Leistungsbeschreibung

Ausschreibung „Dienstleistung Mittagessenversorgung in der Magister-Hering Grundschule
in 04758 Oschatz, Karl-Liebknecht-Straße 1

Die Leistungsbeschreibung umfasst 14 Seiten

Die Große Kreisstadt Oschatz eröffnet am 20.10.2025 ein neues Objekt für die Magister-Hering-Grundschule in Oschatz in der Karl-Liebknecht-Str. 1.

Mit der Betreibung der Schule ist die Vergabe der Mittagessenversorgung der Grundschüler / Hortkinder verbunden.

1. Gegenstand des Vertrages

(1) Leistungsgegenstand ist die Herstellung und Ausgabe der Mittagsverpflegung an der Magister-Hering Grundschule in Oschatz. Die Leistung umfasst alle notwendigen Schritte zur Mittagessenversorgung der Grundschule einschließlich aller damit verbundenen Vor- und Nachbereitungsleistungen, der Ausgabe, des Abwasches, der Entsorgung der anfallenden Speisereste und Abfälle sowie die Reinigung der zu nutzenden Räume der Einrichtung.

(2) In der Grundschule werden ca. 270 Kinder beschult. Das Pädagogische Personal umfasst ca. 35 Fachkräfte.

(3) Das Verpflegungskonzept soll die Herstellung von Mittagessen z. B. im Cook & Freeze oder Cook & Chill Verfahren, jeweils ergänzt durch frische Produkte, vegane Produkte (Zubereitung vor Ort – Mischküche) beinhalten. Die kochhandwerkliche Verarbeitung und Zubereitung von Rohwaren sind zu bevorzugen und der Anteil an Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 darf gemessen am monetären Gesamtwareneinkauf 10 % nicht überschreiten. Der Auftraggeber legt besonderen Wert auf einen hohen Anteil der vor Ort frisch zubereiteten Speisenkomponenten. Frische bei handwerklich zubereiteten Speisenkomponenten bedeutet die Verwendung unverarbeiteter, saisonaler Rohwaren, die direkt vor Ort zubereitet werden, ohne auf hochverarbeitete Convenience-Produkte zurückzugreifen. Die Zutaten werden selbst geschält, geschnitten und schonend zubereitet, sodass Nährstoffe, Geschmack und Konsistenz bestmöglich erhalten bleiben. Zudem erfolgt die Zubereitung zeitnah vor dem Verzehr, um die sensorische Qualität zu gewährleisten.

(3) Bei Teilnahme der Schule am EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch erfolgt die Bereitstellung durch den Auftragnehmer.

(4) Der Auftragnehmer unterstützt im Rahmen seiner Möglichkeiten bei Schulfesten oder ähnlichen Anlässen entsprechend vorheriger Abstimmung die Schule. Bei ganztägigen Wandertagen und Ausflügen stellt der Auftragnehmer ein Lunchpaket anstatt des Mittagessens zur Verfügung. Entsprechende Anfragen und Absprachen erfolgen durch die Einrichtung rechtzeitig, spätestens acht Wochen vor dem Termin.

(5) Die tägliche Versorgung der Schule muss im vertraglich vereinbarten Umfang sichergestellt werden. Pro Woche sind grundsätzlich fünf (5) Verpflegungstage (montags bis freitags) vorgesehen. Dies entspricht ca. 220 Verpflegungstagen im Jahr. In den Ferien erfolgt die Versorgung der Hortkinder, wobei in dieser Zeit die Zahl der Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmer niedriger ist. An hortfreien Tagen in den Ferien erfolgt keine Versorgung.

(6) Die in Punkt 2 angegebenen Zahlen sind ein prognostizierter Richtwert, der lediglich als Orientierungswert für die Angebotswertung dient. Diese Angaben begründen daher weder einen Anspruch auf eine Abnahme in dieser Höhe noch eine Begrenzung des Umfangs der bereitzustellenden Portionen. Der Auftragnehmer hat keinen Anspruch auf eine bestimmte Anzahl von bestellten Essen. Es besteht keine Verpflichtung der Schule zur Abnahme einer bestimmten Anzahl von Essen.

2. Rahmenbedingungen

1. Ansprechpartner des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer benennt einen Ansprechpartner, der zu den üblichen Geschäftszeiten erreichbar ist und regelmäßig, mindestens 2x im Jahr und bei konkretem Anlass des Auftraggebers an Besprechungen teilnimmt. Hier sind die an der Verpflegung beteiligten Personen (Vertreter des Auftraggebers, Vertreter der Schule, Eltern, Wirtschaftskräfte sowie Ansprechpartner des Auftragnehmers) mit einzubeziehen. Der Auftraggeber informiert den Auftragnehmer mindestens eine Woche vor dem jeweiligen Besprechungstermin.

