

# 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 gemeinsamen Mensa für die Staatliche Realschule Neustadt b. Coburg und das Staatliche Arnold-Gymnasium Neustadt b. Coburg einschließlich des Pausen- und Getränkeverkaufs an beiden Schulen.
- b) Mensa- und Pausenverkauf beinhalten auch die Aufstellung von Automaten für Speisen und Getränke in den Schulgebäuden.
- 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.
- d) In der Küche der Mensa werden Speisen für den Bedarf der beiden Schulen hergestellt. Eine Abgabe von Speisen an andere öffentliche Einrichtungen bedarf einer gesonderten schriftlichen Vereinbarung mit dem Landkreis. Die Abgabe von Speisen in der Mensa an Privatpersonen, die nicht Gäste der Schule oder Teil der Schulfamilie sind, oder im Auftrag des Landkreises oder Stadt Neustadt 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 beigefügten 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 dem Betreiber zum Gebrauch im Rahmen des Mensabetriebs bzw. Pausenverkaufs, die in Anlagen 3 a und b 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 Bezahlungssystem 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 an der Realschule und im Mensabereich den beiden Schulen bei Schulveranstaltungen, Elternabenden u. ä. kostenlos zur Verfügung. Die Schulleitungen sprechen sich hierzu mit dem Betreiber rechtzeitig (mind. 4 Wochen vor der Veranstaltung) ab. Der Betreiber regelt die Reinigungsvorgaben für diese Nutzungen mit den Schulen 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 Werbungsverbot 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 Landratsamt vorzulegen.
- f) Durch den Betrieb der Mensa und des Pausenverkaufs darf der Schulbetrieb nicht negativ beeinflusst werden.

#### 4. Verpflegungsangebot

- a) Die Öffnungszeiten und Angebote des Pausenverkaufs sind mit den beiden Schulleitungen und den Schulforen regelmäßig abzusprechen und schriftlich zu fixieren. Preiserhöhungen für die Menülinie, die nach den Empfehlungen der DGE gekocht wird, sind nur mit Zustimmung des Landkreises möglich. Die Preise für die Angebote im Pausenverkauf sind mit den Schulleitungen abzustimmen. Preise für Süßigkeiten und Gebäck können frei kalkuliert werden. Preiserhöhungen sind jeweils zu Schuljahresbeginn möglich. Der Betreiber verpflichtet sich, bei der Ausführung dieses Vertrages die Mitbestimmungsrechte der Schulforen nach dem BayEUG einzuhalten. Beschlüsse der Kreisgremien sind zu beachten.
- 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 den beiden Schulleitungen 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 einzuzeichnen (Anlagen 5 a und b). 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 beiden Schulen mit Mittagessen, den Pausen- und den Getränkeverkauf an beiden Schulen 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 (Anlagen 3 a und b), 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 kann zu einer außerordentlichen Kündigung des Vertrages führen.

Der Landkreis ist für die Reinigung des Speisesaals, der Terrassen, aller durch

Schülerinnen und Schüler genutzten Flure, Toiletten und Räume, die sich außerhalb der dem Betreiber zur Verfügung gestellten Räume befinden, zuständig.

## **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 Erhaltungsmaßnahmen 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 01. 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 a und b) sind nach Vertragsablauf oder nach einer fristgerechten oder außerordentlichen Kündigung innerhalb von 2 Wochen zu räumen und in sauberem Zustand zurück zu

geben. Sollten sich die Räume nicht in einem Zustand befinden, in dem es sich bei ordnungsgemäßer Erfüllung 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 Angebot von Mittagessen
Anlage 1 b	Vereinbarung zum Angebot Pausenverkauf
Anlage 2 a	Lageplan überlassene Räume Erdgeschoss
Anlage 2 b	Lageplan überlassene Räume Untergeschoss
Anlage 3 a	Aufstellung Einrichtung Büro und Sozialräume
Anlage 3 b	Geräteinstallationsplan mit Kücheneinrichtung
Anlage 4	Kostenaufteilung
Anlage 5 a	Standort der Automaten RS Neustadt
Anlage 5 b	Standort der Automaten AG Neustadt

Coburg, den

, den

---

Sebastian Straubel  
Landratsamt Coburg

## Mensaausschreibung 2025 - Staatliche Realschule Neustadt b. Cbg und Staatliches Arnold-Gymnasium Neustadt b. Cbg.

### **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.

Die beiden Schulen befinden sich auf einem Schulcampus – zwischen beiden Schulgebäuden ist ein Mensagebäude mit Ganztagsbereichen für beide Schulen untergebracht. In der Nähe befinden sich Einkaufsmärkte und Kioske. Beide Schulen haben geregelt, dass die Klassen 5 – 7 sowie die Kinder aus dem offenen Ganztags das Gelände nicht verlassen dürfen. Angeliefertes Essen darf nicht in der Mensa verspeist werden.

Mittagsverpflegung für beide Schulen und Pausenangebote 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, Heime). Für extern ausgegebene Essen wird eine Betriebskostenpauschale je Essen verlangt.

An der Schule gibt es das Bezahlssystem von opc – Onlinebestellung ist möglich. Bestellterminals stehen an beiden Schulen ebenfalls zur Verfügung. Die Mensakarten gelten im Gymnasium zeitgleich als Schülerschein.

