

**Aufforderung zur Abgabe des Teilnahmeantrages
und des Angebotes
nebst jeweiligen Bewerbungsbedingungen,
Leistungsbeschreibung und Vertragsunterlagen im
zweistufigen Verhandlungsverfahren
für die europaweite Ausschreibung
Herstellung und Lieferung und Ausgabe von
Schulessen für die Grundschule einschließlich
Hort, Oberschule und Gymnasium Brandis**

gemäß Vergabeverordnung (VgV)

Referenznummer 01/2024

Inhaltsverzeichnis:

1. Rahmendaten der Ausschreibung	4
1.1 Name und Adressen der Auftraggeberin	4
1.2 NUTS-Code	4
1.3 Internetadresse	4
2. Gemeinsame Beschaffung	4
2.1 Kommunikation	4
2.2 Art des öffentlichen Auftragsgebers	4
2.3 Haupttätigkeit(en)	4
3. Umfang der Beschaffung	5
3.1 Bezeichnung des Auftrages:	5
3.2 CPV-Code Hauptteil	5
3.3 Art des Auftrages	5
4. Kurze Beschreibung	5
5. Geschätzter Gesamtwert	5
6. Angaben zu den Losen	6
7. Beschreibung	6
7.1 Beschreibung der Leistung/Aufgabe	6
7.2 Weitere CPV-Code(s)	6
7.3 Erfüllungsort	6
7.4 Zuschlagskriterien	6
7.5 Geschätzter Wert	6
7.6 Laufzeit des Vertrages	7
7.7 Angabe zur Beschränkung der Zahl der Bewerber, die zur Angebotsabgabe bzw. Teilnahme aufgefordert werden	7
7.8 Angaben über Varianten/Alternativangebote	8
7.9 Angaben zu Optionen	8
7.10 Angaben zu elektronischen Katalogen	8
7.11 Angaben zu Mitteln der Europäischen Union	8
7.12 Zusätzliche Angaben	8
8. Rechtliche, wirtschaftliche, finanzielle und technische Angaben	8
8.1 Teilnahmebedingungen	8

8.1.1 Befähigung zur Berufsausübung einschließlich Auflagen der Eintragung in einem Berufs- und Handelsregister _____	8
8.1.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit _____	8
8.1.3 Technische und berufliche Leistungsfähigkeit _____	8
8.1.4 Angaben zu vorbehaltenen Aufträgen _____	8
8.2 Bedingungen für den Auftrag _____	8
8.2.1 Angaben zu einem besonderen Berufsstand _____	8
8.2.2 Bedingungen für die Ausführung des Auftrages _____	8
8.2.3 Für die Ausführung des Auftrages verantwortliches Personal _____	9
9. Verfahren _____	9
9.1 Beschreibung Verfahren _____	9
9.1.1 Verfahrensart _____	9
9.1.2 Angaben zur Rahmenvereinbarung oder zum dynamischen Beschaffungssystem _____	9
9.1.3 Angaben zur Verringerung der Zahl der Wirtschaftsteilnehmer oder Lösungen im Laufe der Verhandlung bzw. des Dialogs _____	9
9.1.4 Angaben zur elektronischen Auktion _____	9
9.1.5 Angaben zum Beschaffungsübereinkommen (GPA) _____	9
9.2 Verwaltungsangaben _____	9
9.2.1 Frühere Bekanntmachungen zu diesem Verfahren _____	9
9.2.2 Schlusstermin für den Eingang der Teilnahmeanträge _____	9
9.2.3 Voraussichtlicher Tag der Absendung der Aufforderung zur Angebotsabgabe an ausgewählte Bieter _____	9
9.2.4 Sprachen, in denen Angebote oder Teilnahmeanträge eingereicht werden können:	10
9.2.5 Bindefrist des Angebotes _____	10
9.2.6 Bedingungen für die Öffnung der Angebote _____	10
10. Weitere Angaben _____	10
10.1 Angaben zur Wiederkehr des Auftrages _____	10
10.2 Angaben zu elektronischen Arbeitsabläufen _____	10
10.3 Zusätzliche Angaben: _____	10
10.4 Rechtsbehelfsverfahren/Nachprüfungsverfahren _____	11
10.4.1 Zuständige Stelle für Rechtsbehelfs-/Nachprüfungsverfahren _____	11
10.4.2 Zuständige Stelle für Schlichtungsverfahren _____	11
10.4.3 Einlegung von Rechtsbehelfen _____	11
10.4.4 Stelle, die Auskünfte über die Einlegung von Rechtsbehelfen erteilt _____	12
10.5 Tag der Absendung der Bekanntmachung _____	12

Europaweite Ausschreibung Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schulessen für die Grundschule einschließlich Hort, Oberschule und Gymnasium Brandis

1. Rahmendaten der Ausschreibung

1.1 Name und Adressen der Auftraggeberin

Stadt Brandis
Bürgermeister Herr Arno Jesse
Markt 1-3
04821 Brandis
Deutschland

Tel.: + 49 34292 65512

Fax: + 49 34292 65528

E-Mail: verwaltung@stadt-brandis.de

1.2 NUTS-Code

DED 52

1.3 Internetadresse

Hauptadresse: <http://www.stadt-brandis.de>

2. Gemeinsame Beschaffung

2.1 Kommunikation

Die Auftragsunterlagen stehen für einen uneingeschränkten und vollständigen direkten Zugang gebührenfrei unter www.eVergabe.de zur Verfügung.

Weitere Auskünfte erteilen die oben genannten Kontaktstellen.

Angebote und Teilnahmeanträge sind einzureichen ausschließlich über www.eVergabe.de an die oben genannten Kontaktstellen.

2.2 Art des öffentlichen Auftragsgebers

Regional- oder Kommunalbehörde

2.3 Haupttätigkeit(en)

Allgemeine öffentliche Verwaltung

3. Umfang der Beschaffung

3.1 Bezeichnung des Auftrages

Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schulessen für die Grundschule einschließlich Hort, Oberschule und Gymnasium Brandis
Referenznummer der Bekanntmachung: 01/2024

3.2 CPV-Code Hauptteil

55524000-9

3.3 Art des Auftrages

Dienstleistung

4. Kurze Beschreibung

Die Stadt Brandis liegt im Landkreis Leipzig und dort etwa 20 km östlich von Leipzig in der Leipziger Tieflandsbucht. Die Stadt Brandis kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Die erste Erwähnung erfolgte im Jahr 1121. Im Jahr 2021 erfolgte mithin bereits die 900 Jahrfeier.

Die Stadt Brandis ist eine in jeder Hinsicht aufstrebende Stadt. Insofern ist unter anderem zu nennen, dass die Stadt Brandis im Jahr 2014 als erste Kommune den Wettbewerb „Innovationskommune Sachsen“ gewonnen hat und seitdem viele Projekte zur Verwaltungsmodernisierung umsetzte.

Die Nähe zur Stadt Leipzig und die sehr gute verkehrstechnische Erreichbarkeit führen zu einem weiteren Wachstum der Kernstadt und der Ortsteile aber auch des Umlandes. Dies gilt vor allem für Familien mit schulpflichtigen Kindern.

Die Stadt verfügt über einen Schulstandort/Campus mit einer Grundschule, einer Oberschule und einem Gymnasium mit einem zentralen Mensabereich. Derzeit wird ein Anbau für den Hort der Grundschule und eine Erweiterung der Oberschule geplant und umgesetzt. Die Arbeiten sollen im Sommer 2026 voraussichtlich abgeschlossen sein. Dabei ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unbekannt, ob es bei einem gemeinsamen Mensabereich für den gesamten Schulstandort verbleibt oder beispielsweise ein weiterer Mensabereich entsteht. Der Auftraggeber muss sich deshalb auch ein Sonderkündigungsrecht für den hier abzuschließenden Vertrag einräumen.

Für den vorstehend beschriebenen Schulstandort wird hiermit die tägliche Versorgung mit Mittagessen an Gymnasium, Oberschule und Grundschule einschließlich Hort am Campusstandort in der zentralen Mensa in Brandis für den Zeitraum vom 01.08.2024 bis zum 31.07.2027 mit der Option der zweimaligen Verlängerung um jeweils 1 Jahr ausgeschrieben.

5. Geschätzter Gesamtwert

Wert ohne MwSt.: 1.500.000,00 EUR

6. Angaben zu den Losen

Nein

7. Beschreibung

7.1 Beschreibung der Leistung/Aufgabe

Es sollen die Grundschule einschließlich Hort, die Oberschule und das Gymnasium Brandis am Campus beliefert und versorgt werden, und zwar mit Mittagessen durch Warmverpflegungs-Verfahren oder durch Cook & Chill-Verfahren, ergänzt durch frische Produkte, Convenience-Produkte, vegetarische Produkte. Insofern sind monatlich ca. 4795 Normalessen und 47,75 Spontanessen für die Oberschule und das Gymnasium und monatlich ca. 3425 Normalessen und ca. 171,25 Spontanessen für die Grundschule zu liefern.

Bei der Anzahl 4795 handelt es sich um die Gesamtzahl der über das Buchungssystem angemeldeten Essensteilnehmer während des Schulbetriebes. In der Schulfreien Zeit gibt es regelmäßig 0 Normalesser in der Oberschule und im Gymnasium. Bei der Grundschule gibt es 3425 Normalesser in der Schulzeit. In den Ferienzeiten, die im Übrigen dem Ferienkalender des Freistaates Sachsen zu entnehmen sind, sind Schließzeiten. In den Sommerferien gibt es regelmäßig 3-5 Wochen, in denen Hortbetrieb gegeben ist. Zwischen Weihnachten und Neujahr ist der Hort ebenfalls geschlossen.

7.2 Weitere CPV-Code(s)

55524000-9

7.3 Erfüllungsort

Hauptort der Ausführung: gemeinsame Mensa für die folgenden Schulen Schulcampus
Versorgung mit Mittagessen und Imbissversorgung
Gymnasium Brandis, Schulstraße 3, 04821 Brandis
Oberschule Brandis, Poststraße 20, 04821 Brandis
Grundschule Brandis, Poststraße 8, 04821 Brandis

7.4 Zuschlagskriterien

Als Zuschlagskriterien wurden einschließlich Gewichtung festgelegt:

Qualitätskriterium	Gewichtung
Darstellung und Herangehensweise an die Umsetzung-Umsetzungskonzept	35
umfassende Darstellung eines Referenzobjektes	25
Darstellung und Herangehensweise Beschwerdemanagement	10
Kostenkriterium	
Preis	30

7.5 Geschätzter Wert

Wert ohne MwSt.: 1.200.000,00 EUR

7.6 Laufzeit des Vertrages

Beginn: 01.08.2024

Ende: 31.07.2027

Dieser Auftrag kann verlängert werden: ja

Beschreibung der Verlängerungen:

Option der Verlängerung 2x um jeweils ein weiteres Jahr mithin bis zum 31.07.2029,

weitere Informationen stehen unter eVergabe zur Verfügung.

7.7 Angabe zur Beschränkung der Zahl der Bewerber, die zur Angebotsabgabe bzw. Teilnahme aufgefordert werden

Geplante Mindestzahl: 3

Höchstzahl: 5

Objektive Kriterien für die Auswahl der begrenzten Zahl von Bewerbern:

Die Wertung der eingehenden Bewerbungen erfolgt unter folgenden Kriterien und werden, wie folgt, bewertet. Die Kriterien bilden:

Kriterium	max. erreichbare Punktzahl
durchschnittlicher Gesamtumsatz (Jahresmittel) in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023)	3
durchschnittliche Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflege-einrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren- Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023)	3
durchschnittliche Anzahl der Mitarbeiter in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023)	3
Berufserfahrung des Projektleiters	3
Berufserfahrung des stellvertretenden Projektleiters	3
Anzahl der Referenzen gemäß Anlage 1 der Ausschreibung	3

Die Bewertungsübersicht bzw. -matrix steht wie die übrigen Unterlagen, die zwingend zu verwenden sind, stehen unter www.eVergabe.de zur Verfügung.

Die Gewichtung differenziert zwischen 1, 2 und 3 Punkten, wobei die jeweiligen gestellten Mindestanforderungen immer mit 1 Punkt bewertet sind.

Die teilweise Erfüllung der o. g. Kriterien führt nicht zum Ausschluss, sondern zu einer entsprechend geringeren Bewertung, vorausgesetzt, die Mindestkriterien sind erfüllt.

Das weitere Verfahren wird auf die punktbesten Bewerber der Plätze 1 bis max. 5 beschränkt.

Bei Punktgleichheit erfolgt die Entscheidung durch Losentscheid.

