

Geschäftszeichen

Bearbeitung

Zimmer

Telefon

Zentrale ■ intern

Fax

eMail

Datum

Bekanntmachung zur Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Bereitstellung eines Mittagessens und Cafeteria-/ Kioskangebotes an einer weiterführenden Schule

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Bezirksamt von Berlin beabsichtigt, die Bereitstellung, Ausgabe und den Service einer Mittagsverpflegung und eines Cafeteria-/ Kioskangebotes an der weiterführenden Schule im Bezirk im Rahmen einer Dienstleistungskonzession zu vergeben. Start der Essensversorgung ist der .

Das Angebot ist bis zum an die in der Anlage 1 (Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) genannte Kontaktstelle zu richten. Über die Inhalte des Loses können Sie sich in der Anlage 2 (Losbeschreibung) informieren. Eine Besichtigung der örtlichen Rahmenbedingungen ist nach Absprache mit der Schule möglich. Die Kontaktdaten der jeweiligen schulischen Ansprechpartner/-innen finden Sie in der Anlage 2 (Losbeschreibung).

Darüber hinaus hat die Schule vorab der ausschreibenden Stelle Hinweise für die Bereitstellung eines Mittagessens und Cafeteria-/ Kioskangebotes gegeben (Anlage 8, Kopie des Meldebogens der Schule). Dadurch soll für die Bieter die Angebotserstellung bzw. die Erstellung des Umsetzungskonzeptes erleichtert werden. Die ausschreibende Stelle hat jedoch unabhängig davon, einige Punkte des „Meldebogens“ in die Vergabeunterlagen übernommen und damit den Wünschen der Schule Rechnung getragen (vgl. Anlage 1, Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes).

Nach Prüfung der geforderten Unterlagen auf Vollständigkeit, Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Fachkunde durch die ausschreibende Stelle erfolgt eine Entscheidung der Schule darüber, welches Umsetzungskonzept (s. Anlage 1, Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) ihren schulischen Bedingungen und Vorstellungen am meisten entspricht. Das Votum der Schulkonferenz wird an das Bezirksamt rückgemeldet. Das Bezirksamt fällt auf Grundlage des Votums die Vergabeentscheidung.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Anlagen:

- Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes (Anlage 1)
- Losbeschreibung (Anlage 2) sowie Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)
- Leistungsbeschreibung (Anlage 3)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 4)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 5)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung (Anlage 6)
- Darstellung Unternehmensreferenz (Anlage 7)
- Kopie des Meldebogens der Schule an das Schul- und Bezirksamt (Anlage 8)

Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes

1. Auftragsgebende und ausschreibende Stelle

Bezirksamt	Frau/Herr
Abteilung	Zimmer
Adresse	Tel.
Berlin	E-Mail

2. Verfahrensart: Freihändige Vergabe einer Dienstleistungskonzession nach öffentlichem Teilnahmewettbewerb

3. Art der Leistung: Mittagessen und Cafeteria-/Kioskangebot an weiterführenden Schulen

Vom Anbieter ist im Rahmen der Mittagsverpflegung täglich ein Tellergericht zu stellen. Ein Tellergericht besteht in der Regel aus mehreren Komponenten: Einer täglichen Stärkebeilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis etc.) einem täglichen Beilagensalat (z.B. Blatt-oder Rohkostsalat) und einer eventuellen Gemüsebeilage (gegartes Gemüse) und einer eventuellen anderen Beilage (z.B. Fleisch, Fisch, Ei, Quark etc.) und dem täglichen Angebot von Trinkwasser.

Zusätzlich ist vom Anbieter im Rahmen der Mittagsverpflegung täglich ein warmes und/oder kaltes Mittagssnackangebot zu stellen. Mittagssnacks sind in der Regel ein/e kleineres (d.h. mit weniger Komponenten als das Tellergericht) und preisgünstigere/s Portion/Gericht, die/das in der Mensa am Tisch oder zur Mitnahme als „Take away“-Variante in einer Mehrweg-Verpackung beispielsweise auf dem Schulhof verzehrt werden kann. Hierzu zählt auch das tägliche Angebot von großen (ca. 500ml) und kleinen (ca. 350ml) Portionen Blatt- und Rohkostsalaten, die nach Möglichkeit zur Selbstbedienung an einer Salatbar angeboten werden.

Mit der Übernahme des Mittagessens ist zusätzlich ein Cafeteria-/Kioskangebot verbunden, dass die Schüler/-innen und das Personal der Schule mit Speisen und Getränken eines Cafeteria-/Kioskbetriebes versorgt. Das Cafeteria-/Kioskangebot gilt als eine Zwischen- und nicht als Mittagessensverpflegung.

4. Ort der Leistung/Los:

5. Ausführungszeit der Leistung: bis

6. Termine

Die Angebotsabgabe hat ausschließlich unter Beachtung der beigefügten Losbeschreibung zu erfolgen.

Das Angebot (je eines pro Schule/Los) ist in zweifacher Ausfertigung in einem verschlossenen Umschlag und mit rechtsverbindlicher Unterschrift versehen einzureichen. Eine elektronische Angebotsabgabe ist nicht möglich.

Das Angebot muss bis zum _____ bei o.g. Stelle vorliegen und den Vermerk/Betreff tragen:

„Angebot zur Bereitstellung eines Mittagessens und Cafeteria-/Kioskangebotes (Los-Nr.: _____) an einer weiterführenden Schule im Bezirk _____
- nicht öffnen -“

Angebote, die aus Gründen, die der Bieter zu vertreten hat, verspätet eingehen, werden nicht berücksichtigt. Nebenangebote sind nicht zugelassen.

Die Bindefrist endet am _____.

Der Zuschlag wird bis zum _____ erteilt.

Hinweis: Der Bieter wird darauf hingewiesen, dass er für das Los nur ein Angebot abgeben darf und dass das abgegebene Angebot des Bieters verbindlich ist. Die Beauftragung von Nachunternehmern ist nicht statthaft.

Der Bieter kann sein Angebot nur bis Ablauf der Angebotsabgabefrist berichtigen, ändern oder zurückziehen. Berichtigungen oder Änderungen sind in der gleichen Weise wie das Angebot zuzustellen. Änderungen und Zusätze an den vorgegebenen Anforderungen in den Angebotsunterlagen sind nicht statthaft.

7. Preise:

Für das Mittagessen (hier: Tellergericht) gelten Festpreise:

Preis für Vertragskunden: _____ € pro Portion

Preis für Spontanesser/Nicht-Vertragskunden: _____ € pro Portion

Eine Überschreitung bzw. Unterschreitung des Preises führt zum Ausschluss.

Die Preise für die Mittagssnacks im Rahmen der Mittagsverpflegung und den Angeboten der Cafeteria-/Kioskangebots sind vom Bieter im Rahmen des Umsetzungskonzeptes aufzuführen.

8. Vergabeunterlagen

Der Bieter ist verpflichtet, alle verlangten Erklärungen und Nachweise vorzulegen sowie alle verlangten Angaben zu machen. Mit der Abgabe des Angebots versichert der Bieter zugleich, die Bedingungen anzuerkennen. Nachfolgende Erklärungen, Nachweise und Unterlagen sind mit dem Angebot vorzulegen:

- Eigenerklärung zur Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 4);
- Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 5);
- Eigenerklärung zur Frauenförderung (Anlage 6).
- Darstellung der Unternehmensreferenz zur Prüfung der Eignung (Anlage 7);
- ein schulspezifisches Umsetzungskonzept(s. dazu: Vorgaben zur Erstellung des schulspezifischen Umsetzungskonzeptes);
- der Standort der Produktionsküche für das jeweilige Los.

Des Weiteren ist ein Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung (hier: Zertifikat nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (EG-Öko-

Verordnung)) vorzulegen. Dieser kann in Absprache mit der ausschreibenden Stelle auch nach der Angebotsfrist nachgereicht werden.

