Gemeinde Wiedemar

Leistungsbeschreibung

Abschluss einer Liefer- und Dienstleistungskonzession zur Essensversorgung für die kommunalen Kindertageseinrichtungen der Gemeinde Wiedemar und deren Grundschule Kyhna (Hort)

Inhaltsverzeichnis

I. Vorbemerkung..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.**
II. Allgemeine Angaben zur Vergabe der Speisenversorgung 4
1. Leistungsgegenstand 4
2. Leistungszeitraum 7
3. Liefer- und Leistungsort 7
4. Verfahrensart 7
III. Leistungsbeschaffenheit 8
1. Allgemeine Anforderungen an das Speisenangebot 8
1.1 Mittagessen 8
1.2 Sonderkostverpflegung 9
1.3 Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte 9
1.4 Getränkeversorgung 10
1.5 Frühstück und Vesper 10
1.6 Speiseplanung 11
1.7 Anforderungen an die Speisenzubereitung (Konzept) 13
1.8 Sensorik / Probeessen 15
1.9 Nachhaltigkeit 17
1.10 Rechtliche Bestimmungen 17
2. Bewirtschaftung und Servicedienstleistungen 18
2.1 Bereitstellung und Ausgabe der Speisen 18
2.2 Anlieferung 19
2.3 Personaleinsatz 19
2.4 Rechtlicher Rahmen Personaleinsatz 19
2.5 Qualitätsmanagement 20
2.6 Bestellsystem 20
2.7 Kassierung 22
2.8 Entsorgung 22
2.9 Hygiene 23
2.10 Versorgungsbedingungen 23
2.11 Instandhaltung 24
2.12 Störungen / Ausfälle 24

3. Schließzeiten, Havarien und Schließungen 25
3.1 Schließzeiten 25
3.2 Kita oder Schulschließung 25
3.3 Havarien 25
3.4 Schweigepflicht / Datenschutz 25
4. Verfahrensablauf zum Abschluss einer Liefer- und Dienstleistungskonzession 27
4.1 Vergabeverfahren 27
4.2 Angebotseinreichung 27
4.3 Musterspeiseplan 27
4.4 Preiskalkulation 28
4.5 Preisanpassungen 28
5. Vergabe der Leistung 29
5.1 Wichtung 29
5.2 Gesamtwertung 30
5.3 Auftragserteilung durch die Vergabestelle 31
6. Vertragliche Regelungen 31
6.1 Vertragsgegenstand 31
6.2 Kündigung des Liefer- und Dienstleistungskonzessionsvertrages 31
6.3 Leistungen und Leistungsänderung 32
6.4 Nachunternehmer 32
6.5 Personal 33
6.6 Beendigung des Essensvertrages 34
6.7 Zahlungsmöglichkeiten und Mahnungen 34
6.8 Rechnungslegung 34
6.9 Chipkarten 34
6.10 Sicherheitsleistungen 34

I. Vorbemerkung

Die Gemeinde Wiedemar betreibt folgende Kindertageseinrichtungen

- Kita „Grashüpfer“, Kleine Mittelstraße 7, 04509 Wiedemar OT Klitschmar (Krippe und Kindergarten)
- Kita „Die kleinen Strolche“, Kirchbogen 10, 04509 Wiedemar OT Zschernitz (Krippe und Kindergarten)
- Kita „Schatztruhe-Gemeinsam unterwegs“, Alte Poststraße 14, 04509 Wiedemar (Krippe und Kindergarten)
- Kita „Sonnenkäfer“, Baltzerstraße 1, 04509 Wiedemar OT Zwochau (Krippe und Kindergarten)

und ist Träger der

- Grundschule/Hort Kyhna „Schulküche“, Kirchring 2, 04509 Wiedemar OT Kyhna.

Mit der Betreibung der Kindertageseinrichtungen (Kitas) und der Schule/dem Hort ist die Vergabe der Essensversorgung der Grundschüler für Mittag und der Kita-Kinder für Frühstück, Mittag und Vesper verbunden. Die Vergütung der Liefer- und Dienstleistungen soll nicht durch die Gemeinde Wiedemar, sondern durch „Dritte“, i.d.R. durch die Teilnehmenden an der Verpflegung bzw. diesbezügliche Beiträge der Eltern erfolgen. Die Gemeinde Wiedemar übernimmt keine Garantie für die Abnahme einer bestimmten Anzahl von Essen pro Tag. Der Konzessionsnehmer trägt somit das Unternehmerrisiko für den Absatz seiner Leistungen allein, sodass eine Liefer- und Dienstleistungskonzession zu vergeben ist.

II. Allgemeine Angaben zur Vergabe der Speisenversorgung

1. Leistungsgegenstand

Die Gemeinde Wiedemar beabsichtigt die Vergabe der Speisenversorgung für ihre kommunalen Kindertageseinrichtungen und für die Grundschule Kyhna (Hort) in Trägerschaft der Gemeinde Wiedemar. Die Leistung umfasst die gesamtheitliche Bewirtschaftung an den jeweiligen Kita- und Schulstandorten und beinhaltet:

- Herstellung altersentsprechender warmer Mittagsmahlzeiten in eigener, externer Küche des Konzessionsnehmers im Cook & Chill Verfahren
- Anlieferung der Mittagsmahlzeiten an die Kita- und Schulstandorte sowie Kühlung und Erwärmung der Speisen mit eigener Technik an den jeweiligen Standorten
- Bereitstellung von Getränken in der Schule/ im Hort zum Mittag, in den Kitas ganztägig

- Anlieferung von Lebensmitteln für Frühstück und Vesper an die jeweiligen Kitas
- Abschluss privatrechtlicher Verträge mit den Personensorgeberechtigten
- Annahme von Bestellungen (Bestellsystem) und Realisierung des gesamten Kassierungsverfahrens
- ganzheitliche Bewirtschaftung, dies umfasst alle notwendigen Schritte zur Versorgung der Kita- und Schulstandorte, insbesondere alle damit verbundenen Vor- und Nachbereitungsleistungen, wie z.B.
  - Essenausgabe
  - Geschirrbereitstellung sowie Geschirrreinigung
  - die Reinigung der genutzten Räumlichkeiten in den Einrichtungen durch den Konzessionsnehmer und die Entsorgung der anfallenden Speisereste und Abfälle

Die frische Zubereitung von Komponenten für die Mittags- und Vesperversorgung, z.B. Rohkost, Salate, Frischobst, Dressings und Desserts vor Ort, ist ausdrücklich erlaubt. Der Konzessionsnehmer hat Kühlschränke und Öfen für das Cook & Chill Verfahren auf eigene Kosten bereitzustellen. Die Möglichkeit zur Besichtigung der hierfür vorgehaltenen Räumlichkeiten in den Kita- und Schulstandorten, vgl. **Anlage 1 Grundrisse**, wird eingeräumt und für die Küche in der Kita „Grashüpfer“ aufgrund deren geringen Größe sowie für die Küchen in der Kita „Sonnenkäfer“ aufgrund von zwei Häusern ausdrücklich empfohlen. Da die Bieter sich nicht begegnen dürfen, ist eine Terminabstimmung im Vorfeld notwendig. Die Besichtigung der Einrichtungen kann in der Zeit zwischen 8.30 Uhr und 15 Uhr erfolgen.

Kontakt zur Vereinbarung eines Termins: Frau Doreen Enax, Mail: hauptamt@wiedemar.de, Telefon 034207/ 4045-35

Der Konzessionsnehmer muss alle notwendigen Arbeiten zur Essensbereitstellung und -ausgabe ab dem im Vertrag benannten Zeitpunkt mit eigenem Personal in den Kita- und Schulstandorten übernehmen (sog. Fremdbewirtschaftung). Die Gemeinde Wiedemar geht von einem Zeitaufwand je Servicekraft für die Kitas von ca. 3 bis 4,5 Stunden (je nach Größe der Einrichtung und Bereitstellung der Technik) aus. Der Konzessionsnehmer übernimmt - soweit nicht ausdrücklich gekennzeichnet - an allen Kita- und Schulstandorten insbesondere auch:

- Vorbereitung der Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tabletts, Küchenhilfsmitteln, etc.
- Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan
- Mittagessen laut Vorgaben erwärmen einschließlich Kontrolle und Dokumentation der Temperaturen
- Schule: Mittagessen in Ausgabekübel umfüllen, Vorbereitung von Salaten, Desserts etc., Mittagsgeschirr bereitstellen, Ausgabe der Speisen

