



Stadt Leipzig

Amt für Schule
Kröbelstraße 9
04317 Leipzig

Leistungsbeschreibung

zum

Abschluss von Rahmenvereinbarungen über die Speisenversorgung an Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Angaben.....	4
1.1 Leistungsgegenstand	4
2. Leistungsbeschaffenheit.....	5
2.1 Allgemeine Anforderungen an das Speisenangebot.....	5
2.1.1 Mittagessen / Menülinien	5
2.1.2 Sonderkostverpflegung.....	7
2.1.3 Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte	7
2.1.4 Getränkeversorgung.....	7
2.1.5 Pausenversorgung	8
2.1.6 Speiseplanung.....	8
2.1.7 Nachhaltigkeit	9
2.1.8 Rechtliche Bestimmungen	10
2.2 Bewirtschaftung und Servicedienstleistungen	11
2.2.1 Anlieferung	11
2.2.2 Personaleinsatz.....	12
2.2.3 Serviceleistungen	12
2.2.4 Qualitätsmanagement	13
2.2.5 Bestellsystem	14
2.2.6 Kassierung	15
2.2.7 Entsorgung	16
2.2.8 Hygiene	16
2.2.9 Versorgungsbedingungen.....	16
2.2.10 Energieverbrauch	17
2.2.11 Instandhaltung.....	18
2.2.12 Havarien.....	18
2.3 Schließzeiten, Inbetriebnahme, Schließung und Auslagerung von Schulen, Interimsunterbringungen, Schulstandorte mit mehreren Schulen	19
2.3.1 Schließzeiten in den Schulen	19
2.3.2 Inbetriebnahme von Schulen	19
3. Verfahrensablauf zum Abschluss von Rahmenvereinbarungen	20
3.1 Teilnahmewettbewerb.....	20
3.2 Angebotseinreichung.....	22
3.2.1 Angebotsinformation der Vertragspartner	22
3.2.2 Speisepläne.....	24
3.2.3 Preiskalkulation	25
3.3 Verhandlungsverfahren	25
3.4 Abschluss Rahmenvereinbarung	26
4. Vergabe der Leistung	26
4.1 Auswahlverfahren der Schulen	26
4.1.1 Auswahl der Wichtung.....	26

4.1.2	Bewertung der Angebotsinformationen	27
4.1.3	Verfahrensweise bei Punktgleichheit	28
4.2	Auswertung der Ergebnisse und Auftragserteilung durch die Vergabestelle.....	28
4.2.1	Wertung der Menüpreise	28
4.2.2	Wertung der benoteten Kategorien.....	29
4.2.3	Auftragserteilung durch die Vergabestelle	31

1. Allgemeine Angaben

1.1 Leistungsgegenstand

Die Stadt Leipzig beabsichtigt die Vergabe der Speiserversorgung an den Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig. Die Leistung umfasst die gesamtheitliche Bewirtschaftung der Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig im Cateringverfahren:

- Herstellung und Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen in den Verpflegungssystemen „Cook & Hold“ sowie „Cook & Freeze“, „Cook & Chill“ und „Mischküche“
- Lieferung und Bereitstellung von Getränken
- Abschluss privatrechtlicher Verträge mit den Sorgeberechtigten
- Annahme von Bestellungen (Bestellsystem) und Realisierung des gesamten Kassierungsverfahrens
- Essenausgabe
- Geschirrbereitstellung sowie Geschirreinigung
- ganzheitliche Bewirtschaftung der Küchen in den Schulen, z.T. mit Pausenversorgung

Die Stadt Leipzig als Auftraggeberin gewährt dem Auftragnehmer, dem Rahmenvertragspartner, unentgeltlich die Erlaubnis, auf eigenes wirtschaftliches Risiko, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung die o. g. Leistungen anzubieten.

Der Vertragsabschluss zwischen der Stadt Leipzig und dem Rahmenvertragspartner erfolgt für die zu erbringende Gesamtleistung, d. h., für die Lieferung von Speisen und die erforderlichen Servicedienstleistungen in den Schulen.

Die Herstellung und Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen kann in den Verpflegungssystemen:

- Warmkostanlieferung („Cook & Hold“)
- Kühl-/Tiefkühlkost („Cook & Freeze“ oder Cook & Chill“)

erfolgen. Dem System „Kühl-/Tiefkühlkost“ wird auch das Verpflegungssystem „Mischküche“ zugeordnet.

Die Zuordnung der Schulen in die entsprechenden Lose erfolgte anhand des angezeigten Bedarfes sowie anhand der baulichen und technischen Voraussetzungen in den Schulen.

Aus dem Dokument „Schulübersicht“ ergeben sich folgende Informationen:

- Loszuordnung
- Schulart
- Gesamtschülerzahl
- Sitzplatzkapazitäten Speiseraum

- Pausenzeiten
- Pausenzeiten Pausenversorgung
- Geschirrspülmaschine
- Besonderheiten
- Wichtungsmodell

Die Leistungserbringung erfolgt in der Regel an fünf Tagen in der Woche. Ausnahmen bilden bspw. pädagogische Tage, schulspezifische Sondertage u. ä.. Bei Bedarf ist die Versorgung für außerhalb der Schule stattfindende Veranstaltungen (z. B. Wandertage, Projekttag) mittels Lunchpaketen o. ä. sicherzustellen. Konkrete Absprachen diesbezüglich erfolgen zwischen der Schule und dem Auftragnehmer.

2. Leistungsbeschaffenheit

Die Leistungserfüllung wird in der Gesamtheit aller für die Speisenversorgung der Schulen erforderlichen Lieferungen und Leistungen gem. Punkt 1.1 erwartet.

2.1 Allgemeine Anforderungen an das Speisenangebot

Das Speisenangebot muss den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandards) in mindestens einer Menülinie (Menülinie 1 - DGE) entsprechen. Die übrigen angebotenen Menülinien sowie das Getränkeangebot soll sich an den DGE-Qualitätsstandards orientieren. Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass bei der Zubereitung der Mahlzeiten keine Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe verwendet werden.

2.1.1 Mittagessen / Menülinien

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung, Lieferung und Bereitstellung einer qualitätsgerechten Schülerspeisung. Hierbei ist der Altersspezifik der Schüler und Schülerinnen (SuS) sowie den individuellen Besonderheiten einiger Schulen (Schulübersicht) Rechnung zu tragen.

Täglich sind mindestens zwei verschiedene Warmkostmenüs (Menülinie 1–DGE und Menülinie 2) als Auswahl anzubieten. Dem Bieter ist es darüber hinaus freigestellt zusätzliche Menülinien anzubieten. Aus Gründen der Nachhaltigkeit sowie unter wirtschaftlichen Aspekten sollte ein angemessenes Verhältnis der Menülinienanzahl durch den Auftragnehmer angestrebt werden. An den Ferientagen in Sachsen ist eine Reduzierung der angebotenen Menülinien auf die geforderte Mindestanzahl von zwei verschiedenen Warmkostmenüs möglich. Die Menülinie 1 – DGE muss angeboten werden.

Der Speiseplan hat konkrete Angaben zum täglichen Nachtisch zu enthalten. Erwartet werden hauptsächlich frisches Obst und Gemüse unter Beachtung des Saisonkalenders bzw. Rohkostsalate (Speiseplan April, Speiseplan Mai, Speiseplan Juni).

Die angebotene Menülinie 1–DGE **muss** in sich schlüssig den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entsprechen. Die übrigen angebotenen Menülinien sowie das Getränkeangebot soll sich an den DGE-Qualitätsstandards orientieren. In der nachfolgenden Tabelle sind die Lebensmittelgruppen benannt, welche entsprechend den Vorgaben der DGE bei einer optimalen Mittagsverpflegung zu berücksichtigen sind.

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten - Optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte Pseudogetreide Parboiled Reis oder Naturreis Kartoffeln, roh oder vorgegart
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen ➔ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut Speisequark: max 5% Fett absolut ➔ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten Käse: max. 30% Fett absolut
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	mageres Muskelfleisch
Öle und Fette	Rapsöl Lein-, Walnuss-, Soja- und Olivenöl Margarine aus den genannten Ölen
Getränke	Wasser Früchte- und Kräutertee ➔ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

2.1.2 Sonderkostverpflegung

Bei der Sonderkost handelt es sich generell um eine einzelfallbezogene Ernährung. Schülern und Schülerinnen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Speisenversorgung grundsätzlich zu ermöglichen. Bei Bedarf ist, nach Vorlage eines ärztlichen Attestes, durch den Auftragnehmer Sonderkostessen, im Sinne eines Diät- bzw. Allergikeressen, bereitzustellen. Diesbezüglich sind grundsätzlich im Einzelfall konkrete Absprachen mit den Sorgeberechtigten zu treffen bzw. Ernährungspläne von den Sorgeberechtigten abzufordern. Der Menüpreis für das Sonderkostessen hat dem Menüpreis der Menülinie 1 – DGE - zu entsprechen. Preisaufschläge sind nicht zulässig.

