# Leistungsbeschreibung

## Rahmenvereinbarung Cateringdienstleistungen

### 1. Ausgangssituation

Im Laufe eines Jahres finden bei der Stadtverwaltung Leipzig zahlreiche Veranstaltungen mit unterschiedlicher Teilnehmerzahl statt. Bei den Veranstaltungen handelt es sich u.a. um Besprechungen, Tagungen oder auch Workshops mit ausgewählten Gästen. Veranstaltungen finden in unterschiedlichen Objekten im Stadtgebiet Leipzig statt. Dies beinhaltet städtische Einrichtungen oder gemietete Objekte.

Die Anzahl der jährlichen Veranstaltungen je Los werden wie folgt dargestellt:

Los 1: Cateringdienstleistungen für 10 - 29 Personen – ca. 180 Veranstaltungen

Los 2: Cateringdienstleistungen für 30 – 69 Personen – ca. 50 Veranstaltungen

Los 3: Cateringdienstleistungen ab 70 Personen – ca. 50 Veranstaltungen

Los 4: Lieferung von Kaltgetränken für Veranstaltungen

Die Schätzung der Veranstaltungen erfolgte anhand der Anzahl der vergangenen Jahre. Ein Anspruch des Auftragnehmers auf volle Ausschöpfung dieser Mengen besteht nicht.

### 2. Gegenstand der Rahmenvereinbarung

Auftragsgegenstand der Rahmenvereinbarung ist die Bereitstellung von verschiedenen Catering-Dienstleistungen, aus welchen sich die unterschiedlichen Ämter und Referate der Stadtverwaltung Leipzig nach ihren individuellen Bedarfen Gesamtpakete zusammenstellen können.

### 3. Auftragsabwicklung

Die Veranstaltungen werden i.d.R. tagsüber durchgeführt, in selteneren Fällen finden auch Abendveranstaltungen außerhalb der Servicezeiten (08.00-17.00 Uhr) statt. Bei einem Großteil der Veranstaltungen muss der Aufbau 45 Minuten vor Beginn des in der Bestellung angegebenen Veranstaltungsbeginns erfolgt sein. Ausnahmen werden mit der Auftraggeberin abgesprochen. Konkretisierungen zu Mengen und zur Auswahl der Speisen und Getränke erfolgen durch die Auftraggeberin spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn. 30 Minuten nach Veranstaltungsende hat der Auftragnehmer die Reinigung und den Abbau des Equipments vorzunehmen.

### 4. Abruf Leistung

Grundlage der korrekten Vertragspartnerwahl entsprechend Losaufteilung bildet die von der Bedarfsstelle eingeschätzte Menge an teilnehmenden Personen je Veranstaltung. Nach der Bedarfsmeldung bei dem Vertragspartner kann es durch Zu – und Absagen zu Über- oder Unterschreitung der Personenanzahl entsprechend Losangabe kommen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich dennoch im vorgenannten Fall die Auftragsabwicklung durchzuführen.

## 5. Qualität des Speiseangebots

Die Stadtverwaltung Leipzig legt aufgrund der Vorbildfunktion der öffentlichen Hand besonderen Wert auf ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Speisen- und Getränkeangebot. Grundlage dafür ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben" in seiner jeweils gültigen Fassung (siehe bitte https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf) unter ergänzender Einbeziehung der Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission.

Die Zusammenstellung der Speisenpakete muss uneingeschränkt den vorgegebenen Lebensmittelqualitäten des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben in der jeweils zum Zeitpunkt der Umsetzung gültigen Fassung entsprechen.

Dabei sind insbesondere folgende weitere Kriterien einzuhalten:

- Zusammenstellung von Gerichten mit überwiegend pflanzlichen Lebensmitteln, wobei Hülsenfrüchte und Nüsse bzw. Ölsaaten als pflanzliche Proteinquellen genutzt werden.

-Im Rahmen der Speisepakete sind vollwertige ovo-lacto-vegetarische Gerichte anzubieten, die möglichst nicht ausschließlich aus einer Süßspeise bestehen sollten. Dabei werden die Milch und Ei enthaltenden Komponenten nach Möglichkeit getrennt angeboten, um lacto-vegetarische bzw. rein pflanzliche Varianten zu ermöglichen.

- Auswahl der verwendeten Gemüse- und Obstsorten nach saisonalen und soweit möglich regionalen Gesichtspunkten, um Transporte und Anbau in beheizten Gewächshäusern zu vermeiden. Das Angebot muss sich dabei am Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung orientieren (siehe https://www.bzfe.de/ fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf).

Der Auftragnehmer informiert an der Essensausgabe über vorhandene Gütezeichen bei den eingesetzten Lebensmitteln [z.B. EU-Bio-Siegel etc.] und sofern valide möglich zum CO2-Fußabdruck der Gerichte. Zur Erhöhung der Lebensmittelqualität ist zudem auf Convenience-Produkte möglichst zu verzichten.

## 6. Verpackungsmaterialien

Grundsätzliche Anforderungen: Es wird von dem Auftragnehmer erwartet, Verpackungsmüll zu vermeiden.

- Sofern beim Einkauf Verpackungsmüll nicht vermieden werden kann, soll möglichst auf wiederverwertbare, sortenreine Verpackungsmaterialien geachtet werden.

- Sollten Einweg-Verpackungen unvermeidbar sein, ist sicherzustellen, dass diese einen möglichst hohen Recyclinganteil aufweisen. (Recycling im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetztes sind sekundäre Rohstoffe, die durch die Verwertung von Abfällen gewonnen worden sind oder bei der Beseitigung von Abfällen anfallen und für die Herstellung von Erzeugnissen geeignet sind).

<u>Insbesondere ist in Bezug auf das Catering zu beachten:</u>

- Auf Lebensmittel in Einwegverpackungen sollte möglichst verzichtet werden.

Stattdessen soll möglichst auf Mehrwegverpackungen und/oder Lebensmittel in größeren Gebinden zurückgegriffen werden.

- Der Einsatz von Einweggeschirr ist gem. § 1 (5) der Abfallwirtschaftssatzung der Stadt Leipzig ausgeschlossen. Servietten, Küchenrollen, Einweghandtücher und Ähnliches bestehen aus 100% recyceltem Papier, nachzuweisen mit dem Blauen Engel /DE-UZ 14a oder vergleichbar.

- Der Transport der Speisen und Getränke zur Bedarfsträgerin hat vorrangig in möglichst umweltverträglichen Mehrwegverpackungen, wie beispielsweise Mehrweg-Warmhaltebehältern, zu erfolgen. In diesem Zusammenhang wird auf das geltende Verpackungsgesetz verwiesen (VerpackG).

## 7. Abfälle und Entsorgung

Zu Vermeidung des Abfallaufkommens hat der Auftragnehmer vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende zusätzliche Vorgaben einzuhalten:

- Es werden keine Einzelverpackungen in Form von Fertigdesserts (z. B. Jogurt im Becher) oder Kleinstverpackungen (z. B. für Zucker, Kondensmilch etc.) verwendet.

- Es erfolgt die ausschließliche Verwendung von ungebleichten Back-/Koch- und Heißfilterpapieren (z. B. Teefilter).

- Aluminium-Menüschalen dürfen (aufgrund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium) nicht verwendet werden.

- Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt. Außerdem sind Speiseabfälle, sowie Fette und Öle getrennt zu sammeln und zu entsorgen.

## 8. Ökologisch produzierte Lebensmittel

Die verwendeten Speisen aus Fleisch und Fisch sind aus ökologischer/biologischer Erzeugung anzubieten. Zu diesem Zweck verpflichtet sich der Auftragnehmer dazu, zertifizierte Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) zu verwenden. Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden.

Die Bietenden erklären mit Abgabe des Angebots die Einhaltung dieser Anforderung.

## 9. Lebensmittel aus fairem Handel

Kaffee, Tee, Kakao sowie Kakaoprodukte, Südfrüchte (z.B. Bananen), die nicht aus der EU stammen müssen bio- und fairtrade-zertifiziert sein. Das heißt, diese Produkte wurden unter Einhaltung der Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) produziert und unterliegen den verschiedenen Monitoring- und Zertifizierungssysteme des Fairen Handels. Dazu gehören beispielsweise Fairtrade International (FLO), die World Fair Trade Organisation (WFTO) und die European Fair Trade Association (EFTA).

