

Inhalt

1. Leistungsbeschreibung allgemein.....	2
2. Leistungsbeschreibung: spezieller Teil für die Mittags- und Internatsversorgung.....	2
2.1. Zuständigkeit des Auftragnehmers (AN) für die Mittagsversorgung.....	3
2.2. Zuständigkeit des AN für die Internatsversorgung	3
2.3. Sonderveranstaltungen.....	5
3. Mindestqualitäts- und Mindestquantitätsanforderungen für die Vollverpflegung (7 Verpflegungstage – Frühstück, Mittagessen, Abendessen)	5
4. Mittagsversorgung	8
4.1. Preiskalkulation der Mittagsversorgung	8
4.2. Mengenangaben für die Preiskalkulation.....	8
4.3. Mindestanforderungen an das Bestellsystem für die Mittagsversorgung	9
5. Internatsversorgung - Frühstück, Vesper und Abendbrot	9
5.1. Umfang des Warensortimentes	9
5.2. Getränke:	9
5.3. Frühstück	9
5.4. Vesper	10
5.5. Abendbrot.....	10
5.6. Kalkulation der Internatsversorgung.....	10
6. Küchenausstattung.....	11
7. Aktuelle Personalkosten Küche.....	12
8. Betriebskosten.....	12
9. Sachkosten	12
10. Speiseresteentsorgung.....	12
11. Hygienebestimmungen, Arbeits- und Gesundheitsschutz	13
12. Reinigung	13
13. Objektbesichtigung	13
14. Abrechnung	13
15. Kriterien für die Wertung der Angebote.....	14

1. Leistungsbeschreibung allgemein

Die Landesschule Pforta ist ein Internatsgymnasium mit verschiedenen inhaltlichen Schwerpunkten im südlichen Sachsen-Anhalt und befindet sich in Landesträgerschaft.

Adresse: Landesschule Pforta
Schulstraße 12
06628 Naumburg/ OT Schulpforte

Jährlich werden an unserer Einrichtung ca. 280 Schüler von etwa 45 Lehrern unterrichtet und auch außerunterrichtlich betreut. Außerdem gehören pädagogische Mitarbeiter sowie technisches Personal zum Team.

Alle Schüler wohnen schultäglich im Internat und nach vorheriger Anmeldung in der Regel in 14-tägigen Abständen auch am Wochenende in einem der 6 Internatsgebäude. Das 14 ha große Gelände, von einer intakten ehemaligen Klostermauer umsäumt, umfasst 1 Schulgebäude mit Schulküche, 6 Internatsgebäude, 1 Zweifeldsporthalle, 1 Sportplatz, verschiedene Wohnhäuser, 1 großer Park und die ehemalige Klosterkirche der Zisterzienser. Die gesamte Liegenschaft ist ein Flächendenkmal.

Die Zubereitung der Speisen und Getränke hat an unserer Einrichtung nach den neusten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen entsprechend der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zu erfolgen. Hierbei sind die besonderen Wünsche der Schule unbedingt zu berücksichtigen. Um den Schülern die Möglichkeit zu einer ausgewogenen Ernährung zu geben, ist das **nach den DGE-Qualitätsstandards angebotene Gericht, als Gericht des Tages auf dem Speisplan zu kennzeichnen** (Achtung: auch schon auf Musterspeiseplänen).

Die Zubereitung der Speisen und Getränke soll in der vorhandenen Küche im EG des Küchengebäudes erfolgen.

2. Leistungsbeschreibung: spezieller Teil für die Mittags- und Internatsversorgung

Die Versorgung unterteilt sich in eine Ganztagesversorgung, die für die Schüler zu leisten ist und in eine Mittagsversorgung, die für die Mitarbeiter und Gäste zu erbringen ist.

2.1. Zuständigkeit des Auftragnehmers (AN) für die Mittagsversorgung

Zubereitung des Mittagessens (drei Wahlessen, davon ein Essen vegetarisch/vegan und bei Bedarf und Vorliegen einer medizinischen Indikation Diätküche) für **ca. 320 Personen** (280 Schüler, ca. 40 Gäste und Personal), Salattheke (zwei Salate) und ein Dessert/ Obst (Nachspeise) sowie ein Getränk (Tee, Saft oder Wasser). Die Zubereitung der Speisen erfolgt vor Ort.

