

Inhaltsverzeichnis

- A. Leistungsbeschreibung S. 1 – 15**
- B. Leistungsverzeichnis S. 16 - 17**
- C. Vertragsentwurf S. 18 - 21**
- D. Anlagen I-III**

A. Leistungsbeschreibung für die Mittagsverpflegung an den Ganztagschulen der Stadt Frankenthal (Pfalz)

1. BEWERTUNG

1.1. Bewertungsmethode

Das Ziel des Schulträgers ist eine qualitativ hochwertige Verpflegung unter Einhaltung des Grundsatzes der Wirtschaftlichkeit. Bei der Bewertung werden deshalb nicht nur monetäre sondern auch qualitative Kriterien miteinbezogen. Zu diesem Zweck wird eine Nutzwertanalyse durchgeführt. Hierbei wird der Nutzen der einzelnen Zuschlagskriterien in Punkten dargestellt und entsprechend der jeweiligen Relevanz gewichtet.

1.2. Zuschlagskriterien

Die folgenden Kriterien sind entscheidend für die Zuschlagserteilung:

1.2.1. Preis

Der Preis beinhaltet alle Sach- und Dienstleistungen, welche im folgenden Leistungsverzeichnis als Aufgabe des Auftragnehmers beschrieben werden.

1.2.2. Sensorische Qualität

Die Teilnahme am Probeessen ist Voraussetzung für die Zulassung der Angebotsunterlagen. Bei Fehlen der Teilnahmebestätigung werden die Bieter gem. § 57 VgV vom Ausschreibungsverfahren ausgeschlossen. Die Bewertung der sensorischen Qualität erfolgt im Rahmen eines anonymisierten Verfahrens durch unabhängige Tester. Der Ablauf gestaltet sich wie folgt:

- Das Probeessen findet am 04.04.2019 in der Mensa der Neumayerschule (Neumayerring 7, 67227 Frankenthal, Eingang über den Schulhof) statt.
- Der potenzielle Bieter meldet sich bis zum 03.04.2019, 12:00 Uhr per E-Mail an vergabe@frankenthal.de an.
- Der Auftraggeber teilt daraufhin dem Bieter per E-Mail die Anzahl der Tester und die Uhrzeit des Testessens mit.
- Die anzuliefernden Speisen können der Anlage I entnommen werden.
- Das Essen wird durch den potenziellen Bieter angeliefert und von Mitarbeitern der Stadt unter der Aufsicht des Bieters mit einer Nummer versehen.
- Der potenzielle Bieter erhält eine Teilnahmebestätigung mit Angabe der Nummer.
- Der potenzielle Bieter und der Auftraggeber erhalten jeweils von beiden Seiten gezeichnete Teilnahmebestätigung mit Angabe der Nummer. Die Testesser bekommen das Essen zur Verkostung.
- Die Bewertung erfolgt mit Hilfe des Formulars laut Anlage I. Dieses wird im Anschluss an die Verkostung vom Testesser unterschrieben. Alle

Bewertungsbögen werden anschließend in einem verschlossenen Umschlag an die Vergabestelle übergeben.

1.2.3. Lieferzeiten

Die Warmhaltezeiten beeinflussen massiv die Qualität der gelieferten Speisen. Die Zeitspanne ist allerdings nur von der Beladung bis zur Anlieferung durch den Auftragnehmer beeinflussbar (Lieferzeiten). Es wird deshalb auch lediglich dieser Zeitraum der Wertung zu Grunde gelegt. Die Lieferzeiten werden anhand des exemplarischen Zeitplans (Anlage II) bewertet. Dieser Vordruck ist zwingend dem Angebot ausgefüllt beizulegen.

1.3. Gewichtung

Die Zuschlagskriterien werden wie folgt gewichtet:

- Preis: 30 %
- Sensorische Qualität: 50 %
- Lieferzeiten: 20 %

1.4. Bewertungsraster

Die Punktvergabe innerhalb der einzelnen Zuschlagskriterien erfolgt nach den folgenden Rastern:

1.4.1. Preis

Die Maximalpunktzahl (10 Punkte) erhält das preislich niedrigste Angebot. Den übrigen Preisen werden im Anschluss die Punkte antiproportional zugeordnet (Dreisatz). Ein Beispiel hierfür könnte wie folgt aussehen:

Preis	Punkte
4 €	10 Punkte
4,50 €	8,89 Punkte

1.4.2. Sensorische Qualität

Hier ist der Mittelwert aus allen eingegangenen und unterzeichneten Bewertungen maßgeblich. Die Punkteskala reicht von 2-10 Punkten (siehe Anlage I).

1.4.3. Lieferzeit

Maßgeblich ist der Mittelwert aller angegebenen Lieferzeiten. Die Maximalpunktzahl (10 Punkte) erhält der niedrigste Mittelwert. Die Punkteverteilung erfolgt wie beim Preis antiproportional. Eine exemplarische Berechnung könnte somit wie folgt aussehen:

Lieferzeit (Mittelwert)	Punkte
20 Minuten	10 Punkte
40 Minuten	5 Punkte

1.5. Bewertung der Angebote

Die Zuschlagskriterien werden anhand der unter 1.4. beschriebenen Rasters gepunktet und entsprechend der in 1.3 genannten Gewichtung in Relation gesetzt. Dies erfolgt durch die Multiplikation der Punktzahl mit der prozentualen Gewichtung (siehe 1.3) Die hieraus resultierenden Punkte werden addiert. Auf diesem Weg erhält man eine Gesamtpunktzahl für jedes Angebot (siehe Anlage III). Der Zuschlag entfällt auf das Angebot mit dem höchsten Punktwert. Die Werte werden auf zwei Kommastellen gerundet (ist die Ziffer an der ersten wegfällenden Dezimalstelle kleiner/gleich 4, dann wird abgerundet, ist sie größer/gleich 5 wird aufgerundet).

2. SCHULISCHE RAHMENBEDINGUNGEN

2.1. Lieferort

Die Essenslieferungen erfolgen an folgende Mensen (Ausgabetheken) der Schulen:

Robert-Schuman-Integrierte Gesamtschule u. Realschule plus
Ziegelhofweg 16
67227 Frankenthal (Pfalz)

Friedrich-Ebert-Realschule plus
Jakobsplatz 3
67227 Frankenthal (Pfalz)

Friedrich-Ebert-Grundschule
Jakobsplatz 3
67227 Frankenthal (Pfalz)

FSL Albert-Schweitzer-Schule (2.OG – ohne Aufzug)
Wormser Straße 59
67227 Frankenthal (Pfalz)

FSG Tom-Mutters-Schule
Neumayerring 1
67227 Frankenthal (Pfalz)

FSS Neumayerschule
Neumayerring 7
67227 Frankenthal (Pfalz)

Neumayer Grundschule
Neumayerring 7
67227 Frankenthal (Pfalz)

Pestalozzi Grundschule
Vierlingstraße 12
67227 Frankenthal (Pfalz)

Karolinen-Gymnasium
Röntgenplatz 5
67227 Frankenthal (Pfalz)

2.2. Anzahl der Teilnehmer an der Mittagsverpflegung der jeweiligen Schulen

Robert-Schuman-Integrierte Gesamtschule	täglich ca. 275 Teilnehmer
Friedrich-Ebert-Realschule plus	täglich ca. 95 Teilnehmer
Friedrich-Ebert-Grundschule	täglich ca. 230 Teilnehmer
FSL Albert-Schweitzer-Schule	täglich ca. 100 Teilnehmer
FSG Tom-Mutters-Schule	täglich ca. 50 Teilnehmer
FSS Neumayerschule	täglich ca. 130 Teilnehmer
Neumayer Grundschule	täglich ca. 100 Teilnehmer
Pestalozzi Grundschule	täglich ca. 140 Teilnehmer
Karolinen-Gymnasium	täglich ca. 30 Teilnehmer

2.3. Anzahl der Essen

Am Mittagessen nehmen zum Schuljahr 2016/17 voraussichtlich rd. **1.150 Personen** teil.

Primarstufe	470
Sekundarstufe	630
Erwachsene	50

2.4. Essenzeiten

Karolinen-Gymnasium
1. Schicht 12:00 Uhr ca. 30 Teilnehmer

Robert-Schuman-Integrierte Gesamtschule
1. Schicht 13:05 Uhr ca. 275 Teilnehmer

Friedrich-Ebert-Realschule plus

1. Schicht 13:15 Uhr ca. 95 Teilnehmer

Friedrich-Ebert-Grundschule

1. Schicht 12:00 Uhr ca. 115 Teilnehmer

2. Schicht 13:00 Uhr ca. 115 Teilnehmer

FSL Albert-Schweitzer-Schule

1. Schicht 12:15 Uhr ca. 100 Teilnehmer

FSG Tom-Mutters-Schule

1. Schicht 12:15 Uhr ca. 50 Teilnehmer

FSS Neumayerschule

1. Schicht 12:10 Uhr ca. 130 Teilnehmer

Neumayer Grundschule

1. Schicht 13:00 Uhr ca. 100 Teilnehmer

Pestalozzi Grundschule

1. Schicht 13:15 Uhr ca. 140 Teilnehmer

Zu den Essenszeiten wird folgende Vereinbarung getroffen:

Schulen mit zwei Essensschichten werden zwei Mal beliefert. Die Essenszubereitung erfolgt in zwei Chargen.

2.5. Verpflegungstage/Woche ohne Ferienzeiten

Pro Woche sind 4 und für die Tom-Mutters-Schule 5 Verpflegungstage vorgesehen. Über das Schuljahr muss für ca. 154 Tage die Verpflegung gewährleistet sein. Während der Ferien/ Feiertage erfolgt keine Verpflegung.

2.6. Personal

Der Schulträger stellt das Personal für die Ausgabe (Ausgabekräfte) des Mittagessens. Er trägt dafür Sorge, dass die Ausgabe mit pädagogisch engagiertem Personal besetzt ist und das eingesetzte Personal nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich Hygiene geschult ist.

Der Auftragnehmer stellt das Personal für die Zubereitung der Mittagsessen. Er gewährleistet den Einsatz von qualifiziertem Personal.

2.7. Nutzungsbedingungen

2.7.1. Räumlichkeiten zur Aufbereitung, Ausgabe und Verzehr in den Schulen

Der Schulträger stellt die Räumlichkeiten zur Ausgabe und dem Verzehr (Schulküche und Schulkantine) den Schülern und den städtischen Angestellten zur Verfügung.

2.7.2. Geschirr und Besteck sowie Küchenausstattung in den Schulen

Der Schulträger stellt den Schülern Geschirr und Besteck und den Ausgabekräften die Küchenausstattung zur Verfügung.

2.7.3. Essensbehältnisse

Der Schulträger stellt dem Auftragnehmer die Essensbehältnisse, welche für den Lebensmitteltransport geeignet sind und den geltenden Hygieneverordnung entsprechen.

2.7.4. Entsorgungsbehältnisse

Die Entsorgungsbehältnisse sind vom Auftragnehmer zu stellen.

2.7.5. Reinigung

Der Schulträger gewährleistet Reinigung von Geschirr und Besteck in den Schulen sowie die grobe Reinigung der Essensbehältnisse. Für die Einhaltung der Hygienevorschriften erforderliche zusätzliche Reinigungen der Essensbehältnisse sind vom Auftragnehmer zu tätigen. Weitergehende Anforderungen bedürfen einer gesonderten Vereinbarung.

3. RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

3.1. Vertragsdauer

Die Vertragslaufzeit beträgt drei Jahre, beginnt am 01.08.2019 und endet automatisch mit Ablauf des Schuljahrs 2021/22 (31.07.2022), ohne dass es einer Kündigung bedarf. Die Essenslieferung beginnt am 12.08.2019 (erster Schultag) und ist befristet auf die Vertragslaufzeit.

3.2. Hygiene

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, von der (externen) Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich. Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnungen (EG) 852/2004, 853/2004 sowie 854/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG). Ein betriebliches Qualitätssicherungs-, beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form

von Kontrollen durch einen professionellen Dritten der zuständigen Lebensmittelüberwachung nachgewiesen werden. Die Intervalle werden durch die örtlich zuständige Behörde vorgegeben. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen auf Verlangen an den Auftraggeber weiterzuleiten.

3.3. Bestellung

Die Schulen bestellen nach dem Angebot des Monatsspeiseplanes des Auftragnehmers bis vom Auftragnehmer angegebenen Stichtag die Auswahl der Menüs für den nächsten Monat. Hierzu werden die Monatsspeisepläne vom Auftragnehmer mit dreiwöchiger Vorlaufzeit zum vorgenannten Stichtag den Schulen zugesandt.

Die genaue Anzahl der jeweiligen Essensteilnehmer für die Mittagsverpflegung teilen die Schulen dem Auftragnehmer täglich für den jeweiligen Tag bis spätestens 09:00 Uhr mit.

3.4. Transport und Anlieferung

Der Transport und die Anlieferung sowie die Abholung der leeren Essensbehältnissen und der Essensreste sind vom Auftragnehmer sicherzustellen. Die Essensbehältnisse sowie die Essensreste sind täglich bis spätestens 15:00 Uhr abzuholen. Die jeweiligen Lieferadressen ergeben sich aus dem Punkt 2.1. und die Lieferzeiten aus dem Punkt 2.4. Es werden keine Transporthilfen gestellt.

3.5. Entsorgung von Essensresten

Der Auftragnehmer übernimmt die fachgerechte Entsorgung der Essensreste in separaten Behältnissen und belastet den Schulträger mit den Kosten.

3.6. Haftung

Der Auftragnehmer haftet dem Auftraggeber im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen für alle schuldhaft zugefügten Personen- und Sachschäden. Die Mindestdeckungssumme für Personen- und Sachschäden beträgt, ungeachtet der Anzahl der Schadensfälle, 5,0 Mio. EUR.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien Frankenthal (Pfalz).

4. VERPFLEGUNGSKONZEPT

4.1. Bewirtschaftungssystem

Im Rahmen der Fremdbewirtschaftung wird die Mittagsverpflegung im Auftrag des Schulträgers an den Auftragnehmer als Dienstleister vergeben.

4.2. Verpflegungssystem

4.2.1. Warmverpflegung (Cook & Hold)

Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragsnehmers, von dort Transport in Essensbehältnissen (siehe 2.7.3.) zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essenausgabezeit) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden nachweislich warmgehalten (Warmhaltezeiten). Die Lieferdauer (Zeitraum zwischen dem Einfüllen der Menükomponenten in der Küche des Caterers und der Übergabe am Schulstandort an die Ausgabekräfte) beträgt max. 2 Stunden. Der Zeitpunkt der Einfüllung und der Übergabe werden schriftlich vom Auftragnehmer dokumentiert.

Statt der Mittagsverpflegung werden bei der Durchführung von Ausflügen Lunchpakete vorbereitet, die ebenfalls an die Schulen geliefert werden. Die verbindliche Bestellung durch die Schulen für Lunchpakete hat bis spätestens 09:00 Uhr des Vortrages zu erfolgen.

4.3. Ausgabesystem

4.3.1. Cafeteria-/Tablettsystem

Im Cafeteria-/Tablettsystem erfolgt die Essensausgabe über eine Ausgabetheke, die Speisen sind auf Tellern oder Schüsseln (zum gemeinsamen Verzehr am Tisch in Gruppen) angerichtet. In Absprache mit dem Auftraggeber kann für Teilkomponenten Selbstbedienung eingerichtet werden, z.B. Salatbar oder Dessertausgabe.

4.4. Abrechnungssystem

Der Schulträger rechnet mit den Erziehungsberechtigten eine monatliche Pauschale ab.

Der Auftragnehmer stellt dem Schulträger die genaue Anzahl der Mittagessen monatlich in Rechnung. Die Bestellungen der Schulen sind der Rechnung als Nachweis beizufügen (z.B. durch Bestellformulare). Weiterhin sind in der Abrechnung die Kosten der Entsorgung aufzuführen und die entsprechenden Entsorgungsnachweise (Rechnung von Entsorgung durch Dritte) beizufügen.

Die Abrechnung ist aufgegliedert nach Schulen und der jeweiligen Anzahl der Mittagessen.

5. STANDARDS FÜR DIE MITTAGSVERPFLEGUNG

5.1. Grundsatz

Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht (plus Sättigungsbeilage, wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln) mit einem täglichen Angebot an Gemüse, gegart oder als Rohkost sowie Nachtisch bzw. frisches Obst enthalten.

5.2. Qualitätsbereich Lebensmittel - Mittagsverpflegung

5.2.1. Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Das Angebot soll den aktuellen ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen des Landes Rheinland-Pfalz angepasst werden. Die Angaben legen fest, wie viel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich betrachtet über eine Woche liefern soll. Demnach wird in den vorliegenden Standards für die Mittagsmahlzeit eine Tageszufuhr von 25% an Energie, Ballaststoffen und ausgewählten Nährstoffen zugrunde gelegt. Ausgehend davon, müssen im Gesamtangebot die nachstehenden Lebensmittel und Speisen enthalten sein:

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

- Vollkornprodukte
- Parboiled Reis oder Naturreis
- Speisekartoffeln

Gemüse und Salat

- Gemüse, frisch oder tiefgekühlt
- Hülsenfrüchte

Obst

- Obst frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusätze

Milch und Milchprodukte

- Milch: 1,5 %
- Naturjoghurt: 1,5 bis 1,8 % Fett
- Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr
- Käse: Max. Vollfettstufe(<= 50 % Fett i. Tr.)

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

- Mageres Muskelfleisch
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren
- Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Mahlzeiten deren Hauptkomponente aus Hackfleisch (z.B. Bolognese Cevapcici) besteht, müssen aus eigener Produktion stammen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Rohprodukte dafür ausschließlich bei Zulieferern mit EG-Zulassung und IFS-Zertifizierung zu beziehen.

Fischprodukte nachweislich aus nachhaltiger Fischerei (MSC-Zertifiziert).

Wurstwaren stammen ausschließlich von Lieferanten EG-Zulassung und IFS-Zertifizierung. Die Zertifikate werden nach Aufforderung durch den Auftraggeber diesem vorgelegt.

Fette und Öle

- Rapsöl
- Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl

5.2.2. Anforderungen an die Getränke

Der Schulträger stellt sicher, dass Getränke bei der Mittagsverpflegung vorhanden sind.

5.2.3. Anforderungen an die Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

Abwechselnd 20 mal, davon

- Vollkornprodukte mindestens 4 mal
- Kartoffelerzeugnisse maximal 4 mal

Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat

Abwechselnd 20 mal, davon

- Rohkost oder Salat mindestens 8 mal

Obst

Mindestens 8 mal

Milch und Milchprodukte

Mindestens 8 mal

Fleisch, Wurst, Ei

Maximal 8 mal, davon

- Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte inkl. Wurstwaren maximal 4 mal

Seefisch

Mindestens 4 mal, davon

- fettreicher Seefisch maximal 2 mal

Ei-Gericht

Maximal 2 mal

Süßes Hauptgericht

Maximal 2 mal und ausschließlich in Verbindung mit einer gebundenen Suppe oder einem Eintopf