Vorgaben zur Erstellung des schulspezifischen Umsetzungskonzeptes: Mit dem Angebot ist ein schul- bzw. losspezifisches Umsetzungskonzept (auf höchstens sechs DIN A4-Seiten, Arial 11 P.) einzureichen. Im Umsetzungskonzept soll insbesondere dargestellt werden, wie besonders auf die Bedürfnisse von Oberschülern/-innen hinsichtlich der Attraktivität des Mittagessen- und Cafeteria-/Kioskangebotes eingegangen wird. Das Umsetzungskonzept enthält u. a. Folgendes:

Bereitstellung eines Mittagessens (hier: Tellergericht und Mittagssnack):

- Darstellung des Verpflegungssystems am jeweiligen Standort.
- Die Angebotsvielfalt bzw. die Auswahlmöglichkeit, die Preisgestaltung und die Ausgabevarianten (hier: als „Take-away“-Variante) des Mittagssnackangebots.
- Angabe zur Höhe und Umsetzung des angebotenen Bioanteils (gemäß Anlage 3, Leistungsbeschreibung). Die ausschreibende Stelle stellt hierzu klar, dass der Anteil der Produkte aus ökologischer Erzeugung für das Mittagessen mindestens 15%, gemessen am monetären Wareneinsatz, betragen muss.
- Angabe der Länge der maximalen Warmhaltezeit: Die ausschreibende Stelle stellt hierzu klar, dass die Warmhaltezeit maximal 180 Minuten betragen darf. Sollte die angebotene maximale Warmhaltezeit oberhalb der geforderten 180 Minuten liegen, wird das Angebot ausgeschlossen.
- Darstellung der Bestell-, Abbestell- und Bezahlungsmöglichkeiten.
- Angaben zur Anzahl und den Einsatzzeiten des Küchen- bzw. Ausgabepersonals.
- Darstellung des Beschwerdemanagements.
- Darstellung der internen Qualitätssicherung durch den Anbieter.
- Als Anlage Musterspeisepläne für zwei Monate (außerhalb der Vorgabe von sechs Seiten).

Bereitstellung eines Cafeteria-/Kioskangebots:

- Die Öffnungszeiten des Cafeteria-/Kioskbetriebes.
- Angaben zur Anzahl und Einsatzzeiten des eingesetzten Personals.
- Als Anlage das Waren- und Angebotsverzeichnis des Cafeteria-/Kioskangebotes inklusiv einer Preisliste (außerhalb der Vorgabe von sechs Seiten).

Klarstellung für die Bieter:

Die ausschreibende Stelle hat den Vergabeunterlagen den sog. „Meldebogen“ der Schule (Anlage 8) beigelegt. Im „Meldebogen“ sind die Wünsche der Schule zu einigen Punkten der Leistung aufgeführt. Dadurch soll für die Bieter die Angebotserstellung bzw. die Erstellung des Umsetzungskonzeptes erleichtert werden. Es wird klargestellt, dass der „Meldebogen“ keine vertragsrelevante Bedeutung im Vergabeverfahren hat. Die ausschreibende Stelle hat jedoch unabhängig davon, einige Punkte des „Meldebogens“ in die Vergabeunterlagen übernommen und damit den Wünschen der Schule Rechnung getragen. Es wird klargestellt, dass es sich in diesen Fällen um vergabe- und vertragsrelevante Inhalte handelt. Des Weiteren steht es dem Bieter frei, die Schule zur weiteren Konkretisierung seines Angebots zu kontaktieren.

9. Auswahlverfahren/Zuschlag

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot im Sinne dieses Vergabeverfahrens erteilt. Nach Prüfung der geforderten Unterlagen durch die ausschreibende Stelle wird für die Ermittlung des wirtschaftlichsten und wirksamsten Angebotes das Umsetzungskonzept von der ausschreibenden Stelle der betreffenden Schule zur Bewertung gegeben. Die Bewertung liegt in der Verantwortung der Schule. Das Angebot, das von der Schule bevorzugt wird, gilt als das zweckmäßigste und wirtschaftlichste. Nicht für den Zuschlag ausgewählte Bewerber werden informiert.

Sofern im Falle eines Zuschlags nichts anderes vertraglich vereinbart wird, gelten für die Durchführung des Auftrags die Vergabeunterlagen (ausgenommen davon ist der Meldebogen der Schulen, Anlage 8) sowie das eingereichte Angebot (inkl. Umsetzungskonzept) des Bieters als alleinige Vertragsgrundlage.

10. Zusatz für Bewerber- und Bietergemeinschaften

Bei Bewerbungen von Bewerbergemeinschaften und bei Angeboten von Bietergemeinschaften, die sich im Auftragsfall zu Arbeitsgemeinschaften zusammenschließen wollen, sind im Angebot die Mitglieder der Gemeinschaft und die federführende Firma zu benennen.

Mit dem Angebot ist eine von allen Gemeinschaftsmitgliedern unterschriebene Erklärung abzugeben, dass die federführende Firma als bevollmächtigter Vertreter die im Verzeichnis aufgeführten Gemeinschaftsmitglieder gegenüber dem Auftraggeber vertritt und insbesondere berechtigt ist, mit Wirkung für jedes Mitglied ohne Einschränkung Zahlungen anzunehmen, sowie dass jedes Gemeinschaftsmitglied für die vertragsgemäße Ausführung der Leistung als Gesamtschuldner haftet.

Alle Mitglieder einer Bietergemeinschaft sind verpflichtet, die geforderten Erklärungen und Nachweise zu tätigen und beizubringen.

Ein Mitglied einer Bietergemeinschaft darf nicht Mitglied in einer weiteren Bietergemeinschaft sein, welche ein konkurrierendes Angebot einreicht. Ein Mitglied einer Bietergemeinschaft darf nicht als Einzelbieter ein konkurrierendes Angebot einreichen und umgekehrt.

Losbeschreibung

Los Nr.

Schule (Name + Schul-Nr.):

Leistungsort: (*Adresse der Schule*):

Schulform: Integrierte Sekundarschule/Gemeinschaftsschule
 (Ganztags-) Gymnasium

Form und Organisation des Ganztagsbetriebes:

Leistung:

Schulmittagessen in Form eines Tellergerichtes: Ein Tellergericht besteht in der Regel aus mehreren Komponenten: Einer täglichen Stärkebeilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis etc.) einem täglichen Beilagensalat (z.B. Blatt-oder Rohkostsalat) und einer eventuellen Gemüsebeilage (gegartes Gemüse) und einer eventuellen anderen Beilage (z.B. Fleisch, Fisch, Ei, Quark etc.) und dem täglichen Angebot von Trinkwasser.

Zusätzlich ist vom Anbieter im Rahmen der Mittagsverpflegung täglich ein warmes und/oder kaltes Mittagssnackangebot zu stellen. Mittagssnacks sind in der Regel ein/e kleineres (d.h. mit weniger Komponenten als das Tellergericht) und preisgünstigere/s Portion/Gericht, die/das in der Mensa am Tisch oder zur Mitnahme als „Take away“-Variante in einer Mehrweg-Verpackung beispielsweise auf dem Schulhof verzehrt werden kann. Hierzu zählt auch das tägliche Angebot von großen (ca. 500ml) und kleinen (ca. 350ml) Portionen Blatt- und Rohkostsalaten, die nach Möglichkeit zur Selbstbedienung an einer Salatbar angeboten werden.

Mit der Übernahme des Mittagessens ist zusätzlich ein Cafeteria-/Kioskangebot verbunden, dass die Schüler/-innen und das Personal der Schule mit Speisen und Getränken eines Cafeteria-/Kioskbetriebes versorgt. Das Cafeteria-/Kioskangebot gilt als eine Zwischen- und nicht als Mittagessensverpflegung.

Max. Anzahl von Essenteilnehmern: ca. (Summe der Schüler/-innen, Lehrkräfte und pädagogisches Personal)

Voraussichtlich täglich durchschnittlich bereitzustellende Essenportionen (hier: Tellergericht): ca. Portionen.

Bedingungen:

Produktionsküche ist vorhanden

Größe der Küche: m²

Größe der Mensa: m² Nebenräume:

Größe der Cafeteria: m²

Vorhandene Geräte und Möbel: s. Anlage 2.1

weitere bauliche oder organisatorische Besonderheiten:

Eine Ortsbesichtigung ist möglich. Besichtigungstermine:

Ansprechpartner/-in der Schule (Name, Funktion und Kontaktdaten):

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder baulich ausgeschlossen:

- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt komplett in der Schule)
- Warmverpflegung
- Cook & Chill
- Tiefkühlkostsystem

Folgende Ausgabesysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder baulich ausgeschlossen:

- Ausgabetheke (ohne Selbstbedienung)
- Ergänzendes Angebot zur Ausgabetheke: Beilagenbuffet (Selbstbedienung)
- Mehr-Theken-System - Free-Flow-System (Selbstbedienung)

Organisation:

Von Seiten der Schule sind folgende Essensdurchgänge organisatorisch vorgegeben:

- | | | |
|------------------|---------|----------------------|
| 1. Durchgang von | Uhr bis | Uhr; Teilnehmerzahl: |
| 2. Durchgang von | Uhr bis | Uhr; Teilnehmerzahl: |
| 3. Durchgang von | Uhr bis | Uhr; Teilnehmerzahl: |

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche“ wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausstattungsübersicht

Los-Nr. _____

Schule (Name + Schul-Nr.): _____

1. Ausstattung (Ausgabe-)Küche, Mensa, Nebenräume: jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte	Anzahl
dreiteilige Bain-Maries	
Handwasch- und Ausgussbeckenkombination (2 Seifenspender, Abwurfbehälter, Papierhandtuchspender)	
Hauben- Spülmaschine inkl. Be- und Entlüftung mit Zu- und Ablauftisch (optional und sofern räumlich möglich: Durchschubspülmaschine)	
Spültisch mit Chromnickelstahlspüle mit 2 Becken	
Warmwasseranschluss	
Arbeitsflächen aus Edelstahl	
Ausgabebetresen aus Edelstahl	
Edelstahlschränke mit Schiebetüren	
Edelstahlschrank für Reinigungsmaterialien (abschließbar)	
Gewerbe-Umluftkühlschrank	
Elektroanschluss (2 Starkstromanschlüsse mit mind. 20 kW und 32 Ampere)	
Wasser-/Abwasseranschluss für einen Konvektomaten	
Fettabscheider	
Besteckbehälter	
Servierwagen	
Verkaufstresen	
Umkleideraum bzw. -räume für das Personal	
separates WC für das Personal mit Handwaschbecken	
Mensa: Tische und Stühle in ausreichender Anzahl	
Trockene Lagermöglichkeiten mit Edelstahlregalen	
Kassenplatz oder —insel mit Elektroanschluss im Ausgabebereich	

2. Ausstattung für Cafeteria, Nebenräume: jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte	Anzahl
Abstellflächen aus Edelstahl	
Ausgabetresen	
Platz mit Steckdosenleiste für Kaffeemaschine, Wasserkocher, Würstchenwärmer etc.	
Aufsatz-Kühlvitrine	
Müllsackbehälter	

3. Ausstattungsliste Geschirr und Besteck (für 150% der teilnehmenden Schüler) jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte	Anzahl
Teller tief	
Teller flach	
Dessertschalen	
Schüsseln	
Salatteller bzw.-schüssel (groß: ca. 500 ml; klein: ca. 350 ml, Beilagensalat zum Tellergericht : ca. 250 ml)	
Besteckspender	
Gläser	
Messer	
Gabeln	
Esslöffel	
Teelöffel	
Vorlegebestecke	
Serviettenspende	
Karaffen	
Tabletts (rutschfest)	
Tablettspender	

1. Allgemein

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung des in der Losbeschreibung (Anlage 2) aufgeführten Schulstandortes im Bezirk _____ zu.

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Schule sicherzustellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage, Ferienzeiten sowie schulfreie Tage, die von der Schule selbst bestimmt werden sowie grundsätzlich Samstage.

Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Essensausgabe müssen sich den Bedürfnissen der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen.

2. Leistungsbeginn, Kündigung

Der Vertrag beginnt am _____ . Er endet spätestens mit Ablauf des _____ .

Der Vertrag kann von jeder Vertragspartei ordentlich mit einer Frist von vier Monaten in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.

Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Schadensersatzansprüche bleiben ebenfalls unberührt, es sei denn der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder
 - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;
- b) wenn die für den Vertrag zu benutzende(n) Küche(n) und sonstigen Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht nur für den im Vertrag genannten Zweck genutzt werden.

In Fällen von teilweiser oder vollständiger Nichtleistung oder nicht unerheblich verspäteter Leistung ist der Auftraggeber berechtigt, auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen. Schadensersatzansprüche und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

Die vom Auftragnehmer für die Anlieferung und Ausgabe zu beachtende Anzahl und Zeiten von Essensdurchgängen sind der Losbeschreibung (Anlage 2) zu entnehmen.

3. Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Bereitstellung, Ausgabe und den Service des Mittagessens und eines Cafeteria-/Kioskangebotes entsprechend der unter Abschnitt 4. („Leistungsbeschaffenheit“) dieser Anlage definierten Qualitätsanforderungen in eigenen, externen Küchen oder vor Ort in der Schule. Er organisiert die Anlieferung des Mittagessens und/oder alle für die Herstellung benötigten Produkte in die betreffende Schule und alle mit der Essensausgabe zusammenhängenden Aufgaben (siehe hierzu auch nachfolgend). Mit der Angebotsabgabe legt der Auftragnehmer verbindlich fest, mit welchem Verpflegungssystem er für die konkrete Schule arbeiten wird.

Die Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und zu liefernden Essenportionen ist ein auf Prognosen beruhender geschätzter Richtwert und veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

Der Auftragnehmer übernimmt in den Schulen insbesondere auch:

- das Vorbereiten der Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,
- die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung gemäß Speiseplan und auf Vollständigkeit. Bei eventuell auftretenden Beanstandungen ist eine sofortige Reklamation an die Lieferküche vorzunehmen,
- das Austeilen der Speisen, die Bereitstellung von Geschirr und Besteck, das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkgläser/ Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang,
- die „Spontanreinigung“,
- die tägliche Reinigung der ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküchen,
- mindestens einmal jährliche Grundreinigung der ihm zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster,
- die sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien.
- die Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmaterialien, wie insbesondere Reinigungsmittel, Seife, Reiniger und Salze für Geschirrspüler, Hygieneartikel für Personal-WC und Servietten.

Auch soweit in der vorstehenden Liste einzelne Maßnahmen nicht ausdrücklich genannt sein sollten, aber nach Sinn und Zweck zur ordnungsgemäßen Leistungserbringung erforderlich sind, sind diese mitgeschuldet.

Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens und des Cafeteria-/Kioskbetriebes erforderliche Personal wird vom Auftragnehmer gestellt. Er hat dessen fachliche Befähigung über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen. In den Essensausgabestellen der Schulen darf vom Auftragnehmer nur Personal eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Jugendlichen einstellen kann. Beim Personaleinsatz wird vom Auftragnehmer Flexibilität erwartet, insbesondere hinsichtlich räumlicher, sachlicher und zeitlicher Veränderungen.

An Wandertagen oder ähnlichen Veranstaltungen, an denen die Jugendlichen ganztägig nicht in der Schule sind, werden keine Kosten berechnet, wenn eine Abbestellung bis 8:00 Uhr desselben Tages erfolgt.

4. Leistungsbeschaffenheit

4.1 Speisenangebot

4.1.1 Das Mittagessen (hier: Tellergericht)

Ein Tellergericht besteht üblicherweise aus mehreren Komponenten: Einer Stärkebeilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis etc.), einer täglich wechselnden Beilage (z.B. Fleisch, Fisch, Ei, Quark etc.), einer möglichen Gemüsebeilage (z.B. gegartes Gemüse), täglich einer Blattsalat- und Rohkostbeilage und dem Angebot von Trinkwasser.

Das Speisenangebot muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, 2015, für die Gestaltung der Verpflegung (Abschnitt 2) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1), sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten

Darüber hinaus und konkretisierend werden an das Speisenangebot folgende Anforderungen gestellt:

- (1) Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass im Speisenangebot Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Alkohol/Alkoholaromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole nicht enthalten sind.
- (2) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Produkte aus ökologischer Erzeugung entsprechend Verordnung (EG) 834/2007 sowie Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (EG-Öko-Verordnung) einzusetzen. Ihr Anteil muss mindestens die im Angebot des Auftragnehmers angegebene prozentuale Höhe des monetären Wareneinsatzes über alle Lebensmittelgruppen (entsprechend "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung") hinweg für die jeweilige Schule betragen. Dabei sollen insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung stammen. Als monetärer Wareneinsatz gilt der Bruttopreis aller für die Produktion des Speisenangebotes an der jeweiligen Schule bezogenen Lebensmittel. Betrachtungszeitraum zur Erfüllung des Bio-Anteils ist jeweils ein Kalendermonat. Die Bio-Zutaten müssen der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 entsprechen und entsprechend zertifiziert sein. Der Auftragnehmer nimmt bezüglich der Verwendung der ökologisch erzeugten Lebensmittel am Kontrollverfahren gemäß EG-Ökoverordnung teil. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten Bio-Zutaten deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.
- (3) Der Auftragnehmer hat täglich eine Salatbar bereitzustellen, aus der die Blattsalat- und Rohkostbeilage zum Tellergericht in einer Dessertschale (ca. 250ml) ausgewählt werden kann.
- (4) Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (5) Der Auftragnehmer hat ethische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen.
- (6) Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen nach Attesteinreichung die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung eines auf den konkreten Einzelfall abgestimmtem Diätessens zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Eltern und der Schule, vorab mit dem Auftraggeber abzustimmen.
- (7) Bei der Verwendung von Fleisch- und Fleischprodukten hat der Auftragnehmer nur Muskelfleisch zu verwenden, auf die Zubereitung von Innereien und den Einsatz von Formfleisch hat er zu verzichten. Die Vorgaben des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (4. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, 2015, S. 16, 19, 42, 47) beim Angebot mehrerer täglicher Tellergerichte sind einzuhalten.
- (8) Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (4. Auflage, korrigierter Nachdruck, 2015, S. 17) einsetzen.
- (9) Der Auftragnehmer die Einhaltung der im Angebot angegebenen maximalen Warmhaltezeiten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.
- (10) Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplangestaltung den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (Auflage 4,1. korrigierter Nachdruck, 2015, Abschnitt 2.3 Seite 17 ff und Abschnitt 7.1, Seite 46) zu folgen.