7.8 Angaben über Varianten/Alternativangebote

Varianten/Alternativangebote sind zulässig: nein

7.9 Angaben zu Optionen

Optionen: ja

Option der Verlängerung: 2x um jeweils 1 Jahr

7.10 Angaben zu elektronischen Katalogen

7.11 Angaben zu Mitteln der Europäischen Union

Der Auftrag steht in Verbindung mit einem Vorhaben und/oder Programm, das aus Mitteln der EU finanziert wird: nein

7.12 Zusätzliche Angaben

Die Unterlagen, die zwingend zu verwenden sind sowie die Bewertungsmatrizen, der Vertragsentwurf u.a. sind unter www.eVergabe.de veröffentlicht.

8. Rechtliche, wirtschaftliche, finanzielle und technische Angaben

8.1 Teilnahmebedingungen

8.1.1 Befähigung zur Berufsausübung einschließlich Auflagen der Eintragung in einem Berufs- und Handelsregister

Auflistung und kurze Beschreibung der Bedingungen unter www.eVergabe.de.

8.1.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Auflistung und kurze Beschreibung der Bedingungen unter www.eVergabe.de.

8.1.3 Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Auflistung und kurze Beschreibung der Bedingungen unter www.eVergabe.de.

8.1.4 Angaben zu vorbehaltenen Aufträgen

8.2 Bedingungen für den Auftrag

8.2.1 Angaben zu einem besonderen Berufsstand

nein

8.2.2 Bedingungen für die Ausführung des Auftrages

Nachweis einer ausreichenden Berufshaftpflicht bei einem in der EU zugelassenen Haftpflichtversicherungs- bzw. Kreditinstitut mit einer jährlichen Deckung von mindestens 3.000.000,00 EUR für Personenschäden und 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden). Im Übrigen siehe auch unter www.eVergabe.de.

8.2.3 Für die Ausführung des Auftrages verantwortliches Personal

Verpflichtung zur Angabe des Namens und der beruflichen Qualifikation und der Berufserfahrung der Personen, die für die Ausführung des Auftrages verantwortlich sind.

9. Verfahren

9.1 Beschreibung Verfahren

9.1.1 Verfahrensart

offenes Verfahren/Verhandlungsverfahren

Die Bieter werden an dieser Stelle nochmals ausdrücklich daraufhin gewiesen, dass es sich vorliegend um ein zweistufiges Verfahren handelt. Die Abgabe des Angebotes ist der zweiten Verfahrensstufe vorbehalten und kann auch nur dort gewertet werden. Auf der Internetseite eVergabe sind für die Abgabe der Unterlagen zu den Teilnahmebedingungen in der ersten Verfahrensstufe und für die Abgabe des Angebots in der zweiten Verfahrensstufe unterschiedliche Button vorgesehen. Dies ist ausdrücklich zu beachten.

9.1.2 Angaben zur Rahmenvereinbarung oder zum dynamischen Beschaffungssystem

9.1.3 Angaben zur Verringerung der Zahl der Wirtschaftsteilnehmer oder Lösungen im Laufe der Verhandlung bzw. des Dialogs

Ja, siehe vorstehend und in Anlage 1

9.1.4 Angaben zur elektronischen Auktion

9.1.5 Angaben zum Beschaffungsübereinkommen (GPA)

Der Auftrag fällt unter das Beschaffungsübereinkommen: nein

9.2 Verwaltungsangaben

9.2.1 Frühere Bekanntmachungen zu diesem Verfahren

9.2.2 Schlusstermin für den Eingang der Teilnahmeanträge

Tag: 19.02.2024

Ortszeit: 12.00 Uhr

9.2.3 Voraussichtlicher Tag der Absendung der Aufforderung zur Angebotsabgabe an ausgewählte Bieter

26.02.2024

9.2.4 Sprachen, in denen Angebote und Teilnahmeanträge eingereicht werden können

Deutsch

9.2.5 Bindefrist des Angebotes

Das Angebot muss gültig bleiben bis: 30.04.2024

9.2.6 Bedingungen für die Öffnung der Angebote

10. Weitere Angaben

10.1 Angaben zur Wiederkehr des Auftrages

nein

10.2 Angaben zu elektronischen Arbeitsabläufen

10.3 Zusätzliche Angaben

Der Teilnahmeantrag, der EEE-Vordruck (zwingend zu verwendende Unterlagen) sowie die Bewertungsmatrizen und der Vertragsentwurf stehen unter www.eVergabe.de zur Verfügung.

Die Anfragen und die Antworten von Bewerbern werden ebenfalls eingestellt und anonymisiert.

Jeder Bewerber hat die Möglichkeit, die Gebäude zu besichtigen. Hierzu wenden Sie sich bitte an die Stadt Brandis unter den oben aufgeführten Kontaktdaten. Bitte beachten Sie, dass diejenige Person, die die Besichtigungen der Gebäude mit den potenziellen Bietern¹ durchführt, keine Fragen beantworten wird, sondern diese aus Gründen der Transparenz ausschließlich über die Plattform eVergabe zu stellen sind und dort form- und fristgerecht beantwortet werden.

Die Ausschreibung berücksichtigt die Belange des Mittelstandes angemessen, indem die Beteiligung auch von Bewerbergemeinschaften und Nachunternehmern ermöglicht wird und diese in Bezug auf die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit und die technische und berufliche Leistungsfähigkeit regelmäßig durch Addition der jeweiligen Anforderungen mit dem Mitglied der Bewerbergemeinschaft oder dem eigentlichen Bewerber und anderen Nachunternehmern ebenfalls die Mindestanforderungen erfüllen können und auch die Mindestanforderungen in Bezug auf die Referenzen sowohl durch den Bewerber oder das Mitglied der Bewerbergemeinschaft gebracht werden können.

Sollten sich Bewerbergemeinschaften bewerben, die sich im Falle der Auftragserteilung zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammenschließen, sind alle Mitglieder der

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher, weiblicher, u.a. Sprachformen verzichtet. Alle geschlechtsspezifischen Bezeichnungen, gelten für alle Geschlechter gleichermaßen ohne jegliche Wertung oder Diskriminierungsabsicht. Dies gilt für alle der Ausschreibung zugehörigen Anlagen.

Bewerbergemeinschaft zu benennen. Es ist anzugeben, wer der bevollmächtigte Vertreter der Bewerbergemeinschaft ist und welches Mitglied der Bewerbergemeinschaft welche Leistungen im Falle der Auftragserteilung erbringen wird.

Die Bewerbergemeinschaft hat der Auftraggeberin einen Ansprechpartner für alle wirtschaftlichen und planungsrechtlichen Fragen zu benennen.

Der Teilnahmeantrag und die übrigen Unterlagen, die zwingend zu verwenden sind sowie die Bewertungsmatrix, die Vertragsentwürfe, stehen auf eVergabe zur Verfügung.

10.4 Rechtsbehelfsverfahren/Nachprüfungsverfahren

10.4.1 Zuständige Stelle für Rechtsbehelfs-/Nachprüfungsverfahren

Vergabekammer Sachsen
Landesdirektion Leipzig
Braustraße 2
04107 Leipzig
Tel.: +49 (0) 341 977-3800
Fax: +49 (0) 341 977-1049
E-Mail: vergabekammer@lds.sachsen.de
Internet-Adresse: <http://www.ldl.sachsen.de>

10.4.2 Zuständige Stelle für Schlichtungsverfahren

10.4.3 Einlegung von Rechtsbehelfen

Verstöße im Sinne von § 135 Abs. 1 GWB (Unwirksamkeit des Vertrages) sind in einem Nachprüfungsverfahren innerhalb von 30 Kalendertagen ab Kenntnis des Verstoßes, jedoch nicht später als 6 Monate nach Vertragsschluss geltend zu machen. Hat der Auftraggeber die Auftragsvergabe im EU-Amtsblatt bekannt gemacht, endet die Frist zur Geltendmachung der Unwirksamkeit 30 Kalendertage nach Veröffentlichung der Bekanntmachung der Auftragsvergabe im Amtsblatt der EU (§ 135 Abs. 2 GWB). Ein Nachprüfungsverfahren ist nur bei Einhaltung nachfolgender Voraussetzungen zulässig: Verstöße gegen Vergabevorschriften, die der Bewerber im Vergabeverfahren erkannt hat, sind gegenüber dem Auftraggeber innerhalb von 10 Kalendertagen nach Kenntnis zu rügen. Der Ablauf der Frist nach § 134 Abs. 2 GWB bleibt unberührt. Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, sind spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung genannten Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber zu rügen. Verstöße gegen Vergabevorschriften, die erst in den Vergabeunterlagen erkennbar sind, sind spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung genannten Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber zu rügen. Ein Nachprüfungsantrag ist binnen 15 Kalendertagen nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, einzureichen (§ 160 Abs. 3 GWB).

10.4.4 Stelle, die Auskünfte über die Einlegung von Rechtsbehelfen erteilt

Vergabekammer Sachsen
Landesdirektion Leipzig
Braustraße 2
04107 Leipzig
Tel.: +49 (0) 341 977-3800
Fax: +49 (0) 341 977-1049
E-Mail: vergabekammer@lds.sachsen.de
Internet-Adresse: <http://www.lds.sachsen.de>

10.5 Tag der Absendung der Bekanntmachung

16.01.2024

Anlagen

- Ausschreibungsbedingungen (Anlage 1)
- Beschreibung / Ausstattungsübersicht (Anlage 1.1 und Anlage 1.2)
- Entwurf Vertrag Schulverpflegung/Nutzungsvertrag (Anlage 2)
- Teilnahmeantrag (Anlage 3)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 4)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung (Anlage 5)
- Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
- Eigenerklärung zur Frauenförderung (Anlage 7)
- Darstellung der Unternehmensreferenz Nr. (Anlage 8)
- Erklärung über den Brutto-Umsatz des Unternehmens (Anlage 9)
- Angaben zum Angebot (Anlage 10)
- EEE-Vordruck
- Matrix 1
- Matrix 2

Anlage 1

Ausschreibung Lieferung von Schulessen für Grundschule einschließlich Hort /Oberschule und Gymnasium Brandis bezogen auf die Bekanntmachung auf eVergabe.de

Ausschreibungsnummer: OT Brandis 01/2024

Seite **1 bis 16**

Ausschreibende Dienststelle: Stadt Brandis,
vertreten durch den Bürgermeister Herrn Arno Jesse
Markt 1-3 in 04821 Brandis
Tel.: 034292 65512; Fax: 034292 65528
E-Mail: verwaltung@stadt-brandis.de

**Aufforderung zur Angebotsabgabe mit Bewerbungsbedingungen,
Leistungsbeschreibung und Vertragsunterlagen zum europaweiten Ausschreibungs-
verfahren, offenes Verfahren mit Teilnahmewettbewerb gemäß § 130 I 1 GWB i.V.m.
Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU, §§ 64 ff, 14 ff. VgV**

Bedingungen zum Vergabeverfahren

1. Auftraggebende Stelle

Stadt Brandis,
vertreten durch den Bürgermeister Herrn Arno Jesse
Markt 1-3 in 04821 Brandis
Tel.: 034292 65512 Fax: 034292 65528
E-Mail: verwaltung@stadt-brandis.de

2. Ausschreibende Stelle: wie 1.

3. Internetadresse:

<https://www.stadt-brandis.de>

4. Art der Leistung: Dienstleistung

Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schulessen für die Grundschule einschließlich Hort, Oberschule und Gymnasium Brandis

5. Ort der Leistung:

Schulcampus Brandis

6. Wesentlicher Leistungsumfang/ Beschreibung

Lieferung und Versorgung der Oberschule, des Gymnasiums und der Grundschule sowie des Hortes Brandis mit Mittagessen Warmverpflegung oder durch Cook & Chill-Verfahren, ergänzt durch frische Produkte, Convenience-Produkte, vegetarische Produkte und einer Auswahl an

frischen Produkten während der Pausen für ca. 50 Schüler und Lehrkräfte täglich auf dem Schulcampus.

7. Aufteilung in Lose

Nein

8. Angaben zur Leistung einschließlich Ausführungszeit

Tägliche Versorgung mit Mittagessen an Gymnasium, Oberschule, Grundschule einschließlich Hort in Brandis für den Zeitraum vom 01.08.2024 bis 31.07.2027 mit Option der Verlängerung um 2x jeweils ein weiteres Jahr.

Lieferung und Versorgung der Oberschule und des Gymnasium Brandis mit Mittagessen durch Warmverpflegung oder durch Cook & Chill-Verfahren, ergänzt durch frische Produkte, Convenience-Produkte, vegetarische Produkte, monatlich ca. 4795 Normalesen und weitere 5 % zusätzliche Vorhaltung als Spontanessen oder/und Mehrbedarf allgemein (Nachschlag u.a.); Versorgung mit einer Auswahl an frischen Produkten während der Pausen für ca. 50 Schüler und Lehrkräfte täglich in der Oberschule auf dem Schulcampus.

