



AMTSBLATT

des
Unstrut-Hainich-Kreises



WELTERBEREGION

WARTBURG
HAINICH

Jahrgang 22

Montag, 17.07.2023

Nummer 28

AMTLICHER TEIL

VERBINDLICHE INTERESSENBEKUNDUNG

Verbindliche Interessenbekundung für den Abschluss eines Konzessionsvertrages über die Herstellung, Anlieferung und Ausgabe von Mittagessen in den Staatlichen Schulen des Unstrut-Hainich-Kreises

Auftragsart: Dienstleistungskonzession- kein Auftrag im vergaberechtlichen Verfahren

Region: Unstrut-Hainich-Kreis

Der Landkreis Unstrut-Hainich vergibt eine Dienstleistungskonzession zur Versorgung nachfolgend genannter Staatlichen Schulen im Landkreis mit warmen Mittagessen als Einzellose (siehe Anlage).

1. Staatliche Grundschule Ammern, Herrenstraße 37, 99996 Unstruttal
2. Staatliche Grundschule Katharinenberg, Brunckelstraße 1a, 99988 Diedorf
3. Staatliche Grundschule Margareten Feldstraße 1, 99974 Mühlhausen
4. Thüringer Gemeinschaftsschule Menteroda, Straße der Einheit 36, 99996 Menteroda sowie Schulteil Keula, Zaurödaer Straße 2a, 99713 Helbedündorf
5. Staatliche Grundschule Käthe-Kollwitz, Lengenfeld unterm Stein, Schulstraße 30, 99976 Landgemeinde Südwichsfeld sowie Staatliches Gymnasium Käthe-Kollwitz, Lengenfeld unterm Stein, Effelder Weg 2, 99976 Landgemeinde Südeichsfeld

Der Landkreis beabsichtigt, auf dem Wege des Interessenbekundungsverfahrens, die in der Aufforderung zur Angebotsabgabe bzw. im Konzessionsvertrag dargestellte Leistung zur Versorgung der oben genannten Staatlichen Schulen mit warmen Mittagessen im Rahmen einer Dienstleistungskonzession neu zu vergeben. Aufgrund der Anforderung der Vergabeunterlagen werden Sie daher gebeten, ein Angebot zu der ausgeschriebenen Leistung abzugeben.

Es handelt sich dabei um die Vergabe einer Dienstleistungskonzession. Das heißt, der Landkreis Unstrut-Hainich als Konzessionsgeber, gewährt dem Konzessionsnehmer die Erlaubnis, auf eigenes wirtschaftliches Risiko, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung die Versorgung mit warmen Mittagessen an den oben genannten Schulen anzubieten.

Die nachfolgend aufgelisteten Punkte sind bei der Erstellung eines Angebots zu beachten:

- 1) Die Angebote sind bei nachfolgend benannter Stelle einzureichen:
Konzessionsgeber:
Landratsamt Unstrut-Hainich-Kreis
Fachdienst Gebäude- und Liegenschaftsmanagement
Lindenhof 1
99974 Mühlhausen
E-Mail: k.siebert@uh-kreis.de
Ansprechpartner: Frau Siebert
Telefon: 03601 802646
Fax: 03601 80132646

2)

Das Angebot muss alle geforderten Angaben, erforderlichen Nachweise sowie die Angabe des Portionspreises pro Essen enthalten. Es muss schriftlich und in deutscher Sprache verfasst und rechtsverbindlich unterschrieben sein. Eventuell vorgenommene Änderungen und Berichtigungen der Angebotsunterlagen müssen zweifelsfrei sein. Das Angebot ist als solches zu kennzeichnen und in einem fest verschlossenen Umschlag mit folgender Aufschrift:

Achtung: Angebot –nicht öffnen!
Betrifft: **Vergabe einer Dienstleistungskonzession –
Schülerspeisung**

Angebotsabgabe bis: 01.09.2023 um 12:00 Uhr

an die unter Punkt 1) genannte Adresse zu senden.

3)

Die Angebotsfrist endet am 01.09.2023 um 12:00 Uhr. Zu einem späteren Zeitpunkt oder an anderer Stelle eingehende Angebote finden keine Berücksichtigung. Maßgeblich für das Einhalten der Angebotsfrist ist alleine der tatsächliche Eingang des Angebots beim Landkreis Unstrut-Hainich/Fachdienst Gebäude- und Liegenschaftsmanagement. Für die Rechtzeitigkeit des Eingangs ist der Eingangsstempel maßgebend. Bis zum Ablauf der Angebotsfrist kann das Angebot in der unter Ziffer 2 genannten Form geändert, ergänzt oder zurückgezogen werden.

Die elektronische Abgabe eines Angebots ist unzulässig. Angebote per E-Mail oder als Fax werden ausgeschlossen, da die erforderliche Geheimhaltung nicht gewährleistet ist. Das gilt auch dann, wenn die Übersendung per E-Mail oder als Fax nur zusätzlich zur schriftlichen Einreichung erfolgt.

