

Offenes Verfahren der Stadt Hamm Nr. 2026-01/022 über die Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung für die Ludgerischule der Stadt Hamm
--

Inhalt

A.1	Allgemeines / Gegenstand der Ausschreibung	3
A.2	Form und Inhalt des Angebotes.....	3
A.3	Nebenangebote.....	3
A.4	Anforderungen an Hauptangebote	3
A.5	Sicherheitstechnische Anforderungen/Prüfungen/Nachweise (Zertifikate).....	3
A.6	Vertragslaufzeit	4
A.6.1	Probezeit	4
A.6.2	Vertragsverlängerungen	4
A.7	Auftragsvolumen	4
A.7.1	Auftragserweiterungen.....	4
A.8	Art und Umfang der Leistung.....	5
A.8.1	Optionale Gerichte	5
A.8.2	Schulung des Personals	5
A.8.3	Qualitäts- und Hygieneanforderungen.....	6
A.8.3.1	Qualitätsanforderungen.....	6
A.8.3.2	Hygieneanforderung	6
A.8.3.3	Temperatur der Speisen	7
A.8.4	Speisenplangestaltung.....	7
A.8.4.1	Vorgaben zum Speisenangebot	8
A.8.5	Produktionsstätte	8
A.8.5.1	Betriebsbesichtigungen der Produktionsstätten.....	8
A.8.6	Bestellung.....	8
A.8.7	Lieferung.....	9
A.8.7.1	Lieferzeitpunkt.....	9
A.8.7.2	Essensausgabezeitraum.....	9
A.8.7.3	Bereitstellung von Inventar / Gerätschaften.....	9
A.8.7.4	Bereitstellung von Behältern	10
A.8.7.5	Leistung des Auftraggebers	10
A.8.7.6	Entsorgung der Essensreste	10
A.8.8	Vergütung, Abrechnung	10
A.8.8.1	Abrechnungssystem	10
A.8.8.2	Besonderheiten durch das Bildungs- und Teilhabepaket.....	11
A.9	Preise.....	14
A.10	Kündigung.....	15

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

A.11 Zuschlagskriterien	16
A.12 Eignung.....	20
A.12.1 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit nach § 45 VgV.....	20
A.12.1.1 Haftpflichtversicherung.....	20
A.12.2 Technische und berufliche Leistungsfähigkeit nach § 46 VgV.....	21
A.12.2.1 Referenzen	21
A.13 Zertifizierung	21
A.14 Kapazitäten anderer Unternehmen (Unteraufträge).....	21
A.15 Einzelbieter, Bietergemeinschaften	22
A.16 Geheimhaltung/Datenschutz	22
A.17 Vertragsstrafe.....	22
A.18 Bieterfragen und sonstige Kommunikation	22
A.19 Vorbehalt des Rückgriffs auf frühere Angebote	23

Teil A. Vorbemerkungen/Leistungsbeschreibung

A.1 Allgemeines / Gegenstand der Ausschreibung

Die Stadt Hamm (Auftraggeber) schreibt die Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung für die Ludgerischule der Stadt Hamm europaweit aus.

Bei der Ludgerischule handelt es sich um eine städtische Grundschule mit offenem Ganztagsbetrieb.

Die Anforderungen ergeben sich aus dieser Leistungsbeschreibung und dem Leistungsverzeichnis.

A.2 Form und Inhalt des Angebotes

Die Ausschreibung erfolgt ohne Losaufteilung.

A.3 Nebenangebote

Nebenangebote sind Leistungen, die nicht in den Ausschreibungsunterlagen vorgesehen sind. Sie umfassen jede Abweichung vom geforderten Angebot. Nebenangebote müssen im Vergleich zur Leistungsbeschreibung qualitativ und quantitativ gleichwertig sein. Die Gleichwertigkeit ist mit dem Nebenangebot nachzuweisen. Sonst können sie nicht berücksichtigt werden.

In dieser Ausschreibung sind Nebenangebote nicht zugelassen.

A.4 Anforderungen an Hauptangebote

Aus den vorgelegten Angebotsunterlagen muss eindeutig erkennbar sein, dass die in der Leistungsbeschreibung und dem Leistungsverzeichnis dargestellten Anforderungen erfüllt werden.

A.5 Sicherheitstechnische Anforderungen/Prüfungen/Nachweise (Zertifikate)

Der gesamte Leistungsumfang muss zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme den neuesten einschlägigen Bestimmungen und Vorschriften sowie den allgemein anerkannten Regeln der Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft entsprechen.

In der Leistungsbeschreibung und in den Leistungsverzeichnissen wird auf nationale, technische Spezifikationen, Zulassungen und Normen Bezug genommen. Für diese gilt – auch wenn ausdrücklich nicht erwähnt – jeweils der Zusatz „oder gleichwertig“.

Die Gleichwertigkeit ist wie folgt definiert: Technische Bezugssysteme, Spezifikationen, Zulassungen und Normen anderer Staaten der EG werden ebenfalls anerkannt, wenn der

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

Bieter die Abweichungen in seinem Angebot entsprechend kennzeichnet und das Angebot den vorgegebenen technischen Anforderungen gleichermaßen entspricht.

Der Nachweis der Gleichwertigkeit ist von einer anerkannten Institution zu erbringen und dem Angebot beizufügen.

A.6 Vertragslaufzeit

Die Vertragslaufzeit beträgt **2 Schuljahre**. Der Vertrag beginnt am **02.09.2026** und endet ohne, dass es einer Kündigung bedarf am letzten Schultag des Schuljahres 2027/2028 dem 07.07.2028.

A.6.1 Probezeit

Es wird eine Probezeit von 6 Monaten vereinbart. In der Probezeit ist eine Kündigung durch den Auftraggeber mit einer Frist 4 Wochen zum Monatsende möglich.

A.6.2 Vertragsverlängerungen

Der Vertrag verlängert sich automatisch um ein weiteres Schuljahr, wenn er nicht von einer Vertragspartei bis zum **15.02. des Schuljahres** gekündigt wird. Die Kündigung ist ohne Angabe von Gründen zulässig und bedarf der Schriftform.

Die **maximale** Gesamtlaufzeit beträgt insgesamt vier Schuljahre, so dass der Vertrag spätestens mit Ablauf des Schuljahres 2029/30 endet. Einer besonderen Kündigung bedarf es hierzu nicht.

A.7 Auftragsvolumen

In einem Vertragsjahr werden voraussichtlich **140** Schüler:innen der Primarstufe (1. – 4. Schuljahr) an der Mittagsverpflegung teilnehmen (Stand: November 2025).

Es handelt sich hierbei um die voraussichtliche Zahl der täglich zu liefernden Mittagessen. Abweichungen (z.B. durch Ausflugstage, Schließtage) sind jederzeit – auch tagesabhängig – möglich.

Die tatsächliche Anzahl teilnehmender Schüler:innen wird dem Auftragnehmer mindestens eine Woche vor dem ersten Verpflegungstag durch die Ansprechperson der Schule mitgeteilt. Die Ansprechperson wird nach Zuschlagserteilung benannt.

Eine Verpflichtung/Verbindlichkeit zur Abnahme dieses geschätzten Auftragsvolumens oder zur Abnahme eines Mindestvolumens resultiert aus der Auftragsvergabe nicht.

Ein etwaiger Höchstwert von +20% der oben genannten Anzahl an Schüler:innen muss ohne Auswirkungen auf die Einzelpreise hingenommen werden.

A.7.1 Auftragserweiterungen

Sofern künftig mehr Schüler:innen an der Essensverpflegung teilnehmen und/oder zusätzliche Betreuungsangebote in den Schulferien durchgeführt werden sollen, ist der

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Auftragnehmer verpflichtet auch an diesen Tagen Essen auf der Grundlage dieser Vereinbarung zu liefern.

