

**Ausschreibung „Essenversorgung für die Grundschulen, Horte und Kindertagesstätten der Stadt Eberswalde“**

**Leistungsbeschreibung: LOS 1: Finow**

**Inhaltsübersicht:**

- I. Liefer- und Leistungsort; Verpflegungsumfang**
- II. Versorgung mit Getränken für Kita/Hort-Kinder und Schulkinder**
- III. Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück**
- IV. Verpflegungsqualität in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen**
- V. Serviceleistungen für die Mittagsversorgung in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen**
- VI. Serviceleistungen für die Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück**
- VII. Serviceleistung in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen**
- VIII. Kalkulation in Euro**
- IX. Küchenräume und Ausgabestellen in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen**
- X. Rechnungslegung für Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen**
- XI. Personaleinsatz/Personalqualifikation**
- XII. Haftung**
- XIII. Qualitätssicherung**
- XIV. Mängelbeseitigung**
- XV. Vertragsstrafen**
- XVI. Zuschlagskriterien und Gewichtung**

<b>I.</b>	<b>Liefer- und Leistungsorte; Verpflegungsumfang</b>
I.1.	<p>Liefer- und Leistungsorte für die Versorgung mit Mittagessen</p> <p>Der Auftragnehmer sichert die Essenversorgung mit Mittag in den nachfolgend aufgeführten Kindertagesstätten und Schulen der Stadt Eberswalde zu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kita „Pustebume“, Ringstraße 184, 16227 Eberswalde</li> <li>- Kita „Nesthäkchen“, Schulstraße 30 a , 16227 Eberswalde</li> <li>- Kita „Villa Kunterbunt“, Kleines Berg 6, 16227 Eberswalde</li> <li>- Hort „Kleiner Stern“, Schulstraße 1, 16227 Eberswalde</li> <li>- Grundschule Finow, Schulstraße 1, 16227 Eberswalde</li> </ul>

I.2.	<p>Liefer- und Leistungsorte für Versorgung mit Frühstück, Vesper, Obstfrühstück und Getränken</p> <p>Der Auftragnehmer sichert die Versorgung mit Frühstück, Vesper, Obstfrühstück und Getränken in den nachfolgend aufgeführten Kindertagesstätten bzw. Horten der Stadt Eberswalde zu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kita „Pustebume“, Ringstraße 184, 16227 Eberswalde</li> <li>- Kita „Nesthäkchen“, Schulstraße 30 a , 16227 Eberswalde</li> <li>- Kita „Villa Kunterbunt“, Kleines Berg 6, 16227 Eberswalde</li> <li>- Hort „Kleiner Stern“, Schulstraße 1, 16227 Eberswalde</li> </ul>
------	---

I.3.	<p>Verpflegungsumfang in den Kindertagesstätten bzw. Horten (Mittagessen) ohne Grundschule</p> <p>Versorgung mit Mittagessen, d. h. Hauptgericht mit einer separaten oder integrierten Gemüsekomponente, inkl. Service für insgesamt derzeit durchschnittlich 491 Teilnehmer/-innen in den Kindertagesstätten.</p> <p>Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Kindertagesstätten bzw. Horte sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage, Samstage, schulfreie Tage, Brückentage, Teamtage sowie Ferienschlusszeiten etc. Abweichend davon sind die Notwendigkeit sowie der Umfang der Versorgung in den Ferienzeiten mit den Kindertagesstätten bzw. Horten abzustimmen (z.B. Lunchpakete etc.).</p> <p>Die Bestellung der täglichen Portionen erfolgt durch die Kindertagesstätte bzw. Horte nach Vereinbarung über das Bestellsystem.</p> <p>Die Anlage 1 ist Bestandteil der Leistungsbeschreibung.</p> <p>Die oben angegebene durchschnittliche/n Teilnehmeranzahl/Portionen sind nur Orientierungswerte pro Tag, eine Mindestanzahl kann nicht garantiert werden.</p>
------	--

I.4.	<p>Verpflegungsumfang in den Grundschulen (Mittagessen)</p> <p>Versorgung mit Mittagessen, d. h. Hauptgericht mit einer separaten oder integrierten Gemüsekomponente zzgl. ein Getränk mindestens 200 ml inkl. Service für ca. 40 Schüler/-innen.</p> <p>Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung in der Schule sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage, Samstage, schulfreie Tage, Brückentage sowie Ferien.</p>
------	--

	<p>Die Bestellung der Mittagsversorgung erfolgt durch die Personensorgeberechtigten. Mit den Personensorgeberechtigten sind einzelne Vereinbarungen zu treffen.</p> <p>Die Anlage 1 ist Bestandteil der Leistungsbeschreibung.</p> <p>Die oben angegebene durchschnittliche/n Teilnehmeranzahl/Portionen sind nur Orientierungswerte pro Tag, eine Mindestanzahl kann nicht garantiert werden.</p>
I.5.	<p>Verpflegungsumfang in den Kindertagesstätten bzw. Horten (Frühstück, Vesper, Obstfrühstück und Getränken) ohne Grundschule</p> <p>Tägliche Versorgung mit Frühstück, Vesper, Obstfrühstück und Getränken (außer an Wochenenden, Feiertagen und Schließzeiten etc.), d. h. täglich wechselndes Angebot von Frühstück, Vesper und Obstfrühstück inkl. Service für Kindertagesstätten bzw. Horte für insgesamt durchschnittlich 491 Teilnehmer. Getränke sind bei Anwesenheit der Kinder für den gesamten Tag bereit zu stellen.</p> <p>Die durchschnittliche Teilnehmeranzahl in den jeweiligen Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen ist der Anlage 1 zu entnehmen.</p> <p>Die Bestellung der täglichen Portionen erfolgt durch die Kindertagesstätte bzw. Horte nach Vereinbarung über das Bestellsystem.</p> <p>Die Anlage 1 ist Bestandteil der Leistungsbeschreibung.</p> <p>Die oben angegebene durchschnittliche/n Teilnehmeranzahl/Portionen sind nur Orientierungswerte pro Tag, eine Mindestanzahl kann nicht garantiert werden.</p>
I.6.	<p>Die Leistungszeit beträgt vier Jahre. Leistungsbeginn ist der 01.01.2020 und Leistungsende ist der 31.12.2023.</p> <p>Das Leistungsverhältnis verlängert sich nach Ablauf der Leistungszeit um jeweils 1 Jahr, wenn es nicht von einer der Vertragsparteien unter Einhaltung einer Frist von 3 Monaten vor Ablauf der Leistungszeit gekündigt wird. Die Kündigung bedarf der Schriftform und muss der anderen Seite nachweislich zugehen.</p> <p>Mit Erteilung des Auftrages gilt die Leistungsbeschreibung als Vertragsbestandteil. Der Vertrag kann von jeder Vertragspartei ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.</p> <p>Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Schadensersatzansprüche bleiben ebenfalls unberührt.</p>

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
  - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
  - die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig, mangelhaft oder in schlechter Qualität erbringt oder
  - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt,
- b) über das Vermögen der Firma ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird,
- c) der Auftragnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331ff. StGB anbietet, verspricht oder gewährt,
- d) der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen zustande gekommen ist,
- e) wenn die für den Vertrag zu benutzende(n) Küche(n) und sonstigen Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht nur für den im Vertrag genannten Zweck genutzt werden.

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

Die vom Auftragnehmer für die Anlieferung und Ausgabe zu beachtenden Anfangs- und Endzeiten der Mittagspause sowie die Anzahl von Essensdurchgängen sind mit den Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen abzustimmen.

Die vom Auftragnehmer für die Anlieferung und Ausgabe zu beachtenden Anfangszeiten für die Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück sind mit den Kindertagesstätten bzw. Horten abzustimmen.

Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Essenausgabe für das Mittagessen müssen sich den Bedürfnissen der Kindertagesstätte bzw. Horten und der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Betriebs erfolgen. Organisatorische Anpassungen sind zwischen den Kindertagesstätten bzw. Horten sowie Schulen und dem Auftragnehmer näher abzustimmen.

	Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Ausgabe von Frühstück, Vesper und Obstfrühstück müssen sich den Bedürfnissen der Kindertagesstätten bzw. Horten unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Betriebes erfolgen. Organisatorische Anpassungen sind zwischen den Kindertagesstätten bzw. Horten und dem Auftragnehmer näher abzustimmen.
--	---

<b>II.</b>	<b>Versorgung mit Getränken für Kita/Hort-Kinder und Schulkinder</b>
II.1.	Versorgung mit Getränken in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen
	<p>Für eine ganztägige Getränkeversorgung in der Kindertagesstätte bzw. im Hort ist zu sorgen. Eine Bereitstellung von Getränken und die Möglichkeit zur Zubereitung von Tee ab Öffnung der Kindertagesstätte bzw. des Hortes müssen gewährleistet sein.</p> <p>Die Getränke zum Frühstück und zum Vesper sind für Krippen- und Kindergartenkinder sowie für Hortkinder nach Abstimmung mit der Kindertagesstätte bzw. Hort bereitzustellen.</p> <p>Den Schulkindern ist zum Mittagessen ein Getränk von mindestens 200 ml zu stellen.</p>
II.2.	Getränkeangebot in Kindertagesstätten bzw. Horten und Grundschulen
	<p>Es sind immer im Wechsel 2 Getränkearten aus folgenden Angeboten anzubieten:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quell-, Mineral- oder Tafelwasser</li> <li>2. Ungesüßte Kräuter- und Früchtetees</li> <li>3. Trinkmilch mit einem Fettgehalt von 1,5 %</li> </ol> <p>Trinkwasser steht zum Frühstück und zu den Zwischenmalzeiten für alle Kinder zur Verfügung.</p>
<b>III.</b>	<b>Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück</b>
III.1.	Tägliche frische Zubereitung von Frühstück, Vesper und Obstfrühstück nach Angabe der Anzahl der Teilnehmer für Krippen-, Kindergarten- und Hortkinder in der Kindertagesstätte bzw. im Hort.
III.2.	Tägliche Portionierung von Frühstück, Vesper und Obstfrühstück pro Gruppe.
III.3.	Zwischen den einzelnen Komponenten soll gemäß der DGE- Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder ein Wechsel erfolgen. Bitte Pkt.IV.7 beachten, gilt auch für die Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück.

<b>IV.</b>	<b>Verpflegungsqualität und Versorgung in Kindertagesstätten bzw. Horte und Schulen</b>
IV.1.	Es sind verbindliche Angaben über das Verpflegungssystem der Speisenzubereitung (Warmverpflegung, Tiefkühlsystem, Cook & Chill, anderes System) vorzulegen. Die erforderlichen Geräte (z. B. Kühlgeräte, Warmhaltegeräte etc.), welche zum reibungslosen Ablauf der Versorgung dienen, sind vom Auftragnehmer zu stellen.
IV.2.	Alle Speisen sind nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen gemäß Pkt. 2.4. der DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgabe 07/2015) und für die Schulverpflegung (Ausgabe 10/2015), entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., dargestellten Mindestanforderungen herzustellen.
IV.3.	<p>Für die Lebensmittel und Lebensmittelgruppen, die in der Versorgung zum Einsatz kommen, sind die in den DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgabe 07/2015) und für die Schulverpflegung (Ausgabe 10/2015), entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., dargestellten Mindestanforderungen einzuhalten.</p> <p>Es gelten im Übrigen für das Speisenangebot sowie die Getränkeversorgung die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgaben 07/2015) (siehe 2.1.; 2.2.; 2.3.;2.5. und 2.7.) und für die Schulverpflegung (10/2015) (siehe 2.1.; 2.3. und 2.5.), entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE).</p>
IV.4.	<p>Der Menüzyklus beträgt 4 Wochen, hierbei sind die Kriterien für die Erstellung eines Speiseplanes (Bestandteile, Menükomponenten) gemäß der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgaben 07/2015) Pkt. 2.3.2 und für die Schulverpflegung (10/2015) Pkt. 2.3.2, entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., als Mindestgrundlage anzuwenden.</p> <p>Es ist die Auswahl aus täglich zwei Wahlessen - davon ein vegetarisches Gericht (ausgenommen davon ist die Vorgabe nach DGE-Qualitätsstandards im Bereich „Fisch“) - zu gewährleisten.</p> <p>Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart, von der sie stammen, zu benennen</li> <li>b) die eingesetzten Bioprodukte,</li> <li>c) Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 in der jeweils aktuellen Fassung zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören.</li> </ol>

IV.5.	Es ist eine adäquate Nährstoffzufuhr zu gewährleisten. Die Referenzwerte für die Mahlzeit in der Krippe, im Kindergarten und in der Primarstufe (Angaben pro Tag) sind gemäß der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgaben 07/2015) und für die Schulverpflegung (10/2015), entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., einzuhalten.
IV.6.	Die Verwendung von genetisch veränderten Lebensmitteln ist verboten.
IV.7.	<p>a) <b>Variante I:</b> Produkte aus biologischen Anbau sind i. H. v. mindestens 100 % bei der Lebensmittelgruppe „Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln“ zu verwenden oder</p> <p>b) <b>Variante II:</b> Produkte aus biologischen Anbau sind i. H. v. mindestens 100 % bei der Lebensmittelgruppe „Gemüse und Salat“ anzuwenden.</p> <p>Für Variante I und II sind getrennte Angebote einzureichen.</p>
IV.8.	In Bedarfsfällen stellt der Auftragnehmer täglich Essen für Kinder mit allergischen Krankheiten und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten zur Verfügung nach Vorlage eines ärztlichen Attestes.
IV.9.	Die Wünsche der Kinder und Schüler/-innen bzw. der Verpflegungs-AG (siehe Pkt. XIII.2) sind in geeigneter Form zu erfragen und bei der Speiseplangestaltung zu berücksichtigen.
IV.10.	Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind bei Bedarf umzusetzen.
IV.11.	Zur Qualitätssicherung ist gemäß Pkt. 6.4. die „Checkliste Kitaverpflegung“ und „Checkliste Schulverpflegung“ ausgenommen der „Qualitätsbereich Lebenswelt“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und die „Leerliste zur Überprüfung der Häufigkeit von Lebensmitteln pro 20 Tage in der Mittagsverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zu verwenden. Die Dokumentation ist auf Anfrage vorzulegen.

<b>V.</b>	<b>Serviceleistungen für die Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen</b>
V.1.	Die Bereitstellung des Essens in den Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen muss täglich (außer siehe Pkt. I.) erfolgen. Es ist eine Warmhaltezeit gemäß Pkt. 2.4.2 der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgaben 07/2015) und für die Schulverpflegung (10/2015) zulässig.

	<p>Bei der Ausgabe hat der Auftragnehmer für alle Kindertagesstätten (außer reine Horte) um 11.00 Uhr das Mittagessen bereit zu stellen</p> <p>Für den Hort und die Schule hat der Auftragnehmer die Bereitstellungszeit des Mittagessens mit den Einrichtungen abzustimmen.</p> <p>Die Ausgabezeit/-en können sich im Einvernehmen zwischen Kindertagesstätten bzw. Horten, Schulen und Auftragnehmer ändern und sind mit Auftragserteilung durch den Auftragnehmer mit den Kindertagesstätten bzw. Horten und der Schule abzustimmen. Die Ausgabezeiten, die von den Kindertagesstätten bzw. Horten und der Schule vorgegeben werden, sind zu realisieren. Bei den Ausgabezeiten richtet sich der Auftragnehmer nach den Vorgaben der Kindertagesstätten bzw. Horte und der Schule.</p>
V.2.	Die Anlieferung des Essens bis zur Ausgabestelle sowie die Ausgabe obliegen dem Auftragnehmer.
V.3.	Für Geschirr und Besteck in den Kindertagesstätten bzw. Horte und Schulen ist der Auftraggeber zuständig.
V.4.	Die Reinigung von Geschirr, Besteck und dem benötigten Zubehör in den Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen obliegt dem Auftragnehmer. Wenn die Reinigung in den Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen nicht möglich ist, ist die Bereitstellung von gereinigtem Geschirr, Besteck etc. durch den Auftragnehmer sicherzustellen. Die benötigten Reinigungsmittel sind vom Auftragnehmer zu stellen.
V.5.	Die Reinigung einschließlich der erforderlichen Desinfektionsmaßnahmen der Küche, der Ausgabestelle sowie der Tische und Stühle im Essenraum obliegt dem Auftragnehmer. Die benötigten Reinigungsmittel sind vom Auftragnehmer zu stellen.
V.6.	Die tägliche Entsorgung der Wertstoffe wie Speisereste, Küchenabfälle und der Verpackungen etc. obliegt dem Auftragnehmer. Es ist ausdrücklich untersagt, diese auf dem Grundstück des Auftraggebers zu entsorgen bzw. auf dem Grundstück des Auftraggebers vorhandene Behälter zu benutzen.
<b>VI.</b>	<b>Serviceleistungen für die Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück</b>
VI.1.	Die Bereitstellung von Frühstück, Vesper und Obstfrühstück in den Kindertagesstätten bzw. Horten muss täglich (außer siehe Pkt. I.) erfolgen. Die Zubereitung erfolgt in der Kindertagesstätte bzw. im Hort. Die Ausgabezeiten richten sich nach den Bedürfnissen der Kindertagesstätten bzw. Horten und sind mit dem Auftraggeber abzustimmen.
VI.2.	Die Portionierung und Bereitstellung muss gruppenweise erfolgen.
VI.3.	Für Geschirr und Besteck in den Kindertagesstätten ist der Auftraggeber zuständig.

VI.4.	Die Reinigung von Geschirr, Besteck und benötigtem Zubehör in den Kindertagesstätten bzw. Horten obliegt dem Auftragnehmer. Wenn die Reinigung in den Kindertagesstätten bzw. Horten nicht möglich ist, ist die Bereitstellung von gereinigtem Geschirr und Besteck durch den Auftragnehmer sicherzustellen. Die benötigten Reinigungsmittel sind vom Auftragnehmer zu stellen.
VI.5.	Die Reinigung einschließlich der erforderlichen Desinfektionsmaßnahmen der Küche, der Ausgabestelle sowie der Tische und Stühle im Essenraum obliegt dem Auftragnehmer. Die benötigten Reinigungsmittel sind vom Auftragnehmer zu stellen.

<b>VII.</b>	<b>Serviceleistung in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen</b>
VII.1.	Dem Auftraggeber sind verbindliche Vierwochenspeisepläne, aus denen der Einsatz von Lebensmitteln hervorgeht, mindestens zwei Wochen vor Beginn des vorgelegten Vierwochenspeiseplanes zu übergeben.
VII.2.	Möglichkeiten der täglichen Korrektur der Teilnehmermeldungen für Mittagsversorgung bestehen bis 8.30 Uhr.
VII.3.	Verkostungen und Betriebsbesichtigungen sind vom Auftragnehmer nach Absprache für Vertreter/innen des Auftraggebers, der Einrichtungen und Elternvertreter/innen anzubieten.
VII.4.	Es ist ein betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept vorzulegen.
VII.5.	Vorhandene Zertifikate sind in beglaubigter Form vorzulegen.
VII.6.	Es ist ein Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, z. B. Handelsregister, Gewerbezentralregister, Gewerbenachweis der nicht älter als sechs Monate sein sollte zu erbringen.

<b>VIII.</b>	<b>Kalkulation in Euro</b>
VIII.1.	Es ist je eine Kalkulation der Abgabepreise für das Mittagessen (Hauptgericht mit einer separaten oder integrierten Gemüsekomponente) zzgl. der Getränkeversorgung (in den Kindertagesstätten bzw. Horten) und bei Schulen zzgl. einem Getränk vorzulegen. Des Weiteren muss eine Kalkulation des Abgabepreises für Frühstück, Vesper und Obstfrühstück vorgelegt werden.

VIII.2.	<p>Der Abgabepreis pro Portion für die Versorgung mit Mittagessen (Kita bzw. Hort) zzgl. der ganztägigen Getränkeversorgung in Kindertagesstätten soll sich aus folgenden Positionen zusammensetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinsatz für Mittagessen<sup>1</sup></li> <li>- Herstellungskosten (Energie, Wasser und Transport)</li> <li>- Sonstige Kosten (Reinigungsmittel und Arbeitsbekleidung)</li>   <li>- Wareneinsatz für Getränke (ganztägig)</li> <li>- Lohn- und Lohnnebenkosten</li> <li>- Verwaltungskosten</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> </ul> <p><sup>1</sup> Es ist der Nachweis zu erbringen, dass für den Wareneinsatz (Lebensmittel) mindestens 0,80 € brutto für Krippenkinder; mindestens 1,00 € brutto für Kindergartenkinder; mindestens 1,32 € für Hortkinder ausgegeben werden.</p>
VIII.3.	<p>Der Abgabepreis pro Portion Frühstück, Obstfrühstück und Vesper soll sich aus folgenden Positionen zusammensetzen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Frühstück <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinsatz für Frühstück</li> <li>- Herstellungskosten (Energie, Wasser und Transport)</li> <li>- Sonstige Kosten (Reinigungsmittel und Arbeitsbekleidung)</li> <li>- Lohn- und Lohnnebenkosten</li> <li>- Verwaltungskosten</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> </ul> </li>   <li>2. Obstfrühstück <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinsatz für Obstfrühstück</li> <li>- Herstellungskosten (Energie, Wasser und Transport)</li> <li>- Sonstige Kosten (Reinigungsmittel und Arbeitsbekleidung)</li> <li>- Lohn- und Lohnnebenkosten</li> <li>- Verwaltungskosten</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> </ul> </li>   <li>3. Vesper <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinsatz für Vesper</li> <li>- Herstellungskosten (Energie, Wasser und Transport)</li> <li>- Sonstige Kosten (Reinigungsmittel und Arbeitsbekleidung)</li> <li>- Lohn- und Lohnnebenkosten</li> <li>- Verwaltungskosten</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> </ul> </li> </ol>

VIII.4	<p>Der Abgabepreis pro Portion für die Versorgung mit Mittagessen zzgl. ein Getränk – mindestens 200 ml - in Schulen soll sich aus folgenden Positionen zusammensetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinsatz für Mittagessen inkl. Getränk <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellungskosten (Energie, Wasser und Transport)</li> <li>- Sonstige Kosten (Reinigungsmittel und Arbeitsbekleidung)</li> <li>- Lohn- und Lohnnebenkosten</li> <li>- Verwaltungskosten</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> </ul> </li> </ul> <p><sup>1</sup> Es ist der Nachweis zu erbringen, dass für den Wareneinsatz (Lebensmittel) mindestens 1,32 € brutto ausgegeben werden.</p>
VIII.5.	<p>Bei einer Bietergemeinschaft hat eine getrennte Kalkulation stattzufinden.</p> <p>Gemäß IV.7. sind zwei extra Kalkulationen je Variante vorzulegen.</p>
VIII.6.	<p>Sofern sich während der Vertragslaufzeit gesetzliche Mindestlohnbestimmungen (MiLoG, BvgVergG) ändern, die auf das Auftragsverhältnis anzuwenden sind, passen die Vertragsparteien die im Zeitpunkt des Vertragsschlusses vereinbarten Abgabepreise für die übrige Vertragslaufzeit einvernehmlich an.</p>
<b>IX.</b>	<b>Küchenräume und Ausgabestellen in Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen</b>
	<p>Der Auftragnehmer ist befugt, die zu den einzelnen Kindertagesstätten bzw. Horten und Schulen gehörenden Ausgabestellen bzw. Küchenräume nebst Inventar, soweit vorhanden, zur Essensausgabe und für Nachbereitungsarbeiten unentgeltlich zu nutzen. <b>Das</b> heißt, die Küchenräume können als Vollküche nicht geführt werden. Diese Räume sind vom Auftragnehmer zu reinigen.</p> <p>Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig. Geschirr und Besteck wird vom Auftraggeber in ausreichendem Umfang für die Kindertagesstätten bzw. Horte und Schulen zur Verfügung gestellt. Es verbleibt im Eigentum des Auftraggebers.</p>
<b>X.</b>	<b>Rechnungslegung für Kindertagesstätten bzw. Horte und Schulen</b>
X.1.	<p>Die monatliche Kassierung für die Kindertagesstätten bzw. Horte verbleibt beim Auftraggeber.</p> <p>Es ist monatlich für jede Kindertagesstätte bzw. jeden Hort gesondert eine Rechnung für die Versorgung mit Mittagessen und Getränken zu erstellen und dem Auftraggeber vor-</p>

	<p>zulegen. Für die Versorgung mit Frühstück, Vesper und Obstfrühstück ist ebenfalls je Kindertagesstätte bzw. Hort eine gesonderte Rechnung zu erstellen.</p> <p>Der Auftraggeber behält sich vor, die Rechnungen zu prüfen und gegebenenfalls Korrekturen des zu zahlenden Preises vorzunehmen.</p> <p>In den Kindertagesstätten bzw. Horten werden Listen für die Essenteilnehmer vom Auftraggeber geführt.</p> <p>Für die Rechnungslegung ist durch den Auftragnehmer ein Nachweis zu erstellen, wie viele Portionen je Kindertagesstätte bzw. Hort im Zeitraum eines Monats ausgeteilt wurden. Eine Mitteilung über die Anzahl der Teilnehmer je Kindertagesstätte bzw. Hort ist monatlich der Rechnung als Anhang beizulegen. Der tägliche Lieferschein über die Anzahl der Portionen ist von einem Vertreter der Kindertagesstätte bzw. Hort täglich abzuzeichnen und am Monatsende zusammen mit der Rechnung beim Auftraggeber einzureichen.</p> <p>Die Rechnungslegung erfolgt monatlich.</p> <p>Bei Zahlungen innerhalb von 14 Tagen wird dem Auftraggeber ein Skonto von 2 v. H. des Rechnungsbetrages eingeräumt. Die Skontofrist beginnt mit dem Tage des Eingangs der prüfbaren Rechnung einschließlich der unterzeichneten Lieferscheine beim Auftraggeber.</p>
X.2.	<p>Die monatliche Kassierung in den Schulen obliegt dem Auftragnehmer.</p> <p>Der Auftragnehmer schließt mit den Personensorgeberechtigten entsprechende Verträge ab; als Preis ist dabei die derzeitige Höhe der Kostenbeteiligung von 1,80 € pro Portion zu nehmen. Für den Fall, dass sich die Höhe der Kostenbeteiligung durch einen neu zu fassenden Beschluss der Stadtverordnetenversammlung der Stadt Eberswalde oder gesetzlicher Regelungen verändert, verpflichtet sich der Auftraggeber, den Auftragnehmer zu informieren.</p> <p>Ist der Abgabepreis für das Schulessen nicht durch die Kostenbeteiligung der Personensorgeberechtigten (z.B.: Eltern etc.) gedeckt, so ist dem Auftraggeber der Zuschuss – für jede Schule gesondert – in Rechnung zu stellen.</p> <p>Die Rechnungslegung erfolgt monatlich.</p> <p>Bei Zahlungen innerhalb von 14 Tagen wird dem Auftraggeber ein Skonto von 2 v. H. des Rechnungsbetrages eingeräumt. Die Skontofrist beginnt mit dem Tage des Eingangs der prüfbaren Rechnung einschließlich der unterzeichneten Lieferscheine beim Auftraggeber.</p> <p>Für den durch den Auftraggeber zu leistenden Zuschuss ist durch den Auftragnehmer ein Nachweis zu erstellen, wie viele Portionen je Schule im Zeitraum eines Monats ausgeteilt wurden. Eine Mitteilung über die Anzahl der Teilnehmer je Schule ist monatlich der Rechnung als Anhang beizulegen. Der tägliche Lieferschein über die Anzahl der Portionen ist von einem Vertreter der Schule täglich abzuzeichnen und am Monatsende zusammen mit der Rechnung beim Auftraggeber einzureichen.</p>

<b>XI.</b>	<b>Personaleinsatz/Personalqualifikation</b>
	Eine Bestätigung ist einzureichen, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird (in Form einer Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestlohn und Sozialversicherungsbeiträgen).
	Eine Erklärung gemäß Frauenförderverordnung muss abgegeben werden.
	Für die Essenausgabe muss eine zuverlässige und verantwortungsbewusste Person zur Verfügung stehen. Sie ist feste/r Ansprechpartner/in, persönliche und fachliche Eignungen (Schulungen zur Kommunikation, gesunde Ernährung etc.) sind Voraussetzungen für ihren Einsatz.
<b>XII.</b>	<b>Haftung</b>
XII.1.	Schäden in den genutzten Räumen hat der Auftragnehmer, sobald er sie bemerkt, dem Auftraggeber schriftlich anzuzeigen.
XII.2.	Der Auftragnehmer haftet gegenüber dem Auftraggeber für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Interesse das Grundstück aufsuchen, schuldhaft verursacht werden.
XII.3.	Insbesondere haftet er für Schäden, die durch fahrlässigen Umgang z. B. mit Wasser, Gas, elektrischem Strom, durch den Schlüsselverlust und durch offen gelassene Türen und Fenster etc. entstehen. Dem Auftragnehmer obliegt der Beweis dafür, dass während der Dauer seiner jeweiligen Anwesenheitszeiten ein schuldhaftes Verhalten nicht vorliegt.
XII.4.	Der Auftragnehmer trägt die Risiken für sein Eigentum, die durch Beschädigung und Diebstahl entstehen.
XII.5.	Zur Regulierung von Schäden hat der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn eine Betriebshaftpflichtversicherung deren Deckungssumme für Personenschäden mindestens 5.000.000 €, bei Sachschäden mindestens 2.000.000 € beträgt, abzuschließen und nachzuweisen.
<b>XIII.</b>	<b>Qualitätssicherung</b>
XIII.1.	Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dritten jederzeit, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft, insbesondere durch In-

	<p>augenscheinnahme und Probenentnahme, in den Ausgabeküchen die Einhaltung der unter Punkt IV („Verpflegungsqualität in Kindertagesstätten bzw. Horte und Schulen) definierten Leistungsanforderungen zu überprüfen. Dies schließt das Recht des Auftraggebers ein, eine Auditierung des Auftragnehmers anhand dieser Leistungsanforderungen selbst durchzuführen oder von Beauftragten durchführen zu lassen.</p>
XIII.2.	<p>Für die zu beliefernden Einrichtungen wird eine Verpflegungs-AG kurz AG je LOS gebildet. Die AG setzt sich zusammen aus Eltern, Erzieher bzw. Lehrer, Auftragnehmer und Träger bzw. Leiter/in. Die AG findet 2 bis 4 mal im Jahr statt. Eine Teilnahme des Auftragnehmers an dieser AG ist verpflichtend. Zu seinen Aufgaben gehören u. a. die interne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle der gesamten Versorgungsleistung. Zu den Aufgaben der AG gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung, Speisezusammensetzung, Verkosten des Speiseangebotes etc. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit der AG zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen der AG angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen der AG mit einer Frist von zwei Werktagen beantwortet.</p>
XIII.3.	<p>Zum Nachweis der Warmhaltezeiten ist vom Auftragnehmer ein Dokument zu erstellen, aus dem mindestens folgende Angaben zu ersehen sind: Datum der Speisenherstellung, Bezeichnung des Gerichtes und Zeitpunkt des Abfüllens/Portionierens für jede Speisekomponente, Ende der Ausgabe und belieferte Einrichtung. Durch den Auftragnehmer sind die Warmhaltezeiten zu errechnen und zu unterschreiben. Dieses Dokument ist der Speisenslieferung beizufügen und für mindestens drei Monate in den Ausgabeküchen aufzubewahren bzw. bis zum Treffen der AG und durch die AG bei Bedarf einsehbar.</p>
XIII.4.	<p>Außerdem ist die Temperatur zubereiteter Speisen, insbesondere bei Wareneingang und während der Ausgabe vom Auftragnehmer zu dokumentieren. Die Dokumentation der Temperaturkontrollen ist in den Küchen aufzubewahren und durch die AG bei Bedarf einsehbar.</p>
XIII.5.	<p>Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber auf Anforderung die notwendigen Unterlagen zu übersenden, die zur Kontrolle der Vertragserfüllung notwendig sind. Dies bezieht sich auch auf alle Zulieferungen, die der Auftragnehmer bezieht und weiter verarbeitet. Es handelt sich hierbei insbesondere um Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Tarifreue, des Bio-Anteils und um Einkaufslisten etc..</p>
XIII.6.	<p>Es ist durch den Auftragnehmer ein Qualitäts- und Hygienemanagement siehe Pkt. VII.4. zu erstellen.</p> <p>Mit Angebotsabgabe hat er dies auf einer von ihm zu erstellenden gesonderten Anlage darzustellen, d.h. näher zu erläutern, wie Anfragen hinsichtlich der Einhaltung der vertraglichen Pflichten des Auftragnehmers bei diesem eingebracht werden können und in welcher Zeit sie beantwortet werden.</p>