Neben der Vorbestellung von Essen, ist auch der Verkauf nicht vorbestellter Speisen möglich. Derzeit werden täglich etwa 65 Essen vorbestellt und nochmals 20 Essen im Barverkauf ausgegeben.

Vorbestelltes Essen kostet 0,50 € weniger, als Essen im Barverkauf. Ein vorbestelltes Essen ist für 4,50 € anzubieten. 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 Essen, die mit der Mensacard gezahlt werden, ausgegeben. In der anderen Linie erfolgt Barverkauf und Snackverkauf. Daraus ergibt sich während der Hauptausgabezeiten der Bedarf an vier Ausgabekräften und einer weiteren Küchenkraft (spülen, nachlegen...)

Ein erweitertes amtliches Führungszeugnis der eingesetzten Kräfte ist vorzulegen. Sie sollten deutsch- oder englischsprachig sein und eine offene und wertschätzende Kommunikation pflegen.

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 lediglich ein Menü oder ein erweitertes Frühstücksangebot angeboten.

Das DGE-Menü besteht aus:

Salat

Hauptgericht

Nachspeise (bevorzugt frisches Obst oder Quark) – Fertigprodukte und Süßigkeiten werden nicht als Nachspeise angeboten.

Jeden Tag gibt es als ein Speisenangebot einen Hauptsalat mit Beilage.

Es ist auch möglich, ein Menü ohne Nachspeise oder Salat zu bestellen.

Während der Mittagszeit wird in der Mensa ein Fitnesssnack mit wechselndem Angebot verkauft.

Für ein Kaltgetränk steht der Wasserspender zur Verfügung.

Die Größe der Portionen richtet sich nach dem Bedarf der Schulfamilie. 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. Bei Schweinefleischgerichten wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Gästen 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 oder einer von ihr beauftragten Person.

### **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 isst von 12:15 – 13:00 Uhr, die zweite Schicht um 13:00 Uhr. Unterrichtsbeginn am Nachmittag ist um 13:30 bzw. 13:50 Uhr.

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

Essen to go ist möglich. Hierbei ist darauf zu achten, dass möglichst wenig Müll entsteht, bzw. recyclebare Materialien verwendet werden.

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 Schulwochen besteht nur in reduziertem Rahmen Bedarf an Mittagessen. In den ersten drei Wochen des Schuljahres erfolgt die Bestellung für die 5. Klassen durch die Schulleitung per Telefon bis spätestens 8:30 Uhr.

Die Schulleitung erhält die Essenspläne mindestens 4 Wochen im Voraus, um Absprachen zu ermöglichen. Essenspläne werden mind. 2 Wochen vorher in das Bestellsystem eingepflegt

Die Schule meldet dem Essensanbieter nach Möglichkeit 2 Tage vorab, wenn eine Klasse zur Essenszeit nicht im Schulgebäude ist (Wandertage, Klassenausflüge, Gottesdienste, kein Ganztagsangebot...).

## **Mensaausschreibung 2025 – RS Nec und AG 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.

Versorgt werden zwei Schulen auf einem Schulcampus. Das Gymnasium nutzt hierzu die Mensa. Aufgrund der Anzahl der Schülerinnen und Schüler die den Pausenverkauf nutzen und der beschränkten Pausenzeit steht an der Realschule ein Kiosk für den Pausenverkauf zur Verfügung, der ebenfalls zu bedienen ist.

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.

Abfälle und Verpackungen sollten so weit wie möglich vermieden werden. Auf umweltfreundliche Verpackungen ist zu achten. Getränke werden in Mehrwegflaschen aus Kunststoff angeboten.

In den Vormittagspausen bleiben alle Schülerinnen und Schüler auf dem Schulgelände.

### **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 in der Mensa 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. Preiserhöhungen für Angebote nach 4b müssen nicht mit der Schulleitung abgesprochen werden.

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

6. **Angebotsorte**

Der Verkauf der warmen Speisen erfolgt ausschließlich in der Mensa der Schule. Während der Ausgabezeiten für warmes Essen ist durch ausreichend Einsatz für Personal im Pausenverkauf sicherzustellen, dass die Wartezeit im Pausenverkauf und bei der Ausgabe des warmen Essens 5 Minuten nicht übersteigt.