In diesen Fällen bedarf es einer gesonderten Bestellung durch den Auftraggeber. Die Bestellung erfolgt spätestens zu Beginn eines jeden Schulhalbjahres.

Die Abnahme eines höheren Auftragsvolumens als das in der Leistungsbeschreibung genannte Auftragsvolumen ist jedoch nur in Fällen der Zulässigkeit einer Auftragsänderung nach § 132 Abs. 3 GWB möglich.

A.8 Art und Umfang der Leistung

Täglich sind drei verschiedene Menüs (davon ein Ovo-Lacto-vegetarisches Essen) anzubieten.

Ein Tagesgericht setzt sich dabei wie folgt zusammen:

- a) eine eiweißreiche Komponente wie Fleisch (3 x wöchentlich oder Fisch 2 x wöchentlich)
- b) eine Stärkekomponente
- c) eine Gemüsekomponekte oder ein Beilagensalat oder Rohkost
- d) ein Dessert (mindestens 2x wöchentlich unterschiedliches Frischobst).

Darüber hinaus ist täglich eine an der Anzahl der bestellten Essen angepasste Rohkost-/Gemüseplatte zu liefern. Die Rohkost/das Gemüse ist mundgerecht in kindgerechter Größe zu liefern.

Aufgrund der Örtlichkeit (baulichen Gegebenheiten/Einrichtungsgegenstände, etc.) können die Verpflegungsformen „Cook & Hold“ (Warmverpflegung), „Cook & Chill“ oder „Cook & Freeze angeboten werden.

Darüber hinaus gehende Tätigkeiten, z. B. die Essensverteilung, Reinigung des Geschirrs oder die Lieferung von Getränken, etc. fallen nicht in den Leistungsbereich des Auftragnehmers und sind nicht Bestandteil der ausgeschriebenen Leistung.

A.8.1 Optionale Gerichte

Der Auftragnehmer hat folgende Gerichte mit besonderen Anforderungen preisgleich zum regulären Mittagessen anzubieten:

- Schonkost
- vegetarische Kost
- spezielle Kost bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
- kulturspezifischen/religiösen Ansprüchen genügende Kost

Durch Abgabe eines Angebots sichert der Bieter zu, dass die genannten optionalen Gerichte preisgleich angeboten werden.

A.8.2 Schulung des Personals

Der Bieter ist verpflichtet das Personal des Auftraggebers auf eigene Kosten zu schulen (Umgang mit dem Konvektomaten des Auftraggebers, um das jeweilige Essen produktgerecht zubereiten zu können).

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

A.8.3 Qualitäts- und Hygieneanforderungen

A.8.3.1 Qualitätsanforderungen

Das zu liefernde Essen muss dem besonderen [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen](#) (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. entsprechen und die besonderen ernährungsphysiologischen Anforderungen, die an eine altersgerechte Ernährung der Schüler:innen zu knüpfen sind, erfüllen. Die entsprechenden Mengen, Kalorienzahlen und Nährwerte sind der Konzeption der Mahlzeiten zugrunde zu legen.

Insbesondere wird auf das Kapitel 2 „Qualität in der Schulverpflegung entwickeln“ dieser Qualitätsstandards verwiesen. Hieraus ergeben sich die zwingend vom Auftragnehmer einzuhaltenden Vorgaben, die bei der Gestaltung der des Mittagsverpflegungsangebotes zugrunde gelegt werden.

Speziellere Anforderungen dieser Leistungsbeschreibung gehen den Vorgaben des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen vor.

Es sind bezüglich der Herstellung und Lieferung die geltenden Regelungen (Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen (DIN 10536) / Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel (DIN 10508:2019-03)) zu beachten.

Mit Abgabe des Angebots sichert der Auftragnehmer zu, dass die für den Auftrag erforderlichen Kapazitäten im Rahmen der EU-Zulassung nach Artikel 4 der VO (EG) 853/2004 vorhanden sind.

Der Bieter hat im Leistungsverzeichnis Angaben zur Qualitätssicherung, zur Reaktionszeit bei Beschwerden und einem gegebenenfalls vorhandenen Qualitätsmanagementsystem zu machen. Die Qualitätssicherung wirkt sich auf die Bewertung des Angebots aus.

Es ist ausschließlich Frischkost zu liefern.

Dabei wird der Begriff "Frischkost" wie folgt definiert:

Frische Zubereitung der Mahlzeiten unter der Verwendung von frischen Zutaten (z. B. Gemüse, Salate, Kartoffeln) ohne Konservierungs- und Farbstoffe (z. B. nicht aus Glas, Dose, Eimer, etc.). Das Gemüse muss frisch oder sofern jahreszeitlich bedingt aus Tiefkühlprodukten zubereitet werden. Auf Konserven muss, mit Ausnahme der Zubereitung von Saucen, ganz verzichtet werden. Die rohen Salatzutaten müssen der Jahreszeit entsprechende, vorwiegend frische Zutaten enthalten und sind täglich frisch zuzubereiten.

A.8.3.2 Hygieneanforderung

Die geltenden Hygienerichtlinien der europäischen Verordnungen VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) und Zoonose-Überwachungsverordnung (ZoonLMÜV) sind in ihrer am Tag der Essensherstellung jeweils aktuellen Fassung zu befolgen.

Der Auftragnehmer ist damit einverstanden, dass die Stadt Hamm jederzeit ein unabhängiges Institut mit der Analyse der Küchengegebenheiten und des Nährwertes der gelieferten Speisen beauftragen kann.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Der Auftragnehmer hat nach den Grundsätzen des Hazard Analysis and Critical Control Points - Systems (HACCP-System) zu verfahren und ist zudem für den Einkauf und die Zubereitung sowie die Anlieferung hygienisch einwandfreier Ware verantwortlich. Er hat die erforderlichen Nahrungsmittel auf eigene Rechnung zu besorgen.

A.8.3.3 Temperatur der Speisen

Cook & Hold:

Die Warmhalte-, Transport - und Ausgabetemperaturen von warmen Speisen muss mindestens 68°C betragen. Die Transport - und Ausgabetemperaturen von kalten Speisen darf maximal 7°C betragen.

Cook & Chill u. Cook & Freeze:

Der Auftraggeber hat sicherzustellen, dass die Kühlkette jederzeit gewahrt bleibt. Hierbei sind die für die jeweilige Verpflegungsform erforderlichen Temperaturen einzuhalten:

„Cook and Chill“ maximal 3° C

„Cook and Freeze“ maximal -18° C

Mit Abgabe des Angebotes bestätigt der Bieter die Einhaltung aller in den Vergabeunterlagen geforderten Anforderungen.

Der Auftragnehmer hat über den Zubereitungs- und Lieferprozess eine Dokumentation zu führen. Dokumentiert werden müssen die Einhaltung der Standards nach HACCP inklusive Führung eines Temperaturbuchs sowie die tatsächlich durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die Dokumentation ist auf Anforderung dem Auftraggeber zuzuleiten.

A.8.4 Speisenplangestaltung

Im Rahmen der Speisenplangestaltung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel und Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung werden 4 Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Mit dem Angebot ist ein Speiseplan für einen Menüzyklus von mindestens 4 zusammenhängenden Wochen auf der Grundlage der zuvor beschriebenen Vorgaben vorzulegen.

Die Erstellung des tatsächlichen Speiseplans soll jeweils im Einvernehmen mit der Schule erfolgen. Bei der Gestaltung des Speiseplanes soll auf Wünsche und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler eingegangen werden. Der Speiseplan muss mindestens 2 Wochen im Voraus bekanntgemacht werden.

Bezüglich der Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule und der Schüler:innen sind vom Bieter im Leistungsverzeichnis Angaben zu machen. Der Grad und die Häufigkeit der Mitwirkungsmöglichkeiten fließen in die Bewertung des Angebots ein.