Lieferung und Versorgung der Grundschule einschließlich des Hortes am Schulcampus in Brandis mit Mittagessen durch Warmverpflegung oder durch Cook & Chill Verfahren, ergänzt durch frische Produkte oder Convenience-Produkte, vegetarische Produkte, monatlich ca. 3425 Normalesen und weitere 5 % zusätzliche Vorhaltung als Spontanessen oder/und Mehrbedarf allgemein (Nachschlag u.a.).

Bei der Anzahl 4795 handelt es sich um die Gesamtzahl der über das Buchungssystem angemeldeten Essensteilnehmer während des Schulbetriebes. In der Schulfreien Zeit gibt es regelmäßig 0 Normalesser in der Oberschule und im Gymnasium. Bei der Grundschule gibt es 3425 Normalesser in der Schulzeit. In den Ferienzeiten, die im Übrigen dem Ferienkalender des Freistaates Sachsen zu entnehmen sind, sind Schließzeiten. In den Sommerferien gibt es regelmäßig 3-5 Wochen, in denen Hortbetrieb gegeben ist. Zwischen Weihnachten und Neujahr ist der Hort ebenfalls geschlossen.

Die Leistung umfasst zum einen die Zubereitung und Lieferung der zubereiteten Speisen und die Ausgabe von Mittagessen in einer Mensa für Gymnasium, Oberschule und Grundschule mit Hort sowie die Serviceleistungen zum Betrieb und zur Bewirtschaftung der Küche und deren anschließende tägliche Reinigung, Abtransport und Entsorgung der Speisereste, bei Gestellung des Geschirrs (ohne Ersatzgestellung bei Verlust), Gestellung des erforderlichen Personals und zusätzliche Serviceleistung zur Bestellung inklusive der Möglichkeit der An- und Abbestellung innerhalb angemessener Zeiträume durch die Nutzer der Mittagsversorgung. Reinigung der Tische des Speiseraumes einschließlich des Hoch- und Herunterstellens der Stühle.

Derzeit wird ein Anbau für den Hort der Grundschule und eine Erweiterung der Oberschule geplant und umgesetzt. Die Arbeiten sollen im Sommer 2026 voraussichtlich abgeschlossen sein. Dabei ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unbekannt, ob es bei einem gemeinsamen Mensabereich für den gesamten Schulstandort verbleibt oder beispielsweise ein weiterer Mensabereich entsteht. Der Auftraggeber muss sich deshalb auch ein Sonderkündigungsrecht für den hier abzuschließenden Vertrag einräumen.

Vertragspartner der Versorgungsleistung sind die Essensteilnehmer bzw. deren gesetzliche Vertreter auf Rechnung des Bieters.

Hinweise

Es sollten unbedingt nur Angebote abgegeben werden, die der Bieter bei unterstellter Zuschlagserteilung auch tatsächlich erfüllen kann. Vorsorglich wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass ein Bieter, der den Zuschlag bekommt und den Vertrag dann nicht erfüllen kann sich schadenersatzpflichtig gegenüber dem Auftraggeber machen kann und die Tatsache seiner dann folgenden Nichterfüllung im Rahmen eines zukünftigen Vergabeverfahrens, bei dem sich der Bieter beteiligt, (Prüfung seiner Zuverlässigkeit) negativ berücksichtigt werden kann.

9. Stelle, bei der die Angebote digital einzureichen sind

Ausschreibende Stelle gemäß 1, siehe Bekanntmachung

Die als Angebot gekennzeichneten Unterlagen sind ausschließlich digital einzureichen.

Sonstiges

Zur Öffnung der Angebote sind keine Bieter zugelassen.

10. Teilnahmebedingungen

Angabe zur Beschränkung der Zahl der Bewerber, die zur Angebotsabgabe bzw. Teilnahme aufgefordert werden

Geplante Mindestzahl: 3

Höchstzahl: 5

Objektive Kriterien für die Auswahl der begrenzten Zahl von Bewerbern:

Die Wertung der eingehenden Bewerbungen erfolgt unter folgenden Kriterien und werden, wie folgt, bewertet. Die Kriterien bilden:

Kriterium	max. erreichbare Punktzahl
durchschnittlicher Gesamtumsatz (Jahresmittel) in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2020, 2021, 2022)	3
durchschnittliche Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflege-einrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren- Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2020, 2021, 2022)	3
durchschnittliche Anzahl der Mitarbeiter in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2020, 2021, 2022)	3
Berufserfahrung des Projektleiters	3
Berufserfahrung des stellvertretenden Projektleiters	3
Anzahl der Referenzen gemäß Anlage 1 der Ausschreibung	3

Die Bewertungsmatrix steht zur Verfügung unter www.eVergabe.de

Das weitere Verfahren wird auf die punktbesten Bewerber der Plätze 1 bis max. 5 beschränkt.

Bei Punktgleichheit erfolgt die Entscheidung durch Losentscheid.

10.1 Befähigung zur Berufsausübung einschließlich Auflagen hinsichtlich der Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister

Auflistung und kurze Beschreibung der Bedingungen:

Folgende Erklärungen und Nachweise sind hierzu mit dem Angebot abzugeben:

- a) Auszug aus dem Gewerbezentralregister, nicht älter als ein Jahr, oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnisses (jeweils in Kopie); wenn Bieter eine natürliche Person ist, muss er/sie einen GZR-3-Auszug vorlegen, wenn Bieter eine juristische Person oder Personenvereinigungen ist, muss er einen GZR-4-Auszug vorlegen, entsprechend den Vorgaben der Europäischen Union bzw. desjenigen EU-Staates, in dem der Bewerber tätig ist.
- b) ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck-EEE;
- c) Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Falls bei Angebotsabgabe eine entsprechende Zertifizierung noch nicht vorliegen sollte, muss der Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigelegt werden. Die Zertifizierung selbst muss jedenfalls bis zum 31.07.2024 abgeschlossen sein und schriftlich bei dem Auftraggeber vorliegen.
- d) Erklärung über die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Auflage 2022 bzw. neueste Fassung
- e) Mitglieder von Bewerbergemeinschaften haben alle Erklärungen/Nachweise für jedes Mitglied abzugeben. Für Bewerbergemeinschaften gilt die Bedingung der gesamtschuldnerischen Haftung durch alle Teile der Bewerbergemeinschaft mit verbindlicher Angabe des bevollmächtigten Vertreters. Eine Erklärung über die Rechtsform der Bewerbergemeinschaft, des bevollmächtigten Vertreters und der gesamtschuldnerischen Haftung durch alle Teile der Bewerbergemeinschaft sowie der Funktionen und Zuständigkeiten (bezogen auch auf die Leistungsausführung) innerhalb der Bewerbergemeinschaft sind mit den Bewerbungsunterlagen zwingend einzureichen.
- f) Bedient sich der Bewerber gemäß eines Nachunternehmers, so soll er durch eine Verpflichtungserklärung desselben/derselben nachweisen, dass der jeweilige Nachunternehmer tatsächlich die ihm zugedachte Leistung erbringen kann. Die vorgenannten Nachweise und Erklärungen sind zwingend auch durch den Nachunternehmer abzugeben und den Bewerbungsunterlagen des Bewerbers beizufügen.
- g) Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung
- f) Angaben zur Ausbildungssituation beim Bieter

Die Unterlagen stehen unter www.eVergabe.de zur Verfügung.

Eine Kostenerstattung gegenüber dem Bewerber für die Erstellung seiner Bewerbungsunterlagen erfolgt nicht. Der Bewerber erhält die Bewerbungsunterlagen nicht zurück.

Der Auftraggeber behält sich vor, Erklärungen und Nachweise bei dem Bewerber nachzufordern, sofern diese zum Zeitpunkt der Abgabe der Bewerbungsunterlagen nicht

beigelegt haben, jedoch Relevanz für die Wertung besteht. Der Auftraggeber wird für die Nachforderung von Nachweisen und Erklärungen gegenüber dem Bewerber eine Frist setzen. Werden die insofern geforderten Unterlagen dann nicht fristgerecht eingereicht, wird die Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

10.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Auflistung und kurze Beschreibung der Eignungskriterien:

Folgende Unterlagen sind den Bewerbungsunterlagen beizufügen:

- a) Erklärung zum durchschnittlicher Gesamtumsatz (Jahresmittel) in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023); Erklärung zum durchschnittlichen Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023), die einzelnen Mitglieder der Bewerbergemeinschaft oder der Nachunternehmer benennen auch den durchschnittlichen Gesamtumsatz in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023) und den durchschnittlichen Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023). Die jeweiligen Gesamtumsätze und Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen der Bewerber und Mitglieder der Bewerbergemeinschaften oder der Nachunternehmer werden addiert und gehen als Summe in die Wertung ein,
- b) Nachweis einer Berufshaftpflichtversicherung gemäß § 45 Abs. 1 Nr. 1 bzw. 4 VgV über 3.000.000,00 EUR Personenschäden und über 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) bei einem Versicherungsunternehmen oder Kreditinstitut, dass in einem Mitgliedsstaat der EU oder eines Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum zugelassen ist. Die Ersatzleistung des Versicherers muss mindestens das Zweifache der Deckungssumme pro Jahr betragen. Die Deckung muss über die Vertragslaufzeit uneingeschränkt erhalten bleiben. Die Versicherung kann bereits ständig abgeschlossen sein oder im Auftragsfall projektbezogen abgeschlossen werden. Bei Versicherungsverträgen mit Pauschaldeckung (d. h. ohne Unterscheidung nach Personen- und übrigen Vermögensschäden) ist eine Erklärung des Versicherungsunternehmens erforderlich, dass beide Schadenskategorien im Auftragsfall parallel zueinander mit den geforderten Deckungssummen abgesichert sind. Die geforderte Sicherheit kann auch durch eine Erklärung des Versicherungsnehmers nachgewiesen werden, in der sie den Abschluss der geforderten Haftpflichtleistungen und Deckungsnachweise im Auftragsfall zusichert.
Der Versicherungsnachweis darf nicht älter als sechs Monate sein, gerechnet vom Tag der Bekanntmachung an und muss der Bewerbung beiliegen. Das Ausstellungsdatum muss aus dem Nachweis ersichtlich sein. Bei Bewerbergemeinschaft muss für jedes Mitglied und bei Nachunternehmern muss ein entsprechender Versicherungsnachweis ebenfalls vorliegen.
- c) ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck-EEE;

Unterlagen stehen unter www.eVergabe.de zur Verfügung.

Geforderte Mindeststandards:

- Gesamtumsatz (Jahresmittel) von 500.000,00 EUR
- Durchschnittlicher Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen (Jahresmittel) von 300.000,00 EUR
- Nachweis der Berufshaftpflichtversicherung über 3.000.000,00 EUR für Personen-schäden und 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) bzw. Nachweis der im Auftragsfall vorliegenden Berufshaftpflichtversicherung mit den vorgenannten Deckungssummen
- Ausgefüllte und Unterzeichnete Unterlagen und Vordruck – EEE, Unterlagen stehen unter www.eVergabe zur Verfügung;

Der Auftraggeber behält sich vor, Erklärungen und Nachweise bei dem Bewerber nachzufordern, sofern diese zum Zeitpunkt der Abgabe der Bewerbungsunterlagen nicht beigelegt haben, jedoch Relevanz für die Wertung besteht. Der Auftraggeber wird für die Nachforderung von Nachweisen und Erklärungen gegenüber dem Bewerber eine Frist setzen. Werden die insofern geforderten Unterlagen dann nicht fristgerecht eingereicht, wird die Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

10.3 Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Auflistung und kurze Beschreibung der Eignungskriterien:

- a) durchschnittlichen Anzahl der Mitarbeiter in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023); die einzelnen Mitglieder der Bewerbergemeinschaft oder der Nachunternehmer benennen auch die Anzahl der Mitarbeiter, wie vorstehend beschrieben. Die jeweilige Anzahl der Mitarbeiter der Bewerber und Mitglieder der Bewerbergemeinschaften oder der Nachunternehmer werden addiert und gehen als Summe in die Wertung ein,
- b) eindeutige Benennung des Projektleiters und Angabe der Berufserfahrung des Projektleiters; eindeutige Benennung des stellvertretenden Projektleiters; die im Zusammenhang mit der Leistungserbringung eingesetzt werden sollen, Die Erklärung des Bewerbers über die Berufsqualifikation des Projektleiters und des stellvertretenden Projektleiters;
- c) Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung
- d) Angabe von in den letzten drei Jahren erbrachten vergleichbaren Leistungen (Referenzen) unter Angabe des Erfüllungsortes, Name der Einrichtung, Adresse, Auftraggeber, Ansprechpartner vor Ort (Name + Telefonnummer + E-Mail-Adresse), Beginn und Ende der Laufzeit, falls noch nicht beendet, Angabe des voraussichtlichen Endes; Angabe des Verpflegungssystem, Angabe der täglichen Portionszahl, Angabe Standort der Zubereitungsküche; Angabe der dortigen Preisgestaltung (durchschnittlicher Speisenpreis); mindestens ein Referenzobjekt muss eine durchgängige Laufzeit über einen Zeitraum von 2 Jahren haben, die bei Abgabe des Angebots bereits abgelaufen ist; die Referenz(en) muss/müssen sich auf die Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbare Einrichtungen in einem Umfang von 400 Essen täglich beziehen; es sollen Referenzschreiben der jeweiligen Auftraggeber für jedenfalls 3 Referenzen vorgelegt werden.
- e) ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck-EEE;

Geforderte Mindeststandards:

- jährliches Mittel von mindestens 10 Mitarbeitern inklusive Geschäftsführung
- 5 Jahre Berufserfahrung für den Projektleiter und 3 Jahre Berufserfahrung für den stellvertretenden Projektleiter
- 3 Referenzen für die Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbare Einrichtungen in einem Umfang von 400 Essen täglich beziehen; mindestens ein Referenzobjekt muss eine durchgängige Laufzeit über einen Zeitraum von 2 Jahren haben, die bei Abgabe des Angebots bereits abgelaufen ist; Referenzschreiben der jeweiligen Auftraggeber für jedenfalls 3 Referenzen
- Ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck – EEE,

Unterlagen stehen unter www.eVergabe.de zur Verfügung.