2.1.3 Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte

Schülern und Schülerinnen mit religiösem Hintergrund ist die Teilnahme an der Speisenversorgung ohne Einschränkungen zu ermöglichen. Der Auftragnehmer hat bei Bedarf die religiösen Aspekte bei der Speisenplanung zu berücksichtigen. Darunter ist nicht das ausschließliche Angebot eines vegetarischen Gerichtes zu verstehen. Über die Notwendigkeit der Berücksichtigung religiöser Aspekte wird der Auftragnehmer durch die Schulleitung der jeweiligen Schule bzw. des Sorgeberechtigten informiert. Preisaufschläge diesbezüglich sind nicht zulässig.

2.1.4 Getränkeversorgung

Zum ausgewählten Menü ist täglich ein Getränk bereit zu stellen. Als Getränk sollte eines der folgenden Varianten angeboten werden:

- Wasser
- Früchte – und/oder Kräutertee

Grundsätzlich erfolgt die Versorgung mit Trinkwasser über die Wasserleitungen in den Küchen der Schulen oder einen zur Verfügung stehenden Trinkbrunnen im Speiseraum. Die Prüfung der Wasserleitungen in den Küchen sowie an den Trinkbrunnen gemäß Trinkwasserverordnung werden durch die Auftraggeberin beauftragt. Für jede Schule wird ein Nachweis über die Trinkwasserqualität zur Verfügung gestellt. Bei Erteilung eines Negativattestes ist vorübergehend die Trinkwasserversorgung einzustellen. Die Lieferung von Trinkwasser ist nur in Ausnahmefällen erforderlich bspw. Havarien.

Bei Bedarf ist für die Hortkinder an den Grund- und Förderschulen täglich die Teezubereitung im benötigten Umfang sowie der Abwasch des daraus resultierenden Geschirrs sicher zu stellen. Diese Leistung wird gesondert, anhand der Anzahl von Hortkindern, vergütet, siehe **Teeversorgung**. Der Tee und ggf. Zucker wird durch die Auftraggeberin zur Verfügung gestellt.

2.1.5 Pausenversorgung

In den Schulen laut „Schulübersicht“ ist eine Pausenversorgung zu den angegebenen Pausenzeiten anzubieten. Das Pausenversorgungsangebot soll sich an den Qualitätsstandards der DGE orientieren. Der Sortimentsumfang der Pausenversorgung obliegt dem Auftragnehmer und ist in der Angebotsinformation unter Kategorie 2 „Pausenversorgung“ darzustellen. Die individuelle Sortimentsauswahl ist in Abstimmung mit der jeweiligen Schule vor Versorgungsbeginn festzulegen.

Im Rahmen des allgemeinen Pausenversorgungsangebots ist eine Menülinie „Eat & Meet“, bestehend aus mindestens 2 Komponenten, zu etablieren. Getränke und Süßwaren sind als Menükomponente nicht zulässig. Das Sortiment der Menülinie obliegt dem Auftragnehmer und ist in der Angebotsinformation unter Kategorie 2 „Pausenversorgung“ darzustellen. Die Menülinie ist über Bildungs- und Teilhabeleistungen abrechenbar (Punkt 2.2.6). SuS ohne Anspruchsberechtigung zahlen den regulären Menüpreis.

Die Pausenversorgung ist grundsätzlich als TO-GO-Angebot zu gestalten.

2.1.6 Speiseplanung

Gemäß den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandards) sind vollwertige Speisen zu liefern, die den täglichen Energiebedarf und ausreichend Flüssigkeit absichern. Bei der Versorgung soll ein ausgewogenes Verhältnis an energieliefernden Nährstoffen, Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten gewährleistet werden. Die vollwertigen Speisen sind abwechslungsreich anzubieten.

Für die angebotenen Menülinien sind Monatsspeisepläne zu erstellen und den Schulen sowie den Sorgeberechtigten zur Verfügung zu stellen. Der Menüzyklus beträgt vier Wochen, d. h., es sind Mahlzeiten für 20 Verpflegungstage anzugeben. Die Speisenplanung der Menülinie 1 – DGE - **muss** in sich schlüssig den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entsprechen. Die Speiseplanung der weiteren Menülinien **soll** sich an den DGE-Qualitätsstandards orientieren.

Nachfolgende Anforderungen sind gemäß der DGE-Qualitätsstandards an einen Monatsspeiseplan für die Menülinie 1 einzuhalten:

Lebensmittelgruppen	Häufigkeit an 20 Verpflegungstagen
---------------------	------------------------------------

Lebensmittelgruppen	Häufigkeit an 20 Verpflegungstagen
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	20 x davon: - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	20 x davon: - mind. 8 x Rohkost - mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	mind. 8 x davon: - mind. 4 x Stückobst
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	max. 4x Fleisch- und Wurstwaren davon: - mind. 2 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Fisch davon: - mind. 2 x fettreicher Fisch
Öle und Fette	Rapsöl ist Standardfett

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie Wünsche und Anregungen der Schulen sind bei der Erstellung der Speisepläne zu berücksichtigen.

Die Speisepläne mit allen angebotenen Menülinien sind durch den Auftragnehmer mindestens drei Wochen im Voraus den Schulen bzw. den Sorgeberechtigten zu übergeben bzw. zur Verfügung zu stellen.

2.1.7 Nachhaltigkeit

Der Auftragnehmer hat bis zum Ende des ersten Vertragszeitraumes (01.09.2028) die Antragstellung gemäß Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (Küchencoaching) nachzuweisen. Die entstehenden Kosten (Eigenanteil) trägt der Auftragnehmer.

Rahmenvertragspartner, welche die Leistungen in den Verpflegungssystemen „Cook &

Hold“ oder „Cook & Chill“ erbringen, haben während des ersten Vertragszeitraumes (bis 01.09.2028) die Erreichung des „Bronze-Siegels“ gemäß der Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung - Bio-AHVV) für Ihren Produktionsstandort nachzuweisen. Sofern dies nicht nachgewiesen werden kann, ist eine nachvollziehbare Begründung einzureichen. Sofern keine nachvollziehbare Begründung vorliegt, endet die Rahmenvereinbarung automatisch am 01.09.2028.

Rahmenvertragspartner, welche die Leistungen in den Verpflegungssystemen „Cook & Freeze“ oder „Mischküche“ erbringen, haben während des ersten Vertragszeitraumes (bis 01.09.2028) die Erreichung des „Bronze-Siegels“ gemäß der Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung - Bio-AHVV) für mindestens einen Schulstandort nachzuweisen. Sofern dies nicht nachgewiesen werden kann, ist eine nachvollziehbare Begründung einzureichen. Sofern keine nachvollziehbare Begründung vorliegt, endet die Rahmenvereinbarung automatisch am 01.09.2028

Die Verwendung von Einwegverpackungen ist auf ein Minimum zu reduzieren. Ausnahme hierzu bilden Interimsversorgungen bspw. im Rahmen von Havarien (Punkt 2.2.12) sowie die außerordentliche Anordnung der Auftraggeberin. Angaben zu den verwendeten Verpackungen – und Materialien sind in der Kategorie 4 der Angebotsinformation vorzunehmen. Der Einsatz eines Mehrwegsystems im Bereich der Pausenversorgung wird seitens der Auftraggeberin begrüßt. Die Konzeptdarstellung zum Mehrwegsystem ist in der Kategorie 4 „Lebensmitteleinsatz/Nachhaltigkeit“ der Angebotsinformation vorzunehmen.

2.1.8 Rechtliche Bestimmungen

Die Speisenversorgung hat unter Einhaltung der geltenden (gesetzlichen) Regelungen und sonstigen Vorschriften zu erfolgen, insbesondere unter Einhaltung der nachfolgend genannten Rechtsgrundlagen, Regelungen und Vorschriften im Sinne **der lebensmittelrechtlichen und hygienischen Bestimmungen**:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Lebensmittel-Basisverordnung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts mit den Artikeln:
 - Artikel 1: Lebensmittelhygiene-Verordnung
 - Artikel 2: Tierische Lebensmittelhygieneverordnung

- Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (aktuell: 5. Auflage)
- DIN 10506:2012-03 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, 2006

Die einschlägigen Rechtsgrundlagen, Regelungen und Vorschriften sind in der jeweilig gültigen Fassung einzuhalten.

2.2 Bewirtschaftung und Servicedienstleistungen

2.2.1 Anlieferung

Die Anlieferungszeit der Speisen steht in Abhängigkeit zur Organisation der jeweiligen Schule und ist mit der Schulleitung abzustimmen. Die pünktliche Lieferung der Speisen muss gewährleistet sein. Einzelheiten zur allgemeinen Organisation des gesamten Verpflegungsablaufes sind mit jeder Schule individuell abzustimmen.