Anforderungen an die Gestaltung des Speiseplans:

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Der Speiseplan ist sprachlich klar und einfach zu gestalten. Phantasienamen bzw. nicht übliche oder eindeutige Bezeichnungen sowie Garnituren oder Bestandteile eines Essens, ggf. Rezepturen sind aufzuführen und zu erklären (z. B. „Pizza mit Thunfisch“; „Westernpfanne“ (Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, Bohnen, Zwiebeln); „Kartoffelsalat“ (mit Mayonnaise oder klarem fettreduziertem Dressing); „Schnitzel Jäger Art“ (mit Pilzen und Rahmsoße) usw. Zusammensetzungen spezieller Speisen (z. B. ohne Schweinefleisch, für Allergiker) müssen ersichtlich sein.

A.8.4.1 Vorgaben zum Speisenangebot

Zusätzlich zu den generellen Vorgaben der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ sind die folgenden Anforderungen zu erfüllen:

- Die Kennzeichnung der Allergene in der Mittagsverpflegung ist gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011) zu gewährleisten und vorzunehmen.
- Gentechnisch veränderte Lebensmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und vitaminisierte Produkte dürfen nicht verwendet werden.
- Zusatzstoffe sind nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zu deklarieren, sowie allergieauslösende Stoffe laut EU-Richtlinie (Verordnung EU Nr. 1169/2011 LMIV)
- Die Stadt Hamm ist an der Umsetzung ökologischer und nachhaltiger Aspekte in der Schulverpflegung interessiert. Saisonale Angebote sowie ökologisch erzeugte Lebensmittel sind zu bevorzugen.

Der Bieter hat im Leistungsverzeichnis Angaben zum prozentualen Anteil von Bio-Produkten an den Mittagessen zu machen. Der Anteil von Bio-Produkten fließt in die Bewertung des Angebots ein.

A.8.5 Produktionsstätte

Die Zubereitung und Herstellung der Mittagsverpflegung findet ausschließlich in Produktionsstätten des Auftragnehmers (oder eines geeigneten Nachunternehmens) statt. Zusätzlich ist der Auftragnehmer für die Anlieferung des Mittagessens verantwortlich und zuständig.

Sollte der Bieter/Nachunternehmer Konzessionär einer anderen städtischen Einrichtung (z.B. Kindertageseinrichtung oder Schule der Stadt Hamm) sein, so wird die Nutzung dieser Küche bzw. Einrichtung als Produktionsstandort ausdrücklich untersagt.

A.8.5.1 Betriebsbesichtigungen der Produktionsstätten

Mit Abgabe des Angebotes erklärt sich der Auftragnehmer damit einverstanden, dass während der Vertragslaufzeit bei Bedarf Betriebsbesichtigungen vor Ort beim Auftragnehmer durch Mitarbeitende der Stadt Hamm durchgeführt werden. Die Besichtigungen werden zuvor angemeldet.

A.8.6 Bestellung

Die Essensbestellungen erfolgen bis spätestens Mittwoch 12.00 Uhr für die darauffolgende Verpflegungswoche durch den Träger der Offenen Ganztagschule.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Änderungen, z. B. Abbestellungen bei krankheitsbedingtem Fehlen von Schülerinnen und Schülern müssen dem Auftragnehmer bis spätestens 2 Werktage vor dem entsprechenden Verpflegungstag mitgeteilt werden.

A.8.7 Lieferung

Die Essen sind **montags bis freitags** zu liefern, ausgenommen an Feiertagen.

In den Schulferien und an schulfreien Tagen findet grundsätzlich keine Mittagsverpflegung statt. Über die schulfreien Tage (3 bis 5 bewegliche Ferientage) wird der Auftragnehmer zu Beginn eines jeden Schulhalbjahres schriftlich informiert.

Die Lieferung hat frei Verwendungsstelle an folgenden Schulstandort zu erfolgen:

Ludgerischule
Großer Sandweg 21
59065 Hamm

Die Verwendungsstelle ist die Küche der Schule. Diese liegt im Erdgeschoss und ist barrierefrei erreichbar.

Der Bieter hat im Leistungsverzeichnis Angaben zur Sicherstellung der Lieferung zu machen. Die Sicherstellung der Lieferung hat Einfluss auf die Bewertung des Angebots.

A.8.7.1 Lieferzeitpunkt

Die Anlieferung des Essens ist seitens des Auftragnehmers abhängig von der Verpflegungsform („Cook & Chill“ oder „Cook and Freeze“) so zu gewährleisten, dass sämtliche Mittagessen vorhanden sind und ausreichend Zeit zum Erwärmen/Aufbereiten der Mahlzeiten bis zum Beginn der Essensausgabe um 11.45 Uhr verbleibt.

Die Belieferung hat am durch den Auftragnehmer festgelegten Anliefertag innerhalb der alg. Schulzeiten zu erfolgen. Sollte der Anlieferungstag ein Feiertag/ Ferientag sein, erfolgt die Anlieferung, nach vorheriger Ankündigung durch den Auftragnehmer und in Absprache mit der Schulleitung, einen Werktag vor oder nach dem Feiertag.

A.8.7.2 Essensausgabezeitraum

Das Essen wird in der Zeit von **11.45 Uhr** bis **14.00 Uhr** (135 Minuten) ausgegeben.

A.8.7.3 Bereitstellung von Inventar / Gerätschaften

Die Ludgerischule hat eine eigene Küche inklusive sämtlicher notwendigen Geräte zum Kühlen und Erwärmen. Daher muss der Auftraggeber kein weiteres Inventar zur Verfügung stellen.

In der Küche der Schule stehen folgende Gerätschaften zur Verfügung:

- 1 Stück Heißluftdämpfer (Kapazität 6x1/1, 12x1/2 GN)
- 1 Stück Kühlschrank GN 2/1 (Bruttoinhalt 420 l, Temperatur 0° - +12°C)
- 1 Stück Tiefkühlschrank GN 2/1 (Bruttoinhalt 420 l, Temperatur -18° - -22°C)

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten besteht keine Möglichkeit zusätzliche Gerätschaften zu stellen. Umbauten der vorhandenen Kücheneinrichtung sind ausgeschlossen.

A.8.7.4 Bereitstellung von Behältern

Transportbehälter:

Die Anlieferung der Mittagsverpflegung hat in geeigneten Behältern zu erfolgen. Die für die Anlieferung benötigten Behälter sind vom Auftragnehmer zu stellen. Für den Transport der Speisen sind nur in Ausnahmefällen Aluminiumverpackungen zu verwenden.

Entsorgungsbehälter:

Der Auftragnehmer ist verpflichtet für eventuell anfallende Küchenabfälle verschließbare Behältnisse zur Verfügung zu stellen.

A.8.7.5 Leistung des Auftraggebers

Das Portionieren, die Ausgabe des Essens sowie sämtliche Nacharbeiten, die mit der Essensausgabe, der Sammlung der Essensreste und der Reinigung der Einrichtung bzw. des Inventars verbunden sind, erfolgen durch das Personal des Auftraggebers.

Die Küchen und Mensaeinrichtung sowie das komplette Inventar werden durch den Auftraggeber gestellt.

A.8.7.6 Entsorgung der Essensreste

Die entstandenen und vom Auftraggeber in den Behältern des Auftragnehmers gesammelten Essensreste und weitere Küchenabfälle sind innerhalb von 3 Werktagen, spätestens jedoch bei nächster Anlieferung der neuen Ware, zu entsorgen.

Die Kosten für den Transport und die Entsorgung trägt der Auftragnehmer. Diese sind in den Preis einzukalkulieren.

