

Leistungsbeschreibung

Konzessionsverträge für die Mittagsverpflegung in 16 Ganztagschulen aufgeteilt in 7 Lose für die Schuljahre 2020/21 - 2021/22 mit 3 weiteren Verlängerungsoptionen je Schuljahr

1. Allgemeines:

Die Stadt Bielefeld, Amt für Schule, vergibt zum Schuljahr 2020/2021 und SJ 2021/2022 mit einer jeweiligen Option für die Schuljahre 2022/23, 2023/2024 und 2024/2025 die Versorgung von 16 Gebundenen Ganztagschulen an 13 Standorten mit warmem Mittagessen im Catering-System, aufgeteilt auf sieben Lose:

Los 1:

- Gesamtschule Rosenhöhe, An der Rosenhöhe 11, 33647 Bielefeld mit Dependance Stadtring 39, 33647 Bielefeld

Los 2:

- Gertrud-Bäumer-Schule, Stapenhorststr. 100, 33615 Bielefeld
- Max-Planck-Gymnasium, Stapenhorststr. 96, 33615 Bielefeld

Los 3:

- Helmholtz-Gymnasium, Ravensberger Str. 131, 33607 Bielefeld
- Luisenschule, Paulusstr. 9 – 11, 33602 Bielefeld mit Dependance Josefstr. 16, 33602 Bielefeld

Los 4:

- Brackweder Realschule, Kölner Str. 40 mit Dependance Stadtring 39, 33647 Bielefeld
- Ganztagschule Am Lönkert, Schulstr. 84, 33647 Bielefeld
- Theodor-Heuss-Schule, Wintersheide 30 – 32, 33689 Bielefeld

Los 5:

- Realschule Heepen und des Gymnasiums Heepen (gemeinsame Mensa), Alter Postweg 33 – 37, 33719 Bielefeld
- Baumheideschule (auslaufend) sowie Realschule am Schlehenweg (aufbauend), Schlehenweg 24, 33609 Bielefeld
- Ernst-Hansen-Schule, Krähenwinkel 6, 33719 Bielefeld

Los 6:

- Martin-Niemöller-Gesamtschule, Apfelstr. 210, 33611 Bielefeld

Los 7:

- Brodhagenschule (auslaufend) sowie Sekundarschule Gellershagen (aufbauend), Am Brodhagen 50, 33613 Bielefeld

Der Auftrag umfasst die Vor- und Zubereitung, Lieferung, Ausgabe und Abrechnung von Mittagessen in den Ganztagschulen der Stadt Bielefeld einschließlich der erforderlichen Reinigungsleistungen.

Die Schülerzahlen sowie die voraussichtliche Anzahl der Portionen je Schule sind aus den Preisblättern ersichtlich. Die Anzahl der Portionen basiert auf den Erfahrungswerten der Vorjahre und kann nicht garantiert werden. Die tatsächliche tägliche Abnahmemenge ist von den Bestellungen der Schüler und Schülerinnen abhängig. Das Mittagessen ist durch die Bewirtschafterin/ den Bewirtschafter täglich an den vorgegebenen Essenstagen der jeweiligen Schule in geeigneter Form entsprechend den Vorgaben einer möglichst frischen, den örtlichen Begebenheiten angepassten Mischverpflegung bereitzustellen und dort von ihm (Personal der Bewirtschafterin / des Bewirtschafters) auszugeben.

Bei der Angebotsabgabe ist im Preisblatt die Verpflegungsform je Standort anzugeben.

Ziel der Verpflegung ist ein nachhaltiges, qualitativ hochwertiges, schmackhaftes, abwechslungsreiches, sättigendes und schülergerechtes Essenangebot aus Vollkost, ökologisch und saisonal orientierter Kost, Spezialkost (z.B. krankheitsbedingten Unverträglichkeiten oder für Schülerinnen und Schüler islamischen Glaubens) sowie natriumarmer Kost. Darüber hinaus muss das Mittagessen auf Basis des Ernährungskonzepts der optimierten Mischkost – optimiX – zubereitet, gesundheitsfördernd und wirtschaftlich sein.

