



Stadt Leipzig

Amt für Schule
Kröbelstraße 9
04317 Leipzig

Leistungsbeschreibung

**Abschluss eines Liefer- und Dienstleistungsvertrages zur
Speisenversorgung für die Quartiersschule Ihmelsstraße in
Trägerschaft der Stadt Leipzig**

Stand: 02. April 2024

Inhaltsverzeichnis

I. Schulkonzept

| | | |
|---------|--|----|
| 1. | Allgemeine Angaben zur Vergabe der Speisenversorgung an Schulen..... | 4 |
| 1.1 | Leistungsgegenstand..... | 4 |
| 1.2 | Leistungszeitraum..... | 5 |
| 1.3 | Leistungsort..... | 6 |
| 1.4 | Verfahrensart..... | 6 |
| 1.4.1 | Teilnahmewettbewerb..... | 6 |
| 1.4.2 | Verhandlungsverfahren..... | 6 |
| 2. | Leistungsbeschaffenheit..... | 6 |
| 2.1 | Allgemeine Anforderungen an das Speisenangebot..... | 7 |
| 2.1.1 | Mittagessen..... | 7 |
| 2.1.3 | Sonderkostverpflegung..... | 8 |
| 2.1.4 | Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte..... | 9 |
| 2.1.5 | Getränkeversorgung..... | 9 |
| 2.1.6 | Speiseplanung..... | 9 |
| 2.1.7 | Nachhaltigkeit..... | 10 |
| 2.1.8 | Rechtliche Bestimmungen..... | 11 |
| 2.2 | Bewirtschaftung und Servicedienstleistungen..... | 12 |
| 2.2.2 | Anlieferung..... | 13 |
| 2.2.3 | Personaleinsatz..... | 13 |
| 2.2.3.1 | Rechtlicher Rahmen..... | 13 |
| 2.2.4 | Serviceleistungen..... | 14 |
| 2.2.5 | Qualitätsmanagement..... | 14 |
| 2.2.6 | Bestellsystem..... | 14 |
| 2.2.7 | Kassierung..... | 16 |
| 2.2.8 | Entsorgung..... | 17 |
| 2.2.9 | Hygiene..... | 17 |
| 2.2.10 | Versorgungsbedingungen..... | 17 |
| 2.2.11 | Instandhaltung..... | 18 |
| 2.2.12 | Havarien..... | 19 |
| 2.3 | Schließzeiten, Havarien und Schließungen..... | 19 |
| 2.3.1 | Schließzeiten..... | 19 |
| 2.3.2 | Schulschließung..... | 19 |
| 2.3.3 | Havarien..... | 19 |
| 2.4 | Schweigepflicht/ Datenschutz..... | 20 |
| 3. | Verfahrensablauf zum Abschluss eines Liefer- und Dienstleistungsvertrages..... | 21 |
| 3.1 | Teilnahmewettbewerb..... | 21 |
| 3.2 | Angebotseinreichung..... | 21 |
| 3.2.1 | Angebotsinformation..... | 21 |

| | | |
|-------|---|----|
| 3.2.2 | Musterspeiseplan | 23 |
| 3.2.3 | Preiskalkulation | 23 |
| 3.2.4 | Preisanpassungen..... | 24 |
| 3.3 | Verhandlungsverfahren | 24 |
| 4. | Vergabe der Leistung | 25 |
| 4.1 | Auswahlverfahren der Quartiersschule..... | 25 |
| 4.1.1 | Wichtung | 25 |
| 4.2 | Auswertung der Ergebnisse und Auftragserteilung durch die Vergabestelle | 26 |
| 4.2.1 | Wertung des Wertungspreises | 27 |
| 4.2.2 | Wertung der benoteten Kategorien..... | 27 |
| 4.2.3 | Auftragserteilung durch die Vergabestelle | 28 |
| 5. | Vertragliche Regelungen..... | 29 |
| 5.1 | Vertragsgegenstand | 29 |
| 5.2 | Kündigung des Liefer- und Dienstleistungsvertrages..... | 29 |
| 5.3 | Leistungen und Leistungsänderung..... | 30 |
| 5.4 | Nachunternehmer..... | 30 |
| 5.5 | Personal..... | 30 |
| 5.6 | Beendigung des Schulspeisungsvertrages | 31 |
| 5.7 | Zahlungsmöglichkeiten und Mahnungen | 31 |
| 5.8 | Rechnungslegung..... | 31 |
| 5.9 | Chipkarten | 32 |
| 5.10 | Sicherheitsleistungen..... | 32 |
| 5.11 | Salvatorische Klausel..... | 32 |

I. Schulkonzept/Schulprofil

Die Quartiersschule Ihmelsstraße ist ein Bildungsstandort mit zwei eigenständigen Schulen. Am Standort Krönerstraße 3 in 04315 Leipzig befinden sich die Schule Ihmelsstraße, Oberschule sowie die Schule Ihmelsstraße, Gymnasium.

Die Quartiersschule Ihmelsstraße beherbergt als Campus ein Gymnasium im Aufbau mit aktuell ca. 130 Schülerinnen und Schülern (SuS) sowie eine Oberschule mit aktuell ca. 480 Schülerinnen und Schülern (SuS). Im Schuljahr 2024/2025 werden weitere 200 SuS im Gymnasien hinzukommen. Eine Steigerung der Schülerzahlen ist bis zu 530 SuS in der Oberschule möglich. Die Gesamtkapazität des Gymnasiums liegt bei maximal 1.400 SuS.

Die Quartiersschule vereint für den Leipziger Osten die Vision eines Schulstandortes (Oberschule, Gymnasium, Stadteilhaus, Sporthallen), der sein Bildungsprofil aus den Qualitäten, Stärken und Bedarfen des umliegenden Quartiers entwickelt und definiert. Dieser bedient sich zur optimalen Erfüllung seines Bildungsauftrags vieler Potenziale aus dem umgebenden Stadtteil und baut dazu gezielt Kooperationen mit lokalen Akteuren aus Zivilgesellschaft (Kultureinrichtungen, Vereinen und Initiativen) und Wirtschaft auf. Dafür stellt der Standort räumliche und technische Potenziale bereit, um im Stadtteil einen kommunikativen und kulturellen Knotenpunkt zu schaffen. Im Zuge dessen ist im Mehrzweckgebäude das „Stadteilhaus“ räumlich untergebracht. Dazu gehören die Volkshochschule, die Musikschule, die Familienberatungsstelle „fairbund“ und das Quartiersmanagement. Damit ist nicht nur Lernen in einer offenen Bildungslandschaft konzeptionell verankert, sondern damit wird zugleich auch eine stadtteiloffene Begegnungsstätte geschaffen.