A.8.8 Vergütung, Abrechnung

Die Vergütung der Leistung erfolgt gemäß den tatsächlich bestellten Essen.

A.8.8.1 Abrechnungssystem

Das Abrechnungssystem obliegt dem Auftragnehmer. Dieser übernimmt die Abrechnung der Mittagsverpflegungsbeträge. Dies gilt auch für den Abschluss und die Pflege privatrechtlicher Verträge mit Erziehungsberechtigten. Die Abrechnung hat direkt zwischen dem Auftragnehmer und den Schülerinnen und Schülern bzw. deren Erziehungsberechtigten zu erfolgen.

Eine bargeldlose Abrechnung des Mittagessens wird gefordert. Netzwerkanbindungen bzw. Datenleitungen können nicht zur Verfügung gestellt werden.

Im Leistungsverzeichnis ist das Abrechnungsverfahren anzugeben. Zudem ist der vorgesehene Zahlungsrhythmus (monatliche oder vierteljährliche Abrechnung) anzukreuzen. Weitere Erläuterungen zum Abrechnungssystem können bei Bedarf auf einem Beiblatt gemacht werden bzw. sind auf Anforderung der Stadt Hamm vorzulegen.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Sofern Schülerinnen und Schüler bzw. deren Erziehungsberechtigten mit Zahlungen rückständig sind, oder BUT-Leistungen bei einem Kind nicht buchbar sind, ist **umgehend** Kontakt mit der OGS, bzw. der Schulleitung aufzunehmen, um einen Ausschluss der Schüler von der täglichen Mittagsverpflegung aufgrund etwaiger rückständiger Beträge zu vermeiden.

Die Abrechnung hat möglichst zeitnah zu erfolgen, spätestens jedoch drei Monate nach Leistungserbringung.

Änderungen im Abrechnungs-/Bestellverfahren dürfen durch den Auftragnehmer nur nach vorheriger Zustimmung der Schulleitung vorgenommen werden. Die Zustimmung ist in diesem Falle über den Auftraggeber einzuholen.

A.8.8.2 Besonderheiten durch das Bildungs- und Teilhabepaket

Im Zusammenhang mit dem Abrechnungssystem hat der Auftragnehmer auch die nachfolgenden Besonderheiten, die durch das Bildungs- und Teilhabepaket entstehen, zu beachten und zwingend einzuhalten.

Im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaketes hat der Bund beschlossen, für bedürftige Schülerinnen und Schüler die Übernahme von Mehraufwendungen für die Teilnahme an der gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung zu übernehmen.

Leistungsberechtigt sind Schüler:innen an allgemein- oder berufsbildenden Schulen unter 25 Jahren, für die Leistungen nach

- SGB II (Grundsicherung für Arbeitssuchende)
- SGB XII (Sozialhilfe)
- BKGG (Kinderzuschlag)
- WoGG (Wohngeld)
- AsylbLG (Grundleistungen für Asylbewerber und Flüchtlinge)

gewährt werden.

Für die Feststellung der Leistungsberechtigung ist die Stadt Hamm zuständig. Sie stellt als Berechtigungsnachweis die „YouCardHamm“ aus. Die YouCardHamm ist eine elektronische Kartenlösung zur Abrechnung aller Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket, die in Direktzahlung an den Auftragnehmer gewährt werden.

Zuschüsse zur gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung für leistungsberechtigte Schüler:innen werden geleistet, wenn es sich um eine Mittagsverpflegung in schulischer Verantwortung handelt (§ 28 Abs. 6 SGB II, § 34 Abs. 6 SGB XII). Die Mittagsverpflegung muss von der Schule selbst organisiert oder in schulischer Verantwortung an die Berechtigten ausgegeben werden. Schulische Verantwortung für das Mittagessen bei Leistungserbringung durch Dritte (Caterer) liegt vor, wenn der Schulträger oder die Schule in rechtlichen Beziehungen zu dem Dritten stehen, die sie in die Lage versetzen, auf die Qualität des Essens und die Rahmenbedingungen der Essensverabreichung (z.B. Essenszeiten) maßgebenden Einfluss auszuüben.

Das Sekretariat der Schule, bzw. die Mitarbeitenden der Offenen Ganztagschule stellen dem Auftragnehmer, in Zusammenarbeit mit der Stadt Hamm, die notwendigen Daten der Anspruchsberechtigten in geeigneter Form zur Verfügung. Die Ansprechperson wird nach Zuschlagserteilung bekannt gegeben. Für das gesamte weitere Abrechnungsverfahren ist nur die YouCardHamm-Nummer erforderlich.

Jeder Leistungsberechtigte verfügt über einen individuellen Bewilligungszeitraum für Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket (Bewilligungszeitraum der YouCardHamm).

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Dieser bemisst sich analog der Bewilligungszeiträume nach den Anspruchsgrundlagen im SGB II, SGB XII, BKG und AsylbLG. Bei Wegfall dieser Leistungsberechtigung erlischt der Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket zum Ende des laufenden Monats.

Sofern der genannte Bewilligungszeitraum Ferienzeiten einschließt, können auch Leistungen für diesen Zeitraum abgerechnet werden, wenn eine Zahlungsverpflichtung der Leistungsberechtigten besteht (z.B. Zahlungsverpflichtung der Eltern über 12 Monate) oder falls an einem entsprechenden Angebot in den Ferien teilgenommen wird (z.B. Ferienbetreuung).

Die Höhe der tatsächlich übernahmefähigen Aufwendungen an der gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung richtet sich nach den in den Schulen jeweils geltenden Preisen, die dem bezuschlagten Angebot in der Ausschreibung entsprechen.

Der Auftragnehmer entscheidet sich für alle Leistungsberechtigten einer Schule für eine der nachfolgend genannten Abrechnungsarten. Zur Auswahl stehen die taggenaue Spitzabrechnung oder die Pauschalabrechnung. Ein Wechsel zwischen den vorgenannten Abrechnungsarten ist der Stadt Hamm jeweils mitzuteilen.

Bei der taggenauen Spitzabrechnung wird vereinbart, dass jedes einzelne Mittagessen spitz abgerechnet wird. Vorzuhalten ist ein Abrechnungsbogen, aus dem für jeden Leistungsberechtigten ersichtlich ist, an welchem Tag ein Mittagessen eingenommen worden ist.

Bei der Pauschalabrechnung setzt der Auftragnehmer unter Zugrundelegung einer festgelegten Anzahl von Schultagen eine Monatspauschale für die Teilnahme an der gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung fest. Vorzuhalten ist ein Abrechnungsbogen, aus dem für jeden Leistungsberechtigten ersichtlich ist, welche pauschale Leistung für den abgelaufenen Monat zu erbringen ist.

Die Abrechnung der Leistung erfolgt über die Internetplattform www.hamm.de/youcardhamm in Verbindung mit der vorgelegten YouCardHamm-Nummer. Für die Zugangsberechtigung zur Internetplattform ist eine einmalige Onlineregistrierung als Auftragnehmer erforderlich.

Für jede Schule, die beliefert wird ist ein eigener Account zu erstellen. Ein Anspruch auf Geldleistungen besteht seitens des Auftragnehmers solange, wie bei den Leistungsberechtigten der Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket in Hamm besteht (Bewilligungszeitraum der YouCardHamm).

Der Auftragnehmer hält die abrechnungsbegründenden Unterlagen für jeden Leistungsberechtigten vor und verpflichtet sich, diese zum Zweck der Überprüfung für fünf Jahre nach Ablauf eines Schuljahres aufzuheben.

Eine Abrechnung der Leistung sollte durch den Auftragnehmer einmal monatlich erfolgen und muss bis spätestens drei Monate nach Leistungserbringung erfolgt sein.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich gegenüber der Stadt Hamm nach Zugang einer schriftlichen Aufforderung innerhalb einer Frist von 14 Tagen die abrechnungsbegründenden Unterlagen zur Prüfung vorzulegen bzw. eine Prüfung vor Ort zu ermöglichen.