- Kitas: Mittagessen in Ausgabekübel umfüllen und einschließlich Mittagsgeschirr in Gruppen verteilen sowie Rückholung des Mittagsgeschirrs einschließlich der Speisereste aus den Gruppen
- Kitas: Vorbereitung des Vespers des aktuellen Tages sowie des Frühstücks für den Folgetag in Buffetform nach Absprache mit den pädagogischen Fachkräften
- Kitas: Zur-Verfügung-Stellen der vorbereiteten / portionierten Speisen
- Reinigung und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile
- Ausgabekübel reinigen
- fachgerechte Mülltrennung und Entsorgung der Speisereste und des anfallenden Mülls in die dafür vorgesehenen Behälter (sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung/Entsorgung von biologisch abbaubaren Speiseresten, Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien)
- Tägliche Reinigung der zur alleinigen Nutzung zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten inkl. aller Arbeitsbereiche, Desinfektion nach Plan
- mind. einmal jährlich eine Grundreinigung der zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten inklusive Fenster (sofern vorhanden)
- sofortige Reklamation von auftretenden Beanstandungen
- Bereitstellung von Handtüchern sowie weiteren Verbrauchsmaterialien, z. B. Reinigungsmitteln, Seifen in den zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten und Personal- und Schutzbekleidung
- ordnungsgemäße Belüftung der zur Nutzung überlassenen Räumlichkeiten und vorbeugende Schädlingsbekämpfung

Weitere nicht ausdrücklich genannte Maßnahmen, die nach Sinn und Zweck der ordentlichen Leistungserbringung erforderlich sind, gehören zum Leistungsumfang und sind Teil des angebotenen Preises.

Das für die Erbringung der Leistungen erforderliche Personal wird vom Konzessionsnehmer gestellt. Die fachliche Befähigung sowie erforderliche Fortbildungen sind über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen (siehe Pkt. III.2.3 und 2.4 der Leistungsbeschreibung).

Die Leistungserbringung erfolgt in der Regel an fünf Tagen in der Woche. Ausnahmen bilden Ferienzeiten, Feiertage, kita- und schulfreie Tage. In den Ferien kann die Zahl der zu versorgenden Hortkinder niedriger sein. Bei Bedarf ist die Versorgung für außerhalb der Kita- und Schulstandorte stattfindende Veranstaltungen (z. B. Wandertage, Projekttage) mittels Lunchpaketen o. ä. sicherzustellen. Konkrete Absprachen diesbezüglich erfolgen zwischen den Kitas / der Grundschule und dem Konzessionsnehmer.

Der Vertragsabschluss zwischen der Gemeinde Wiedemar und dem Konzessionsnehmer erfolgt für die zu erbringende Gesamtleistung an den jeweiligen Kita- und Schulstandorten.

2. Leistungszeitraum

Der Leistungsbeginn ist der 01. Januar 2026. Die Vertragslaufzeit endet am 31. Dezember 2030.

3. Liefer- und Leistungsort

Der Liefer- und Leistungsort sind jeweils die folgenden Kita- und Schulstandorte:

- Kita „Grashüpfer“, Kleine Mittelstraße 7, 04509 Wiedemar OT Klitschmar (Krippe und Kindergarten)
- Kita „Die kleinen Strolche“, Kirchbogen 10, 04509 Wiedemar OT Zschernitz (Krippe und Kindergarten)
- Kita „Schatztruhe-Gemeinsam unterwegs“, Alte Poststraße 14, 04509 Wiedemar (Krippe und Kindergarten)
- Kita „Sonnenkäfer“, Baltzerstraße 1, 04509 Wiedemar OT Zwochau (Krippe und Kindergarten)
- Grundschule/Hort Kyhna „Schulküche“, Kirchring 2, 04509 Wiedemar OT Kyhna.

4. Verfahrensart

Bei der Vergabe handelt es sich um eine öffentliche Ausschreibung nach § 1 Abs. 2 Sächsisches Vergabegesetz (SächsVG) in Verbindung mit § 3 Abs. 1 S. 1 der Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen Teil A Abschnitt 1 (VOL/A) mit dem Ziel, eine Liefer- und Dienstleistungskonzession mit einem Unternehmen zu schließen.

Die Vergütung der Liefer- und Dienstleistungen soll nicht durch die Gemeinde Wiedemar, sondern durch „Dritte“, i.d.R. durch die Teilnehmenden an der Verpflegung bzw. diesbezügliche Beiträge der Eltern erfolgen. Der Konzessionsnehmer wird auf eigenes wirtschaftliches Risiko, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung die o. g. Leistungen zu den vereinbarten Vertragsbedingungen und angebotenen Preisen anbieten. Die Gemeinde Wiedemar übernimmt keine Garantie für die Abnahme einer bestimmten Anzahl von Essen pro Tag. Die in der **Anlage 2 voraussichtliche Kinderzahlen** angegebene Kinderzahl dient lediglich als Orientierungswert für die Angebotserstellung. Diese Angabe begründet daher weder einen Anspruch auf eine Abnahme in dieser Höhe noch eine Begrenzung des Umfanges der bereitzustellenden Portionen. Der Konzessionsnehmer hat keinen Anspruch auf eine bestimmte Anzahl von bestellen Portionen. Es besteht keine Verpflichtung des Konzessionsgebers zur Abnahme einer bestimmten Anzahl von Portionen.

III. Leistungsbeschaffenheit

Die Leistungserfüllung wird in der Gesamtheit aller für die Speisenversorgung der Kita- und Schulstandorte erforderlichen Lieferungen und Leistungen gemäß Punkt II.1. erwartet.

1. Allgemeine Anforderungen an das Speisenangebot

Das Speisen- und Getränkeangebot orientiert sich an den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandards) in der 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023 (Kita) bzw. 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023 (Schule). Der Konzessionsnehmer hat altersgerechtes, gesundes (fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden, wenig panierte Produkte, Verwendung von frischen oder tiefgekühlten Kräutern usw.), frisch gekochtes Essen für Kinder unter Verwendung saisonaler (vgl. **Anlage 3 Saisonkalender**) und regionaler Produkte (Obst, Gemüse, Fleisch) zu kochen bzw. anzubieten und weitestgehend bei der Zubereitung der Mahlzeiten auf Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten.

1.1 Mittagessen

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zur Herstellung und Bereitstellung einer qualitätsgerechten Kinderkrippen-, Kindergarten- und Grundschulspeisung. Hierbei ist der Altersspezifik der Kinder Rechnung zu tragen. Die Zusammenstellung der Speisepläne hat sich an den jeweils aktuellen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu orientieren. In der nachfolgenden Tabelle sind die Lebensmittelgruppen benannt, welche entsprechend den Vorgaben der DGE bei einer optimalen Mittagsverpflegung zu berücksichtigen sind.

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte und 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 ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten, Nüsse und Ölsaaten (ungesalzen)

Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: *max. 3,8 % Fett absolut* Käse: *max. 30 % Fett absolut* Speisequark: *max. 5 % Fett absolut* -> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	mageres Muskelfleisch
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardfett Lein-, Walnuss-, Oliven- oder Sojaöl Margarine aus den genannten Ölen
Getränke	Wasser Früchte- und Kräutertee -> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

Es sind mindestens drei Menülinien täglich anzubieten, wobei eine Menülinie täglich ein vegetarisches Gericht enthalten muss (Mindestkriterium).

1.2 Sonderkostverpflegung

Bei der Sonderkost handelt es sich generell um eine einzelfallbezogene Ernährung. Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Speisenversorgung grundsätzlich zu ermöglichen. Bei Bedarf ist, nach Vorlage eines ärztlichen Attestes, durch den Konzessionsnehmer Sonderkostessen, im Sinne eines Diät- bzw. Allergiker-Essens, bereitzustellen, vgl. **Anlage 4 Eigenerklärung Sonderkost**. Diesbezüglich sind grundsätzlich im Einzelfall konkrete Absprachen mit den Eltern zu treffen bzw. Ernährungspläne von den Eltern abzufordern. Der Menüpreis für das Sonderkostessen hat dem regulären Menüpreis zu entsprechen. Preisaufschläge sind nicht zulässig.

1.3 Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte

Kindern mit religiösem Hintergrund ist die Teilnahme an der Speisenversorgung ohne Einschränkungen zu ermöglichen. Über die Notwendigkeit der Berücksichtigung religiöser Aspekte wird der Konzessionsnehmer durch die Personensorgeberechtigten informiert. Der Menüpreis hat dem regulären Menüpreis zu entsprechen. Preisaufschläge sind nicht zulässig.

1.4 Getränkeversorgung

Kitas: Getränke, wie Trinkwasser, ungesüßte Früchte- und Kräutertees sind jederzeit, insbesondere zu den Mahlzeiten anzubieten. Pro Kita-Kind, das an der Versorgung teilnimmt, sind mindestens 0,5 l zu kalkulieren. Milch ist Bestandteil der Getränkeversorgung und soll angeboten werden. Die Menge und Häufigkeit ist dabei mit den einzelnen Einrichtungen abzustimmen.