4)

Die Bindefrist Ihres Angebots (= Zuschlagsfrist) endet mit Ablauf vom 30.11.2023. Sie sind an Ihr Angebot bis zum Ablauf dieser Frist gebunden. Wenn bis zum Ablauf der Bindefrist die Konzession nicht erteilt wurde, konnte Ihr Angebot nicht berücksichtigt werden.

5)

Die Abgabe eines Angebotes soll unter Angabe des Bruttoessenpreises pro Portion inklusive der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer erfolgen.

Unterschiedliche Preise zwischen verschiedenen Menüs oder für Sonderkostessen sind nicht gestattet.

Um die Versorgung der ausgeschriebenen Schulen in Trägerschaft des Landkreises Unstrut-Hainich mit Mittagsmahlzeiten sicherzustellen, sind die Schulen in Lose aufgeteilt. Es können Angebote für ein oder mehrere Lose abgegeben werden. Die Angabe des täglichen Bruttoessenpreises pro Portion erfolgt pro Los.

Im Rahmen des Angebotes ist eine kurze (max. zwei DIN A4 Seiten) Unternehmenspräsentation (u.a. allgemeine Unternehmensvorstellung, Tätigkeitsschwerpunkte, unternehmensspezifische Angebote, Nennung eines Ansprechpartners mit Kontaktdaten) vorzulegen.

Zum Zweck des Nachweises über Ihre Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit werden Sie gebeten, im Rahmen Ihres Angebotes nachfolgende Unterlagen einzureichen:

- Information zur Rechtsform des Bieters und Firmenhauptsitz
- Eigenerklärung darüber, dass kein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren eröffnet, die Eröffnung beantragt oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist
- Eigenerklärung zur Eignung oder Referenzliste über bewirtschaftete Referenzobjekte in Schulen in den letzten drei Geschäftsjahren, die mit diesem Auftrag in Art und Umfang vergleichbar sind, nebst Kontaktdaten des Ansprechpartners
- Eigenerklärung, dass die einschlägigen Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMIV) eingehalten werden (HACCP)
- Eigenerklärung, dass alle gesetzlichen, behördlichen, sozialrechtlichen und berufsgenossenschaftlichen Verpflichtungen gegenüber den Mitarbeiter*innen eingehalten werden
- Eigenerklärung, dass keine illegale Beschäftigung von Arbeitskräften besteht
- Eigenerklärung über die Zuverlässigkeit
- Bestätigung zur Durchführung eines bargeldlosen Zahlungsverkehrs

Weiterhin sind mit dem Angebot zwei Vier-Wochen-Speisepläne als Musterspeisepläne beizufügen.

6)

Die Vergabe der Konzession erfolgt durch den Landkreis Unstrut-Hainich in enger Abstimmung mit den Schulkonferenzen der ausgeschriebenen Schulstandorte.

Durch den Landkreis erfolgt die Überprüfung der Angebote auf Vollständigkeit und Umsetzung, der in der Leistungsbeschreibung dargestellten Mindestanforderungen sowie die fachliche, technische und wirtschaftliche Eignung der Bewerber.

Mitwirkung der Schulkonferenzen gemäß § 38 Abs.5 Nr. 6 ThürSchulG

Die formal zugelassenen Interessenbekundungen werden den entsprechenden Schulen vorgelegt. Die Schulen geben über die Schulkonferenz eine Entscheidung für ein Angebot ab.

Für die Entscheidung können Vertreter der genannten Gremien an einem Probeessen in einem Referenzobjekt teilnehmen bzw. sich ein Bild von der Umsetzung des Angebotes machen. Es ist gewünscht, den genannten Gremien der jeweiligen Schule die Teilnahme an einem Probeessen (separat organisiert oder in einem Referenzobjekt) zu ermöglichen.

Die Vergabeentscheidung soll bis zum 30.11.2023 erfolgen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie ein Angebot abgeben.

Soweit zu einer Angebotserstellung zusätzliche Auskünfte oder Fragen zu den Vergabeunterlagen bzw. -inhalten oder zu diesem Anschreiben benötigt werden, sind diese schriftlich (per Mail oder Fax ist ausreichend) und unverzüglich, bis spätestens 25.08.2023, an die unter Punkt 1. genannte Stelle zu richten.