Der Leipziger Osten umfasst gemäß Sozialreport der Stadt Leipzig 2023 einen hohen Anteil an Familien mit finanziellen Unterstützungsbedarf und Migrationshintergrund und demgemäß vielen verschiedenen Nationen und Kulturen. Diese Vielseitigkeit und der Quartiergedanke der Schule ist auch in der Speisenversorgung perspektivisch zu bedenken. Obendrein sollte so vielen Familien wie möglich ermöglicht werden, dass ihre Kinder an einer Speisenversorgung teilnehmen.

Beide Schulen verfolgen das Ziel, Verantwortung für ihr Umfeld und ihre Mitmenschen zu stärken sowie das selbstständige und zukunfts zugewandte Arbeiten der Lernenden zu fokussieren. Dafür haben die Schulen besondere Lernformate etabliert. Damit einhergehend stellt auch der Themenbereich „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ eine zentrale Säule des Gymnasiums dar (auch in Verbindung mit dem Profilunterricht perspektivisch ab Klasse 8). Die Verbindung der beiden Schulformen spiegelt sich auch im gemeinsamen Mittagessen wieder. Die Pausenzeiten der Einrichtungen sind angepasst, sodass die Lernenden gemeinsam an der Speisenversorgung teilnehmen können.

1. Allgemeine Angaben zur Vergabe der Speisenversorgung an Schulen

1.1 Leistungsgegenstand

Die Stadt Leipzig beabsichtigt die Vergabe der Speisenversorgung für die Quartiersschule Ihmelsstraße in Trägerschaft der Stadt Leipzig. Die Leistung umfasst die gesamtheitliche Bewirtschaftung der Zubereitungsküche des Schulstandortes.

- Anlieferung von Lebensmitteln und Getränken
- Herstellung von Speisen am Schulstandort
- Bereitstellung von Getränken
- Abschluss privatrechtlicher Verträge mit den Sorgeberechtigten
- Annahme von Bestellungen (Bestellsystem) und Realisierung des gesamten Kassierungsverfahrens
- Essenausgabe
- Geschirrbereitstellung sowie Geschirreinigung
- ganzheitliche Bewirtschaftung

Die Vergabe der Leistung erfolgt im Rahmen eines Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb zum Abschluss eines Liefer- und Dienstleistungsvertrages.

Der Auftragnehmer wird auf eigenes wirtschaftliches Risiko, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung die o. g. Leistungen zu den vereinbarten Vertragsbedingungen und angebotenen Preisen anbieten.

Der Vertragsabschluss zwischen der Stadt Leipzig und dem Auftragnehmer erfolgt für die zu erbringende Gesamtleistung, d. h., für die Anlieferung von Lebensmitteln und Getränken, die Herstellung von Speisen, der Bereitstellung von Getränken sowie den erforderlichen Servicedienstleistungen an dem Schulstandort. Um die Gesamtleistung zu erbringen, sind Bietergemeinschaften, Nachunternehmen und Eignungsleihe möglich und zugelassen.

Ausgehend von den örtlichen Gegebenheiten im Objekt sowie der vorhandenen Ausstattung des Küchenbereichs (Anlage_Einrichtungsplan_Ihmelsstraße) ist eine tägliche Zubereitung der Speisen vor Ort im „Cook & Serve“ Verfahren sicher zu stellen. D. h., die Speisen werden zubereitet und ohne Verweilzeit in heißem Zustand an den Gast ausgegeben (vgl. DIN 10506)

Durch den Bieter ist in der Angebotsinformation unter dem Punkt 5.5 Anlage „Konzeptumsetzung“ die Realisierung des Systems darzustellen. Die angegebene Maximalseitenzahl ist einzuhalten.

Die Leistungserbringung erfolgt in der Regel an fünf Tagen in der Woche. Ausnahmen bilden Ferienzeiten, Feiertage, Schulfreie Tage. Bei Bedarf ist die Versorgung für außerhalb der Schulen stattfindende Veranstaltungen (z. B. Wandertage, Projekttag) mittels Lunchpaketen o. ä. sicherzustellen. Konkrete Absprachen diesbezüglich erfolgen zwischen den Schulen und dem Auftragnehmer.

1.2 Leistungszeitraum

Der Leistungsbeginn ist der 17. Februar 2025. Die Vertragslaufzeit endet am 09. Juli 2027. Dies beinhaltet das zweite Schulhalbjahr 2024/2025 sowie die Schuljahre 2025/2026 und 2026/2027. Eine zweimalige Vertragsverlängerung um jeweils zwei Schuljahre ist im

gegenseitigen Einvernehmen möglich. Die Verlängerung erfolgt jeweils zum 31. Januar des laufenden Schuljahres vor Ablauf des Vertrages zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer und wird schriftlich vereinbart.

1.3 Leistungsort

Die Quartiersschule Ihmelsstraße befindet sich in der Krönerstraße 3 in 04315 Leipzig.

1.4 Verfahrensart

Bei der Vergabe handelt es sich um einen Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb nach § 14 (3) Nr. 2 Vergabeverordnung mit dem Ziel einen Liefer- und Dienstleistungsvertrag mit einem Unternehmen zu schließen.

1.4.1 Teilnahmewettbewerb

Mit Eröffnung des Teilnahmewettbewerbs können interessierte Bewerber/Bieter die Vergabeunterlagen in elektronischer Form abfordern. Die Teilnahmeanträge inklusive der geforderten Unterlagen sind ausschließlich in elektronischer Form über die Vergabeplattform „e-vergabe“ einzureichen.

1.4.2 Verhandlungsverfahren

Die eingereichten Unterlagen werden durch die Vergabestelle des Amtes für Schule geprüft. Sind die Zugangsvoraussetzungen hinsichtlich Eignung und Einhaltung der Mindestanforderungen erfüllt, werden die Bieter zur Abgabe eines Angebots aufgefordert. Nach Prüfung des Angebotes wird zum Verhandlungsverfahren eingeladen. Das Verhandlungsverfahren soll die Möglichkeit bieten, Angaben des Bieters aufzuklären, das Angebot den gestellten Leistungsanforderungen anzupassen und die Umsetzung des Schulkonzeptes darzustellen.

2. Leistungsbeschaffenheit

Die Leistungserfüllung wird in der Gesamtheit aller für die Speisenversorgung des Schulstandortes erforderlichen Lieferungen und Leistungen gem. Punkt 1.1 erwartet. Eingeschlossen sind insbesondere:

- Anlieferung von Lebensmitteln und Getränken
- Herstellung von Speisen am Schulstandort
- Bereitstellung von Getränken
- Abschluss privatrechtlicher Verträge mit den Sorgeberechtigten
- Annahme von Bestellungen (Bestellsystem) und Realisierung des gesamten Kassierungsverfahrens
- Essenausgabe
- Geschirrbereitstellung sowie Geschirreinigung

- ganzheitliche Bewirtschaftung

2.1 Allgemeine Anforderungen an das Speisenangebot

Das Speisen- und Getränkeangebot orientiert sich an den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandards). Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass bei der Zubereitung der Mahlzeiten keine Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe verwendet werden. Auf Palmöl ist grundsätzlich zu verzichten.