Die in dieser Leistungsbeschreibung enthaltenen Erläuterungen / Inhalte werden verbindliche Grundlage und Bestandteil des Konzessionsvertrages für die Versorgung der o. g. weiterführenden Schulen mit warmem Mittagessen. Die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung enthaltenen Vorgaben wird seitens der Auftraggeberin kontrolliert. Der Gerichtsstand ist Bielefeld.

Die Besichtigung der Essensstandorte je Los durch den Bieter - **nach vorheriger, telefonischer Abstimmung** mit dem Amt für Schule - ist zwingend erforderlich. Die jeweilige Besichtigung ist vom Amt für Schule schriftlich zu bestätigen (Anlage 3). Diese schriftliche Bestätigung ist mit dem Angebot einzureichen. Ohne Nachweis der Besichtigung kann das Angebot zu dem jeweiligen Los nicht gewertet werden.

Vorgesehene Besichtigungstage sind der 27.01.2020, 28.01.2020, 05.02.2020 und 06.02.2020.

Ansprechpartner für Terminabsprachen:

Frau Kathrin Littek, Tel. 0049(521) 51-2587

Herr Ralf Wöstenfeld-Habig, Tel. 0049(521) 51-3913

Weitere Informationen zu den einzelnen Standorten sind aus der **anliegenden Tabelle** (Anlage 1) zu entnehmen. Angebote können für einzelne Lose oder für alle Lose abgegeben werden.

2. Konkretisierung des Leistungsverzeichnisses

Bewirtschaftung

Die Stadt Bielefeld verpflichtet sich zur kostenfreien Bereitstellung aller zur Bewirtschaftung benötigten Räumlichkeiten sowie Spülmaschinen und stellt Besteck, Geschirr, Trinkgläser und Tablett zur Verfügung und - soweit bereits vorhanden - Ausgabegeräte für Nudel- oder Salatbar und Konvektomaten zur Aufbereitung von Komponenten. Sollten für die Zubereitung und Ausgabe des Essens die vorhandenen Gegebenheiten und Ausstattungsgegenstände nicht ausreichen, so sind etwaige anfallende Investitionen von der Bewirtschafterin / vom Bewirtschafter zu tragen.

Für vorhandene Geräte, die sich bei Vertragsbeginn im Eigentum der Auftraggeberin befinden, trägt grundsätzlich die Auftraggeberin die Kosten für notwendige Ersatzbeschaffungen von Ausgabe- bzw. Aufbereitungsgeräte wie Konvektomaten, Bain Maries (Nudel- oder/und Salatbuffet), Tablettwagen etc. und die entstehenden Kosten für Reparaturen. Eine Kostenträgerpflicht entfällt bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der Bewirtschafterin / des Bewirtschafters und wenn die Geräte sich im Eigentum der Bewirtschafterin/ des Bewirtschafters befinden.

Sofern sich aus der tabellarischen Anlage 1 ergibt, dass neben der Ausgabe der Mittagsverpflegung auch ein Kioskbetrieb Gegenstand des Auftrages ist, sind die jeweiligen schulspezifischen Besonderheiten zu berücksichtigen. Insbesondere sind hier die Bereitstellung und der Verkauf von Speisen und Getränken (Warensortiment) einvernehmlich mit der jeweiligen Schule abzustimmen und bedarf der Zustimmung der jeweiligen Schulleitung.

Alle notwendigen Kosten, die in den Ausgabeschulen für Energie, Wasser, Abwasser sowie Müllentsorgung - mit Ausnahme der Speiseresteentsorgung und der einzusetzenden Reinigungsmittel - anfallen, werden durch die Stadt Bielefeld übernommen.

Die Essenversorgung ist durch die Bewirtschafterin / den Bewirtschafter umfassend, als komplexe Versorgung vollständig und selbständig in eigener Verantwortung durchzuführen. Sie umfasst alle Teilprozesse der Mittagessenversorgung an Schulen. Hierzu gehören u. a. die Abrechnung, die Warendisposition, die Zubereitung und Ausgabe hygienisch einwandfreier Ware sowie die in dieser Leistungsbeschreibung aufgeführten Reinigungsleistungen.

Der Einkauf der erforderlichen Nahrungsmittel erfolgt im Namen und auf eigene Rechnung der Bewirtschafterin / des Bewirtschafter.

Die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter verpflichtet sich, für die Einhaltung der für die Bewirtschaftung maßgeblichen gesetzlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen des Lebensmittelrechts usw.) zu sorgen. Dabei müssen besonders die Empfehlungen zum Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen des Ministeriums für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen sowie die Nährstoffempfehlungen für die Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beachtet werden.

Die Ausgabe des Essens erfolgt in der Regel im Tablett-System.

Besonderheit für die Ganztagschule Am Lönkert aus Los 4: Die Ausgabe des Essens erfolgt in vorportionierter Bereitstellung.

Das Aufstellen der erforderlichen Zahl von Abfallbehältern im Speiseraum, deren Entleerung und fachkundige Entsorgung der Speisereste geht zu Lasten der Bewirtschafterin / des Bewirtschafter. Zudem obliegt ihm die Rücknahme und Reinigung u.a. des Geschirrs, des Bestecks und der Gläser.

In der Küche hat die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter die fachgerechte Reinigung der Geräte und des Fußbodens zu übernehmen.

Im Bereich der Speiseausgabe sind die gesamte Einrichtung und der Fußboden von der Bewirtschafterin bzw. vom Bewirtschafter spätestens zum Ende der Ausgabe zu reinigen.

Im Mensabereich sind Essenreste auf Stühlen, Tischoberflächen und vom Fußboden, insbesondere im Bereich der Abfallbehälter, direkt nach jedem Essensdurchgang bzw. spätestens nach einer Stunde Essenausgabe von der Bewirtschafterin / dem Bewirtschafter zu beseitigen.

Die hierfür verwendeten Reinigungs-, Pflege-, Desinfektions- und Behandlungsmittel müssen umweltfreundlich sowie für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet sein und sind durch die Bewirtschafterin / den Bewirtschafter auf deren Kosten zu beschaffen. Sie dürfen kein Formaldehyd enthalten, sind entsprechend ihrer Eigenart und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften zu lagern und zu nutzen. Weiterhin dürfen die verwendeten Mittel die Reinigungsflächen nicht beschädigen und keine unzumutbaren Geruchsbelästigungen hervorrufen.

Für die Fußbodenpflege sind nur rutschhemmende Pflegemittel zu verwenden.

Die Unfallverhütungsvorschriften sind zu beachten.

Die Bewirtschafterin/ der Bewirtschafter hat die schonende und pflegliche Behandlung der überlassenen Räume, Gerätschaften und des sonstigen Inventars zu gewährleisten. Die Räume sind regelmäßig zu lüften und von Ungeziefer freizuhalten.

Mittagsverpflegung

Es sind an den Verpflegungstagen der einzelnen Schulen (siehe Anlage 2) mindestens zwei Menüs, bestehend aus einem Hauptgericht und einem Salat oder Rohkost und einem Dessert anzubieten. Davon muss täglich ein Menü den vegetarischen Richtlinien entsprechen.

In den Schulen, in denen eine Nudel- und/ oder Salatbar vorhanden ist („free-flow“ bzw. „smart-eating“), muss dieses Angebot täglich angeboten werden (s. Anlage 1).

Bei dem Angebotspreis je Los handelt es sich um einen Festpreis, welcher für alle zu dem jeweiligen Los gehörenden Schulen und der zu bestellenden Menülinien unverändert Gültigkeit hat. Bei nachgewiesenen Unverträglichkeiten ist dem jeweiligen Kind zusätzlich zum gleichen Preis ein alternatives Gericht anzubieten.

Im Übrigen sind die Speisepläne in Bezug auf Menge und Qualität nach den neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen, unter Beachtung der Rahmenbedingungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (D-A-CH Referenzwerte) und dem HACCP-Konzept für mindestens jeweils 2 Wochen unter Beteiligung der jeweiligen Schulen im Voraus aufzustellen. Sie sind abwechslungsreich zu gestalten. Der Rhythmus für die Menüwechsel soll mindestens 5 Wochen betragen.

