



## Teil B | Leistungsbeschreibung

### Lieferung von Mittagsverpflegung an eine Schule und einen Schulkindergarten in Karlsruhe

#### 1 Leistungsumfang

Die Schule und der Schulkindergarten, die im beigefügten Excel-Dokument aufgeführt sind, sollen ab dem 11. September 2023 an den Unterrichtstagen mit einer Mittagsverpflegung versorgt werden.

Los 1: Kieselsteine Schulkindergarten

Los 2: Viktor-von-Scheffel-Schule

Bei Bedarf ist auch Mittagessen in der Ferienbetreuung zu liefern. An der Viktor-von-Scheffel-Schule (Los 2) ist eine Ferienbetreuung in den Herbstferien, den Fastnachtsferien, jeweils der ersten Osterferien- und Pfingstferienwoche sowie in den ersten drei Sommerferienwochen möglich.

Bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses wurden die Grundlagen der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung herangezogen.

[https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Für das Los 1 gilt: Das pädagogische Konzept des Schulkindergartens sieht eine tägliche Teilnahme am Mittagsverpflegungsangebot vor. Nach dem Schulgesetz besteht jedoch keine Pflicht zur Essenseinnahme. Außerdem können Schwankungen bei den Zahlen auch durch Fluktuation, Krankheit oder Ausflugsfahrten auftreten.

Für das Los 2 gilt: Die Teilnahme am Mittagessen ist freiwillig. Die Zahl der täglichen Bestellungen ist angebots- und stundenplanabhängig und nimmt meist in den Sommermonaten ab.

Der Auftraggeber kann während der gesamten Vertragslaufzeit keine festen Abnahmezahlen garantieren. Die genannten Angaben zur Anzahl der Essen pro Tag sind kalkulatorische Werte und wurden nach vorliegenden Essenszahlen an der Schule und dem Schulkindergarten aus dem Jahr 2022 ermittelt.

Die Zahlen der Ferienbetreuung sind Durchschnittszahlen der Jahre 2021 und 2022. Eine Ferienbetreuung wird ab sieben Kindern angeboten. Aufgrund dieser Festlegung ist der Caterer verpflichtet, ab dieser Anzahl eine Lieferung zu garantieren.

## 2 Wareneinsatz

### 2.1 Anforderungen an die Speisenherstellung

Den Kindern muss es aufgrund des Speisenangebotes möglich sein, sich ausgewogen und gesundheitsfördernd zu ernähren. Der Auftragnehmer achtet auf eine fettarme Zubereitung, frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4 Mal in 20 Verpflegungstagen angeboten. Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.

Hoch verarbeitete Produkte wie beispielsweise regenerierfertige Gemüsetaler werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln wie beispielsweise Salzkartoffeln oder Salat aus Rohkost mit selbst zubereitetem Dressing kombiniert.

Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter sowie Jodsalz verwendet. Es wird sparsam gesalzen. Zucker wird in Maßen eingesetzt. Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten. Es muss sichergestellt sein, dass die Komponenten neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreichen. Dazu gehört besonders, dass die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben und der jeweilige lebensmitteltypische Geschmack erhalten bleiben.

Nicht anzubieten sind:

- vitaminisierte Produkte
- Formfleischerzeugnisse
- Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt werden
- Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen
- gentechnisch veränderte Lebensmittel (z. B. Sojaprodukte, die nicht aus europäischem ökologischen Anbau stammen)

### 2.2 Lebensmittel aus ökologischem Landbau / Bio

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, bei mindestens **35 Prozent** seines Wareneinsatzes Lebensmittel zu verwenden, die aus ökologischer Erzeugung entsprechend der aktuell gültigen EG-Öko-Verordnung stammen. **Folgende Lebensmittel müssen in einem Anteil von mindestens 17,50 Prozent des Wareneinsatzes in Bioqualität angeboten werden: Obst, Gemüse und Milchprodukte. Der Prozentsatz bezieht sich auf das Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats.**

Der Einsatz von Bio-Ware im geforderten Umfang muss auf Verlangen des Auftraggebers einfach nachvollziehbar sein. Zudem behält sich der Auftraggeber eine Überprüfung des Bio-Anteils jederzeit vor.

Die Kontrolle des Wareneinsatzes erfolgt nach den auf dem Speiseplan angebotenen Menüs.