2.1.1 Mittagessen

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung und Bereitstellung einer qualitätsgerechten Schülerspeisung. Hierbei ist der Altersspezifik der SchülerInnen Rechnung zu tragen.

Die Zusammenstellung der Speisepläne hat sich an den jeweils aktuellen Vorgaben der DGE (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023) zu orientieren. In der nachfolgenden Tabelle sind die Lebensmittelgruppen benannt, welche entsprechend den Vorgaben der DGE bei einer optimalen Mittagsverpflegung zu berücksichtigen sind.

| Lebensmittelgruppe | Optimale Auswahl |
|---|---|
| Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln | Vollkornprodukte Pseudogetreide Parboiled Reis oder Naturreis Kartoffeln, roh oder vorgegart |
| Gemüse und Salat | Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat |
| Obst | Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten Nüsse und Ölsaaten (ungesalzen) |
| Milch und Milchprodukte | Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: <i>max 3,8 % Fett absolut</i> Käse: <i>max. 30 % Fett absolut</i> Speisequark: <i>max. 5 % Fett absolut</i> -> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten |
| Fleisch und Wurst Fisch und Eier | mageres Muskelfleisch |
| Fette und Öle | Rapsöl ist Standardfett |

| Lebensmittelgruppe | Optimale Auswahl |
|--------------------|---|
| | Lein-, Walnuss-, Oliven- oder Sojaöl Margarine aus den genannten Ölen |
| Getränke | Wasser Früchte- und Kräutertee -> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutat |

Am Schulstandort ist das tägliche Speisenangebot in Buffetttheken (Free Flow) im Rahmen einer Komponentenwahl anzubieten. Folgende Menükomponenten sind täglich anzubieten:

- eine Fisch- oder Fleischkomponente
- eine vegetarische Alternative zur Fisch-/Fleischkomponente
- zwei Sättigungsbeilagen
- zwei Gemüsebeilagen

Das Salat- und Dessertbuffett hat täglich folgende Komponenten zur Auswahl zu beinhalten:

- zwei Salatkomponenten unter Beachtung des Saisonkalenders bzw. Rohkostsalate
- Dressings, Kräuter, Gewürze, Öle
- eine Dessertkomponente - erwartet werden hauptsächlich frisches Obst

Der Speiseplan hat konkrete Angaben zu den einzelnen Menükomponenten sowie des Salat- und Dessertbuffetts zu enthalten. (Anlage_Musterspeiseplan_Ihmelsstraße).

2.1.2 Pausenversorgung/Kioskangebot

Es ist kein Kioskangebot durch den Bieter gewünscht, da die SuS der beiden Schulen eigenständig ein Kioskangebot organisieren.

2.1.3 Sonderkostverpflegung

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

2.1.4 Berücksichtigung ethischer und religiöser Aspekte

Schülerinnen und Schülern mit religiösem Hintergrund ist die Teilnahme an der Speiserversorgung ohne Einschränkungen zu ermöglichen. Aufgrund der eingangs erwähnten kulturellen Vielseitigkeit am Schulstandort, ist es unabdingbar täglich eine Alternative zur Fleisch- bzw. Fischkomponente anzubieten sowie Einflüsse aus dem Nahen Osten sowie der Balkanregion in der Speiseplanung zu berücksichtigen. Auf das Angebot von Schweinefleisch sollte grundsätzlich nach Möglichkeit verzichtet werden. Über die Notwendigkeit der Berücksichtigung religiöser Aspekte wird der Auftragnehmer durch die Schulleitungen bzw. den Sorgeberechtigten informiert. Der Menüpreis hat dem regulären Menüpreis zu entsprechen. Preisaufschläge sind nicht zulässig.

2.1.5 Getränkeversorgung

Die Getränkeversorgung zum Mittagessen erfolgt in Form von Trinkwasser und Saftschorlen in Karaffen im Buffettbereich. Zur freien Entnahme sind entsprechende Becher bereit zu stellen.

Weiterhin ist eine Trinkbrunnen im Speiseraum vorhanden, welcher für die SuS frei zugänglich ist. Für den Schulstandort wird ein Nachweis über die Trinkwasserqualität zur Verfügung gestellt. Bei Erteilung eines Negativattestes wird die Trinkwasserversorgung vorübergehend eingestellt.

2.1.6 Speiseplanung

Gemäß den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandards, aktuell 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023) sind vollwertige Speisen herzustellen, die den täglichen Energiebedarf und ausreichend Flüssigkeit absichern. Bei der Versorgung soll ein ausgewogenes Verhältnis an energieliefernden Nährstoffen, Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten gewährleistet werden. Die vollwertigen Speisen sind abwechslungsreich anzubieten.

Dabei sind kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie Wünsche und Anregungen der Schulen zu berücksichtigen. Die Speiseplanung ist auf 20 Verpflegungstage auszulegen. Die Speiseplanung ist durch den Auftragnehmer mindestens zwei Wochen im Voraus den Schulen bzw. gegenüber den Sorgeberechtigten zu übergeben bzw. zu veröffentlichen.

Die Erstellung eines Vier-Wochen-Speiseplans hat sich anhand nachfolgender Kriterien für die Mittagsverpflegung im Bereich Mischkost der DGE (aktuell 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023) zu orientieren:

| Lebensmittelgruppe | Häufigkeit |
|---|---|
| Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln | 20 x davon: - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse |
| Gemüse und Salat | 20 x davon: - mind. 8 x als Rohkost - mind. 4x Hülsenfrüchte |
| Obst | mind. 8 x davon: - mind. 4x als Stückobst |
| Milch und Milchprodukte | mind. 8 x |
| Fleisch und Wurst Fisch, Ei | max. 4 x Fleisch/Wurstwaren davon: - mind. 2 x mageres Muskelfleisch 4 x Fisch davon: - mind. 2 x fettreicher Fsch |
| Fette und Öle | Rapsöl ist Standardfett |

2.1.7 Nachhaltigkeit

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

Weiterhin ist während des Vertragszeitraumes die Antragstellung zur Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung - Bio-AHVV) nachzuweisen.