Schule/Hort: Die Getränkeversorgung zum Mittagessen erfolgt in Form von Trinkwasser und Saftschorlen in Karaffen. Zur freien Entnahme sind entsprechende Becher bereitzustellen.

1.5 Frühstück und Vesper

In der nachfolgenden Tabelle sind die Lebensmittelgruppen benannt, welche entsprechend den Vorgaben der DGE bei einer optimalen Frühstücks- und Vesperverpflegung zu berücksichtigen sind.

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten, Nüsse und Ölsaaten (ungesalzen)
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: *max. 3,8 % Fett absolut* Käse: *max. 30 % Fett absolut* Speisequark: *max. 5 % Fett absolut* -> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardfett Lein-, Walnuss-, Oliven- oder Sojaöl Margarine aus den genannten Ölen

Getränke	Wasser Früchte- und Kräutertee -> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

1.6 Speiseplanung

Gemäß den Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung der DGE sind hochwertige Lebensmittel einzusetzen und vollwertige Speisen herzustellen, 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. Dabei sind kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie Wünsche und Anregungen der Kitas und Schule zu berücksichtigen. Die Speisenplanung ist auf 20 Verpflegungstage auszulegen. Die Speisenplanung ist durch den Konzessionsnehmer mindestens zwei Wochen im Voraus den Kitas und der Schule/dem Hort bzw. gegenüber den Personensorgeberechtigten zu übergeben bzw. zu veröffentlichen. Das Angebot mehrerer Menülinien muss übersichtlich dargestellt sein. Das gesundheitsfördernde Speisenangebot ist hervorzuheben.

Die Inhaltsstoffe der Speisen sind im Speiseplan vollständig auszuweisen (Zutatenliste). Allergene (allergieauslösende Stoffe) sind auf dem Menüplan bei den jeweiligen Gerichten zu kennzeichnen bzw. anzugeben. Für Allergiker sind ferner möglichst alle enthaltenen Allergene (allergieauslösende Stoffe) in den betroffenen Zutaten / Mahlzeiten im Speiseplan konkret auszuweisen. Der Wortlaut „kann (…) enthalten“ für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit allergieauslösenden Stoffen ist nur in begründeten Ausnahmefällen zu verwenden. Die Speisen sind eindeutig zu bezeichnen und sprachlich für jeden verständlich zu gestalten. Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch sowie Milch- und Milchprodukten ist die Tierart auf dem Speiseplan zu benennen. Auf eine kindgerechte Darstellung ist zu achten.

Das saisonal wechselnde Angebot ist zu berücksichtigen. Bei Obst und Gemüse sind vorzugsweise frische Waren aus saisonalem Angebot anzubieten. Auf den als Anlage 3 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 als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichnet sind.

Die Erstellung eines Vier-Wochen-Speiseplans hat sich anhand nachfolgender Kriterien für die Verpflegung im Bereich Mischkost der DGE zu orientieren (20 Verpflegungstage), wobei für Frühstück und Vesper zwingend ein Warenkorb vorzusehen ist:

Kitas:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**20 x (1 × täglich)** 1 bis unter 4 Jahre ca. 1.600 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1.800 g davon: - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	**20 x (1 × täglich)** 1 bis unter 4 Jahre ca. 2.000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 2.400 g davon: - mind. 8 x als Rohkost - mind. 4 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 280 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 360 g
Obst	**mind.8 x** 1 bis unter 4 Jahre ca. 600 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 680 g davon - mind. 4 x als Stückobst
Milch und Milchprodukte	**mind.8 x** 1 bis unter 4 Jahre ca. 480 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 560 g
Fleisch und Wurst Fisch, Ei	**max. 4 x Fleisch/Wurstwaren** 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g davon: - mind. 2 x mageres Muskelfleisch **4 x Fisch** 1 bis unter 4 Jahre ca. 140 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 180 g davon: - mind. 2 x fettreicher Fisch

Fette und Öle	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 80 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 100 g
Getränke	jederzeit verfügbar

Hort:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**20 x (1 × täglich) ca. 2.400 g** davon: - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	**20 x (1 × täglich) ca. 3.200 g** davon: - mind. 8 x als Rohkost - mind. 4 x Hülsenfrüchte ca. 320 g
Obst	**mind.8 x ca. 600 g** davon: - mind. 4 x als Stückobst
Milch und Milchprodukte	**mind.8 x ca. 800 g**
Fleisch und Wurst Fisch, Ei	**max. 4 x Fleisch/Wurstwaren ca. 240 g** davon: - mind. 2 x mageres Muskelfleisch **4 x Fisch ca. 180 g** davon: - mind. 2 x fettreicher Fisch
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardfett, ca. 120 g
Getränke	innerhalb der Mittagsverpflegung verfügbar

1.7 Anforderungen an die Speisenzubereitung (Konzept)

Durch den Bieter ist die Speisenzubereitung im Leistungszeitraum in einem Konzept (Bewertungskriterium, vgl. **Anlage 9 Bewertungsbogen Konzept**), welches nicht mehr als 15 Seiten umfasst, darzustellen. Hierbei sind insbesondere die Arbeitsabläufe, Produktionsprozesse und Hygienemaßnahmen zu erläutern. Dem Konzept ist die ausgefüllte **Anlage 10 Angebotsinformation zum Konzept** beizufügen. Das Konzept und die ausgefüllte Angebotsinformation werden Vertragsbestandteil. Auf die Berücksichtigung von Aspekten nach DGE-Qualitätsstandards und auf die nachfolgenden Unterpunkte ist Bezug zu nehmen, die gleichermaßen gewichtet werden.

Einkauf

- Ökologisch erzeugte Lebensmittel werden in einem Umfang von mind. 10 % am monetären Wareneinsatz verwendet.
- Es wird Fisch aus bestandserhaltender oder aufbauender Fischerei bezogen.
- Es werden regionale Produkte zu einem Anteil von mind. 30% am monetären Wareneinsatz gewählt.

Zubereitung

Die Zubereitung der Speisen richtet sich an den nachfolgend aufgeführten Anforderungen aus:

- Für die Zubereitung von Fleisch und Fisch werden die Methoden Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturverfahren in wenig Fett angewendet.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen angewendet.
- Sofern zur Charakteristik der Speise passend, werden entsprechende Kräuter (frisch oder tiefgefroren) anderen Würzmitteln vorgezogen.
- Frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal viermal in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Die Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt, vorzugsweise wird verzichtet.
- Bei der Zubereitung der Vor-, Haupt- und/oder Nachspeisen wird auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole weitestgehend verzichtet.
- Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten).

Convenience-Stufen

Es werden überwiegend Produkte der Convenience-Stufen 0, 1 und 2 verwendet.

Convenience-Stufe	Beispiele
Grundstufe **0**	ungewaschenes Gemüse
küchenfertige Lebensmittel **1**	zerlegtes Fleisch ohne Knochen; geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
garfertige Lebensmittel **2**	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch; Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
aufbereitungsfertige Lebensmittel **3**	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver; Müslimischung
regenerierfertige Lebensmittel **4**	einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel **5**	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher; Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

1.8 Sensorik / Probeessen

Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht (Bewertungskriterium). 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.

Mundgefühl (Konsistenz):

Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest, Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross, Fleisch hat eine zarte Textur.

Geruch:

Der für das Gericht typische Geruch ist vorhanden. Der Geruch ist appetitanregend.

Die Gemeinde Wiedemar organisiert ein Probeessen im Zeitraum vom 01.09. bis 10.10.2025, sofern mehr als ein Angebot vorliegt. Zum Probeessen erhalten die Bieter gesonderte Mitteilung. Nimmt ein Bieter an dem Probeessen nicht teil, wird sein Angebot ausgeschlossen. Die Jury besteht aus ca. 15 von der Gemeinde Wiedemar benannten Personen. Die Bieter haben zum angegebenen Termin zwei verschiedene Mittagessen (Menülinien) in ausreichender Anzahl für die Jurymitglieder kostenfrei zur Verfügung zu stellen. Die Bieter verpflichten sich mit ihrer Angebotsabgabe dazu, zwei zur Testverkostung anzubietende Gerichte wie folgt vorzuhalten: Es wird jeweils pro Gericht ein sogenannter Musterteller in zubereiteter Form bereitgestellt, der den gesamten Wareneinsatz in Menge und Qualität wie in seinem Angebot abbildet. Darüber hinaus sind für die Jurymitglieder jeweils kleinere Testportionen von derselben Qualität, die für die Testverkostung bestimmt sind, bereitzustellen. Die Testportion soll ein Viertel des Mustertellers nicht übersteigen. Zudem ist vom Bieter für die Jurymitglieder stilles Wasser in 200 ml Wassergläsern oder Kunststoffbechern (keine Einwegbecher) zur Verfügung zu stellen. Die objektive und neutrale Bewertung durch die Mitglieder der Jury wird durch eine entsprechende Erklärung jedes Mitglieds sichergestellt. Die Jury bewertet pro Bieter zwei Gerichte anhand der vier gleich gewichteten sensorischen Kriterien: Aussehen, Geruch, Mundgefühl und Geschmack gemäß der nachfolgenden Punkte-Skala, bei der in einer Punkteskalierung von 1,5-Punkteschritten 0 Punkte bis 7,5 Punkte je Kriterium vergeben werden können.