Der Auftraggeber behält sich vor, Erklärungen und Nachweise bei dem Bewerber nachzufordern, sofern diese zum Zeitpunkt der Abgabe der Bewerbungsunterlagen nicht beigelegt haben, jedoch Relevanz für die Wertung besteht. Der Auftraggeber wird für die Nachforderung von Nachweisen und Erklärungen gegenüber dem Bewerber eine Frist setzen. Werden die insofern geforderten Unterlagen dann nicht fristgerecht eingereicht, wird die Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

Sonstiges

Die Angaben zu den Referenzobjekten im vorstehenden Sinne sind zusätzlich zur Verwendung der Anlagen auf jeweils höchstens zwei DIN A4-Seiten zu beschränken.

Der Auftraggeber behält sich vor, Bescheinigungen von öffentlichen und privaten Auftraggebern über die Ausführung der angegebenen Referenzobjekte zu prüfen. Bewerber, bei denen im Zuge der Referenzprüfung festgestellt wird, dass die gemachten Angaben nicht korrekt sind, werden von der weiteren Wertung ausgeschlossen.

11. Zusammenfassung der vorzulegenden Eignungsanforderungen/Zertifikate/

Die ausschreibende Stelle prüft unmittelbar nach Öffnung der Angebote alle Angebote auf Vollständigkeit und fordert fehlende Unterlagen, Nachweise und Erklärungen mit einer Fristsetzung nach. Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden Nachweise und Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen.

11.1 Folgende Erklärungen sind mit dem Angebot vorzulegen; auszufüllen und durch eine vertretungsberechtigte Person des jeweiligen Bieters zu unterzeichnen

- Ausgefüllte und Unterzeichnete Unterlagen und Vordruck – EEE,
- Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Falls bei Angebotsabgabe eine entsprechende Zertifizierung noch nicht vorliegen sollte, muss der Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigelegt werden. Die Zertifizierung selbst muss jedenfalls bis zum 31.07.2024 abgeschlossen sein und schriftlich bei dem Auftraggeber vorliegen.
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, nicht älter als ein Jahr, oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnisses (jeweils in Kopie); wenn Bieter eine natürliche Person ist, muss er/sie einen GZR-3-Auszug vorlegen, wenn Bieter eine juristische Person oder Personenvereinigungen ist, muss er einen GZR-4-Auszug vorlegen.

- Erklärung Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Auflage 2022 bzw. neueste Fassung
- Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung
- Angaben zur Ausbildungssituation beim Bieter
- Nachweis der Berufshaftpflichtversicherung über 3.000.000,00 EUR für Personen-schäden und 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) bzw. Nachweis der im Auftragsfall vorliegenden Berufshaftpflichtversicherung mit den vorgenannten Deckungssummen

Unterlagen stehen unter www.eVergabe.de zur Verfügung;

11.2. Hinweise

Sofern betreffend die Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung mit der Angebotsabgabe noch kein Zertifikat, sondern zunächst nur ein Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigelegt wurde, hat der Bieter den Nachweis über die erfolgreiche Zertifizierung bis spätestens zum 01.08.2024 unaufgefordert bei dem Auftraggeber nachzureichen.

Sollte der Auftragnehmer das Zertifikat nicht fristgerecht vorlegen, kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund fristlos kündigen.

Der Auftraggeber wünscht vor der Zuschlagserteilung eine Besichtigung der Zubereitungs-küche. Die Möglichkeit der Besichtigung ist innerhalb von 2 Wochen nach entsprechender Mitteilung durch den Auftraggeber durch den Bieter zu realisieren, und zwar für einen Personenkreis von 5 Personen. Die Besichtigung ist nicht Gegenstand der Bewertung.

Die Räumlichkeiten können besichtigt werden. Hierzu bedarf es einer schriftlichen Anfrage des Bieters jedenfalls 3 Wochen vor der Angebotsabgabe. Der Auftraggeber wird die Besichtigung innerhalb von weiteren 7 Werktagen ermöglichen.

Die ausschreibende Stelle prüft das Vorliegen der inhaltlichen Angaben und fordert fehlende Angaben mit einer angemessenen Fristsetzung nach. Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden Nachweise und Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen.

Angebote sind ausschließlich digital in dokumentenechter Form und unterzeichnet einzureichen. Alle geforderten Unterlagen und Anlagen sind nebst soweit erforderlicher Unterschrift, mit dem Angebot einzureichen.

Der Name des Unterzeichners muss zweifelsfrei aus dem Angebot hervorgehen.

Der Bieter ist verpflichtet, alle verlangten Erklärungen und Nachweise vorzulegen sowie alle verlangten Angaben zu machen.

Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen sind unzulässig und führen zum Ausschluss vom Vergabeverfahren.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bieters dürfen dem Angebot nicht beigelegt werden und entfalten keine Wirkung.

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. Änderungen im Angebot müssen zweifelsfrei sein. Sie sind durch Unterschrift/ Kurzzeichen des Bieters zu bescheinigen.

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 machen 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.

Bei Bewerbergemeinschaften ist von jedem Mitglied jeweils Teil 2a des Teilnahmeantrags auszufüllen. Mit dem Teilnahmeantrag ist eine von allen Mitgliedern unterzeichnete Erklärung abzugeben, in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der bevollmächtigte Vertreter für den Abschluss und die Durchführung des Vertrags benannt ist.

Mehrfachbewerbungen einzelner Mitglieder einer Bewerbergemeinschaft sind unzulässig und führen zur Nichtberücksichtigung sämtlicher betroffener Bewerbergemeinschaften im weiteren Verfahren bzw. zu deren Ausschluss. Mehrfachbewerbungen sind dabei auch Bewerbungen unterschiedlicher Niederlassungen eines Bewerberbüros sowie mehrerer Mitglieder ständiger Büro- und Arbeitsgemeinschaften.

Der Bieter hat Art und Umfang der Leistungen anzugeben, die er an geeignete Unterauftragnehmer übertragen will (übertragener Leistungsteil und bei übertragener Speisezubereitung den Herstellungsort bekanntgegeben) Die Zubereitungsküche soll ebenfalls durch den Auftraggeber besichtigt werden können (siehe Hinweise). Außerdem müssen zum Nachweis deren Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit (Eignung) mit dem Angebot Erklärungen und Nachweise der betreffenden Unterauftragnehmer, wie vorstehend, eingereicht werden. Sofern und soweit sich der Bieter zum Nachweis seiner Fachkunde und Leistungsfähigkeit der Fähigkeiten seines Unterauftragnehmers bedienen möchte, muss er der ausschreibenden Stelle mit dem Angebot nachweisen, dass ihm die erforderlichen Mittel im Falle der Auftragserteilung zur Erfüllung des Auftrags zur Verfügung stehen. Dieser Nachweis ist durch eine entsprechende Verpflichtungserklärung des benannten Unterauftraggebers zu führen. Bei der Übertragung von Teilen der Leistung (Unterauftrag) an Unterauftragnehmer ist nach wettbewerblichen Gesichtspunkten zu verfahren.

Die ausgefüllten Teilnahmeanträge sind rechtsgültig zu unterschreiben und mit den geforderten Nachweisen, Erklärungen und Anlagen zwingend innerhalb der Abgabefrist digital einzureichen. Nicht unterschriebene bzw. formlose Bewerbungen werden im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt bzw. ausgeschlossen. Angebote, die nicht form- oder

fristgerecht eingegangen sind, werden ausgeschlossen. Eingereichte Bewerbungsunterlagen verbleiben beim Auftraggeber und werden nicht zurückgesandt.

12. Nebenangebote

Nebenangebote sind **nicht** zugelassen.

13. Auskunft über die Vergabeunterlagen

Die Vergabeunterlagen sind Gegenstand der Veröffentlichung. Kosten werden nicht erhoben.

Auskünfte werden ausschließlich digital erteilt.

14. Zuschlagskriterien

14.1. Angaben zu den Zuschlagskriterien allgemein

Als Zuschlagskriterien wurden einschließlich Gewichtung festgelegt:

Qualitätskriterium	Gewichtung
Darstellung und Herangehensweise an die Umsetzung-Umsetzungskonzept	35
umfassende Darstellung eines Referenzobjektes	25
Darstellung und Herangehensweise Beschwerdemanagement	10
Kostenkriterium	
Preis	30

14.2. Angaben zu den Zuschlagskriterien im Besonderen

a) Umsetzungskonzept

Das Umsetzungskonzept wird von der ausschreibenden Stelle bzw. Mitgliedern des Verpflegungsausschusses nach dem nachfolgenden aufgeführten Inhalt bewertet.

Das Umsetzungskonzept des Verpflegungsangebots ist form- und fristgerecht vorzulegen und im Bietergespräch zu erläutern. Dabei soll u.a. dargestellt werden, wie spezifisch auf die Verpflegung von Ober-, Gymnasial- und Grundschulern eingegangen wird. Dem Konzept sind Musterspeisepläne für 3 Monate beizufügen. Es ist insbesondere auch darzustellen, wie die Attraktivität des Essens für Kinder/Jugendlichen der jeweils betroffenen Altersklassen unter Beachtung der ernährungsphysiologischen und sonstigen Vorgaben insbesondere durch Menü-Auswahl und optische Gestaltung optimiert wird. Im Rahmen des Umsetzungs-konzeptes ist auch das Qualitätsmanagement darzulegen. Im Qualitätsmanagement ist darzustellen, ob und mit welchen Maßnahmen bzw. welchem Konzept die Qualität der Leistungen während der gesamten Vertragsdauer gesichert wird.

Im Besonderen sind folgende Angaben zu machen:

- Darstellung des Verpflegungskonzeptes (Essensversorgung, Imbissversorgung)
- Darstellung der ausgewählten Essensversorgung (Cook & Chill oder Cook & Freeze)
- Darstellung zum Umgang mit besonderen Anforderungen an Speisen (religiöse und gesundheitliche Besonderheiten)

- geplante Umsetzung des Bioanteils in den Speisen
- Darstellung der geplanten Verwendung von regionalen Produkten
- Darstellung der geplanten Anschaffungen für die Umsetzung des jeweiligen Verpflegungskonzeptes
- Darstellung der geplanten Personalsituation (Anzahl der Mitarbeiter vor Ort; Anzahl des Personals für den Transport)
- Darstellung zu der Produktionsküche und der Produktion (Methoden, Verarbeitung u.a.)
- Darstellung der Transportwege; Transportzeiten und der Transportart
- geplanten Ausgabezeiten vor Ort für die Speiseversorgung insgesamt und für Einzelspeisen
- geplantes Bestellsystem (Auslösung der Bestellungen; Auslösung von kurzfristigen Abbestellungen; Zahlungssystem)
- Darstellung der regelmäßigen Kommunikation mit dem Auftraggeber sowie mit den jeweiligen Schul- und Hortleitungen
- Darstellung der geplanten Berücksichtigung von ökologischen Gesichtspunkten bei der Verpackung von Lebensmitteln und der Müllentsorgung

Das jeweilige Umsetzungskonzept soll einen Umfang von 10 DIN A4-Seiten bei üblicher Schriftgröße nicht überschreiten.

b) Gewichtung Umsetzungskonzept

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, die anschließend gewichtet (35%) werden.

Die Punkte 5, 3 und 1 beinhalten folgende Bewertung:

5 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches erfasst und verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz überzeugt und ist optimal geeignet, die anstehenden Aufgaben und konkreten Fragestellungen zu lösen. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst und benannt und Lösungen angeboten.

3 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches erfasst und im Wesentlichen verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz ist geeignet, die anstehenden Aufgaben zu lösen. Die Fragestellungen sind im Wesentlichen beantwortet. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst.