Für den Transport benötigte Thermoportos sowie anderweitige Transportbehältnisse sind durch den Auftragnehmer bereitzustellen. Bei der Verwendung von Gastronormbehältern (GN) sind ausschließlich Modelle mit Metalldeckel und Gummidichtung zu verwenden. Beschädigte Thermoportos bzw. GN-Behälter sind unverzüglich auszutauschen.

Die Lieferung hat **Frei Verwendungsstelle** zu erfolgen.

Bei nicht rechtzeitiger und/oder nicht ausreichender Lieferung, d. h., die Liefermenge entspricht nicht der bestellten Menge sowie sonstigen Leistungsstörungen hat der Auftragnehmer eine umgehende Beseitigung der Leistungsstörung zu gewährleisten. Die Kosten dafür gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

Die Warmhaltezeiten der Speisen sind so kurz wie möglich zu gestalten. Gemäß den Qualitätsstandards der DGE beträgt die Warmhaltezeit der Speisen vom Zeitpunkt des Abschlusses der Produktion bis zur Ausgabe an den letzten Essenteilnehmer maximal drei Stunden.

Für die Gewährleistung der Temperaturerfordernisse sind in den Ausgabeküchen die erforderliche Anzahl an Speiseausgabewagen zur Verfügung zu stellen, sofern diese nicht im jeweiligen Schulobjekt vorhanden sind. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur

von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C. Bei Unterschreitung der gesetzlich erforderlichen Temperaturvorgaben hat eine unmittelbare Reerhitzung der Speisen zu erfolgen. Maßnahmen diesbezüglich sowie erneute Temperaturmessungen usw. sind gemäß den rechtlichen Bestimmungen zu dokumentieren.

2.2.2 Personaleinsatz

Ein gesamtheitliches Konzept zum Personaleinsatz ist in der Angebotsinformation unter Punkt 5.4 „Kundenbetreuung/Bestellsystem“ darzustellen.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, dass für die Leistungserbringung erforderliche Personal quantitativ und anforderungsgerecht bereit zu stellen.

Das Personal muss mit den unterschiedlichen Entwicklungsphasen der Schüler und SchülerInnen in den Klassenstufen 1 bis 12 umgehen können und die deutsche Sprache sicher beherrschen.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, alle arbeits- und sozialversicherungsrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Dazu gehören auch die Arbeitsschutzbestimmungen. Die eingesetzten Fahrer/innen befinden sich grundsätzlich in einem festen Arbeitsverhältnis.

Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass die Fahrer/innen, dass in den Küchen der Schulen eingesetzte Personal sowie weiteres Personal mit persönlicher Schnittstelle zu und in den Schulen bspw. Kundenbetreuer über ein erweitertes Führungszeugnis ohne Eintragungen in Bezug auf Kindeswohlgefährdung nach § 72 a SGB VII verfügen (Erklärung SGB VIII). Diese sind zunächst nur vorzuhalten und im Fall einer Aufforderung durch die Auftraggeberin vorzulegen.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet das eingesetzte Personal in den Küchen namentlich gegenüber der Schule zu benennen. Im Rahmen von Personalwechsel und im Krankheitsfall ist dies gegenüber den Schulen entsprechend zu kommunizieren und zu aktualisieren.

Der Auftragnehmer gewährleistet die fachgerechte und hygienerechtliche Unterweisung des in den Küchen eingesetzten Personals. Insbesondere die Belehrungen/ Unterweisungen gemäß § 43 IfSG sowie gemäß § 4 LMHV, sofern die Personen nicht über einschlägige Berufsausbildungen verfügen, sind vorzuhalten sowie auf Verlangen der Auftraggeberin vorzulegen. Des Weiteren ist für das eingesetzte Personal der Nachweis gemäß Masernschutzgesetz vorzuhalten.

2.2.3 Serviceleistungen

Durch den Auftragnehmer sind folgende Dienstleistungen in den Schulen zu realisieren:

- Annahme der gelieferten Speisen, Lebensmittel
- Vorbereitung des Versorgungsablaufs
- Ausgabe der Speisen
- Realisierung der Pausenversorgung (siehe „Schulübersicht Schulorganisation“)
- Bereitstellung des erforderlichen Geschirrs und Besteck
- Reinigung sämtlichen Geschirrs, Bestecks, Speisenbehältnisse, GN-Behältnisse sowie Thermoporte

Nach Beendigung der Mittagessenversorgung sind täglich alle Tische im Speiseraum zu reinigen. Die Oberflächen der Tafelwasserschankanlagen / Trinkbrunnen im Speiseraum / Versorgungsbereiche sind täglich nach Beendigung der Versorgung entsprechend den hygienerechtlichen Vorgaben zu reinigen.

Der Auftragnehmer ist für die tägliche Reinigung und Desinfektion des gesamten Küchenbereichs einschließlich überlassener Nebenräume (Lager, Umkleideraum o. ä.) sowie des gesamten Küchenmobiliars verantwortlich.

Die Bereitstellung der notwendigen Reinigungs-, Desinfektions- und Spülmittel, der Hygienartikel und die Kosten für Personal- und Schutzbekleidung obliegt dem Auftragnehmer. Weiterhin stellt der Auftragnehmer eine ordnungsgemäße Belüftung der zur Nutzung überlassenen Räumlichkeiten und eine vorbeugende Schädlingsbekämpfung sicher.

Organisatorische Regelungen, wie bspw. Anlieferungs- und Essenausgabezeiten, Schlüsselverwaltung u. ä., die sich auf die konkreten Bedingungen der Schulanlage und des Schulbetriebes beziehen, sind zwischen der Schulleitung, der Hortleitung und dem Auftragnehmer abzustimmen und schriftlich zu vereinbaren. Die Vereinbarung ist auf Verlangen dem Amt für Schule vorzulegen.

2.2.4 Qualitätsmanagement

Der Auftragnehmer stellt durch geeignete Maßnahmen die vereinbarte Qualität seiner Leistung sicher. Er gewährleistet ein Beschwerdemanagement in Zusammenarbeit mit der Schulleitung sowie Hortleitung (in Grundschulen), um eine kontinuierliche Qualitätssicherung bzw. Verbesserung seiner Leistungen sicherzustellen. Das firmeninterne Qualitätsmanagementkonzept ist in der Angebotsinformation in der Kategorie „Kundenbetreuung/Bestellsystem“ darzustellen-

Die Auftraggeberin behält sich vor mittels „Feedbackbogen“ halbjährlich die Zufriedenheit der Schulen in den genannten Kategorien zu ermitteln und wertet diese in Zusammenarbeit mit den schulischen Vertretern sowie den Rahmenvertragspartnern aus.

Die Monatsspeisepläne für alle Menülinien sowie die Statistik zu den Essenteilnehmern (**Statistik**) sind in elektronischer Form monatlich an die Auftraggeberin zu senden.

Vertretern der Stadt Leipzig, Amt für Schule, der Schule sowie den Eltern ist die Möglichkeit zur Besichtigung der Produktionsküche einzuräumen. Vertretern der Stadt Leipzig ist nach einer Voranmeldung mit einer Frist von mindestens 5 Kalendertagen die Besichtigung zu ermöglichen. Vertretern der Schulen sowie der Eltern maximal zweimal pro Jahr mit einer Voranmeldefrist von zwei Wochen. Auf Wunsch sind Verkostungen während der täglichen Versorgung in der Schule zu ermöglichen.

2.2.5 Bestellsystem

Durch den Bieter hat die Annahme von Bestellungen sowie die Kassierung der Menüpreise zu erfolgen. Grundlage dafür ist der Abschluss eines privatrechtlichen Vertrages mit den Sorgeberechtigten zur Versorgung eines Kindes. Der privatrechtliche Vertrag beinhaltet sämtliche Zahlungsmodalitäten zwischen dem Auftragnehmer und den Sorgeberechtigten. Für den Vertragsabschluss zwischen Auftragnehmer und den Sorgeberechtigten sind mindestens zwei Verfahrenswege anzubieten (bspw. Papierform, Onlineportal)

Der Auftragnehmer hat seinem Angebot einen Mustervertrag mit den Sorgeberechtigten beizufügen.