Anlage

Lose

Leistungsbeschreibung

Lose

Los nr.	Schule	durchschnittliche Portionszahl pro Tag
1	Staatliche Grundschule Daltonschule Ammern Herrentraße 37 99996 Unstruttal	110
2	Staatliche Grundschule Katharinenberg Diedorf Brunkelstraße 1a 99988 Landgemeinde Südeichsfeld	70
3	Staatliche Grundschule Margaretenschule Feldstraße 1 99974 Mühlhausen	100
4	Thüringer Gemeinschaftsschule Menteroda Straße der Einheit 36 99996 Menteroda und ST Keula Zaurödaer Straße 2a 99713 Helbedündorf	55 (Menteroda) + 25 (Keula)
5	Staatliche Grundschule Käthe-Kollwitz Lengenfeld unterm Stein Schulstraße 30 99976 Landgemeinde Südeichsfeld und Staatliches Gymnasium Käthe-Kollwitz Lengenfeld unterm Stein Effelder Weg 2 99976 Landgemeinde Südeichsfeld	15

Leistungsbeschreibung

zur Vergabe einer Dienstleistungskonzession über die Mittagessenversorgung an den Schulen im Unstrut-Hainich-Kreis

1. Leistungsbeginn und Laufzeit

Der Vertrag wird für die Mindestlaufzeit von 3 Jahren geschlossen. Er beginnt am 01.01.2024 und endet mit Ablauf des 31.12.2026, ohne dass es einer Kündigung bedarf.

Das Vertragsverhältnis kann, unter Fortgeltung der hier vereinbarten Vertragsbedingungen- und -konditionen, einmalig um ein weiteres Jahr verlängert werden, wenn bis spätestens 6 Monate vor Ablauf der Mindestvertragslaufzeit, somit bis spätestens zum 30.06.2026, die Parteien schriftlich übereinstimmend ihren Willen zur Vertragsverlängerung erklärt haben. Die schriftlichen Willenserklärungen der Parteien sind verbindlich und als Vertragsbestandteil als Anlagen zu diesem Vertrag zu nehmen. Liegt bis zum Fristablauf am 30.06.2026 nicht von jeder Partei die entsprechende Erklärung vor, endet der Vertrag mit Ablauf der Mindestvertragslaufzeit automatisch. Im Übrigen endet der Vertrag mit Ablauf der Vertragsverlängerung, ohne dass es einer Kündigung bedarf.

2. Leistungsinhalt

Die Leistung hat mindestens den nachfolgend dargestellten Inhalten zu entsprechen.

Die zu erbringende Leistung beinhaltet das gesamte Leistungsspektrum zur Bereitstellung der Mittagsverpflegung sowie aller damit in Verbindungen stehenden Vor- und Nachbereitungsleistungen, wie z.B. die Reinigung, Menübestellung und -abrechnung. Die nachfolgend beschriebenen Anforderungen gelten für alle ausgeschriebenen Schulen des Unstrut-Hainich-Kreises und sind gegebenenfalls um spezielle Schulvorgaben (siehe Lose) zu ergänzen.

Ziel ist es, eine den besonderen Anforderungen des Klientels entsprechend nutzergerechte, ernährungsphysiologisch wertvolle und zukunftsorientierte Schulverpflegung anzubieten. Gefordert ist die Gewährleistung von Angeboten, die ausbalanciert sind zwischen den ernährungsphysiologischen Standards und dem Geschmack der Zielgruppen.

Zu den auszuführenden Aufgaben des Konzessionärs gehören:

- a) Herstellung des Schulessens
- b) Anlieferung des Schulessens
- c) Ausgabe des Schulessens
- d) Erstellen des Speiseangebotes mit Ausgabe von Speiseplänen
- e) Spülen aller anfallenden Geschirrtile
- f) Reinigung des Mobiliars und Inventars der Ausgabeküche und des Speiseraumes
- g) Angebot eines möglichst papierlosen Bestellsystems
- h) bargeldloser Zahlungsverkehr zwischen dem Caterer und den Eltern der Essenteilnehmer

Die abzuschließende Konzession umfasst die Bereitstellung eines Verpflegungsangebots an allen Schultagen sowie bei Grundschulen auch an Ferientagen auf eigene Rechnung und wirtschaftliches Risiko des Konzessionärs. Die Abnahmezahl an den einzelnen Schulen ist unterschiedlich. Eine Mindestteilnehmerzahl am Essen kann nicht garantiert werden.

2.1 Lebensmittelqualität

Das Mittagessen soll an den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit angelehnt werden. Das heißt, es ist die Anlehnung an die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in der 5. Auflage, 2020 oder vergleichbarer Empfehlungen gefordert. Das gilt insbesondere für das Kapitel 4 zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung mit Ausnahme von 4.5. Alle konkret geforderten Kriterien für die Leistungserbringung in den Schulen werden nachfolgend dargestellt. Dabei ist es das Ziel, entsprechend den besonderen Anforderungen für Kinder im Grundschulalter, ebenso wie für ältere Schüler*innen weiterführender Schulen eine hochwertige und zukunftsorientierte Verpflegung anzubieten, die ausbalanciert ist zwischen den Vorgaben und dem Geschmack der Zielgruppen.