4.1.2 Zusätzliche Speisenangebote im Rahmen der Bereitstellung des Mittagessens (hier: Mittagssnack)

Der Auftragnehmer hat im Rahmen der Mittagsverpflegung ein tägliches warmes und/oder kaltes Mittagssnackangebot zu stellen. Das Snackangebot ist immer als zusätzliches Angebot zum "klassischen Mittagsangebots" (hier: „Tellergericht“, 4.1.1) zu sehen und ersetzt diese nicht.

Mittagssnacks sind in der Regel ein/e kleineres (d.h. mit weniger Komponenten als das Tellergericht) und preisgünstigere/s Portion/Gericht, die/das in der Mensa am Tisch oder zur Mitnahme als „Take away“-Variante in einer Mehrweg-Verpackung beispielsweise auf dem Schulhof verzehrt werden kann. Hierzu zählt auch das tägliche Angebot von großen (ca. 500ml) und kleinen (ca. 350ml) Portionen Blatt- und Rohkostsalaten, die nach Möglichkeit zur Selbstbedienung an einer Salatbar angeboten werden.

Das Mittagssnackangebot muss gemäß den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vom November 2015 für „Snacks an weiterführenden Schulen“ folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Der Gesamtenergiegehalt für einen Snack kann bis zu 20 % der Tagesenergiemenge betragen
(entspricht rund 400 kcal).
2. Der Snack enthält maximal 30% Fett als Anteil der Gesamtenergiemenge.
3. Der Snack enthält maximal 10% Zucker als Anteil der Gesamtenergiemenge.
4. Jodsalz wird verwendet, pro 100 kcal sind maximal 0,4 g Jodsalz enthalten.
5. Jeder Snack enthält mindestens 40 g frisches oder tiefgekühltes Gemüse/Rohkost oder Obst.
6. Alkohol/Alkoholaromen, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole werden für die Zubereitung nicht verwendet.
7. Lebensmittelimitate wie Analogkäse oder Fleisch- und Fischerzeugnisse, die nicht aus einem gewachsenen Stück Fleisch oder Fisch bestehen, werden nicht verwendet.
8. Frittierte Produkte werden nicht angeboten.
9. Selbst zubereitete Gerichte werden mit frischen oder tiefgekühlten Kräutern gewürzt.

Darüber hinaus sind folgende Anforderungen an das Gesamtangebot einzuhalten:

1. Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst.
2. Frisches Gemüse/Rohkost und Obst sind immer im Angebot enthalten.
3. Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil (unter 10 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml).
4. Mindestens die Hälfte (50%) des täglichen Angebots ist vegetarisch.
5. 50% der angebotenen Getreideprodukte erfüllt die Qualität "Vollkorn".
6. An maximal zwei Tagen pro Woche wird ein paniertes Produkt angeboten (in der Summe pro Woche maximal zwei panierte Produkte).
7. Regionale, Bio- und Fair-Trade-Produkte sollten berücksichtigt werden.

4.1.3 Cafeteria-/Kioskangebot

Das Cafeteria-/Kioskangebot gilt als eine Zwischenverpflegung und nicht als Mittagessen. Das Angebot, die Verfügbarkeit des Angebots (insbesondere die Öffnungszeiten des Cafeteria-/Kioskbetriebes) sowie die Gestaltung der Räumlichkeiten müssen mit der Schule abgestimmt werden, um den Bedürfnissen und Anforderungen der Schule gerecht zu werden. Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Essensausgabe in diesen Bereichen darf den laufenden Schulbetrieb nicht beeinträchtigen.

Das Angebot der Cafeteria/des Kioskes muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, 2015, für die Zwischenverpflegung (Abschnitt 2.2) entsprechen. Das Angebot von Bohnenkaffee und koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken ist nicht zulässig.

Darüber hinaus kann die Schule im Meldebogen Hinweise geben, die als Angebotsergänzung des Cafeteria-/Kioskangebots zulässig sind. Diese müssen den o.g. Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ nicht entsprechen. Weitere mögliche Hinweise der Schule, zum Umfang und zur Preisgestaltung dieses ergänzenden Angebots sind im Meldebogen zu finden.

4.2 Abfallvermeidung, Verpackungen

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker, Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Mineralwasser und Erfrischungsgetränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) — dies gilt auch für mit Pflichtpfand belegte Einwegverpackungen.
- Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2l Tetra-Pak) werden nicht eingesetzt.
- Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt.
- Es dürfen nur ungebleichte Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Teefilter) eingesetzt werden.

- Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.
- Anfallende Wertstoffe wie Speiseabfälle und Verpackungen (z.B. Pappe/Kartonagen) darf der Auftragnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen entsorgen. Speiseabfälle sind vom Auftragnehmer am selben Tag abzutransportieren. Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Für die Aufstellung der Wertstoffbehältnisse sowie der ordnungsgemäßen und schadlosen Verwertung in zugelassenen Behandlungsanlagen ist der Auftragnehmer verantwortlich. Entsprechende Nachweise müssen nach Aufforderung dem Auftraggeber vorgelegt werden.

5. Nutzung von Räumen und Einrichtungen der Schule/des Auftraggebers, Nebenkosten, Instandsetzung

Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der Losbeschreibung (Anlage 2) zu entnehmen.

- (1) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (2) Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume und Anschlüsse sowie Energie und Wasser/Abwasser miet- und nebenkostenfrei zur Verfügung gestellt, sofern nicht nachfolgend im Einzelnen anders geregelt (bspw. beim Betrieb einer Produktionsküche und Wartungsmaßnahmen, siehe unter 6. „Zusätzliche Regelungen bei Nutzung der Räume, Geräte und Medien als Produktionsküche“).
- (3) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zu äußerst sparsamem Verbrauch von Strom, Wasser und Heizung.
- (4) In der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände („Grundausstattung“), siehe hierzu die Ausstattungsübersicht in Anlage 2.1 zur Losbeschreibung (Anlage 2) werden kostenlos (siehe aber nachfolgend (8)) durch den Auftraggeber zur Nutzung bereitgestellt. Vor Beginn der Leistung muss gemeinsam mit der Schule ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände erstellt werden. Notwendige Ersatzbeschaffungen, die vorher mit dem Auftraggeber abzustimmen sind, werden durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt. Sollte über die vorhandene Grundausstattung hinaus weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft

dieses/diese der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen.

- (5) Bei Beginn der Leistung wird durch die Schule und den Auftragnehmer vertreten durch seine Fachabteilung ein gemeinsames Protokoll der beweglichen Dinge (Inventarliste) erstellt.
- (6) Die Fachabteilung ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik und vor Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte des Auftraggebers zu kontaktieren.
- (7) Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- (8) Pro Vertragsjahr (nicht Kalenderjahr) ist eine Beteiligung an den Reparaturen, die sowohl vom Auftragnehmer als auch vom Auftraggeber veranlasst werden können, von bis zu 1000 € pro Ausgabeküche für alle in der Küche befindlichen Geräte zusammen, die vom Auftraggeber gestellt wurden, vereinbart. Ist eine Reparatur nicht mehr wirtschaftlich, ist die Ersatzbeschaffung durch den Auftraggeber zu veranlassen. Die Leerung vorhandener Fettabscheider wird vom Auftraggeber auf seine Kosten beauftragt.
- (9) Sollte der Auftragnehmer andere als in der Anlage 2.1 aufgeführten Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/Kombidämpfer), sind diese auf eigene Kosten zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation erfolgt nach Absprache mit dem Auftraggeber.
Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur insoweit verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung nötig und erforderlich ist. Diesbezüglich auf Kosten des Auftragnehmers angestrebte Einzelmaßnahmen und bauliche Veränderungen an und in den überlassenen Räumen, insbesondere Um- und Einbauten, Installationen und dergleichen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers. Dabei sind dem Auftraggeber alle erforderlichen Pläne, behördliche und bauaufsichtliche Genehmigungen vorzulegen. Die Einholung aller erforderlichen behördlichen Genehmigungen ist Sache des Auftragnehmers, der auch die Genehmigungs-, Bearbeitungs- und Planungskosten trägt. Veränderungen an den elektrischen und sanitären Anlagen dürfen ausschließlich von entsprechenden Fachfirmen ausgeführt werden.
- (10) Die Gebäudereinigung inkl. Fensterreinigung für die überlassenen Räumlichkeiten wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt. Hierzu zählt auch die Reinigung der Tische, an welchen gespeist worden ist, nach Beendigung der Essenausgabe.
- (11) Durch den Auftragnehmer sind die Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen, die Lärmschutzverordnung und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Die Hausordnung der Schule ist zu beachten. Wartung und Prüfung von Feuerlöschern in den überlassenen Räumlichkeiten übernimmt der Auftraggeber. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind auftragnehmerseitig einzuhalten.
Es ist untersagt die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.