Der AN hat das Mittagessen in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr (Mo bis Do), 12:00 bis 13:00 Uhr (Fr.) und 12:00 bis 13:30 Uhr (Sa und So bei Internatswochenenden und Chorlagern) auszugeben. Weiterhin ist das Geschirr zu spülen und alle damit im Zusammenhang stehenden Tätigkeiten auszuführen.

2.2. Zuständigkeit des AN für die Internatsversorgung

Bereitstellung und Ausgabe der **Kaltverpflegung für ca. 280 Internatsschüler**, hierzu gehört:

- Frühstück
- Vesper
- Abendbrot
- Getränke (insbesondere Wasser, Säfte und verschiedene Tees) für die Schüler sind ganztägig im Speisesaal bereitzustellen

Die Versorgung der ca. 280 Schüler hat wöchentlich zu erfolgen. Sie beginnt mit dem Frühstück nach dem Anreisetag, d.h. mit dem Frühstück des 1. Schultages. Die letzte reguläre Mahlzeit vor der Abreise der Schüler ist das Mittagessen am Freitag, bzw. das Mittagessen des letzten Schultages vor den Ferien. Vesper und das Abendbrot des Abreisetages bekommen die Schüler als Lunchpaket auf die Heimreise. Somit ergeben sich pro Schüler pro Woche 5 volle Beköstigungstage (BKT).

Das Frühstück sowie die Abendversorgung sind in Buffetform anzubieten.

Teilnehmer und Portionen während der Schulzeit ab 1.08. bis 31.07. (ca. 190 Tage im Schuljahr):

Teilnehmer	Frühstück	Mittagessen	Vesper	Abendbrot
Schüler	280	280	280	280
Lehrer/Mitarbeiter	0	40	0	0
Portionen	280	320	280	280
Portionen schuljährlich	53.200	60.800	53.200	53.200

An 19 festgelegten Wochenenden pro Schuljahr geben wir den Schülern die Möglichkeit, im Internat zu bleiben. An 15 dieser Wochenenden nutzen ca. 70 Schüler diese Möglichkeit, an 3 Wochenenden (Chorlager) ca. 170, und an einem Wochenende (Schulfestwochenende) bleiben alle Schüler im Internat. An diesen Internatswochenenden muss die Versorgung der Teilnehmenden ab Freitagnachmittag, mit dem Vesper beginnend, erfolgen (regulär, statt Lunchpaket). Die erste zusätzliche Versorgung dieser am Internatswochenende teilnehmenden Schüler ist das Frühstück am Samstag, die letzte zusätzliche Versorgung ist das Abendbrot am Sonntag. Somit ergeben sich für die Versorgung an den Internatswochenenden 2 volle BKT pro teilnehmendem Schüler.

Portionen bei Wochenendbelegung ohne Chorlager (15 Wochenenden im Schuljahr, 30 Verpflegungstage):

Teilnehmer	Frühstück	Mittagessen	Vesper	Abendbrot
Internatsschüler	70	70	70	70
Portionen schuljährlich	2.100	2.100	2.100	2.100

Portionen bei Wochenendbelegung mit Chorlager (3 Wochenenden im Schuljahr, 6 Verpflegungstage):

Teilnehmer	Frühstück	Mittagessen	Vesper	Abendbrot
Internatsschüler	170	170	170	170
Portionen schuljährlich	1.020	1.020	1.020	1.020

Portionen bei Wochenendbelegung zum Schulfest (1 Wochenende im Schuljahr, 2 Verpflegungstage):

Teilnehmer	Frühstück	Mittagessen	Vesper	Abendbrot
Internatsschüler	280	280	280	280
Portionen schuljährlich	560	560	560	560

Fällt ein einzelner Feiertag auf die Wochentage Dienstag, Mittwoch oder Donnerstag, ist für die im Internat verbleibenden Schüler ebenfalls Frühstück, Mittag, Vesper und Abendbrot vorzuhalten.

Aufgrund von Krankheiten variiert die Tischgastzahl pro Verpflegungstag. Im letzten Schuljahr nahmen durchschnittlich 271 Schüler an der Verpflegung teil.