Zur Erläuterung: 0 Punkte würde einer Schulnote 6 entsprechen, 7,5 Punkte einer Schulnote 1. Pro sensorisches Kriterium wird der arithmetische Mittelwert aus der Summe der von den einzelnen Jurymitgliedern vergebenen Punkte pro sensorisches Kriterium gebildet; dabei wird mathematisch auf 2 Stellen nach dem Komma gerundet. Beide zur Testverkostung anzubietenden Gerichte eines Bieters werden dann zu 50 % gewichtet, die Punktergebnisse betreffend Gericht 1 und Gericht 2 werden zunächst addiert und im Anschluss daran durch 2 dividiert. Das Ergebnis wird auf ganze Zahlen aufgerundet. Aus den Einzelbewertungen je sensorisches Kriterium wird durch Addition das Gesamtergebnis gebildet. Insgesamt können sich maximal 30 Punkte als Gesamtpunktzahl für das Probeessen ergeben.

	mangelhafte Qualität		**mittlere Qualität**		**hohe Qualität**	
Entspricht Schulnote	6	5	4	3	2	1
Punktzahl*	0	1,5	3	4,5	6	7,5

* *„Zur Vermeidung von Missverständnissen sind ausschließlich Punkte anzugeben und keine Schulnoten. Die Punkte sind in einer 1,5 teiligen Skalierung anzugeben, so dass nur 6 verschiedene Bepunktungen möglich sind, also 0 Punkte, 1,5 Punkte, 3 Punkte usw.“*

Die Jurymitglieder übergeben vor Ort das Bewertungsergebnis (**Anlage 5 Bewertungsbogen Probeessen**) der Gemeinde Wiedemar. Die Gemeinde Wiedemar prüft dann, ob der Bewertungsbogen vollständig ausgefüllt ist und hält ggf. die Jurymitglieder unmittelbar an, den Bewertungsbogen vollständig auszufüllen.

1.9 Nachhaltigkeit

Der Konzessionsnehmer hat während des Vertragszeitraumes 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 Konzessionsnehmer.

Weiterhin ist während des Vertragszeitraumes die Antragstellung zur 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-AHW) nachzuweisen.

1.10 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 (EU) Nr. 625/2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht
- 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
- DGE - Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

- DGE - Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
- DIN 10506: 2023-03 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10508: 2022-03 Lebensmittelhygiene -Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 10514.2009-03 Lebensmittelhygiene- Hygieneschulung
- DIN 10516: 2020-03 Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion
- DIN 10524: 2019-03 Lebensmittelhygiene Arbeitsbekleidung in Lebensmittel betrieben
- DIN 10526: 2017-03 Lebensmittelhygiene Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10536: 2016-03 Lebensmittelhygiene Cook & Chill-Verfahren Hygieneanforderungen
- DIN EN 17735: 2023-02 Gewerbliche Spülmaschinen – Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735: 2022 Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

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

2. Bewirtschaftung und Servicedienstleistungen

2.1 Bereitstellung und Ausgabe der Speisen

Einrichtung	Frühstück	Mittag	Vesper
Grashüpfer	7.30 – 8.00 Uhr	10.45 – 11.30 Uhr	14.10 – 14.30 Uhr
Die kleinen Strolche	7.30 – 8.00 Uhr	11.00 – 11.30 Uhr	14.15 – 14.45 Uhr
Schatztruhe	8.00 – 8.30 Uhr	10.45 – 11.30 Uhr	14.30 – 15.00 Uhr
Sonnenkäfer	8.00 – 9.00 Uhr	11.00 – 11.45 Uhr	14.30 – 15.00 Uhr
Hort	./.	11.00 – 13.30 Uhr	./.

Die pünktliche Bereitstellung der Speisen muss gewährleistet sein. Einzelheiten zur allgemeinen Organisation des gesamten Versorgungsablaufes sind mit den Kitas und der Schule individuell abzustimmen. Die Ablauforganisation der Speisenausgabe ist so zu gestalten, dass den Schulkindern mindestens fünfzehn bis zwanzig Minuten für die Esseneinnahme verbleiben.

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

Die Pausenzeiten in der Grundschule unterliegen der allgemeinen Schulorganisation und werden den Abläufen, insbesondere bei steigenden Schülerzahlen, entsprechend angepasst.

Der Konzessionsnehmer ist während des gesamten Produktionsprozesses, über den Transport bis zur Essenausgabe, zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet (siehe Pkt. III.1.10).

2.2 Anlieferung

Die Anlieferung der Lebensmittel/Speisen steht in Abhängigkeit zur Organisation der Kitas und der Schule und ist mit den Kita- und Schulleitungen abzustimmen. Die Anlieferung der Lebensmittel/Speisen hat „Frei Verwendungsstelle“ zu erfolgen.

2.3 Personaleinsatz

Das Personal muss mit den unterschiedlichen Entwicklungsphasen der Kinder in den Kitas und der Grundschule umgehen können.

Das Personal muss die deutsche Sprache sicher beherrschen.

Seitens des Konzessionsnehmers ist das eingesetzte Personal regelmäßig zu schulen, qualifizieren und weiterzubilden. Daraus resultierende Kosten sind vom Konzessionsnehmer zu tragen.

2.4 Rechtlicher Rahmen Personaleinsatz

Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, alle arbeits- und sozialversicherungsrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Dazu gehören auch die Arbeitsschutzbestimmungen.

Der Konzessionsnehmer hat sicherzustellen, dass das eingesetzte Personal sowie weiteres Personal mit persönlicher Schnittstelle zu und in den Kitas und der Schule/ dem Hort, bspw. Kundenbetreuer, über ein erweitertes Führungszeugnis ohne Eintragungen in Bezug auf Kindeswohlgefährdung nach § 72 a SGB VIII verfügen (**Anlage 6 Erklärung SGB VIII**). Diese sind zunächst nur vorzuhalten und im Fall einer Aufforderung seitens der Auftraggeberin vorzulegen.

Der Konzessionsnehmer gewährleistet die fachgerechte und hygienerechtliche Unterweisung des 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.

Der Konzessionsnehmer stellt den Auftraggeber von jeglichen Schadensersatzpflichten Dritter frei, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages durch den Konzessionsnehmer ergeben. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, dass für die Leistungserbringung erforderliche Personal quantitativ und anforderungsgerecht bereit zu stellen.

2.5 Qualitätsmanagement

Der Konzessionsnehmer stellt durch geeignete Maßnahmen die vereinbarte Qualität seiner Leistung sicher. Er gewährleistet ein Beschwerdemanagement in Zusammenarbeit mit den Kita- und Schulleitungen, um eine kontinuierliche Qualitätssicherung bzw. Verbesserung seiner Leistungen sicherzustellen.

Die Speisepläne sowie die Statistik zu den Essenteilnehmern (**Anlage 7 Statistik**) sind in elektronischer Form monatlich der Gemeinde Wiedemar zuzusenden.

2.6 Bestellsystem

Durch den Konzessionsnehmer hat die Annahme von Bestellungen sowie die Kassierung der Menüpreise zu erfolgen. Grundlage dafür ist der Abschluss eines privatrechtlichen Vertrages (Versorgungsvertrag) mit den Personensorgeberechtigten zur Versorgung eines Kita- bzw. Grundschulkindes. Der privatrechtliche Vertrag beinhaltet sämtliche Zahlungsmodalitäten zwischen dem Konzessionsnehmer und den Personensorgeberechtigten.

Der Konzessionsnehmer hat seinem Angebot einen Mustervertrag mit den Personensorgeberechtigten beizufügen.

Grundsätzlich gelten folgende Regelungen für den privatrechtlichen Vertrag zwischen Konzessionsnehmer und Personensorgeberechtigten:

- mindestens zwei verschiedene Zahlungsmöglichkeiten sind anzubieten, z.B. Vorauskasse und Lastschriftverfahren
- 2 Mahnstufen -> 1. Mahnung kostenfrei
- 5 Werktage bis zur 2. Mahnung
- 2. Mahnung kostenpflichtig -> Mahngebühren max. 5 EUR

- Einstellung der Versorgung frühestens am dritten Werktag nach Ablauf der Zahlungsfrist der zweiten Mahnung
- Mahnung in Textform per Post oder Online bzw. per App
- 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 ist zulässig
- die Reguläre Kündigungsfrist des Vertrages beträgt 4 Wochen zum Monatsende bzw. zum Ende des Schuljahres
- der Vertrag zwischen Konzessionsnehmer und den Personensorgeberechtigten endet automatisch mit Beendigung des Liefer- und Dienstleistungskonzessionsvertrags

Änderungen an dem Mustervertrag sind mit der Gemeinde Wiedemar vorab abzustimmen.

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Speisenversorgung erfolgt durch die Personensorgeberechtigten. Gleiches gilt für die Abmeldung bei Krankheit, Urlaub oder Freistellung des Kindes. Eine Abmeldung per App. Telefon, Fax und E-Mail ist täglich bis 07:30 Uhr zu ermöglichen. Es ist die Möglichkeit zu schaffen, dass die bestellte Portion in der Kita oder Schule/Hort bis Ausgabeschluss der Küche abgeholt werden kann. Dies gilt auch für Sonderkostessen sowie ethisch/religiös unbedenkliche Kost.

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, eine App für die Menübestellung der Schulkinder und zur Bestellung bzw. Abbestellung der Verpflegung für die Kinder der Kitas und Schulkinder bereitzustellen (Mindestkriterium). Die Kinder in Krippe und Kindergarten sollen über diese App automatisch für Frühstück, Vesper und Mittag angemeldet sein, wobei die Bestellung des Mittagmenüs durch die jeweilige Kita-Einrichtung erfolgt. Eine Abmeldung erfolgt ggf. durch die Personensorgeberechtigten. Schulkinder wählen und bestellen ihr Menü dagegen selbst.

Dem Konzessionsnehmer obliegt die Bereitstellung der Berechtigungsnachweise für die Essenteilnahme für jeden Teilnehmer in der Schule/dem Hort (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/des Hortes trägt der Konzessionsnehmer. Ein Anschluss an das hauseigene Verwaltungsnetz der Gemeinde Wiedemar ist nicht möglich.

Beabsichtigt der Konzessionsnehmer während des Vertragszeitraumes neue Bestell- und Kassierungsmodalitäten einzuführen, ist die Zustimmung der Gemeinde Wiedemar erforderlich.

Die Möglichkeit der spontanen Essenteilnahme (Spontanesser) ist in der Grundschule einzuräumen, d. h., ein Kind entscheidet sich während des Vormittags für die Teilnahme am Mittagessen (Nachbuchung). Voraussetzung dafür ist das Vorliegen eines entsprechenden Versorgungsvertrages zwischen Konzessionsnehmer und Personensorgeberechtigten. Die Erhebung eines Aufpreises zum Menüpreis ist zulässig.

2.7 Kassierung

Die Kassierung der Menüpreise von den Personensorgeberechtigten obliegt dem Konzessionsnehmer. Dabei sind ggf. Ansprüche aus dem Bildungs- und Teilhabepaket zu berücksichtigen. Erfolgt der Zahlungseingang des Zahlungspflichtigen nicht innerhalb der vereinbarten Frist, ist der Konzessionsnehmer berechtigt, nach zweimaliger schriftlicher Mahnung die Versorgung des entsprechenden Kindes (frühestens am dritten Werktag nach Ablauf der Zahlungsfrist der zweiten Mahnung) einzustellen. Sofern die Personensorgeberechtigten ihren Zahlungspflichten vollständig nachgekommen sind, ist die Speisenversorgung wiederaufzunehmen. Eine Zahlungsverpflichtung durch die Gemeinde Wiedemar 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 Konzessionsnehmer monatlich eine Rechnungslegung an die entsprechende Bewilligungsbehörde (ausstellende Behörde des Bewilligungsbescheides) zu erfolgen. Ausstellende Behörden der Bewilligungsbescheide für Bildung und Teilhabeleistungen sind das Sozialamt des Landkreises Nordsachsen. Die Rechnungslegung hat an folgende Anschrift zu erfolgen:

Landratsamt Nordsachsen, Sozialamt, Sachgebiet Bildung und Teilhabe, 04855 Torgau

2.8 Entsorgung

Die im Rahmen des Leistungsumfangs der Mittagessenversorgung in Schule/Hort sowie der Vollverpflegung in den Kinderkrippen und -gärten anfallenden Speisereste sowie Verpackungsmaterialen sind durch den Konzessionsnehmer zu entsorgen. Die damit einhergehenden Kosten trägt der Konzessionsnehmer. Das für die Entsorgung vertraglich gebundene Unternehmen ist gegenüber der Gemeinde Wiedemar spätestens zwei Wochen nach Abschluss des Vertrages schriftlich zu benennen.

2.9 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist bei der Zubereitung der Lebensmittel Pflicht. Die unter Pkt. III.1.10 „Rechtliche Bestimmungen" genannten einschlägigen lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften sind in der jeweilig gültigen Fassung zu beachten und einzuhalten.

2.10 Versorgungsbedingungen

Der Konzessionsnehmer übernimmt die Küchenbereiche einschließlich des vorhandenen Inventars zur unentgeltlichen Nutzung in dem Zustand, in dem sie sich zum Zeitpunkt der Übergabe befinden (Begutachtung der Küchen bei Besichtigung). Erforderliche Ergänzungs- bzw. Ersatzausstattungen sind zur Übernahme zwischen Gemeinde Wiedemar und Konzessionsnehmer abzustimmen bzw. in der Folge zur Sicherung der Hygienebestimmungen durch den Konzessionsnehmer schriftlich anzuzeigen und zu begründen. Das übernommene Inventar bleibt Eigentum der Gemeinde Wiedemar.

Das Geschirr wird durch die Gemeinde Wiedemar bereitgestellt. Der Konzessionsnehmer muss rechtzeitig seinen Bedarf anmelden.

Der Konzessionsnehmer stellt benötigtes Equipment zur Umsetzung des Verpflegungssystems auf seine Kosten zur Verfügung. Ausstattung, welche im Kontext zu der zu erbringenden Leistung steht, sind auf Kosten des Konzessionsnehmers bereit zu stellen. Sämtliche durch den Konzessionsnehmer bereitgestellten elektrischen Betriebsmittel mit Steckvorrichtung sind entsprechend den gesetzlichen Vorgaben auf ihre Betriebssicherheit zu prüfen. Die Kosten dafür trägt der Konzessionsnehmer. Zu Beginn eines jeden Jahres im Vertragszeitraum ist gegenüber der Gemeinde Wiedemar durch den Konzessionsnehmer die Durchführung der gesetzlichen Prüfungen an den eingesetzten Geräten zu erklären.

Strom-, Wasserversorgungs- und Abwasserentsorgungskosten trägt die Gemeinde Wiedemar, sie werden dem Konzessionsnehmer nicht in Rechnung gestellt.

Durch den Konzessionsnehmer angeschafftes Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände sind nach Vertragsende auf seine Kosten wieder zu entfernen.

Der Konzessionsnehmer stellt alle Verbrauchsmaterialien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel zur Verfügung, welche im Rahmen der Speisenversorgung benötigt werden, wie z.B. Reiniger, Salz u. Klarspüler für die Geschirrspülmaschine, Geschirrspülmittel, Lappen, Wischtücher, Handschuhe etc.

2.11 Instandhaltung

Die bauliche Unterhaltung der Nutzungsgegenstände (Elektro, Wasser/Abwasser, Heizung) obliegt der Gemeinde Wiedemar. Der Konzessionsnehmer hat auftretende Schäden und Mängel der Gemeinde Wiedemar unverzüglich anzuzeigen.

Für Schönheitsreparaturen an den zur alleinigen Benutzung zur Verfügung gestellten Räumen und für die Instandhaltung der technischen Ausstattung der Nutzungsgegenstände, welche nicht im Eigentum des Konzessionsnehmers stehen, ist die Gemeinde Wiedemar verantwortlich, soweit dies nicht in den Verantwortungsbereich des Konzessionsnehmers fällt.