#### **Für das Los 2 gilt:**

Mit Angebotsabgabe muss ein **derzeit gültiges Bio-Zertifikat von einer zugelassenen Öko-Kontrollstelle** oder eine Erklärung, dass ein derzeit gültiges Zertifikat noch nicht erteilt wurde und dem Auftraggeber bis spätestens 11. September 2023 nachgereicht wird, vorgelegt werden. Das Bio-Zertifikat muss während der gesamten Vertragslaufzeit Gültigkeit haben. Läuft es während der Vertragslaufzeit aus, ist dem Auftraggeber unaufgefordert ein

aktuelles Zertifikat vorzulegen. Auf Verlangen ist dem Auftraggeber der jährliche Prüfbericht einer zugelassenen Öko-Kontrollstelle vorzulegen.

### 2.3 Seefisch aus nachhaltigem Fischfang

Der Auftragnehmer verwendet ausschließlich Seefische, welche die Anforderungen der Gütezeichen „Marine Stewardship Council“ (MSC), „Aquaculture Stewardship Council“ (ASC) oder eines gleichwertigen Gütezeichens erfüllen.

### 2.4 Mengenangaben und Häufigkeiten

In Abhängigkeit vom Alter der Kinder variieren der Energie- und Nährstoffbedarf und damit auch die Portionsgrößen. Um einen Überblick zu ermöglichen, werden die Portionsgrößen für einen Warenkorb vorgegeben.

Die Portionsgrößen sind regelmäßig nach den Anforderungen der Essensteilnehmer zu kontrollieren und gegebenenfalls zu korrigieren. Der Auftraggeber behält sich regelmäßige Kontrollen der Portionsgrößen vor.

Der Auftragnehmer hat bei jeder Anlieferung eine schriftliche Angabe über die jeweilige Portionierung in der Küche anhand eines Kellenplanes zu erbringen, mit dem die Anzahl der bestellten Essen erreicht werden kann. In den Mensaküchen wird mit 6er/ 8er/ 10er Schöpfkellen sowie 8er/ 10er Schaumkellen gearbeitet. Stückzahlen können nicht geteilt werden, ebenso ist das Abwiegen oder das Richten einer Musterportion aus zeitlichen Gründen nicht möglich. Daher hat der Auftragnehmer bei jeder Anlieferung die Stückzahlen, die der Essensteilnehmer erhalten soll, schriftlich mitzuteilen.

**Die Häufigkeiten folgender Lebensmittelgruppen müssen abhängig von der Anzahl der Verpflegungstage der einzelnen Lose umgesetzt werden:**

| Lebensmittelgruppen  | Lebensmittelhäufigkeiten und Mengen bei 5 Verpflegungstagen                            | Lebensmittelhäufigkeiten und Mengen bei 4 Verpflegungstagen                            |
|--|--|--|
| Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln und Kartoffelprodukte | 5 Mal (1 Mal täglich)<br>Primarstufe:<br>circa <sup>1</sup> 600 g                      | 4 Mal (1 Mal täglich)<br>Primarstufe <sup>1</sup> :<br>circa 480 g                     |
| Gemüse und Salat   | 5 Mal (1 Mal täglich)<br>Primarstufe:<br>circa 800 g                                   | 4 Mal (1 Mal täglich)<br>Primarstufe:<br>circa 640 g                                   |
| Obst   | mindestens 2 Mal (davon mindestens 1 Mal als Stückobst)<br>Primarstufe:<br>circa 150 g | mindestens 2 Mal (davon mindestens 1 Mal als Stückobst)<br>Primarstufe:<br>circa 150 g |

<sup>1</sup>Die circa Angabe für die Menge bedeutet plus/minus 10 Prozent und diese Abweichung gilt für alle in der Tabelle genannten Grammzahlen.

