerhafte medizinische Kontraindikation, aufgrund derer eine Masernschutzimpfung nicht gegeben werden darf
- d) Bescheinigung einer Behörde oder einer anderen Einrichtung, dass eine ärztliche Bescheinigung über Immunität oder dauerhafte Kontraindikation bereits vorgelegt wurde

*Nähere Informationen zum Masernschutzgesetz finden sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit, des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege sowie des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Küchen-Einrichtung / Mensa

Die Stadt stellt die Kucheneinrichtung sowie Tische, Stühle und Tablettts.

Von der*dem Pächter*in müssen gestellt werden:

- Kleinteile wie z.B. Geschirr und Besteck.
- Verbrauchsmaterialien u.a. für die Geschirrspülmaschine sowie den Kombidämpfer/ Convector.

Um im Bereich Geschirrrückgabe/Abspülen Kosten einzusparen, ist ein Schülerdienst vorgesehen, der vorab Teller, Besteck, Müll sowie Tablettts auf den Servierwagen aufräumt.

Kaution

Die*Der Pächter*in zahlt an den Verpächter bei Abschluss des Vertrages eine Kaution in Höhe von 1.000 Euro. Bei Mensa bzw. max.350 Euro beim Pausenverkauf. Der Kautionsbetrag wird verzinst

Reinigung

Die Reinigung der Pachträume hat der*die Pächter*in auf eigene Kosten durchzuführen.

Bitte beachten Sie, dass der Aufenthaltsraum nicht mitverpachtet wird.

Darüber hinaus hat der*die Pächter*in während der Öffnungszeiten im unmittelbaren Umfeld der Küche vor allem zur Vermeidung von Unfallgefahren grobe Verunreinigungen und Abfälle zu beseitigen bzw. durch entsprechendes Einwirken auf die Kundschaft zu verhindern.

Nebenkosten

Der Verpächter übernimmt bis auf weiteres:

- Die Wartungs- und Reinigungskosten für den Fettabscheider sowie für unzugängliche Dunstabzüge.
- Die vollen Stromkosten.
- Die Kosten für die Entleerung der Speiserestetonnen. (Die regelmäßige Bereitstellung für die Entleerung sowie die Pflege der Speiserestetonne obliegt der*dem Pächter*in)
- Gas, Wasser, Heizung sowie Müll (Papier, Restmüll).

Der/ die Pächter/-in ist angehalten die Bestrebungen der Schule bei den Energie-, Wasser- und Müll-Einsparungen zu unterstützen.

Dauer / Kündigung des Pachtverhältnisses

Das Pachtverhältnis beginnt am 01.09.2024

Das Pachtverhältnis wird zunächst auf Probe bis zum Ende des ersten Schulhalbjahres (15.02.2023) geschlossen. Wird nicht spätestens bis zum 31.12.2024 gekündigt, so verlängert sich das Pachtverhältnis auf unbestimmte Zeit. Das Pachtverhältnis ist dann jeweils mit einer Kündigungsfrist von 3 Monaten zum Schulhalbjahr (15.02.) und zum Schuljahresende (31.07.) kündbar.

Das Recht zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt hiervon unberührt.

Anlage 1 – Überblick Unterlagen

- Abgabetermin spätestens 07.06.2024

Bewerbung für die Mittagsversorgung und den Pausenverkauf am Städt.

Heinrich-Heine_Gymnasium

Name der Bewerberin /des Bewerbers, Anschrift und Telefonnummer

.....

Sämtliche geforderten Unterlagen liegen bei ja / nein

Erklärung „Keine Beschäftigung von illegalen Arbeitskräften“ liegt bei ja/ nein

Persönliche Anwesenheit
eines geeigneten Verantwortlichen wird gewährleistet ja/ nein

Qualifikation mit Referenzen liegt bei ja/ nein

Zubereitung vor Ort ja/ nein

Richtlinien DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
werden eingehalten ja/ nein

Menüzyklus – Speisenpläne für mindestens 4 Wochen - liegen bei. ja/ nein
(Bitte beachten Sie bei Ihrem Speiseplan, dass lt. Bewerbung
1,5 Essensangebote pro Tag erforderlich sind!)