Auf Anforderung ist durch den Auftragnehmer eine monatliche Liste der abgerechneten Mittagessen inklusive Angabe der YouCardHamm-Nummern und der vollständigen Namen der Leistungsberechtigten innerhalb von 14 Tagen beim Auftraggeber einzureichen.

Bei nicht oder nicht fristgerechter Vorlage der zuvor genannten Unterlagen ist die Stadt Hamm berechtigt für den dies betreffenden Zeitraum Leistungen zurückzufordern.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Abrechnung der tatsächlich übernahmefähigen Aufwendungen für die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung unter Anwendung größtmöglicher Sorgfalt innerhalb der vereinbarten Fristen vorzunehmen.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Der Auftragnehmer hat die Abrechnung der Mehraufwendungen für die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung frei von Rechten Dritter zu erbringen. Der Auftragnehmer stellt die Stadt Hamm von etwaigen Schadenersatzansprüchen Dritter jeder Art frei, sofern die Ansprüche auf ein schuldhaftes Verhalten des Auftragnehmers im Zusammenhang mit der Beauftragung und Durchführung dieser Leistungsvereinbarung zurück zu führen sind.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass die persönliche Eignung der mit der Leistungserbringung beauftragten Personen gemäß § 72a SGB VIII gegeben ist. Stadt Hamm und Auftragnehmer verpflichten sich zu gegenseitiger Unterstützung in der Erfüllung Ihrer Aufgaben im Zusammenhang mit dieser Vereinbarung.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, mit der Stadt Hamm zusammenzuarbeiten, die jeweilige Ansprechperson unverzüglich über alle wesentlichen Veränderungen zu informieren und sämtliche in diesem Zusammenhang relevanten Unterlagen (Nachweise) unverzüglich an die Stadt Hamm zu übersenden. Wesentliche Veränderungen sind insbesondere die Vereinbarung neuer Kostensätze zur gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung an der Schule.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die datenschutzrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Leistungserbringung sowie sämtliche ihm hierdurch zur Kenntnis gelangten internen Angelegenheiten, Unterlagen und Informationen sowie sonstige Betriebs- und Geschäftsangelegenheiten der Stadt Hamm vertraulich zu behandeln.

Der Auftragnehmer hat die Pflicht, die mit der Ausführung beauftragten Personen gemäß § 5 Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) zu verpflichten, dies gilt auch für freie Mitarbeitende. Die Einhaltung der Datenschutzbestimmungen ist vom gewerblichen Auftragnehmer zu prüfen und zu kontrollieren. Andere Auftragnehmer sind selbst zur Einhaltung der Regelungen der §§ 5 BDSG i.V.m. § 1 BDSG verpflichtet.

Der Auftragnehmer hat geeignete Vorkehrungen zu treffen und steht dafür ein, dass Daten Dritten weder zugänglich gemacht noch sonst wie bekannt werden können. Er, seine Mitarbeitenden und etwaige Dritte haben ferner durch geeignete Maßnahmen und Vorkehrungen Vorsorge gegen unbefugte Systemzugriffe von außen zu treffen (technisch-organisatorische Maßnahmen gemäß § 64 BDSG).

Die Stadt Hamm behält sich ein Weisungsrecht hinsichtlich des Umgangs des Auftragnehmers mit den geschützten Sozialdaten vor. Der Auftragnehmer räumt der Stadt Hamm sowie Aufsichts- und Prüfbehörden der Stadt Hamm das Recht ein, Auskünfte bei ihm einzuholen, während der Betriebs- und Geschäftszeiten seine Grundstücke oder Geschäftsräume zu betreten und dort Besichtigungen und Prüfungen vorzunehmen und geschäftliche Unterlagen und Datenverarbeitungsprogramme einzusehen, soweit dies für die Überwachung des Datenschutzes erforderlich ist.

Zu widerhandlungen gegen Ziff. A.8.1 bis 8.8.2 dieser Leistungsbeschreibung berechnen die Stadt Hamm zur außerordentlichen Kündigung der vereinbarten Beziehungen aus wichtigem Grund. Der Auftragnehmer stellt die Stadt Hamm hinsichtlich vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Datenschutzverstöße von allen Ansprüchen Dritter frei.

Die Schweigepflicht gilt nicht bei Vorliegen von Kindeswohlgefährdung bzw. dem Verdacht auf Kindeswohlgefährdung (§ 8a SGB VIII).

Alle Änderungen oder Ergänzungen im Verhältnis zwischen der Stadt Hamm und dem Auftragnehmer bedürfen zu ihrer Wirksamkeit einer von den Parteien unterzeichneten schriftlichen Übereinkunft.

Die fristlose Kündigung aus wichtigem Grunde bleibt davon unberührt.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

A.9 Preise

Die im Leistungsverzeichnis angebotenen Preise sind Festpreise und der Auftragnehmer ist mindestens sechs Monate an den angebotenen Festpreis gebunden. Die Frist für die Bindung an den Angebotspreis beginnt mit dem vereinbarten Beginn des Vertrages. Danach kann auf Antrag des Auftragnehmers eine Preisanpassung gemäß dieser Preisgleitklausel erfolgen. Die Anpassung des Preises findet nur dann statt, wenn sich die Indizes insgesamt nachweislich um mehr als $\pm 5\%$ zum Angebotspreis, bzw. seit der letzten Anpassung verändert haben (siehe dazu „Beispielrechnung für die Preisanpassung“).

In den Preis sind alle anfallenden Kosten, wie z. B. Verbringung der Essenslieferung zur Schule, Verpackungs- und Versicherungskosten einzukalkulieren.

Preisvorbehalt hinsichtlich des angebotenen Festpreises/Preisgleitklausel:

Nach Ablauf dieser Preisbindefrist erfolgt auf Antrag, sofern die Voraussetzungen für eine Preisanpassung erfüllt sind, eine Preisanpassung und Bindung an den neuen Preis für weitere 6 Monate. Werden die Voraussetzungen für die Preisanpassung nicht erfüllt, gilt der bisher vereinbarte Preis unverändert für weitere 6 Monate.

Die Höhe der Preisänderung wird anhand der prozentualen Veränderungen je Monat unter Berücksichtigung von Preissteigerungen und Preissenkungen ermittelt.

Grundlage dafür ist die Auswertung der prozentualen Preisänderung zum Vormonat der Erzeugerpreise gewerblicher Art (des Statistischen Bundesamtes, Erzeugerpreisindex gewerblicher Produkte, Tabelle 61241-0004)

- lfd. Nr. 29 - 73: Nahrungsmittel,

- lfd. Nr. 171 - 188: Kokereierzeugnisse, Mineralölerzeugnisse (z.B. Dieselkraftstoff),

www.destatis.de.

https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Erzeugerpreisindex-gewerbliche-Produkte/_inhalt.html#sprg238922

An die im Rahmen dieser Preisanpassung neu vereinbarten Preise ist der Auftragnehmer wiederum als Festpreis für sechs Monate gebunden.

Beispielberechnung für die Preisanpassung:

Hier: Nahrungs- und Futtermittel

Deutschland									
1 Index der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte (Inlandsabsatz)									
1.1 Aktuelle Ergebnisse									
2015 = 100									
Lfd.-Nr.	Nr. der GP-Systematik	Güterabteilung, -gruppe, -klasse, -kategorie, -unterkategorie, -art	Wägungs-anteil am Gesamt-index in Promille	2021	2020	2021	2021	Veränderung Dez. 2021 gegenüber	
				Jahres-durchschnitt	Dez.	Nov.	Dez.	Dez. 2020	Nov. 2021
								in %	
29	10	Nahrungs- und Futtermittel	102,46	110,8	112,1	138,9	140,9	+	25,7 + 1,4
30	10 1 - 10 8	Nachrichtlich: Nahrungsmittel	95,00	110,3	111,4	137,5	139,4	+	25,1 + 1,4
31	10 1 - 10 8, 11	Nachrichtlich: Nahrungsmittel und Getränke	111,18	110,1	111,2	134,4	136,1	+	22,4 + 1,3
32	10 1	Fleisch und Fleischerzeugnisse	29,84	108,4	107,4	141,5	140,5	+	30,8 - 0,7
33	10 11	Fleisch (ohne Geflügel)	12,84	109,4	106,4	149,7	146,3	+	37,5 - 2,3
34	10 11 11	Rindfleisch, frisch oder gekühlt	3,79	121,5	127,2	153,2	152,6	+	20,0 - 0,4
35	10 11 12	Schweinefleisch, frisch oder gekühlt	9,05	104,4	97,7	148,2	143,6	+	47,0 - 3,1
36	10 12	Geflügelfleisch	2,94	104,8	107,1	135,3	138,2	+	29,0 + 2,1

Veränderung in % gegenüber Vormonat:									
	Feststellung am:	20.01	20.02	20.03	20.04	20.05	20.06		
	Basispreis = Angebotspreis bzw. letzte Preisanpassung:	Dezember zu November	Januar zu Dezember	Februar zu Januar	März zu Februar	April zu März	Mai zu April	Summe Preissteigerung Nov -Mai	Neuer Preis ab 01.07.
Beispiel	5,00 €	+1,4%	-0,5%	+0,7%	+1,6%	+2,5%	-0,5%	5,2 %	5,26 €
Beispiel 2	5,00 €	+0,4%	-0,5%	+0,7%	+1,6%	+2,5%	-0,5%	4,2 %	5,00 €
									Begründung:
									Preis Anpassung, da Abweichung >5%
									Keine Preis Anpassung, da Abweichung <5%

A.10 Kündigung

Jeder Vertragspartner ist berechtigt, den Vertrag beim Vorliegen eines wichtigen Grundes fristlos zu kündigen.

Ein wichtiger Grund ist für die Stadt Hamm insbesondere dann gegeben, wenn

- der Auftragnehmer die ordnungsgemäße und pünktliche Lieferung der Mahlzeiten nicht mehr gewährleisten kann,
- die Qualität des Essens anhaltend mangelhaft ist,
- durch den Essenslieferanten zu vertretene Gesundheitsgefährdungen der Essensteilnehmer/-innen eintreten,
- der Auftragnehmer grob fahrlässig, fahrlässig oder trotz Abmahnung wiederholt gegen die Bestimmungen des Vertrages (insbesondere Lieferverzug, Lieferung von nicht den Qualitätsanforderungen lt. Ausschreibung entsprechenden Mahlzeiten) verstößt,

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

- die Küche des Auftragnehmers nicht die erforderlichen Kapazitäten im Rahmen der EU-Zulassung besitzt,
- die Abrechnungen und/oder Statistiken anhaltend verspätet eingehen,
- die Abrechnungen inhaltlich fehlerhaft sind und falsche Namen, Nummern, Essenstage oder Beträge enthalten,
- über das Vermögen des Auftragnehmers das Insolvenzverfahren eröffnet wird.

Die Kündigung muss schriftlich unter Angabe der Gründe erfolgen.

Schadensersatzansprüche des Auftragnehmers infolge fristloser Kündigung sind ausgeschlossen. Die sonstigen gesetzlichen und vertraglichen Rechte des Auftraggebers bleiben hiervon unberührt. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des BGB.

A.11 Zuschlagskriterien

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt.

Voraussetzung für die Wertung ist, dass alle im Rahmen der Vergabeunterlagen gestellten Anforderungen erfüllt sind und ein wertbares Angebot vorliegt.

Die Rangfolge der Angebote wird wie folgt ermittelt:

Die Angaben der Bieter werden im Rahmen der Bewertung bepunktet und gewichtet. Die anhand der einzelnen Zuschlagskriterien erzielten Punktzahlen werden addiert und ergeben die Gesamtpunktzahl.

Der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Zuschlag.

Das wirtschaftlichste Angebot wird unter Berücksichtigung folgender Kriterien ermittelt:

Zuschlagskriterium	Gewichtung
1.) Preis	70 %
2.) DGE- und Bio-Zertifizierung	15 %
3.) Kooperation und Qualität	15 %

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

Zu 1.) Preis

Der Bieter, der das preisniedrigste, wertbare und in allen Preisangaben nachvollziehbare Angebot für das Preiskriterium vorlegt, erhält die maximale Bewertung: 100 Punkte. Angebote mit dem 2fachen des niedrigsten, wertbaren Preises sowie Angebote mit darüber liegenden Preisen erhalten 0 Punkte. Die Punktebewertung für die dazwischen liegenden Angebotspreise erfolgt linear nach der folgenden Formel:

$$\text{Preispunkte} = \text{max. Punktzahl} - \left(\frac{a - b}{b} \right) \times \text{max. Punktzahl}$$

a = Zu bewertender Angebotspreis

b = Günstigster Angebotspreis

Das Ergebnis wird mit 70% gewichtet und kaufmännisch auf 2 Nachkommastellen gerundet.

Zu 2.) DGE- und Bio-Zertifizierung

Der Bieter, der zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe über ein gültiges DGE – und Bio-Zertifikat verfügt, erhält die **maximale Punktzahl von 100 Punkten**. Bieter, die zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe, nur über eines der o. a. Zertifikate verfügen, erhalten 50 Punkte. Bieter, die weder über ein DGE- noch Bio-Zertifikat verfügen, erhalten 0 Punkte.

Das Ergebnis wird mit **15%** gewichtet.

Eine Bewertung mit 0 Punkten führt NICHT zum Ausschluss des Angebotes von der Wertung.

Zu 3.) Kooperation und Qualität

Der Bieter, dessen Angaben die Erwartungen vollumfänglich, sehr gut erfüllen erhält die maximale Bewertung: **100 Punkte**

Die Wertungspunkte a) und b) werden addiert und das Ergebnis mit **15%** gewichtet.

Eine Bewertung mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes von der Wertung.

Folgende Aspekte werden zu der Bewertung des Konzeptes zugrunde gelegt:

Die Bewertung erfolgt anhand der „Bewertungsmatrix – Mittagsverpflegung“. Es können maximal 100 Punkte erreicht werden.

Die Wertung berücksichtigt, dass die qualitative Angebotswertung anhand der „Bewertungsmatrix – Mittagsverpflegung“ mit Einzelpunkten für jedes Unterkriterium bewertet wird.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Die Einzelpunkte werden je Unterkriterium wie folgt ermittelt:

Das Leistungsangebot entspricht den Erwartungen in keiner Weise; diverse Aspekte fehlen; das Kriterium wird ungenügend erfüllt.	0 Punkte
Das Leistungsangebot entspricht den Erwartungen nur geringfügig; diverse Aspekte fehlen; das Kriterium wird mangelhaft erfüllt.	1 Punkt
Das Leistungsangebot entspricht den Erwartungen in Teilen, wobei einige Aspekte nicht enthalten sind bzw. fehlen; das Kriterium wird ausreichend erfüllt.	2 Punkte
Das Leistungsangebot entspricht den Erwartungen überwiegend; das Kriterium wird befriedigend erfüllt.	3 Punkte
Das Leistungsangebot entspricht den Erwartungen in sehr großen Teilen; das Kriterium wird somit gut erfüllt.	4 Punkte
Das Leistungsangebot entspricht den Erwartungen vollumfänglich; das Kriterium ist sehr gut erfüllt.	5 Punkte

Die Höhe der erreichten Wertungspunkte richtet sich danach, inwieweit das Leistungsangebot des Bieters dem Erwartungshorizont des Auftraggebers entspricht.

Die Gewichtung der Unterkategorien erfolgt anhand des in der **Wertungsmatrix** definierten Faktors.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

a) Mitwirkung am Speisenplan

Es werden die Bieterangaben in folgenden Leistungsbereichen bewertet:

- Vorlaufzeit für Wünsche der Schule und der Schüler:innen
- Häufigkeit der Berücksichtigung von Wünschen der Schule und der Schüler:innen
- Anzahl der Ansprechpersonen
- Kontaktmöglichkeiten
- Erreichbarkeit der Ansprechpersonen

Einzelpunkte:	Faktor:	Wertungspunkte:	Leistungsangebot	Ausschlusskriterium
5	3	15	Vorlaufzeit für Wünsche der Schule und der Schüler:innen	
5	3	15	Häufigkeit der Berücksichtigung von Wünschen der Schule und der Schüler:innen	
5	1	5	Anzahl der Ansprechpersonen	
5	1	5	Kontaktmöglichkeiten	
5	2	10	Erreichbarkeit der Ansprechpersonen	
50 Punkte				

Die Bewertung eines **Unterkriteriums** mit 0 Punkten führt nicht zum Ausschluss des Angebotes von der Wertung.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

b) Qualitätssicherung

Es werden die Bieterangaben in folgenden Leistungsbereichen bewertet:

- Qualitätsmanagementsystem
- Sicherstellung der Lieferungen in Hinblick auf Personalausfälle
- Sicherstellung der Lieferungen in Hinblick auf Fahrzeugausfälle
- Reaktionszeit bei Beschwerden und Hinweisen

Einzelpunkte:	Faktor:	Wertungspunkte:	Leistungsangebot	Ausschlusskriterium
5	2,5	12,5	Qualitätsmanagementsystem	(A)
5	2,5	12,5	Sicherstellung der Lieferungen (Personal)	(A)
4	2,5	10	Sicherstellung der Lieferungen (Fahrzeuge)	(A)
5	3	15	Reaktionszeit	
		50 Punkte		

Die Bewertung eines (A)-Unterkriteriums mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes von der Wertung.

A.12 Eignung

Ein Bieter wird berücksichtigt, sofern er die Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung gemäß § 44 VgV, die Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit gemäß § 45 VgV und die technische und berufliche Leistungsfähigkeit nach § 46 VgV nachweist.

A.12.1 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit nach § 45 VgV

A.12.1.1 Haftpflichtversicherung

Der Auftragnehmer haftet für die von ihm oder seinen Erfüllungsgehilfen verursachten Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Er ist verpflichtet, eine Betriebshaftpflichtversicherung abzuschließen, diese während der Dauer des Vertragsverhältnisses aufrechtzuerhalten.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Zur Sicherung etwaiger Ersatzansprüche hat der Auftragnehmer eine Haftpflichtversicherung in mindestens folgender Höhe vorzuhalten:

Personenschäden €	Sachschäden €	Vermögensschäden €
1.500.000,00	1.500.000,00	250.000,00

Die Höhe der bestehenden Versicherungssummen ist im Leistungsverzeichnis anzugeben und auf besondere Anforderung nachzuweisen.

Sollte die Betriebshaftpflichtversicherung die vorgenannten Deckungssummen derzeit nicht erreichen, so ist der Bieter verpflichtet, im Falle der Zuschlagserteilung die Deckungssummen entsprechend zu erhöhen. Die Zusicherung ist ebenfalls im Leistungsverzeichnis anzugeben.

Im Auftragsfall muss die Bestätigung des Versicherers zur Anpassung der auftragsbezogenen Versicherungssumme vor Zuschlagserteilung beim Auftraggeber eingereicht werden.

A.12.2 Technische und berufliche Leistungsfähigkeit nach § 46 VgV

A.12.2.1 Referenzen

Im Vordruck Referenzliste ist eine Auflistung der wesentlichen in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren (2023/2024/2025) erbrachten **qualitativ und quantitativ vergleichbaren Leistungen für Schulträger** anzugeben.

Auf besondere Anforderung sind Referenzschreiben aus den genannten Jahren vorzulegen.

Neben der Qualität der gelieferten Mahlzeiten werden bei den genannten Referenzen auch die Zuverlässigkeit des Auftraggebers sowie die Qualität der durchgeführten Abrechnungen und vorgelegten Statistiken als wesentliches Kriterium der Eignungsprüfung erfragt und bewertet.

A.13 Zertifizierung

Der Bieter hat im Leistungsverzeichnis zu erklären, **ob** er zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe über eine gültige **DGE- und Bio-Zertifizierung** verfügt. Die entsprechenden Zertifikate sind mit der Angebotsabgabe einzureichen.

A.14 Kapazitäten anderer Unternehmen (Unteraufträge)

Es ist zulässig, Teile der Leistung von anderen Unternehmen ausführen zu lassen (Unterauftragnehmer) oder sich bei der Erfüllung eines Auftrages im Hinblick auf die erforderliche wirtschaftliche, finanzielle, technische oder berufliche Leistungsfähigkeit anderer Unternehmen zu bedienen (Eignungsleihe).

Hierzu wird auf Ziffer 6 der zur Verfügung stehenden Bewerbungsbedingungen der Stadt Hamm und auf Ziffer 4.3 der zusätzlichen Vertragsbedingungen der Stadt Hamm (ZVB-VOL) verwiesen.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

A.15 Einzelbieter, Bietergemeinschaften

Die Angebotsabgabe ist sowohl durch einzelne Bieter als auch durch Bietergemeinschaften zulässig.

Es gibt keine Vorgaben über die Rechtsform der Bietergemeinschaft. Die Mitglieder der Bietergemeinschaft haften gegenüber der Auftraggeberin gesamtschuldnerisch für die Leistungserbringung.

Es ist unzulässig, als Mitglied einer Bietergemeinschaft und gleichzeitig als einzelner Bieter ein Angebot abzugeben, sofern darin zugleich eine unzulässige wettbewerbsbeschränkende Absprache liegt. Gleiches gilt, für den Fall, dass sich ein Bieter an verschiedenen Bietergemeinschaften beteiligt.

Fallen ein Mitglied oder mehrere Mitglieder der Bietergemeinschaft nach der Zuschlagserteilung aus, muss weiterhin die ordnungsgemäße Leistungserbringung sichergestellt sein. Der Auftraggeber ist unverzüglich über den Ausfall zu informieren. Die Aufnahme eines weiteren Mitglieds der Bietergemeinschaft ist zulässig, vorausgesetzt, der Auftraggeber hat das neu benannte Mitglied als geeignet anerkannt.

Die Abrechnung/Verwendungsnachweisführung hat im Namen der Bietergemeinschaft zu erfolgen und ist vom Bevollmächtigten der Bietergemeinschaft zu unterschreiben.

Eine Bietergemeinschaft hat über die, für die zu vergebende Leistung erforderliche Eignung zu verfügen und diese wie ein Einzelbieter nachzuweisen.

A.16 Geheimhaltung/Datenschutz

Die Einhaltung des Datenschutzes ist vom Auftragnehmer gemäß den Regelungen der Datenschutzvereinbarung sicherzustellen. Dieses gilt insbesondere auch für die Durchführung des Abrechnungssystems.

A.17 Vertragsstrafe

Bei Verstoß gegen die Vereinbarungen dieses Vertrages, insbesondere gegen die Einhaltung des Datenschutzes, wird eine Vertragsstrafe von 1.000 € je Vorfall (in Worten: eintausend Euro) vereinbart.