Grundsätzlich gelten folgende Regelungen für den privatrechtlichen Vertrag zwischen Unternehmen und den Sorgeberechtigten:

- Vorkasse und Lastschriftverfahren sind anzubieten
- 2 Mahnstufen -> 1. Mahnung kostenfrei
- 10 Werktage bis zur 2. Mahnung
- 2. Mahnung kostenpflichtig -> Mahngebühren max. 5,00 €
- Einstellung der Versorgung frühestens am dritten Werktag nach Ablauf der Zahlungsfrist der zweiten Mahnung
- Mahnung in Textform per Post oder Online bzw. per App, soweit eine solche eingesetzt wird
- monatliche Rechnungslegung für die Eltern entweder über Online-Portal zum Download bereitstellen oder Versendung per Post
- für den Rechnungsversand per Post ist die Erhebung einer marktüblichen Versandpauschale zulässig
- Erhebung von marktüblichen Sicherheitsleistungen zulässig
- Gebühren / Pfand von bis zu 10 EUR, für die Ausstellung von Chipkarten als Berechtigungsnachweise für die Schüler und Schülerinnen ist zulässig
- Die reguläre Kündigungsfrist des Vertrages beträgt 4 Wochen zum Monatsende bzw. zum Ende des Schuljahres
- Der Vertrag zwischen Auftragnehmer und den Sorgeberechtigten endet automatisch mit Beendigung des Vertrages / Zuschlags für die Einzelschule bzw. bei Kündigung des Rahmenvertrages zwischen Schulträger und Unternehmen (d. h., es bedarf keiner separaten Kündigung seitens der Sorgeberechtigten)

Die Bestellung der Speisen erfolgt durch die Sorgeberechtigten bis spätestens 18.00 Uhr des Vortages. Anbieterspezifische Bestellsysteme sind möglich, bspw. Bestellportal auf der Website des Unternehmens, Bestellportal per App o. ä..

Bei Krankheit oder Urlaub ist das Kind durch die Sorgeberechtigten von der Versorgung abzumelden. Eine Abmeldung per Telefon und E-Mail ist täglich bis 08:00 Uhr zu ermöglichen. Durch den Bieter ist für den Vorgang der Abbestellung eine separate Telefonnummer sowie E-Mail-Adresse bereitzustellen. Grundsätzlich ist die Möglichkeit zu schaffen, dass die bestellte Portion in der Schule bis Ausgabeschluss der Küche abgeholt werden kann. Dies gilt auch für Sonderkostessen sowie ethisch/religiös unbedenkliche Kost.

Dem Auftragnehmer obliegt die Bereitstellung der Berechtigungsnachweise für die Essenteilnahme für jeden Teilnehmer (Essenmarken, Chipkarten o. ä.) sowie die Übernahme der dafür anfallenden Kosten. Die Kosten für die Einrichtung eines internetbasierten Bestell- und Kassierungssystems im Sinne notwendiger Elektro- und Datenanschlussarbeiten innerhalb der Schule trägt der Auftragnehmer. Ein Anschluss an das hauseigene Verwaltungsnetz der Auftraggeberin ist nicht möglich.

Beabsichtigt der Auftragnehmer während des Vertragszeitraumes neue Bestell- und Kassierungsmodalitäten einzuführen, ist die Zustimmung der Auftraggeberin erforderlich.

2.2.6 Kassierung

Die Kassierung der Menüpreise von den Sorgeberechtigten obliegt dem Auftragnehmer. Dabei sind ggf. Ansprüche aus dem Bildungs- und Teilhabepaket zu berücksichtigen. Erfolgt der Zahlungseingang des Zahlungspflichtigen nicht innerhalb der vereinbarten Frist, ist der Auftragnehmer berechtigt, nach zweimaliger schriftlicher Mahnung die Versorgung des entsprechenden Kindes (frühestens am dritten Werktag nach Ablauf der Zahlungsfrist der zweiten Mahnung) einzustellen. Sofern die Sorgeberechtigten ihren Zahlungspflichten vollständig nachgekommen sind, ist die Speisenversorgung wiederaufzunehmen. Eine Zahlungsverpflichtung durch die Auftraggeberin aufgrund der Nichtzahlung des Zahlungspflichtigen ist grundsätzlich ausgeschlossen.

Familien, welche anspruchsberechtigt für Leistungen aus dem Bildung und Teilhabe-Paket sind, zahlen mit Inkrafttreten des „Starke-Familie-Gesetzes“ zum 01. August 2019 keinen Eigenanteil für die Teilnahme an der Speisenversorgung. Die Kosten für die Teilnahme an der Speisenversorgung werden gesamtheitlich durch die o. g. Bundesleistung getragen.

Für die Kassierung dieser Kosten hat durch den Auftragnehmer monatlich die Abrechnung über das BuT-Konto (Leipziger Bildungskarte) zu erfolgen. Ausstellende Behörden der Bewilligungsbescheide für Bildung und Teilhabeleistungen sind das Sozialamt der Stadt Leipzig oder

das Jobcenter Leipzig. Die ersten drei Ziffern der 10-stelligen Bildungskartennummer verweisen auf die zuständige Behörde:

- 932... Sozialamt Stadt Leipzig
- 935... Jobcenter Leipzig

Für die Abrechnung ist eine einmalig Anmeldung unter www.leipzig.de/bildungskarte erforderlich. Die Erfassung der Rechnungen erfolgt unter www.but-konto.de.

2.2.7 Entsorgung

Die im Rahmen des Leistungsumfangs der Mittagessen- und Pausenversorgung an einer Schule anfallenden Speisereste sowie Verpackungsmaterialien sind durch den Auftragnehmer zu entsorgen. Die damit einhergehenden Kosten trägt der Auftragnehmer. Das für die Entsorgung der Speisereste vertraglich gebundene Unternehmen ist gegenüber dem Amt für Schule vor Versorgungsbeginn schriftlich zu benennen. Die Aufstellung von Biotonnen wird gestattet, sofern ein geeigneter Stellplatz am jeweiligen Schulobjekt vorhanden ist.

2.2.8 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist bei der Zubereitung der Lebensmittel Pflicht. Die unter Punkt 2.1.8 „Rechtliche Bestimmungen“ genannten einschlägigen lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen Vorschriften sind in der jeweilig gültigen Fassung zu beachten und einzuhalten.

2.2.9 Versorgungsbedingungen

Der Auftragnehmer übernimmt die Küche in einem Schulobjekt einschließlich dem vorhandenen Inventar zur unentgeltlichen Nutzung in dem Zustand, in dem sie sich zum Zeitpunkt der Übergabe befinden. Die Übernahme/Übergabe des Küchenbereichs infolge von Anbieterwechseln an Schulen wird mittels eines Übergabeprotokolls dokumentiert. Das Formular wird durch die Auftraggeberin zur Verfügung gestellt. Dieses ist durch die beteiligten Unternehmen zu unterzeichnen und der Auftraggeberin unverzüglich zu übergeben.

Erforderliche Ergänzungs- bzw. Ersatzausstattungen sind zur Übernahme zwischen Auftraggeberin und Auftragnehmer abzustimmen bzw. in der Folge zur Sicherung der Hygienebestimmungen durch den Auftragnehmer schriftlich anzuzeigen und zu begründen. Das übernommene Inventar bleibt Eigentum der Auftraggeberin.

Die Bereitstellung von Geschirr- und Besteckteilen inklusive notwendigem Ersatz- bzw. Ergänzungsbedarf innerhalb des Vertragszeitraum ist durch den Auftragnehmer auf dessen Kosten sicherzustellen. Für die Bereitstellung der Getränke sind durch den Auftragnehmer Kannen und Becher in notwendiger Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Verwendung von Einweggeschirr ist untersagt. Der Auftragnehmer stellt benötigtes Equipment zur Umsetzung unterneh-

menseigener Konzepte bzw. des Verpflegungssystems auf seine Kosten zur Verfügung. Ausstattung, welche im Kontext zu der zu erbringenden Leistung steht, ist auf Kosten des Auftragnehmers bereit zu stellen. Salat-, Buffet- oder sonstige Präsentationstheken sind durch den Auftragnehmer auf dessen Kosten zur Verfügung zu stellen.

Beim Einsatz von Fritteusen durch den Auftragnehmer, sind Fettbrandlöscher gemäß den rechtlichen Vorgaben vorzuhalten sowie die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben zu gewährleisten. Für Fritteusen, welche sich im Eigentum der Auftraggeberin befinden, werden entsprechende Fettbrandlöscher in den Küchen bereitgestellt.

Sämtliche durch den Auftragnehmer bereitgestellten elektrischen Betriebsmittel mit Steckvorrichtung sind entsprechend den gesetzlichen Vorgaben auf Ihre Betriebssicherheit zu prüfen. Die Kosten dafür trägt der Auftragnehmer. Zu Beginn jeden Schuljahres ist gegenüber der Stadt Leipzig durch den Auftragnehmer die Durchführung der gesetzlichen Prüfungen an den eingesetzten Geräten zu erklären.

2.2.10 Energieverbrauch

Für den Vertragszeitraum tragen Anbieter der Verpflegungssysteme Kühl-/Tiefkühlkost bzw. Mischküche die Kosten für die benötigte erweiterte Geräteausstattung im Sinne von Regeneriergeräten und Tiefkühlschränken. Die Geräte bleiben Eigentum des Unternehmens. Beim Einsatz von Tiefkühlschränken sind durch den Auftragnehmer Geräte mit „stiller Kühlung“ zu bevorzugen.