Die Bietenden erklären mit Abgabe des Angebots die Einhaltung dieser Anforderung.

**10. Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen**

Immer mehr Kinder und Jugendliche besuchen die sozialen Einrichtungen der Stadt Leipzig mit Hunger. Gleichzeitig werden regelmäßig auch bei den beauftragten Cateringdienstleistungen übrige Lebensmittel weggeworfen. Zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sowie Minderung der Ernährungsarmut sollen Lebensmittel nach Rücksprache mit der jeweiligen Bedarfsträgerin nach Veranstaltungsende an soziale Einrichtungen weitergegeben. Es handelt sich um Einrichtungen der Stadtverwaltung Leipzig.

Für Los 2 und 3 gilt: Ab einer Veranstaltungsgröße von 30 Personen erfolgt ein Transport der nicht verzehrten kalten Lebensmittel an eine der gelisteten sozialen Einrichtungen (siehe Anlage Liste sozialer Einrichtungen). Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum Transport der Speisen und Getränke vom Veranstaltungsort zu einem der gelisteten Freizeittreffs. Zwischen den Empfängern ist zu variieren, sodass möglichst jede dieser Einrichtungen im Laufe des Vertragszeitraums die Gelegenheit der Belieferung erhält. In Absprache mit der Einrichtungsleitung kündigt der Auftragnehmer den Zeitpunkt der Lieferung mindestens 30 Minuten vorher an und informiert über den Inhalt. Die Kontaktdaten der sozialen Einrichtungen werden nach Zuschlagserteilung ergänzt.

Anlage - Liste sozialer Einrichtungen zur Entgegennahme von Lebensmittelspenden

| **Name** | **Adresse** | **Kontakt (Bekanntgabe mit Zuschlagserteilung)** | **Öffnungszeiten** | **Präferierte Liefertage** |
|---|---|---|---|---|
| Offener Freizeittreff Rabet | Eisenbahnstraße 54<br>04315 Leipzig | | Mo-Fr: 14:00 – 19:00 Uhr | Mo - Do |
| Offener Freizeittreff Völkerfreundschaft | Stuttgarter Allee 9<br>04209 Leipzig | | Mo-Fr: 13:00 – 18:00 Uhr<br>Erreichbarkeit:<br>10:00 – 18:00 Uhr | Mo- Fr |
| Heizhaus gGmbH / OKJA HEIZe | Alte Salzstraße 59a<br>04209 Leipzig | | Mo-Sa: 14:30 – 21:00 Uhr | Mo - Fr |
| Wilde 11 (Offener Kinder- und Jugendtreff) | Selliner Str. 11<br>04207 Leipzig | | Mo/Do/Fr: 14:00-18:00 Uhr,<br>Di:14:00-20:00 Uhr,<br>Mi:13:00 -18:00 Uhr | Di, Mi |
| Jugendzentrum „Kanal 28“ | Am Kanal 28<br>04179 Leipzig<br>(Zugang ist über die Saarländerstraße 17) | | Mo/Di/Fr: 13:00-19:00 Uhr<br>Mi: geschlossen (außer Ferienzeit)<br>Do: 13:00-18:00 Uhr | Mo, Di, Do |
| OFT Die Brücke | Südblick 5a<br>04329 Leipzig | | Mo-Fr : 14.00 – 19.00 Uhr | |
| OFT Crazy | Zum Wäldchen 6<br>04329 Leipzig | | Mo – Fr 10:00 -19:00 Uhr | Di |
| OFT Tante Hedwig | Hedwigstraße 7<br>03415 Leipzig | | Mo- Fr 12:00 – 18:00 Uhr | Mo, Mi<br>(falls Lieferung etwas später erfolgt, wären wir vor Ort) |
| OFT Paradise | Kurt-Tucholsky-Str. 10<br>04279 Leipzig | | Mo: 14:00 -19:00 Uhr<br>Di-Do: 12:00-20:00 Uhr<br>Fr: 13:00-21:00 Uhr | Mo - Do |
| OFT ARENA | Miltitzer Weg 8<br>04205 Leipzig | | Di – Fr 13:00 – 19:00 Uhr | Di, Mi ab 12:30 Uhr |