2.1.8 Rechtliche Bestimmungen

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

- Verordnung (EU) Nr. 625/2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts mit den Artikeln:
 - Artikel 1: Lebensmittelhygiene-Verordnung
 - Artikel 2: Tierische Lebensmittelhygieneverordnung
 - Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
- DIN 10506: 2023-03 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10508: 2022-03 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 10514: 2009-03 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
- DIN 10516: 2020-03 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- DIN 10524: 2019-03 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
- DIN 10526: 2017-03 Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10536: 2016-03 Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen
- DIN EN 17735: 2023-02 Gewerbliche Spülmaschinen – Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735: 2022 Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

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

2.2 Bewirtschaftung und Servicedienstleistungen

2.2.1 Bereitstellung und Ausgabe der Speisen

| | Gymnasium | Oberschule |
|------------------------|-------------------|-------------------|
| 1./2. | 8.15 – 9.35 Uhr | 8.05 – 9.35 Uhr |
| Hofpause | | |
| 3./4. | 10.00 – 11.20 Uhr | 10.00 – 11.30 Uhr |
| Hofpause / Mittagessen | | |
| 5./6. | 12.05 – 13.25 Uhr | 12.05 – 13.35 Uhr |
| Pause | | |
| 7./8. | 13.40 – 15.00 Uhr | 13.45 – 15.15 Uhr |

Die pünktliche Bereitstellung der Speisen muss gewährleistet sein. Einzelheiten zur allgemeinen Organisation des gesamten Versorgungsablaufes sind mit den Schulen individuell abzustimmen. Die Ablauforganisation der Speisenausgabe ist so zu gestalten das allen Essenteilnehmern zwanzig Minuten für die Esseneinnahme verbleiben.

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

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

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

Für die Gewährleistung der Temperaturerfordernisse stehen entsprechende Speiseausgabewagen zur Verfügung (Anlage_Einrichtungsplan_Ihmelsstraße).

Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C. Bei Unterschreitung der gesetzlich erforderlichen Temperaturvorgaben hat eine

unmittelbare Reerhitzung der Speisen zu erfolgen. Maßnahmen diesbezüglich sowie erneute Temperaturmessungen usw. sind gemäß den rechtlichen Bestimmungen zu dokumentieren.

2.2.2 Anlieferung

Die Lieferung der Lebensmittel/Speisen steht in Abhängigkeit zur Organisation der Schulen und ist mit den Schulleitungen abzustimmen. Die Anlieferung der Lebensmittel/Speisen hat Frei Verwendungsstelle zu erfolgen.

2.2.3 Personaleinsatz

Ein gesamtheitliches Konzept zum Personaleinsatz ist in der Angebotsinformation unter Punkt 5.4 „Personaleinsatz und -management“ darzustellen.

Das Personal muss mit den unterschiedlichen Entwicklungsphasen der SchülerInnen in den Klassenstufen 5 bis 12 umgehen können.

Das Personal muss die deutsche Sprache sicher beherrschen.

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

2.2.3.1 Rechtlicher Rahmen

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

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

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

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von jeglichen Schadensersatzpflichten Dritter frei, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages durch den Auftragnehmer ergeben. Der

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

2.2.4 Serviceleistungen

Durch den Auftragnehmer sind folgende Dienstleistungen zu realisieren:

- Annahme der gelieferten Lebensmittel/Speisen
- Gesamtheitliche Vorbereitung des täglichen Versorgungsablaufs
- Herstellung von Speisen gemäß der Speisenplanung
- Ausgabe/Bereitstellung der Speisen
- Reinigung sämtlichen anfallenden Geschirrs, Bestecks, Speisenbehältnisse, GN-Behältnisse usw.

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

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

Organisatorische Regelungen, wie bspw. Anlieferungs- und Essenausgabezeiten, Schlüsselverwaltung u. ä., die sich auf die konkreten Bedingungen des Schulstandortes und des Schulbetriebes beziehen, sind zwischen den Schulleitungen und dem Auftragnehmer abzustimmen.

2.2.5 Qualitätsmanagement

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

Die Speisepläne sowie die Statistik zu den Essenteilnehmern (Anlage_Statistik_Ihmelsstraße) sind in elektronischer Form monatlich der Auftraggeberin zuzusenden.

2.2.6 Bestellsystem

Durch den Bieter hat die Annahme von Bestellungen sowie die Kassierung der Menüpreise zu erfolgen. Grundlage dafür ist der Abschluss eines privatrechtlichen Vertrages (Versorgungsvertrag) mit den Sorgeberechtigten zur Versorgung einer Schülerin/eines Schülers.

Der privatrechtliche Vertrag beinhaltet sämtliche Zahlungsmodalitäten zwischen dem Auftragnehmer und den Sorgeberechtigten.

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

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

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

Änderungen an den Musterverträgen sind mit der Auftraggeberin vorab abzustimmen.

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Speisenversorgung erfolgt durch die SchülerIn/den Schüler bzw. die/den Sorgeberechtigten. Bei Krankheit oder Urlaub ist die Versorgung abzumelden. Eine Abmeldung per Telefon, Fax und E-Mail ist täglich bis 08:00 Uhr zu ermöglichen. Beziehungsweise ist die Möglichkeit zu schaffen, dass die bestellte Portion in der Schule bis Ausgabeschluss der Küche abgeholt werden kann. Dies gilt auch für Sonderkostessen sowie ethisch/religiös unbedenkliche Kost.

Durch den Bieter ist für den Vorgang der Abbestellung eine separate Telefonnummer bzw. E-Mail-Adresse bereitzustellen. Anbieterspezifische Bestellsysteme sind möglich, bspw.

Bestellportal auf der Website des Unternehmens, Bestellportal per App o. ä.. In Zusammenarbeit mit den Schulen sind auch Möglichkeiten zur Nutzung der Website der Schule zu prüfen.

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

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

2.2.6.1 Spontanesser

Die Möglichkeit der spontanen Essenteilnahme (Spontanesser) ist einzuräumen, d. h., ein/e SchülerIn entscheidet sich während des Vormittags für die Teilnahme am Mittagessen (Nachbuchung). Voraussetzung dafür ist jedoch, das Vorliegen eines entsprechenden Versorgungsvertrages zwischen Auftragnehmer und Sorgeberechtigten. Die Erhebung eines Aufpreises zum Menüpreis ist zulässig.

2.2.7 Kassierung

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

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

Für die Kassierung dieser Kosten hat durch den Auftragnehmer monatlich eine Rechnungslegung an die entsprechende Bewilligungsbehörde (ausstellende Behörde des Bewilligungsbescheides) zu erfolgen. Ausstellende Behörden der Bewilligungsbescheide für Bildung und

Teilhabeleistungen sind das Sozialamt der Stadt Leipzig oder das Jobcenter Leipzig. Die Rechnungslegung hat an folgende Anschriften zu erfolgen:

- Stadt Leipzig; 50.411 - Bildung und Teilhabe; 04092 Leipzig

oder

- Jobcenter Leipzig; Team 533 - Bildung und Teilhabe; Postfach 100831; 04008 Leipzig

Die gesetzliche Neuregelung in Bezug auf die Finanzierung der Speisenversorgung für anspruchsberechtigte Familien könnte zu einer Erhöhung der Essenteilnehmer führen. Erfahrungswerte in diesem Zusammenhang liegen nicht vor, sodass dies lediglich als Hinweis zu verstehen ist.

2.2.8 Entsorgung

Die im Rahmen des Leistungsumfangs der Mittagessenversorgung am Schulstandort anfallenden Speisereste sowie Verpackungsmaterialien sind durch den Auftragnehmer zu entsorgen. Die damit einhergehenden Kosten trägt der Auftragnehmer. Das für die Entsorgung vertraglich gebundene Unternehmen ist gegenüber der Auftraggeberin spätestens zwei Wochen nach Abschluss des Vertrages schriftlich zu benennen. Für die Entsorgung von BIO-Müll steht ein Konfiskatkühler zur Verfügung.

2.2.9 Hygiene

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

2.2.10 Versorgungsbedingungen

Der Auftragnehmer übernimmt den Küchenbereich einschließlich dem vorhandenen Inventar zur unentgeltlichen Nutzung in dem Zustand, in dem sie sich zum Zeitpunkt der Übergabe befindet (Anlage_Einrichtungsplan_Ihmelsstraße). Erforderliche Ergänzungs- bzw. Ersatzausstattungen sind zur Übernahme zwischen Auftraggeberin und Auftragnehmer abzustimmen bzw. in der Folge zur Sicherung der Hygienebestimmungen durch den Auftragnehmer schriftlich anzuzeigen und zu begründen.

Das übernommene Inventar bleibt Eigentum der Auftraggeberin.

Die Bereitstellung der erforderlichen Geschirr- und Besteckteile inklusive notwendigen Ersatz- bzw. Ergänzungsbedarf innerhalb des Vertragszeitraum ist durch den Auftragnehmer

auf dessen Kosten sicherzustellen. Für die Entnahme von Trinkwasser an den Trinkbrunnen erfolgt die Bereitstellung von Bechern durch den Auftragnehmer. Die Verwendung von Einweggeschirr ist untersagt.

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

Beim Einsatz von Fritteusen ist durch den Auftragnehmer ein Feuerlöscher nach DIN EN 3 vorzuhalten sowie die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben zu gewährleisten.

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

Für den Vertragszeitraum trägt der Auftragnehmer die Kosten des Stromverbrauches im Küchenbereich. Zur konkreten Verbrauchsabrechnung sind die Zählerstände mit Bestätigung durch die Schulleitung jeweils zum Ende der Winterferien und zum Ende der Sommerferien pro Schuljahr der Auftraggeberin vorzulegen. Anhand der abgelesenen Zählerwerte erfolgt die Rechnungslegung zum Stromverbrauch an den Auftragnehmer.

2.2.11 Instandhaltung

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

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

Der Auftragnehmer darf bauliche Veränderungen im und am Nutzungsgegenstand nur mit schriftlicher Erlaubnis der Auftraggeberin vornehmen. Für einen sachgerechten Gebrauch des überlassenen Inventars ist der Auftragnehmer verantwortlich. Durch den Auftragnehmer wird die sach- und fachgerechte Bedienung von Geräten bspw. Geschirrspülmaschinen, Kochgeräten, Kühlschränken usw. gewährleistet. Der Betrieb der Geschirrspülmaschine hat

gemäß den Vorgaben des Herstellers inklusive Einhaltung der Vorgaben zur Verwendung von Spülmittel, Klarspülmittel usw. zu erfolgen. Das vorhandene Edelmobiliar ist mit geeigneter Edelmobiliarpflege zu reinigen.

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

2.2.12 Havarien

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

2.3 Schließzeiten, Havarien und Schließungen

2.3.1 Schließzeiten

In den gesetzlichen Ferienzeiten ist der Schulstandort nicht geöffnet, d. h., es erfolgt keine Speiserversorgung.

2.3.2 Schulschließung

Bei der Schließung des Schulstandortes endet die Speiserversorgung mit Ablauf des letzten Schul-/Ferientages. Schließungen werden dem Auftragnehmer spätestens vier Wochen vor Eintritt durch die Auftraggeberin schriftlich angezeigt. Ein Anspruch auf Ausgleichszahlung aufgrund der Schließung ist ausgeschlossen.

2.3.3 Havarien

In Havariefällen z. B. Wasserschäden etc. wird der Auftragnehmer kurzfristig über erforderliche Maßnahmen durch die Auftraggeberin informiert.

Die entstehenden Mehraufwendungen bspw. weitere Fahrtwege, Aufwendungen für Einzelpackungen usw., welche im Rahmen von Havariemaßnahmen erforderlich werden, trägt der Auftragnehmer.

2.4 Schweigepflicht/ Datenschutz

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

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

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

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

Der Auftragnehmer sichert zu, dass er dem Auftraggeber alle erforderlichen Informationen zum Nachweis der Einhaltung der Vorschriften über Datenschutz und Datensicherheit zur Verfügung stellt und Überprüfungen – einschließlich Inspektionen –, die vom Auftraggeber oder einem anderen von diesem beauftragten Prüfer durchgeführt werden, ermöglicht und dazu beiträgt. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, auf Anfrage mit der Datenschutzaufsichtsbehörde bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zusammen zu arbeiten.

Der Auftragnehmer unterstützt den Auftraggeber unter Berücksichtigung der ihm zur Verfügung stehenden Informationen bei der Einhaltung der in den Artikeln 32 bis 36 EU-DSGVO genannten Pflichten.

Der Auftragnehmer unterstützt den Auftraggeber seiner Pflicht zur Beantwortung von Anträgen auf Wahrnehmung der Rechte der betroffenen Personen nachzukommen.

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

3. Verfahrensablauf zum Abschluss eines Liefer- und Dienstleistungsvertrages

3.1 Teilnahmewettbewerb

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

Mindestvoraussetzungen zur Teilnahme am Wettbewerb:

- Positives Ergebnis der Eignungsprüfung

Sind die Mindestanforderungen erfüllt, wird der jeweilige Bieter zum Wettbewerb zugelassen und zur Angebotsabgabe aufgefordert. Die Anzahl der Bewerber, die von der Auftraggeberin zur Angebotsabgabe erfordert werden, ist unbegrenzt.

3.2 Angebotseinreichung

Das vom Bieter einzureichende Angebot umfasst nachfolgende Unterlagen:

- Angebot
- Vollständig ausgefüllte „Angebotsinformation“
- Ein Musterspeiseplan für 20 Verpflegungstage (Anlage_Musterspeiseplan_Ihmelsstraße)
- Mustervertrag zwischen Auftragnehmer und Sorgeberechtigten
- Vollständig ausgefülltes Preisblatt
- Zertifikate (z.B. DGE-Zertifizierung, Bio-Zertifikat usw.) soweit vorhanden
- Versorgung der Gesamtanzahl (siehe I. Schulkonzept) der zu versorgenden Essenteilnehmer am Standort (es werden keine Mindestabnahmemengen garantiert)
- Bereitstellung von Sonderkost (Eigenerklärung)

3.2.1 Angebotsinformation

Die „Angebotsinformation“ ist die wertungsrelevante Entscheidungsgrundlage für das schulübergreifende Gremium im Rahmen des Auswahlverfahrens (Punkt 4.) Die

„Angebotsinformation“ umfasst einen Fragekatalog mit Kategorien zur gesamtheitlichen Bewirtschaftung des Schulstandortes. Es besteht die Möglichkeit Unternehmensstrategien, Umsetzungsvarianten und spezifische Ausrichtungen darzustellen. Die Angaben in den Angebotsinformationen werden in einer anonymen Gesamtübersicht incl. der konzeptionellen Darstellungen zusammengefasst und den Schulen für das Auswahlverfahren zur Verfügung gestellt.

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

3.2.1.1 Wahrung der Anonymität

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

Mit der finalen Angebotseinreichung sind die Angebotsinformation und der Musterspeiseplan in einer weiter zu verarbeitenden digitalen Version einzureichen. Bitte beachten Sie neben der vorgegebenen Maximalseitenzahl die folgenden Vorgaben:

- keine Bilder,
- Formatierung Arial 11,
- kein FETT-Druck,
- Überschriften unterstrichen
- Schriftfarbe schwarz

Zu verwenden sind die Anlage_Angebotsinformation sowie entsprechenden Anlagen aus der Anlage_Anlagen_Angebotsinformation.

3.2.1.2 Kategorien der Angebotsinformation

Die Angebotsinformation umfasst folgende Kategorien:

1. Angebotsvielfalt
2. Kundenbetreuung/Bestellsystem
3. Personalmanagement
4. Menüpreis

Kategorie 1 – Angebotsvielfalt

In der Angebotsinformation sind Aussagen zu den verwendeten Lebensmitteln, zur Speiseplangestaltung sowie zur Abwechslung und Vielfalt der Speiseplanung zu treffen.

Kategorie 2 – Kundenbetreuung/ Bestellsystem

Die Kategorie beinhaltet Angaben zur allgemeinen Kundenbetreuung des Schulstandortes durch den Bieter sowie zum Ablauf für Bestellungen/Abbestellungen.

Kategorie 3 – Personalmanagement

In dieser Kategorie sind Angaben zur Anzahl an Personal, mit welcher Qualifikation, Kompensation von Personalausfällen, Arbeitsprozessen vor Ort sowie zur firmenspezifischen Personalstrategie vorzunehmen.

Kategorie 4 - Menüpreis

Für das Menüangebot inkl. Salat- und Dessertbuffett ist ein Gesamtmenüpreis zu kalkulieren. Weiterhin ist der Aufpreis für „Spontanesser“ anzugeben.

3.2.2 Musterspeiseplan

Mit Abgabe des Angebotes ist gemäß den Anforderungen an die Speiseplanung ein Musterspeiseplan für 20 Verpflegungstage einzureichen. Für die Wahrung der Anonymität ist für die Erstellung die Anlage_Musterspeiseplan_Ihmelsstraße zu verwenden.

Die Erstellung des Musterspeiseplans hat gemäß den Anforderungen an die Speiseplanung, Punkt 2.1.6 zu erfolgen.

3.2.3 Preiskalkulation

Ab dem Schuljahr 2024/2025 werden ca. 800 SchülerInnen am Schulstandort sein. Die voraussichtliche Essenteilnehmerquote wird auf ca. 50% der Gesamtschülerzahl geschätzt. Die Teilnehmerzahlen unterliegen Schwankungen, welche seitens des Schulträgers nicht vorhersehbar sind bspw. Unterrichtsausfälle, Stundenplanänderungen, schulorganisatorische Maßnahmen usw.. Es werden keine Mindestabnahmemengen garantiert.

Der angebotene Menüpreis sowie der Aufpreis sind als Bruttopreise anzugeben und gelten als Festpreise für den angegebenen Leistungszeitraum.

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

- Personalkosten
- Wareneinsatz inklusive Anlieferkosten

- Zubereitung der Speisen (Produktionskosten)
- Verpackungsmaterialien
- Entsorgungskosten

anzubieten.

3.2.4 Preisanpassungen

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

Der Auftragnehmer hat eine Preiserhöhung gegenüber der Stadt Leipzig, der Schulen und den Sorgeberechtigten, mit denen er Schulspeisungsverträge geschlossen hat, zwei Monate vor deren geplantem Inkrafttreten anzuzeigen.

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

3.3 Verhandlungsverfahren

Das Verhandlungsverfahren bietet u. a. die Möglichkeit die abgegebenen Angebote inhaltlich nachzubessern und an die gestellten Anforderungen anzupassen. Unter Berücksichtigung der im Verhandlungsverfahren erzielten Ergebnisse kann der Bieter ein finales Angebot einreichen, welches abschließend im Auswahlverfahren der Schule gewertet wird. Die Einladungen erfolgen mindestens 3 Werktage vor dem Verhandlungstermin. Durch die Auftraggeberin werden unter Beachtung der Verhandlungsergebnisse die eingereichten Angebote erneut geprüft und ausgewertet. Bei korrektem und vollumfänglichem Angebot gehen die Bieter in die Wertung für den Abschluss eines Liefer- und Dienstleistungsvertrages ein.

4. Vergabe der Leistung

4.1 Auswahlverfahren der Quartiersschule

Die Vergabe der für die Speiserversorgung erforderlichen Lieferungen und Leistungen erfolgt im Ergebnis eines nachgeordneten Wettbewerbes. Dieser umfasst das Auswahlverfahren der Quartiersschule auf Grundlage der Angaben in den Angebotsinformationen auf Basis der angegebenen Wichtung (Punkt 4.1.1)

Das Auswahlverfahren obliegt der Eigenverantwortung der Quartiersschule. In diesem Auswahlverfahren bewertet ein schulübergreifendes Gremium die Bieter in anonymisierter Weise anhand der vorliegenden Angebotsinformationen mittels eines Schulnotensystems.

Das schulübergreifende Gremium besteht aus der Schulkonferenz der Oberschule sowie der Schulkonferenz des Gymnasiums.

Die abschließende Auswertung der Wertungsergebnisse erfolgt durch die Vergabestelle.