Für die Speisenzubereitung werden überwiegend unverarbeitete Produkte oder gering verarbeitete Lebensmittel, wie frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch oder Fisch eingesetzt. Hoch verarbeitete Produkte, wie Gemüsebratlinge, Fleischersatzprodukte, küchenfertige Dressings oder Kartoffelpulver für Püree werden immer mit

gering verarbeiteten Lebensmitteln kombiniert bzw. ergänzt.

Zur Unterstützung der optimalen Lebensmittelauswahl für die Zusammenstellung der Mahlzeiten ist in Anlehnung die Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und – häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen des DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (S.40/41, 5. Auflage, 2020) anzuwenden.

Aufgrund gesundheitsrelevanter und ökologischer Aspekte sind saisongebundene Lebensmittel mit für Thüringen typischen Obst-, Gemüse- und Kartoffelsorten für die Speisenzubereitung einzusetzen. Die Einbindung dieser Lebensmittel in den Speiseplan erfolgt regelmäßig, das heißt, wöchentlich in mindestens einem Gericht. Grundlage für die Auswahl der saisonalen Produkte ist der Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung.

Dem Angebot sind zwei Vier-Wochen-Speisepläne beizufügen.

Bei Obst und Gemüse werden ein hoher Frische- und ein geringer Verarbeitungsgrad vorausgesetzt. Kann in den Monaten November bis April keine ausreichende Vielfalt und Abwechslung durch saisonale Lebensmittel sichergestellt werden, können in diesem Fall tiefgekühlte Obst- und Gemüsesorten verwendet werden. Tiefgekühltes Obst und Gemüse ist aufgrund des höheren Nährstoffgehaltes den Konserven vorzuziehen. Die Verwendung von Obst und Gemüse aus Konserven ist möglichst nicht gewünscht.

Bei der Speisenzubereitung sind nachfolgend aufgeführte Inhaltsstoffe/ Komponenten möglichst nicht zu verwenden:

- a) Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe
- b) Geschmacksverstärker, wie beispielsweise Glutamat
- c) Alkohol, alkoholische Aromen
- d) künstlichen Farbstoffe und/oder Aromen
- e) gentechnisch veränderte Produkte
- f) Formfleisch, Analogkäse nur in geringen Maßen

Alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind entsprechend der Zusatzstoffzulassungsverordnung im Speiseplan auszuweisen (ZZuIV 1333/2008).

Zucker und Salz werden sparsam eingesetzt. Es ist möglichst Jodsalz einzusetzen. Zum Würzen sind

bevorzugt frische, tiefgekühlte oder getrocknete Kräuter und Gewürze zu verwenden.

2.2 Speisenangebot

Es sind täglich mindestens zwei Menüs zur Auswahl zu stellen. Die Gestaltung einer nicht-vegetarischen Menülinie ist entsprechend den nachfolgenden Anforderungen vorzunehmen.

Tabelle: *Darstellung Lebensmittelauswahl, -qualität und -häufigkeit für 20 Tage in einer Menülinie in Anlehnung an die DGE*

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelauswahl, -qualität und -häufigkeit in 20 Verpflegungstagen
Stärkebeilagen	<ul style="list-style-type: none"> • 20 x abwechselnd täglich eine Stärkebeilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Parboiled Reis, Couscous, Weizen, Hirse...), davon: <ul style="list-style-type: none"> ○ max. 4 x hochverarbeitete Kartoffelerzeugnisse wie Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kartoffeltaschen, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes, Gnocchi, Klöße, Reibekuchen
Gemüse und Rohkost, Obst	<ul style="list-style-type: none"> • 15 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat (Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, davon: <ul style="list-style-type: none"> ○ mind. 8 x als Rohkost oder Salat (in Stifte oder Scheiben: geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet) • mind. 8 x Obst • Gemüse und Obst frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz • möglichst saisonale Produkte im Angebot
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • mind. 4 x Milch- oder Milchprodukte (z.B. Quarkspeisen, Aufläufe) <ul style="list-style-type: none"> ○ zur Verarbeitung möglichst Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % ○ Joghurt möglichst als Naturjoghurt oder als

	Fruchtjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,8 %
Fleisch und Fleischerzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> • max. 12 x Fleisch/Fleischerzeugnisse, davon: <ul style="list-style-type: none"> ○ max. 6 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren ○ Fleischsorten abwechselnd, mageres Muskelfleisch ○ bei Gerichten mit Schweinefleisch wird bei Bedarf eine Alternative angeboten
Seefisch	<ul style="list-style-type: none"> • mind. 4 x Seefisch aus nicht überfischten Beständen
Fette und Öle	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl als Standardöl für die Speisenzubereitung
Gewürze und Kräuter	<ul style="list-style-type: none"> • möglichst mit frischen bzw. tiefgekühlten Kräutern würzen • möglichst jodiertes Salz einsetzen • keine künstlichen Aromen • möglichst keine Geschmacksverstärker
Ovo-lacto-vegetables Gericht	<ul style="list-style-type: none"> • davon max. 4x als süßes Hauptgericht
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none"> • max. 4 x frittierte/vorfrittierte Produkte

Zusätzlich sind folgende Anforderungen bei der Speiseplangestaltung und -zubereitung für den gesamten Speiseplan umzusetzen:

Der Speiseplan ist abwechslungsreich zu gestalten, das heißt, eine Wiederholung gleicher Gerichte darf frühestens nach vier Wochen erfolgen.