1 Punkt:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches nicht oder unwesentlich erfasst. Der jeweilige Ansatz überzeugt nicht. Die konkreten Fragestellungen wurden nicht oder unzureichend beantwortet. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden nicht oder unzureichend erfasst.

c) Umfassende Darstellung einer Referenz

Das Referenzobjekt ist in einem kurzen Vortrag darzustellen, wobei die Angaben, die im Rahmen der Angebotsabgabe zu den Referenzen erfolgten, nicht nochmals Gegenstand der Bewertung sind. Insbesondere wird gewertet, wie an die Umsetzung der Leistung bei dem Referenzobjekt herangegangen wird, welche Speisen- und /oder Menüauswahl am Referenzobjekt beispielhaft erfolgen (Speisepläne beispielhaft), wie die Kommunikation mit dem Auftraggeber erfolgt.

d) Gewichtung Darstellung einer umfassenden Referenz

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, die anschließend gewichtet (25%) werden.

Die Punkte 5, 3 und 1 beinhalten folgende Bewertung:

5 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches umfassend und anschaulich dargestellt. Der für die Referenz geschilderte Ansatz überzeugt und war optimal geeignet, die Aufgaben am Referenzobjekt zu lösen.

3 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches nachvollziehbar dargestellt. Der für die Referenz geschilderte Ansatz war erkennbar und geeignet, die Aufgaben am Referenzobjekt zu lösen.

1 Punkt:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches dargestellt. Der für die Referenz geschilderte Ansatz war erkennbar.

e) Beschwerdemanagement

Der Bieter muss zwingend ein Beschwerdemanagement bereithalten. Insofern hat er schriftlich näher zu erläutern, wie Beschwerden hinsichtlich der Einhaltung der vertraglichen Pflichten des Auftragnehmers bei diesem eingebracht werden können und wie und in welcher Zeit diese beantwortet werden. Die Darstellung des Beschwerdemanagements soll einen Umfang von 2 DIN A4-Seiten bei üblicher Schriftgröße nicht überschreiten.

f) Gewichtung Beschwerdemanagement

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, die anschließend gewichtet (10%) werden.

Die Punkte 5, 3 und 1 beinhalten folgende Bewertung:

5 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches erfasst und verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz überzeugt und ist optimal geeignet, die anstehenden Aufgaben zu lösen. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst und benannt und Lösungen angeboten.

3 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches erfasst und im Wesentlichen verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz ist geeignet, die anstehenden Aufgaben zu lösen. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst.

1 Punkt:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches nicht oder unwesentlich erfasst. Der jeweilige Ansatz überzeugt nicht. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden nicht oder unzureichend erfasst.

g) Angaben zum Preis

Es sind die durchschnittlichen Preise der Speisen anzugeben.

Gewichtung: 30%

über 5 EUR, 5 EUR bis 4,5 EUR, bis 4,00 EUR

Punkte 1, 3 oder 5

h) Sonstiges

Das Umsetzungskonzept und das Beschwerdemanagement sind zum Bietergespräch durch den Bieter umfassend zu erläutern und auch in Schriftform, beschränkt auf max. 10 DIN A4- bzw. 2 DIN A4-Seiten in üblicher Schriftgröße, vorzulegen.

Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen erhalten bei sonst gleichwertigen Angeboten die Unternehmen bevorzugt den Zuschlag, die Ausbildungsplätze bereitstellen, sich an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung oder an Ausbildungsverbänden beteiligen. Als Nachweis kann von dem für den Zuschlag vorgesehenen Bieter eine Bescheinigung der für die Berufsausbildung zuständigen Stellen eingeholt werden. Im Falle der Gleichheit mehrerer Angebote entscheidet das Los.

15. Zuschlagserteilung

Der Zuschlag wird bis zum 30.04.2024 erteilt (Zuschlags- und Bindefrist). Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot unter Berücksichtigung der weiteren genannten Kriterien erteilt.

Der Vertrag kommt mit Zuschlagserteilung, d. h. mit Zugang der Mitteilung über den erfolgten Zuschlag zustande. Ein Angebot ist nur wirksam, wenn sich der Bieter bis zu dem vorbenannten Zuschlagszeitpunkt an sein Angebot gebunden hält (Bindefrist). Eine etwaige Aufhebung der Ausschreibung wird den Bietern schriftlich mitgeteilt.

16. Zusatz für ausländische Bieter

Das Angebot sowie jeglicher Schriftverkehr mit dem Auftraggeber sind in deutscher Sprache abzufassen.

Für die Ausführung der Leistung muss der Betrieb des Auftragnehmers, soweit er auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland tätig wird, bei der deutschen für die Arbeiten zuständigen Berufsgenossenschaft angemeldet sein; sofern dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Ist der Auftragnehmer aufgrund internationaler Vereinbarungen von dieser Verpflichtung befreit, so hat er dies durch eine Bescheinigung der deutschen Berufsgenossenschaft zu belegen. Darüber hinaus müssen ausländische Bieter ebenfalls die geforderten Erklärungen und Nachweise als gleichwertige Nachweise ihres Herkunftslandes mit dem Angebot vorlegen. Erklärungen und Nachweise sind in deutscher Übersetzung vorzulegen.

Auf die Verpflichtung des Auftraggebers, die Umsatzsteuer des ausländischen Bewerbers erforderlichenfalls von der Gegenleistung einzubehalten und an das Finanzamt abzuführen, wird hingewiesen.

17. Prüfung der Vergabeunterlagen und Rügepflicht

Es gelten die Angaben zur Rechtsbehelfsbelehrung im Bekanntmachungstext. Zusätzlich bzw. ergänzend wird der Bieter auf folgendes hingewiesen.

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten, wird der Bieter gebeten, sich umgehend mit der ausschreibenden Stelle in Verbindung zu setzen.

Verstöße gegen Vergabevorschriften sind gegenüber dem Auftraggeber unverzüglich nach erfolgter Kenntniserlangung zu rügen. Verstöße, die aufgrund der Bekanntmachung oder der Vergabeunterlagen erkennbar sind, sind innerhalb der in der Rechtsbehelfsbelehrung bekanntgegebenen Fristen gegenüber dem Auftraggeber zu rügen.

Teilt der Auftraggeber mit, dass der Rüge nicht abgeholfen wird, kann nur zeitnah nach Eingang der Mitteilung durch den Bieter ein Nachprüfungsantrag bei der angegebenen Vergabekammer schriftlich gestellt werden, wobei für die Fristwahrung der Eingang des Nachprüfungsantrags bei der Vergabekammer maßgeblich ist.

Im Übrigen wird auf die Angaben zur Rechtsbehelfsbelehrung im Bekanntmachungstext verwiesen.

18. Nicht berücksichtigte Angebote/ Informationspflicht

Der Auftraggeber informiert die Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, rechtzeitig vor dem Vertragsschluss, über den Namen des Bieters, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung sowie über den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses wird informiert.

Durch Abgabe seines Angebots erklärt sich der Bieter damit einverstanden, dass im Falle eines geplanten Zuschlages an einen anderen Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, bei der Vorankündigung Name / Firmierung und Anschrift mitgeteilt werden. Es wird darauf hingewiesen, dass der Bieter mit Abgabe seines Angebotes ebenfalls den Bestimmungen über nicht berücksichtigte Angebote unterliegt.

19. Tag der Absendung dieser Bekanntmachung

16.01.2024

20. Hinweise zu anliegenden Unterlagen

Die ausgefüllten Unterlagen sind rechtsgültig zu unterschreiben und mit den geforderten Nachweisen, Erklärungen und Anlagen zwingend innerhalb der Abgabefrist digital einzureichen. Nicht unterschriebene bzw. formlose Bewerbungen werden im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt bzw. ausgeschlossen. Angebote, die nicht form- oder fristgerecht eingegangen sind, werden ausgeschlossen. Eingereichte Bewerbungsunterlagen verbleiben beim Auftraggeber und werden nicht zurückgesandt.

21. Anlagen

- Ausschreibungsbedingungen (Anlage 1)
- Beschreibung / Ausstattungübersicht (Anlage 1.1 und Anlage 1.2)
- Entwurf Vertrag Schulverpflegung/Nutzungsvertrag (Anlage 2)
- Teilnahmeantrag (Anlage 3)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 4)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung (Anlage 5)
- Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
- Eigenerklärung zur Frauenförderung (Anlage 7)
- Darstellung der Unternehmensreferenz¹ Nr. (Anlage 8)
- Erklärung zum Brutto-Umsatz des Unternehmens (Anlage 9)
- Angaben zum Angebot (Anlage 10)
- EEE-Vordruck
- Matrix 1
- Matrix 2

Ausschreibung Schulessen
Ausschreibungsnummer 01/2024
Anlage 1.1

Beschreibung

Schule: Gymnasium Brandis, Schulstraße 3, 04821 Brandis;
Oberschule Brandis, Poststraße 20, 04824 Brandis;
Grundschule/Hort Brandis, Poststraße 8, 04821 Brandis

Art der Verpflegung: Cook & Freeze oder Cook & Chill

Leistung:

Lieferung und Versorgung der Oberschule und des Gymnasiums Brandis mit Mittagessen durch Warmverpflegung oder durch Cook & Chill - Verfahren, ergänzt durch frische Produkte, Convenience-Produkte, vegetarische Produkte, Getränke; monatlich ca. 4795 Normalessen und weitere 5 % zusätzliche Vorhaltung als Spontanessen oder/und Mehrbedarf allgemein (Nachschlag u.a.); Pausenversorgung für ca. 50 Schüler und Lehrer.

Lieferung und Versorgung der Grundschule mit Hort Brandis mit Mittagessen durch Warmverpflegung oder durch Cook & Chill Verfahren, ergänzt durch frische Produkte oder Convenience-Produkte, vegetarische Produkte, Getränke monatlich ca. 3425 Normalessen und weitere 5 % zusätzliche Vorhaltung als Spontanessen oder/und Mehrbedarf allgemein (Nachschlag u.a.).

Bei der Anzahl 4795 handelt es sich um die Gesamtzahl der über das Buchungssystem angemeldeten Essensteilnehmer während des Schulbetriebes. In der Schulfreien Zeit gibt es regelmäßig 0 Normalesser in der Oberschule und im Gymnasium. Bei der Grundschule gibt es 3425 Normalesser in der Schulzeit. In den Ferienzeiten, die im Übrigen dem Ferienkalender des Freistaates Sachsen zu entnehmen sind, sind Schließzeiten. In den Sommerferien gibt es regelmäßig 3-5 Wochen, in denen Hortbetrieb gegeben ist. Zwischen Weihnachten und Neujahr ist der Hort ebenfalls geschlossen.

Leistungsort: Schulcampus Brandis- Mensa (Mittagessen und Imbissversorgung)
Gymnasium Brandis, Schulstraße 3, 04821 Brandis;
Oberschule Brandis, Poststraße 20, 04824 Brandis;
Grundschule Brandis, Poststraße 8, 04821 Brandis

Es handelt sich um einen Schulkomplex/Schulcampus, in dem die Versorgung mit Mittagessen und Imbissversorgung zentral in einem gesonderten Gebäude/Mensa stattfindet.

Derzeit wird ein Anbau für den Hort der Grundschule und eine Erweiterung der Oberschule geplant und umgesetzt. Die Arbeiten sollen im Sommer 2026 voraussichtlich abgeschlossen sein. Dabei ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unbekannt, ob es bei einem gemeinsamen Mensabereich für den gesamten Schulstandort verbleibt oder beispielweise ein weiterer Mensabereich entsteht. Der Auftraggeber muss sich deshalb auch ein Sonderkündigungsrecht für den hier abzuschließenden Vertrag einräumen.

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche:

Mensa Schulkomplex/Schulcampus, Poststraße 20 in 04824 Brandis

Größe der Küche: ca. 45 m²

Größe der Mensa: ca. 200m²

Folgende Verpflegungssysteme sollen wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen sein:

Lieferung Warmverpflegung

Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)

Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (nachfolgend Anlage 1.2);

Es sind Neuanschaffungen auf Kosten des Auftragnehmers erforderlich (Kühlvittrinen u.a.);

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11.00 - 14.00 Uhr. Die Pausenzeiten für die einzelnen Klassenstufen überschreiten 25 Minuten nicht.

Anzahl der **Essendurchgänge:** 4

Eine **Ortsbesichtigung** ist möglich und ausdrücklich erwünscht.

Besichtigungstermine sind vorab zu vereinbaren mit der ausschreibenden Stelle.

Ansprechpartner: Frau Haase, Tel: 034292/65539

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Miete und Nebenkosten:

In Bezug auf die Produktionsküche wird eine Miete von 300,00 EUR monatlich sowie die zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben zunächst in angemessener monatlicher Pauschale in Höhe von 200,00 EUR vereinbart. Die Nebenkosten werden einmal jährlich abgerechnet. Insofern wird auf den anliegenden Vertrag verwiesen, der im Falle der Zuschlagserteilung abzuschließend ist.