2. Örtliche Gegebenheiten

(1) Die Küche befindet sich im Erdgeschoss der Schule. Sie verfügt über eine Spülküche, Zubereitungsküche und Lager. Für das Personal steht ein Umkleide-/ Pausenraum zur Verfügung.

Die Essensbereitstellung erfolgt vorwiegend über Free Flow Theken. Die Theken und die Geräte in der Küche für die Herstellung, Aufbewahrung, Kühlung und Herstellung stellt der Auftraggeber (u. a. Kartoffelschälmaschine, Spüle, Free Flow Theken, Kühl- und Gefriergeräte, Kombidämpfer, Regeneriergeräte, Schränke, Ablagen usw.) bereit. Mit Vergabe der Dienstleistung erfolgt eine Anpassung der Gerätebedarfes entsprechend des Verpflegungskonzeptes des Auftragnehmers von Seiten der Stadt.

(Anlage 3 Küchenplan)

(2) Die Ausstattung der Küche mit Geschirr und Besteck sowie mit Arbeitsmitteln wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Reinigungsgeräte obliegt dem Auftragnehmer.

(3) Der Auftraggeber überlässt dem Auftragnehmer die Küche miet- und betriebskostenfrei. Stromkosten werden dem Auftragnehmer nicht in Rechnung gestellt. Sollte der Auftragnehmer weitere Geräte benötigen, ist die Nutzung mit dem Auftraggeber abzustimmen.

(4) Die Kosten für Wartung, Pflege, Reparatur und den Ersatz der Küchengeräte bzw. Maschinen trägt der Auftraggeber, sofern sich die Geräte in seinem Eigentum befinden. Durch den Auftragnehmer angeschafftes Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen.

(5) Die Essenausgabezeit umfasst den Zeitraum von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr. Der konkrete Beginn und das Ende der Essenausgabe innerhalb des Zeitraumes sind in Abhängigkeit vom tatsächlichen Umfang der jeweiligen Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmern mit der Schule gesondert abzustimmen.

3. Bestell- und Abrechnungssystem

(1) Der Auftragnehmer schließt mit den Sorgeberechtigten einen privatrechtlichen Vertrag über die Versorgungsleistung für ihre minderjährigen Kinder ab.

(2) Für die Bestellung und Abrechnung der Essen soll der Auftragnehmer den Sorgeberechtigten ein sicheres Bestell- und Abrechnungssystem zur Verfügung stellen. Hierbei wird auf ein elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem (z.B. über Internet oder per App) Wert gelegt. Der Auftragnehmer hat mindestens einen wöchentlichen Speiseplan zu erstellen und diesen den Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern rechtzeitig zugänglich zu machen. Die Abrechnung erfolgt in der Regel bargeldlos. Der Auftragnehmer übernimmt die Abrechnung seiner Leistungen für berechnigte Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmer über das Bildungs- und Teilhabepaket.

(3) Das Bestell- und Abrechnungssystem sollte folgende Mindestfunktionen für die Sorgeberechtigten aufweisen

- Bestellung oder Umbestellungen von Essen pro Tag mindestens bis zum Vortag
- Stornierung von Bestellungen mindestens bis 8.00 Uhr des Tages
- Überprüfbare Abrechnung der bestellten Essen und Rechnungslegung gegenüber den Sorgeberechtigten

(4) Der Auftragnehmer muss die notwendigen technischen und organisatorischen Maßnahmen für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit treffen.

(5) Der Auftragnehmer haftet für die Funktionsfähigkeit des Bestell- und Abrechnungssystems sowie für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit. Die Bereitstellung des Bestell- und Abrechnungssystems sowie dessen regelmäßige Pflege sind durch die Essenspreise abgegolten.

(6) Der Auftragnehmer trägt das Risiko bei Nichtzahlung durch die Personensorgeberechtigten.

4. Reinigung

Der Auftragnehmer gewährleistet die tägliche Reinigung von Geschirr und Besteck sowie sonstiger Ausstattungsgegenstände und die Reinigung/Desinfektion des Arbeits- und Ausgabebereiches entsprechend der aktuell gültigen Hygienevorschriften. Die „Spontanreinigung“ bei besonderen Erfordernissen (bspw. Erbrechen) ist sofort durchzuführen.