4.1.1 Wichtung

Das in Eigenverantwortung der Quartiersschule durchzuführende Auswahlverfahren basiert auf folgendem Wichtungsmodell:

| Kategorie | Wichtung in % |
|-------------------------------|---------------|
| Angebotsvielfalt | 25 |
| Kundenbetreuung/Bestellsystem | 10 |
| Personalmanagement | 15 |
| Preis | 50 |

Das schulübergreifende Gremium wertet die Bieter anhand der anonymisierten Angebotsinformationen in den einzelnen Kategorien unter Abwägung der eigenen Prioritäten/Interessenlagen und nimmt eine entsprechende Benotung gemäß folgender Definition vor:

| | |
|---|--|
| 1 | <p>Angebot entspricht den Erwartungen in allen Aspekten zur vollsten Zufriedenheit.</p> <p>Die Bewertung mit der Note 1 entspricht einer Bewertung im obersten Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur vollsten Zufriedenheit, wenn es allen Anforderungen an die geforderten Leistungen in besonderem Maße entspricht, insbesondere sämtliche der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte umfassend und vollständig abbildet.</p> |
| 2 | <p>Angebot entspricht den Erwartungen in den meisten Aspekte zur vollen Zufriedenheit.</p> <p>Die Bewertung mit der Note 2 entspricht einer Bewertung im oberen Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur vollen Zufriedenheit, wenn es den meisten Anforderungen an die geforderten Leistungen entspricht, insbesondere die meisten der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte vollständig abbildet.</p> |
| 3 | <p>Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegenden Aspekten zur vollen Zufriedenheit.</p> <p>Die Bewertung mit der Note 3 entspricht einer Bewertung im oberen mittleren Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur vollen Zufriedenheit, wenn es den Anforderungen an die geforderten Leistungen überwiegend entspricht, insbesondere die überwiegenden der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte vollständig abbildet.</p> |
| 4 | <p>Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegenden Aspekten zur Zufriedenheit.</p> <p>Die Bewertung mit der Note 4 entspricht einer Bewertung im unteren mittleren Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur Zufriedenheit, wenn es trotz Mängeln noch den Anforderungen an die geforderten Leistungen entspricht, insbesondere die überwiegenden der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte abbildet.</p> |
| 5 | <p>Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegenden Aspekten nicht zur Zufriedenheit.</p> <p>Die Bewertung mit der Note 5 entspricht einer Bewertung im unteren Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen nicht zur Zufriedenheit, wenn es den Anforderungen an die geforderten Leistungen überwiegend nicht entspricht, insbesondere die überwiegenden der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte nicht abbildet.</p> |
| 6 | <p>Angebot entspricht den Erwartungen in keinem oder nahezu keinem Aspekt. Die Bewertung mit der Note 6 entspricht einer Bewertung im untersten Bereich. Das Angebot entspricht in keiner/m oder nahezu keiner/m Leistung/ Leistungsaspekt den Erwartungen, insbesondere wenn die geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte nicht abgebildet werden.</p> |

Die Ergebnisse werden durch das schulübergreifende Gremium dokumentiert und der Vergabestelle zugestellt.

4.2 Auswertung der Ergebnisse und Auftragserteilung durch die Vergabestelle

Die abschließende Auswertung des Ergebnisses des schulübergreifenden Gremiums erfolgt durch die Vergabestelle. Grundlage der Auswertung ist, dass durch das Gremium übermittelte Wertungsergebnis und die entsprechenden Dokumentationen. Es wird darauf

hingewiesen, dass demnach Punkt 2.9 der Bewerbungsbedingungen der Stadt Leipzig für die Vergabe von Lieferungen und Dienstleistungen nicht zur Anwendung kommt (andere Verfahrensweise der Punktevergabe).

4.2.1 Wertung des Wertungspreises

Anhand des ermittelten Wertungspreises wird das wirtschaftlichste Angebot ermittelt. Dieser Bieter erhält entsprechend der vorgegebenen Wichtung in der Kategorie Preis 50 Punkte. Wobei lediglich Angebote gewertet werden, die im Maximum 50% über dem wirtschaftlichsten Angebot liegen. Die Punktzahl der weiteren Bieter errechnet sich über das Verhältnis zum Angebotspreis des wirtschaftlichsten Angebotes. Folgende Wertungsformeln werden hierbei eingesetzt:

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

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

$$\frac{\text{Wichtungsfaktor } 50\%}{\text{Preisunterschied zwischen wirtschaftlichstem Preis und Schwellenpreis in €}} \times 100 = \text{Multiplikator}$$

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

Die ermittelten Punkte fließen in die Gesamtwertung ein.

Im gewählten Beispiel:

| Angebot | Wertungspreis | errechnete Punktzahl |
|------------------|---------------|-----------------------------|
| Angebot Bieter X | 3,80 € | 1,6 x 26,32 = 42,11 Punkte |
| Angebot Bieter Y | 3,60 € | 50 Punkte |
| Angebot Bieter Z | 3,75 € | 1,65 x 26,32 = 43,42 Punkte |

4.2.2 Wertung der benoteten Kategorien

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

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

Beispiel:

| | Bieter X | Bieter Y | Bieter Z | Wichtung |
|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| Angebotsvielfalt | 2 | 1 | 2 | 25 % |
| Kundenbetreuung/Bestellsystem | 3 | 3 | 4 | 10 % |
| Personalmanagement | 3 | 4 | 2 | 15 % |

Die Umrechnung der Note in Punkte erfolgt auf folgender Rechengrundlage:

| Note | Anteil der zu erreichenden Punkte | errechnete Punktzahl (Bsp. Wichtung 25%) |
|------|-----------------------------------|--|
| 1 | 5/5 | 25 Punkte |
| 2 | 4/5 | 20 Punkte |
| 3 | 3/5 | 15 Punkte |
| 4 | 2/5 | 10 Punkte |
| 5 | 1/5 | 5 Punkte |
| 6 | 0/5 | 0 Punkte |

Somit ergibt sich folgende Gesamtauswertung:

| | Bieter X | Bieter Y | Bieter Z | Wichtung |
|--------------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| Punkte Angebotsvielfalt | 20 | 25 | 20 | 25 % |
| Punkte Kundenbetreuung/Bestellsystem | 6 | 6 | 4 | 10 % |
| Punkte Personalmanagement | 9 | 6 | 12 | 15 % |
| Punkte Preis | 42,11 | 50 | 43,42 | 50 % |

Beispiel für das Gesamtergebnis:

Bieter X: 77,11 Punkte

Bieter Y: 87,00 Punkte

Bieter Z: 79,42 Punkte

Entsprechend der durch die Quartiersschule gesetzten Prioritäten ist in diesem Beispiel Bieter Y der für die Quartiersschule am besten geeignete Bieter und erhält den Zuschlag.

4.2.3 Auftragserteilung durch die Vergabestelle

Die Zuschlags- und Auftragserteilung erfolgt unter Berücksichtigung der Befugnisregelungen der Stadt Leipzig durch die Vergabestelle. Mit Zuschlagserteilung wird ein Vertragsverhältnis abgeschlossen. Vertragsbestandteile ist die Gesamtheit der Vergabeunterlagen des Vergabeverfahrens.