Ausgleich der Miete und der Nebenkosten erfolgt nach Rechnungslegung gegenüber dem Bieter. Eine Abrechnung der Nebenkosten erfolgt jährlich.

Auf die vorstehend beschriebenen möglichen Veränderungen während des laufenden Vertragsverhältnisses wird an dieser Stelle nochmals ausdrücklich hingewiesen.

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

Ausschreibung Schulessen
Ausschreibungsnummer 01/2024
Anlage 1.2

Ausstattungsübersicht

Schule: Schulcampus -Mensa- für die nachfolgenden Schulen
Gymnasium Brandis, Schulstraße 3, 04821 Brandis;
Oberschule Brandis, Poststraße 20, 04824 Brandis;
Grundschule Brandis, Poststraße 8, 04821 Brandis

Ausstattung (Ausgabe-) Küche, Mensa, Nebenräume: jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden

Anzahl

Fettabscheider
Spültisch mit Chromnickelstahlpüle mit 2 Becken
Hauben- Spülmaschine inkl. Be- und Entlüftung mit Zu- und Ablauftisch
Handwasch- und Ausgussbeckenkombination
(2 Seifenspender, Abwurfbehälter, Papierhandtuchspender)
Warmwasseranschluss
Arbeitsflächen
Edelstahlschränke mit Schiebetüren
Ausgabetresen
Gewerbe-Umluftkühlschrank
Besteckbehälter
Servierwagen
Elektroanschluss (2 Starkstromanschlüsse mit mind. 20 kW und 32 Ampere)
Wasser-/Abwasseranschluss
Umkleidebereich für das Personal
WC für das Personal mit Handwaschbecken
Mensa: Tische und Stühle in ausreichender Anzahl

Ausstattungsliste Geschirr und Besteck (für 150 % der teilnehmenden Schüler) jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden

Teller tief
Teller flach
Dessertschalen
Schüsseln (für Tischgemeinschaften)
Messer
Gabeln
Suppenlöffel
Teelöffel
Serviettenspender
Wasserkaraffen

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

Vertrag Schulverpflegung/Nutzungsvertrag

Zwischen
der Stadt Brandis, vertreten durch den Bürgermeister Herrn Arno Jesse, Markt 1-3 in 04821
Brandis

-Auftraggeber/Stadt Brandis-

und

.....

-Auftragnehmer-

wird nachfolgender Vertrag geschlossen.

Der nachfolgende Vertrag zwischen den Parteien bezieht sich vollinhaltlich auf die europaweite Ausschreibung der Stadt Brandis zu den hier vertragsgegenständlichen Leistungen sowie die Ausschreibungsunterlagen der Auftragnehmerin vom 16.01.2024 und das Angebot des Bieters vom Die europaweite Ausschreibung und die ausschreibungsrelevanten Unterlagen einschließlich der dortigen Angaben sind sämtlich Gegenstand dieses Vertrages.

Dem Auftragnehmer ist bekannt, dass der Auftraggeber derzeit einen Anbau für den Hort der Grundschule und eine Erweiterung der Oberschule plant und anschließend umsetzen will. Die Arbeiten sollen im Sommer 2026 voraussichtlich abgeschlossen sein. Dabei ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unbekannt, ob es bei einem gemeinsamen Mensabereich für den gesamten Schulstandort verbleibt oder beispielsweise ein weiterer Mensabereich entsteht. Der Auftraggeber muss sich deshalb nachfolgend auch ein Sonderkündigungsrecht für den hier abzuschließenden Vertrag einräumen.

Der Auftragnehmer ist ausdrücklich auch unter diesen Gegebenheiten bereit, den Vertrag abzuschließen.

§ 1 Inhalt und Gegenstand des Vertrages

1. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung bzw. Zubereitung und Lieferung der zubereiteten Speisen (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil) in der im Rahmen der Angebotsabgabe gewählten Form mit der Möglichkeit der Speisenwahl entsprechend Umsetzungskonzept/Angebot vom und die Ausgabe von Mittagessen in der Mensa von Gymnasium, Oberschule und Grundschule einschließlich Hort sowie Pausenversorgung in der Mensa Gymnasium und Oberschule sowie die Serviceleistungen zum Betrieb und zur Bewirtschaftung der Küche und deren anschließende tägliche Reinigung, Abtransport und Entsorgung der Speisereste und Abfällen, bei Gestellung des Geschirrs (ohne Ersatzgestellung bei Verlust), Gestellung des erforderlichen Personals

und zusätzliche Serviceleistung zur Bestellung inklusive der Möglichkeit der An- und Abbestellung innerhalb angemessener Zeiträume durch die Nutzer der Mittagsversorgung. Reinigung der Tische des Speiseraumes einschließlich des Hoch- und Herunterstellens der Stühle.

2. Vertragspartner der Versorgungsleistung sind die Essensteilnehmer bzw. deren gesetzliche Vertreter und erfolgt auf Rechnung des Bieters. Das Abrechnungssystem wählt der Bieter im Rahmen der Angebotsabgabe und kann dies während der Ausführungszeit nur mit Zustimmung der Stadt Brandis ändern.
3. Es gelten - bei etwaigem Widerspruch im Rang nacheinander:
 - a) die nachfolgenden Vertragsbedingungen nebst in Bezug genommenen Anlagen
 - b) das Umsetzungskonzept des Bieters und dessen Angebot nebst Anlagen vom sowie vom
 - c) die "Besonderen Vertragsbedingungen zu Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen" (Anlage 5 der Angebotsaufforderung)
 - d) die Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
 - e) die "Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung" (Anlage 7)
 - f) Liste Ausstattung, die der Auftragnehmer einbringt
4. Liefer-, Zahlungs- und Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers oder der Auftragnehmerin werden nicht zum Vertragsbestandteil.
5. Der Bruttoangebotspreis, auf welchen sich der Auftragnehmer im Rahmen seines Angebotes zum Ausschreibungsverfahren ebenfalls festlegt, soll je die Herstellung, Lieferung und Ausgabe einer Mittagessens-Mahlzeit (einschließlich Frischobst und/oder Rohkostanteil) umfassen.

§ 2 Liefer- und Leistungsort

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der in der Beschreibung (siehe Anlage 1.1 zur Ausschreibung) aufgeführten Brandiser Schulen, mithin Gymnasium Brandis, Schulstraße 3, 04821 Brandis; Oberschule Brandis, Poststraße 20, 04821 Brandis; Grundschule/Hort Brandis, Poststraße 8, 04821 Brandis, sog. Schulkampus ausdrücklich zu.

§ 3 Leistungszeitraum, Kündigung

1. Der Vertrag beginnt am 01.08.2024 und berücksichtigt zunächst die Schuljahre 2024/2025 2025/2026, 2026/2027 mit Option der Verlängerung 2x um je ein weiteres Schuljahr. Er endet mit Ablauf des 31.07.2027, spätestens (unter Berücksichtigung der Option) mit Ablauf des 31.07.2029.
2. Sollte eine der Vertragsparteien die optionale Vertragsverlängerung um jeweils ein weiteres Schuljahr nicht wünschen, ist dies bis zum 31.07. des Vorjahres schriftlich gegenüber dem Vertragspartner anzuzeigen.
3. Die Parteien sind sich einig, dass die vertraglich vereinbarten Versorgungsleistungen mit dem 01.08.2024 beginnen. Der Auftragnehmer garantiert dies.

4. Der Auftraggeber bemüht sich um eine Übergabe der Räumlichkeiten an den Auftragnehmer vor dem 01.08.2024. Die Parteien streben eine Übergabe der Räumlichkeiten an den Auftragnehmer zum 05.07.2024 an.
5. Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

Schadenersatzansprüche im Falle einer Kündigung aus wichtigem Grund 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:

einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung mit angemessener Fristsetzung:

- ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
- die geschuldeten Leistungen, insbesondere in Bezug auf das von ihm, dem Auftragnehmer, vorgelegte Umsetzungskonzept wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbracht wird oder
- in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt
- über das Vermögen der Firma ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird
- der Auftragnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331ff StGB und § 12 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb anbietet, verspricht oder gewährt
- der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen zustande gekommen ist
- 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. Insbesondere der Verkauf und die Duldung des Verzehrs von Alkohol und der Genuss von Zigaretten u.a. sind nicht vom eigentlichen Zweck der Räumlichkeiten in diesem Vertragsverhältnis umfasst

Der Auftraggeber ist im Übrigen jeder Zeit zur Kündigung des Vertrages aus wichtigem Grund berechtigt, wenn sich wegen der geplanten und umzusetzenden Baumaßnahmen die Situation vor Ort verändert und der Mensabereich durch Einschränkungen oder Erweiterungen oder anderweitig umgestaltet wird.

Dem Auftragnehmer steht in diesem Fall ausdrücklich keinerlei Anspruch auf Schadenersatz wegen der vorzeitigen Vertragsbeendigung u.a. zu.

6. Der Auftraggeber behält sich vor, regelmäßig ohne Ankündigung Kontrollen ausschließlich durch autorisierte Personen und zwar zum Zustand der Küche (Sauberkeit u.a.) und zur Erfüllung des vereinbarten Leistungsumfanges durchzuführen. Beanstandungen sind innerhalb der gesetzten Fristen durch den Auftragnehmer umzusetzen.

Die Nichtumsetzung der Beanstandungen stellt ebenfalls einen wichtigen Grund dar. Dies gilt auch für Beanstandungen durch andere zuständige Ämter (Gesundheitsamt u.a.).

7. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche besonderen Vorkommnisse auch gegenüber der Stadt Brandis anzuzeigen (gesundheitsrelevante Vorkommnisse (Salmonellen) u.a.). Der Verstoß gegen diese Verpflichtung stellt ebenfalls einen wichtigen Grund dar.
8. Liegt einem Bieter die erfolgreiche Zertifizierung im Zeitpunkt der Angebotsabgabe noch nicht vor, so ist er verpflichtet, diese jedenfalls bis zum Auftragsbeginn am 01.08.2024 unaufgefordert nachzureichen. Kommt der Auftragnehmer seiner Verpflichtung zum Nachweis über die Beantragung bzw. die erfolgreiche Zertifizierung nicht nach, so kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund kündigen.
9. In Fällen von teilweiser oder vollständiger Nichtleistung oder nicht unerheblich verspäteter Leistung ist der Auftraggeber berechtigt, auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen. Der Ersatzbeschaffung hat ebenfalls eine angemessene Fristsetzung voranzugehen, es sei denn, es besteht eine besondere Eilbedürftigkeit. Schadensersatzansprüche und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben davon unberührt.
10. Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Schulen sicher zu stellen.

Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage sowie schulfreie Tage, die von der Schule selbst bestimmt werden sowie grundsätzlich Samstage.

Abweichend davon ist die Notwendigkeit sowie der Umfang der Versorgung in den Ferienzeiten mit den Schulen abzustimmen. Soweit eine Versorgung auch in diesen Zeiten von den Schulen für erforderlich gehalten wird, ist sie vom Auftragnehmer zu gewährleisten.

11. Die vom Auftragnehmer für die Anlieferung und Ausgabe zu beachtenden Anfangs- und Endzeiten der Mittagspause bzw. Mittagszeiten sowie die Anzahl von Essensdurchgängen sind der Beschreibung (Anlage 1.1) zu entnehmen.
12. Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Essensausgabe müssen sich den Bedürfnissen der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen.
Die in der Losbeschreibung aufgeführten Zeiträume können sich aus relevanten schulorganisatorischen Gründen ändern. Hierüber wird der Auftragnehmer rechtzeitig informiert. Organisatorische Anpassungen sind für diesen Fall zwischen der Schule und dem Auftragnehmer näher abzustimmen.

§ 4 Leistungsumfang

1. Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend des in der Ausschreibung geregelten Umfangs an Essen und der unter Abschnitt 5. („Leistungsbeschaffenheit“) dieser Anlage definierten Qualitätsanforderungen in eigenen, externen Küchen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber die Produktionsküchen sowie die jeweiligen Nachunternehmer bzw. Zulieferer der einzelnen zuglieferten Produkte im Rahmen seines Umsetzungskonzepte zur Ausschreibung am verbindlich benannt. Änderungen zur Produktionsküche bzw. zu den jeweiligen Nachunternehmern bzw. Zulieferern müssen von dem Auftragnehmer gegenüber dem Auftraggeber vorab angezeigt werden und bedürfen der Zustimmung des Auftraggebers.

2. Der Auftragnehmer 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 amhat der Auftragnehmer verbindlich festgelegt, mit welchem Verpflegungssystem er für die konkrete Schule arbeiten wird. Eine Änderung des Verpflegungssystems während der Vertragslaufzeit ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers möglich.