Anbieter von Kühl-/Tiefkühl- bzw. Mischküchensystemen tragen die für Ihre technische Ausstattung notwendigen Kosten der Elektroinstallation, von der Zentralverteilung der Schulanlage zur Abnehmerstelle sowie der Sanitärinstallation.

Zur konkreten Abrechnung des erhöhten Elektroenergieverbrauchs ist in den vertraglich gebundenen Schulen spätestens zwei Wochen nach Abschluss des ersten Einzelvertrages für eine Schule durch den Auftragnehmer, in Abstimmung mit dem Amt für Gebäudemanagement der Stadt Leipzig, ein Elektrozähler zu installieren. Ist dies aus technischen Gründen nicht möglich, erfolgt die Berechnung auf der Grundlage vergleichbarer Schulen. Die Zählerstände sind der Auftraggeberin mit Bestätigung durch die Schulleitung zum Ende der Winterferien und zum Ende der Sommerferien vorzulegen. Anhand der abgelesenen Zählerwerte erfolgt die Rechnungslegung zum Stromverbrauch an den Auftragnehmer.

In Neubau- sowie Sanierungsobjekten wird für den Küchenbereich eine eigene Zähleranlage zur Verbrauchserfassung der regeneriertechnik sowie der Kühl- und Tiefkühleinheiten seitens der Auftraggeberin verbaut. Für die Einhaltung der rechtlichen Regelungen (Energiewirtschaftsgesetz, EEG, KWKG-Gesetz) hat eine selbstständige Anmeldung des Anbieters beim

Energieversorgungsunternehmen zu erfolgen. In diesen Objekten erfolgt keine Abrechnung des Energieverbrauchs zwischen der Stadt Leipzig und dem Anbieter.

2.2.11 Instandhaltung

Die bauliche Unterhaltung des Nutzungsgegenstandes (Elektro, Wasser/Abwasser, Heizung, Lüftung) obliegt der Auftraggeberin. Der Auftragnehmer hat auftretende Schäden und Mängel der Auftraggeberin unverzüglich anzuzeigen.

Schönheitsreparaturen hat der Auftragnehmer auszuführen bspw. malermäßige Instandsetzung. Für die Instandhaltung der technischen Ausstattung des Nutzungsgegenstandes ist die Auftraggeberin verantwortlich, soweit dies nicht in den Verantwortungsbereich des Auftragnehmers fällt.

Der Auftragnehmer darf bauliche Veränderungen im und am Nutzungsgegenstand nur mit schriftlicher Erlaubnis der Auftraggeberin vornehmen. Für einen sachgerechten Gebrauch des überlassenen Inventars ist der Auftragnehmer verantwortlich. Durch den Auftragnehmer wird die sach- und fachgerechte Bedienung von Geräten bspw. Geschirrspülmaschinen, Elektroherden, Kühlschränken usw. gewährleistet. Der Betrieb von Geschirrspülmaschinen hat gemäß den Vorgaben des Herstellers inklusive Einhaltung der Vorgaben zur Verwendung von Spülmittel, Klarspülmittel usw. zu erfolgen. In den Küchen vorhandenes Edelstahlmobiliar ist mit geeigneter Edelstahlpflege zu reinigen.

Für jede schuldhafte Beschädigung innerhalb des Schulobjektes, des Nutzungsgegenstandes sowie sämtlicher zum Nutzungsgegenstand gehörenden Anlagen ist der Auftragnehmer verantwortlich soweit die Beschädigung von ihm oder seinen Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen verursacht wird. Dem Auftragnehmer obliegt der Nachweis, dass schuldhaftes Verhalten seinerseits nicht vorlag.

2.2.12 Havarien

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Havarien/Ausfälle o. ä. im Zusammenhang mit der Herstellung und/oder dem Transport der Speisen, die sich auf die Versorgung der SchülerInnen auswirken, der Schule und der Auftraggeberin unverzüglich mitzuteilen. Der Auftragnehmer hat alles Erforderliche einzuleiten, um Störungen im Versorgungsablauf zu vermeiden. Sollten dennoch Störungen auftreten hat der Auftragnehmer eine Ersatzverpflegung sicherzustellen. Die anfallenden Mehrkosten trägt der Auftragnehmer.

2.3 Schließzeiten, Inbetriebnahme, Schließung und Auslagerung von Schulen, Interimsunterbringungen, Schulstandorte mit mehreren Schulen

2.3.1 Schließzeiten in den Schulen

Schulen und Horte sind in den Schließzeiten nicht geöffnet. In diesen Zeiträumen erfolgt keine Speisenversorgung. Schließzeiten umfassen in der Regel ca. zwei Wochen in den Sommerferien. Die Schließzeiten der Schulen/Horte werden dem Auftragnehmer spätestens vier Wochen vor Inkrafttreten durch die Auftraggeberin angezeigt. Eine Rücksprache mit der Schulleitung bzw. der Hortleitung der jeweiligen Schule kurz vor der avisierten Schließzeit wird zur Sicherheit empfohlen.

2.3.2 Inbetriebnahme von Schulen

Aufgrund wachsender Schülerzahlen werden in der Stadt Leipzig eine Vielzahl an Schulen neu errichtet, baulich erweitert oder saniert.

Inbetriebnahme bedeutet, dass das Schulobjekt nach Beendigung des Bauvorhabens zur Nutzung frei gegeben wird und die Nutzung aufgenommen wird. Bei in Betrieb genommenen Schulen handelt sich hierbei um eigenständige Schulen, vorbehaltlich des Bescheid des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus. Bei Inbetriebnahme von solchen neuen Schulstandorten wird der Vertragszeitraum für den Standort dem Zeitraum der Leistungsvergabe entsprechend angepasst. Das bedeutet z.B., dass eine Schule, die in den Herbstferien in Betrieb genommen wird, einen Einzelauftrag für das Restschuljahr und das Folgejahr erhält.

Die Zuordnung der jeweiligen neuen Schule zu einem Los (Verpflegungssystem) erfolgt gemäß der Bedarfsmeldung der Schule bzw. von Amtswegen. Die Rahmenvertragspartner für das gewählte Los werden zur Leistungsfähigkeit angefragt. Die Angaben der Angebotsinformation der Vertragspartner werden hierfür nicht erneut abgefordert. Diese sind Vertragsbestandteil bei Zuschlagserteilung der Rahmenvereinbarung sowie ggf. bereits bestehender Vertragsverlängerungen. Aus den zur Verfügung stehenden leistungsfähigen Rahmenvertragspartnern entscheidet die Schulleitung/Schulkonferenz bzw. die Auftraggeberin nach dem im Punkt 4 dargestellten anonymisierten Auswahlverfahren über einen Rahmenvertragspartner für die Speisenversorgung.

Auf die diesbezügliche Option der Stadt wird verwiesen.

Der Auftragnehmer wird durch die Auftraggeberin mindestens zwei Monate im Voraus über die Inbetriebnahme weiterer Standorte und der damit erforderlich werdenden Speisenversorgung informiert.

Ausnahmen bilden Schulen, welche im Rahmen einer Interimsunterbringung (Interimsschule) in einem Schulgebäude einer bereits bestehenden eigenständigen Schule untergebracht sind.

Diese Interimsschule wird durch das im Schulobjekt tätige Unternehmen im Sinne dieser Leistungsbeschreibung versorgt.

Neben- und Außenstellen von Schulen sind keine eigenständigen Schulstandorte. Sofern diese in Schulgebäuden untergebracht sind, welche noch nicht im Sinne dieser Leistungsbeschreibung bewirtschaftet werden, erfolgt die Versorgung durch den Rahmenvertragspartner der zugewiesenen Bestandsschule (Hauptstelle).

Grundsätzlich gilt, dass eine vorhandene Küche in einem Schulobjekt ausschließlich von einem Unternehmen im Sinne dieser Leistungsbeschreibung bewirtschaftet wird. Nutzen mehrere Schulen einen Küchenbereich (Doppelstandorte), erfolgt die Auswahl nur an einen Rahmenvertragspartner gemäß den objektiven Auswahlkriterien.

Neu errichteten und in Betrieb genommenen Schulen stehen solche schon bestehenden Schulen der Stadt Leipzig gleich, die während der Laufzeit in den Anwendungsbereich der Rahmenvereinbarung wechseln wollen.

Gemeint sind z.B. solche Schulen, deren Speiserversorgung aufgrund besonderer Anforderungen ursprünglich nicht über diese Rahmenvereinbarung sondern gesondert ausgeschrieben wurden und die nunmehr in den Anwendungsbereich der Rahmenvereinbarung wechseln möchten. Auf die diesbezügliche Option der Stadt wird verwiesen.