2.3. Sonderveranstaltungen

Die Ausrichtung von schulischen Festveranstaltungen außerhalb der regulären schultäglichen Versorgung und benannten Wochenendversorgung, ist nach individuellen Absprachen abzusichern (bspw. Schulfest, Tag der Technik, Chemieolympiade, Abi-Ball, Immatrikulation, Exmatrikulation, Tag der offenen Tür, Traditionsveranstaltungen, Martinsgansessen, Liedertafel zum Schulfest, Versorgung von Gästen der Schule). Die erbrachten Zusatzleistungen werden separat berechnet.

Des Weiteren fällt der Einkauf von Lebensmitteln für kleinere Internatsgruppen zur Zubereitung von Salaten, Backen von Kuchen, Grillabenden usw. an. Die Abrechnung erfolgt im Rahmen des zur Verfügung stehenden Budgets für das Abendessen.

Außerdem sind in Absprache mit der Verwaltungsleitung Verpflegungsbeutel und Getränke als Ersatz für die Mittags- oder Abendmahlzeit für Klassen- oder Chorfahrten bereit zu stellen. Der Wert und die Anzahl entsprechen der kalkulierten Mahlzeit. Die benötigten Verpackungen sind durch den Anbieter vorzuhalten.

3. Mindestqualitäts- und Mindestquantitätsanforderungen für die Vollverpflegung (7 Verpflegungstage – Frühstück, Mittagessen, Abendessen)

Die folgenden Vorgaben beziehen sich auf eine von drei Menülinien. Diese ist konsequent als DGE-empfohlene Menülinie zu kennzeichnen.

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln:

- mind. 21 x Brot, Brötchen, Speisekartoffeln, Reis, Teigwaren oder andere Getreideprodukte
 - o davon:
 - mind. 14 x Vollkornprodukt

- max. 2 x Kartoffelerzeugnis (z. B. Pommes-frites-, Trockenspeisekartoffel-, Kartoffelpüree-, Kartoffelknödel-Erzeugnisse, Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen, gebratene Kartoffelerzeugnisse und Kartoffel-Knabbererzeugnisse)

Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat:

- 21 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat
 - davon:
 - mind. 7 x als Rohkost
 - mind. 2 x Hülsenfrüchte

Obst:

- 14 x Obst (frisch oder tiefgekühlt)
 - davon:
 - mind. 7 x frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz

Nüsse, Kerne und Ölsaaten:

- mind. 3 x Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)

Milch und Milchprodukte:

- mind. 14 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:
 - Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir (jeweils max. 3,8 % Fett absolut und jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)
- Speisequark (max. 5 % Fett absolut, jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)
- Käse: max. 30 % Fett absolut

Fleisch, Wurst, Fisch, Eier:

- max. 2 x Fleisch/Wurstwaren in der Mittagsverpflegung
 - davon: mind. 50 % aus magerem Muskelfleisch
- Fleisch/Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
- 2 x Fisch
 - davon mind. 1 x fettreicher Fisch

Öle und Fette:

- Rapsöl ist Standardfett

Getränke:

- Wasser, Früchte- und Kräutertee
- jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
- stehen jederzeit zur Verfügung

Weitere Kriterien:

- es ist täglich ein vegetarisches Angebot verfügbar
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sind abwechslungsreich anzubieten
- frittierte und/oder panierte Produkte werden max. 2 x eingesetzt
- industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind max. 1 x anzubieten
- der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen
- Zusammenstellung der Speisen erfolgt farblich ansprechend und abwechslungsreich (z.B. Gemüse unterschiedlich zubereitet)
- bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich
- Wünsche und Anregungen der Schüler sind soweit wie möglich in der Speiseplanung zu berücksichtigen (z.B. über persönliche Gespräche, Fragebögen, Verpflegungsausschuss)
- Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt (z.B. Themen-/Aktionswochen)

Bei Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln (Convenience-Produkten):

- unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel, wie frisches oder tiefgekühltes Obst und Gemüse, Fleisch oder Fisch sind zur weiteren Verarbeitung zu bevorzugen
- stark verarbeitete Lebensmittel werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt

Speiseplan:

- aktueller Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich
- über Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe ist zu informieren; Nährwertangaben sind entnehmbar
- Speisen sind eindeutig bezeichnet (z.B. bei Fantasienamen, nicht deutschsprachigen Gerichten oder allgemeinen Bezeichnungen wie „Gemüse Eintopf“); Hauptkomponenten des Gerichts sind dem Plan entnehmbar
- bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt
- die Basis von Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten ist eindeutig benannt (z.B. „auf Basis von...“, „Pflanzendrink aus...“)

- das Angebot mehrerer Menülinien ist übersichtlich dargestellt und das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot nach den DGE-Qualitätsstandards ist besonders hervorgehoben (**Achtung: auch schon auf Musterspeisplänen**)

Zubereitung:

- es werden Rezepte verwendet; bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, um gleichbleibende Speisequalität zu gewährleisten
- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden sind zu verwenden
 - o Gemüse und Kartoffeln dünsten, dämpfen oder grillen
 - o Fleisch dünsten, braten, schmoren, grillen und Niedrigtemperaturgaren
 - o Fisch dämpfen, dünsten, grillen oder kurzbraten
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten
- die Heißhaltezeit der gegarten Speisen beträgt max. 3 Stunden
- die Heißhaltetemperatur gegarter Speisen beträgt an allen Stellen der Speisen mind. 60°C
- kalte Speisen, wie Salate/Desserts werden bei max. 7°C gelagert

4. Mittagsversorgung

4.1. Preiskalkulation der Mittagsversorgung

Der Preis ist als Mischpreis für alle Gerichte zu kalkulieren, d. h. jedes Gericht wird zu demselben Preis angeboten und berechnet. Im Preis sind die Aufwendungen für das Bestücken der Salattheke und mindestens ein Getränk (Wasser, Saft, Tee) mit zu berücksichtigen.

4.2. Mengenangaben für die Preiskalkulation

Artikel	ME	Menge
Eintopf	Milliliter	500
Fleisch (Rohware)	Gramm	130
Fisch, natur (Rohware)	Gramm	130
Nudeln (Rohprodukt)	Gramm	80
Kartoffeln (Rohprodukt)	Gramm	220
Gemüse (Rohprodukt)	Gramm	230

4.3. Mindestanforderungen an das Bestellsystem für die Mittagsversorgung

Das Bestellsystem des Mittagessens soll online erfolgen. Der AN ist selbst verantwortlich für die gesamte Abwicklung der Essenbestellungen.

5. Internatsversorgung - Frühstück, Vesper und Abendbrot

5.1. Umfang des Warensortimentes

- Auftragnehmer stellt eine Angebotsliste/Warensortimentsliste mit Angaben der VE zur Verfügung (**Bitte dem Angebot beifügen.**)
- Belieferung erfolgt mind. 2 x wöchentlich
- Brot, Brötchen, Kuchen/Gebäck: täglich frische Anlieferung, dabei mehrere Sorten und auch Vollkornprodukte
- Obst und Gemüse: täglich frische Anlieferung, abwechslungsreich und saisonal bedingt

5.2. Getränke:

- zur Essenversorgung sind zusätzlich Getränke entsprechend der Kalkulation für Frühstück, Mittagessen, Vesper und Abendessen bereitzustellen. Diese Getränke sind, ganztägig zugänglich, für die Schüler im Speisesaal vorzuhalten (Getränkebehälter – Wasser, Saft, Tee).

5.3. Frühstück

Montag bis Freitag: 06.30 – 07.30 Uhr

Samstag und Sonntag: 08.30 – 09.15 Uhr

- Auswahl laut Warensortiment der Speisekomponenten wie: Wurst, Käse, Butter bzw. auch Halbfettmargarine, Marmelade, Brotaufstrich, Müsli, Cornflakes, Obst/Joghurt, Eier, Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprikapulver usw.), Zucker, Getränke, Brötchen, Brot, Toastbrot, Knäckebrot usw.
- für Schulbrote, die von den Schülern mitgenommen werden, nutzen die Schüler in der Regel ihre eigenen Brotdosen. Bitte in Ausnahmefällen und bei Vergessen der Brotdose mit Verpackungsmaterial (Papier) aushelfen.