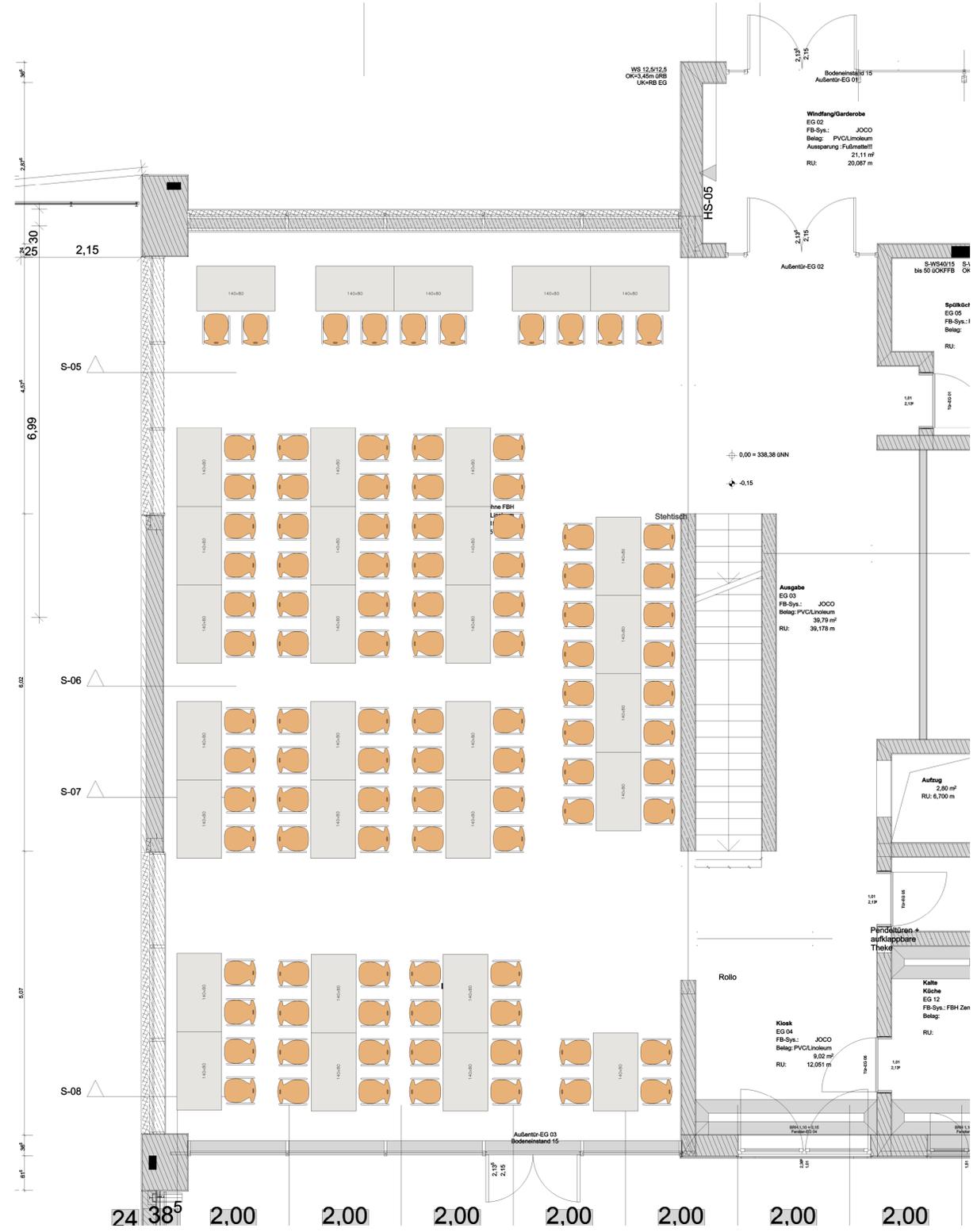
Der Verkauf der Pausenangebote erfolgt in der Mensa und zu Pausenzeiten in der Ausgabestelle der Staatlichen Realschule Neustadt b. Cbg.

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**

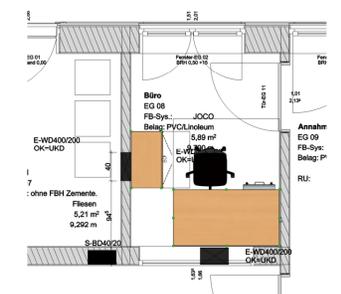
Sowohl die Schulleitung als auch der Betreiber der Mensa benennen einen festen entscheidungsbefugten Ansprechpartner, die sich halbjährlich in Feedbackgesprächen austauschen, um die Qualität des Angebots sicherzustellen. Diese Ansprechpartner versuchen, wöchentlich eine kurze Information zu besonders guten und ansprechenden Angeboten sowie zu Verbesserungsideen zu geben.

Die Sekretariate der Schulen informieren den Betreiber nach Möglichkeit eine Woche vorab, wenn Klassenverbände nicht im Schulhaus sind. Eine fehlende Meldung führt zu keiner Rechtswirkung.