3. Verfahrensablauf zum Abschluss von Rahmenvereinbarungen

3.1 Teilnahmewettbewerb

Mit Abgabe des Teilnahmeantrages ist der Bieter verpflichtet, die erforderlichen Angaben, Erläuterungen und Erklärungen vor zu nehmen und die abgeforderten Nachweise einzureichen. Anhand der eingereichten Unterlagen wird durch die Vergabestelle die Eignung der Bieter geprüft.

Mindestvoraussetzungen zur Teilnahme am Wettbewerb:

- Positives Ergebnis der Eignungsprüfung
- Mindestkapazität: Bereitstellung von mind. 400 Essen/Tag
- Bereitstellung von Sonderkost (Eigenerklärung)

Sind die Mindestanforderungen erfüllt, wird der jeweilige Bieter zum Wettbewerb zugelassen und zur Angebotsabgabe aufgefordert.

Die Anzahl der Bewerber, die von der Auftraggeberin zur Abgabe eines Angebots aufgefordert werden, ist bezogen auf Los 1 mit maximal 25 Wirtschaftsteilnehmer begrenzt. Bezogen auf

Los 2 erfolgt eine Begrenzung auf maximal 15 Wirtschaftsteilnehmer. Deren Auswahl erfolgt auf Grundlage der zum Nachweis der Eignung geforderten Angaben, Erklärungen und Unterlagen gemäß folgender Matrix:

Bewertungskriterium	Max. Punkte	Gewichtung
Referenzen	50	50 %
Referenzen Speisenversorgung (vorzugsweise Schulen) Die Referenzen müssen jeweils in den letzten 3 Jahren erbrachte Leistungen betreffen, die mit der ausgeschriebenen Leistung, nach Art und Umfang, vergleichbar sind und dadurch auf eine entsprechende Eignung des Bewerbers schließen lassen. Bei der Beurteilung der Vergleichbarkeit geht es um die Art und den Umfang der Leistung an der jeweiligen Institution und nicht um die Anzahl der versorgten Institutionen. Die jeweilige Referenz hat die Adresse und den jeweiligen Ansprechpartner bei dem Auftraggeber zu enthalten. Es sind mindestens drei Referenzen über die Gesamtleistung der Speisenversorgung (Art der Speisenzubereitung, Transport und Service) einzureichen. Als vergleichbare Lieferungen und Leistungen wird die Gesamtleistung der Speisenversorgung an Schulen, Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheimen sowie Kinder- und Jugendinternaten anerkannt.	50	50 %
Personelle Ausstattung	30	30 %
Unterkriterium 1: Qualifikation und Erfahrung der KundenbetreuerInnen Insbesondere die beruflichen Qualifikationen und beruflichen Erfahrungen der Beschäftigten sind zu benennen.	20	20 %

Bewertungskriterium	Max. Punkte	Gewichtung
Unterkriterium 2: Gesamtzahl der Beschäftigten Anzahl und Qualifikation der in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräfte. Dabei ist insbesondere die Anzahl der Beschäftigten gesamt, der Führungskräfte, des Fachpersonals für Speisenzubereitung, des Servicepersonals, des Personals zu Auslieferung, der Diätassistenten, der kaufmännischen Angestellten und des sonstigen Personals darzustellen.	10	10%
Spezifischer Umsatz der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre.	20	20 %
Gesamt	100	100 %

3.2 Angebotseinreichung

3.2.1 Angebotsinformation der Vertragspartner

Die „Angebotsinformation der Vertragspartner“ ist die wertungsrelevante Entscheidungsgrundlage für die Schulkonferenzen im Rahmen des nachgeordneten Auswahlverfahrens („Miniwettbewerb“). Die „Angebotsinformation der Vertragspartner“ umfasst einen Fragekatalog mit fünf Kategorien. In den einzelnen Kategorien besteht die Möglichkeit firmeneigene Konzeptionen darzustellen. Dabei ist Bezug auf die angegebenen Schwerpunkte zu nehmen. Mit den Konzepten besteht die Möglichkeit Unternehmensstrategien, Umsetzungsvarianten und spezifische Ausrichtungen darzustellen. Die Angebotsinformationen aller Bieter je Los werden in der durch den Bieter erstellten Form an die Schulen zur Entscheidungsfindung übergeben.

Die Angaben in der Angebotsinformation gelten als bindender Vertragsgegenstand, d. h., diese Angaben sind über den gesamten Leistungszeitraum zwingend anzubieten.

3.2.1.1 Wahrung der Anonymität

Gemäß dem Grundsatz der vertraulichen Behandlung von Angaben (§ 5 VgV) müssen die Angebotsinformationen vollumfänglich anonym sein. Namen, Eigenbegriffe oder vergleichbare Nennungen sind aus diesem Grund in der Angebotsinformation untersagt. Die Angebotsinformation ist Bestandteil des Angebotes. Die Weitergabe an Dritte bzw. an die Schulen durch den Bieter ist daher ausdrücklich verboten.

3.2.1.2 Kategorien der Angebotsinformation der Vertragspartner

Die Angebotsinformation umfasst folgende Kategorien:

1. Vielfalt Speisenangebot

2. Erweiterungen Versorgungsangebot
3. Kundenbetreuung/ Bestellsystem
4. Lebensmitteleinsatz/Nachhaltigkeit
5. Menüpreis

Kategorie 1 - Vielfalt Speisenangebot

In dieser Kategorie besteht für den Bieter die Möglichkeit unterschiedliche Gestaltungsmöglichkeiten der Speiserversorgung aufzuzeigen. Dazu gehören Aussagen zu Anzahl und Arten der Menülinien sowie zu möglichen Zusatzangeboten.

Zusatzangebote beinhalten die Erweiterung des täglichen Versorgungsumfangs. Über die Inanspruchnahme dieser Angebote entscheidet die Schule im Rahmen der Entscheidung durch die Schulkonferenz. Definition Zusatzangebote:

Salattheke: Für die Schüler und Schülerinnen frei zugängliche Theke mit Salat, Obst und Desserts, an welcher die Schüler und Schülerinnen eigenständig auswählen können.

Freie Beilagenwahl: Schüler und Schülerinnen können zu dem vorbestellten Menü frei über die zur Verfügung stehende Beilage entscheiden. Mindestens zwei Beilagen müssen täglich angeboten werden.

Spontanesser: Eine Vorbestellung der Menüs ist nicht erforderlich, die Schüler und Schülerinnen können tagkonkret vor Ort entscheiden, ob sie mitessen möchten oder nicht. Der Auftragnehmer hat die entsprechende Anzahl an Menüs vorzuhalten.

Ausgabeform Die Schüler und Schülerinnen stellen sich ihren Teller selbständig an einem Buffet

Free-Flow: zusammen. Es sind täglich mindestens zwei verschiedene Hauptkomponenten, Gemüse- sowie Sättigungsbeilagen anzubieten.

Lunchbox/-beutel: Bereitstellung eines Verpflegungspaketes bestehend aus mindestens einem Getränk, einem Bestandteil Obst/Gemüse und mindestens einer Sättigungsbeilage. Nur für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen.

Kategorie 2 - Erweiterungen Versorgungsangebot

Dieser Punkt der Angebotsinformation gliedert sich in Getränkeangebot, Pausenversorgung und Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen.

Unter dem Getränkeangebot versteht sich das Sortiment, welches das Unternehmen zusätzlich zu der in Punkt 2.1.4 beschriebenen Getränkeversorgung gegen einen Aufpreis bereitstellt.

Die Pausenversorgung stellt eine Erweiterung zum täglichen Mittagessenangebot dar. Für einen Überblick zur Angebotsvielfalt gibt der Bieter an, welches Sortiment seitens seines Unternehmens angeboten wird. Des Weiteren ist anzugeben, ob die Zubereitung der Pausenversorgung in der Schule erfolgt oder angeliefert wird.

Die Unternehmensspezifischen Versorgungsleistungen können mittels Konzept an Hand der Schwerpunkte dargestellt werden.

Der Bieter ist nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählungen der Angebotsinformation sind nicht abschließend und können um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden.

Kategorie 3 - Kundenbetreuung/ Bestellsystem

Die Kategorie beinhaltet Angaben zur allgemeinen Kundenbetreuung der Schulen durch den Bieter, zum Verfahrensablauf für Bestellungen/Abbestellungen sowie Angaben zum Personalmanagementkonzept.

Kategorie 4 – Lebensmitteleinsatz/Nachhaltigkeit

In der Angebotsinformation ist der prozentuale Anteil der verwendeten Lebensmittel, gemessen am täglichen Gesamtwareneinsatz pro angebotener Menülinie anzugeben. Weiterhin sind die Aspekte zur Nachhaltigkeit gemäß Punkt 2.1.7 darzustellen.