Mindestens 1 Frischkostkomponente pro Tag ja/ nein

Täglich 1 vegetarisches Essen ja/ nein

Suppen-Angebot nach Anfrage ja/ nein

2x wöchentlich frisches Obst ja/ nein

2 x wöchentlich Rohkost oder Salat ja/ nein

1 x wöchentlich Fisch ja/ nein

1 x wöchentlich Fleisch ja/ nein

.....% ökologischer Mindestanteil (bitte ergänzen)

Die Abrechnung erfolgt über

Einzugsverfahren Bonverfahren Chipverfahren Barkasse

(Zutreffendes bitte unterstreichen)

Rahmenbedingungen werden anerkannt ja/ nein

Probeessen ist möglich ja/ nein

.....

Name in Druckschrift

.....

Unterschrift

Anlage 2 – Speisenangebot

Die*Der Bieter*in orientiert das Speisenangebot an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den D-A-CH-Referenzwerten sowie deren Umsetzung in der optimierten Mischkost.

Generell gilt:

Reichlich	pflanzliche Lebensmittel
Mäßig	tierische Lebensmittel
Sparsam	fettreiche Lebensmittel und Süßwaren

Konkret gelten die **Empfehlungen der Bremer Checkliste** für die Wochenspeiseplanung (5 Tage, Mittagessen):

1 Fleischgericht

1 Fischgericht

1 Eintopf oder Auflauf (vegetarisch)

1 vegetarisches Gericht

1 frei gewähltes Gericht (z.B. Fleischgericht, süße Hauptspeise, Vollwertgericht)

zusätzlich:

mindestens 2-mal frisches Obst

mindestens 2-mal Rohkost oder frischer Salat

mindestens 2-mal Kartoffeln



Um den Speiseplan möglichst abwechslungsreich zu gestalten, beträgt der Menüzyklus mindestens 6 Wochen. Jede Mittagsmahlzeit enthält mindestens eine frische Komponente in Form von Obst, Salat oder Gemüse.

Zur Vermeidung ernährungsphysiologischer und sensorischer Einbußen sind die Warmhalte- bzw. Standzeiten so kurz wie möglich zu halten. Idealerweise beträgt die Warmhaltezeit nicht mehr als 30 Minuten. Warmhaltezeiten über 3 Stunden sind nicht akzeptabel. Hinsichtlich der Ausgabentemperatur gelten die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung.

Kriterien für die Ermittlung des technisch und wirtschaftlich günstigsten Angebotes

Aus den Angeboten werden die technisch und wirtschaftlich günstigsten Angebote bewertet.

Bei der Qualitätsbewertung werden

- Zusammenstellung und Abfolge der Speisen/Speisenpläne im Hinblick auf
- Vielfalt des Angebotes [z.B. Variation der Speisepläne und Rezepturen]
- Anteil an Frisch- und Saisonprodukten herangezogen.

Die Qualität wird bei der Bewerbung besonders berücksichtigt.



Anlage 3 – Nachweise

- Abgabetermin spätestens 07.06.2024 -

Folgende Nachweise bitten wir Ihrer Bewerbung 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)
- Anzahl der Mitarbeiter*innen(mit aktuellem Hygienennachweis)
(davon sozialversicherungspflichtig beschäftigt?)
- Musterspeisepläne für mindestens 4 Wochen
- Preisliste für das Warenangebot im Pausenverkauf

Sollten nicht alle geforderten Nachweise und Unterlagen mit der Bewerbung eingereicht werden, kann dies zum Ausschluss aus dem Bewerbungsverfahren führen