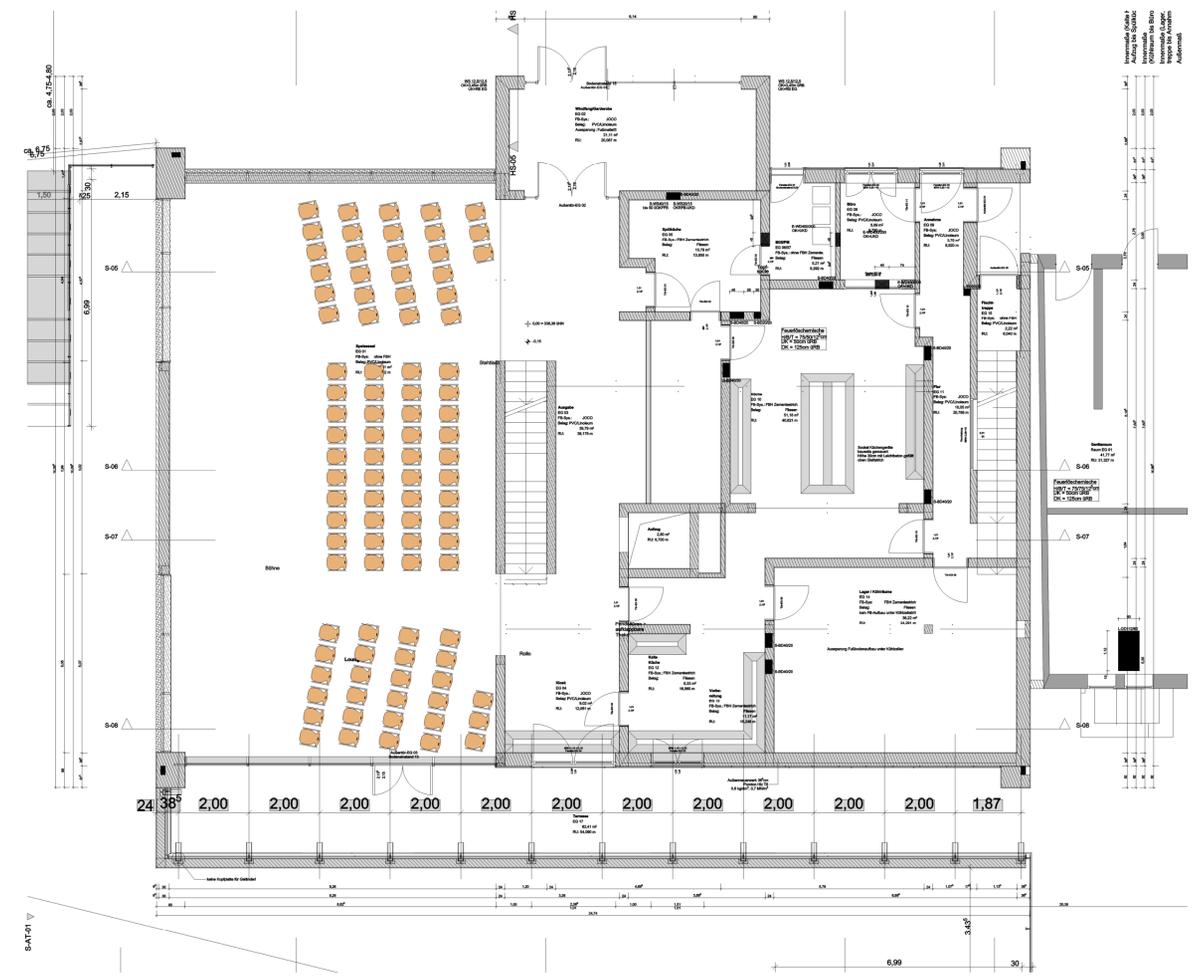


Gestell arctic

Gestell verchromt



Büro 08



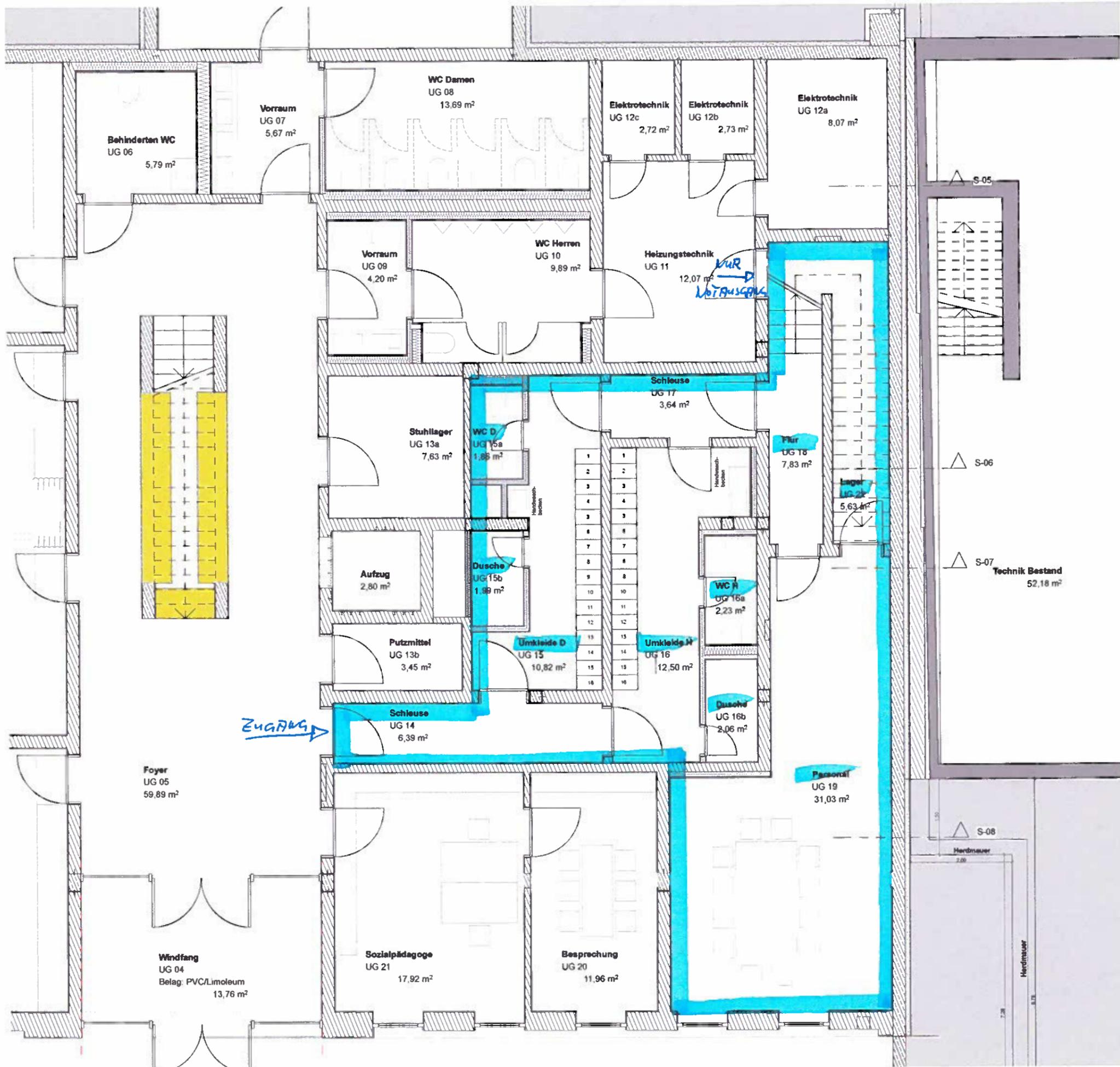
Neustadt  
Arnold-Gymnasium  
Erdgeschoss -Mensa-

Projekt-Nr: 00\_0258\_12 Zeichnungs-Nr: M-01  
Maßstab: 1:50  
Datum: 28.06.12 Gezeichnet: Y. Kirschning | Ihr Ansprechpartner: G. Zimmermann

Index	Änderung	Datum	Name
A	nach Vorgabe	19.06.12	sam
B			
C			
D			
E			

VS Vereinigte Spezialmöbelfabriken GmbH&Co.KG  
Hochhäuser Straße 8 | D-97941 Tauberbischofsheim  
Tel: 09341-890 | Fax: 09341-89279 | eMail: vs@vs-moebel.de | Web: www.vs-furniture.com  
Für diese Zeichnung behalten wir uns alle Rechte vor





SCHULTENSA NEUSTADT B. Co.

UNTERGESCHOSS

OHNE MASSSTAB

(DARGESTELLTE EINRICHTUNG ENTSPRICHT NICHT DER EINRICHTUNGSLISTE)

## Einrichtung Büro und Sozialräume Anlage 3 a

### Mensa Neustadt b. Coburg

#### Einrichtungsliste für Sozialräume und Büro

##### Umkleide Damen und Herren gesamt

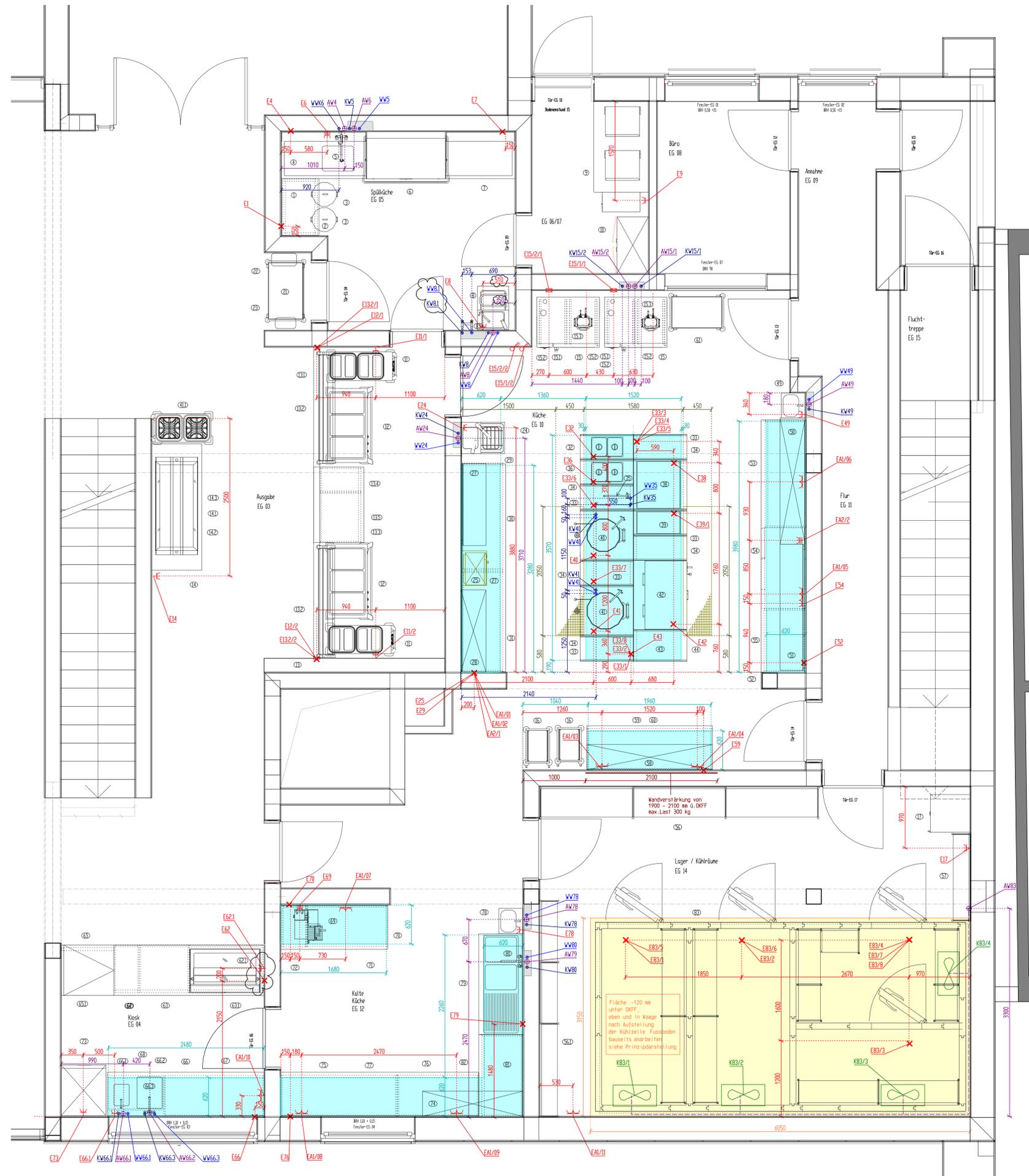
Mobiliar	Größe	Anzahl
Schrank mit Türe	40/197/44,5 cm	8
Halbschrank mit Türe	40/102,5/44,5 cm	6
Aufsatzschrank mit Türe	40/94,5/44,5 cm	6
Schrank mit Türe	40/197/44,5 cm	4
Sitzbank Stahl	100 cm lang	4