5. Vertragliche Regelungen

5.1 Vertragsgegenstand

Nach Zuschlagserteilung ist der Auftragnehmer verpflichtet, Schulspeisungsverträge mit den Sorgeberechtigten der SuS abzuschließen, die an der Speiserversorgung teilnehmen wollen. Ihm ist untersagt, in die Schulspeisungsverträge Regelungen aufzunehmen, in denen zum Nachteil der Sorgeberechtigten von den Regelungen abgewichen wird.

5.2 Kündigung des Liefer- und Dienstleistungsvertrages

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

- der Auftragnehmer aus Anlass der Vergabe eine Abrede getroffen hat, die eine unzulässige Wettbewerbsbeschränkung darstellt;
- der Auftragnehmer gegenüber der Stadt Leipzig und/oder den Schulen oder beauftragten Dritten strafbare Handlungen begeht, zu diesen anstiftet oder dazu Beihilfe leistet, die unter § 298 StGB (wettbewerbsbeschränkende Absprachen bei Ausschreibung), § 299 StGB (Bestechlichkeit und Bestechung im geschäftlichen Verkehr), § 333 StGB (Vorteilsgewährung), § 334 StGB (Bestechung), § 17 UWG (Verrat von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen) oder § 18 UWG (Verwertung von Vorlagen) fallen;
- der Auftragnehmer in einem Speiserversorgungsvertrag Regelungen trifft, die zum Nachteil der Sorgeberechtigten von den Vorschriften abweichen;

Die Kündigung des Vertrages bedarf der Schriftform.

Die Stadt Leipzig bzw. der Auftragnehmer können den Vertrag nach den gesetzlichen Vorschriften aus wichtigem Grund kündigen. Ein wichtiger Grund liegt für die Stadt Leipzig insbesondere vor, wenn die Leistungserbringung durch den Auftragnehmer länger als zwei Monate objektiv unmöglich ist.

Im Falle der Kündigung oder einer sonstigen Beendigung des Vertrages hat der Auftragnehmer seine Leistungen bis zum Ende des sechsten Monats nach Beendigung des Vertrages weiter zu erbringen, wenn und solange die Stadt Leipzig dies verlangt.

5.3 Leistungen und Leistungsänderung

Der Auftragnehmer hat diejenigen Leistungen anzubieten, welche im Rahmen des Vergabeverfahrens eingereicht wurden. Er ist an seine Angebote gemäß der eingereichten Angebotsinformation (Teil der Vergabe- und Angebotsunterlagen) sowie die Menüpreise gebunden. Will der Auftragnehmer seine Leistungen anders anbieten, als sie in der Angebotsinformation (Teil der Vergabe- und Angebotsunterlagen) oder in seinem Angebot beschrieben sind, hat er hierzu die vorherige schriftliche Zustimmung der Stadt Leipzig einzuholen. Die Stadt Leipzig soll ihre Zustimmung erteilen, wenn die Leistungsänderung notwendig und die Schulen einverstanden sind.

5.4 Nachunternehmer

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

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

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

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

5.5 Personal

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

Die eingesetzten Fahrer/innen befinden sich grundsätzlich in einem festen Arbeitsverhältnis beim Auftragnehmer. Sie müssen zuverlässig und geeignet sein.

Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass die Fahrer/innen, dass in der Küche eingesetzte Personal sowie weiteres Personal mit persönlicher Schnittstelle zu und in den Schulen bspw. Kundenbetreuer über ein erweitertes Führungszeugnis ohne Eintragungen in Bezug auf Kindeswohlgefährdung nach § 72 a SGB VII verfügen.

Der Auftragnehmer gewährleistet die fachgerechte und hygienerechtliche Unterweisung des in den Ausgabeküchen eingesetzten Personals. Insbesondere die Belehrungen/Unterweisungen gemäß § 43 IfSG sowie gemäß §4 LMHV, sofern die Personen nicht über einschlägige Berufsausbildungen verfügen, sind nachzuweisen sowie auf Verlangen der Stadt Leipzig vorzulegen.

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von jeglichen Schadensersatzpflichten frei, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages ergeben.

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

5.6 Beendigung des Schulspeisungsvertrages

Die Sorgeberechtigten können den Schulspeisungsvertrag mit einer Frist von vier Wochen zum Monatsende oder zum Ende des Schuljahres in Textform kündigen.

Der Schulspeisungsvertrag endet im Fall der Beendigung des Liefer- und Dienstleistungsvertrages, sobald der Auftragnehmer seine Leistungen an dem Schulstandort nicht mehr erbringt. Einer gesonderten Kündigung des Schulspeisungsvertrages bedarf es in diesem Fall nicht.

5.7 Zahlungsmöglichkeiten und Mahnungen

Der Auftragnehmer muss mindestens zwei Zahlungsmöglichkeiten anbieten.

Der Auftragnehmer muss vor Einstellung der Essensversorgung zwei Mahnungen in Textform (postalisch oder per E-Mail) aussprechen. Die mit der ersten Mahnung gesetzte Zahlungsfrist darf fünf Werktage nicht unterschreiten.

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

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

5.8 Rechnungslegung

Die Rechnungslegung an die Sorgeberechtigten erfolgt entweder über die Bereitstellung der Rechnung in einem Online-Portal, oder durch Versendung mit der Post.

Für den Rechnungsversand mit der Post ist die Erhebung einer marktüblichen Versandpauschale zulässig.

5.9 Chipkarten

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

5.10 Sicherheitsleistungen

Der Auftragnehmer ist befugt, von den Sorgeberechtigten marktübliche Sicherheitsleistungen zu verlangen.

5.11 Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages oder ein später in ihn aufgenommene Bestimmung ganz oder teilweise nichtig sein oder werden oder sollte sich eine Lücke in diesem Vertrag oder seinen Ergänzungen herausstellen, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Den Parteien ist die Rechtsprechung des Bundesgerichtshofs bekannt, wonach eine salvatorische Erhaltungsklausel lediglich die Beweislast umkehrt. Es ist jedoch der ausdrückliche Wille der Parteien, die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen unter allen Umständen aufrechtzuerhalten und damit § 139 BGB insgesamt abzubedingen. An Stelle der nichtigen Bestimmung oder zur Ausfüllung der Lücke ist diejenige wirksame und durchführbare Regelung zu vereinbaren, die rechtlich und wirtschaftlich dem am nächsten kommt, was die Parteien gewollt haben oder nach dem Sinne und Zweck des Vertrages und seiner späteren eventuellen Ergänzungen gewollt hätten, wenn sie diesen Punkt beim Abschluss der Verträge bedacht hätten. Beruht die Nichtigkeit einer Bestimmung auf einem darin festgelegten Maß der Leistung oder der Zeit (Frist oder Termin), so ist die Bestimmung mit einem dem ursprünglichen Maß am nächsten kommenden rechtlich zulässigen Maß zu vereinbaren.