5.4. Vesper

Montag bis Freitag: 16.00 – 16.45 Uhr
Samstag und Sonntag: Mitnahme schon zum Frühstück

- entweder Kuchen, Gebäck oder Obst (pro Schüler je 1 Stück)

5.5. Abendbrot

Montag bis Freitag: 18.00 – 18.45 Uhr
Samstag und Sonntag: 18.00 – 18.45 Uhr

- Angebot nach Warensortiment, zusätzlich im Angebot auch zuweilen Salate (Nudelsalat, Kartoffelsalat oder Rohkostsalat), Warmkomponente (z.B. Soljanka, Würstchen oder Gehacktesbällchen), tagesübliche Getränke (stehen bereit), Brot, Brötchen, Knäckebrötchen, usw.

5.6. Kalkulation der Internatsversorgung

Kalkulieren Sie für Ihren Preis bitte pro Person den folgenden Wareneinsatz für:

Frühstück

Artikel	ME	Menge
Brötchen/Brotscheiben	Stück	4
Butter/Margarine	Gramm	30
Marmelade/Schokoaufstrich	Gramm	30
Wurst	Gramm	30
Käse	Gramm	30
Cornflakes	Gramm	50
Obst	Stück	1
Joghurt	Gramm	30
Milch	Liter	0,30
Tee	Liter	0,35

Vesper

Artikel	ME	Menge
Kuchen/Gebäck/Obst	Stück	1
Getränk (Wasser/Saft/Tee)	Liter	0,35

Abendbrot

Artikel	ME	Menge
Brötchen/Brotscheiben	Stück	3
Butter/Margarine	Gramm	30
Käse	Gramm	30
Wurst	Gramm	30
Obst	Stück	1
Gemüse	Gramm	100
Getränk (Wasser/Saft/Tee)	Liter	0,30
anteilig Salate oder Warmkomponente	Gramm	50

6. Küchenausstattung

Die Küche wurde im Jahr 2006 und 2007 umfassend saniert und mit Küchentechnik ausgestattet. Sie ist mit der Kapazität von ca. 400 Portionen konzipiert worden und soll die Zubereitung und Bereitstellung der Vollverpflegung der Internatsschüler und die Mittagsverpflegung der Lehrer und Angestellten sichern. Der dazugehörige Speisesaal, das Refektorium, wurde ebenfalls saniert und befindet sich unmittelbar neben den Küchenräumen.

Die Ausstattung der Küche wird teilweise durch den Auftraggeber gestellt (siehe Anlage: Kücheninventar). Die vorhandene Ausstattung verbleibt im Eigentum des Auftragsgebers. Der Bestand der Grundausrüstung ist zu erhalten. Bei Übernahme der Küche wird ein Inventarverzeichnis übergeben, das die zahlenmäßige Erfassung des übergebenden Geschirrs, der Bestecke, aller Kleingeräte und Gerätschaften enthält und bei Abgabe der Küche wieder vorliegen muss. Zusätzliche Ausstattung, wie weitere Servierwagen, Töpfe, Pfannen, Kellen, Teller, Tassen, Schüsseln, Tablettwagen für Geschirr usw. muss durch den Auftragnehmer erfolgen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die zur Verfügung gestellten Gegenstände stets pfleglich zu behandeln und im betriebsbereiten Zustand zu halten. Der Ersatz von Kleingeräten usw. geht zu Lasten des Auftragnehmers. Dieser verschafft dem Auftraggeber Eigentum an den ersatzbeschafften Gegenständen. Der Auftraggeber trägt weiterhin die Kosten der Wartung, Instandhaltung und Ersatzbeschaffung von mit dem Gebäude fest verbundenen Einrichtungsgegenständen der Küche, die den Betrag von 409,00 EURO jährlich übersteigen.

7. Aktuelle Personalkosten Küche

Momentan sind in der Küche mit Küchenleiter, Koch, Aushilfskräften und Küchenhilfen 7 Personen eingesetzt. Es werden in Summe 198,70 Std. pro Woche erbracht. Momentan fallen 14.133,73 € Lohn pro Monat/ 167.417,40 € Lohn pro Jahr an. Hinzu kommen 187,50 € für Zusatzversorgung jährlich. Die Bruttopersonalkostenliste wird auf Anforderung bei konkretem Interesse individuell versandt.