##### Personalraum

Mobiliar	Größe	Anzahl
Tisch	140/70 cm	4
Stuhl mit Lehnen-Schale PP		8
Halbschrank mit Schiebetüren	160/84,5/44,5 cm	1

##### Büro Küchenchef

Tisch	150/80 cm	1
CPU-Halter		1
Drehstuhl		1
Officebox		1
Schrank mit 2 Türen	80/197/44,5 cm	1



Elektro - Gesamtleistung				164,168 kW			
Pos.	Artikelbezeichnung	Höhe	Leistung	Pos.	Artikelbezeichnung	Höhe	Leistung
E1	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm		E49	230V Steckdose für Sensorbatterie	DKFF 300mm	
E4	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm		E52	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E6	400V 50Hz 3n CEE-Steckdose	DKFF 650mm	21,700 kW	E54	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 300mm	0,370 kW
E7	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm		E59	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E8	230V Steckdose für Sensorbatterie	DKFF 200mm		E62	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E9	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 1400mm	0,270 kW	E66	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 300mm	1,577 kW
E11/1	230V Steckdose	DKFF 700mm	1,500 kW	E66	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E12/1	230V Steckdose	DKFF 700mm	1,500 kW	E66	230V Steckdose für Sensorarmatur	DKFF 600mm	
E12/2	230V 2,5 n Freies Kabel adsk	DKFF 600mm	2,100 kW	E69	400V CEE-Steckdose	DKFF 1200mm	6,300 kW
E12/2	230V 3,0 n Freies Kabel adsk	DKFF 600mm	2,100 kW	E70	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E132/1	230V 2,5 n Freies Kabel adsk	DKFF 600mm	1,500 kW	E73	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 2200mm	0,521 kW
E132/2	230V 2,5 n Freies Kabel adsk	DKFF 600mm	1,500 kW	E76	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E132/2	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 300mm	0,290 kW	E78	230V Steckdose für Sensorbatterie	DKFF 300mm	
E14	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 300mm	1,700 kW	E79	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm	
E15/1/1	400V Anschlussdose für Geräte	DKFF 650mm	16,500 kW	E83/1	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E15/1/2	400V Anschlussdose für Geräte	DKFF 650mm	16,500 kW	E83/2	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E15/2/1	400V Anschlussdose für Geräte	DKFF 650mm	16,500 kW	E83/3	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E15/2/2	400V Anschlussdose für Geräte	DKFF 650mm	16,500 kW	E83/4	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E15/2/2	400V Anschlussdose für Geräte	DKFF 650mm	16,500 kW	E83/5	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E17	230V Steckdose, Dauerstrom für Kühlergerät	DKFF 300mm	0,290 kW	E83/6	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E24	230V Steckdose für Sensorbatterie	DKFF 300mm		E83/7	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E25	230V 2,0 n Freies Kabel adsk	DKFF 1400mm	1,490 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E29	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk	DKFF 700mm		E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E32	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/1	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/2	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/3	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/4	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/5	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/6	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/7	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E33/8	230V 1,5 n Freies Kabel adsk		1,500 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E36	400V 1,5 n Freies Kabel adsk		7,200 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E38	400V 1,5 n Freies Kabel adsk		16,800 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E39/1	400V 1,5 n Freies Kabel adsk		7,200 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E40	400V 1,5 n Freies Kabel adsk		15,800 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E41	400V 1,5 n Freies Kabel adsk		20,800 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E42	400V 1,5 n Freies Kabel adsk		14,400 kW	E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		
E43	1,5 n Kabel für Potentialausgleich adsk			E83/8	230V 3,0 n Freies Kabel adsk		

Wasser			
Pos.	Artikelbezeichnung	Höhe	Leistung
KV5	DN15 Eckventil n. zusätzl. Verschraubung DN 20 adsk	DKFF 400mm	
KV8	DN15 Eckventil	DKFF 250mm	
KV8/1	DN15 für Wandarmatur, Absperrung bauseits	DKFF 100mm	
KV15/1	DN15 Absperrventil mit 2 x Verschraubung DN 20 adsk	DKFF 450mm	
KV15/2	DN15 Absperrventil mit 2 x Verschraubung DN 20 adsk	DKFF 450mm	
KV24	DN15 Eckventil vor der Wand adsk	DKFF 250mm	
KV25	Rohr mit Verschraubung DN 20 adsk	DKFF 250mm	
KV41	DN15 Rohr mit Verschraubung DN 20 adsk	DKFF 250mm	
KV49	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/1	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/2	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/3	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/4	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/5	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/6	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/7	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/8	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/9	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/10	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/11	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/12	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/13	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/14	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/15	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/16	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/17	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/18	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/19	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/20	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/21	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/22	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/23	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/24	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/25	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/26	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/27	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/28	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/29	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/30	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/31	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/32	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/33	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/34	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/35	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/36	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/37	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/38	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/39	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/40	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/41	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/42	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/43	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/44	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/45	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/46	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/47	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/48	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/49	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	
KV49/50	DN15 Eckventil n. Rückflussverhinderer adsk	DKFF 450mm	