Kategorie 5 - Menüpreis

Für die angebotenen Menülinien sind Einzelpreise zu kalkulieren. Die Preise für die Zusatzangebote sind als „Aufpreise“ darzustellen. D. h., diese Aufpreise werden zu dem jeweiligen Einzelpreis des gewählten Menüs hinzugerechnet. Für das Zusatzangebot „Lunchbox/-beutel“ ist der Aufpreis auf Grundlage des Menüpreises der Menülinie 1 zu kalkulieren.

3.2.2 Speisepläne

Mit Abgabe des Angebotes sind drei reale Speisepläne für die Monate April, Mai und Juni je angebotener Menülinie (20 Verpflegungstage) einzureichen. Für die Wahrung der Anonymität ist für die Erstellung der Speisepläne die entsprechenden Formblätter zu verwenden.

Die Speisepläne sind gemäß den Anforderungen unter Punkt 2 zu erstellen. Die darin gestellten Anforderungen sind zwingend einzuhalten.

Anhand eines der insgesamt drei eingereichten Speisepläne wird durch die Vergabestelle geprüft, ob die Qualitätsstandards der DGE in der Menülinie 1 (DGE-Menülinie) eingehalten werden. Diese Menülinie muss in sich geschlossen DGE konform sein.

Sofern der Angebotsumfang des Auftragnehmers das Angebot eine Salattheke bzw. eine Salat- und Desserttheke enthält, ist eine Übersicht der täglichen Angebotsvielfalt einzureichen.

3.2.3 Preiskalkulation

Die angebotenen Portionspreise für die Menülinien sowie die Aufpreise für die Zusatzangebote sind als Bruttopreise anzugeben und gelten als Festpreise für den Gesamtleistungszeitraum. Um eine Vergleichbarkeit der Kalkulationen herzustellen, ist bei der Kalkulation der Preise von einer täglichen Belieferung von 254 Portionen je Schule auszugehen (errechneter Durchschnitt an täglichen Essensteilnehmern je Schule).

Die Bruttopreise schließen alle Kosten ein, welche für die vollumfängliche Absicherung der Speisenversorgung inklusive der Service- und Bewirtschaftungsdienstleistungen erforderlich sind. Die Kosten der Leistung sind auf Basis einer nachvollziehbaren Kalkulation aller Kostenbestandteile, insbesondere

- Personalkosten
- Wareneinsatz
- Zubereitung der Speisen (Produktionskosten)
- Verpackungsmaterial
- Fahrtkosten

anzubieten.

Eine Änderung der Gesamtportionspreise ist ausschließlich aufgrund gesetzlicher Änderungen möglich, bspw. Umsatzsteuer, Mindestlohn o. ä.. Im Rahmen der Prüfung von Preisanpassungen während der Vertragslaufzeit behält sich die Auftraggeberin vor, die Herleitung der Preisgestaltung abzufordern.

Sofern eine Änderung des aktuellen Mindestlohnes zum Zeitpunkt der Verhandlungsgespräche bereits durch die Mindestlohnkommission beschlossen wurde, sind die angebotenen Menüpreise im Rahmen des finalen Angebotes entsprechend anzupassen.

3.3 Verhandlungsverfahren

Das Verhandlungsverfahren bietet u.a. die Möglichkeit die abgegebenen Angebote inhaltlich nachzubessern und an die gestellten Anforderungen anzupassen. Unter Berücksichtigung der im Verhandlungsverfahren erzielten Ergebnisse kann der Bieter ein finales Angebot einreichen, welches abschließend gewertet wird. Die Bieter werden voraussichtlich durch den Auftraggeber im Zeitraum vom 30.09.2025 bis 30.10.2025 zum Verhandlungsverfahren aufgefordert. Die Einladungen erfolgen mindestens 3 Werktage vor dem Verhandlungstermin.

3.4 Abschluss Rahmenvereinbarung

Durch die Auftraggeberin werden unter Beachtung der Verhandlungsergebnisse die eingereichten Angebote erneut geprüft und ausgewertet. Bei korrektem und vollumfänglichem Angebot gehen die Bieter in die Wertung für den Abschluss einer Rahmenvereinbarung ein.

Zuschlags- bzw. Bewertungskriterium zum Abschluss der Rahmenvereinbarung ist zu 100 % der Preis.

Der Wertungspreis wird den Angaben des Bieters aus dem „Preisblatt“ entnommen. Der Wertungspreis muss dem angegebenen Bruttopreis im jeweiligen Los im LV entsprechen.

Aufsteigend vom preislichen günstigsten Angebot werden die Bieter bezuschlagt, bis die vorgesehene Anzahl an Rahmenvertragspartnern erreicht ist. Anzahl der vorgesehenen Rahmenvereinbarungen:

- Los 1: 20
- Los 2: 10

Der Rahmenvertrag garantiert nicht, dass tatsächlich Leistungen abgerufen werden, ebenso werden keine Mindestabnahmemengen garantiert.

4. Vergabe der Leistung

4.1 Auswahlverfahren der Schulen

Die Vergabe der für die Speiserversorgung erforderlichen Lieferungen und Leistungen erfolgt im Ergebnis eines nachgeordneten Wettbewerbes. Dieser umfasst das Auswahlverfahren der Schulen auf Grundlage der Angaben in den Angebotsinformationen und dem im Vorfeld durch die jeweilige Schule verbindlich gewählten Wichtungsmodell (siehe „Schulübersicht“)

Das Auswahlverfahren obliegt der Eigenverantwortung der Schulen bzw. der Schulkonferenzen. In diesem Auswahlverfahren bewertet die Schulkonferenz die Bieter in anonymisierter Weise anhand der vorliegenden Angebotsinformationen mittels eines Schulnotensystems sowie des Preises für den durch die jeweilige Schule konkret ausgewählten Versorgungsumfang.

Der Bieter mit dem besten Notendurchschnitt ist, dass für die Schule am besten geeignete Unternehmen. Es ist grundsätzlich möglich, dass eine Mehrzahl an Bietern die gleiche Note erhält. Die abschließende Auswertung der Wertungsergebnisse erfolgt durch die Vergabestelle gemäß Punkt 4.2.

4.1.1 Auswahl der Wichtung

Das in Eigenverantwortung der Schulen durchzuführende Auswahlverfahren umfasst im ersten Schritt die Auswahl eines Wichtungsmodells.

Aus den zur Verfügung stehenden Kategorien wählt die Schule/Schulkonferenz die Prioritäten. Das heißt, welche Kategorie ist für die Schule wichtig, bzw. wird nachrangig betrachtet. Im Anschluss legt die Schule ein Wichtungsmodell fest, welches die Prioritäten der Schule am besten abbildet.

Die sechs Wichtungsmodelle sind feststehend und können durch die Schulen nicht verändert werden. Mit der Auswahl wird der Stellenwert der jeweiligen Kategorie für die Schule bestimmt. Die Auswahl des Wichtungsmodells wird dokumentiert und ist für das folgende Auswahlverfahren bindend. Folgende Wichtungsmodelle stehen abschließend zur Auswahl:

	Modell 1		Modell 2		Modell 3	
Kategorie	a	b	a	b	a	b
Vielfalt	30%	20%	20%	15%	10%	10%
Erweiterungen	20%	10%	10%	5%	10%	5%
Kundenbetreuung / Bestellsystem	10%	10%	10%	10%	5%	5%
Lebensmitteleinsatz	10%	30%	10%	20%	5%	10%
Menüpreise	30%	30%	50%	50%	70%	70%

Die Übersicht der Schulen mit dem jeweils gewählten Wichtungsmodell wird den Bietern im Rahmen der Angebotsaufforderung zur Verfügung gestellt („Schulübersicht“).

4.1.2 Bewertung der Angebotsinformationen

Im zweiten Schritt entscheidet die Schule über die Anzahl und die gewünschten Arten der Menülinien sowie die gewünschten Zusatzangebote. Die getroffene Auswahl ist für den Leistungszeitraum bindend (2 Jahre). In das weitere Wertungsverfahren werden nur die Bieter einbezogen, welche entsprechend der gewünschten Auswahl anbieten. Bieter, welche die seitens der Schule festgelegten Prioritäten nicht anbieten scheiden automatisch aus, d. h., diese Bieter werden im Auswahlverfahren der jeweiligen Schule nicht weiter berücksichtigt.

Anschließend bewerten die Schulen die Bieter anhand der anonymisierten Angebotsinformationen in den einzelnen Kategorien unter Abwägung der eigenen Prioritäten/Interessenlagen und nehmen eine entsprechende Benotung gemäß folgender Definition vor:

Note	Note in Worten
1	Angebot entspricht den Erwartungen in allen Aspekten zur vollsten Zufriedenheit.
2	Angebot entspricht den Erwartungen in den meisten Aspekten zur vollen Zufriedenheit.
3	Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegend Aspekten zur vollen Zufriedenheit.
4	Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegenden Aspekten zur Zufriedenheit.