- (12) Der Auftraggeber oder ein von ihm Beauftragter kann die genutzten Räume (Küche) jederzeit unangemeldet betreten.
- (13) Das Parken auf dem Grundstück ist nur auf den ausdrücklich als Parkplatz kenntlich gemachten Flächen gestattet. Die Durchfahrten müssen stets freigehalten werden, auch beim Halten von Kraftfahrzeugen zum Zweck des Be- und Entladens.
- (14) Besondere Sorgfalt und Vorsichtspflicht ist beim Befahren des Schulhofes geboten.
- (15) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Auftragnehmer nach den Vorschriften BGV A 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen von einer dafür qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Eine Kopie des Prüfprotokolls mit dem Prüfergebnis ist dem Auftraggeber unverzüglich zuzusenden.

6. Zusätzliche Regelungen bei Nutzung der Räume, Geräte und Medien als Produktionsküche

- (1) Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume mietfrei und in der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände kostenlos zur vertraglichen Nutzung bereitgestellt. Zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser, wird entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.
- (2) Der Auftragnehmer ist verpflichtet allen in Bezug auf das überlassene Objekt und seine Nutzung ergehenden behördlichen Anordnungen jeder Art auf eigene Kosten und Gefahr zu entsprechen (z.B. bezüglich der Schädlingsbekämpfung, Reinigung von Wasserabflüssen usw.). Wenn Auflagen oder Bedingungen von Behörden gestellt werden, sind diese vom Auftragnehmer zu erfüllen, ohne dass gegen den Auftraggeber Ansprüche geltend gemacht werden können. Für alle aus der Nichterfüllung dieser Verpflichtung gegen den Auftraggeber erhobenen Ansprüche haftet der Auftragnehmer.
- (3) Der Auftragnehmer muss weiter
- a) die Wartung aller Geräte, die vom Auftraggeber gestellt werden, nach Herstellerempfehlung übernehmen mit Ausnahme des Feuerlöschers,
 - b) die Leerung des Fettabscheiders nach Herstellerangaben übernehmen,
 - c) die Maßnahmen gemäß a) und b) dokumentieren,
 - d) die für die von ihm geschuldeten Maßnahmen gemäß a) und b) anfallenden Kosten übernehmen,

- e) vom Auftragnehmer selbst gestellte Geräte sind von diesem auf eigene Kosten zu warten.

7. Haftung

- (1) Schäden in den genutzten Räumen hat der Auftragnehmer, sobald er sie bemerkt, dem Auftraggeber schriftlich anzuzeigen.
- (2) Der Auftragnehmer haftet gegenüber dem Auftraggeber für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Interesse das Grundstück aufsuchen, schuldhaft verursacht werden.
- (3) Insbesondere haftet er für Schäden, die durch fahrlässigen Umgang mit Wasser, Gas, elektrischem Strom, durch Schlüsselverlust und durch offen gelassene Türen und Fenster entstehen.
Dem Auftragnehmer obliegt der Beweis dafür, dass während der Dauer seiner jeweiligen Anwesenheitszeiten ein schuldhaftes Verhalten nicht vorliegt.
- (4) Der Auftragnehmer trägt die Risiken für sein Eigentum, die durch Beschädigung und Diebstahl entstehen.
- (5) Zur Regulierung von Schäden hat der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn eine Betriebshaftpflichtversicherung deren Deckungssummen für Personenschäden mindestens 5.000.000. €, bei Sachschäden mindestens 2.000.000 € beträgt abzuschließen und nachzuweisen.

8. Bestellung

- (1) Ein Muster der vorgesehenen privatrechtlichen Verträge ist dem Auftraggeber vor Vertragsabschluss vorzulegen, wird von diesem geprüft und zugelassen. Privatrechtliche Verträge dürfen nur mit dem zugelassenen Muster abgeschlossen werden. Jegliche Änderungen sind dem Auftraggeber vorab schriftlich mitzuteilen und von diesem bestätigen zu lassen
- (2) Der Auftragnehmer muss das vertragsgegenständliche Bestell- und Abrechnungssystem anwenden.
- (3) Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicherzustellen. Abbestellungen des gewählten Essens sind bis 8:00 Uhr desselben Tages zu ermöglichen. Eine tagesgenaue Abrechnung ist zu gewährleisten.

- (4) Der Auftragnehmer hat die/den vorgegebene(n) Preis(e) für ein Tellergericht (vgl. Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes, Anlage 1) anzuwenden.
- (5) Sämtliche Inkassotätigkeiten sind auf eigene Verantwortung und Kosten des Auftragnehmers durchzuführen.
- (6) Das Inkassoverfahren für säumige Zahlungen ist so zu organisieren, dass Eltern und Schule mindestens 5 Tage vor Einstellung der Leistung schriftlich darüber informiert werden. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, in den privatrechtlichen Verträgen die Eltern darüber zu informieren, dass die Schule in Kenntnis gesetzt wird, sofern der/die Jugendliche vom Essen ausgeschlossen wird.
- (7) Der Auftragnehmer ist für die Organisation der Essengeldkassierung für Spontanesser in den Einrichtungen selbst verantwortlich. Die Anwendung eines modernen bargeldlosen Kassensystems ist wünschenswert.
- (8) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Standort und evtl. Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Schulen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.
- (9) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Monatsspeiseplan jeweils im Voraus zu senden und der Schule sowie den Essensteilnehmern in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen.

9. Rechnungslegung für das Mittagessen

- (1) Die Rechnungslegung gegenüber den Erziehungsberechtigten erfolgt monatlich.
- (2) Mit den Erziehungsberechtigten ist ein privatrechtlicher Vertrag über die „Vollkosten“ abzuschließen.
- (3) Im Falle eines Zuschlages muss die Benachrichtigung an die Eltern über den Anbieterwechsel sowie der Abschluss eines neuen Vertrages durch den Auftragnehmer erfolgen.
- (4) Bei leistungsberechtigten Schülern und Schülerinnen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) erfolgt eine monatliche portionsgenaue Abrechnung über einen privatrechtlichen Vertrag zwischen dem Auftragnehmer und den Essensteilnehmern bzw. gesetzlichen Vertretern auf der Basis der Eigenbeteiligung der Eltern von 1,00 € pro Tag/Mittagessen. Die Differenz zum Vollkostenpreis wird vom Auftraggeber übernommen.

10. Qualitätssicherung

- (1) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dritten jederzeit, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft, insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der unter Abschnitt 4 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Leistungsanforderungen zu überprüfen. Dies schließt das Recht des Auftraggebers ein, eine Auditierung des Auftragnehmers anhand dieser Leistungsanforderungen selbst durchzuführen oder von Beauftragten durchführen zu lassen.
- (2) Zum Nachweis der Warmhaltezeiten ist vom Auftragnehmer ein Dokument zu erstellen, aus dem mindestens folgende Angaben zu ersehen sind: Datum der Speisenherstellung, Bezeichnung des Gerichtes und Zeitpunkt der Beendigung des Garprozesses für jede Speisekomponente. Dieses Dokument ist der Speisenslieferung beizufügen und für mindestens 3 Monate in den Schulküchen aufzubewahren.
- (3) Außerdem ist die Temperatur zubereiteter Speisen, insbesondere bei Wareneingang, im Lager und während der Ausgabe vom Auftragnehmer zu dokumentieren. Die Dokumentation der Temperaturkontrollen ist vom Auftragnehmer für mindestens 3 Monate in den Schulküchen aufzubewahren.
Die Anforderungen gemäß Lebensmittelhygiene Verordnung EG Nr. 852/2004 bleiben unberührt.
- (4) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber auf Anforderung die notwendigen Unterlagen zu übersenden, die zur Kontrolle der Vertragserfüllung notwendig sind. Dies bezieht sich auch auf alle Zulieferungen, die der Auftragnehmer bezieht und weiter verarbeitet. Es handelt sich hierbei insbesondere um Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Tariftreue, des Bio-Anteils, der ILO-Kernarbeitsnormen, um Einkaufslisten und Rezepturen. Beim Einsatz von folgenden Produkten sind vom Auftragnehmer die besonderen Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (siehe Anlage 5) zu beachten:
 - Kaffee, Kakao, Tee
 - Südfrüchte, Fruchtsäfte
 - Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker und Süßwaren
 - Fischereiprodukte
- (5) In der Schule gibt es einen Mittagessenausschuss entsprechend § 78 des Berliner Schulgesetzes. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens. Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften berechtigt, die Einhaltung der in Abschnitt 4 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und

Temperaturkontrollen. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Essenausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen des Essenausschusses angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen des Essenausschusses mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Mittagessenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.