5.3. Qualitätsbereich Speisenplanung & Herstellung

5.3.1. Speisenplanung

- Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen
- Es sind 2 Menülinien (Fleisch- sowie vegetarisches Gericht) anzubieten
- Täglich ist sowohl eine vegetarische Speise, als auch ein Gericht mit Fleisch/Fisch anzubieten.
- Die einzelnen Komponenten des Menüs werden separat in getrennten Ausgabegefäßen angeliefert, um die Ausgabe einzelner Komponenten unabhängig voneinander zu ermöglichen.
- Beim Angebot beider Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt
- Zusatzstoffe und Allergene sind gekennzeichnet
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt
- Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich
- Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt

Darüber hinaus kann das Speisenangebot erweitert werden.

5.3.2. Besonderheiten

Herkunftsgarantie der Lebensmittel muss gewährleistet sein

5.3.3. Portionsgrößen und Nährstoffgehalt

Bei der Zubereitung der Speisen muss sich an folgenden Werten orientiert werden:

	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 19 Jahre
Energie (kJ) ³¹	1660	2200
Energie (kcal) ³¹	400	520
Protein (g)	20	26
Fett (g)	14	18
Kohlenhydrate (g)	49	64
Ballaststoffe (g)	4	8 ³²
Vitamin E (mg)	3	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,4
Folat (µg)	45	75
Vitamin C (mg)	11	26
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	100
Eisen (mg)	3	4

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶¹ oder Getreide ⁶¹	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren ⁶¹	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch ^{61, 62}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag

Mit den Angaben in der Tabelle werden die Energieangaben nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker oder Mehl können daher zusätzlich verwendet werden.

Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.

Es handelt sich hierbei um Richtwerte, die in Absprache mit der Auftraggeberin an

die Bedürfnisse der einzelnen Standorte individuell angepasst werden können.

5.3.4. Lunchpakete

Die Lunchpakete enthalten mindestens die folgenden Komponenten:

- 0,5 l Mineralwasser medium, in der Flasche mit Schraubverschluss
- 1 belegtes Brötchen oder Sandwich (kein Toast oder Weißbrot) mit Butter oder Streichkäse, Wurst oder Käse (jeweils 50 % der Bestellung), mit Rohkost
- 1 Stück Obst

5.3.5. Dessert

- Das Dessert wird in Absprache mit der jeweiligen Schule entweder bereits portioniert oder frei zu portionieren angeliefert.
- Es werden die folgenden Komponenten angeboten:
 - Joghurtspeise
 - Quarkspeise
 - Pudding
 - Obstsalat
 - Grießbrei
 - Milchreis

5.3.6. Beschwerdemanagement

Der Auftragnehmer stellt die vereinbarte Qualität seiner Leistung sicher. Er gewährleistet ein Beschwerdemanagement in Zusammenarbeit mit dem Schulträger, den Schulleitungen und dem in den Mensen eingesetzten Personal und ermöglicht so eine kontinuierliche Qualitätssicherung.

Der im Schuljahre 2012/13 gegründete „Arbeitskreis Schulessen“, bestehend aus Vertretern der Elternbeiräte der beteiligten Schulen, der Schulleitungen und der Stadt sowie einem Vertreter des Auftragnehmers bespricht alle Fragen in Zusammenhang mit dem hergestellten Schulessen. Der Auftragnehmer nimmt nach Aufforderung des Auftraggebers an den Sitzungen des Arbeitskreises teil und steht für Rückfragen zur Verfügung. Die Sitzungen finden regelmäßig, einmal im Jahr, und aus aktuellen Anlässen statt.

6.4. Speisenherstellung

6.4.1. Zubereitung und Warmhaltezeit

- Maximal 4 mal frittierte und/oder panierte Produkte an 20 Verpflegungstagen
- Kurze Warmhaltezeiten - Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden (siehe 4.2.1.) Die Lieferdauer (Zeitraum zwischen dem Einfüllen

der Menükomponenten in der Küche des Caterers und der Übergabe am Schulstandort an die Ausgabekräfte) beträgt max. 2 Stunden. Der Zeitpunkt der Einfüllung und der Übergabe werden schriftlich vom Auftragnehmer dokumentiert.

- Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65°C
- Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7°C

7. ANFORDERUNGEN AN DEN AUFTRAGNEHMER

7.1. Vier- oder Fünfwochenspeisepläne (20 Verpflegungstage)

Vier- oder Fünfwochenspeisepläne (für 20 Verpflegungstage) für alle Menülinien sind dem Angebot beizulegen.

7.2. Zertifikate, Zulassung und Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit

- Aktuell gültige Zulassungsbescheinigung als Betrieb für die Gemeinschaftsverpflegung als Caterer (Großküche) von der zuständigen Behörde
- Aktuell gültige Haftpflichtversicherung mit einer gesamten Mindestdeckungssumme von 5 Mio. € für Personen- und Sachschäden

7.3. Transportplan, gemäß Vordruck (Anlage II)

Ist dem Angebot beizulegen.

8. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers, die über die Regelungen dieses Vertrages hinaus gehen, werden ausgeschlossen.

B. Leistungsverzeichnis für die Mittagsverpflegung an den Ganztagschulen der Stadt Frankenthal (Pfalz)

Auftraggeber: Stadtverwaltung Frankenthal (Pfalz)

Projekt: Ausschreibung der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen der Stadt Frankenthal (Pfalz) für 3 Schuljahre

LV: Mittagsverpflegung an Ganztagschulen der Stadt Frankenthal (Pfalz) in Form von Warmverpflegung (Speiseplanung, Zubereitung und Lieferung der Verpflegung sowie die Entsorgung der Essensreste)

LV-Datum: 04.04.2019

Position	Beschreibung	Essen (Menge) in 3 Jahren	Preis für 1 Mittagessen in Euro (EP/netto)	Gesamtpreis in Euro (netto)
1	<p>Mittagessen Im Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers.</p> <p><u>Inklusive Transport</u> Der Transport und die Anlieferung sowie die Abholung der leeren Essensbehältnissen sind vom Auftragnehmer sicherzustellen.</p>	453.000 Essen		

Zusammenstellung	Summe in Euro
Angebotssumme für Position 1 für 453.000 Essen, netto	
Abzüglich Nachlass	
Summe netto inkl. Nachlass	
Zuzüglich maßgeblicher Mehrwertsteuersatz in Höhe von ___ % MwSt.	
Angebotssumme für Position 1 für 453.000 Essen, brutto	

Position	Beschreibung	Essen (Menge) in 3 Jahren	Preis für 1 Mittagessen in Euro (EP/netto)	Gesamtpreis in Euro (netto)
2	Entsorgung inklusive Transport Der Auftragnehmer übernimmt die fachgerechte Entsorgung der Essensreste in separaten Behältnissen und belastet den Schulträger mit den Kosten.	298.980 Essen		

Zusammenstellung	Summe in Euro
Angebotssumme für Position 2 für 298.980 Essen, netto	
Abzüglich Nachlass	
Summe netto inkl. Nachlass	
Zuzüglich maßgeblicher Mehrwertsteuersatz in Höhe von ___ % MwSt.	
Angebotssumme für Position 2 für 298.980 Essen, brutto	

Zusammenstellung	Summe in Euro
Angebotssumme insgesamt (Position 1 und 2), brutto	

C. Vertragsentwurf

Vertrag

Zwischen der

Stadt Frankenthal
Rathausplatz 2 – 7
67227 Frankenthal (Pfalz),
vertreten durch Oberbürgermeister Martin Hebich,

nachfolgend „Auftraggeber“ genannt,

und

...

nachfolgend „Auftragnehmer“ genannt

§ 1 Vertragsgegenstand

Gegenstand des Vertrages ist die Mittagsverpflegung an den folgenden Schulen:

- der Grundschule Neumayerschule, Neumayerring 7
- der Neumayerschule – Schule mit dem Förderschwerpunkt Sprache, Neumayerring 7,
- der Robert-Schuman-Integrierten Gesamtschule, Ziegelhofweg 16,
- der Grundschule Friedrich-Ebert-Schule, Jakobsplatz 3,
- der Friedrich-Ebert-Realschule plus, Jakobsplatz 3,
- der Albert-Schweitzer-Schule – Schule mit dem Förderschwerpunkt Lernen, Wormser Straße 59,
- der Grundschule Pestalozzischule, Vierlingstr. 12
- des Karolinen-Gymnasiums, Röntgenplatz 5

jeweils von Montag bis einschließlich Donnerstag und

- der Tom-Mutters-Schule – Schule mit dem Förderschwerpunkt ganzheitliche Entwicklung, Neumayerring 1,

von Montag bis einschließlich Freitag.

allesamt mit Ausnahme der Ferien und der unterrichtsfreien Tage.

Weiterhin Gegenstand des Vertrages ist die Lieferung der Mittagsverpflegung, die Abholung der leeren Behältnisse und der Essensreste sowie die Entsorgung der Essensreste. Weitere Einzelheiten zu den wesentlichen Leistungen sind dem Leistungsverzeichnis zu entnehmen, welches Bestandteil dieses Vertrages ist.

§ 2 Vertragsbestandteile

Als Vertragsbestandteil gelten ergänzend und nachrangig zu den Regelungen dieses Vertrages in folgender Reihenfolge:

- 1.1. Die Leistungsbeschreibung sowie deren Anlagen
- 1.2. Das Leistungsverzeichnis
- 1.3. Die allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B) (Anlage I)
- 1.4. Die zusätzlichen Vertragsbedingungen der Stadt Frankenthal (Pfalz) für die Ausführung von Leistungen (ZVB-Liefer- und Dienstleistungen) (Anlage II)
- 1.5. Das Angebot des Auftragnehmers (Anlage III)

§ 3 Vergütung

Für die Essensversorgung und Entsorgung (inkl. Transport) stellt der Auftragnehmer monatlich und getrennt nach Schulen dem Auftraggeber

Position 1

pro Tag geliefertes Essen inkl. Transport	... EUR netto
zuzüglich der maßgeblichen MwSt. in %	... EUR brutto

Position 2

pro Tag entsorgte Essen inkl. Transport	... EUR netto
zuzüglich der maßgeblichen MwSt. in %	... EUR brutto

in Rechnung.

§ 4 Haftung / Versicherung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungs- und Haftungsregelungen, soweit nachfolgend nichts anderes vereinbart ist.

Der Gefahrübergang für die hergestellten Speisen findet statt mit Übergabe derselben an die jeweilige Kantine der Schule. Der Übernehmende zeichnet einen Transportschein/Lieferschein ab und bestätigt mit seiner Unterschrift ordnungsgemäße die Übergabe.

Der Auftragnehmer haftet dem Auftraggeber im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen für alle schuldhaft zugefügten Personen- und Sachschäden. Die Mindestdeckungssumme für Personen- und Sachschäden beträgt, ungeachtet der Anzahl der Schadensfälle, 5,0 Mio. EUR.

Der Auftragnehmer haftet nicht für Veränderungen oder Verschlechterungen der hergestellten Speisen nach Übergabe. Der Auftragnehmer hat zu beweisen, dass Mängel an den hergestellten Speisen, insbesondere lebensmittelrechtlich relevante Veränderungen, vor Übergabe der Speisen eingetreten sind. Der Auftragnehmer wird für 10 Werktage Rückstellproben der gelieferten Speisen bilden und tiefgekühlt aufbewahren.

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber im Rahmen ihrer Versicherungsdeckung von allen Ansprüchen Dritter frei, die im Zusammenhang mit einer schuldhaften Verletzung ihrer vertraglichen Pflichten stehen. Insbesondere haftet der Auftragnehmer für den durch Zubereitung nicht einwandfreier Ware entstehenden Personen- und Sachschäden nach Maßgabe und unter Berücksichtigung der obigen Einschränkungen. Der Auftragnehmer verzichtet auf eigene Schadenersatzansprüche gegen den Auftraggeber und für den Fall der eigenen Inanspruchnahme auf die Geltendmachung von Rückgriffsansprüchen gegen den Auftraggeber und deren Bedienstete oder Beauftragte, soweit der Schaden nicht durch grob fahrlässiges oder vorsätzliches Verhalten des Auftraggebers bzw. ihrer Bediensteten entstanden ist.

Der Auftragnehmer versichert, gegen auftretende Schäden ausreichend haftpflichtversichert zu sein. Auf Wunsch des Auftraggebers legt der Auftragnehmer entsprechende Versicherungsbestätigung vor.

Der Auftragnehmer gilt bezüglich der hergestellten Speisen als Hersteller im Sinne des Produkthaftungsgesetzes.

Gelieferte, nicht verbrauchte Speisen gelten als Nassmüll und dürfen nicht in den menschlichen Ernährungskreislauf eingeführt werden.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien Frankenthal (Pfalz).

§ 5 Laufzeit des Vertrages

Die Vertragslaufzeit beträgt drei Jahre, beginnt am 01.08.2019 und endet automatisch mit Ablauf des Schuljahrs 2021/22 (31.07.2022), ohne dass es einer Kündigung bedarf. Die Essenslieferung beginnt am 12.08.2019 (erster Schultag) und ist befristet auf die Vertragslaufzeit.

§ 6 Außerordentliche Kündigung

Aus wichtigen Gründen ist eine fristlose Kündigung zulässig. Als wichtiger Grund gelten Zuwiderhandlungen gegen Bestimmungen dieses Vertrages, insbesondere gegen die gesetzlichen oder vertraglichen Sicherheitsbestimmungen, der Beginn

neuer schulorganisatorischer Maßnahmen, die Änderung aus schulorganisatorischen Gründen.

Unbeschadet anderer Gründe und gesetzlicher Vorschriften ist der Auftraggeber zur fristlosen Kündigung des Vertrages berechtigt, wenn der Auftragnehmer gegen Vorschriften und Lebensmittelgesetze bezüglich Herstellung und Lieferung des Essens verstößt.

Nicht rechtzeitige oder nicht ausreichende Lieferung in Menge oder Qualität berechtigen im Wiederholungsfall zur fristlosen Kündigung des Vertrages durch den Auftraggeber.