|                         |   |   |
|-------------------------|---|---|
| Milch und Milchprodukte | mindestens 2 Mal<br>Primarstufe:<br>circa 200 g   | mindestens 2 Mal<br>Primarstufe:<br>circa 200 g   |
| Fleisch und Wurst       | 1 Mal in Wochen mit Fisch und 2 Mal in Wochen ohne Fisch (davon mindestens 2 Mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen)<br>Primarstufe: pro Portion circa 60 g | 1 Mal in Wochen mit Fisch und 2 Mal in Wochen ohne Fisch (davon mindestens 2 Mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen)<br>Primarstufe: pro Portion circa 60 g |
| Fisch                   | 1 Mal alle 14 Tage. Der Fisch soll mehliert oder paniert geliefert werden.<br>Primarstufe:<br>circa 45 g  | 1 Mal alle 14 Tage. Der Fisch soll mehliert oder paniert geliefert werden.<br>Primarstufe:<br>circa 45 g  |
| Öle und Fette           | Rapsöl wird als Standardfett eingesetzt<br>Primarstufe:<br>circa 30 g   | Rapsöl wird als Standardfett eingesetzt<br>Primarstufe:<br>circa 24 g   |

Die Häufigkeit der Vollkornvarianten bei Reis, Nudeln und anderen Stärkebeilagen ist bei entsprechender Akzeptanz sukzessive den DGE-Standards anzupassen.

Das tägliche Dessert soll bei vier und fünf Verpflegungstagen in der Woche mindestens zwei Mal auf der Basis von Frischobst angeboten werden. An den restlichen Verpflegungstagen werden Milchprodukte wie Joghurt, Quark und ähnliche regelmäßig angeboten. Backwaren oder Süßspeisen wie Pudding, Grießbrei oder Milchreis sind nur selten anzubieten. Tiefgekühlte Süßspeisen werden nicht geliefert.

## 2.5 Menüzusammenstellung und Wahlmöglichkeit

Bestandteile eines Menüs sind bei Fleisch- und Fischgerichten:

- Fleisch- oder Fischkomponente
- Gegebenenfalls Soße
- Stärkebeilage
- Gemüse, Gemüserohkost oder Salatbeilage
- Dessert

Bestandteile eines vegetarischen Menüs:

- Hauptkomponente
- Gegebenenfalls Soße
- Gegebenenfalls Stärkebeilage
- Gemüse, Gemüserohkost oder Salatbeilage (kann bei süßem Hauptgericht durch eine Obstbeilage zum Beispiel Apfelkompott ersetzt werden)

- Dessert (vegetarisch zubereitet, entfällt bei einem süßen Hauptgericht)

#### Bestandteile eines Menüs mit Salatschüssel:

- Salatschüssel fertig portioniert
- Brotbeilage
- Dessert

#### Bestandteile eines Lunchpaketes an Ausflugstagen:

- Belegtes Brötchen mit Wurst, Käse oder vegetarischem Brotaufstrich
- Brezel, Pizzastange oder ähnliches Gebäck
- 1 Stück Obst
- 1 Stück Rohkost

Alle Hauptgerichte mit Ausnahme der Salatschüssel sollen warm serviert werden. Kalte Hauptgerichte sind daher nicht anzubieten.

#### **Für das Los 1 gilt:**

Täglich stehen **zwei warme Menüs** zur Auswahl. An zwei Tagen in der Woche ein vegetarisches Menü **und** ein Menü mit Fleisch oder Fisch. An zwei Tagen in der Woche sind jeweils **zwei komplett vegetarische Menüs** (ohne Fleisch / Wurst / Fisch) anzubieten.

#### **Für das Los 2 gilt:**

Täglich stehen **zwei warme Menüs** zur Auswahl. An zwei Tagen in der Woche ein vegetarisches Menü **und** ein Menü mit Fleisch oder Fisch. An drei Tagen in der Woche sind jeweils **zwei komplett vegetarische Menüs** (ohne Fleisch / Wurst / Fisch) anzubieten. Zusätzlich ist täglich eine Salatschüssel mit Brotbeilage als drittes Hauptgericht anzubieten. Diese ist fertig portioniert anzuliefern.

In der Ferienbetreuung müssen auf Anforderung alternativ um 7.30 Uhr Lunchpakete anstelle eines warmen Mittagessens angeliefert werden.

#### **Zusätzlich gilt:**

Das Gemüse-/Salatangebot wird entweder als Rohkost (geraspeltes, in Stifte oder Scheiben geschnittenes Gemüse), als gegartes Gemüse oder in Form eines kleinen Beilagensalates angeboten. Blattsalate werden mit separatem Dressing bereitgestellt. Alle anderen Salate werden bereits fertig zubereitet geliefert.

Trink- oder Mineralwasser gibt es vor Ort und ist vom Auftragnehmer nicht zu stellen. Auf die Qualität der ovo-lakto-vegetarischen Gerichte gemäß den Standards sei an dieser Stelle besonders hingewiesen. Diese sollten primär aus Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Gemüse bestehen.

## **2.6 Abwechslung**

Ein **Menüzyklus** beträgt mindestens vier Wochen. Auch die Wiederholung einzelner Gerichte (Hauptgerichte, Salatschüsseln) ist über einen Zeitraum von vier Wochen zu vermeiden. Hierbei hat die Speisen- beziehungsweise Menüfolge an den Wochentagen zu rotieren (Beispiel: das Fischgericht soll nicht immer freitags angeboten werden). Auch die Soßen zu den Gerichten sollen variieren. Die täglich zur Verfügung stehenden Menüs müssen sich so voneinander unterscheiden, dass die Kinder und Jugendlichen auch tatsächlich eine Auswahl haben.

Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. **Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.** Neben Kartoffeln, Nudeln und Reis können auch Dinkel, Grünkern, Bulgur und Hirse unterschiedlich verarbeitet werden.

## 2.7 Regionalität/Saisonalität

Die im Speiseplan berücksichtigten Obst und Gemüsesorten müssen sich zu mindestens 30% im Jahresdurchschnitt am Saisonkalender Deutschlands der Verbraucherzentrale orientieren und aus dem Freiland oder einer Herstellung mit geringer oder mittlerer Klimabelastung bezogen werden.

Innerhalb eines Jahres kann der Anteil des saisonal eingesetzten Obstes und Gemüses variieren, da im Winter ein geringes bis kein Angebot an deutschem Obst und Gemüse zur Verfügung steht und im späten Frühjahr und Sommer ein großes Angebot.

[https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/migration\\_files/media222992A.pdf](https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/migration_files/media222992A.pdf)

Zudem sind regionaltypische Speisen wie beispielsweise Linsen mit Spätzle, Maultaschen, Schupfnudeln mit Beilagen mindestens einmal alle vier Wochen im Speiseplan zu integrieren.

## 2.8 Speisepläne

Der Auftragnehmer fertigt für **jede Woche** einen übersichtlichen Speiseplan an und stellt diesen den jeweiligen Schul-/Einrichtungsleitungen oder Sekretariaten gemäß Ziffer 6 zur Verfügung. Dieser Speiseplan enthält für alle Verpflegungstage die geforderten kompletten Menüs gemäß Punkt 2.5. Die Verwendung der eingesetzten Lebensmittel muss mit eindeutiger Beschreibung daraus hervorgehen. Bei Los 2 sind Bio-Komponenten und in Komponenten enthaltene Lebensmittel in Bio-Qualität (z.B. Milchreis mit Bio-Milch) auf dem Speiseplan zu kennzeichnen.

Fleisch und Fleischbestandteile sowie Fisch und Fischbestandteile sind auf den Speiseplänen deutlich mit Bezeichnung der Tierart auszuweisen. Die Bezeichnung der Gerichte ist eindeutig und einfach verständlich. Fantasienamen und Eigennamen werden nicht verwendet. Die Richtlinien der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) und der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sind dabei zu beachten. Zusatzstoffe und Allergene sind eindeutig zu benennen und zu kennzeichnen.

## 3 Verpflegungssystem

Die Schule und der Schulkindergarten verfügen nicht über Produktionsküchen, daher müssen alle Speisen bereits vorproduziert sein. Die Küchenpläne aller Lose sind in den Anlagen 5 bis 6 aufgelistet.

Für die **Los 1 und 2** ist nur Cook & Hold anzubieten, da es sich um eine einfache Einbauküche handelt und die Aufstellung eines Konvektomaten räumlich und anschlusstechnisch (Strom, Wasser und Abluft) nicht möglich ist.

Mit besonderem Verweis auf die DIN-Normen 10506, 10508 und 10536 hat der Auftragnehmer zwingend alle DIN-Normen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten, die für die Leistungsausführung gelten. Bei Missachtung dieser vertraglichen Vorgaben ist der

Auftraggeber nach schriftlicher Abmahnung zur fristlosen Kündigung des Vertrages berechtigt.

Bei der Warmanlieferung darf die gesamte Heißhaltezeit von **drei Stunden**, gemessen ab Produktionsende bis zur letzten Abgabe an den Essensteilnehmer, nicht überschritten werden<sup>2</sup>. Der Bieter muss mit Angebotsabgabe glaubhaft belegen (Eigenerklärung), dass er die aufgeführten Heißhaltezeiten einhalten kann. Bei Angebotsabgabe und bei der täglichen Anlieferung ist das jeweilige Produktionsende jeweils schriftlich mitzuteilen. Wenn bei Berechnung der Fahrzeit bereits bei Angebotsabgabe die maximale Warmhaltezeit erreicht wird, verpflichtet sich der Auftraggeber, die Anlieferung während der gesamten Vertragslaufzeit ohne die weitere Anfahrt anderer Anlieferstellen durchzuführen. Aufgrund der in Anlage 1 aufgeführten Ausgabezeiten bedeutet dies, dass das Produktionsende der warmen Speisen

- für Los 1 nicht vor 9.45 Uhr (Montag, Dienstag, Donnerstag) beziehungsweise nicht vor 8.45 Uhr (Mittwoch)
- für Los 2 nicht vor 11.00 Uhr

sein darf. Sollten diese Zeiten in Verbindung mit den jeweiligen Anlieferzeiten (siehe Punkt 7) nicht eingehalten werden können, ist eine Warmanlieferung **nicht** anzubieten.

#### 4 Entsorgung

In Karlsruhe gilt das **Mehrweggebot**. Die Anlieferung des Essens erfolgt daher in Gastronormbehältern (GN-Behälter), die vom Auftragnehmer gestellt und gereinigt werden. Einwegverpackungen (auch umweltfreundliche) sind zu vermeiden, da die verwendeten Warmhaltegeräte sowie die Konvektomaten auf das Normmaß und die Verwendung von GN-Behältern ausgelegt sind und die Kompatibilität im Ausgabeprozess gewährleistet sein muss. Die Größe der GN-Behälter ist vom Auftragnehmer so zu wählen, dass die Handhabung der Entnahme, Aufbereitung und Ausgabe möglichst einfach und mit geringem Kraftaufwand durchzuführen sind. Die Behälter dürfen nicht defekt sein oder über defekte Deckel verfügen, durch die beispielsweise heiße Flüssigkeit austreten kann. Große GN-Behälter (1/1 und 1/2) dürfen nur bis zu einer Behältertiefe von maximal 15 cm verwendet werden.

Ausnahmen zum Mehrweggebot dürfen nur bei einzelnen Sondermenüs oder bei Kleinstliefermengen in der Ferienbetreuung gemacht werden, wenn eine Anlieferung in GN-Behältern nicht möglich ist oder wenn keine Ausgabekraft zur Verfügung steht. Menüschalen müssen ohne Aufpreis zur Verfügung gestellt werden.

Auch die Salatschalen sollen in umweltfreundlichen Verpackungen angeliefert werden.

Die Entsorgung der im Mensabetrieb anfallenden Speisereste übernimmt der Auftraggeber. Geplant sind außerdem Projekte zur Weitergabe übrig gebliebener Speisen.

---

<sup>2</sup> gem. DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel

## 5 Vorhandene Infrastruktur

Vorhandene regeneriertechnik, Kühl- und Warmhaltegeräte werden in den zugehörigen Anlagen aufgeführt. Die küchentechnische Ausstattung ist mit dem Amt für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen der Stadt Karlsruhe abgestimmt und entspricht den Forderungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Die Haustechnik (Elektro, Sanitär und Lüftung) ist auf diese Ausstattung abgestimmt.

## 6 Bestellung und Abrechnung

### 6.1 Vertragseinrichtung (Los 1)

Der Speiseplan für die Menüauswahl muss dem Schulkindergarten spätestens montags für die darauffolgende Woche per E-Mail oder in Papierform vorliegen.

Bis spätestens **Donnerstag um 10 Uhr** bestellt der Schulkindergarten für die Kinder die jeweilige Anzahl der benötigten Essen aus den Menülinien für jeden Verpflegungstag der Folgeweche. Die Abrechnung der Essensgelder mit den Eltern übernimmt der Auftraggeber. **Bei kurzfristiger Erkrankung von Essensteilnehmenden muss eine Stornierung der Essen durch das Sekretariat der Einrichtung für den Folgetag möglich sein.**

### 6.2 Chip Schule (Los 2)

Die Schülerinnen und Schüler von Los 2 bestellen ihr Essen für jeden Verpflegungstag jeweils direkt über das internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem i-NET-Menue der Firma Schwarz aus Neumarkt

Der **Auftragnehmer ist verpflichtet, dieses System zu nutzen und seine Speisepläne mit mindestens zwei Wochen Vorlauf in das System einzustellen.** Die Nutzung dieses Systems ist für den Auftragnehmer kostenfrei.

Die Implementierung einer Schnittstelle zu einem anderen vom Auftragnehmer genutzten Bestell- oder Logistik-System wird von der Firma Schwarz bei Übernahme der dafür entstehenden einmaligen und laufenden Mehrkosten durch den Auftragnehmer durchgeführt.

**Bestellungen** über das System müssen bis um **11 Uhr zwei Tage vor dem Verpflegungstag** möglich sein (Ausnahme: Bestell- und Stornoende für Montag ist 11 Uhr des vorangegangenen Donnerstags).

**Krankheitsbedingte Stornos** über das System müssen hingegen bis zum **Vortag um 11 Uhr** möglich sein (beispielsweise am Montag bis 11 Uhr für Dienstag).

Ausnahme Ferien:

In den Ferien (siehe Punkt 1) wird per E-Mail beim Auftragnehmer bestellt und die Abrechnung erfolgt per Rechnung an das Schul- und Sportamt.

## 7 Anlieferung und Transport

Die **Anlieferung** der bestellten Mahlzeiten **erfolgt täglich von der auf dem Preisblatt eingetragenen Produktionsstätte**. Hierbei sind die in den Anlagen 1 bis 2 sowie in Punkt 3 und Punkt 7 genannten Ausgabe-, Heißhalte- und Anlieferungszeiten einzuhalten.

**Warmanlieferung (Cook & Hold):** Die Übergabe findet in der jeweiligen Küche im Beisein der dortigen Hauswirtschaftskraft **30 bis 45 Minuten** vor Beginn der Essensausgabe statt.

Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instandgehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen in Bezug auf die hygienerechtlichen Bestimmungen die erforderliche Temperatur durchgehend halten können. Um Vitaminverluste durch Lagerung möglichst gering zu halten, ist die Lagerdauer zwischen Produktion und Ausgabe grundsätzlich so kurz wie möglich zu halten. Die Menüs inklusive aller Bestandteile sind für den **tagesaktuellen Bedarf anzuliefern, eine Lagerung in der Schule/im Schulkindergarten ist nicht vorgesehen**.

Die Lieferung betreffende organisatorische Änderungen sind mit dem Auftraggeber abzustimmen, in Absprache mit diesem sowie mit der jeweiligen Schul-/Einrichtungsleitung. Die Lieferung erfolgt frei Verwendungsstelle. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber Änderungen bezüglich seines Küchenstandortes unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen. Die Einhaltung der Heißhaltezeit ist zu gewährleisten.

## 8 Qualitätssicherung und Feedback

Der Auftragnehmer hat in seinem Unternehmen ein Beschwerdemanagement installiert, in dem der Umgang mit Reklamationen systematisch und zielorientiert geregelt ist. Nach Zuschlagserteilung benennt er aus seinem Unternehmen einen **festen Ansprechpartner**, der vom Auftraggeber und von den Mensen von Montag bis Freitag von 8 bis 13 Uhr direkt per E-Mail und Telefon kontaktiert werden kann. Eine kurze Reaktionszeit von maximal 30 Minuten muss gewährleistet sein. Auch unzureichende Qualitätssicherungsmaßnahmen der Auftragnehmer stellen einen Mangel der zugesicherten Leistung dar und können nach einer Abmahnung zu einer Kündigung führen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Falle einer **vollständigen oder teilweisen Nichtanlieferung** oder einer **mangelhaften Lieferung** (zum Beispiel Komponenten verbrannt, versalzen, nicht genießbar, Kerntemperatur der Speisen zu niedrig, Fremdkörper im Essen) **vor Beginn der Ausgabezeit** (siehe einzelne Lose) auf seine Kosten für eine gleichwertige Ersatzlieferung zu sorgen. Sollte eine Ersatzlieferung nicht so zeitnah durch den Auftragnehmer bereitgestellt werden können, dass die Essensteilnehmenden rechtzeitig während des Mittagsbandes mit einem Mittagessen versorgt werden können, ist ein Lieferservice zu beauftragen und vorab oder auf Rechnung durch den Auftragnehmer zu bezahlen oder es ist kein Angebot abzugeben.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Rückmeldungen des Auftraggebers zu Qualität und Quantität der Lieferleistung zu prüfen und im Rahmen seiner Möglichkeiten zu berücksichtigen und umzusetzen. Ziel ist dabei, die Akzeptanz des Angebots stetig zu verbessern und dadurch Lebensmittelreste zu reduzieren.

## 9 Klimaschutz

Aufgrund des Karlsruher Klimaschutzkonzeptes 2030 und des dazugehörigen Maßnahmenkataloges verpflichtet das Schul- und Sportamt die Auftragnehmer dazu, dass die zur Leistungserbringung eingesetzten Fahrzeuge mindestens die **Euro-Norm 6** (inclusive Untergruppen) beziehungsweise **Euro-Norm VI** (Lastkraftwagen ab 3,5 Tonnen) erfüllen. Eine möglichst klimaneutrale Anlieferung der Verpflegung ist das Ziel.

Der Bieter muss mit Angebotsabgabe eine Eigenerklärung abgeben, dass die bei der Auftragsausführung eingesetzten Fahrzeuge mindestens den oben genannten Anforderungen entsprechen. Nach Auftragserteilung, **spätestens am 28. August 2023** ist entweder die Zulassungsbescheinigung Teil I oder ein rechtswirksamer Kauf-, Miet- oder Leasingvertrag, mit der Angabe, dass die Fahrzeuge zum Vertragsbeginn zur Verfügung stehen, nachzuweisen. Für Fahrzeuge, für die zunächst ein Kauf-, Miet- oder Leasingvertrag eingereicht wurde, ist spätestens bis Vertragsbeginn die Zulassungsbescheinigung Teil I nachzureichen.

## 10 Zusätzliche Nachweispflicht in der Vertragslaufzeit

Der Auftraggeber behält sich während der gesamten Vertragslaufzeit Stichprobenkontrollen der vom Bieter vorgelegten Nachweise sowie der der Schule/dem Schulkindergarten vorgelegten Speisepläne vor. Die Nachweise müssen während dersamten Vertragslaufzeit gültig sein beziehungsweise vom Auftragnehmer im Rahmen der Auftragsausführung entsprechend umgesetzt werden.

Der Auftragnehmer hat auf Aufforderung durch Vorlage geeigneter Unterlagen (zum Beispiel von Lieferscheinen, Rechnungen, Fahrzeugpapieren) nachzuweisen, dass er seine Angaben zum jeweiligen Bewertungskriterium und die Regelungen der Leistungsbeschreibung während der gesamten Vertragslaufzeit einhält.

Der Auftraggeber behält sich vor, die fachliche Prüfung der Nachweise und Speisepläne unter Einbeziehung einer externen ökotrophologischen Fachkraft durchzuführen.

## 11 Rechnungsstellung des Lieferanten

Die Rechnungsstellung des Lieferanten erfolgt monatlich in doppelter Ausführung an das jeweilige Sekretariat der Schule/Einrichtung. Die Rechnungsanschrift ist in der Excel Tabelle (Anlage zur Leistungsbeschreibung, Datenblätter) unter den einzelnen Losen genannt. Abgerechnet wird der vereinbarte Vertragspreis für die Anzahl der bestellten und gelieferten Mahlzeiten pro Verpflegungstag und je Einrichtung, dies gilt sowohl in der Ferienbetreuung als auch an den Unterrichtstagen. Bei der Rechnungsstellung und insbesondere bei Fristsetzung ist dabei möglichst zu berücksichtigen, dass die Sekretariate in den Schulferien nicht besetzt sind.

## 12 Preisvereinbarung und Preisanpassungsklausel

Die für die Dauer des Vertrages auf dem jeweiligen Anlagepreisblatt vom Auftragnehmer angebotenen Preise - sowohl für Unterrichtstage als auch für die Ferienbetreuung - gelten ab Vertragsschluss grundsätzlich für die gesamte Vertragslaufzeit und stellen Festpreise dar. Abweichend von den Bewerbungsbedingungen sind bei allen Preisangaben maximal zwei Nachkommastellen zugelassen.

Frühestens zum 9. September 2024 kann unter den unten dargestellten Voraussetzungen eine Anpassung der Nettopreise im Rahmen der nachfolgenden Formel erfolgen:

$$P = P_o \times \frac{VPI}{VPI_o}$$

P = neuer Nettopreis. Dieser wird auf 2 Stellen nach dem Komma kaufmännisch aufbeziehungsweise abgerundet.

P<sub>o</sub> = vertraglich vereinbarter Nettopreis gemäß Preisblatt

VPI = Verbraucherpreisindex (Gesamtindex des Statistischen Bundesamtes) von April des Kalenderjahres der Antragstellung

VPI<sub>o</sub> = Verbraucherpreisindex (Gesamtindex des Statistischen Bundesamtes) von April 2023

Grundlage für eine Preisanpassung ist der dann aktuelle Verbraucherpreisgesamtindex des Statistischen Bundesamtes aus dem Monat April des Kalenderjahres der Antragstellung.

<https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Verbraucherpreisindex/Tabellen/Verbraucherpreise-12Kategorien.html>

Die Preisanpassung ist nur möglich, wenn die Preissteigerung- oder minderung mindestens 2,0 % beträgt (Quotient aus VPI und VPI<sub>o</sub> ist größer/gleich 1,020 oder kleiner/gleich 0,980).

Sowohl Auftragnehmer als auch Auftraggeber können nach Ablauf des ersten Vertragsjahres, jeweils maximal einmal pro Kalenderjahr bis zum 30. Juni eine Neufestsetzung des Netto-Festpreises zum folgenden Vertragsjahr, das jeweils mit dem ersten Schultag nach den baden-württembergischen Sommerferien beginnt, verlangen. Der entsprechende schriftliche Antrag des Auftragnehmers beziehungsweise die entsprechende schriftliche Ankündigung des Auftraggebers muss der jeweils anderen Vertragspartei bis spätestens 30. Juni zugehen. Der Auftraggeber berechnet die Preisanpassung unter Verwendung der oben festgelegten Formel und informiert den Auftragnehmer schriftlich bis 31. Juli über den neuen Nettopreis. Nach Ablauf des 30. Juni können Auftragnehmer und Auftraggeber eine Anpassung der Preise für das folgende Vertragsjahr nicht mehr verlangen, auch wenn eine Veränderung des Verbraucherpreisgesamtindex vorliegt. Insofern handelt es sich hierbei um eine Ausschlussfrist.

Für Verträge mit einer Vertragslaufzeit unter zwei Jahren oder einer Verkürzung der ursprünglichen mindestens zweijährigen Vertragslaufzeit gilt diese Preisanpassungsklausel nicht. Auch bei vorzeitigem Vertragsende besteht kein Anspruch auf eine Preisanpassung.

## 13 Vertragslaufzeiten und Kündigung

Der Vertrag **für das Los 1 beginnt** am **11. September 2023** und gilt zunächst bis zum 24. Juli 2024. Der Vertrag verlängert sich automatisch um ein weiteres Schuljahr, wenn bis zum 31. März eines Jahres keine schriftliche Kündigung zum Schuljahresende durch den Auftraggeber erfolgt. Der Vertrag endet spätestens am **29. Juli 2026**.

Der Vertrag für das **Los 2** beginnt am **11. September 2023** und gilt zunächst bis zum 24. Juli 2024, bei Bedarf einer Ferienbetreuung bis Abschluss der Lieferung der benötigten Essen in den Sommerferien 2024. Der Vertrag verlängert sich automatisch um ein weiteres Schuljahr und bei Bedarf auf die daran anschließenden Sommerferien, wenn bis zum 31. März eines Jahres keine schriftliche Kündigung zum Schuljahresende durch den Auftraggeber erfolgt. Der

Vertrag endet spätestens am **30. Juli 2025** beziehungsweise bei Bedarf einer Ferienbetreuung nach Lieferung der benötigten Essen in den Sommerferien 2025.

Bei Nichteinhaltung der vertraglichen Vorgaben ist der Auftraggeber nach schriftlicher Abmahnung zur fristlosen Kündigung des Vertrages berechtigt.

---

#### **14 Sonstiges**

Der Auftragnehmer erklärt sich während der Vertragslaufzeit auf Verlangen des Auftraggebers mit einer Betriebsbesichtigung durch Vertreter des Auftraggebers und der Schule/des Schulkindergartens einverstanden.