Darüber hinaus sind auf dem Speiseplan die Nährstoffangaben und Zusatzstoffe sowie die Verwendung von Schweinefleischprodukten zu deklarieren. Vegetarische Gerichte werden entsprechend gekennzeichnet.

Dem Angebot beizufügen ist ein detaillierter, zweiwöchiger Musterspeiseplan entsprechend der Vorgaben der Leistungsbeschreibung.

Der Anteil Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau sollte mindestens 20 % betragen.

Dem Angebot ist zwingend eine Eigenerklärung beizufügen, in der der prozentuale Anteil der während der Vertragslaufzeit eingesetzten Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau bindend genannt wird.

Bei der Auswahl der Lebensmittel sollten möglichst regionale Produkte (aus einem Umkreis von max. 50 km) sowie saisonale Angebote bei der Speiseplanung Berücksichtigung finden.

Bei den angebotenen Speisen sind Geschmacksvorlieben der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen. Allerdings ist auch darauf zu achten, dass die ernährungsphysiologische sowie die sensorische Qualität nicht darunter leiden. Weiterhin ist die Zufuhr von Nährstoffen wie Ballaststoffe, Vitamin B, Calcium, Eisen und Jod zu sichern.

Allgemein gilt, dass pflanzliche Lebensmittel reichlich, jedoch tierische Lebensmittel mäßig und fettreiche Lebensmittel sparsam verwendet werden sollen.

Für alle Altersgruppen sind die Grundregeln der Lebensmittelauswahl und Zusammensetzungen gleich. Nur die Verzehrsmengen und der Energiebedarf stehen in Abhängigkeit zum Alter der Kinder und Jugendlichen.

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der jeweiligen Altersgruppen ab. Dies bedeutet in der Praxis, dass das nährstoffoptimierte Mittagessen für Schülerinnen und Schüler 25 % der täglich empfohlenen Nährstoffmenge sowie des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen liefern sollte. Es ist durch eine Nachschlagregelung sicherzustellen, dass die Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer satt werden, dabei sollte möglichst auf eine Vermeidung von Speiseabfällen geachtet werden. Des Weiteren sind bei der Portionierung des Essens die Wünsche der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen. Die Möglichkeit des Nachschlages muss grundsätzlich gegeben sein, außer bei den Hauptkomponenten (Fleisch, Fisch).

Wesentlicher Bestandteil der warmen Mittagsverpflegung sind frisch gekochte Kartoffeln, Naturreis oder Nudeln, dazu reichlich Gemüse und Salat bzw. Rohkost. Nach den Empfehlungen von optimiX sind Reis und Nudeln bevorzugt aus Vollkornprodukten anzubieten.

Darüber hinaus sind entsprechend den Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards zweimal pro Woche eine Fleischbeilage aus nachhaltiger Fleischwirtschaft sowie einmal wöchentlich eine Seefischmahlzeit aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus nicht überfischten Beständen) anzubieten, damit der Bedarf an Jod gedeckt wird.

Des Weiteren ist ein- bis zweimal in der Woche eine vegetarische Speise anzubieten, die aus Hülsenfrüchten oder Getreide besteht (als Eintopf, Auflauf oder Bratling), weil diese Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe und Eiweiße enthalten.

Süßspeisen, wie Grießbrei oder Reisbrei gelten nicht als vegetarisches Gericht und werden maximal alle zwei Wochen angeboten. Alternativ können diese Gerichte als Dessert gereicht werden.

Die durchschnittliche Einwaage (gegart) von Fleisch, Fisch und Geflügel muss beim Hauptgericht mindestens 80 g betragen. Sie ist im Speiseplan auszuweisen.

Beilagen (Reis, Nudeln, Kartoffeln, Püree) sind im gleichmäßigen Verhältnis innerhalb einer Woche anzubieten.

Jedes Menü besteht aus mindestens einem Rohkostanteil (z.B. Salat oder Rohkost). Dabei kann dieser Anteil durch das Vorhalten und den Zugang zu einer Salatbar abgedeckt werden. Fertigprodukte sowie Konserven sind vom Einsatz ausgeschlossen.

Gemüse und Salate sind frisch oder aus Tiefkühlprodukten zuzubereiten. Hierbei müssen saisonale Aspekte Berücksichtigung finden. Sie sind täglich frisch zuzubereiten. Auf Dosenware ist zu verzichten.

Als Dessert bieten sich Milch- und Obstspeisen, Puddings, Frischobst sowie Obstsalate an. Sie sind aus frischen Zutaten (Obst- und Milchprodukte) zuzubereiten. Es sind keine fertigen, handelsüblichen Joghurts, Quarkspeisen etc. zu verwenden. Alternativ hierzu ist Obst zum Dessert anzubieten.

Bei der Zubereitung der Speisen ist jodiertes Speisesalz zu verwenden.

Folgende Besonderheiten sind zu beachten:

- Nudeln, Gemüse und Kartoffeln dürfen nicht zerkoht sein,
- das Essen darf nicht scharf gewürzt und/oder salzig sein,
- die Verwendung von Trockengemüse ist nicht erlaubt,
- Obst als Nachtisch muss gewaschen sein.

Hinsichtlich der Zubereitungsformen sind frittierte Speisen, wie Pommes frites aufgrund ihres hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren wenig geeignet (mit Ausnahme einer Zubereitung der Pommes frites im Backofen). Es sind keine Light-Produkte, keine Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe zu verwenden.

Auf Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe ist zu verzichten. Werden Zusatzstoffe verwendet, sind diese entsprechend deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.

Die einzelnen Menükomponenten sollen so frisch wie möglich verzehrt werden. Folglich sind die Bereithaltezeiten so kurz wie möglich zu halten. Zur Erhaltung der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität darf die Zeit von der Zubereitung bis zur Essenausgabe je Schule (inklusive Transportzeit) möglichst nicht länger als 3 Stunden betragen. In jedem Fall sind die je nach Verpflegungssystem (Mischküche) vorgegebenen Richtwerte einzuhalten.

Gegarte Speisen sollten eine angemessene Temperatur (von ca. 65° C) bei der Essenausgabe haben.

Von der Verwendung von Einwegverpackungen wie z. B. bei der Ausgabe von Joghurt, Salaten oder Teilkomponenten (ausgenommen hypoallergen Speisen/ Sonderkost) ist abzusehen. Einweggeschirr (auch Becher und Besteck) darf grundsätzlich nicht verwendet werden.

Die Einhaltung der Vorschriften über die Vermeidung von Verpackungsabfällen (Verpackungsverordnung – VerpackV) vom 21.08.1998 (BGBl. Teil I S. 2379) zuletzt geändert durch Art. 5 Abs. 19 des Gesetzes vom 24.02.2012 (BGBl. Teil I S. 212) ist Bestandteil dieser Ausschreibung.

Sollte sich im Einzelfall (hypoallergen Speisen/ Sonderkost) die Verwendung von Einwegverpackungen nicht vermeiden lassen, so ist darauf zu achten, dass diese aus Polyethylen, Polypropylen oder Pappe bestehen.

Verwertbare Abfälle sind dem Recycling zuzuführen (Wertstofftonne in Bielefeld), soweit Verpackungen nicht vom Hersteller zurückgenommen werden.

Verpackung

Die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter ist an das Landesabfallgesetz Nordrhein-Westfalen gebunden und zur Abfallvermeidung verpflichtet.

Grundsätzlich sind Mehrweg- und Kartonagenverpackungen zu verwenden.

Lässt sich im Einzelfall die Verwendung von Einwegverpackungen nicht vermeiden, so sind diese dem Recycling zuzuführen, soweit die Verpackungen nicht vom Hersteller zurückgenommen werden.

Personal

Der Bewirtschafter beschäftigt auf eigenen Namen und auf eigene Rechnung die zum Zwecke der Erbringung der vereinbarten Serviceleistungen benötigten Mitarbeiterinnen /Mitarbeiter und verpflichtet sich, die erforderlichen gesetzlichen Anforderungen für den Betrieb sowie für das eingesetzte Personal einzuhalten.

Aufgrund der Erfahrungswerte des vorhandenen Personals der bisherigen Bewirtschafterin bzw. des bisherigen Bewirtschafters ist es – im Falle eines Wechsels der Bewirtschafterin bzw. des Bewirtschafters – wünschenswert, dass dieses übernommen wird.

Die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter verpflichtet sich ausdrücklich, alle arbeits- und sozialversicherungsrechtlichen Bestimmungen einzuhalten sowie die betreffenden lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften zu beachten.

Die Anzahl der Beschäftigten in der einzelnen Schule muss gewährleisten, dass die vertraglichen Verpflichtungen des Caterers erfüllt werden können und angepasst an die Länge der Mittagspause unangemessen lange Wartezeiten bei der Ausgabe vermieden werden.

Der vertraglich vereinbarte Betrieb der Mensa muss ohne Schülerdienste und ohne den Einsatz von schulischem Personal möglich sein, es sei denn, dies wird z.B. im Rahmen pädagogischer Konzepte von der Schule gewünscht.

Die Einrichtungen dürfen nur mit durch die Bewirtschafterin / den Bewirtschafter autorisiertem Personal betrieben werden.

Das gesamte Küchen- bzw. Ausgabepersonal ist entsprechend den modernsten Erkenntnissen fortlaufend zu schulen und zu führen. Für Schäden an Küchengeräten, die durch das eingesetzte Personal vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht werden, haftet die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter.

Abrechnungsverfahren

Die rationelle Abwicklung des Entgeltes für das Mittagessen (einschließlich des Einzugs der Menükosten bei z.B. „Bildung und Teilhabe“ für Leistungsberechtigte mit Leistungsnachweis) einschließlich der Koordination der An- und Abmeldungen sind durch die Bewirtschafterin / den Bewirtschafter zu leisten. Für die Stadt Bielefeld und die Essensteilnehmer dürfen hierzu keinerlei Kosten entstehen.

Das Abrechnungssystem wird dabei von der Bewirtschafterin / dem Bewirtschafter zur Verfügung gestellt. Vorausgesetzt ist hierbei ein bargeldloses System.

Mit der Abgabe des Angebotes hat die Bieterin / der Bieter Angaben zur technischen Abwicklung des Gesamtabrechnungsverfahrens mit den Schülerinnen / den Schülern bzw. den Eltern zu machen. Dabei ist zu beachten, dass der Einzug grundsätzlich durch bargeldlose Überweisung zu erfolgen hat. Bei Anmeldeschwierigkeiten bietet die Bewirtschafterin bzw. der Bewirtschafter Hilfestellungen in geeigneter Form an (z.B. Sprechtag, zentrale Anmeldung, Ortstermine).

Bei Einsatz eines entsprechenden Systems darf die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter für die Erstaussstellung einer Code-Karte bzw. eines Barcodes oder Code-Chips kein Entgelt nehmen und für den Ersatz maximal 5,00 € den Schülerinnen und Schülern bzw. den Eltern in Rechnung stellen. Die Bereitstellung soll in geeigneter Form erfolgen.

Besonderheit für die Ganztagschule Am Lönkert aus Los 4: Die Bestellung und Abrechnung des Essens wird für alle Essensteilnehmerinnen/ Essensteilnehmer zentral mit dem Schulbüro abgewickelt.

Für telefonische Anfragen der Nutzer ist von der Bewirtschafterin / dem Bewirtschafter eine kostengünstige Service-Telefonnummer zur Verfügung zu stellen. Entsprechendes gilt für E-Mail-Anfragen.

Kurze Vorbestellseiten sind seitens der Schulen wünschenswert und sollten bis 2 Werktage vor Auslieferung möglich sein.

Erfolgt taggleich bis spätestens 8:30 Uhr eine Abmeldung der Essensteilnehmerin/ des Essenteilnehmers von der Mittagessenversorgung, ist das bereits gebuchte Entgelt dem Kundenkonto entsprechend wieder gutzuschreiben.

Ein Barverkauf des Mittagessens mit oder ohne Vorbestellung ist für Schülerinnen und Schüler nicht vorgesehen, sollte jedoch für Besucher der Schule nach vorheriger Anmeldung möglich sein.

Eine Inanspruchnahme der Stadt Bielefeld z.B. für den Anschluss von Buchungsterminals ist ausgeschlossen.

Die Stadt Bielefeld ist berechtigt, jederzeit die Abrechnungsunterlagen zu kontrollieren und sich hierfür monatliche, objektbezogene Buchungsdaten anzufordern. Je Schulhalbjahr und auf Nachfrage sind die Essenszahlen aufgeteilt nach Monat und Schulstandort an die Stadt Bielefeld - Amt für Schule- zu melden.

Die Dienstleistung der Abrechnung kann von der Bewirtschafterin / vom Bewirtschafter von einem für diese Aufgabe geeigneten Unternehmen eingekauft werden. Beauftragt die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter ein Nachunternehmen mit der Abrechnung der Essenentgelte, so ist ausschließlich die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter Vertragspartner des Nachunternehmens.

In diesem Zusammenhang muss im Falle eines Zuschlages die Benachrichtigung an die Verpflegungsteilnehmerinnen/ -teilnehmer bzw. an die Erziehungsberechtigten über die Mittagessenversorgung ab Schuljahr 2020/21 noch vor Beginn des Lieferzeitraums durch die Bewirtschafterin/ den Bewirtschafter auf eigene Kosten erfolgen.

Die Kommunikation zwischen dem Caterer und der Schule bzw. den Schülerinnen und Schülern ist von der Bewirtschafterin/ dem Bewirtschafter in geeigneter Form verlässlich sicherzustellen.

Preise

Bei dem Angebotspreis je Los handelt es sich um einen Festpreis, welcher für alle zu dem jeweiligen Los gehörenden Schulen und der zu bestellenden Menülinien unverändert Gültigkeit hat (siehe unter Punkt „Mittagsverpflegung“).

Dieser gilt grundsätzlich für die gesamte Vertragslaufzeit (01.08.2020 bis 31.07.2025). Eine Preisanpassung auf der Grundlage von Tarifierhöhungen ist frühestens zum Schuljahr 2022/23 möglich. Eine entsprechende Absicht ist mindestens 7 Monate im Voraus bis spätestens zum 31.12. des laufenden Schuljahres unter Beibringung entsprechender Nachweise schriftlich zu beantragen. Sofern hierzu kein Einvernehmen erzielt wird, kann der Vertrag bis spätestens 31.01. des laufenden Schuljahres durch die Stadt Bielefeld gekündigt werden.

Vertragsdauer

Das Vertragsverhältnis wird auf die Dauer von zwei Jahren vom 01.08.2020 – 31.07.2022 und einer dreimaligen Verlängerungsoption um jeweils 1 Schuljahr abgeschlossen. Die verpflegungsfreien Schulferienzeiten und Feiertage aus NRW sowie bewegliche Ferientage sind hierbei zu beachten. Vertragsbeginn und –ende werden im Auftrag bestätigt.

Die Option kann jährlich je Los im gegenseitigen Einvernehmen von Auftraggeber und Auftragnehmer erstmalig bis spätestens zum 31.12.2021 für das Schuljahr 2021/22 gezogen werden. Die zweite Option bis spätestens 31.12.2022 für das Schuljahr 2022/23 und die dritte bis spätestens 31.12.2023 für das Schuljahr 2023/24.

Der Vertrag endet zum 31.07.2025 ohne dass es einer Kündigung bedarf.

Controlling

Die Stadt Bielefeld behält sich vor, jederzeit ein unabhängiges Institut mit der Analyse der Ausgabegegebenheiten und des Nährwertes der abgegebenen Speisen zu beauftragen.

Auf Verlangen ist der Stadt Bielefeld die Überprüfung der Produktionsstätte, der Speiseauslieferung, der Lager sowie der Qualifikation des Personals zu ermöglichen.

Darüber hinaus verpflichtet sich die Bieterin / der Bieter ein Eigenkontrollsystem unter Berücksichtigung der Grundsätze aus dem HACCP-Konzept einzurichten.

Die Vorgaben der Norm DIN EN ISO 9001 sind bei der Umsetzung der Qualitäts- und Serviceleistungen entsprechend einzuhalten. Die geforderten Spezifikationen / Qualitäten der Mahlzeiten sind gegebenenfalls nachzuweisen.