3. Die Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und zu liefernden Essenportionen ist ein auf Prognosen beruhender, geschätzter Richtwert und veränderbar und ergibt sich im Übrigen aus den Anlagen zu der Ausschreibung. Der Auftraggeber schätzt, dass zum Beispiel in der Oberschule/Gymnasium/Grundschule jeweils bis zu 5 % Spontanessen oder anderweitiger Zusatzbedarf entstehen können. Die Angaben des Auftraggebers über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen deshalb ausdrücklich keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite auch nicht den Umfang der Lieferung. Jegliche Änderungen, insbesondere aber wesentliche Änderungen in Höhe von ca. 10 % (auch Grundlage der Ermittlung der Spontanessen) oder mehr gegenüber den voraussichtlich täglich durchschnittlich zu liefernden Anzahlen der Essenportionen müssen dem Auftragnehmer möglichst frühzeitig mitgeteilt werden (siehe hierzu nachfolgend).

4. Der Auftragnehmer übernimmt in den Schulen insbesondere auch:
 - das Vorbereiten der Essensausgabe bzw. die Bereitstellung der Speisen zur Entnahme durch die Nutzer; Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Küchenhilfsmitteln etc.
 - die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan
 - das Austeilen von Speisen sofern zusätzlich erforderlich
 - die Ab- und Eindeckung im Geschirrsammelsystem
 - das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile
 - die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang
 - die “Spontanreinigung” bzw. erforderliche Zwischenreinigungen
 - die tägliche Reinigung der ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküche
 - mindestens zweimal jährliche Grundreinigung der Ihnen zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten incl. Fenster
 - die sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien. Hierbei ist die Abfallentsorgung des Landkreises Leipzig in der neuesten Fassung zu beachten und einzuhalten.
 - bei eventuell auftretenden Beanstandungen ist eine sofortige Reklamation an die Lieferküche vorzunehmen
 - vom Auftragnehmer sind Handtücher sowie Verbrauchsmittel, wie insbesondere Reinigungsmittel, Seife, Reiniger und Salze für Geschirrspüler, Hygieneartikel für Personal-WC, Servietten, bereitzustellen

Auch soweit in der vorstehenden Liste einzelne Maßnahmen nicht ausdrücklich genannt sein sollten, aber nach Sinn und Zweck zur ordnungsgemäßen Leistungserbringung im Sinne des Leistungsverzeichnisses (Ausschreibungsunterlagen der Auftragnehmerin vom 29.08.2023) bzw. des Angebotes vomerforderlich sind, sind diese durch den Auftragnehmer geschuldet und letztlich in dem zu vereinbarenden Preis pro Portion mitgeschuldet bzw. abgegolten.

5. Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens erforderliche Personal wird vom Auftragnehmer gestellt. Er hat dessen fachliche und menschliche Befähigung (im Umgang mit Kindern und Jugendlichen) 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 Kinder einstellen kann. Beim Personaleinsatz wird vom Auftragnehmer Flexibilität erwartet, insbesondere hinsichtlich räumlicher, sachlicher und zeitlicher Veränderungen.
6. An Wander- oder Ausflugstagen oder ähnlichen Veranstaltungen, an denen alle oder ein Teil der Kinder nicht ganztägig in der Schule sind, hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information durch die jeweilige Schul- oder Hortleitung eine ausreichende, am Angebotstag frisch zubereitete Kaltverpflegung sicherzustellen. Diese ist auf Anforderung der Schule ggf. auch vor 8.00 Uhr dieses Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. der Schule bereitzustellen.

§ 5 Leistungsbeschaffenheit

Speisenangebot

1. Das Speisenangebot muss den Empfehlungen der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung aus 2022 bzw. in der jeweils neuesten Fassung für die Mittagsverpflegung, die Speisenherstellung, die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation jeweils einzuhalten.
Dies konkretisierend aber auch darüber hinaus werden an das Speisenangebot folgende Anforderungen gestellt:
 - 1.1. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend Verordnung EG 834/2007 in der Fassung von 2022 einzusetzen. Ihr Anteil muss immer mindestens dem im Angebot des Auftragnehmers angegebene prozentualen Höhen entsprechen. Der Auftragnehmer soll insbesondere Komponenten aus ökologisch/biologisch erzeugten Zutaten in allen Speisen verwenden. Bietet der Auftragnehmer einzelne Komponenten aus ökologischer/biologischer Landwirtschaft an, wie z. B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen. Der Auftragnehmer hat den Einsatz von ökologischen/biologischen Erzeugnissen in allen Menülinien und verteilt über alle Speisen zu berücksichtigen, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen sollen. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten ökologischen/biologischen Erzeugnisse deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.
 - 1.2. Liegt einem Bieter die erfolgreiche Zertifizierung im Zeitpunkt der Angebotsabgabe noch nicht vor, so ist er verpflichtet, diese jedenfalls bis zum Auftragsbeginn am 31.07.2024 unaufgefordert nachzureichen. Kommt der Auftragnehmer seiner Verpflichtung zum Nachweis über die Beantragung bzw. die erfolgreiche Zertifizierung nicht nach, so kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund kündigen.

2. Der Auftragnehmer hat täglich zu jedem Essen mindestens einen Frischobst- und/oder Rohkostanteil (als Rohgemüse oder Salat) bereitzustellen. Der Auftragnehmer hat den Frischobst- und/oder Rohkostanteil frisch zuzubereiten und kindgerecht zu portionieren.

Dabei hat der Auftragnehmer folgende Lebensmittelmengen bereitzustellen: bei Frischobst 110 – 125 g pro Kind, bei Gemüse oder Salat 75 – 85 g pro Kind. Auf Anforderung der Schule hat der Auftragnehmer das Obst bzw. Gemüse stiegenweise zur Selbstzubereitung bzw. Selbstentnahme abzuliefern.

3. Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen, synthetische Konservierungsstoffe und Süßstoffe nicht enthalten sind.
4. Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in der Fassung von 2022 bzw. in der jeweils neuesten Fassung einsetzen, soweit dies mit dem gewählten Verpflegungssystem korrespondiert.
5. Der Auftragnehmer hat ethische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen und Essensteilnehmern mit besonderen ethischen und religiösen Aspekten die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung entsprechender Speisen zu ermöglichen.
Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen nach Attesteinreichung die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung eines Diätessens zu ermöglichen.
6. Sofern der Auftragnehmer eine Süßspeise alle 2 Wochen als Hauptgericht anbietet, ist auf Wunsch der Schule zusätzlich eine Suppe vorab zu reichen.
7. Auf Wunsch der Schule hat der Auftragnehmer das Speisenangebot als Einzelkomponenten anzuliefern und auszugeben.
8. Bei der Verwendung von Fleisch- und Fleischprodukten hat der Auftragnehmer die Vorgaben der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in der Fassung von 2022 bzw. in der jeweils neuesten Fassung einzuhalten.
9. Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
10. Beim Einsatz von folgenden Produkten sind vom Auftragnehmer die Besonderen Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (siehe Anlage 6) zu beachten:
 - Kaffee, Kakao, Tee
 - Südfrüchte, Fruchtsäfte
 - Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren
 - Fischereiprodukte

Für Produkte, die innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes hergestellt wurden, ist eine Herkunftsbescheinigung ausreichend. Für Produkte, die außerhalb der des

Europäischen Wirtschaftsraumes hergestellt wurden, ist ein Nachweis erforderlich. Geeignete Nachweise findet man u.a. hier: www.kompass-nachhaltigkeit.de.

Sofern und soweit der Auftragnehmer bezüglich eines vorgenannten Produktes, das er im Rahmen der Auftragserfüllung einsetzt, keinen entsprechenden Nachweis erbringen kann, muss er diesbezüglich die als Anlage beigefügte Eigenerklärung abgeben.

Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens 3 Monate nach letztmaligem Einsatz der Produkte zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren und auf Aufforderung durch den Auftraggeber vorlegen.

11. Die Portionsgrößen hat der Auftragnehmer an den Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in der Fassung von 2022 bzw. in der jeweils neuesten Fassung zu orientieren.
12. Für alle Verpflegungssysteme hat der Auftragnehmer die jeweiligen Vorschriften einzuhalten und zu gewährleisten.
13. Es sind, insbesondere durch die Nachunternehmer, Fahrzeuge einzusetzen, die für den jeweiligen Zwecke des Transportes geeignet sind.

Speisepläne

1. Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplangestaltung den Empfehlungen der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in der Fassung von 2022 zu folgen.
2. Darüber hinaus werden an die Speisepläne des Auftragnehmers folgende Anforderungen gestellt:
 - Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Werden die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z. B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z. B. „Piratenmenü“) verwendet, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen
 - Die Hauptkomponenten sind jeweils an 1. Stelle zu benennen
 - Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
 - a) Fleisch und Fleischbestandteile und die Tierart, von der sie stammen
 - b) die eingesetzten Bioprodukte
 - c) Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 zuletzt geändert 01.01.2028 (Lebensmittelinformationsverordnung) zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören
 - d) Soßen müssen jeweils in ihrer Art benannt sein

Abfallvermeidung, Verpackungen

1. Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:
 - Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker, Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht
 - Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig
 - Einzelverpackte Fertigdesserts (z. B. Joghurt im Becher) werden nicht eingesetzt, Ausnahmen sind beim Kaltverpflegungs-Angebot möglich

- Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt
 - Es dürfen nur ungebleichte Back-/Koch- und Heißfilterpapiere 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 aufbewahren. Speiseabfälle sind vom Auftragnehmer entsprechend den geltenden Regelungen des Landkreises Leipzig abzutransportieren
2. Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Für die Aufstellung der Wertstoffbehältnisse sowie der ordnungsgemäßen und schadlosen Verwertung in zugelassenen Behandlungsanlagen ist der Auftragnehmer selbst verantwortlich. Der Auftragnehmer ist lediglich verpflichtet, entsprechende Nachweise auf Aufforderung durch den Auftraggeber vorzulegen.

§ 6 Nutzung von Räumen und Einrichtungen der Schule des Auftraggebers, Nebenkosten, Instandsetzung

1. Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der Beschreibung (Anlage 1. und 1.1) zu entnehmen. Darüber hinaus liegt diesem Vertrag eine Liste derjenigen Ausstattungsgegenstände an, die der Auftragnehmer mitbringt.
2. Eine Benutzung der Räume durch den Auftragnehmer zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
3. Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume und Anschlüsse sowie Energie und Wasser/Abwasser, wie vorhanden, zur Verfügung gestellt, sofern nicht nachfolgend bzw. vorstehend etwas anderes geregelt ist. Erforderliche Änderungen der Anschlussleistungen sind durch den Auftragnehmer zu veranlassen und zuvor mit dem Auftraggeber abzustimmen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zu äußerst sparsamem Verbrauch von Strom, Wasser und Heizung und zu einer täglichen entsprechenden Prüfung.
4. Die Küche und das in der Küche vorhandene Mobiliar und Einrichtungsgegenstände („Grundausstattung“), siehe hierzu die Ausstattungsübersicht in Anlage 1. und 1.1 zur Beschreibung werden durch den Auftraggeber zur Nutzung entgeltlich bereitgestellt.
5. Insofern wird zwischen den Vertragsparteien eine Miete von 300,00 EUR monatlich sowie die zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben und zunächst in angemessener monatlicher Pauschale in Höhe von 200,00 EUR vereinbart.
6. Die Nebenkosten werden einmal jährlich abgerechnet.

7. Ausgleich der Miete und der Nebenkosten erfolgt nach Rechnungslegung durch den Auftraggeber gegenüber dem Auftragnehmer. Eine Abrechnung der Nebenkosten erfolgt jährlich.
8. Vor Beginn der Leistung muss gemeinsam mit dem Auftraggeber ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände erstellt werden, die bereits vorhanden sind. Mit der Unterzeichnung des Übergabeprotokolls durch den Auftragnehmer gilt die Küche und das in der Küche vorhandene Mobiliar bzw. Einrichtungsgegenstände und Ausstattungsgegenstände als beanstandungsfrei abgenommen. Weiterhin ist eine Liste anzufertigen und dann dem Auftraggeber zu übergeben, mit denjenigen Gegenständen, die der Auftragnehmer im Rahmen der Vertragserfüllung einbringt.
9. Notwendige Ersatzbeschaffungen sind durch den Auftragnehmer durchzuführen. Dies gilt jedoch nur für diejenigen Einrichtungsgegenstände bzw. Ausstattung, die durch den Auftraggeber eingebracht worden sind. Bei Auftragsende hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber die Ankaufmöglichkeit zum Zeitwert einzuräumen.
10. Die im Übrigen durch den Auftragnehmer benötigten Einrichtungsgegenstände zur Umsetzung des vereinbarten Verpflegungssystems bringt der Auftragnehmer selbst und auf eigene Kosten ein und ersetzt diese auch erforderlichenfalls auf eigene Kosten. Diese Einrichtungsgegenstände bleiben im Eigentum des Auftragnehmers. Diese Einrichtungsgegenstände sind bei Vertragsende durch den Auftragnehmer vollständig und auf eigene Kosten zu entfernen, es sei denn, die Parteien treffen vorab einvernehmlich eine andere Absprache.
11. Sollte über die vorhandene Grundausstattung hinaus insbesondere für die beabsichtigte Verpflegungsform weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses/diese der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber und Zustimmung des Auftraggebers. Eine Kostenbeteiligung des Auftraggebers ist verhandelbar. Im Übrigen ist der Auftragnehmer nach Vertragsende verpflichtet diese Einbauten auf eigene Kosten wieder zu entfernen, es sei denn, die Vertragsparteien finden andere Absprachen.
12. Wenn der Auftragnehmer beabsichtigt, eine Änderung der Anordnung der Sitzplatzbereich vorzunehmen, hat er vorab eine schriftliche Genehmigung des Auftraggebers einzuholen.
13. Der Auftraggeber ist Ansprechpartner für den Auftragnehmer für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik, soweit diese durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt wurde, und ist vor Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte des Auftraggebers zu kontaktieren. Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
14. Der Auftragnehmer trägt jegliche Reparaturkosten und Ersatzbeschaffungskosten sowie Wartungskosten insbesondere für den Fettabscheider. Bei Auftragsende hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber die Ankaufmöglichkeit zum Zeitwert einzuräumen. Der Auftragnehmer trägt auch sämtliche erforderlichen Wartungskosten.