Dem Auftragnehmer obliegt ebenso die Reinigung der Tische und Stühle im Speiseraum nach dem Mittagessen.

Die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten (Küche, Lager, Spülküche, Pausenraum mit Santäranlage) wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt.

5. Qualität der Speiseplanung

(1) Eine Mahlzeit umfasst mindestens eine Sättigungs- und eine Gemüsekomponente. Dabei zählt ein tägliches Angebot von Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse als vollwertige Gemüsekomponente. Die Mittagsverpflegung wird warm, mit Ausnahme einer etwaigen Rohkost- / Salatkomponente, vorzugsweise in den Free Flow Theken Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmern bereitgestellt. Dabei sind die einschlägigen Hygienestandards und Regeln sowie Temperaturvorgaben aus den Hygieneregeln zu beachten. „Die Speise besteht aus mindestens zwei Gängen (warmes Essen sowie eine Vorsuppe, bzw. warmes Essen sowie ein Salat, Rohkost, Obst oder Dessert)“.

(2) In Abstimmung mit Schülerwünschen (bevorzugte Gerichte integrieren beziehungsweise nach den Grundsätzen einer gesunden Ernährung umgestalten) wird eine ernährungsphysiologisch wertvolle und schmackhafte Menüzusammenstellung erreicht. Es werden täglich (Montag bis Freitag) mindestens drei Menülinien, davon eine vegetarische Alternative angeboten. Zusätzlich muss für Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmer mit einem besonderen Bedarf (Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten z.B. durch Laktose, Fruktose oder Gluten) entsprechendes Mittagessen ohne Aufpreis angeboten werden. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich wird.

(3) Die Zusammenstellung der Mahlzeiten und Speisenpläne muss auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit in Anlehnung an den gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards erfolgen.

(4) Der aktuelle Speiseplan wird den Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmern im Vorfeld regelmäßig bekannt gemacht. Im Umsetzungskonzept ist darzulegen, in welcher Art und Weise den Kindern und Eltern der aktuelle Speiseplan zugänglich gemacht wird.

- Der Menüzyklus beträgt ohne Wiederholung mindestens vier Wochen und muss, je nach Saison, entsprechende Merkmale wie bspw. die Verwendung saisonaler Gemüse nach dem Saisonkalender ausweisen.
- Pflanzenbasierte Gerichte sollen im Speiseplan stets an erster Stelle stehen, während Gerichte mit Fleischanteilen weiter hinten aufgeführt werden. Gleichzeitig sollen sie weder farblich hervorgehoben noch als Menülinie „vegetarisch“ gekennzeichnet werden.
- Speisen- und Menüfolgen an den Wochentagen haben zu rotieren, so dass z. B. das Fischgericht nicht immer am selben Wochentag angeboten wird. Dies dient dazu, Kindern und Schülern, die nur an bestimmten einzelnen Wochentagen an der Verpflegung teilnehmen können, eine dennoch hohe Abwechslung zu bieten.
- Die Speisen sind eindeutig bezeichnet und sprachlich für jeden verständlich zu gestalten.
- Das saisonal wechselnde Angebot wird berücksichtigt. Bei Obst und Gemüse werden vorzugsweise frische Waren aus saisonalem Angebot angeboten.
- Die saisonale Ausrichtung des Speiseplans wird gemäß der Speisenbeschreibung bewertet. Auf den als Anlage 2 den Vergabeunterlagen beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen. Seine Beachtung ist verbindlich. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Obst- und Gemüsearten verwendet werden, die im Saisonkalender (Anlage 2) als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichnet sind.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.

- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch sowie Milch- und Milchprodukten ist die Tierart auf dem Speiseplan benannt. Auf eine kindgerechte Darstellung ist zu achten.
- Für Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmer mit attestierten Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten sowie solche die aus religiösen, ethischen oder weltanschaulichen Gründen auf bestimmte Lebensmittel (z.B. Schweinefleisch) verzichten, ist die Teilnahme an der Mahlzeit nachweislich zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden. Die Bereitstellung erfolgt kostenneutral.
- Die Inhaltsstoffe der Speisen sind vollständig auszuweisen (Zutatenliste).
- Allergene (allergieauslösende Stoffe) sind auf dem Menüplan bei den jeweiligen Gerichten zu kennzeichnen bzw. anzugeben. Für Allergiker sind alle enthaltenen Allergene (allergieauslösende Stoffe) in den betroffenen Zutaten / Mahlzeiten im Speiseplan konkret auszuweisen. Der Wortlaut „kann (...) enthalten“ für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit allergenen Stoffen ist nur in begründeten Ausnahmefällen zu verwenden.