<b>XIV.</b>	<b>Mängelbeseitigung</b>
	<p>Stellt die Kindertagesstätte bzw. Hort und Schule eine Schlechtleistung des Auftragnehmers fest, wodurch das Essen nicht genießbar ist, insbesondere durch verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, versalzenes, überwürztes Essen, wird eine Nachfrist von bis maximal 60 Minuten für eine Ersatzlieferung des gesamten Essens gewährt. Erfolgt diese nicht oder verspätet, wird von der nachfolgenden Rechnung der Betrag für die Portionsanzahl dieses Tages abgezogen. Darüber hinaus ist in der nächsten AG zu berichten, wie es dazu kam und wie dieser Fehler in der Zukunft vermieden wird.</p> <p>Die Kindertagesstätte bzw. Hort und Schule kann die Gewährung einer Nachfrist für die eine Ersatzlieferung ablehnen, wenn dies organisatorisch nicht umsetzbar ist. Eine Bezahlung für diesen Tag erfolgt nicht.</p>
<b>XV.</b>	<b>Vertragsstrafen</b>
XV.1.	<p>Verstößt der Auftragnehmer schuldhaft, d. h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen wesentliche vertragliche Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 6.500,00 €, bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 35.000,00 € vereinbart. Die Auftragssumme wird dabei als Berechnungsgröße für die Vertragsstrafe ausgehend von der Anzahl der Essen angesetzt. Als Verletzung wesentlicher vertraglicher Pflichten im Sinne des Satzes 1 sind insbesondere anzusehen, wenn der Auftragnehmer jeweils schuldhaft</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gegen die in der Leistungsbeschreibung enthaltenen Verpflichtungen verstößt</li> </ul> <p>oder wenn durch schuldhaftes Verhalten des Auftragnehmers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die vereinbarte Portionsanzahl unterschritten wird,</li> <li>• die Qualitätsstandards nicht eingehalten werden,</li> <li>• Temperaturprotokolle fehlen,</li> <li>• warme Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 65 °C unterschreiten, bzw. kalte Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 7° C überschreiten.</li> </ul> <p>Bestreitet der Auftragnehmer den schuldhaften Verstoß, weil er seine Leistung vertragsgemäß erbracht habe, hat er die vertragsgemäße Erbringung der Leistung zu beweisen, sofern nicht die in Rede stehende vertraglich geschuldete Leistung in einem Unterlassen besteht.</p>
XV.2.	<p>Bezugszeitraum für die Berechnung der Vertragsstrafe ist immer ein kompletter Rechnungsmonat.</p>

XV.3.	Die schuldhafte Nichterfüllung der o. a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.
-------	--

## XVI. Zuschlagskriterien und Gewichtung

Für die Auswertung der Angebote wird eine Arbeitsgruppe (AG) Essen gebildet. Diese besteht aus interessierten Eltern, Stadtverordneten, Kita-Leiterin bzw. Erzieherin, und Verwaltungsmitarbeiterinnen/Verwaltungsmitarbeitern.

Das wirtschaftlichste Angebot erhält den Zuschlag auf Grundlage der nachstehenden Kriterien: Es sind pro Kriterium maximal 5 Punkte zu vergeben.

<b>1.</b>	<b>Kriterium: Preis (Gewichtung 40 %)</b>
	Es werden maximal 5 Punkte vergeben. Grundlage ist der gesamte Preis pro Los. Der preiswerteste Bieter erhält 5 Punkte. Alle Preise werden ins Verhältnis gesetzt.
<b>2.</b>	<b>Kriterium: Warmhaltezeiten (Gewichtung 20 %)</b>
	Warmhaltezeiten: < 2 Std. = 5 Punkte; 2 Std. - 2 Std. 15 Min. = 4 Punkte; 2 Std. 15 Min. < 2 Std. 30 Min. = 3 Punkte; 2 Std. 30 Min. - < 2 Std. 45 Min = 2 Punkte; 2 Std. 45 Min.- 3 Std. = 1 Punkt; (Zeit zwischen Ende der Essenszubereitung und Ende der Ausgabe für jede Einrichtung durch Darstellung der Zeiten, unterteilt in "Produktion im Werk, Verladen/Verpacken" und „Transport“ etc.)
<b>3.</b>	<b>Kriterium: Qualitätsmanagement (Gewichtung 40 %)</b>
	Die Qualität wird durch die gebildete Arbeitsgruppe bewertet. Die Bewertung erfolgt durch Bildung eines Mittelwertes aller Einzelbewertungen der Arbeitsgruppenmitglieder. Es werden maximal 5 Punkte vergeben. Die volle Punktzahl erhält ein Bieter, für ein optimales Qualitätsmanagement und eine optimale Evaluation. Die einzelnen Gesichtspunkte gehen in die Bewertung des Kriteriums Qualitätsmanagement je zu gleichen Teilen ein. Die Wertung erfolgt auf Basis eines Vergleiches der Angebote untereinander. u. a.  - Darstellung des Qualitätsmanagements siehe Pkt. VIII insgesamt (Zertifizierung und /oder Erläuterung des Bieters zur Sicherung der Qualität seines Angebots über die gesamte Vertragslaufzeit) -> Bewertung von Geschmack, sensorische Bewertung, Speiseplangestaltung

	<ul style="list-style-type: none"><li>- die Maßnahmen zur Abfrage und Bewertung der Zufriedenheit der Kindertagesstätten und Schulen mit der Leistungserbringung des Bieters und die Kommunikation der sich daraus ergebenden Konsequenzen (Häufigkeitsabfragen zur Zufriedenheit, Wie viele Wege der Kommunikation und welche Arten werden angeboten? Wie kurz sind die Reaktionszeiten auf Anfragen? Wie wird auf den Umgang mit Nichterfüllung und Unzufriedenheit eingegangen?)</li><li>- Möglichkeiten des Probeessens</li><li>- Für das Personal ist der Nachweis zu erbringen, dass entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen absolviert wurden - ersatzweise über langjährige (mindestens 5 Jahre) Erfahrungen verfügt wird - und die Möglichkeit vorhanden ist, sich weiterzubilden</li><li>- Bildungsangebote für die Einrichtungen</li></ul>