Kälte			
Pos.	Artikelbezeichnung	Höhe	Leistung
K83/1	Kälteleitung von zentralen Aggregat		
K83/2	Kälteleitung von zentralen Aggregat		
K83/3	Kälteleitung von zentralen Tiefkühlaggregat		
K83/4	Kälteleitung von zentralen Aggregat		

**Hinweise:**

- Im Legendentext geforderte Installationen sind bauseits zu erbringen und stellen die Schnittstelle zur Küchentechnik dar.
- Alle Maße sind als Fertigmaße einschließlich Fliesen in m angegeben. Alle Maße sind an Bau zu prüfen.
- Sind im Installationsplan für Wasserzuleitungen keine Einzelabsperrungen über Ventile gefordert, ist für jeden Wasserzuleitung eine Absperrung an geeigneter Stelle vorzusehen.
- Alle im Installationsplan aufgeführten Gasanschlüsse sind mit Einzelabsperrungen in Gerätnähe zu versehen.
- Alle Abläufe sind, wenn nicht anders angegeben, bauseits mit Geruchsverschluss zu versehen.
- Behördliche Bestimmungen und Vorschriften nach VDE, DVGW sowie der örtlichen Energieversorgungsunternehmen sind zu beachten.
- Geräte, die bauseits zur Aufstellung gelangen, sind in Abmessungen, Anschlussarten und -punkten entsprechend bauseits zu berücksichtigen.
- Die Anschlussdaten sind die vom Hersteller geforderten Geräteschlussdaten. Alle erforderlichen Querschnitte sind bauseits zu ermitteln und zu erstellen.
- Aus dem Boden kommende Medienleitungen sind abzudichten und bauseits mit einem Schutzrohr gegen Beschädigungen zu versehen.
- Alle elektr. Geräte sind in ein Potentialausgleich einzubziehen. Zusätzlich ist ein Potentialausgleich für feststehende Tischanlagen und Bodenabläufe - rinnen vorzusehen.
- Sollten von Auftraggeber weitere Arbeitsteckdosen gewünscht werden, sind diese auszuführen.

**Zeichenerklärung**

- ⊕ Drehstromschalter
- ⊖ Abwasser
- ⊙ Wasseranschluß
- ⊙ Gasanschluß
- ⊙ Bodenablauf
- ⊙ Dampf
- ⊙ Kondensat
- ⊙ Kühl-u.-Steuerleitung

**ERLÄUTERUNGEN**

KV Kaltwasseranschluß  
 VW Warmwasseranschluß  
 WK Weichwasseranschluß kalt  
 WWS Weichwasseranschluß warm  
 OSM Osmostatwasser  
 UV versch. n. freies Osmostatwasser  
 AV Abwasser  
 E Elektroanschluß  
 EA1 Arbeitssteckdose 230V  
 EA2 Arbeitssteckdose 400V  
 EHS Hauptschalter  
 K Kälteleitung  
 G Gasanschluß  
 adsk aus dem Boden kommend  
 adsk aus dem Sockel kommend  
 adsk aus der Wand kommend  
 adsk aus der Decke kommend  
 DKFF Oberkante Fertigfußboden

Pos.	Stück	Artikelbezeichnung	Breite	Tiefe	Höhe
1	1	Stück TISCHPLATTE	900	500	50
2	1	Stück ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL	895	950	800
3	2	Stück MEHRZWECKROLLI	424	380	591
4	1	Stück ARBEITSTISCH MIT BECKEN	1350	742	1260
5	1	Stück GESCHIRRSPOHLBRAUSEGARANT 1/2"	200	495	1250
6	1	Stück GESCHIRRSPOHLMASCHINE	1290	815	1530
7	1	Stück ARBEITSTISCH	1100	742	1260
8	1	Stück HANDWASCH- AUSGUSSKOMBINATION	500	700	850
9	1	Stück WANDBATTERIE 1/2"	200	160	95
10	1	Stück ABFALLKÜHLEIN/KOMFISATKÜHLER	1750	870	1290
11	1	Stück PUTZMITTELSCHRANK	900	500	2800
12	1	Stück TELLESPENDER	1114	520	900
13	1	Stück SPEISENAUSGABEWAGEN	1241	749	933
14	1	Stück AUSGABETHEKE besteht aus:	4950	800	950
15	1	Stück ANFANGSWAND	1950	100	950
16	1	Stück SALATBAR besteht aus:	2800	800	850
17	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
18	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
19	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
20	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
21	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
22	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
23	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
24	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
25	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
26	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
27	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
28	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
29	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
30	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
31	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
32	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
33	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
34	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
35	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
36	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
37	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
38	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
39	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
40	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
41	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
42	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
43	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
44	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
45	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
46	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
47	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
48	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
49	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
50	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
51	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
52	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
53	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
54	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50
55	1	Stück TISCHPLATTE	1200	800	50</

## Kostenaufteilung Anlage 4

### Betrieb der Mensa in Neustadt b. Coburg Aufteilung der Kosten

zwischen

SA = Sachaufwandsträger

B = Betreiber

Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas und Heizung	SA
Kosten für Abfallentsorgung durch die Stadt Neustadt	SA
Kosten für Wartung und Ersatzbeschaffung der Großgeräte	SA
Ersatzbeschaffungen an Geschirr u. ä. im Bereich der Essensausgabe	SA
Unterhaltungskosten 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.