§ 7 Salvatorische Klausel

1. Sollten sich einzelne Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise als unwirksam oder undurchführbar erweisen oder infolge Änderungen der Gesetzgebung nach Vertragsabschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleiben die übrigen Vertragsbestimmungen und die Wirksamkeit des Vertrages im Ganzen hiervon unberührt.
2. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll die wirksame und durchführbare Bestimmung treten, die dem Sinn und Zweck der nichtigen Bestimmung möglichst nahe kommt.
3. Erweist sich der Vertrag als lückenhaft, gelten die Bestimmungen als vereinbart, die dem Sinn und Zweck des Vertrages entsprechen und im Falle des Bedachtwerdens vereinbart worden wären.

Frankenthal (Pfalz), den

Auftragnehmer

Martin Hebich
Oberbürgermeister

**Öffentliche Ausschreibung Mittagsverpflegung
hier: Nutzwertanalyse**

		Angebot 2		
Kriterium	Gewicht	Inhalt des Angebotes	Punkte	Gewichteter Punktwert
1. Preis	30%	1.379.911,39 €	10,00	3,00
2. Sensorische Qualität	50%		7,55	3,78
3. Lieferzeiten	20%	48 min*	10,00	2,00
Gesamtbewertung		8,78		

* im Durchschnitt

411/Sc
411-6/SG

13.05.2019

**Öffentliche Ausschreibung Mittagsverpflegung
hier: Preis**

Tiefstes Angebot:	1.379.911,39 €
--------------------------	-----------------------

	Angebot 2	
Kriterium	Inhalt des Angebotes	Punkte
Preis (brutto)	1.379.911,39 €	10,00

Öffentliche Ausschreibung Mittagsverpflegung
hier: Rechnerische Prüfung der Angebote

				Angebot 2	
Position	Bezeichnung	Einheit	Menge	Preis netto/Einheit	Preis netto gesamt
1.1	Mittagessen inkl. Transport	Essen	453.000	2,54 €	1.150.620,00 €
MwSt.					218.617,80 €
1.2	Entsorgung Nassabfall inkl. Transport	Essen	298.980	0,03 €	8.969,40 €
MwSt.					1.704,19 €
Gesamt brutto					1.379.911,39 €

Öffentliche Ausschreibung Mittagsverpflegung
hier: Sensorische Qualität

Höchste Punktzahl	7,55 €
	Angebot 2
Gericht	Punkte
Rohkost: Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	7,86
1. Hauptgericht: Gefüllte Paprika (Füllung Reis und Rinderhackfleisch)	7,64
2. Hauptgericht: Tortellini (Gemüsefüllung) mit Käse-Sahne-Soße	7,14
Mittelwert	7,55

Bewertung Hauptgericht

Bieternummer: _____

Kriterien

Aussehen:
Mundgefühl:
Geschmack:
Temperatur:

Beispiele

*üblich, entfärbt, fleckig, feucht, glänzend, trocken, vertrocknet
bissfest, hart, zart, faserig, knackig, wässrig, verkocht, matschig
bitter, fruchtig, süß, salzig, sauer, scharf, roh
heiß, warm, lauwarm, kühl, kalt*

Zutreffende Bewertung bitte ankreuzen!

2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte
				
Sehr schlecht	Schlecht	Neutral	Gut	Sehr gut

Rohkost: **Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing**

Aussehen					
Mundgefühl					
Geschmack					
Temperatur					

1. Hauptgericht: **Gefüllte Paprika (Füllung Reis und Rinderhackfleisch)**

Aussehen					
Mundgefühl					
Geschmack					
Temperatur					

2. Hauptgericht: **Tortellini (Gemüsefüllung) mit Käse-Sahne-Soße**

Aussehen					
Mundgefühl					
Geschmack					
Temperatur					

BITTE NICHT AUSFÜLLEN!

Gesamtpunktzahl:

Rohkost:					
1. Hauptgericht:					
2. Hauptgericht:					

411/Sc
411-6/SG

13.05.2019

Öffentliche Ausschreibung Mittagsverpflegung hier: Lieferzeiten

Niedrigster Mittelwert	48,00
-------------------------------	--------------

Angebot 2		
Kriterium	Inhalt des Angebotes	Punkte
Lieferzeit in min, im Durchschnitt	48	10,00

Lieferzeiten					
Schule	Anzahl Essen	Essensausgabe	Beladung an der Zentralküche	Anlieferung Schulkantine	Lieferzeit in Minuten
Friedrich-Ebert-Grundschule	100	12.00 Uhr			
FSS Neumayerschule	125	12.10 Uhr			
FSG Tom Mutters-Schule	40	12.15 Uhr			
FSL Albert-Schweitzer-Schule	70	12.15 Uhr			
Friedrich-Ebert-Grundschule	100	13.00 Uhr			
GS Neumayerschule	115	13.00 Uhr			
IGS Robert-Schuman	220	13.05 Uhr			
Friedrich-Ebert-Realschule plus	85	13.15 Uhr			
Pestalozzi Grundschule	120	13.15 Uhr			
				Mittelwert:	#DIV/0!