Sofern dauerhaft Mängel bzw. erhebliche Qualitätseinbußen des Essens festgestellt werden, ist die Situation in einem gemeinsamen Gespräch mit der Schule zu erörtern.

Mängel / Haftung

Die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter haftet für alle Schäden aufgrund von vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzungen der ihm obliegenden Verpflichtungen. Insbesondere haftet er für alle durch die Lieferung, die Zubereitung sowie Ausgabe nicht einwandfreie Ware entstandenen Personen-, Sach- und Vermögensschäden sowie für Schäden, die durch die Nichtlieferung von Essen entstehen und für die dadurch bedingten Mehraufwendungen, wenn die Stadt Bielefeld eine andere Bewirtschafterin oder einen anderen Bewirtschafter beauftragen muss.

Des Weiteren übernimmt sie/er die Haftung gegenüber der Stadt Bielefeld für alle Schäden, die aus der Mittagessenversorgung erwachsen und stellt im Besonderen die Stadt Bielefeld von allen Ansprüchen Dritter frei, die gegen diese aufgrund der Versorgung mit Mittagessen geltend gemacht werden.

Die Bewirtschafterin / der Bewirtschafter ist verpflichtet, der Stadt Bielefeld gegenüber den Abschluss einer Haftpflichtversicherung mit einer Deckungssumme von mindestens 10 Mio. Euro vor Vertragsabschluss nachzuweisen.

Bei Fehl- oder Falschlieferungen an die Schulen ist unaufgefordert stets ein entsprechender Ausgleich per Teil-/ Gutschrift bzw. Teil- / Rückerstattung des Essenspreises an die Essenteilnehmerinnen und Essensteilnehmer zu leisten.

Sonstiges

Nebenabreden werden nicht getroffen. Ergänzungen und Änderungen bedürfen der schriftlichen Fixierung sowie gegenseitiger schriftlicher Zustimmung.

Die Stadt Bielefeld geht davon aus, dass die Bieterin / der Bieter die Lieferungen bzw. Leistungen selbst erbringt. Beabsichtigt diese/ dieser die Lieferung/Leistung - oder Teile davon - von einem Dritten ausführen zu lassen, hat sie / er dies bei der Angebotsabgabe detailliert darzulegen. Der Einsatz von Nachunternehmern bedarf in jedem Fall der Zustimmung der Stadt Bielefeld.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Bieterin/ des Bieters gelten nicht.

3. Angebotswertung

Die Zuschlagserteilung erfolgt je Los auf das wirtschaftlichste Angebot – nach Erfüllung aller Vorgaben der Leistungsbeschreibung – bezogen auf den

- Angebotspreis je Los zu 80 % = max. zu erreichende Punktzahl 80
- Bioanteil zu 20 % = max. zu erreichende Punktzahl 20

Die Wertungspunktzahl des Angebotspreises je Los ergibt sich aus der Anzahl der maximal erreichbaren Punkte vermindert um das Ergebnis aus maximal erreichbarer Punktzahl multipliziert mit dem Differenzbetrag zwischen Angebotspreis des Bieters und Bestpreis geteilt durch Bestpreis.

$$\text{Wertungspunkte Preis} = 80 - \left(80 * \frac{\text{Angebotspreis} - \text{Bestpreis}}{\text{Bestpreis}} \right).$$

Die Wertungspunktzahl des Bioanteils bei der Mittagsverpflegung ergibt sich aus dem prozentualen Bioanteil bezogen auf den durchschnittlichen Gesamtwareneinsatz und beträgt bei einem Anteil von:

0 %	=	0 Pkt.
1 % - 5 %	=	1 Pkt.
6 % - 10 %	=	3 Pkt.
11 % - 15 %	=	5 Pkt.
16 % - 20 %	=	7 Pkt.
21 % - 25 %	=	9 Pkt.
26 % - 30 %	=	11 Pkt.
31 % - 35 %	=	13 Pkt.
36 % - 40 %	=	15 Pkt.
41 % - 45 %	=	17 Pkt.
46 % - 50 %	=	19 Pkt.
> 50 %	=	20 Pkt.