- (6) Es wird vom Anbieter ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement eingerichtet.

11. Mängelbeseitigung

Bei durch die Schule aufgrund von Stichproben festgestellter Schlechtleistung des Auftragnehmers, wodurch das Essen nicht genießbar ist, insbesondere durch verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, versalztes Essen, wird eine Nachfrist von bis maximal 60 Minuten für eine Ersatzlieferung des gesamten Essens gewährt. Erfolgt diese nicht oder verspätet, wird von der nachfolgenden Rechnung der Betrag für die Portionsanzahl dieses Tages abgezogen.

Die Schule kann die Gewährung einer Nachfrist für eine Ersatzlieferung ablehnen, wenn dies schulorganisatorisch nicht umsetzbar ist und dafür die Versorgung mit Mittagessen durch andere Anbieter im Umfeld zu einem angemessenen Portionspreis sicherstellen. Dies gilt auch bei verspäteter Ersatzlieferung. Die Kosten hierfür werden dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.

12. Vertragsstrafen

- (1) Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen wesentliche vertragliche Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme pro Vertragsjahr vereinbart. Die Auftragssumme wird dabei als Berechnungsgröße für die Vertragsstrafe ausgehend von der Anzahl der Schulesen nach Maßgabe des betreffenden Loses angesetzt. Als Verletzung wesentlicher vertraglicher Pflichten im Sinne des Satzes 1 sind insbesondere anzusehen, wenn der Auftragnehmer jeweils schuldhaft

- gegen die in 5.1 Absätze 1 bis 9 ,11 und 12 der Leistungsbeschreibung enthaltenen Verpflichtungen verstößt

oder wenn durch schuldhaftes Verhalten des Auftragnehmers

- die vereinbarte Portionsanzahl unterschritten wird,
- Temperaturprotokolle fehlen,
- warme Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 65 ° C unterschreiten, bzw. kalte Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 7° C überschreiten.

Bestreitet der Auftragnehmer die Verwirkung der Vertragsstrafe, weil er seine Leistung vertragsgemäß erbracht habe, hat er die vertragsgemäße Erbringung der Leistung zu beweisen, sofern nicht die in Rede stehende vertraglich geschuldete Leistung in einem Unterlassen besteht.

- (2) Bezugszeitraum für die Berechnung der Vertragsstrafe ist immer ein kompletter Rechnungsmonat.
- (3) Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.
- (4) Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen

Ich erkläre/wir erklären,

- meinen/unseren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Ausführung mindestens diejenigen Arbeitsbedingungen einschließlich des Entgelts zu gewähren, die der nach dem Arbeitnehmerentgeltgesetz (AEntG) vom 20.04.2009 (BGBl. I S. 799) einzuhaltende Tarifvertrag vorgibt oder andere gesetzliche Bestimmungen über Mindestentgelte einzuhalten,
- meinen/unseren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern (ohne Auszubildende) bei der Ausführung der Leistung mindestens ein Stundenentgelt von 8,50 € zu bezahlen,
- die von mir/uns beauftragten Nachunternehmer oder von einem Nachunternehmer beauftragten Verleiher schriftlich zu verpflichten, den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern mindestens die Arbeitsbedingungen zu gewähren, die der Auftragnehmer selbst einzuhalten verspricht,
- dass ich/wir sicherstelle/n, dass die Verpflichtung auf einen von mir/uns beauftragten Nachunternehmer oder auf einen von mir/uns oder von einem Nachauftragnehmer beauftragten Verleiher jeweils schriftlich übertragen wird und dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen die schriftlichen Übertragungen nachzuweisen sind,
- dass ich/wir sicherstelle/n, dass die beauftragten Nachauftragnehmer ihrerseits die von ihnen beauftragten Nachunternehmer oder von ihnen beauftragten Verleiher die o.a. Verpflichtungen jeweils schriftlich übertragen und verpflichten, dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen die schriftlichen Übertragungen nachzuweisen.

Folgende Regelungen sind mir/uns bekannt:

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß regelmäßig eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart. Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.

Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

Der Auftraggeber oder ein von ihm beauftragter Dritter darf zu Kontrollzwecken Einblick in die Entgeltabrechnungen der ausführenden Unternehmen, in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen an in- und ausländische Sozialversicherungsträger, in die Unterlagen über die Abführung von Beiträgen an in- und ausländische Sozialkassen des Baugewerbes und in die zwischen den ausführenden Unternehmen abgeschlossenen Verträge nehmen. Die ausführenden Unternehmen haben ihre Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen schriftlich hinzuweisen. Die ausführenden Unternehmen haben vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der o.a. Unterlagen bereitzuhalten und auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen.

(Ort und Datum)

(Unterschrift und Firmenstempel)

Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen

Ich verpflichte mich/wir verpflichten uns,

den Auftrag gemäß der Leistungsbeschreibung ausschließlich mit Waren auszuführen, die nachweislich unter bestmöglicher Beachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind. Die Mindeststandards der ILO-Kernarbeitsnormen ergeben sich aus

- dem Übereinkommen Nr. 29 über Zwangs- oder Pflichtarbeit vom 28. Juni 1930 (BGBl. 1956 II S. 641),
- dem Übereinkommen Nr. 87 über die Vereinigungsfreiheit und den Schutz des Vereinigungsrechtes vom 9. Juli 1948 (BGBl. 1956 II S. 2073),
- dem Übereinkommen Nr. 98 über die Anwendung der Grundsätze des Vereinigungsrechtes und des Rechtes zu Kollektivverhandlungen vom 1. Juli 1949 (BGBl. 1955 II S. 1123),
- dem Übereinkommen Nr. 100 über die Gleichheit des Entgelts männlicher und weiblicher Arbeitskräfte für gleichwertige Arbeit vom 29. Juni 1951 (BGBl. 1956 II S. 24),
- dem Übereinkommen Nr. 105 über die Abschaffung der Zwangsarbeit vom 25. Juni 1957 (BGBl. 1959 II S. 442),
- dem Übereinkommen Nr. 111 über die Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf vom 25. Juni 1958 (BGBl. 1961 II S. 98),
- dem Übereinkommen Nr. 138 über das Mindestalter für die Zulassung zur Beschäftigung vom 26. Juni 1973 (BGBl. 1976 II S. 202) und
- dem Übereinkommen Nr. 182 über das Verbot und unverzügliche Maßnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit vom 17. Juni 1999 (BGBl. 2001 II S. 1291).

Folgende Regelungen sind mir/uns bekannt:

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß regelmäßig eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart. Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.

Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

Der Auftraggeber oder ein von ihm beauftragter Dritter darf zu Kontrollzwecken Einblick in die Entgeltabrechnungen der ausführenden Unternehmen, in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen an in- und ausländische Sozialversicherungsträger, in die Unterlagen über die Abführung von Beiträgen an in- und ausländische Sozialkassen des Baugewerbes und in die zwischen den ausführenden Unternehmen abgeschlossenen Verträge nehmen. Die ausführenden Unternehmen haben ihre Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen schriftlich hinzuweisen. Die ausführenden Unternehmen haben vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der o.g. Unterlagen bereitzuhalten und auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen.

(Ort und Datum)

(Unterschrift und Firmenstempel)

Eigenerklärung zur Frauenförderung

Ich erkläre/wir erklären,

- das geltende Gleichbehandlungsrecht zu beachten.
- je nach Anzahl der Beschäftigten gemäß § 3 Frauenförderverordnung (FFV) eine oder mehrere der in § 2 FFV aufgeführten Maßnahmen der Frauenförderung und/oder der Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie durchzuführen
- sicher zu stellen, dass zur Vertragserfüllung eingeschaltete Nachunternehmende sich nach Maßgabe des § 3 Frauenförderverordnung (FFV) zur Durchführung von Maßnahmen gemäß § 2 FFV und zur Einhaltung der Verpflichtungen nach § 4 FFV bereit erklären. Eine Verletzung dieser Verpflichtung durch die Nachunternehmenden wird dem Auftragnehmenden zugerechnet.