Auf eine fettarme Zubereitung ist zu achten. Frittieren als Garmethode ist maximal bei vier Produkten im Monat möglich.

Alle Speisen sind eindeutig zu benennen. Werden Phantasienamen verwendet, sind die Bestandteile des Gerichts zu benennen. Werden Fleisch und Fisch oder entsprechende Erzeugnisse daraus angeboten, ist die Tierart zu benennen.

Sensorik

Für alle Speisekomponenten muss eine gute sensorische Qualität gewährleistet werden. Das heißt, sie sehen optisch ansprechend aus und verfügen über eine für das Lebensmittel typische Farbe. Sie weisen einen für das Lebensmittel typischen Geschmack auf und insbesondere das Gemüse hat eine bissfeste Konsistenz.

Kennzeichnung und Lebensmittelrecht

Der Konzessionsnehmer hat alle für die Schulverpflegung maßgeblichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, insbesondere auch solche, die erst nach Abschluss des Vertrages in Kraft treten. Ferner hat er die Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, der Gentechnik-, Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, der Nährwertkennzeichnungsverordnung sowie der Diätverordnung zu beachten.

Grundsätzlich haftet der Konzessionsnehmer für die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben und gesetzlichen Hygienebestimmungen, insbesondere der Verordnung über die Lebensmittelhygiene. Fahrzeuge, die der Beförderung tiefgefrorener oder gekühlter Lebensmittel dienen, müssen entsprechend der Lebensmittelhygieneverordnung ausgestattet sein. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der Konzessionsnehmer selbst zu informieren und diese laufend bei seiner Produktion umzusetzen.

Besondere Essgewohnheiten, Sonderkost

Bei Bedarf ist auf spezielle Ernährungsweisen (veränderte Kostformen aus religiösen Gründen) und Sonderkostformen (z.B. Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien) einzugehen. Die Grundlage der Bereitstellung spezieller Kostformen ist zwingend ein ärztliches Attest, ausgenommen der religiöse Hintergrund. Der Preis für dieses Angebot weicht von dem des üblichen Essens nicht ab.

Insbesondere bei veränderten Kostformen mit religiösem Hintergrund ist unter anderem die Fleischart entscheidend. Ist beispielsweise der Konsum von Schweinefleisch untersagt, ist möglichst ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischart anzubieten. Ein fleischfreies Gericht gilt nicht als angemessene Alternative.

Zutaten, die nach EU VO 1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören, sind deutlich sichtbar zu kennzeichnen. Bei speziellen Allergien/ Unverträglichkeiten wie zum Beispiel auf Fructose oder

Konservierungsstoffe prüft der Konzessionsnehmer, ob eine entsprechende Kostform angeboten werden kann. Kann keine geeignete Kostform angeboten werden, ist gemeinsam mit den Eltern und der Schule die bestmögliche Lösung zu finden, damit das Kind am Essen teilnehmen kann

Warmhaltezeit und Temperaturen

Unabhängig vom eingesetzten Verpflegungssystem hat der Konzessionsnehmer die Einhaltung der Mindesttemperatur bei warmen Speisen von mind. + 65 °C, bei kalten Speisen von max. +7 °C von der Produktion bis zur Ausgabe (inkl. Transport und Lagerung) an den letzten Tischgast zu gewährleisten.

Die Warmhaltedauer der Speisen ist ab dem Zeitpunkt der Fertigstellung bis zur Einnahme der Speisen so minimal wie möglich zu halten, maximal jedoch auf drei Stunden zu begrenzen, um eine gute sensorische und ernährungsphysiologische Qualität zu gewährleisten. Lieferstrecken sind demzufolge zu beachten.

2.3 Verpflegungssystem, Ausgabesystem

Vorbehaltlich standortbezogener Festlegungen (siehe Lose), ist je nach den Gegebenheiten vor Ort und der Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Ressourcen, das bestmögliche passende Verpflegungssystem zu wählen. Gleiches gilt für die Ausgabe der Speisen. Hier ist ebenfalls unter Berücksichtigung der räumlichen und schulorganisatorischen Gegebenheiten das passende Ausgabesystem zu wählen.

2.4 Serviceleistungen

Zu den Serviceleistungen zählt die Bereitstellung des Speiseplanes. Dieser ist der Schule mind. 14 Tage im Voraus zu übermitteln, alternativ kann er auf der Homepage des Konzessionsnehmers zur Einsicht oder über das Online-Bestellsystem bereitgestellt werden.

