

Leistungsbeschreibung

(Stand: 17.06.2025)

Vorbemerkung:

Ziel der Ausschreibung ist die schultägliche (ca. 38 Wochen) Kantinen- und Mittagsversorgung von Jugendlichen und Lehrkräften an der Staatlichen Berufsbildenden Schule in Sonneberg.

Zur Kantinenversorgung gehören:

- Schüler- und Lehrerversorgung in allen Schulformen Montag bis Freitag 07.00-14.00 Uhr
- Gegebenenfalls die Bewirtung bei abendlichen Schulveranstaltungen

Da der Unterricht an der Staatlichen Berufsbildenden Schule Sonneberg im Blocksystem erfolgt und dadurch zeitlichen Schwankungen unterliegt, kann keine feste Anzahl an Essensteilnehmern garantiert werden.

1. Räumliche Ausstattung:

Die Kantine verfügt über einen Speiseraum mit 60 Sitzplätzen, sowie über eine teilweise eingerichtete Küche mit angrenzender Essenausgabe.

2. Küchenausstattung:

Eine Küchen- und Essenausgabeausstattung ist vom Bieter zu stellen.

3. Personelle Ausstattung:

Das Personal wird vom Bieter gestellt. Der Bieter gewährleistet und weist nach:

- den Einsatz qualifizierten Personals
- die Beschäftigung tarifgebundener und sozialversicherter Arbeitskräfte
- die Einhaltung aller gesetzlich vorgeschriebenen hygienischen Anforderungen
- Bescheinigung vom Gesundheitsamt - Belehrung gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetz

4. Geschirr, Besteck, usw.:

Geschirr, Besteck und Kleinmaterialien für die Ausgabe stellt der Bieter. Es soll nachhaltiges und ansprechendes Porzellangeschirr verwendet werden.

5. Verpflegungsangebot:

Die Mittagsmahlzeit soll ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Rohkost, Salat oder gegarten Gemüse enthalten. Es soll Wahlessen zwischen mindestens 2 Gerichten unter Beachtung der Altersgruppe (angemessene Portionsgrößen) der Schüler u.a auch vegane Gerichte angeboten werden.

Hierbei soll es sich um ein ausgewogenes, gesundes und vitaminreiches Essen zum überwiegenden Teil für Jugendliche handeln. Die Zubereitung der Speisen soll unter den Aspekt der optimalen Lebensmittelauswahl von Getreideprodukten, Kartoffeln, Gemüse, Salat, Obst, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Ei, Fette, Öle, Kräutern und Gewürzen erfolgen.

Das Kantinenangebot (mit Frühstück) soll den Ansprüchen von Jugendlichen gerecht werden.

Leistungsbeschreibung (Stand: 17.06.2025)

6. Getränkeversorgung:

Zur Kantinenversorgung bzw. zum Mittagessen sollen vielfältige und abwechslungsreiche Getränke zum überwiegenden Teil für Jugendliche angeboten werden.

7. Betriebskosten:

Die Kosten für Miete, Strom, Wasser und Entsorgung von Müll trägt der Bieter. Diese wird nach der genutzten Fläche erhoben.

8. Ortsbesichtigung:

Die Räumlichkeiten sind im Rahmen einer Ortsbesichtigung umfangreich in Augenschein zu nehmen. Der Besichtigungstermin ist mit der Schulleitung des Berufsschulzentrums zu vereinbaren.

9. Preisermittlung:

Das Angebot muss eine nachvollziehbare Preiskalkulation enthalten, insbesondere muss der Anteil des Wareneinsatzes am Gesamtpreis erkennbar sein.

10. Besondere Vertragsbedingungen:

Der Vertrag wird mit einer Grundlaufzeit von 2 Jahren und einer Probezeit von 6 Monaten abgeschlossen. Die Probezeit ist Bestandteil der Vertragslaufzeit. 14 Tage vor ihrem Ablauf, kann der Auftraggeber den Vertrag ohne Angabe von Gründen kündigen.

Nach Beendigung der Grundlaufzeit verlängert sich der Vertrag automatisch jeweils um ein weiteres Jahr, wenn er nicht seitens des Auftraggebers oder des Auftragnehmers unter Einhaltung einer Frist von 6 Monaten zum Schuljahresende des entsprechenden Jahres gekündigt wird.

Die Möglichkeit einer vorzeitigen Kündigung durch den Auftraggeber ist dann gegeben, wenn nach einmaliger schriftlicher Abmahnung der Auftragnehmer (Bieter) die Bestimmungen des Vertrages nicht erfüllt. Die Kündigungsfrist beträgt in diesem Fall 4 Wochen zum Monatsende.

11. Preisgestaltung:

Der Menüpreis gilt für 6 Monate und wird nur durch Umstände verändert, die der Auftragnehmer nicht zu verantworten hat (z.B.: Erhöhung der MwSt). Bei Rückgang der Essenteilnehmerzahlen kann der Menüpreis erst nach 6 Monaten erhöht werden.

Alle Änderungen bedürfen der Schriftform.

Im Angebot bitten wir um folgende Preisvorschläge:

- Kalkulationspreis für ein Mittagsmenü
- Kalkulationspreis für Frühstücksversorgung

Leistungsbeschreibung (Stand: 17.06.2025)

12. Zuschlagskriterien:

Um das wirtschaftlichste Angebot zu ermitteln, werden verschiedene Kriterien des Bieters bewertet. Grundsätzlich gelten Wirtschaftlichkeit, Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Gesetzestreue.

Die Angebote werden nach den folgenden Kriterien bewertet:

- Preis 35%
- Essensmenge (Jugendliche beachten) 15%
- abwechslungsreiche und vielfältige Gestaltung 15%
- Qualität 10%
- Möglichkeit der kontaktlosen Zahlung 10%
- Anteil Bio-und regionaler Produkte 5%
- Anteil saisonaler Produkte 5%
- Warmhaltemöglichkeit des Essens während der Mittagszeit 5%

Am Ende des Auswahlverfahrens, wird unter den 3 Bestbietern, ein Probeessen für die Auswahlkommission stattfinden.