Folgende Regelungen sind mir/uns bekannt:

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmenden schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmenden für jeden schuldhaften Verstoß regelmäßig eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart. Der Auftragnehmende ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmenden oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmenden begangen wird.

Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmenden oder seine Nachunternehmenden berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

Der Auftraggeber oder ein von ihm beauftragter Dritter darf zu Kontrollzwecken Einblick in die Entgeltabrechnungen der ausführenden Unternehmen, in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen an in- und ausländische Sozialversicherungsträger, in die Unterlagen über die Abführung von Beiträgen an in- und ausländische Sozialkassen des Baugewerbes und in die zwischen den ausführenden Unternehmen abgeschlossenen Verträge nehmen. Die ausführenden Unternehmen haben ihre Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen schriftlich hinzuweisen. Die ausführenden Unternehmen haben vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der o.a. Unterlagen bereitzuhalten und auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen

(Ort, Datum)

(Unterschrift, Firmenstempel)

Darstellung der Unternehmensreferenz

Angabe eines Referenzprojektes, d.h. Name und Standort der Einrichtung:	
Leistungszeitraum:	von bis
Angabe des Auftragsgegenstand (Herstellung, Lieferung und Ausgabe) und des Verpflegungssystems:	
Beschreibung des Projektes:	

Meldebogen der Schule an das bezirkliche Schul- und Sportamt zur Vorbereitung der Ausschreibung für die Bereitstellung eines Mittagessens und Cafeteria-/Kioskangebotes an weiterführenden Schulen

An das Schul- und Sportamt
des Bezirks

Schule
(Stempel)

Sehr geehrte Damen und Herren, sehr geehrte Mitglieder des Mittagessensausschusses, in Kürze werden vom Schulamt für Ihre Schule das Mittagessen und ggf. das Cafeteria-/Kioskangebot ausgeschrieben. Mit dem vorliegenden Meldebogen haben Sie die Möglichkeit, Ihre Wünsche und Vorstellungen dem Schulamt mitzuteilen. Die Anbieter sind verpflichtet, ein individuelles Umsetzungskonzept für Ihre Schule zu erstellen. In diesem führt der Anbieter aus, wie Ihre Wünsche umsetzbar sind. Durch die Bewertung der Umsetzungskonzepte treffen Sie als Schule die Auswahl Ihres zukünftigen Anbieters. Weitere Hinweise zum Ausfüllen finden Sie am Ende des Bogens.

Bitte hängen Sie dem Meldebogen eine Kurzbeschreibung der Form (gebunden, teilgebunden oder offen) und der Organisation des Ganztagsbetriebes (Tage und Zeiten) an Ihrer Schule an.

Mittagessen

1. Organisation des Mittagessens

1.1 Teilnahme am Mittagessen:

Die aktuelle tägliche Teilnehmerzahl am Mittagessen an unserer Schule liegt im Durchschnitt bei:

Personen.

1.2 Durchgänge des Mittagessens (Zeit und Dauer):

Durchgang von Uhr bis Uhr

Durchgang von Uhr bis Uhr

Durchgang von Uhr bis Uhr

2. Mittagessensangebot

Tellergericht:

Unsere Schule wünscht sich täglich mindestens eine Auswahl zwischen Tellergerichten. Davon muss mindestens eins ein vegetarisches Tellergericht sein.

Mittagssnack:

Im Rahmen des Mittagessensangebotes werden zusätzlich zu den Tellergerichten sog. Mittagssnacks angeboten. Mittagssnacks sind ein Mittagessensangebot, dass in der Regel ein/e kleinere/s und preisgünstigere/s Portion/Gericht ist. Der Anbieter führt in seinem Umsetzungskonzept aus, welche Mittagssnackangebote (inklusive Preisangaben) aus seiner Sicht in Ihrer Schule realisierbar sind.

3. Preise für das Tellergericht

Von Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft wird ein Mindestpreis in Höhe von 3,50 € für ein Tellergericht für Vertragskunden empfohlen. Darüber hinaus wird empfohlen, dass Spontanesser (Nicht-Vertragskunden) einen Preis von 3,75 € für ein Tellergericht bezahlen. Auch wenn Schülerinnen und Schüler am liebsten spontan entscheiden möchten, ob sie am Mittagessen teilnehmen, bieten Vertragskunden für die Anbieter mehr Planungssicherheit.

Vertragskunden (tägliche Teilnahme, tagesgenaue monatliche Abrechnung, monatlich kündbar):

Der empfohlene Preis für das Tellergericht beträgt 3,50 €, d.h. 0,25 € billiger als für Spontanesser.

Spontanesser/Nicht-Vertragskunden (spontane Teilnahme, Bezahlung vor Ort):

Der empfohlene Preis für das Tellergericht beträgt 3,75 €, d.h. 0,25 € teurer als für Vertragskunden.

Unsere Schule stimmt, den von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft oben genannten empfohlenen Preisen der Tellergerichte für Vertragskunden und Spontanesser/Nicht-Vertragskunden zu.

Unsere Schule setzt eigenverantwortlich folgende Preise für die Tellergerichte fest:
(Bitte beachten Sie den empfohlenen Mindestpreis in Höhe von 3,50 €)

Preis für Vertragskunden: €

Preis für Spontanesser/Nicht-Vertragskunden: €

Unsere Schule hat eigenverantwortlich den Tagespreis/die Tagespreise festgelegt. Mit dieser Festlegung sind folgende Erwartungen an zusätzliche Qualitäts- und Leistungsanforderungen verbunden:

4. Verpflegungssysteme für das Mittagessen

Das Schulamt hat vorab die Verpflegungssysteme angekreuzt, die an Ihrer Schule derzeit technisch und räumlich möglich sind. Als Schule haben Sie die Möglichkeit, innerhalb dieser Vorgabe auszuwählen. Bitte kreuzen Sie in der Spalte „Schule“ Ihren Wunsch an.

Verpflegungssystem	Schulamt	Schule
Produktionsküche Kochen vor Ort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warmverpflegungssystem Warmanlieferung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cook & Chill-System Lieferung von gekühlten Speisen + Endzubereitung vor Ort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze-System) Lieferung von tiefgekühlten Speisen + Endzubereitung vor Ort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Bestell- und Abbestellmöglichkeiten

Ihre Schule kann dem Anbieter Hinweise zu den von Ihnen gewünschten Bestell- und Abbestellmöglichkeiten geben:

6. Bezahlmöglichkeiten

Zutreffendes bitte ankreuzen, Mehrfachnennungen sind möglich

- bar Guthabekarte Essensmarken oder -bons
 unbar (z.B. Erfassung mit Chipkarte), per
 Lastschriftverfahren Überweisung elektr. Bezahlssystem (z.B. Clickpay, Giropay oder PayPal)

7. Sonstige Hinweise

Cafeteria-/Kioskangebot

8. Organisation des Cafeteria-/Kioskangebotes:

Für die Ausschreibung des Cafeteria-/Kioskangebotes gibt unsere Schule folgende Hinweise:

- Unsere Schule betreibt die Cafeteria bzw. den Kiosk selbst.
- Unsere Schule erwartet ergänzend zum Mittagessen ein Cafeteria-/Kioskangebot durch einen externen Anbieter

Unsere Schule wünscht sich, dass die Cafeteria/der Kiosk

von Uhr bis Uhr geöffnet hat.

Unsere Schule wünscht sich, dass die Cafeteria/der Kiosk während der Mittagessensdurchgänge (s. 1.2) geschlossen bleibt:

- Ja
- Nein

9. Angebote der Cafeteria bzw. des Kiosks:

Von Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft sind folgende Angebote entsprechend dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vorgegeben: Kalte Pausensnacks (z.B. Brötchen mit Salatbeilage), Kleine Salate/Rohkostsalate, Frischobst als Stückware (z.B. Apfel), Obstsalat oder Obstspieße, Müsli, Milcherzeugnisse wie z.B. Joghurt (1,5%-1,8% Fett) oder Quarkspeisen und Mineralwasser.

Darüber hinaus kann Ihre Schule dem Anbieter Hinweise geben, das Cafeteria-/Kioskangebot nach den Bedürfnissen Ihrer Schülerinnen und Schüler eigenverantwortlich zu erweitern.