Darüber hinaus umfassen die Leistungen des Konzessionsnehmers auch alle Serviceleistungen im Zusammenhang mit der Essensversorgung:

- a. die tägliche Reinigung des Küchenraummobiliars, des eigenen sowie des überlassenen Inventars und des Speiseraummobiliars
- b. die erforderlichen Reinigungsmittel, Geschirr- und Einweghandtücher sowie Kleinmaterial sind zur Verfügung zu stellen
- c. Bereitstellung eines geeigneten Bestell- und Abrechnungssystems für die Sorgeberechtigten

- d. Verpackungsmüll sollte möglichst vermieden werden.

2.5 Ausgabeküche und Inventar

Der Konzessionsgeber stellt dem Konzessionsnehmer für die Mittagsversorgung die schulischen Räume (möblierte Ausgabeküche und Speiseraum) für die Erbringung der Leistung unentgeltlich zur Verfügung. Außerdem wird erforderliches Kleininventar wie Besteck und Geschirr vom Konzessionsgeber kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Der Konzessionsnehmer übernimmt die Ausgabeküche einschließlich des vorhandenen Inventars in dem Zustand, in dem sie sich zum Zeitpunkt der Übergabe befindet. Er verpflichtet sich, die ihm überlassenen Räume, Geräte und Gegenstände pfleglich zu behandeln. Übernommenes Inventar bleibt Eigentum des Konzessionsgebers.

Für die Instandhaltung und Instandsetzung der Räumlichkeiten sowie für die KÜcheneinrichtungen ist der Konzessionsgeber verantwortlich. Der natürliche Schwund/ Bruch von Kleininventar wird vom Konzessionsgeber ersetzt.

Die Ausstattung mit sonstigen zusätzlichen, für die Erbringung der Leistung benötigten Küchengeräten oder anderer Ausstattung in der jeweiligen Einrichtung, obliegt dem Konzessionsnehmer. Die Kosten dafür sind durch ihn zu tragen. Die Geräte verbleiben im Eigentum des Konzessionsnehmers.

Sind aufgrund der Anschaffung zusätzlicher Küchentechnik zusätzliche Elektroinstallationen notwendig, so sind die Kosten dafür durch den Konzessionsgeber zu tragen. Die Installationsarbeiten dürfen nur in Absprache mit dem für das Schulobjekt zuständigen Hochbauingenieur erfolgen. Gleiches gilt für zusätzlichen Installationsbedarf, der bei Verpflegungssystemen entsteht, die über die Warmverpflegung hinausgehen. Auch hier muss vorher zwingend Rücksprache mit dem für das Schulobjekt zuständigen Hochbauingenieur gehalten werden.

Die durch den Konzessionsnehmer bereitgestellten und genutzten elektrischen Geräte sind entsprechend den normativen Vorgaben auf ihre Betriebssicherheit zu prüfen. Die Kosten hierfür übernimmt der Konzessionsnehmer.

Die Unterhaltung der Versorgungsanlagen (Elektro, Wasser, Abwasser, Heizung, Lüftung) in der Ausgabeküche obliegt dem Konzessionsgeber. Der Konzessionsnehmer hat auftretende Mängel an diesen

Anlagen dem Konzessionsgeber über die Schulleitung unverzüglich anzuzeigen.

2.6 Medien

Für die verbrauchten Medien (Wasser, Strom, Heizung) in den zur Verfügung gestellten Räumen der Einrichtung/en werden keine Betriebskosten in Rechnung gestellt. Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zu sparsamem Verbrauch von Strom, Wasser und Heizung.

2.7 Bestellung und Abrechnung

Der Konzessionsnehmer stellt für die Einrichtung ein geeignetes elektronisches Bestellsystem zur Verfügung. Der Bestellvorgang und die Erkennung des bestellten Menüs je Schüler sind zeitgemäß zu gestalten. Dies kann beispielsweise durch ein System mit Magnet-Chips oder Checkkarten umgesetzt werden. Ergänzend kann in Ausnahmefällen die schriftliche Bestellung über Bestellzettel genutzt werden.

Die Erziehungsberechtigten können Zu- und Abbestellungen für das Mittagessen direkt beim Konzessionsnehmer telefonisch oder online unter Angabe ihrer Kundennummer vornehmen.

Der Konzessionsnehmer übernimmt die finanzielle Abwicklung für die Mittagsverpflegung. Durch den Konzessionsnehmer ist ein bargeldloser Zahlungsverkehr zu gewährleisten. Die Abrechnung soll tagsgenau jeweils für den zurückliegenden Monat erfolgen.

Alle Modalitäten für die Abrechnung werden, wenn notwendig, in einem privatrechtlichen Vertrag geregelt, der zwischen dem Konzessionsnehmer und den Sorgeberechtigten der am Essen teilnehmenden Schüler*innen geschlossen wird.