15. Der Auftragnehmer hat Schönheitsreparaturen auf seine Kosten im Küchenbereich regelmäßig durchzuführen, insbesondere dann, wenn diese durch die Genehmigungsbehörden verlangt werden.
16. Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur insoweit verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung nötig und erforderlich ist und auch nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Auftraggebers. Diesbezüglich auf Kosten des Auftragnehmers angestrebte Einzelmaßnahmen und bauliche Veränderungen (wesentliche) 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.
17. Die Gebäudereinigung inkl. Fensterreinigung (die Fensterreinigung erfolgt je nach Bedarf) für die überlassenen Räumlichkeiten wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt. Hierzu zählt auch nach Beendigung der Essenausgabe die Reinigung der Tische, an welchen gespeist worden ist. Die Einbeziehung der Kinder- und Jugendlichen aus erzieherischen Gründen und unter Absprache mit dem Schulpersonal ist möglich.
18. 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 durch den Auftragnehmer einzuhalten. Es ist untersagt die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen. Über den Verlust von Schlüsseln ist der Auftraggeber sehr zeitnah zu informieren. Die Kosten der Ersatzbeschaffung trägt der Auftragnehmer.
19. Der Auftraggeber kann durch autorisierte Personen die genutzten Räume (Küche) jederzeit unangemeldet insbesondere zu Kontrollzwecken, wie unter § 3 Nr. 5 schon geregelt, betreten und zwar nur in Hygienekleidung.
20. 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. Die Parkflächen sind insofern mit der Schulleitung abzustimmen. Die Baumaßnahmen, die auf dem Schulcampus umgesetzt werden, können den An- und Abfahrtsverkehr und das Parken behindern. Dem ist Rechnung zu tragen.
21. Besondere Sorgfalt und Vorsichtspflicht ist beim Befahren des Schulhofes geboten.
22. Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Auftragnehmer ausschließlich von einer qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Eine Kopie des Prüfprotokolls mit dem Prüfergebnis ist dem Auftraggeber auf Anforderung unverzüglich zuzusenden.

§ 7 Festpreisregelung

Der Auftragnehmer sichert zu, dass es sich bei den von ihm im Umsetzungskonzept/Angebot vomangebotenen Speisenpreise um Festpreise handelt. Die Speisenpreise sind für die Vertragslaufzeit bis zum 31.07.2027/2029 kalkuliert. Etwas anderes kann sich nur dann ergeben, wenn sich die gesetzlichen Rahmenbedingungen (Mehrwertsteuer, Mindestlohn u.a.) ändern.

§ 8 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. Dies gilt insbesondere für die Nachunternehmer bzw. Zulieferer, die durch den Auftragnehmer ambenannt worden sind oder die im Verlaufe der Vertragsabwicklung durch diesen nach vorheriger Zustimmung des Auftraggebers benannt 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 eine Betriebshaftpflichtversicherung deren Deckungssummen für Personenschäden mindestens 3.000.000,00 EUR, bei Sachschäden mindestens 2.000.000,00 EUR beträgt im Rahmen der Ausschreibung nachzuweisen und während der gesamten Vertragslaufzeit vorzuhalten.

§ 9 Bestellung

1. Der Auftragnehmer muss das im Rahmen der Ausschreibung angebotene vertragsgegenständliche Bestell- und Abrechnungssystem anwenden, für welches er im Übrigen selbst verantwortlich ist. Die Anwendung eines modernen bargeldlosen Kassierungssystems bei privatrechtlichen Verträgen ist in diesem Zusammenhang wünschenswert.
2. Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicher zu stellen. Abbestellungen des gewählten Essens bei Vollkostenzahlern sind bis 8:00 Uhr am gleichen Tage zu ermöglichen.
3. Sämtliche Inkassotätigkeiten sind auf eigene Verantwortung und Kosten des Auftragnehmers durchzuführen. Das Inkassoverfahren ist so zu organisieren, dass Eltern mindestens 5 Tage vor Einstellung der Lieferung an das Kind 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 das Kind vom Essen ausgeschlossen wird.

4. Ein Muster der vorgesehenen privatrechtlichen Verträge ist dem Auftraggeber im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens zum Umsetzungskonzept 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.
5. Der Auftragnehmer hat den Schulleitungen den Monatsspeiseplan jeweils im Voraus zu senden sowie den Essenteilnehmern in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen.

§ 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 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 Zeiten und Temperaturen der Speisenherstellung und Abfüllung im Thekenbereich ist vom Auftragnehmer ein Dokument zu erstellen und täglich zu führen. Dieses Dokument ist 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 aufzubewahren. Die Anforderungen gemäß Lebensmittelhygiene Verordnung EG Nr. 852/2004 (zuletzt geändert 2009) 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 weiterverarbeitet. Es handelt sich hierbei insbesondere um Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Tariftreue, des Bio-Anteils, der ILO-Kernarbeitsnormen, um Einkaufslisten und Rezepturen.
5. Der Auftraggeber hat einen Verpflegungsausschuss gebildet. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens, hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen der Zeiten der Speisenherstellung u.a.
6. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Verpflegungsausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen desselben angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen von diesem mit einer Frist von zwei Werktagen beantwortet. Der Auftragnehmer kann durch den

Verpflegungsausschuss zu dessen Sitzungen geladen werden und hat dann an diesen teilzunehmen.

7. Es ist ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement zu führen.

§ 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, versalzenes Essen, wird eine Nachfrist von bis maximal 60 Minuten für eine Ersatzlieferung des gesamten Essens gewährt. Erfolgt diese nicht oder verspätet, macht sich der Auftragnehmer schadenersatzpflichtig.

§ 12 Schlussbestimmungen/Gerichtsstand

1. Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für die Änderung oder Aufhebung dieser Klausel.
2. Mündliche Nebenabreden bestehen nicht.
3. Sind oder werden einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Vertragspartner werden in diesem Fall die ungültige Bestimmung durch eine andere ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung in zulässiger Weise am nächsten kommt.
4. Die Parteien vereinbaren als Gerichtsstand Leipzig.

Brandis, den

Unterschrift Auftraggeberin

Unterschrift Auftragnehmerin

Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- das geltende Gleichbehandlungsrecht sowie das Sächsische Frauenförderungsgesetz zu beachten
- alle geeigneten Maßnahmen der Frauenförderung und der Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie durchzuführen
- sicherzustellen, dass zur Vertragserfüllung eingeschaltete Nachunternehmer das geltende Gleichbehandlungsrecht sowie das Sächsische Frauenförderungsgesetz beachten sowie alle geeigneten Maßnahmen der Frauenförderung und der Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie durchführen. Eine Verletzung dieser Verpflichtung durch den Nachunternehmer wird dem Auftragnehmer zugerechnet

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmenden 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 Nachunternehmenden begangen wird.

Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer 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 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

Ausschreibung Schulessen
Ausschreibungsnummer 01/2024
Anlage 6

Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen

Ich erkläre/Wir erklären, dass

die Vorlage eines Nachweises darüber, dass die vertraglich vereinbarte Lieferung der Ware im Rahmen der Auftragsdurchführung "Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schul- oder Kindertagesstättenmittagessen (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil und inkl. Getränk) nicht unter Missachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind, nicht möglich ist.

Trotz intensiven Bemühens konnten diesbezügliche Zertifikate nicht ermittelt werden.

Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung meinen/unseren Ausschluss von weiteren Auftragserteilungen zu Folge haben und mein/unser Unternehmen bis zur Dauer von drei Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge ausgeschlossen werden kann.

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

Eigenerklärung zur Frauenförderung

Ich erkläre/Wir erklären, dass,

- ich/wir das geltende Gleichbehandlungsrecht sowie das Sächsische Frauenförderungsgesetz beachten
- ich/wir alle geeigneten Maßnahmen der Frauenförderung und der Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie durchführen
- ich/wir sicherstellen, dass zur Vertragserfüllung eingeschaltete Nachunternehmer das geltende Gleichbehandlungsrecht sowie das Sächsische Frauenförderungsgesetz beachten sowie alle geeigneten Maßnahmen der Frauenförderung und der Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie durchführen. Eine Verletzung dieser Verpflichtung durch den Nachunternehmer mir / uns zugerechnet

Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung meinen/unseren Ausschluss von weiteren Auftragserteilungen zu Folge haben und mein/unser Unternehmen bis zur Dauer von drei Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge ausgeschlossen werden kann.

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

Ausschreibung Schulessen,
Ausschreibungsnummer 01/2024
Anlage 8

Darstellung der Unternehmensreferenz Nr.:

Referenzprojekt für:	Schul- bzw. Kitaessen
Referenz: (Firmenname) Bieter/ Mitglied der Bietergemeinschaft / Unterauftragnehmer von:	
Angabe des Referenzprojektes, d.h. Name und Standort und Art der Einrichtung:	Leistungszeitraum: von (MM/JJ) bis (MM/JJ)
Auftragsgegenstand, Angabe der Art der geschuldeten Leistungen (Herstellung, Lieferung und Ausgabe) und des Verpflegungssystems:	Auftragsvolumen: (Anzahl der durchschnittlich pro Tag hergestellten, gelieferten und ausgegebenen Essensportionen)
Beschreibung des Projektes:	
Beschreibung der Aufgaben im Projekt: (bei Beteiligung mehrerer Unternehmen/Aufgabenteilung, Ihr Aufgaben- und Verantwortungsbereich)	
Auftraggeber mit Ansprechpartner: (Name, Adresse, Telefon, E-Mail-Adresse)	

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

Bei mehreren Referenzen ist für jede Referenz ein gesondertes Blatt auszufüllen

Erklärung über den Bruttoumsatz des Unternehmens

Firmierung / Name	
Hauptsitz mit Anschrift	
ggf. Niederlassung in Sachsen	
Bruttogesamtumsatz des Unternehmens der letzten drei Geschäftsjahren	im Geschäftsjahr 2021 : _____ im Geschäftsjahr 2022 : _____ im Geschäftsjahr 2023 : _____
Bruttogesamtumsatz des Unternehmens der letzten drei Geschäftsjahre in dem Geschäftsbereich Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbare Einrichtungen. Anzugeben ist jeweils die Summe der im vorgenannten Geschäftsbereich im betreffenden Jahr erzielten Umsätze	im Geschäftsjahr 2021 : _____ im Geschäftsjahr 2022 : _____ im Geschäftsjahr 2023 : _____

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

Ausschreibung Schulessen,
Ausschreibungsnummer 01/2024
Anlage 10

Angaben zum Angebot

Angabe des verantwortlichen Mitarbeiters bzw. der verantwortlichen Mitarbeiterin für die Kundenbetreuung	
Verbindliche Angabe der Art des angebotenen Verpflegungssystems	
Verbindliche Angabe der Art des angebotenen Bestell- und Abrechnungssystems	
Verbindliche Angabe, von welchem Standort das Essen beliefert wird, Angabe entbehrlich bei Produktionsküche	
Angabe der Höhe des angebotenen Bioanteils	
Angabe der Länge der maximalen Warmhaltezeit	
Darlegung des Beschwerdemanagements	Bitte fügen Sie Ihre Ausführungen zum Beschwerdemanagement gemäß 12. der Angebotsaufforderung im geforderten Umfang anbei
Darlegung des Umsetzungskonzepts	Bitte fügen Sie Ihre Ausführungen zum Umsetzungskonzept gemäß 12. der Angebotsaufforderung im geforderten Umfang anbei
Stellt Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereit?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Wie viel Ausbildungsplätze stellt Ihr Unternehmen bereit?	
Um welche konkreten Ausbildungsberufe handelt es sich?	
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an Ausbildungsverbänden?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel

