

Anlage 2 Leistungsbeschreibung

Inhalt

1. Leistungsumfang	3
2. Vertragslaufzeit	3
2.1 Grundlaufzeit.....	3
2.2 Kündigung/Verlängerungsoption	3
2.3 Preisbindung	3
3. Organisation	3
3.1 Personaleinsatz	3
3.2 Vorbereitung Regelbetrieb / Start-Up-Phase	3
3.3 Anlieferung und Ausgabe	3
3.4 Abfallentsorgung	4
4. Angebotsumfang	4
5. Allgemeine Anforderungen	5
6. Anforderungen an die Lebensmittel und Warenqualität	5
6.1 Lebensmittelgruppen.....	5
6.2 Herkunft der Lebensmittel	5
6.3 Einkauf.....	5
6.4 Sensorische Qualität	6
6.5 Menügestaltung	6
6.6 Portionsgewichte.....	6
6.7 Speiseplan und Kennzeichnung	7
6.8 Nachhaltigkeit	7
6.9 Saucen	7
6.11 Suppen	7
7. Umweltmanagement.....	7
7.1 Reduzieren von Abfall	7
7.2 Einsparen von Wasser und Entlasten der Abwässer	7
8. Reklamations- und Notfallmanagement	8
8.1 Reklamationen	8
8.2 Notfälle	8
9. Qualitätsmanagement.....	8
10. HACCP-Konzept.....	8
11. Betriebshaftpflichtversicherung	8
12. Freistellung von Ansprüchen Dritter	8
13. Bestell- und Abrechnungssystem	8
13.1 Bestellung	8

13.2 Abrechnung.....	9
14. Vertraulichkeitsabrede	9
15. Sonstige vertragliche Regelungen.....	9
15.1 Allgemeine Pflichten des Auftragnehmers.....	9
15.2 Genehmigungen und Zulassungen	9
16. Sicherheits- und Verschwiegenheitspflichten.....	9
17. Auswahl des wirtschaftlichsten Anbieters	9
17.1 Allgemeines	9
17.2 Bewertung und Verfahren.....	9
17.2.1 Bewertungskriterium Preis	9
17.2.1 Bewertungskriterium Qualität	10

1. Leistungsumfang

Gegenstand der Ausschreibung ist die Lieferung von Mittagsverpflegung an die Erich Kästner-Schule. Dies umfasst die Mittagsversorgung aller Schülerinnen und Schüler der Klassen 1 - 10. Die Verpflegung soll mit abwechslungsreichen, schmackhaften und ausreichenden Mahlzeiten erfolgen.

Die Schule verfügt über keine Produktionsküchen, daher müssen sämtliche Speisen bereits vorproduziert werden. Die Anlieferung der Speisen muss durch Warmanlieferung frischer Gerichte erfolgen. Im Warmverpflegungssystem (Cook & Hold) erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers (AN). Von dort erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt.

Zum Vertragsbeginn sollen wöchentlich ca. 255 Personen mit Mittagessen verpflegt werden.

Die v. g. Nutzer*innenzahlen können sich verändern. Es besteht kein Anspruch des AN auf komplette Abnahme von Essenslieferungen in der v. g. Höhe.

2. Vertragslaufzeit

2.1 Grundlaufzeit

Der Vertrag tritt am 01.12.2026 in Kraft und endet am 31.07.2028. Die erste Lieferung erfolgt zum Vertragsbeginn.

2.2 Kündigung/Verlängerungsoption

Die Kündigung des Vertrages ist von jeder Seite bis zu 6 Monate im Voraus bis zum 31.07. eines Jahres möglich. Das Recht auf außerordentliche Kündigung aus Vertragsverletzung bleibt unberührt. Wird der Vertrag nicht zum 31.07. eines jeden Jahres gekündigt, verlängert er sich maximal dreimal automatisch um ein weiteres Schuljahr bis spätestens zum 31.07.2031.

2.3 Preisbindung

Die in der Auftragsbestätigung vereinbarten Preise sind mindestens für ein Jahr ab Vertragsbeginn bindend. Nach Ablauf des ersten Jahres (01.12.2026 – 30.11.2027) kann eine Preisanpassung immer nur zum Schuljahreswechsel verhandelt werden. Die mögliche Erhöhung wird seitens des AG dabei anhand Verbraucherpreisindex für Nahrungsmittel in Deutschland, Arbeitskostenindex und ggf. Energiepreisentwicklung bewertet.

3. Organisation

3.1 Personaleinsatz

Der Auftragnehmer (AN) hat einen Wirtschaftsleiter zu benennen, der als örtlicher Ansprechpartner und für alle Fragen des Betriebsablaufs zur Verfügung steht. Bei Differenzen wird eine Unterstützung durch die nächsthöhere Führungskraft angeboten.

3.2 Vorbereitung Regelbetrieb / Start-Up-Phase

Der AN hat dem Landkreis Verden - nachfolgend Auftraggeber (AG) genannt - die für die Übernahme verantwortlichen Personen („Start-Up-Team“) rechtzeitig vorzustellen und dafür zu sorgen, dass stets ausreichende Personalkapazitäten zur Verfügung stehen, um eine reibungslose Startphase zu gewährleisten. In der Vorbereitungsphase sind insbesondere folgende Leistungen vom AN zu erbringen:

- Kenntnisnahme der örtlichen Gegebenheiten, insbesondere der Anlieferwege, Übergabepunkte und für die Verpflegung relevanten Räumlichkeiten
- Abstimmung der notwendigen Schnittstellen

3.3 Anlieferung und Ausgabe

Die Anlieferungslogistik ist durch den AN abzudecken. Er garantiert die ordnungsgemäße Herstellung der Speisen, den Transport sowie die Einhaltung der mit der Schule abgestimmten Lieferzeiten.

Der AG stellt das benötigte Personal für die Warmhaltung und Bereitstellung der Speisen zur Verfügung. Die Essensausgabe erfolgt im Selbstbedienungssystem. Die Schüler und Schülerinnen nehmen das Essen im Rahmen des pädagogischen Mittagstisches an fest zugeordneten, vorab eingedeckten Tischen ein. Die Speisen werden durch Personal des AG in geeigneten Servierschüsseln bzw. auf Servierplatten für die jeweiligen Tischgruppen bereitgestellt. Dort bedienen sich die Schüler und Schülerinnen anschließend eigenständig. Die Einnahme der Mahlzeiten in der Schule erfolgt in zwei Schichten. Die erste Schicht beginnt um 12:20 Uhr, die zweite um 13:00 Uhr. Das Ende der Essenszeiten ist gegen 13:40 Uhr.

Die Lieferung durch den AN erfolgt in geeigneten Transportbehältnissen. Zur Umsetzung der Vorgaben des Arbeitsschutzes des AG sind $\frac{1}{4}$ Gastronorm-Behälter (GN-Behälter) zum Transportieren der Speisen zu nutzen. Nach Anlieferung der Speisen werden die GN-Behälter durch das Personal des AG in die vorhandenen Warmhaltewannen eingesetzt.

Es ist sicherzustellen, dass die Mahlzeiten zum Zeitpunkt des Verzehrs noch warm sind. Die Warmhaltezeit der Speisen muss so kurz wie möglich gehalten werden, um Vitamine und Nährstoffe bestmöglich zu erhalten. Sie soll sich am DGE-Qualitätsstandard orientieren und nach Möglichkeit 3 Stunden nicht überschreiten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit Abgabe der Speise an den letzten Essensteilnehmer.

Für die Lieferung wird jeweils ein fester Abstellort vereinbart. Die Abstellung erfolgt nicht auf dem Fußboden.

Das angelieferte Essen muss eine Mindesttemperatur in Höhe von 65 ° C aufweisen. Die Lager- und Transporttemperaturen bei Kaltspeisen und Salaten dürfen 7° C nicht überschreiten. Das Ende des Garprozesses und die Bestückung der Wärmebehälter sind mit Uhrzeiten und Temperaturen sichtbar an den Behältnissen anzubringen oder in Listen einzutragen.

Es kommen ausschließlich saubere, einheitliche und unbeschädigte Liefereinheiten zum Einsatz.

3.4 Abfallentsorgung

Der AG stellt geeignete Behältnisse für die Entsorgung und Kühlung von Lebensmittelresten zur Verfügung und organisiert die regelmäßige Leerung.

4. Angebotsumfang

Es ist pro Schultag (Montag bis Freitag) eine Mittagsverpflegung bestehend aus einer Hauptmahlzeit sowie grundsätzlich zwei ergänzenden Komponenten in Form eines Beilagensalates und eines Nachtisches anzubieten. Die ergänzende Komponente ist so auszuwählen, dass sie die jeweilige Hauptmahlzeit sinnvoll ergänzt. Bei Hauptspeisen, bei denen eine zusätzliche Komponente nicht sinnvoll ist, kann auf diese verzichtet werden. Dies gilt insbesondere für süße Hauptspeisen, bei denen kein zusätzlicher Nachtisch erforderlich ist, sowie für Salate, die selbst als Hauptspeise angeboten werden.

Während der nds. Ferienzeiten wird keine Mittagsverpflegung benötigt.

Der Menüzyklus beträgt mindestens 3 Wochen. Der AN hat einen Speiseplan für die Dauer seines angebotenen Menüzyklus einschließlich der jeweiligen Brutto-Abgabepreise je Menü vorzulegen. Zusätzlich müssen bei Bedarf Sonderkostformen angeboten werden.

Die folgenden Sonderkostformen müssen mit Hilfe von Kennzeichen in den angebotenen Speisen dargestellt werden. Hierfür erfolgt keine spezielle Vergütung, sondern die reguläre Vergütung nach Angebot.

- Glutenfreie Kost
- Laktosefreie Kost
- Kost bei Allergien
- Vegane Kost

Die Versorgung der Verpflegungsteilnehmenden mit Getränken erfolgt durch die Schule.

Abnahmemengen:

Die nachfolgend genannten Mengen dienen ausschließlich der Orientierung und basieren auf den Anmeldezahlen zur Mittagessenverpflegung im Schuljahr 2026/2027. Sie stellen keine verbindliche Abnahmemenge dar und begründen keinen Anspruch des AN auf eine bestimmte Mindestabnahme.

Voraussichtlicher Bedarf:

Montag: ca. 90 Essen

Dienstag: ca. 35 Essen

Mittwoch: ca. 90 Essen

Donnerstag: ca. 30 Essen

Freitag: ca. 10 Essen

5. Allgemeine Anforderungen

Das gastronomische Angebot orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Schulverpflegung. Es ist auf die Erfüllung der besonderen Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler zu achten. Kundenwünsche und Rückmeldungen der Schule sind im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten zu berücksichtigen. Der AN entwickelt das Verpflegungsangebot in Abstimmung mit dem AG und/oder der Schule kontinuierlich weiter.

6. Anforderungen an die Lebensmittel und Warenqualität

6.1 Lebensmittelgruppen

In Anlehnung an die DGE-Qualitätsstandards sollten die nachstehenden Lebensmittel im Gesamtangebot enthalten sein.

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln (Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Kartoffeln (roh oder vorgegart), Parboiled Reis oder Naturreis),
- Gemüse und Salat (Gemüse frisch oder tiefgekühlt, Hülsenfrüchte, Salat),
- Obst (frisch oder tiefgekühlt; ohne Zucker und Süßungsmittel, Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten),
- Milch und Milchprodukte (Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel),
- Fleisch, Wurst, Fisch und Eier (mageres Muskelfleisch)
- Fette und Öle (Rapsöl, Walnuss-, Lein-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen)

6.2 Herkunft der Lebensmittel

Die Herkunft der Lebensmittel ist entscheidend. Bei Fleisch ist eine arttypische Haltung ist vorgeschrieben. Fisch und Fischprodukte stammen aus nachhaltiger Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur (MSC, ASC).

Der AN muss einen Nachweis über die Herkunft der Lebensmittel führen und diesen dem AG halbjährlich zukommen lassen. Der AG legt großen Wert auf die Verwendung regionaler Lebensmittel.

6.3 Einkauf

Beim Einkauf der Lebensmittel werden saisonale und regionale Angebote berücksichtigt.

Der AN hat bevorzugt frische bzw. gering verarbeitete Lebensmittel einzusetzen. Der Einsatz hochverarbeiteter Fertigprodukte ist auf ein notwendiges Maß zu begrenzen.

Der Einkauf erfolgt unter Einhaltung sämtlicher geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften. Die Warenqualität ist regelmäßig gemäß Lebensmittelhygieneverordnung zu prüfen. Der Einsatz von Form- oder Pressfleisch ist nicht zugelassen. Alle Auflagen, insbesondere die Dokumentationspflichten, sind zu erfüllen.

6.4 Sensorische Qualität

Die Speisen sollen durch eine ansprechende Optik, ausgewogene Farbgestaltung und eine kinder- und jugendgerechte Zusammenstellung überzeugen. Die einzelnen Speisekomponenten werden abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt; der charakteristische Eigengeschmack der Lebensmittel bleibt dabei erhalten. Salz wird bewusst und sparsam eingesetzt. Bei der Speiseplanung ist darauf zu achten, dass Kinder übersichtliche und klar erkennbare Speisenkomponenten auf dem Teller bevorzugen.

6.5 Menügestaltung

Folgende Kriterien sind bei der Menügestaltung zu beachten:

- Die angebotenen Speisen berücksichtigen die besonderen Bedürfnisse unterschiedlicher Altersgruppen und ermöglichen eine ausgewogene Ernährung.
- Es ist täglich ein Hauptgericht sowie grundsätzlich ein Beilagensalat und ein Nachtisch gemäß den festgelegten Anforderungen anzubieten.
- Süße Hauptgerichte werden maximal 2-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Das saisonale Angebot ist zu berücksichtigen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen.
- Kindern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies muss durch ein spezielles Essensangebot erfolgen.
- Zur Gewährleistung eines abwechslungsreichen Speisenangebots werden Fleisch und Fisch von unterschiedlichen Tierarten, wie z. B. Geflügel, Schwein, Rind und Süß- und Salzwasserfisch angeboten. Es erfolgt ein regelmäßiger Wechsel zwischen Stückfleisch in Form von z. B. Schnitzel und Steaks und geschnetzelter/ gewolfter Ware. Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss ein Alternativgericht angeboten werden.

6.6 Portionsgewichte

Die nachfolgend aufgeführten Lebensmittelmengen dienen als verbindliche Kalkulationsgrundlagen für die Erstellung der Speisepläne und Preisbildung. Sie entsprechen den Orientierungswerten des DGE-Qualitätsstandards und sind vom AN bei der Speisenplanung einzuhalten. Sämtliche Mengen stellen Mindestanforderungen dar und beziehen sich auf die verzehrfertige Ausgabe (Verzehrmengen); Schäl-, Putz-, und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

Der AN muss in 5 Verpflegungstagen die folgenden Lebensmittelmengen für die aufgeführten Lebensmittelgruppen laut folgender Tabelle einhalten.

Lebensmittelgruppe	Mengen in Gramm pro Schüler*in Primärstufe	Mengen in Gramm pro Schüler*in Sekundärstufe
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	ca. 600 g	ca. 650 - 800 g
Gemüse und Salat	ca. 800 g *davon Hülsenfrüchte: ca. 80 g	ca. 900 - 1200 g *davon Hülsenfrüchte: ca. 100 - 120 g
Obst	ca. 150 g	ca. 150 - 200 g

Milch und Milchprodukte	ca. 200 g	ca. 200 - 300 g
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	Fleisch/Wurstwaren: ca. 60 g Fisch: ca. 45 g	Fleisch/Wurstwaren: ca. 70 - 90 g Fisch: ca. 50 - 70 g
Fette und Öle	ca. 30 g	ca. 30 - 40 g

6.7 Speiseplan und Kennzeichnung

Folgende Anforderungen sind bei der Gestaltung und Bereitstellung des Speiseplans zu beachten:

- Der aktuelle Speiseplan wird der Schule regelmäßig in digitaler/schriftlicher Form vorab zur Verfügung gestellt.
- Der Speiseplan sowie die Bezeichnung der Speisen sind übersichtlich, verständlich und zielgruppengerecht zu gestalten.
- Die Kennzeichnung von Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen erfolgt nach den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) sowie der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV).
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

6.8 Nachhaltigkeit

Im Hinblick auf nachhaltiges Handeln möchte der AG folgende Kriterien im Speisenangebot zusätzlich mitberücksichtigt wissen:

- Einsatz von saisonalen Produkten,
- Einkauf von Lebensmitteln aus artgerechter Haltung,
- genereller Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel,
- bevorzugte Verwendung von nationalen / regionalen Lebensmitteln durch zertifizierte Lieferanten,
- Vermeidung von Überproduktion und Abfall, unnötigen Verpackungen
- Reduzierung von Energieverbrauch,
- Weiterbildungsmaßnahmen im Personalbereich

6.9 Saucen

Der AN verwendet für die Herstellung von Saucen Rohprodukte und ergänzt da, wo erforderlich, sparsam dosiert mit natürlichen Bindemitteln. Fleischartmacher und Fleischwürzmittel werden nicht eingesetzt.

6.11 Suppen

Es erfolgt kein Einsatz von Instant- oder tafelfertigen Suppen. Der AN verwendet für die Herstellung von Suppen Rohprodukte und ergänzt da, wo erforderlich, sparsam mit vegetarischen Würzmitteln. Es sind ausschließlich natürliche Bindemittel zu verwenden.

7. Umweltmanagement

Der AN verpflichtet sich, allen relevanten Gesetzen, Verordnungen und Bestimmungen zum Umweltschutz mindestens zu genügen.

7.1 Reduzieren von Abfall

Bereits beim Einkauf wird auf Minimierung des Verpackungsvolumens (z.B. durch Mehrwegverpackungen oder Großgebilde) und auf den Einsatz umweltschonender Materialien (z. B. Recyclingpapier) geachtet. Von der Lagerung bis zur Ausgabe hat das „Mehrwegprinzip“ Vorrang vor dem „Einwegprinzip“.

7.2 Einsparen von Wasser und Entlasten der Abwässer

Der Wasserverbrauch in den Produktionsstufen Vorbereitung, Kochen und Spülen wird minimiert. Das Einleiten von Fetten, Ölen und Speiseresten ins Abwasser ist zu vermeiden.

Durch sparsamen Einsatz von umweltfreundlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln wird die Abwasserbelastung auf ein Minimum begrenzt.

8. Reklamations- und Notfallmanagement

8.1 Reklamationen

Jede Reklamation ist Anlass zur kontinuierlichen und systematischen Verbesserung der Leistungen. Im Rahmen des Systems für Kundenreklamationen muss sichergestellt werden, dass eine adäquate Sofortreaktion auf Beanstandungen erfolgt und im Falle von wiederholten Fehlern eine dauerhafte wie nachhaltige Lösung herbeigeführt wird.

8.2 Notfälle

Ein Notfallplan bei Verdacht auf lebensmittelbedingte Erkrankungen ist zu erstellen. Jeder Verdachtsfall muss ernst genommen werden. Es muss von AN ein Notfallplan erstellt werden, der eine detaillierte Beschreibung der Vorgehensweise enthält.

9. Qualitätsmanagement

Der AN ist verpflichtet, durch ein geeignetes Qualitätsmanagementsystem die vereinbarte Qualität seiner Dienstleistungen sicherzustellen. Die praktische Umsetzung der Kundenanforderungen und die vertraglich geschuldeten Leistungen hat der AN auf Verlangen des AG nachzuweisen.

10. HACCP-Konzept

Der AN hat ein HACCP-Konzept gemäß den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften anzuwenden. Die nachfolgenden Maßnahmen sind regelmäßig durchzuführen und zu dokumentieren:

- CCP-Kontrolle – täglich
- Temperaturkontrolle und Dokumentation bei Lebensmittelanlieferungen
- Rückstellproben von allen zubereiteten Speisen, mindestens 100 g
- Einhaltung von HACCP Forderungen bzw. Prozessüberwachung

11. Betriebshaftpflichtversicherung

Der AN haftet für alle Schäden und Unfälle, die von ihm zu vertreten sind, in vollem Umfang nach den Vorschriften des BGB. Er schließt eine Betriebshaftpflichtversicherung mit folgenden Deckungssummen ab:

- Sachschäden: 3. Mio. €
- Umweltschäden: 3. Mio. €
- Vermögensschäden: 3. Mio. €
- Personenschäden: 3. Mio. €

Der AN wird dem AG einen Nachweis für die genannte Versicherung vorlegen.

12. Freistellung von Ansprüchen Dritter

Der AN stellt den AG von allen Ansprüchen Dritter frei, soweit er für die o.g. Schäden haftet. Er hat dem AG auch von etwaigen Prozesskosten freizustellen. Der Einwand der mangelhaften Prozessführung ist ausgeschlossen.

13. Bestell- und Abrechnungssystem

13.1 Bestellung

Der AG teilt dem AN zu Beginn des jeweiligen Schuljahres die voraussichtliche Anzahl der Essensteilnehmer mit. Die tägliche Abnahmemenge wird auf Grundlage der tatsächlichen Anmeldungen und unter Berücksichtigung kurzfristiger Änderungen festgelegt. Angebote, bei denen Änderungen der Portionszahlen mehr als 5 Tage im Voraus mitgeteilt werden müssen, werden ausgeschlossen.

Der AN berücksichtigt die gemeldeten Änderungen bei der Produktionsplanung, um eine bedarfsgerechte Versorgung sicherzustellen und Lebensmittelverschwendungen möglichst zu vermeiden.

13.2 Abrechnung

Die Abrechnung erfolgt auf Grundlage der tatsächlich bestellten bzw. bereitgestellten Portionen. Der AN stellt dem AG monatlich die erbrachten Leistungen in Rechnung.

14. Vertraulichkeitsabrede

Die Parteien verpflichten sich, die inhaltliche Konzeption des vorliegenden Vertrages sowie alle Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen, die Bestandteil des Vertrages werden, vertraulich zu behandeln, insbesondere Veröffentlichung, Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte zu unterlassen. Gleiches gilt für sämtliche Daten, Angaben und sonstige schützenswerte Belange, die während der Vertragsverhandlungen oder während der Dauer des Vertragsverhältnisses dem Vertragspartner bekannt werden. Vertrauliche Unterlagen dürfen an Dritte nur dann weitergegeben werden, wenn der Vertragspartner seine ausdrückliche schriftliche Zustimmung gewährt.

15. Sonstige vertragliche Regelungen

15.1 Allgemeine Pflichten des Auftragnehmers

Der AN erklärt, dass er seine Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung ordnungsgemäß erfüllt.

Der AN verpflichtet sich, dem AG jede Eintragung im Gewerbezentralregister bzw. Wettbewerbsregister unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

Der AN erklärt, dass über sein Vermögen kein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet oder die Eröffnung beantragt oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist.

15.2 Genehmigungen und Zulassungen

Die Beschaffung der für den Betrieb erforderlichen Genehmigungen einschließlich evtl. erforderlicher gesundheitlicher Prüfungen des eingesetzten Personals obliegt dem AN und sind wesentliche Voraussetzungen dieses Vertrages.

Alle Fahrzeuge des AN, die zum Zwecke des Vertragsverhältnisses eingesetzt werden, müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend für den Betrieb zugelassen sein.

16. Sicherheits- und Verschwiegenheitspflichten

Der AN hat seine Mitarbeiter zu verpflichten, über alle zu ihrer Kenntnis gelangten dienstlichen Angelegenheiten, auch nach Beendigung des Vertrags- und Arbeitsverhältnisses, Verschwiegenheit zu wahren.

17. Auswahl des wirtschaftlichsten Anbieters

17.1 Allgemeines

Bei der Wahl des wirtschaftlichsten Anbieters sind „Preiskriterien“ mit 75% gewichtet und die „Qualitätskriterien“ mit 25% gewichtet. In Anlage 4 „Wertungs- und Zuschlagskriterien“ ist eine komplette Übersicht über Auswahlkriterien enthalten.

17.2 Bewertung und Verfahren

Die formale Prüfung der Angebote erfolgt durch die Zentrale Vergabestelle des Landkreises Verden nach Auswertung der Informationen aus den Nachweisen. Die Bewertung der Angebote erfolgt durch die Abteilung Schule und Sport des Landkreises Verden. Bei der Erstellung der Nachweise sind die im Teil A, Ziffer 3.8 genannten Grundsätze zu beachten. Insbesondere ist zu beachten, dass unvollständige Angaben zum Ausschluss des Bieters führen.

17.2.1 Bewertungskriterium Preis

Das Bewertungskriterium „Preis“ umfasst den Preis der Mittagsverpflegung. Er wird nach dem in den Wertungskriterien festgelegten Prinzip in Punktwerte umgerechnet.

17.2.1 Bewertungskriterium Qualität

Die Qualität teilt sich in die Punkte Menüzyklus und Warmhaltezeit der Speisen auf. Diese werden auf einer Skala von bis zu 6 Punkten bewertet und anschließend gewichtet. Dabei gelten folgende Ausschlusskriterien:

- Angebote mit Menüzyklen unter 3 Wochen werden ausgeschlossen.
- Angebote bei denen Änderungen der Portionszahlen mehr als 5 Tage im Voraus mitgeteilt werden müssen, werden ausgeschlossen.
- Angebote mit einer Warmhaltezeit der Gerichte von über 210 Minuten werden ausgeschlossen.