Ort, Datum

.....
Name in Druckschrift

.....
Unterschrift

Anlage 4 – Erklärung

- Abgabetermin spätestens 07.06.2024 -

1. Ich erkläre, dass ich meinen gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen zu Sozialversicherungen ordnungsgemäß nachkomme.
2. Eine Beschäftigung illegaler Arbeitskräfte liegt nicht vor.
3. Ich erkläre, dass kein Insolvenz- oder Vergleichsverfahren anhängig ist und dass keine Umstände vorliegen, welche die Zuverlässigkeit in Frage stellen könnte.
4. Ich versichere, dass ich gegenwärtig und künftig die Technologie von L. Ron Hubbard nicht anwende, lehre oder in sonstiger Weise verbreite, keine Kurse oder Seminare nach dieser Technologie besuche und Beschäftigte oder sonst zur Erfüllung des Vertrags eingesetzte Personen keine Kurse oder Seminare nach dieser Technologie besuchen lasse.
5. Ich versichere, dass nach meiner Kenntnis keine der zur Erfüllung des Vertrages eingesetzten Personen die Technologie von L. Ron Hubbard anwenden, lehren oder in sonstiger Weise verbreiten oder Kurse und Seminare nach dieser Technologie besuchen.
6. Ich verpflichte mich, solche zur Erfüllung des Vertrages eingesetzten Personen von der weiteren Durchführung des Vertrages unverzüglich auszuschließen, die während der Vertragsdauer die Technologie von L. Ron Hubbard anwenden, lehren, in sonstiger Weise verbreiten oder Kurse und Seminare nach dieser Technologie besuchen.

Die Nichtabgabe dieser Erklärung oder die Abgabe einer wissentlich falschen Erklärung sowie ein Verstoß gegen diese Verpflichtung berechtigt die Landeshauptstadt München zur außerordentlichen, fristlosen Kündigung des Pachtvertrages aus wichtigem Grund.

Ort, Datum

.....
Name in Druckschrift

.....
Unterschrift

Anlage 5 – Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen

Tabelle: Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen in der optimierten **Tiefkühl**-Mischkost

Alter Jahre		10-12	13-14 w	13-14 m	15-18 w	15-18 m
Energie	kcal/Tag	2.150	2.200	2.700	2.500	3.100
Empfohlene Lebensmittel (>90% d. Gesamtenergie)						
reichlich						
Brot, Getreide (-flocken)	g/Tag	250	250	300	280	350
Kartoffeln	g/Tag	180	200	250	230	280
Gemüse	g/Tag	250	260	300	300	350
Obst	g/Tag	250	260	300	300	350
mäßig						
Milch, Milchprodukte ²	ml(g)Tag	420	425	450	450	500
Fleisch, Wurst	g/Tag	60	65	75	75	85
Eier	Stück pro Woche	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3
Fisch	g/Woche	180	200	200	200	200
sparsam						
Öl, Margarine, Butter	G/Tag	35	35	40	40	45
Geduldete Lebensmittel (<10%der Gesamtenergie)						
zuckerreich ³	g/Tag	15	15	20	15	20
zucker- u. fettreich ⁴	g/Tag	60	75	75	70	85

Quelle: Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

¹ oder Nudeln, Reis und anderes Getreide

²100 ml Milch entsprechen im Kalziumgehalt ca. 15g Schnittkäse oder 30g Weichkäse

³z.B. Marmelade, Zucker, Weingummi

⁴z.B. Kuchen, Schokolade, Eiskreime

Anlage 6 – Preisgestaltung

- Abgabetermin spätestens 07.06.2024 -

Preisgestaltung für das Städt. Heinrich-Heine Gymnasium

Geben Sie in nachfolgender Tabelle bitte die Preise pro Gericht und Tag an, inklusive Ausgabeservice und MWSt.

Speisenangebot	Preis pro Gericht/Tag bei 100 Essen	Preis pro Gericht/Tag bei 150 Essen	Preis pro Gericht/Tag bei 200 Essen
Fleischgericht	_____ €	_____ €	_____ €
Vegetarisches Gericht	_____ €	_____ €	_____ €

Ort, Datum

.....
Name in Druckschrift

.....
Unterschrift