Der Konzessionsnehmer darf bauliche Veränderungen im und an den Nutzungsgegenständen nur mit schriftlicher Erlaubnis der Auftraggeberin vornehmen. Für einen sachgerechten Gebrauch des überlassenen Inventars ist der Konzessionsnehmer verantwortlich. Durch den Konzessionsnehmer wird die sach- und fachgerechte Bedienung von Geräten, z.B. Geschirrspülmaschinen gewährleistet. Der Betrieb der Geräte hat gemäß den Vorgaben des Herstellers inklusive Einhaltung der Vorgaben zur Verwendung von Spülmittel, Klarspülmittel usw. zu erfolgen. Das vorhandene Edelstahlmobiliar ist mit geeigneter Edelstahlpflege zu reinigen. Für jede schuldhafte Beschädigung des Nutzungsgegenstandes sowie sämtlicher zum Nutzungsgegenstand gehörenden Anlagen ist der Konzessionsnehmer verantwortlich, soweit die Beschädigung von ihm oder seinen Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen verursacht wird. Dem Konzessionsnehmer obliegt der Nachweis, dass schuldhaftes Verhalten seinerseits nicht vorlag.

2.12 Störungen / Ausfälle

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, Störungen/ Ausfälle o. ä. im Zusammenhang mit der Herstellung und/oder dem Transport der Lebensmittel/Speisen, die sich auf die Versorgung der Kitas und Schule/Hort auswirken, den Kitas und der Schule/dem Hort sowie der Gemeinde Wiedemar unverzüglich mitzuteilen. Der Konzessionsnehmer hat alles Erforderliche einzuleiten, um Störungen/Ausfälle im Versorgungsablauf zu vermeiden. Sollten dennoch Störungen/Ausfälle auftreten, hat der Konzessionsnehmer eine Ersatzverpflegung sicherzustellen. Die anfallenden Mehrkosten trägt der Konzessionsnehmer.

3. Schließzeiten, Havarien und Schließungen

3.1 Schließzeiten

In den Schließzeiten der Kitas und der Schule/dem Hort, z. B. in den Sommerferien, erfolgt keine Speisenversorgung. Die Kita- und Schulleiter werden dem Konzessionsnehmer die jeweiligen Schließzeiten spätestens vier Wochen vor Eintritt schriftlich anzeigen.

3.2 Kita oder Schulschließung

Bei der (endgültigen) Schließung eines Kita- oder Schulstandortes endet die Speisenversorgung mit Ablauf des letzten Öffnungstags. Schließungen werden dem Konzessionsnehmer spätestens vier Wochen vor Eintritt durch die Gemeinde Wiedemar schriftlich angezeigt. Ein Anspruch auf Ausgleichszahlung aufgrund der Schließung ist ausgeschlossen.

3.3 Havarien

In Havariefällen, z.B. Wasserschäden etc., wird der Konzessionsnehmer kurzfristig über erforderliche Maßnahmen durch die Gemeinde Wiedemar informiert. Die entstehenden Mehraufwendungen, z.B. weitere Fahrtwege, Aufwendungen für Einzelpackungen usw., welche im Rahmen von Havariemaßnahmen erforderlich werden, trägt der Konzessionsnehmer.

3.4 Schweigepflicht / Datenschutz

Dem Konzessionsnehmer und dem von ihm beschäftigten Personal ist es nicht gestattet, im Zusammenhang der ausgeschriebenen Leistungserbringung, Auskünfte an Dritte, insbesondere an Medien oder Privatpersonen, ohne Zustimmung der Gemeinde Wiedemar zu erteilen. Der Konzessionsnehmer und jede ihm unterstellte Person, die Zugang zu personenbezogenen Daten hat, dürfen diese Daten ausschließlich auf Weisung des Verantwortlichen verarbeiten, es sei denn, dass sie durch nationale Rechtsvorschriften oder dem Recht der EU zur Verarbeitung verpflichtet sind; in diesem Fall teilt der Konzessionsnehmer der Gemeinde Wiedemar diese rechtlichen Anforderungen vor der Verarbeitung mit, sofern das betreffende Recht eine solche Mitteilung nicht wegen eines wichtigen öffentlichen Interesses verbietet.

Der Konzessionsnehmer gewährleistet, dass die zur Verarbeitung der personenbezogenen Daten befugten Personen mit den Datenschutzvorschriften vertraut und über das Vertragsende hinaus nachweisbar zur Vertraulichkeit verpflichtet sind oder einer angemessenen gesetzlichen Schweigepflicht unterliegen.

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, ein dem Risiko der von der Verarbeitung betroffenen Personen angemessenes Schutzniveau durch geeignete und dem Stand der Technik entsprechende technische und organisatorische Maßnahmen gem. Art. 32 EU-DSGVO zu gewährleisten und deren Wirksamkeit und Vollständigkeit regelmäßig zu überprüfen, zu bewerten und zu evaluieren.

Der Konzessionsnehmer hat zu gewährleisten, dass nach Auftragsbeendigung die Daten datenschutzgerecht vernichtet werden. Die Löschung bzw. Vernichtung der Daten hat unverzüglich, vollständig und nicht wiederherstellbar zu erfolgen. Die Löschung bzw. die Vernichtung muss mind. den Vorgaben der DIN 66399 (mind. Schutzklasse 2, Sicherheitsstufe 4) entsprechen.

Der Konzessionsnehmer sichert zu, dass er der Gemeinde Wiedemar alle erforderlichen Informationen zum Nachweis der Einhaltung der Vorschriften über Datenschutz und Datensicherheit zur Verfügung stellt und Überprüfungen - einschließlich Inspektionen -, die von der Gemeinde Wiedemar oder einem anderen von dieser beauftragten Prüfer durchgeführt werden, ermöglicht und dazu beiträgt. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, auf Anfrage mit der Datenschutzaufsichtsbehörde bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zusammen zu arbeiten. Der Konzessionsnehmer unterstützt die Gemeinde Wiedemar unter Berücksichtigung der ihm zur Verfügung stehenden Informationen bei der Einhaltung der in den Artikeln 32 bis 36 EU DSGVO genannten Pflichten sowie der Pflicht der Gemeinde Wiedemar, der Beantwortung von Anträgen auf Wahrnehmung der Rechte der betroffenen Personen nachzukommen.

Der Konzessionsnehmer unterrichtet die Gemeinde Wiedemar umgehend bei schwerwiegenden Störungen des Betriebsablaufes, bei Verdacht auf Datenschutzverletzungen oder andere Unregelmäßigkeiten bei der Verarbeitung der Daten der Gemeinde Wiedemar. Die Verletzung der Datenschutzvorschriften ist ein Grund zur fristlosen Kündigung. Der Konzessionsnehmer hat Schäden aus der Verletzung datenschutzrechtlicher Bestimmungen zu ersetzen.

4. Verfahrensablauf zum Abschluss einer Liefer- und Dienstleistungskonzession

4.1 Vergabeverfahren

Bei der Vergabe handelt es sich um eine öffentliche Ausschreibung in Anlehnung an § 1 Abs. 2 SächsVG in Verbindung mit § 3 Abs. 1 S. 1 VOL/A mit dem Ziel, eine Liefer- und Dienstleistungskonzession mit einem Unternehmen zu schließen.

4.2 Angebotseinreichung

Das vom Bieter einzureichende Angebot umfasst nachfolgende Unterlagen:

- Angebot über die Versorgung der Gesamtanzahl (siehe Anlage 2 voraussichtliche Kinderzahlen) der zu versorgenden Essenteilnehmer an den jeweiligen Standorten (es werden keine Mindestabnahmemengen garantiert)
- Konzept zur Anforderungen an die Speisenzubereitung nebst vollständig ausgefüllte **Anlage 10 Angebotsinformation** zum Konzept (Bewertungskriterium)
- Musterspeiseplan für den Monat Oktober für Kindergrippen-, Kindergarten- und Grundschulverpflegung (Bewertungskriterium)
- Mustervertrag zwischen Konzessionsnehmer und Personensorgeberechtigten
- Vollständig ausgefülltes Preisblatt (Anlage 11)
- Zertifikate (z. B. DGE-Zertifizierung, Bio-Zertifikat usw.) soweit vorhanden
- Eigenerklärung Bereitstellung von Sonderkost (Anlage 4)
- Eigenerklärung SGB VIII (Anlage 6)

4.3 Musterspeiseplan

Mit Abgabe des Angebotes ist gemäß den Anforderungen an die Speiseplanung unter Pkt. III.1.6 ein Musterspeiseplan für den Monat Oktober einzureichen. Der Musterspeiseplan soll für eine Kita inkl. Krippe und Schule/Hort gelten. Bewertet wird dabei die Zielgruppenorientierung des Speiseplans, wie verständliche, altersgerechte Darstellung der Menüs, äußere Gestaltung, Übersichtlichkeit der Menülinien und Darstellung des gesundheitsfördernden Speisenangebots (vgl. **Anlage 8 Bewertungsbogen Musterspeiseplan**). Der Bieter verpflichtet sich, seine künftigen Speisepläne äußerlich in gleicher Weise zu gestalten wie im Musterspeiseplan. Der Musterspeiseplan wird als Vergleichsbeispiel Vertragsbestandteil.

4.4 Preiskalkulation

Ab dem Schuljahr 2025/2026 werden ca. 210, ab 2026/2027 ca. 200 Kinder am Schulstandort sein. Die Teilnehmerzahlen an der Essensversorgung unterliegen Schwankungen, welche seitens der Gemeinde Wiedemar nicht vorhersehbar sind, z. B. Unterrichtsausfällen, Stundenplanänderungen, schulorganisatorische Maßnahmen usw.

Die voraussichtlichen Kinderzahlen im Kinderkrippen- und Kindergartenbereich an allen Kita-Standorten betragen **insgesamt** im Januar 2026 ca. 205, im Juli 2027 ca. 146 Kinder (siehe Anlage 2 voraussichtliche Kinderzahlen). Auch diese Zahlen unterliegen Schwankungen, z.B. durch Wegzug, welche seitens der Gemeinde Wiedemar nicht vorhersehbar sind.

Es werden keine Mindestabnahmemengen garantiert. Die angebotenen Preise sind als Bruttopreise anzugeben und gelten als Festpreise für den angegebenen Leistungszeitraum. 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 inklusive Anlieferkosten,
- Zubereitung der Speisen (Produktionskosten),
- Verpackungsmaterialien,
- Entsorgungskosten

anzubieten.

4.5 Preisanpassungen

Im Fall von Gesetzesänderungen, wie z.B. einer Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer oder des gesetzlichen Mindestlohns, die während der Laufzeit der Liefer- und Dienstleistungskonzession in Kraft treten, auf deren Grundlage der Vertrag geschlossen wurde, ist der Konzessionsnehmer befugt, seine Preise diesbezüglich zu erhöhen. Dabei wird klargestellt, dass sich solche Gesetzesänderungen auf alle Leistungsbereiche des Konzessionsnehmers beziehen können. Der Konzessionsnehmer hat die Auswirkungen der Gesetzesänderung gegenüber der Gemeinde Wiedemar nachzuweisen. Nur wenn und soweit sich solche Auswirkungen nachweislich ergeben, können die Preise angepasst werden. Eine Preisanpassung bedarf grundsätzlich der vorherigen Zustimmung durch die Gemeinde Wiedemar, die sie jedoch bei Vorliegen der vorstehenden Voraussetzungen nicht verweigern darf.

Der Konzessionsnehmer hat eine Preiserhöhung gegenüber der Gemeinde Wiedemar, den Kitas, der Schule und den Personensorgeberechtigten, mit denen er Schulspeisungsverträge geschlossen hat, drei Monate vor deren geplanten Inkrafttreten anzuzeigen.

Im Fall einer Senkung der gesetzlichen Mehrwertsteuer oder des gesetzlichen Mindestlohns, die während der Laufzeit der Liefer- und Dienstleistungskonzession in Kraft tritt, auf deren Grundlage der Vertrag geschlossen wurde, ist der Konzessionsnehmer verpflichtet, seine Preise entsprechend der Reduzierung der Kosten seiner Leistungserbringung zu senken. Dies gilt nicht, wenn der Konzessionsnehmer gegenüber der Gemeinde Wiedemar nachweist, dass die Gesetzesänderung auf die Kosten seiner Leistungserbringung keinen Einfluss hat.

5. Vergabe der Leistung

Die Vergabe der für die Speisenversorgung erforderlichen Lieferungen und Leistungen erfolgt auf Basis der angegebenen Wichtung.

5.1 Wichtung

Die Gemeinde Wiedemar wendet folgendes Wichtungsmodell an:

Kategorie	Gewichtung	Grundlage Punktebewertung	Punkte
1. Mittagessenspreis pro Portion	40 %	Das niedrigste Angebot erhält die maximale Punktzahl 40, das höchste 0 Punkte. Die Punktzahl der weiteren Bieter errechnet sich nach dem Verhältnis zum höchsten Angebotspreis, vgl. nachfolgendes Beispiel.	40 - 0
2. Speisenqualität Die Speisenqualität wird bei einem Probeessen anhand der Anforderungen an die Sensorik (gleichmäßige Gewichtung) unter Pkt. III.1.8 bewertet.	30 %	Für die zum Probeessen angebotenen Menüs können 0 Punkte (Schulnote 6) bis 30 Punkte (Schulnote 1) vergeben werden, vgl. Anlage 5 Bewertungsbogen Probeessen.	30 - 0

3. Anforderung an die Speisenzubereitung Die Anforderung an die Speisenzubereitung wird anhand des einzureichenden Konzepts (vgl. Pkt.III.1.7) bewertet.	20 %	Für das Konzept können 0 Punkte (Schulnote 6) bis 20 Punkte (Schulnote 1) vergeben werden, vgl. Anlage 9 Bewertungsbogen Konzept.	20 - 0
4. Speiseplan Die Speiseplangestaltung wird anhand des einzureichenden Musterspeise-plans (vgl. Pkt.III.1.6) bewertet.	10 %	Für die Speiseplangestaltung können 0 Punkte (Schulnote 6) bis 10 Punkte (Schulnote 1) vergeben werden, vgl. Anlage 8 Bewertungs-bogen Musterspeiseplan.	10 - 0
Maximale Punktzahl			**100**

Beispiel für Wichtung in der 1. Kategorie „Mittagessenspreis pro Portion“:

Angebot	Wertungspreis	errechnete Punkte
Bieter 1	3,80 €	24 Punkte
Bieter 2	**3,60 €**	40 Punkte
Bieter 3	3,75 €	28 Punkte
Bieter 4	**4,10 €**	0 Punkte

Das Angebot des Bieters 2 ist das niedrigste Angebot. Es erhält somit 40 Punkte. Das teuerste Angebot ist das des Bieters 4. Dieses erhält 0 Punkte. Auf die Preisspanne von **0,50 €** (4,10 € - 3,60 €) verteilen sich 40 Wertungspunkte gleichmäßig. Somit ist das Angebot des Bieters 1 wie folgt zu berechnen:

4,10 € - 3,80 € = 0,30 €

0,30 € von 0,50 € = 60 %

60 % von 40 Punkten = **24 Punkte**

5.2 Gesamtwertung

Das wirtschaftlichste Angebot erhält den Zuschlag. Das wirtschaftlichste Angebot ist das, welches die höchste Gesamtpunktzahl in den Kategorien 1. - 4. erreicht. Bei Punktgleichheit erhält das Angebot den Zuschlag, welches beim Wertungskriterium 1. (Preis) die meiste Punktzahl erzielt. Hat das Wertungskriterium 1. ebenfalls die gleiche Punktzahl, entscheidet das Wertungskriterium 2. Diese Wichtung gilt für die Wertungskriterien 3. und 4. entsprechend, bei Punktgleichheit des Wertungskriteriums 4. entscheidet das Los.

Beispiel:

Angebot	1. Wertungs-kriterium (Preis)	2. Wertungs-kriterium (Qualität)	3. Wertungs-kriterium (Zubereitung)	4. Wertungs-kriterium (Speiseplan)	Gesamt-ergebnis
Bieter 1	24 Punkte	12 Punkte	12 Punkte	4 Punkte	52 Punkte
Bieter 2	40 Punkte	12 Punkte	8 Punkte	4 Punkte	64 Punkte
Bieter 3	28 Punkte	18 Punkte	12 Punkte	6 Punkte	64 Punkte
Bieter 4	0 Punkte	30 Punkte	20 Punkte	10 Punkte	60 Punkte
Punkte	*0 - 40*	*0 - 30*	*0 - 20*	*0 - 10*	*100*

Im Beispiel erhält Bieter 2 den Zuschlag, weil aufgrund der Punktgleichheit mit Bieter 3 beim Gesamtergebnis die Punktzahl des Wertungskriteriums 1. entscheidet.

5.3 Auftragserteilung durch die Vergabestelle

Die Zuschlags- und Auftragserteilung erfolgt durch die Vergabestelle der Gemeinde Wiedemar. Mit Zuschlagserteilung wird ein Vertragsverhältnis abgeschlossen. Vertragsbestandteile ist die Gesamtheit der Vergabeunterlagen des Vergabeverfahrens.

6. Vertragliche Regelungen

6.1 Vertragsgegenstand

Nach Zuschlagserteilung ist der Konzessionsnehmer verpflichtet, Essensverträge mit den Personensorgeberechtigten der Kita- und der Schulkinder abzuschließen, die an der Speisenversorgung teilnehmen wollen. Ihm ist untersagt, in die Essensverträge Regelungen aufzunehmen, in denen zum Nachteil der Personensorgeberechtigten von den Regelungen abgewichen wird.

6.2 Kündigung des Liefer- und Dienstleistungskonzessionsvertrages

Die Gemeinde Wiedemar bzw. der Konzessionsnehmer können den Vertrag nach den gesetzlichen Vorschriften aus wichtigem Grund kündigen. Ein wichtiger Grund liegt für die Gemeinde Wiedemar insbesondere vor, wenn:

- der Konzessionsnehmer aus Anlass der Vergabe eine Abrede getroffen hat, die eine unzulässige Wettbewerbsbeschränkung darstellt;
- der Konzessionsnehmer gegenüber der Gemeinde Wiedemar und/oder den Kitas oder der Schule/dem Hort oder beauftragten Dritten strafbare Handlungen begeht, zu diesen anstiftet oder dazu Beihilfe leistet, die unter § 298 StGB (wettbewerbsbeschränkende Absprachen bei Ausschreibung), § 299 StGB (Bestechlichkeit und Bestechung im geschäftlichen Verkehr), § 333 StGB (Vorteilsgewährung), § 334 StGB (Bestechung), § 17 UWG (Verrat von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen) oder § 18 UWG (Verwertung von Vorlagen) fallen;
- der Konzessionsnehmer in einem Speisenversorgungsvertrag Regelungen trifft, die zum Nachteil der Personensorgeberechtigten von den Vorgaben der Leistungsbeschreibung abweichen
- die Leistungserbringung durch den Konzessionsnehmer länger als zwei Monate objektiv unmöglich ist.

Verstößt der Konzessionsnehmer schuldhaft gegen die Pflichten aus den abzugebenden Erklärungen Sonderkost (Anlage 4) und SGB VIII (Anlage 6), ist die Gemeinde Wiedemar berechtigt, den Vertrag fristlos zu kündigen.

Die Kündigung des Vertrages bedarf der Schriftform. Im Falle der Kündigung oder einer sonstigen Beendigung des Vertrages hat der Konzessionsnehmer seine Leistungen bis zum Ende des sechsten Monats nach Beendigung des Vertrages weiter zu erbringen, wenn und solange die Gemeinde Wiedemar dies verlangt.

6.3 Leistungen und Leistungsänderung

Der Konzessionsnehmer hat diejenigen Leistungen anzubieten, welche im Rahmen des Vergabeverfahrens eingereicht wurden. Er ist an sein Angebot gemäß des eingereichten Konzepts zur Speisenzubereitung und der Speiseplanung (Teil der Vergabe- und Angebotsunterlagen) sowie an die Menüpreise gebunden. Will der Konzessionsnehmer seine Leistungen anders anbieten, als sie in dem Konzept oder der Speiseplanung (Teil der Vergabe- und Angebotsunterlagen) oder in seinem Angebot beschrieben sind, hat er hierzu die vorherige schriftliche Zustimmung der Gemeinde Wiedemar einzuholen. Die Gemeinde Wiedemar soll ihre Zustimmung erteilen, wenn die Leistungsänderung notwendig ist und die Kitas bzw. die Schule/der Hort einverstanden sind.

6.4 Nachunternehmer

Der Konzessionsnehmer ist berechtigt, seine Leistungen durch Nachunternehmer zu erbringen, soweit er dies während der Angebotsphase mitgeteilt hat. Die vom

Konzessionsnehmer ausgewählten Nachunternehmer müssen sich gewerbsmäßig mit der Ausführung der zu vergebenden Leistung befassen. Sie müssen fachkundig, leistungsfähig und zuverlässig sein.

Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass die von ihm beauftragten Nachunternehmer keine Leiharbeiter im Sinne des AÜG und/oder keine Mitarbeiter aus Drittländern einsetzen, die nicht im Besitz einer gültigen Arbeitserlaubnis und/oder eines gültigen Sozialversicherungsausweises sind.

Beauftragt der Konzessionsnehmer Nachunternehmer, so stellt er die Gemeinde Wiedemar von sämtlichen Ansprüchen frei, die gegenüber letzterer wegen Verstoßes dieser Nachunternehmer gegen die Bestimmungen des AEntG geltend gemacht werden. Der Konzessionsnehmer übernimmt im Innenverhältnis zur Gemeinde Wiedemar die Verpflichtungen, welche die Gemeinde Wiedemar und den Konzessionsnehmer als Mitbürgen gemäß § 14 AEntG treffen, allein und in vollem Umfang.

6.5 Personal

Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, alle arbeits- und sozialversicherungs-rechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Dazu gehören auch die Arbeitsschutzbestimmungen. Die eingesetzten Fahrer/innen befinden sich grundsätzlich in einem festen Arbeitsverhältnis beim Konzessionsnehmer. Sie müssen zuverlässig und geeignet sein. Der Konzessionsnehmer hat sicherzustellen, dass die Fahrer/innen, das in der Küche eingesetzte Personal sowie weiteres Personal mit persönlicher Schnittstelle zu und in den Kitas und der Schule, z.B. Kundenbetreuer, über ein erweitertes Führungszeugnis ohne Eintragungen in Bezug auf Kindeswohlgefährdung nach § 72 a SGB VII verfügen, vgl. **Anlage 6 Erklärung SGB VIII**.

Der Konzessionsnehmer gewährleistet die fachgerechte und hygienerechtliche Unterweisung des in den Ausgabeküchen eingesetzten Personals. Insbesondere die Belehrungen/Unterweisungen gemäß § 43 IfSG sowie gemäß§ 54 LMHV, sofern die Personen nicht über einschlägige Berufsausbildungen verfügen, sind nachzuweisen sowie auf Verlangen der Gemeinde Wiedemar vorzulegen.

Der Konzessionsnehmer stellt die Gemeinde Wiedemar von jeglichen Schadensersatzpflichten frei, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages ergeben.

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

6.6 Beendigung des Essensvertrages

Die Personensorgeberechtigten können den Essensvertrag mit einer Frist von vier Wochen zum Monatsende oder zum Ende des Schuljahres im Freistaat Sachsen in Textform (z.B. per E-Mail) kündigen. Der Essensvertrag endet im Fall der Beendigung des Liefer- und Dienstleistungskonzessionsvertrages, sobald der Konzessionsnehmer seine Leistungen an einem der Kita bzw. Schulstandorte nicht mehr erbringt. Einer gesonderten Kündigung des Schulspeisungsvertrages bedarf es in diesem Fall nicht.

6.7 Zahlungsmöglichkeiten und Mahnungen

Der Konzessionsnehmer muss mindestens zwei Zahlungsmöglichkeiten anbieten. Er muss vor Einstellung der Essensversorgung zwei Mahnungen in Textform aussprechen. Die mit der ersten Mahnung gesetzte Zahlungsfrist darf fünf Werktage nicht unterschreiten.

Für die erste Mahnung fallen keine Mahnkosten an. Für die zweite Mahnung darf der Konzessionsnehmer Mahnkosten in Höhe von bis zu 5,00 EUR erheben.

Der Konzessionsnehmer darf die Essensversorgung frühestens am dritten Werktag nach Ablauf der mit der zweiten Mahnung gesetzten Zahlungsfrist einstellen.

6.8 Rechnungslegung

Die Rechnungslegung an die Personensorgeberechtigten erfolgt entweder über die Bereitstellung der Rechnung in der App, in einem Online-Portal oder durch Versendung mit der Post. Für den Rechnungsversand mit der Post ist die Erhebung einer marktüblichen Versandpauschale zulässig.

6.9 Chipkarten

Gibt der Konzessionsnehmer in der Grundschule Chipkarten für die Nutzung der Speisenversorgung aus, so ist der Einzug eines Pfandbetrages von bis zu 10,00 EUR zulässig.

6.10 Sicherheitsleistungen

Der Konzessionsnehmer ist befugt, von den Personensorgeberechtigten marktübliche Sicherheitsleistungen zu verlangen.

Anlage 1 Grundrisse (Gemeinde Wiedemar)

Anlage 2 voraussichtliche Kinderzahlen (Gemeinde Wiedemar)

Anlage 3 Saisonkalender

Anlage 4 Eigenerklärung Sonderkost

Anlage 5 Bewertungsbogen Probeessen

Anlage 6 Erklärung SGB VIII

Anlage 7 Statistik

Anlage 8 Bewertungsbogen Musterspeiseplan

Anlage 9 Bewertungsbogen Konzept

Anlage 10 Angebotsinformation zum Konzept

Anlage 11 Preisblatt

Anlage 12 Entwurf Konzessionsvertrag