A.18 Bieterfragen und sonstige Kommunikation

Sollten im Rahmen der Angebotserstellung leistungsbezogene oder verfahrensrechtliche Fragen entstehen, deren Beantwortung sich nicht aus den Vergabeunterlagen erschließt, können diese längstens bis zum Ablauf der Angebotsfrist schriftlich über die Vergabeplattform NRW an die Zentrale Submissionsstelle gerichtet werden. Es liegt im Interesse der Bieter, dass auftretende Fragen unverzüglich gestellt werden, damit die Antworten auch bei der Angebotsabgabe noch berücksichtigt werden können.

Nur wer die Teilnahme an dem Vergabeverfahren beantragt hat, wird über etwaige Änderungen der Vergabeunterlagen aktiv informiert und kann Bieterfragen zum Verfahren stellen bzw. die Antworten hierzu erhalten.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Die über den Vergabemarktplatz übermittelten Antworten sind Bestandteil der Vergabeunterlagen.

A.19 Vorbehalt des Rückgriffs auf frühere Angebote

Der Auftraggeber behält sich vor während der Vertragslaufzeit, die Ausführung des Auftrages in der Reihenfolge des Ausschreibungsergebnisses den Bietern anzutragen, die im Vergabeverfahren ein wirtschaftlich annehmbares Angebot abgegeben haben, wenn der Auftragnehmer wegen Kündigung oder aus anderen Gründen endgültig ausfällt.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes
--

Teil B: Vorzulegende Nachweise / Erklärungen / sonstige Unterlagen

Lfd. Nr.	Art des geforderten Nachweises bzw. der Erklärung	Mit dem Angebot	Auf bes. Anforderung innerhalb von 6 Kalendertagen
1.	Zum Nachweis der Erlaubnis der Berufsausübung nach § 44 VgV		
1.1	Ausdruck aus dem Handelsregister bzw. Nachweis der Gewerbeanmeldung von der zuständigen Gewerbebehörde		X
2.	Zum Nachweis der wirtschaftlichen und finanziellen Leistungsfähigkeit nach § 45 VgV		
2.1	<p>Erklärung zur Haftpflichtversicherung über die abgeschlossenen Deckungssummen und dass bei niedrigeren Deckungssummen im Auftragsfall die Bestätigung des Versicherers zur Anpassung der auftragsbezogenen Versicherungssumme vor Zuschlagserteilung beim Auftraggeber eingereicht wird.</p> <p><u>Geforderte Deckungssummen:</u> Personenschäden 1.500.000 € Sachschäden: 1.500.000 € Vermögensschäden: 250.000 €</p>	X	
2.2	Nachweis über die Haftpflichtversicherung		X
3.	Zum Nachweis der technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit nach § 46 VgV		
3.1	<p>Referenzliste (Vordruck) der vergangenen 3 Jahre (2023 bis 2025) über die Durchführung von qualitativ und quantitativ vergleichbaren Aufträgen für Schulträger.</p> <p>Die Referenzliste muss Angaben enthalten zum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gegenstand des Auftrags / der durchgeführten Leistungen - Zeitraum der Leistungserbringung / Laufzeit des Vertrages - Auftraggeber - zentrale Telefonnummer/Email-Adresse des Auftraggebers <p>Auf die Vorlage einer Referenzliste wird bei Bietern verzichtet, die in den letzten 3 Jahren bereits vergleichbare Lieferungen an die Stadt Hamm erbracht haben.</p> <p>In dem Fall ist das entsprechende Feld in dem bereitgestellten Vordruck „Referenzliste“ anzukreuzen.</p>	X	

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

Lfd. Nr.	Art des geforderten Nachweises bzw. der Erklärung	Mit dem Angebot	Auf bes. Anforderung innerhalb von 6 Kalendertagen
3.2	Referenzschreiben gemäß den Angaben in der Referenzliste		X
4.	nach § 46 Abs. 3 Ziffer 10 VgV: Bei Einschaltung anderer Unternehmen		
4.1	Angaben gem. Vordruck „ Eigenerklärung zur Leistungsübertragung an Nachunternehmen / zur Eignungsleihe “	X	
4.2	<u>Bei Eignungsleihe:</u> Angaben gem. Vordruck „ Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen “ Diese Erklärung ist vom anderen Unternehmen gesondert zu unterschreiben.	X	
<p>Bei präqualifizierten Bietern genügt der Hinweis auf die Eintragung in der Präqualifizierungsdatenbank für den Liefer- und Dienstleistungsbereich oder in einem gleichwertigen Verzeichnis anderer EU-Mitgliedstaaten, wenn und soweit sich die zuvor genannten Angaben aus diesem Verzeichnis ergeben. Der Auftraggeber behält sich vor, bei begründeten Zweifeln an der Richtigkeit der Eigenerklärung bzw. der entsprechenden Angaben im Präqualifikations- oder gleichwertigen Verzeichnis von den in die engere Wahl genommenen Bietern im Wege der Aufklärung die Vorlage geeigneter Nachweise zu verlangen. Der Auftraggeber akzeptiert als vorläufigen Nachweis zu lfd. Nr. 1 und 2 auch eine ausgedruckte Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE).</p>			
5.	Sonstige einzureichende Unterlagen/Angaben		
5.1	Angebot (Vordruck)	X	
5.2	Eigenerklärung des Bieters zu Ausschlussgründen (Vordruck)	X	
5.3	Eigenerklärung Bezug zu Russland (Vordruck)	X	
5.4	Leistungsverzeichnis (Vordruck)	X	
5.5	Speisenplan (für einen Zeitraum von 4 zusammenhängenden Wochen und Angaben nach § 9 der Zulassungsstoffverordnung)	X	
5.6	Datenschutzvereinbarung	X	
5.7	Erklärung zur DGE-Zertifizierung	X	
5.7.1	Nachweis über die DGE-Zertifizierung	X	

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes

5.8	Erklärung zu BIO-Zertifizierung	X	
5.8.1	Nachweis über die BIO-Zertifizierung	X	
5.9	Erklärung zur Zertifizierung des Qualitätsmanagement-systems	X	
5.9.1	Nachweis über die Zertifizierung des Qualitäts-managementsystems		X
5.10	<u>Bei Nachunternehmereinsatz:</u>		
	Angaben gemäß Vordruck „Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen“	X	
	Eigenerklärung des Bieters (Nachunternehmer) zum Bezug zu Russland	X	
5.11	<u>Bei Eignungsleihe:</u>		
	unterzeichnete Eigenerklärung des Bieters zu Ausschlussgründen für das andere Unternehmen	X	
	unterzeichnete Eigenerklärung des Bieters zum Bezug zu Russland	X	
5.12	<u>Bei der Bildung von Bietergemeinschaften ist:</u>		
	eine Bietergemeinschaftserklärung (Vordruck) vorzulegen.	X	
	Die unter lfd. Nr. 3.1 angeführte Referenzliste (Vordruck) ist von jedem Mitglied der Bietergemeinschaft für die zu übernehmende Teilleistung vorzulegen.	X	
	Für jedes Mitglied der Bietergemeinschaft ist darüber hinaus eine Eigenerklärung des Bieters zu Ausschlussgründen und zum Bezug zu Russland einzureichen (lfd. Nr. 4.2 und 4.3).	X	

Die Nachweise sind auf besondere Anforderung als Original vorzulegen.

Für den Zeitpunkt der Anforderung durch den Auftraggeber ist maßgeblich das Datum der Versendung per Telefax bzw. der dokumentierten Kommunikation über das Bietertool des Vergabemarktplatzes Nordrhein-Westfalen –www.evergabe.nrw.de–.

Die Stadt Hamm behält sich die Nachforderung nicht vorgelegter Erklärungen und Nachweise gemäß § 56 VgV vor.

Diese Leistungsbeschreibung ist Bestandteil des Angebotes