5	Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegenden Aspekten nicht zur Zufriedenheit.
6	Angebot entspricht den Erwartungen in keinem oder nahezu keinem Aspekt.

Die Ergebnisse werden in den Schulen dokumentiert, begründet und der Vergabestelle zugestellt.

4.1.3 Verfahrensweise bei Punktgleichheit

Da nicht ausgeschlossen werden kann, dass es im Gesamtergebnis zu einer Punktgleichheit von mehreren Bietern kommt, wird durch die Schule durch einen Losentscheid eine Rangfolge festgelegt. Aufgrund der Tatsache, dass der Preis anhand der konkreten Versorgungsauswahl der jeweiligen Schule erfolgt, ist die Wahrscheinlichkeit der Notwendigkeit eines Losentscheids insgesamt sehr gering zu bewerten.

4.2 Auswertung der Ergebnisse und Auftragserteilung durch die Vergabestelle

Die abschließende Auswertung der Ergebnisse der Schulkonferenzen erfolgt durch die Vergabestelle. Grundlage der Auswertung sind die durch die Schulen übermittelten Wertungsergebnisse und Dokumentationen.

4.2.1 Wertung der Menüpreise

Anhand der Angaben der Schulen zu den gewünschten Menülinien und den Zusatzangeboten wird der zu wertende Preis ermittelt.

Beispiel:

Von der Schule wurden folgende Menülinien zusätzlich ausgewählt:

- Menülinie 3 – Saisonal
- Menülinie 4 – Bio

Von der Schule wurden folgende Zusatzangebote ausgewählt:

- Freie Beilagenwahl
- Lunchbox

Somit ergibt sich folgende Errechnung des Gesamtpreises:

	Menü- linie 1 - DGE	Menü- linie 2	Menülinie 3 - Saisonal	Menülinie 4 - Bio	Ø-Preis Menülinien	Freie Beilagen- wahl	Lunchbox	Gesamtpreis
Angeb. Bieter X	2,80 €	2,55 €	2,80 €	3,80 €	2,99 €	+0,50 €	+0,10 €	3,59 €
Angeb. Bieter Y	2,55 €	2,75 €	2,75 €	3,60 €	2,91 €	+0,40 €	+0,10 €	3,41 €
Angeb.	2,85 €	2,75 €	2,95 €	3,70 €	3,06 €	+0,60 €	+0,20 €	3,86 €

Bieter Z								
----------	--	--	--	--	--	--	--	--

Anhand des errechneten Gesamtpreises wird das wirtschaftlichste Angebot ermittelt. Dieser Bieter erhält entsprechend des jeweils gewählten Wichtungsmodells 30, 50 oder 70 Punkte. Wobei lediglich Angebote gewertet werden, die im Maximum 50% über dem wirtschaftlichsten Angebot liegen. Die Punktzahl der weiteren Bieter errechnet sich über das Verhältnis zum Angebotspreis des wirtschaftlichsten Angebotes. Folgende Wertungsformeln werden hierbei eingesetzt:

$$\text{wirtschaftlichster Preis} + 50\% = \text{Schwellenpreis}^1$$

$$(\text{Schwellenpreis} - \text{zu wertender Preis}) = \text{Preisdifferenz}$$

$$\frac{\text{Wichtungsfaktor (z.B. 70\%)}}{\text{Preisunterschied zwischen wirtschaftlichem Preis und Schwellenpreis in €}} \times 100 = \text{Multiplikator}$$

$$\text{Preisdifferenz} \times \text{Multiplikator} = \text{Punktzahl}$$

Die hier ermittelten Punkte fließen in die Gesamtwertung ein.

Im gewählten Beispiel:

Angebot	Gesamtpreis	errechnete Punktzahl (Bsp. Wichtung Preis 70%)
Angebot Bieter X	3,59 €	1,53 x 40,94 = 62,63 Punkte
Angebot Bieter Y	3,41 €	70,00 Punkte
Angebot Bieter Z	3,86 €	1,26 x 40,94 = 51,58 Punkte

4.2.2 Wertung der benoteten Kategorien

Anhand der Benotungen der Schulen erfolgt eine Verhältnissetzung zu dem bereits gewählten Wichtungsmodell und den damit priorisierten Kategorien und deren %- Wichtungen.

Beispiel:

¹ Schwellenpreis = Ab diesem Preis erhält der Bieter 0 Punkte in der Kategorie Preis.

	Note Kategorie 1	Note Kategorie 2	Note Kategorie 3	Note Kategorie 4	Kategorie 5 ²
Bieter X	2	1	2	3	
Bieter Y	3	3	5	4	
Bieter Z	4	4	4	2	
Wichtung (z.B.Modell 3a)	10 %	10 %	5 %	5 %	70 %

Die Umrechnung der Note in Punkte erfolgt auf folgender Rechengrundlage:

Note	Anteil der zu erreichenden Punkte	errechnete Punktzahl (Bsp. Wichtung 10%)
1	5/5	10 Punkte
2	4/5	8 Punkte
3	3/5	6 Punkte
4	2/5	4 Punkte
5	1/5	2 Punkte
6	0/5	0 Punkte

Somit ergibt sich folgende Gesamtauswertung:

	Punkte Kategorie 1	Punkte Kategorie 2	Punkte Kategorie 3	Punkte Kategorie 4	Punkte Kategorie 5
Bieter X	8	10	4	3	62,63 *
Bieter Y	6	6	1	2	70,00 *
Bieter Z	4	4	2	4	51,58 *
Wichtung (z.B.Modell 3a)	10 %	10 %	5 %	5 %	70 %

*Punkte aus 4.2.1

Beispiel für das Gesamtergebnis:

Bieter X: 87,63 Punkte
 Bieter Y: 85,00 Punkte
 Bieter Z: 65,58 Punkte

² Kategorie 5 – Menüpreis wird nicht separat von der Schule benotet, sondern aufgrund der ausgewählten Menülinie der Schule errechnet. Siehe Punkt 4.2.1

Entsprechend der durch die Schule gesetzten Prioritäten ist in diesem Beispiel Bieter X der für die Schule am besten geeignete Bieter.

Im Anschluss wird jeder Schule das gemäß den Anforderungen der jeweiligen Schule am besten entsprechende Bieterangebot zugeordnet.

4.2.3 Auftragserteilung durch die Vergabestelle

Das Ergebnis aller Schulen wird mit der Leistungsfähigkeit der Bieter abgeglichen. D. h., die Anzahl der geschätzten Essenteilnehmer der Schulen welche auf den Bieter entfallen würden, werden mit der angegebenen Kapazität des Bieters (Angabe der Kapazität im Teilnahmeantrag) gegenübergestellt. Können die voraussichtlichen Essenteilnehmer versorgt werden, ist die Auswertung für diesen Bieter abgeschlossen und der Bieter erhält den Zuschlag für eine oder mehrere Schulen inklusive der Angaben welche Leistungen die jeweilige Schule im Rahmen des Miniwettbewerbs ausgewählt hat.

Kommt es zu einer Überschreitung der angegebenen Leistungsfähigkeit des Bieters, wird dieser darüber informiert, dass er für mehr Schulen einen Zuschlag erhalten würde, jedoch die angegebene Lieferkapazität damit überschritten wäre. Für den Bieter besteht die Möglichkeit, die Lieferkapazitäten zu erhöhen. Sollte eine Erhöhung der Lieferkapazitäten nicht möglich sein, werden dem Bieter die Schulen mit der höchsten Punktzahl zugeteilt. Die übrigen Schulen, werden an den Bieter mit der zweithöchsten Punktzahl zugeteilt.

Ist eine Zuordnung der Schulen mittels der o. g. Verfahrensweise nicht mehr gegeben, erfolgt eine Zuordnung per Losverfahren. Die Notwendigkeit einer solchen Losentscheidung ist aufgrund der Bewertung des Preises anhand der konkreten Auswahl durch die Schulen wiederum sehr unwahrscheinlich.

Das Verfahren ist beendet, wenn alle Schulen einem Bieter zugeordnet sind.

Wird durch eine Schule/Schulkonferenz kein Auswahlverfahren durchgeführt erfolgt die Zuordnung dieser Schule durch die Vergabestelle unter dem Aspekt der noch vorhandenen Leistungsfähigkeit und Auslastung der Bieter, absteigend vom wirtschaftlichsten Angebot.

Sofern durch eine Schule kein eigenständiges Auswahlverfahren durchgeführt wird, erfolgt eine Zuweisung von Amtswegen durch die Vergabestelle. Dafür werden folgende Kriterien angesetzt:

- Zuordnung in Los 1
- zwei Menülinien
- Salattheke

- Pausenversorgung (an weiterführenden Schulen)

Wertungskriterium ist der Preis auf Grundlage des Wichtungsmodells 2b.