6. Qualität der Speisen / Qualität der verwendeten Lebensmittel

(1) Die einzelnen Menükomponenten sollen so frisch wie möglich verzehrt werden können. Die Bereithaltezeiten sind entsprechend kurz zu halten. Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen ist gemäß den aktuellen Handlungsempfehlungen der DGE zu minimieren. Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe an die letzte Essensteilnehmenden. Die maximale Warmhaltezeit von drei Stunden. (DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ ist zwingend einzuhalten. Die Ausgangstemperatur muss bei warmen Speisen mindestens +65°C betragen. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal +7 °C. Die Wärme- bzw. Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Eine möglichst geringe Warmhaltezeit wird vom Auftraggeber favorisiert und fließt in die Bewertungsmatrix mit ein.

(2) Bevorzugt wird die frische Zubereitung einzelner Menübestandteile vor Ort, wie z. B. Kartoffeln, Pasta, Reis, Gemüse und Salat. Auf die Verwendung von saisonaler, regionaler und frischer Produkte, insbesondere Obst und Gemüse legt der Auftraggeber besonderen Wert. Der Anteil an frisch zubereiteten Lebensmitteln wird monetär am Gesamtwareneinkauf gemessen. Es muss nachgewiesen werden, aus welchen Rohprodukten die frisch zubereiteten Speisekomponenten bestehen und welchen Anteil diese im monetären Gesamteinkauf haben.

Ein Mindestanteil an Bio-Produkten mit 10 % des monetären Wareneinsatzes wird gewünscht. Er kann auch durch Basiswaren wie Kartoffeln, Reis und Nudeln erreicht werden. Der Nachweis ist bei der Auftragsdurchführung gegenüber dem Auftraggeber nachzuweisen, z. B. mit Lieferscheinen, dem BIO-Zertifikat usw..

Prinzipiell gilt:

- Um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen, sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/ werden, angeboten.
- Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen Lebensmittelimitate, wie z.B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimps-Imitate.
- Fisch stammt aus bestandserhaltender Fischerei. Das bedeutet, dass die eingesetzten Fischereimethoden und ihre Anwendungsweisen bestandserhaltend sind und die Reproduktionsfähigkeit der Zielfischarten nicht herabsetzen (keine Überfischung), dass das Ökosystem (z.B. der Meeresboden) nicht geschädigt und der Anteil ungewollter Beifänge weitgehend minimiert wird. Nachhaltige Fischprodukte können aus der Seefischerei, der Binnenfischerei, der Angelfischerei und aus Aquakultur stammen. Sie sind durch entsprechende Siegel nachzuweisen (z. B. MSC, ASC, Naturland, ...).
- Portionsgrößen müssen altersgerecht sein und auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlung erfolgen. Als Richtwert für Portionsgrößen müssen die standardisierten, altersgruppenspezifischen Vorgaben der aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Ein Nachschlag muss ohne Aufpreis möglich sein.

7. Anforderung an die Speisenzubereitung

Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.

- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal viermal in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) bevorzugt angewendet. Die Zubereitung dieser Komponenten erfolgt vor Ort.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt, vorzugsweise wird verzichtet.
- Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten).

Sensorik

Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

Aussehen:

appetitanregende Präsentation aller Speisen, die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten, ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller.

Geschmack:

Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten, abwechslungsreiches Abschmecken mit Kräutern und Gewürzen, Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Konsistenz:

Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest, Kurzgebratenes ist

knusprig beziehungsweise kross, Fleisch hat eine zarte Textur.

8. Qualitätskontrollen und Weiterleitungsverpflichtung

Der Auftragnehmer verfügt über ein Qualitätskontrollsystem, welches eine gleichbleibende Qualität und ein Beschwerdemanagement enthalten. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, ein aktives Beschwerdemanagement zu führen. Das Beschwerdemanagementsystem ist dem Auftraggeber mit dem Angebot vorzulegen.

Die Dokumentation von Maßnahmen der Qualitätsverbesserungen ist dem Auftraggeber mindestens einmal jährlich unaufgefordert zu Qualitätssicherungszwecken vorzulegen. Durch Onlinebewertungen oder Feedbackbögen ist es möglich die Zufriedenheit der Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmer zu messen. Ebenso kann durch den Auftraggeber eine Bewertung erfolgen. Die Bewertungsergebnisse sind regelmäßig mit dem Auftragnehmer auszuwerten.

Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, unangekündigt beim Auftragnehmer die Einhaltung der vertraglichen Leistungspflichten, insbesondere die Erfüllung der zugesicherten Eigenschaften der Leistung und alle Hygienevorgaben nachzuprüfen. Hierfür legt der Auftragnehmer dem Auftraggeber geeignete Unterlagen zum Nachweis vor. Die Unterlagen müssen in deutscher Sprache vorliegen.

9. Personelle Ausstattung in der Küche

Der Auftragnehmer stellt das für die Leistungserbringung erforderliche Personal. Er hat dessen fachliche Befähigung über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen. Dabei gilt für das gesamte Personal insbesondere:

- a. Alle Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, die Leistungen im Zusammenhang mit der Herstellung sowie Ausgabe von Speisen erbringen und dementsprechend regelmäßig mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden regelmäßig fortgebildet und geschult. Dasselbe gilt hinsichtlich des für die Speisenplanung und -kennzeichnung zuständigen Personals.
- b. In der Küche und Essensausgabe darf nur geschultes Servicepersonal des Auftragnehmers eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und auf die Belange von Kindern eingehen kann.
- c. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die gesetzlichen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit und insbesondere zum Schutz der Gesundheit der Beschäftigten einzuhalten.
- d. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sich von den Beschäftigten, die vor Ort tätig sind nachweisen zu lassen, dass ein aktuelles erweitertes Führungszeugnis nach § 30a BZRG vorliegt und keine Einträge vorhanden sind.
- e. Bei der Auswahl des Personals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.
- f. Ferner muss eine Unterweisung für den Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen durchgeführt werden. Sofern Personal für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die betreffenden Prozessabläufe geschult werden.

10. Leitung des Verpflegungsbereichs

Für den Verpflegungsbereich muss es unabhängig vom Verpflegungssystem eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben. Diese Person muss

über eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation wie z. B. Koch, Küchenmeister, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent oder Oecotrophologe verfügen. Sie muss regelmäßig an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt teilnehmen, z. B. bietet das Küchenberatungsprogramm von Stadt-Land-Küche eine kostenfreie Teilnahme bis 2027 an.

11. Abfallvermeidung und Entsorgung

Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoff-schonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im übrigen umweltverträglich beseitigt werden können. Zur Vermeidung des Abfallaufkommens hat der Auftragnehmer vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

1. Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker, Senf) nicht in Portionsverpackungen
2. Verwendung von Mehrportionengebinden
3. keine Verwendung von Einzelverpackungen in Form von Fertigdesserts (z. B. Jogurt), Ausnahmen können hierbei z.B. Desserts für Diät- bzw. Allergikeressen (z. B. lactosefrei) sowie einzelverpacktes Eis sein
4. Verwendung von Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen
5. Nutzung von Küchenrollen und Papierhandtücher aus recyceltem Altpapier
6. Verwendung von ungebleichtem Back-/Koch- und Heißfilterpapieren (z. B. Teefilter)
7. keine Verwendung von Aluminiumschalen
8. Mülltrennung beachten

Die Zuständigkeit der Abfallentsorgung liegt beim Auftragnehmer. Ein Entsorgungskonzept ist dem Angebot beizulegen.

12. Hygiene

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, von der externen Zubereitung bis hin zur Übergabe bzw. der Herstellung vor Ort verantwortlich. Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der aktuellen Fassung laut Verordnung (EG) 852/2004 (über Lebensmittelhygiene) und Infektionsschutzgesetz (IfsG).

Ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Eigenkontrollen überprüft werden.

Die Ergebnisse von Lebensmittelhygienekontrollen sind unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der Auftragnehmer selbst zu informieren und diese stets bei seiner Produktion, Ausgabe und sonstigen Leistungserbringung zu beachten.

13. Preisgestaltung

Das Angebot muss eine nachvollziehbare Preiskalkulation enthalten. Aus der Kalkulation müssen der Anteil des Wareneinsatzes, der Personalkosten für den Herstellungsprozess der Speisen sowie die Kosten der Service- und Verwaltungsleistungen am Gesamtportionspreis hervorgehen.

Der Essenpreis je Portion unterliegt einer Preisbindungsfrist von zunächst einem Jahr. Eine Preisänderung ist nach Ablauf der Preisbindungsfrist nur auf Grund nachweisbarer Kostensteigerungen innerhalb eines Jahres einmal möglich. Sie ist mindestens drei Monate vor der beabsichtigten Erhöhung beim Auftraggeber und den Eltern anzuzeigen.

14. Vertragsbedingungen

(1) Zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer wird im Falle der Zuschlagserteilung zunächst ein Vertrag vom 20.10.2025 bis zum 31.07.2027 geschlossen. Sollte sich aufgrund von Bauverzögerungen die Inbetriebnahme der Schule verschieben, verschiebt sich der Vertragsbeginn entsprechend.

(2) Der Vertrag verlängert sich jeweils um ein weiteres Schuljahr, wenn nicht eine Vertragspartei diesen spätestens 6 Monate vor Schuljahresende erstmals zum 31. Juli schriftlich kündigt (Posteingang).

(3) Innerhalb einer Probezeit von sechs Monaten ab Vertragsbeginn können die Vertragspartner den Vertrag mit einer Kündigungsfrist von einem Monat zum Monatsende ohne Angabe von Gründen schriftlich kündigen.

(4) Spätestens am 31. Juli 2029, also mit Ende des Schuljahres 2028/2029 endet der Vertrag ohne weitere Angabe von Gründen und ohne dass es einer schriftlichen Kündigung bedarf. Änderungen, Ergänzungen oder Abweichungen von diesem Vertrag müssen schriftlich erfolgen und von beiden Vertragsparteien unterschrieben werden.

Das Recht auf fristlose Kündigung aus wichtigem Grund (Pkt. 15) bleibt unberührt

15. Kündigung aus wichtigem Grund

(1) Der Auftraggeber behält sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung gemäß § 314 BGB aus wichtigem Grund vor, weil die Speisenerlieferung nicht vertragsgemäß erfolgt oder eine erhebliche Schlechtleistung vorliegt.

(2) Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn:

- a. eine der Vertragsparteien trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihr obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt,
 - die geschuldete Leistung wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt,
 - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt
- b. ein Insolvenzverfahren eröffnet oder mangels Masse abgelehnt wird
- c. Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331 ff. StGB und § 16 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb angeboten, versprochen oder gewährt werden oder
- d. die Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen oder des Vertrages zur Arbeitsweise der Europäischen Union verletzt wurden.

Die Aufzählungen sind nicht abschließend.

(3) Eine erhebliche Schlechtleistung können insbesondere sein:

- a. Fremdkörper im Essen,
- b. verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes Essen,
- c. Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten,
- e. Verstöße gegen die vorgegebenen Hygienestandard,
- f. erhebliche Verspätung der Ausgabezeiten

(4) Schadensersatzansprüche bleiben unberührt, es sei denn, der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.

16. Besondere Verpflichtungen des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass keine Störungen der Versorgung eintreten. Sollte es dennoch zu Störungen kommen, hat der Auftragnehmer eine Ersatzverpflegung sicherzustellen. Die Mehrkosten trägt der Auftragnehmer. Sollte eine Ersatzverpflegung im Ausnahmefall nicht möglich sein, ist der von den Essenteilnehmern entrichtete Preis zu erstatten.

Der Auftragnehmer hat wesentliche Veränderungen in seinem Betrieb, die Einfluss auf die Leistungserbringung haben können, zeitnah dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen. Dazu zählen insbesondere:

1. eine wesentliche Veränderung der Gesellschafter-Struktur,
2. beabsichtigte Änderung in Zubereitungs-, Lieferungs- und Ausgabemethode,
3. Auskunft über alle lebensmittel- und hygienerechtlichen Fragen im Zusammenhang mit der Versorgung in den Einrichtungen, insbesondere Auskünfte über das Hygienekonzept und die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen der Mitarbeiter des Auftragnehmers.

Die Betretungs- und Inspektionsrechte des Auftraggebers dieses Vertrages bleiben hiervon unberührt.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sein Personal mindestens nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen zu versichern.

17. Haftung

(1) Der Auftragnehmer haftet gegenüber dem Auftraggeber für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch sonstige Dritte, die in seinem Interesse die Einrichtung aufsuchen, schuldhaft verursacht werden. Dies gilt auch für Küchenausstattung, wenn diese durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt wird.

(2) Wird der Auftraggeber von Dritten wegen Schäden, die auf Grund einer erheblichen Schlechtleistung oder in sonstiger Weise entstehen, in Anspruch genommen, so stellt der Auftragnehmer den Auftraggeber von diesen Schadenersatzansprüchen frei.

(3) Der Auftragnehmer trägt die Risiken für sein Eigentum oder eingebrachten Besitz (z.B. Lieferfahrzeuge, Küchengeräte, u. s. w.), die durch Beschädigung und Diebstahl entstehen, selbst.

(4) Zur Regulierung von Schäden muss der Auftragnehmer bei Leistungsbeginn und während des gesamten Leistungszeitraums über eine Betriebshaftpflichtversicherung verfügen, die die Schadensrisiken von Personen- und Sachschäden deckt.

18. Einzureichende Unterlagen (fachliche Eignung)

Bieter haben mit ihrem Angebot folgende Angaben und Erklärungen zur Beurteilung ihrer Eignung einzureichen:

1. Aktueller Nachweis über die Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister oder Nachweis auf andere Weise über die erlaubte Berufsausübung, bzw. bei Nichteintragung die Gewerbeanmeldung
2. Nachweis über bestehenden Berufshaftpflichtversicherungsschutz (Versicherung für Personenschäden nicht unter 3 Millionen Euro und sonst. Schäden nicht unter 2 Millionen Euro),
3. Angaben und Anforderungen an das Personal entsprechend Pkt. 9 und Pkt. 10 der Leistungsbeschreibung; die Angaben sind entsprechend in Eigenerklärungen einzureichen (Nachweise beruflicher Qualifikationen, z. B. Zeugnisse)
4. Nachweis der Berufsgenossenschaft oder vergleichbare Bescheinigungen,
5. Angaben zum Qualitätsmanagement (Zertifizierungen z. B. nach DIN ISO)
6. Angaben zum innerbetrieblichen Hygienekonzept (Betriebliches Qualitäts- und Hygienekonzept (Kurzdarstellung 1 bis 2 Seiten)
7. Angaben zur Einhaltung von Standards (z. B. EU-Öko-VO, DGE)
8. gültige Bescheinigung der Krankenkasse zur Zahlung der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung, bei der die meisten Beschäftigten versichert sind,
9. mindestens drei Referenzen über „vergleichbare Leistungen“: wesentliche in den letzten fünf abgeschlossenen Geschäftsjahren erbrachte Dienstleistungen mit Angabe des Auftragsvolumens, des Zeitraums der Leistungserbringung und der Kontaktdaten des Auftraggebers
10. Eigenerklärung zur Eignung.(124_Eigenerklärung)

Es sind Bietergemeinschaften oder der Einsatz von Nachunternehmern zulässig. Die Nachweise müssen von den Beteiligten gemeinsam nach Leistungsteilen erbracht werden. Die vorgenannten Eignungsnachweise sind für alle Beteiligten beizubringen.

18. Anforderungen an das Angebot

Das Angebot ist elektronisch in Textform einzureichen.

Dabei ist der Bieter (Firma und Rechtsform) und die handelnde vertretungsberechtigte natürliche Person, die die Erklärung abgibt, zu benennen. Das Angebot ist mit Unterschrift/Signatur zu versehen.

Das elektronische Angebot ist mit den Anlagen bis zum Ende der Angebotsfrist am **05.05.2025, bis 13.00 Uhr**

über die Vergabeplattform (e-Vergabe) zu übermitteln.

Alle Angebotsunterlagen sowie jeglicher Schriftverkehr sind in deutscher Sprache abzufassen.

Ausländische Nachweise, Zertifikate u. ä. sind zusammen mit einer deutschen Übersetzung einzureichen.

Angebote können bis zum Ende der Angebotsfrist zurückgenommen werden. Etwaige Änderungen bzw. Berichtigungen des Angebotes sind bis zum Ende der Angebotsfrist in entsprechender Form wie das Angebot einzureichen.

Eine Einreichung der Angebote über den Kommunikationsbereich der Stadtverwaltung oder per Email ist nicht gestattet und führt zum Ausschluss.

Es können nur Angebote berücksichtigt werden, bei denen alle Unterlagen vollständig vorhanden sind.

Es wird darauf hingewiesen, dass der Auftraggeber fehlende, unvollständige oder fehlerhafte unternehmensbezogene Unterlagen vom jeweiligen Bieter nachfordern **kann**, aber **nicht muss**. Die Bieter können nicht darauf vertrauen, dass eine solche Nachforderung erfolgen wird.

Sollten nachgeforderte unternehmensbezogene Unterlagen nicht fristgemäß nachgereicht werden oder nicht vollständig sein, wird das Angebot ausgeschlossen.

Leistungsbezogene Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen, können nicht nachgefordert werden.

Bieterfragen sind bis zum **29.04.2025**, über das e-Vergabe Portal zu stellen.

Zusätzlich zu den o.g. Eignungsnachweisen hat das Angebot folgende Bestandteile zu enthalten:

1. vollständig ausgefülltes Leistungsverzeichnis (LV) entsprechend der genannten Vorgaben und zusätzlichen Anlagen (Anlage 1)
2. Kalkulation des Preises gem. Pkt. 13 der Leistungsbeschreibung.
3. Unternehmensdarstellung (maximal 1 DIN A4 Seite)
4. Umsetzungs-/Versorgungskonzept – bezogen auf das Angebot
5. Entsorgungs- /Abfallkonzept - bezogen auf das Angebot
6. Konzept Beschwerdemanagement

Bieter halten sich bis einschließlich des **30.06.2025**, an das von ihnen eingereichte Angebot gebunden (Bindefrist).

19. Umgang mit Widersprüchen

(1) Es gelten – für den Fall eines etwaigen Widerspruchs – im Rang nacheinander:

- a. das Zuschlagsschreiben;
- b. der vorliegende Vertrag / die vorliegende Leistungsbeschreibung einschließlich aller zugehöriger Anlagen;
- c. die "Allgemeinen Bedingungen für die Ausführung von Leistungen" (VOL/B) und
 - a. – vorbehaltlich Absatz 2 – das Angebot des Catering-Dienstleisters Auftragnehmers nebst Anlagen.

(2) Liefer-, Zahlungs- und sonstige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers werden nicht Vertragsbestandteil.

(3) Jede Änderung, Ergänzung oder Abweichung des Vertrages bedarf der *Schriftform* (§ 126 Abs. 2 BGB).

(4) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt.

20. Bewertungskriterien

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt. Die Auswahl des wirtschaftlichsten Angebots richtet sich nach den folgenden, in der Tabelle dargestellten, Wertungskriterien und Gewichtung.

Wertungskriterien	Gewichtung	Grundlage Punktebewertung	Punkte
1. Mittagessenpreis für eine Portion	30 %	Das niedrigste Angebot erhält die maximale Punktzahl. Die Punktzahl der weiteren Bieter verringert sich entsprechend der Differenz zum niedrigsten Angebot	30-0
Qualität und Service			
2. Frischeanteil der zubereiteten Lebensmittel, monetär gemessen am Wareneinkauf Anteil der Verwendung frischer Lebensmittel und Rohwaren für den Herstellungsprozess/ Garprozess vor Ort (z. B. ungeputztes Gemüse, Kräuter, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Pasta usw.) Nachweis über Rezepturen & Produktionspläne bzw. Wareneinsatzberechnungen	20 %	Mindestens 50 % 20 Punkte Mindestens 40 % 15 Punkte Mindestens 30 % 10 Punkte Mindestens 20 % 5 Punkte Unter 20% 0 Punkte	20 - 0
3. Saisonalität Prozentualer Anteil von Obst und Gemüse, das entsprechend des Saisonkalenders saisonal ist	20 %	Über 20 % 20 Punkte 16 % - 20 % 15 Punkte 11 % - 15 % 10 Punkte 5 % - 10 % 5 Punkte Unter 5 % 0 Punkte	20 - 0
4. Warmhaltezeiten (Zeit von Beendigung des Garprozesses bis Ausgabe der Speise an letztes Kind)	15 %	bis 40 Minuten 15 Punkte 41 - 60 Minuten 10 Punkte 61 - 90 Minuten 5 Punkte über 90 Minuten 0 Punkte	15 - 0
5. Bestell- und Abrechnungssystem Entsprechend der Leistungsbeschreibung Bestellung und Abrechnung online als Mindestanforderung – (die Punkte aus a) und b) werden summiert	10 %	a) computergestütztes Terminal vorhanden 5 Punkte nicht vorhanden 0 Punkte b) Abbestellung am lfd. Tag bis 8.00 Uhr 2 Punkte <u>Ab- und</u> Umbestellung am lfd. Tag bis 8.00 Uhr 5 Punkte	10, 7 oder 5 Punkte
6. Menüzyklus Der Menüzyklus muss mindestens 4 Wochen betragen.	5 %	8 Wochenzyklus 5 Punkte 6 Wochenzyklus 3 Punkte 4 Wochenzyklus 1 Punkt	5 - 0

— Ende der Leistungsbeschreibung —