Sämtliche Inkassotätigkeiten führt der Konzessionsnehmer auf eigene Verantwortung und Kosten durch. Das Inkassoverfahren ist so zu organisieren, dass die Sorgeberechtigten mindestens fünf Werktage vor Einstellung der Essenslieferung an das Kind schriftlich informiert werden.

Für Schüler*innen, deren anspruchsberechtigte Eltern die Erstattung der Verpflegungskosten aus dem Bildungs- und Teilhabepaket beantragt haben, ist der Essenbetrag monatlich gegenüber dem Fachdienst Soziale Leistungen in geeigneter Weise in Rechnung zu stellen.

2.8 Personal

Die Leistungen werden grundsätzlich von Mitarbeiter*innen des Konzessionsnehmers erbracht. Der Konzessionsnehmer stellt entsprechendes Personal für die zu erbringende Leistung objektgebunden zur Verfügung. Es muss ausreichend Personal vor Ort sein, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Die Küchenkräfte sind regelmäßig über die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorgaben, Hygienevorschriften und nach dem Infektionsschutzgesetz zu belehren und haben diese einzuhalten. Hierbei sind auch die seit dem 01.03.2020 geltenden Regelungen zum Masernschutz zu beachten. Die Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen sind entsprechend zu dokumentieren.

Ferner ist auf einen pädagogisch geschickten Umgang, freundliches Auftreten sowie kommunikative Fähigkeiten zu achten.

Der Konzessionsnehmer muss z.B. im Krankheitsfall entsprechend geeignetes Personal als Vertretung in der entsprechenden Einrichtung zur Verfügung stellen.

Häufiger Personalwechsel ist zu vermeiden. Soll dennoch ein Wechsel erfolgen, ist die Schulleitung darüber mindestens vier Wochen vor der Arbeitsaufnahme schriftlich in Kenntnis zu setzen.

Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, alle arbeits- und sozialversicherungsrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

Der Konzessionsnehmer hat keine Aufsichtspflicht über die Schüler*innen, während diese ihre Mittagsverpflegung einnehmen. Der Konzessionsgeber sorgt selbst für die Beaufsichtigung der Schüler*innen während der Mittagsverpflegung.

2.9 Essenpreis

Der Essenpreis umfasst die Herstellung und Lieferung des Essens sowie sämtliche Serviceleistungen. Die Erhebung weiterer Entgelte neben dem Essenpreis ist nicht zulässig.

Der tägliche Essenpreis pro Portion ist als Bruttopreis inklusive der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer anzugeben. Eventuell zusätzliche Leistungen sind neben dem Essenpreis als Position für den Gesamtpreis aufzuführen.

AMTLICHE BEKANNTMACHUNG

Az.: GLM-084.5-gV-20/21

Für die unbekannten, nicht festzustellenden Rechtsnachfolger

der **Bertha Richardt geb. Hahn**,
geboren am 21.02.1928 in Struth (10/1928),
verstorben am 21.02.2018 in Rodeberg (StAmt Südeichsfeld 23/2018),
letzte bekannte Adresse: Schillerstr. 16 in 99976 Rodeberg/OT Struth,

der **Petra Hahn, gesch. Franke**,
geboren am 09.05.1954 in Eisen (StAmt Nohfelden 95/1954),
verstorben am 09.09.2022 in St. Wendel (708/2022),
Ehe Hans Hagen Franke am 19.01.1971 in Nohfelden (3/1971), geschieden,
letzte bekannte Adresse: Maiwiese 19 a in 55765 Birkenfeld/Nahe,

der **Maria Elisabeth Sieland**,
geboren am 19.12.1950 in Struth,
verstorben am 24.10.2012 in Leinefelde-Worbis,
nicht verheiratet,
letzte bekannte Adresse: Dingelstädter Str. 1 in 37359 Küllstedt,

des **Alfred Franz Hahn**,
geboren am 26.04.1933 in Struth (11/1933),
verstorben am 27.08.2005 in Küllstedt (18/2005),
Ehe mit Maria Hahn geb. Anhalt 1954 in Oelsnitz (160/1954),
letzte bekannte Adresse: Wachstedter Str. 23 in 37359 Küllstedt

und

der **Rosa Maria Fritsch geb. Hahn**,
geboren am 13.02.1935 in Struth (4/1935),
verstorben am 14.09.2009 in Mühlhausen (547/2009),
Ehe am 17.01.1960 in Struth (2/1960),
letzte bekannte Adresse: Am Schildchen 5 in 99976 Rodeberg/OT Struth

im Miteigentum an den Grundstücken

Gemarkung Struth,
Flur 8, Flurstück 85/0,
Landwirtschaftsfläche „Über den Steinbrüchen“ mit 8.130 m²,
eingetragen im Grundbuch von Struth Blatt 198

und

Gemarkung Struth,
Flur 10, Flurstück 138/0,
Landwirtschaftsfläche „Buchborn“ mit 6.676 m²,
eingetragen im Grundbuch von Struth Blatt 379

wurde mit Bescheid vom 06.07.2023 ein gesetzlicher Vertreter gemäß Art. 233 § 2 Abs. 3 Einführungsgesetz zum Bürgerlichen Gesetzbuch (EGBGB) bestellt.

