

- Leistungsbeschreibung -

Lieferung von Mittagessen für die Schulverpflegung

Los 1

Pestalozzischule

Werftstraße 4, 27576 Bremerhaven

Los 2

Neue Grundschule Geestemünde

Georg-Seebeck-Str. 71, 27570 Bremerhaven

Offenes Verfahren gemäß § 15 VgV

gemäß

**Vierter Teil des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) sowie
nach der Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge
(Vergabeverordnung – VgV)**

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	1
1.1	Auftraggeber	1
1.2	Ausschreibungsziel	1
1.3	Fragen zu den Vergabeunterlagen / zum Vergabeverfahren	1
2	Vergabeverfahren / Eignungs- und Zuschlagskriterien	2
2.1	Vergabeverfahren	2
2.2	Eignung	2
2.3	Nachunternehmer, Eignungsleihe, Bietergemeinschaften	2
2.3.1	Nachunternehmer	2
2.3.2	Eignungsleihe	3
2.3.3	Bietergemeinschaften	3
2.4	Zuschlagskriterien	3
2.5	Zuschlagserteilung/Loslimitierung	3
3	Vertragsbedingungen	3
3.1	Ansprechpartner	4
3.2	Vertragslaufzeit	4
3.3	Nichtleistung/Kündigung	4
3.4	Änderungen des Vertrages	4
3.5	Datenschutzrechtliche Bestimmungen	5
3.6	Preisgestaltung und –bindung; Mindestlohn	5
3.7	Haftung	6
3.8	Rechnungsstellung	6
3.9	Einsatz von Agrarerzeugnissen	7
3.10	Anforderungen an die Speisenherstellung	7
3.11	Anforderungen an die Qualität der Speisenherstellung	7
3.12	Anforderungen biologische Produktion	8
3.13	Anforderungen an das Eigenkontroll-Hygienekonzept nach HACCP	8
3.14	Anforderungen nach DIN 10508 – Temperaturanforderungen	8
3.15	Salvatorische Klausel	9
4	Leistungsgegenstand	9
4.1	Allgemeines	9
4.2	Standards für die Mittagsverpflegung	12
4.3	Speiseplan	13
4.4	Ausstattung Mensa Küchenbereich	13
4.5	Einweisung in Bestellwesen und Regenerierverfahren	13
4.6	Vertragsmanagement	13

5	Preisblatt	14
6	Anlagen	14

1 Allgemeines

Die Vergabestelle weist darauf hin, dass der Bieter gem. Ziffer 1 der Bewerbungsbedingungen für die Vergabe von Leistungen (Formblatt 632EU) die Vollständigkeit der Vergabeunterlagen nach Erhalt zu prüfen hat. Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bewerbers Unklarheiten, Unvollständigkeiten oder Fehler, so hat er unverzüglich die Vergabestelle vor Angebotsabgabe in Textform darauf hinzuweisen.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für jegliches Geschlecht.

1.1 Auftraggeber

Der Magistrat der Stadt Bremerhaven – Schulamt – als Auftraggeber (AG) beabsichtigt im Rahmen der Vergabe den Auftrag für die Schulverpflegung von Schülerinnen und Schülern an öffentlichen Bremerhavener Ganztagschulen an einen geeigneten Auftragnehmer (AN) zu vergeben. Näheres entnehmen sie bitte Ziffer 4 ff.

1.2 Ausschreibungsziel

Ziel dieser Ausschreibung ist es, einen geeigneten Auftragnehmer (AN) für die Lieferung von regenerierfähigen Speisen (Cook & Chill) für das Mittagessen von Schülerinnen und Schülern (SuS) an zwei Bremerhavener Ganztagsgrundschulen zu vergeben.

Die Ausschreibung ist in 2 Lose aufgeteilt.

Los 1 Pestalozzischule:

Es wird eine Lieferung von 140.181 Speisen für die Laufzeit von 4 Jahren (inkl. Verlängerungsoptionen) ausgeschrieben.

Los 2 Neue Grundschule Geestemünde:

Es wird eine Lieferung von 108.013 Speisen für die Laufzeit von 4 Jahren (inkl. Verlängerungsoptionen) ausgeschrieben.

Näheres zum Auftragsgegenstand entnehmen Sie bitte Ziffer 4 ff.

1.3 Fragen zu den Vergabeunterlagen / zum Vergabeverfahren

Bieter können Auskünfte zum Vergabeverfahren einholen. Entsprechende Fragen und Anforderung weiterer Informationen (Bieterfragen) sind ausschließlich in Textform über das Vergabeportal <https://vergabe.bremen.de> zu richten, spätestens bis zum **15.06.2026**.

Bis zu diesem Zeitpunkt eingereichte Fragen und Antworten werden in anonymisierter Form allen Bietern über die Internetseite, über die auch die Ausschreibungsunterlagen zum Download zur Verfügung gestellt werden, bereitgestellt. Die Bieter sind verpflichtet, diese Antworten bei der Erstellung, Kalkulation und Einreichung ihres Angebotes zu berücksichtigen.

Danach eingehende Fragen sind nicht mehr rechtzeitig nach § 20 Abs. 3 VgV gestellt und bleiben unbeantwortet. Die Vergabestelle wird die rechtzeitig gestellten Fragen spätestens sechs Tage vor Ablauf der Angebotsfrist beantworten.

Telefonische, sowie per Telefax eingereichte Fragen sind unzulässig und werden nicht beantwortet.

2 Vergabeverfahren / Eignungs- und Zuschlagskriterien

2.1 Vergabeverfahren

Bei der in Rede stehenden Leistung handelt es sich um eine Dienstleistung. Die Beauftragung soll im Rahmen eines Offenen Verfahrens nach § 15 VgV erfolgen.