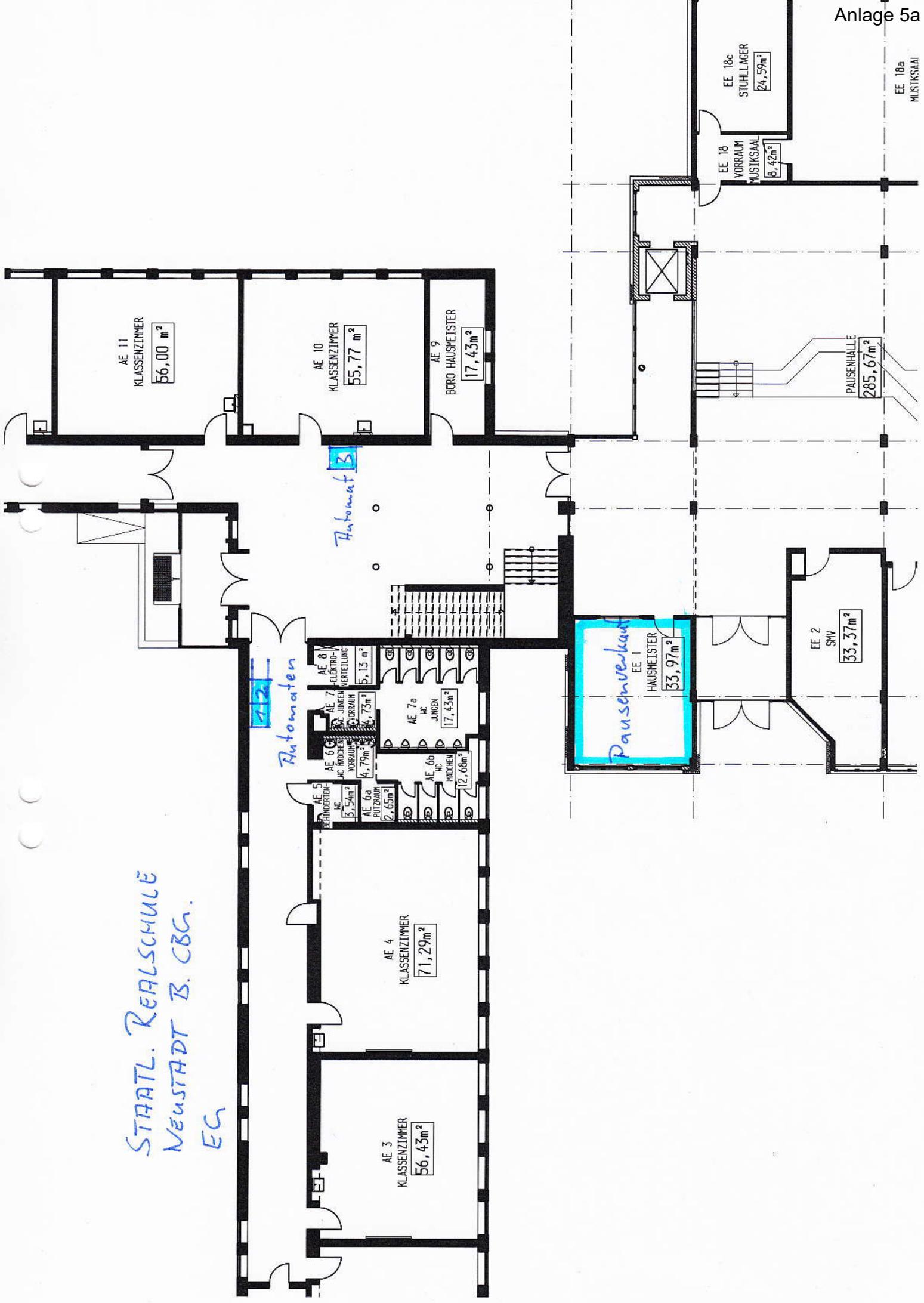
Für die Einhaltung der hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben ist der Betreiber zuständig. Daher wurden alle Maßnahmen, die sich im Bereich der Küche auf diese Vorgaben beziehen, dem Betreiber zugeordnet.

Die Energiekosten werden 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 5,00 € - für Schülerinnen und Schüler für 4,50 € anzubieten. Die weiteren Preise können frei gestaltet werden.

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 Pausenangebot wird in Absprache mit dem Schulforum erstellt. Die DGE-Richtlinien werden in einer Menülinie eingehalten. Diese Linie ist deutlich zu kennzeichnen.

STAATL. REALSCHULE  
NEUSTADT B. CBG.  
EG



ARNOLD-GYMNASIUM  
NEUSTADT B. CBG.  
EG-BETABAU