Der Bescheid ist mit folgender Rechtsbehelfsbelehrung versehen:

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden.

Der Widerspruch kann schriftlich oder zur Niederschrift beim **Landratsamt des Unstrut-Hainich-Kreises, Lindenhof 1, 99974 Mühlhausen** eingelegt werden.

Der Widerspruch kann auch auf elektronischem Wege durch De-Mail in der Sendevariante mit bestätigter sicherer Anmeldung nach § 5 Abs. 5 des De-Mail-Gesetzes erhoben werden. Die De-Mail-Adresse lautet: **kontakt@unstrut-hainich-kreis.de-mail.de**.

Die Erhebung des Widerspruches in elektronischer Form ist ebenfalls durch die Übermittlung eines mit einer qualifizierten elektronischen Signatur versehenen elektronischen Dokuments möglich, welches an das besondere elektronische Behördenpostfach (**beBPO**) des Landratsamtes des Unstrut-Hainich-Kreises zu richten ist.

Die Frist wird auch durch Einlegung beim Thüringer Landesverwaltungsamt, Jorge-Semprún-Platz 4, 99423 Weimar, das den Widerspruchsbescheid zu erlassen hat, gewahrt.

Hinweis:

Eine herkömmliche E-Mail erfüllt die formellen Anforderungen an eine wirksame Widerspruchseinlegung nicht.

Der genaue Text des Bescheides kann im Landratsamt des Unstrut-Hainich-Kreises, Fachdienst Gebäude- und Liegenschaftsmanagement, Team Kaufmännisches Gebäude- und Liegenschaftsmanagement/Liegenschaften, Lindenhof 1, Gebäude H 005, Zimmer 301, 99974 Mühlhausen zu den Servicezeiten bzw. nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung eingesehen werden.

Harald Zanker
Landrat

AMTLICHE BEKANNTMACHUNG

Verordnung

des Landratsamtes Unstrut-Hainich-Kreis über das Offenhalten der Verkaufsstellen an Sonn- und Feiertagen

Aufgrund § 10 Abs. 1 und 3 Thüringer Ladenöffnungsgesetz (ThürLadÖffG) vom 24.11.2006 (GVBl. 2006 S. 541) zuletzt geändert am 17.02.2022 (GVBl. S. 91) wird für den Unstrut-Hainich-Kreis verordnet:

§ 1

Im gesamten Stadtgebiet Mühlhausen, ausgenommen der in § 2 der Hauptsatzung der Stadt Mühlhausen/Thüringen vom 05.04.2019 genannten Ortsteile, dürfen Verkaufsstellen für den geschäftlichen Verkehr mit Kunden aus folgendem Anlass wie folgt geöffnet sein:

Tag des offenen Denkmals und Ökomarkt am 10.09.2023 in der Zeit von 13:00 Uhr bis 18:00 Uhr

§ 2

Zu widerhandlungen gegen diese Verordnung sind Ordnungswidrigkeiten im Sinne von § 14 ThürLadÖffG.

§ 3

Diese Verordnung tritt außer Kraft, wenn der jeweilige besondere Anlass und damit die Grundvoraussetzung für den Erlass der Rechtsverordnung zur

Freigabe zusätzlicher Öffnungszeiten nach § 10 ThürLadÖffG nicht mehr gegeben ist bzw. nicht mehr vorliegt.

§ 4

Diese Verordnung tritt am Tage nach der amtlichen Bekanntmachung in Kraft.

Mühlhausen, den 04.07.2023

Harald Zanker
Landrat

IMPRESSUM

Amtsblatt des Unstrut-Hainich-Kreises

Herausgeber:

Unstrut-Hainich-Kreis

vertreten durch den Landrat

Redaktion:

Michael Piontek

Lindenhof 1

99974 Mühlhausen

Telefon: 0 36 01 / 80 11 15

Telefax: 0 36 01 / 80 13 11 15

E-Mail: Amtsblatt@Unstrut-Hainich-Kreis.de

Erscheinungsweise:

in der Regel montags

Bezugsmöglichkeiten:

Dauer- oder Einzelbezug über das Landratsamt Unstrut-Hainich-Kreis, Büro des Landrates, Lindenhof 1, 99974 Mühlhausen zum Preis von 0,60 EUR je Blatt zuzüglich Versandkosten

online unter <https://www.Unstrut-Hainich-Kreis.de/index.php/Amtsblatt> kostenlos

Rechtsverbindlichen Charakter hat ausschließlich der Inhalt des beim Landratsamt erhältlichen Druckerzeugnisses (Amtsausgabe).