8. Betriebskosten

Der Auftraggeber stellt die zur Erbringung der Vertragsleistungen erforderlichen Wirtschaftsräume mit Energie und Verbrauchsmitteln (Gas, Wasser, Strom) unentgeltlich zur Verfügung. Die dadurch erzielten Ersparnisse müssen nachweisbar in die Essenpreiskalkulation einfließen.

9. Sachkosten

Der Auftragnehmer trägt die Kosten für Spül- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung für seine Mitarbeiter, Reinigungskosten für die Arbeitskleidung der Mitarbeiter, Servietten, Speisepläne, Kosten für die Hygieneuntersuchungen, Einwegmaterial, Telefon- und Faxkosten, IT-Kosten, Müllentsorgung und Entleerung des Fettabscheiders.

10. Speiseresteentsorgung

Die Kosten der Abfallbeseitigung im Zusammenhang mit der Speiserversorgung gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

11. Hygienebestimmungen, Arbeits- und Gesundheitsschutz

Der Auftragnehmer sorgt für die gewerbe-, gesundheits- und hygienerechtlichen Genehmigungen und die Einhaltung der Auflagen im Rahmen der Leistungserbringung. Die Belehrungen dazu sind nachweislich durchzuführen und aufzubewahren.

12. Reinigung

Entsprechend gültiger Hygienerichtlinien wird ein eigenständiges Reinigungsmanagement nach HACCP erwartet. Der Auftragnehmer übernimmt die Reinigung der Küchen-, Vorrats- und Lagerräume sowie im Speiseraum die Oberflächenreinigung der Tische nach den Mahlzeiten. Die Kosten dafür hat er zu tragen.

13. Objektbesichtigung

Eine Objektbesichtigung ist nicht verpflichtend, wird jedoch empfohlen. Diese kann nach Terminvereinbarung durchgeführt werden. Die genauen Termine sind mit der Verwaltungsleiterin, Frau Melde (Tel. +49 34463 35170), abzustimmen.

Gespräche während der Besichtigung über das zu erstellende Angebot oder die Vergabeunterlagen sind unzulässig. Die Wettbewerbsbedingungen werden seitens des Auftraggebers beachtet.

14. Abrechnung

Der Auftragnehmer hat zur Begleichung der erbrachten Verpflegungsleistungen für die Internatsschüler ein gesondertes Konto vorzuhalten. Auf dieses zahlen die Zahlungspflichtigen bis zum Ersten des laufenden Monats mittels Einzugsermächtigung die Beiträge für die Verpflegungsleistungen der Landesschule (zurzeit 180,00 € monatlich für 10 Monate jährlich). Der AG erstellt dazu die Leistungsbescheide an die Erziehungsberechtigten.

Sollte eine Differenz zwischen der Monatsrechnung des Essenanbieters für seine Dienstleistung und den eingegangenen Einzahlungen der Zahlungspflichtigen entstehen, erfolgt nach Abschluss des Versorgungsmonats auf Nachweis eine Ausgleichszahlung in Höhe der Differenz durch den Auftraggeber oder Auftragnehmer.

Schultäglich bis 08.00 Uhr erfolgt durch den AG die Meldung der Anzahl der zu verpflegenden Internatsschüler. Bis zu diesem Zeitpunkt kann die Abmeldung aus der Verpflegung der Schüler bei Krankheit oder genehmigter Freistellung erfolgen.

Die Berechnung der geleisteten Verpflegung der Internatsschüler erfolgt anhand der tatsächlichen Portionszahlen für Frühstück, Mittagessen, Vesper und Abendessen (siehe Vertragsentwurf).

15. Kriterien für die Wertung der Angebote

Der Zuschlag wird auf das preiswerteste Angebot erteilt. Das preiswerteste Angebot wird aus den angegebenen Preisen für die Kalt- und Mittagsverpflegung und einer fiktiven Hochrechnung der zu erwartenden Preise (Annahme Erhöhung des Bruttolohns um 2,5 Prozent jährlich und daraus resultierende Steigerung aufgrund der angegebenen Personalkosten) ermittelt.

Bitte geben Sie bei **Preisangaben immer zwei Stellen hinter dem Komma an.**