Hinweise für die Schule zum Ausfüllen des Meldebogens für das bezirkliche Schul- und Sportamt zur Vorbereitung der Ausschreibung für die Bereitstellung eines Mittagessens und Cafeteria-/Kioskangebotes an weiterführenden Schulen

Allgemein:

Der vorliegende Meldebogen ist Bestandteil einer sog. „Musterausschreibung“, die von Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft den bezirklichen Schulämtern für die Ausschreibung zur Bereitstellung eines Mittagessens und Cafeteria-/Kioskangebotes an weiterführenden Schulen zur Verfügung gestellt und deren Verwendung empfohlen wird.

Zur schulischen Beteiligung am Auswahlprozess des Anbieters gibt es im Berliner Schulgesetz eine Regelung, nach der die Schulkonferenz vor der Auswahl des Caterers vom jeweiligen Bezirks- bzw. Schulamt anzuhören ist. Dazu ist an jeder Schule, in der ein Mittagessen angeboten wird, ein sogenannter Mittagessensausschuss zu bilden, der die Schulkonferenz bei der Auswahlentscheidung unterstützt. Die Schule bewertet im Rahmen der Ausschreibung die sog. Umsetzungskonzepte der für die Schule in Frage kommenden Anbieter. Jeder Anbieter hat in einem Konzept auf höchstens sechs DIN A 4 Seiten pro Schule darzulegen, wie er das Mittagessen und das Cafeteria-/Kioskangebot an dem jeweiligen Schulstandort umsetzen wird. Die Bewertung liegt in der Verantwortung der Schule. Das Angebot, das von der Schule bevorzugt wird, erhält den Zuschlag vom Schulamt.

Zu 1.:

Die Teilnahme am Mittagessen wird durch die Länge und die Anzahl der einzelnen Essensdurchgänge an Ihrer Schule beeinflusst. In der Regel sollten die Schülerinnen und Schüler mindestens 25 Minuten in Ruhe ein Mittagessen einnehmen können. Zusätzlich sind mindestens 10-15 Minuten für das Holen und Abräumen sowie die benötigte Zeit für den Weg zu und von der Mensa hinzuzurechnen.

Wie die weiterführenden Schulen ihr jeweiliges pädagogisches und organisatorisches Konzept des Ganztages organisieren und wie sie das Mittagessen konzeptionell in den Ganzttag einbinden, kann jede Schule eigenverantwortlich entscheiden (s. § 14 der Sekundarstufe I-Verordnung).

Zu 2.:

Definition Tellergericht (<http://www.schuleplussessen.de/qualitaetsstandard.html>): Ein Tellergericht besteht in der Regel aus mehreren Komponenten: Einer täglichen Stärkebeilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis etc.) einem täglichen Beilagensalat (z.B. Blatt- oder Rohkostsalat) und einer eventuellen Gemüsebeilage (gegartes Gemüse) und einer eventuellen anderen Beilage (z.B. Fleisch, Fisch, Ei, Quark etc.) und dem täglichen Angebot von Trinkwasser. Der Gesamtenergiegehalt des Tellergerichtes beträgt bis zu 25 % der Tagesenergiemenge.

Definition Mittagssnacks(): Das Mittagssnackangebot muss gemäß dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung an weiterführenden Schulen u.a. folgenden Anforderungen entsprechen:

Der Gesamtenergiegehalt für einen Snack kann bis zu 20 % der Tagesenergiemenge betragen. Jeder Snack enthält mindestens 40g frisches oder tiefgekühltes Gemüse/Rohkost oder Obst. Alkohol/Alkoholaromen, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole werden für die Zubereitung nicht verwendet. Lebensmittelimitate wie Analogkäse oder Fleisch- und Fischerzeugnisse, die nicht aus einem gewachsenen Stück Fleisch (Formfleisch) oder Fisch bestehen, werden nicht verwendet. Frittierte Produkte werden nicht angeboten. Mindestens die Hälfte (50%) der Speisen besteht aus vegetarischen Gerichten. 50% der angebotenen Getreideprodukte erfüllt die Qualität "Vollkorn". An maximal zwei Tagen pro Woche wird ein

paniertes Produkt angeboten (in der Summe pro Woche maximal zwei panierte Produkte). Regionale, Bio- und Fair-Trade-Produkte sollten berücksichtigt werden. Erfüllt der Mittagssnack diese Qualitätsanforderungen, kann dafür die BuT-Leistung Mittagsverpflegung in Anspruch genommen werden

Zu 3.:

Der von Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft gesetzte Mindestpreis für ein Tellergericht in Höhe von 3,50 € ermöglicht, dass das Mittagessen dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entspricht. Der Meldebogen beinhaltet die Möglichkeit, dass jede Schule in eigener Verantwortung über die Preise des Tellergerichts entscheidet. Dabei darf der Mindestpreis in Höhe von 3,50 € nicht unterschritten werden.

Hinweis: Für Leistungsempfänger des Bildungs- und Teilhabepakets (BuT) gilt ein Eigenanteil von 1,00 € pro Tag und Mittagessen. Dies gilt sowohl für das Tellergericht als auch für den Mittagssnack. Alle darüber hinaus gehende Kosten für das Schulmittagessen werden durch die BuT-Leistung übernommen. Das Cafeteria-/ Kioskangebot ist davon ausgeschlossen.

Definition Vertragskunde: Zwischen dem Anbieter und den Erziehungsberechtigten wird ein Vertrag geschlossen. Die Auswahl erfolgt aus dem vom Anbieter vorab bereitgestellten Speiseplan.

Definition Spontanesser (Nicht-Vertragskunden) können aus den vom Anbieter freiwillig vorgehaltenen und noch vorhandenen Angeboten auswählen. Sie haben keinen gesicherten Anspruch auf ein Tellergericht als Mittagessmahlzeit.

Hinweis: Tagespreise oberhalb des von Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft gesetzten Mindestpreises sollten von der Schule mit zusätzlichen Qualitäts- oder Leistungsanforderungen an den Anbieter verbunden sein. Dies könnte zum Beispiel sein: ein höherer Bio-Anteil, eine zusätzliche Mittagessensanlieferung, um die Warmhaltezeit noch kürzer zu gestalten oder eine besondere Gestaltung der Ausgabe des Mittagessens. Mehrleistungen im Bereich des Verpflegungssystems unterliegen der besonderen Beachtung der technischen und räumlichen Bedingungen (s.4).

Zu 4.:

Der Anbieter ist verpflichtet, sich auf ein Verpflegungssystem festzulegen. Dabei kann es nur um ein Verpflegungssystem handeln, das das Schulamt vorab im Rahmen der Prüfung der derzeit technischen und räumlichen Bedingungen zugelassen hat. Die Festlegung des Anbieters, ist im Umsetzungskonzept zu finden.

Zu 6.:

An manchen Schulstandorten können die im Meldebogen aufgeführten Bezahlmöglichkeiten aufgrund technischer und räumlicher Bedingungen nicht bereitgestellt werden. Eine diesbezügliche Abstimmung mit dem Schulamt ist empfehlenswert.

zu 7.:

Der Meldebogen beinhaltet die Möglichkeit, dass jede Schule dem Anbieter weitere Hinweise zur Konkretisierung seines Angebots geben kann. Dies können Hinweise z.B. zur Essensteilnahme von Schülerinnen und Schüler mit krankheitsbedingten Einschränkungen oder zur Beachtung von ethischen und religiösen Aspekten beim Speisenangebot sein.

Zu 8.:

Das Cafeteria-/Kioskangebot gilt als eine Zwischenverpflegung und nicht als Mittagessen. Die BuT-Leistung Mittagsverpflegung kann hier nicht in Anspruch genommen werden. An einigen Schulstandorten ist die Cafeteria oder der Kiosk während der Mittagszeit geschlossen, um die Nachfrage nach einem Mittagessen zu stärken. Vor dem Hintergrund der räumlichen und organi-

satorischen Bedingungen vor Ort, kann jede Schule eigenverantwortlich über die Öffnungszeiten entscheiden.

Zu 9.:

Die Schule hat bei der Auswahl des Speise- und Getränkeangebots der Cafeteria bzw. des Kiosks die Möglichkeit Einfluss zu nehmen. Jede Schule kann eigenverantwortlich und bedürfnisorientiert eine vom Standard der Deutsche Gesellschaft für Ernährung abweichenden Angebotsergänzung vornehmen. Auf dieser Grundlage werden die Anbieter in den Umsetzungskonzepten das zukünftige Cafeteria-/Kioskangebot aufführen. Von Seiten der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft wird darauf hingewiesen, dass auch Kinder und Jugendliche zunehmend von Übergewicht und Adipositas betroffen sind, und es wichtig ist, dass sie gesundheitsfördernde Essgewohnheiten entwickeln. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt für Kinder und Jugendliche kein Angebot an Süßigkeiten, Bohnenkaffee und koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken