

Leistungsverzeichnis

Vergabe Schülerspeisung in Assietten-Form - Annenschule (10/40/25/004)

Vergabe der Mittagsverpflegung der Annenschule - Grundschule - im Auslagerungsobjekt Comeniusstraße 1 in 09120 Chemnitz (Container)

Ausfüllhinweise: Sie müssen alle farblich unterlegten, unterstrichenen Felder ausfüllen. Optional können Sie Angaben in Feldern machen, die nur unterstrichen, aber nicht farblich unterlegt sind. Tragen Sie in der Spalte "Mengen- und Preisangaben" alle notwendigen, geforderten Angaben ein (Preise und Kosten jeweils ohne gesetzliche USt.). Ist eine Preiseinheit ungleich 1 vorgegeben (z.B. 1.000), so geben Sie bitte den Preis netto pro Einheit bezogen auf die Preiseinheit an (z.B. 10,00 EUR pro 1.000 Mengeneinheiten). Beziehen Sie in Rahmenvertragspositionen Ihren angebotenen Preis auf die angegebene geschätzte Menge. Geben Sie in der Spalte "Gesamtbetrag netto (EUR)" für jede Position den Betrag an, der für die Position aus den Einzelangaben zu kalkulieren ist. Beispiel für eine Position mit angegebener Menge und gefordertem Preis: Die Menge ist mit dem Preis netto pro Einheit in Euro zu multiplizieren.

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
1	Leistungsumfang Die Stadt Chemnitz beabsichtigt die Vergabe der Essensversorgung in Assietten-Form für die Annenschule - Grundschule - im Auslagerungsobjekt Comeniusstraße 1 in 09120 Chemnitz (Container). Die Leistungserbringung erfolgt in der Regel an fünf Tagen in der Woche im Auslagerungsobjekt. Während der Schulferien in Sachsen wird bei Bedarf ein Angebot erwartet. In der Schule lernen 96 Schüler/innen, von denen ca. 50 in der Schulzeit und ca. 10 in den Ferien an der Mittagsversorgung teilnehmen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, gemäß dem Anforderungskatalog dieses Leistungsverzeichnisses und den darin genannten Standards ernährungswissenschaftlicher Institute eine hochwertige Verpflegung zu liefern. Die Essensausgabe erfolgt nach Abstimmung mit der Schulleitung in Abhängigkeit von den individuellen Pausenzeiten.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
2	Anforderung an die angebotene Verpflegung Die Ausgabe der Speisen muss in Assietten erfolgen, da im Auslagerungsobjekt (Container) keine Küche zur Verfügung steht. Es handelt sich lediglich um einen Mehrzweckraum ohne besondere Ausstattung. Alle Gerätschaften, welche zur Essensversorgung notwendig sind, sind vom Auftragnehmer zu beschaffen (wie z. B. Besteck). Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebes erfolgen. Beim Befahren ist höchste Vorsicht geboten. Es sollten ein vollwertiges Menü und ein vegetarisches Menü angeboten werden. Falls gewünscht, übernimmt der Auftragnehmer die Versorgung mit Pausenmilch. Es sind Getränke in ausreichender Menge (Wasser und/oder ungesüßter Tee) zum Essen zu reichen bzw. bereit zu stellen. Diese müssen im Portionspreis inkludiert sein. Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), veröffentlicht in den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, sind für den Auftragnehmer bindend und müssen für mindestens ein Menü umgesetzt werden, sofern die Leistungsbeschreibung keine abweichenden Regelungen enthält. Die übrigen angebotenen Menülinien sollen sich an den DGE-Qualitätsstandards orientieren. Es ist täglich frisches Obst und/oder Gemüse sowie regelmäßig regional typische sowie saisonale Speisen und Gerichte anzubieten. Werden Zusatzstoffe verwendet, sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zu deklarieren und auf dem Speiseplan zu vermerken. Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU-Richtlinie gekennzeichnet werden. Zur Kennzeichnung wird ein Verzeichnis erstellt, welches auf Wunsch eingesehen werden kann. Bei Bedarf muss der Auftragnehmer nach Vorlage eines ärztlichen Attestes auf Ernährungsbesonderheiten (z. B. Allergien) eingehen und ein Ausweichmenü anbieten. Schülern mit religiösem Hintergrund ist die Teilnahme an der Speisenversorgung ohne Einschränkung zu ermöglichen. Der Auftragnehmer hat bei Bedarf die religiösen Aspekte zu berücksichtigen und ein Ausweichmenü bereitzustellen. Über die Notwendigkeit der Berücksichtigung religiöser Aspekte wird der Auftragnehmer durch die Schulleitung bzw. des Sorgeberechtigten informiert. Der Menüpreis für Ausweichmenüs hat dem regulären Menüpreis zu entsprechen. Bei der Auswahl der Speisen sollen Besonderheiten von Kindern und Jugendlichen mit Handicap Berücksichtigung finden. Es ist auf nachfolgend genannte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen weitestgehend zu verzichten: • vitaminisierte Produkte • Formfleisch • Produkte mit Zusatz von Glutamat und/oder künstliche Aromen • gentechnisch veränderte Lebensmittel Ist eine Verwendung dieser Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen ausnahmsweise doch erfolgt, so muss dies im Speiseplan gekennzeichnet werden. Der Speiseplan ist vom Auftragnehmer mindestens eine Woche im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eine Einhaltung der Kühlkette für kühlpflichtige Lebensmittel wie Salat und Desserts		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
	während des Transportes ist zu gewährleisten. Um Vitaminverluste durch Lagerung möglichst gering zu halten, ist die Lagerdauer grundsätzlich kurz zu halten. Es ist auf eine maximale Warmhaltezeit von 2 Stunden bis zum Beginn der erstmaligen Ausgabe zu achten. Die Warmhaltezeit beginnt beim Einfüllen der Menükomponenten in der Küche des Caterers. Die Warmhaltetemperatur soll bei Ausgabe mindestens 65°C im Kern betragen. Die Temperatur bei Kaltspeisen beträgt höchstens 7 °C. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche Hygienevorschriften, von der externen Zubereitung bis hin zur ggf. erforderlichen Verteilung vor Ort, einzuhalten. Ein betriebseigenes Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) ist erforderlich und muss jederzeit vorzeigbar sein. Beim Umgang mit Lebensmitteln sind die gesetzlich vorgegebenen Hygienestandards einzuhalten. Der Auftragnehmer ist für die fachgerechte und ordnungsgemäße Entsorgung der Assietten sowie von Speisenabfällen verantwortlich. Weitere Einwegverpackungen (zusätzlich zu den notwendigen Assietten) sind weitestgehend zu vermeiden.		
3	Aufgaben des Personals Der Auftragnehmer übernimmt folgende Aufgaben mit eigenem Personal und die gesamte Verantwortung. Zu seinen Aufgaben gehören: • kurzfristige Bereitstellung von Ersatzkräften bei Personalausfall • Zubereitung und Ausgabe der Speisen • Entsorgung der Assietten sowie Mitnahme von Besteck zur Reinigung in den eigenen Räumlichkeiten des Auftragnehmers • Reinigung der Ausgabeflächen • während des laufenden Betriebs die Beseitigung von Akutverschmutzung der Böden und Tische im Mehrzweckraum • nach Beendigung der Mittagessenversorgung sind täglich alle Bereiche im Versorgungsbereich/Tische im Mehrzweckraum entsprechend den hygienerechtlichen Vorgaben zu reinigen.		
4	Aufgaben des Auftragnehmers • Bereitstellung von Hygieneartikeln, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung etc. • Übernahme der Kosten der Schädlingsbekämpfung • Nachweis für nach dem 31.12.1970 geborene Beschäftigte, die in den Einrichtungen tätig sind, dass eine Immunität gegen Masern vorliegt		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
5	Bestellung/Abrechnung Es erfolgt eine eigenverantwortliche Vertragsgestaltung zwischen dem Auftragnehmer und den Essensteilnehmern bzw. deren Sorgeberechtigten. Dazu gehört auch der Einzug/die Kassierung des Essensgeldes. Es ist zwingend erforderlich ein verbindliches Bestellsystem anzubieten, vorzugsweise auf elektronischem Weg. Es werden nur die tatsächlich gelieferten Essen abgerechnet. Bei Krankmeldung oder sonstigen begründeten Ausfällen ist die Gelegenheit einzuräumen, täglich bis 7:30 Uhr des betreffenden Essenstages das Essen abzubestellen und ggf. einzelne Nachbestellungen zu tätigen. Aus Gründen des Auftragnehmerschutzes dürfen Schüler von der Teilnahme an der Verpflegung ausgeschlossen werden, wenn die Sorgeberechtigten ihren vertraglichen Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen.		
6	Vertragslaufzeiten, vertragliche Pflichten und Kündigung Die Länge des Vertrages ist zunächst auf ein Jahr festgesetzt und läuft vom 01.08.2025 bis zum 31.07.2026. Es besteht die zweimalige Option der Vertragsverlängerung um jeweils ein weiteres Schuljahr (längstens bis 31.07.2028). Die Verlängerung des Vertrages muss spätestens 6 Monate vor Vertragsende (31.01.) durch das Schulamt der Stadt Chemnitz erfolgen. Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien werden vom Auftraggeber (dazu zählen: die Stadt Chemnitz, Elternvertreter, Lehrer) unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt. Bei Nichteinhaltung der vertraglichen Vorgaben ist der Auftraggeber nach schriftlicher Abmahnung zur fristlosen Kündigung des Vertrages berechtigt.		
7	sonstige Serviceleistungen Der Auftragnehmer hat in seinem Unternehmen ein Beschwerdemanagement installiert, in dem der Umgang mit Reklamationen systematisch und zielorientiert geregelt ist. Nach Zuschlagserteilung benennt er aus seinem Unternehmen einen festen Ansprechpartner, der nicht nur in Beschwerdefällen kontaktiert werden kann. Er sollte die Besonderheiten der jeweiligen Einrichtung kennen und sich aktiv um einen konstruktiven Dialog bemühen. Der Auftraggeber verpflichtet sich ebenfalls einen Ansprechpartner zu benennen. Regelmäßige Besprechungen mit den an der Essensverpflegung beteiligten Personen (Vertreter Auftraggeber und Auftragnehmer, Vertreter der Schulen bzw. Einrichtungen) sind nach Bedarf zu realisieren.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
8	einzureichende Unterlagen zur Eignungsprüfung und zum Angebotsinhalt • Firmenvorstellung (Firmenphilosophie, technische Ausrüstung, Küchenkapazität usw.) auf maximal 5 Seiten - wertungsrelevant • Durchführungskonzept für die zu vergebende Leistung auf maximal 5 Seiten - wertungsrelevant • Speisepläne aus dem Jahr 2025 mit Angabe von aktuellen Preisen über einen zusammenhängenden Zeitraum von mindestens vier Wochen, die den Vorgaben dieses Leistungsverzeichnisses entsprechen (daraus müssen die verwendeten Lebensmittel und die Bezeichnung der Gerichte hervorgehen) • betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept • Eigenerklärung zur Eignung insbes. Bestätigung, dass nur sozial versichertes Personal eingesetzt wird, welches mindestens den Mindestlohn erhält (Anlage 2 - Eigenerklärung zur Eignung) • ausgefüllter Fragebogen für Bewerber (Anlage 3) • Preiskalkulation anhand des beigefügten Preisblatts (Anlage 4) • steuerliche Unbedenklichkeitserklärung der letzten drei Jahre muss bei evtl. Vertragsabschluss auf Verlangen des Auftraggebers vorliegen		
9	optional einzureichende Unterlagen (falls vorhanden) Hinweis: kein Ausschluss bei Nichteinreichung • wurden in der Vergangenheit Umfragen zur Zufriedenheit durchgeführt, können diese mit eingereicht werden • Zertifikate • Qualitäts- oder Umweltmanagementsysteme • Belege über eventuell regelmäßig durchgeführte mikrobiologische Kontrollen • eine Referenzbewertung der letzten drei Jahre über eine Leistung, welche mit der zu vergebenen Leistung vergleichbar ist (Anlage 5)		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
10	Ablauf und Bewertung Die Erfüllung der vorgenannten Auswahlkriterien führt zur Bestätigung der Eignung und demnach zur Zulassung im Verfahren. Die Zuschlagserteilung erfolgt anhand folgender Gewichtung: Preis: 40 % (max. zu erreichende Punkte: 40) Hier ist eine verbindliche Preiskalkulation anhand des vorgegebenen Preisblatts anzugeben. Der günstigste Durchschnittsportionspreis erhält die Maximalpunktzahl von 40 Pkt. Angebote der anderen Bieter werden dann prozentual im Vergleich zu diesem Angebot bewertet. Beispiel: Ein um 3% höherer Preis führt zu einer 3%-igen Verringerung der Maximalpunktzahl und so weiter. Die Punkte fließen nur mit der ersten (aufgerundeten) Kommastelle in die Gesamtwertung ein. Konzept: 55 % mögliche Bewertung von 0 bis 3 Punkten anhand der beigefügten Bewertungsmatrix (Anlage 6) Struktur: 5 % mögliche Bewertung von 0 bis 3 Punkten anhand der beigefügten Bewertungsmatrix (Anlage 6) Innerhalb von ca. drei Wochen nach Ende der Angebotsfrist werden die Caterer schriftlich über das Gesamtergebnis informiert. Der Zuschlag erfolgt frühestens 10 Tage nach dieser Information.		
11	Preiskalkulation Die vom Auftragnehmer im Preisblatt angegebenen Portionspreise haben für den Vertragszeitraum Gültigkeit. Die Materialkosten (Assietten) sind im Portionspreis einzubeziehen. Eine Anpassung des Angebotspreises ist frühestens nach einem Jahr zum neuen Schuljahr möglich. Die Preisanpassungen des Auftragnehmers sind nur unter der Voraussetzung zulässig, dass er nachweisen kann, dass er den Preis nicht halten kann. Entsprechende Nachweise sind mit der Preisanpassung vorzulegen. Eine Prüfung bleibt vorbehalten. Alle Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform und des Einverständnisses beider Vertragspartner. Ein neu vereinbarter Preis gilt dann mindestens für ein weiteres Schuljahr. Im Falle einer Preisänderungskündigung des Auftragnehmers, über die kein Einvernehmen erzielt werden kann, besteht ein außerordentliches Kündigungsrecht für den Auftraggeber (Kündigung auch von Einrichtungen möglich) und den Auftragnehmer ohne Einhaltung einer Frist zum Schuljahresende. Bei durch den Staat gesetzlich verfügbaren Anpassungen (z. B. Mindestlohn, Erhöhung Mehrwertsteuer) sowie bei Erhöhung des staatlichen Preisindex für Lebensmittel über 5%, muss in Abstimmung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer eine entsprechende Anpassung des Angebotspreises erfolgen, welche mit Nachtrag zum Versorgungsvertrag zu regeln ist. Bei notwendiger Preisanpassung hat der Auftraggeber ein Sonderkündigungsrecht jeweils zum Jahresende.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto (EUR)
12	Haftung und Versicherung Der Auftragnehmer hat für ausreichende Sicherheitsvorkehrungen zu sorgen. Er haftet für die von ihm und seinen Erfüllungsgehilfen verursachten Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die in Erfüllung und bei Gelegenheit der vertraglichen Verbindlichkeiten entstehen. Ihm obliegt der Nachweis, dass er die Schäden nicht vertreten kann. Er stellt den Auftraggeber von jeglichen Schadenersatzpflichten frei, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages ergeben. Das gilt insbesondere für Gegenstände des Auftragnehmers. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sein Personal mindestens nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen zu versichern. Des Weiteren hat er für Personen-, Sach- und Vermögensschäden eine Betriebshaftpflichtversicherung abzuschließen und dem Auftraggeber nach Aufforderung nachzuweisen. Der Auftragnehmer haftet für Schäden, die durch seine eingebrachten Sachen, wie beispielsweise Reinigungsmaterialien, entstanden sind.		
13	Sonstiges Der Auftragnehmer erklärt sich mit einer Betriebsbesichtigung einverstanden.		
14	grundsätzliche Regelungen • Der Bieter bleibt bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist an sein Angebot gebunden. • Für die Bearbeitung des Angebotes wird keine Vergütung gewährt. Dem Angebot beigefügte Unterlagen, Prospekte usw. gehen, wenn nichts anderes vereinbart wird, ohne Anspruch auf Vergütung in das Eigentum der Stadt Chemnitz über. Diese werden nicht zurückgesandt. • Das Angebot soll nur die angeforderten Preise enthalten. • Der Bieter kann sein Angebot bis zum Ende der Angebotsfrist berichtigen, ändern oder zurückziehen. Berichtigungen und Änderungen sind in der gleichen Weise wie das Angebot in elektronischer Form über das Vergabeportal einzureichen. Das Zurückziehen der Angebote ist nur in schriftlicher Form zulässig. • Der Auftragnehmer behält sich vor, eine nicht über 6 Monate alte Bescheinigung des zuständigen Finanzamtes zu verlangen, aus der hervorgeht, dass aus steuerlichen Gründen keine Bedenken gegen eine Auftragserteilung bestehen. • Vom Bieter gefasste Vertragsbedingungen inklusive des Gerichtsstandes werden nicht Vertragsbestandteil dieser Ausschreibung.		
1	Durchschnittsportionspreis siehe "Anlage 4 - Preisblatt_Annen-GS.xlsx" Als NETTOPREIS ist der Durchschnittsportionspreis netto (Zelle F21) aus dem Dokument "Anlage 4 - Preisblatt_Annen-GS.xlsx" zu übertragen. Dateianhang: Anlage 4 - Preisblatt_Annen-GS.xlsx	1. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 41 voraussichtliche Essensteilnehmer 2. Faktor (Wert und Bezeichnung / Einheit): 741 Essenstage Nettopreis in Euro Preis pro: 1 Stück USt.: 19 %, falls abweichend _____ %	

Wertungsschema

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis Der günstigste Durchschnittsportionspreis erhält die Maximalpunktzahl von 40 Pkt. Angebote der anderen Bieter werden dann prozentual im Vergleich zu diesem Angebot bewertet. Beispiel: Ein um 3% höherer Preis führt zu einer 3%-igen Verringerung der Maximalpunktzahl und so weiter. Die Punkte fließen nur mit der ersten (aufgerundeten) Kommastelle in die Gesamtwertung ein.		40 %
2	Durchführungskonzept Es ist die Einreichung eines Durchführungskonzeptes für die Schülerversorgung in der Einrichtung notwendig. Anhand der eingereichten Unterlagen werden entsprechend der Bewertungsmatrix (Anlage 6) 0 bis 3 Punkte vergeben. Dateianhang: Anlage 6 - Bewertungsmatrix Bewerber.pdf		55 %
3	Struktur Es ist die Einreichung einer Firmenvorstellung / Strukturbeschreibung notwendig. Über welchen Aufbau bzw. über welche Strukturen verfügt der Bieter, die speziell auf die geforderte Auftragsumsetzung gemäß den Anforderungen des Leistungsverzeichnisses notwendig sind? Anhand der eingereichten Unterlagen werden entsprechend der Bewertungsmatrix (Anlage 6) 0 bis 3 Punkte vergeben.		5 %

Angebot

Mit Unterzeichnung des Angebotes erkennt der Bieter die Forderungen und Angaben des Leistungsverzeichnisses an und bestätigt die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben.	Beschreibung	Betrag
	Gesamtangebotssumme ohne USt. (EUR):	
	Gesamtangebotssumme inkl. USt. (EUR):	