2.2 Eignung

Gemäß § 122 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) werden öffentliche Aufträge an fachkundige und leistungsfähige (geeignete) Unternehmen vergeben, die nicht in entsprechender Anwendung der §§ 123 und 124 des GWB ausgeschlossen worden sind.

Ein Unternehmen ist geeignet, wenn es die durch den öffentlichen Auftraggeber im Einzelnen zur ordnungsgemäßen Ausführung des öffentlichen Auftrags festgelegten Kriterien (Eignungskriterien) erfüllt.

Eignungskriterien:

- a) Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
- b) Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit
- c) Technische und berufliche Leistungsfähigkeit.

Für die erforderliche Überprüfung der Eignung in Bezug auf Fachkunde und Leistungsfähigkeit ist es erforderlich, dass die **Anlage 1 „Eigenerklärungen/Nachweise zur Eignung“**, sowie die entsprechenden Formblätter vollständig ausgefüllt mit dem Angebot eingereicht werden.

2.3 Nachunternehmer, Eignungslleihe, Bietergemeinschaften

Mit Abgabe des Angebots ist anzugeben, ob Nachunternehmer zur Leistungserbringung eingesetzt werden, oder ob der Bieter sich bei der Leistungserbringung der Kapazitäten Dritter bedient – sog. Eignungslleihe.

2.3.1 Nachunternehmer

Bei dem Einsatz von Nachunternehmern werden abgrenzbare Teile des Auftrags vom AN durch Unteraufträge an einen oder mehrere Dritte (Nachunternehmer) vergeben. Der Bieter ist verpflichtet, **bereits bei Angebotsabgabe den Nachunternehmer sowie** die Teile der Leistung zu benennen, die er an Nachunternehmer zu vergeben beabsichtigt (**Formblatt 233**). Der AN ist verpflichtet, mit jedem zur Ausführung der Leistung eingesetzten Nachunternehmer (auch Einzelunternehmer) eine Vereinbarung nach **„Formblatt 232 HB-EU - Mindestentgelt-Erklärung Nachunternehmer“** zu schließen. Die unterzeichnete Erklärung ist auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle (AG) vorzulegen.

Der AN stellt sicher, dass Nachunternehmer die Leistung gemäß den Vorgaben der Ausschreibung erbringt. Bei der Untervergabe von Leistungen ist von dem Bieter zwingend das Bremische Gesetz zur Sicherung von Tariftreue, Sozialstandards und Wettbewerb bei öffentlicher Auftragsvergabe (Tariftreue-Vergabegesetz) einzuhalten und auf Anforderung des AG ihm gegenüber zu dokumentieren.

Jede nachträgliche Beauftragung eines Nachunternehmers bzw. anderen Unternehmens für Leistungen, die der Bieter als solches nicht bereits in seinem Angebot angegeben hat, bedarf einer schriftlichen Zustimmung des AG.

2.3.2 Eignungsleihe

Im Fall der Eignungsleihe wird der Auftrag von dem AN ausgeführt, wobei ihm Dritte die für die Ausführung des Auftrages erforderlichen Kapazitäten zur Verfügung stellen (bspw. durch Geräte- oder Fachpersonalausleihe, Hilfeleistung durch Beratung und Unterstützung, etc.). Hier sind von dem Bieter **bereits bei Angebotsabgabe** die Unternehmen zu benennen, die ihm die erforderlichen Kapazitäten zur Verfügung stellen (**Formblatt 235**). Die Verpflichtungserklärung des anderen Unternehmens (**Formblatt 236**) ist lediglich auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle vorzulegen.

2.3.3 Bietergemeinschaften

Bei einer Bietergemeinschaft schließen sich mehrere (natürliche oder juristische) Personen bzw. Unternehmen im Hinblick auf ein Vergabeverfahren zusammen, indem sie sich gemeinschaftlich zur Leistungserbringung verpflichten. Im Falle von Bietergemeinschaften ist **bereits mit Angebotsabgabe** die vollständig ausgefüllte Erklärung (**Formblatt 234**) einzureichen.

Zusätzlich muss jedes Mitglied der Bietergemeinschaft eine Eigenerklärung zur Eignung (**Anlage 1 „Eigenerklärungen/Nachweise zur Eignung“ inkl. aller geforderten Nachweise** mit dem Angebot abgeben.

Der AG weist darauf hin, dass die nachträgliche Bildung von Bietergemeinschaften unzulässig ist und zum zwingenden Ausschluss eines von dieser Bietergemeinschaft abgegebenen Angebotes führt.

2.4 Zuschlagskriterien

Der Zuschlag wird, sofern alle Mindestanforderungen erfüllt sind, auf das nach § 58 Abs. 1 VgV wirtschaftlichste Angebot erteilt. Die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots erfolgt auf Grundlage des Preises zu 100 %. Bei identischem Preis entscheidet das Los.

2.5 Zuschlagserteilung/Loslimitierung

Die Ausschreibung umfasst 2 Lose. Die Zuschlagserteilung erfolgt pro Los auf Basis der festgelegten Zuschlagskriterien (siehe Ziffer 2.4).

Angebote können für eine maximale Anzahl an Losen (2 Lose) abgegeben werden. Eine Loslimitierung besteht nicht.

3 Vertragsbedingungen

Die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B) sowie die Zusätzlichen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (**Formblatt 635**) – jeweils in der gültigen Fassung – werden bindender Vertragsbestandteil.

Allgemeine Geschäfts-, Lieferungs- oder Zahlungsbedingungen des AN haben auch dann keine Gültigkeit, wenn der AN sie gewöhnlich in seinem laufenden Geschäftsbetrieb verwendet und auf sie formularmäßig hinweist.

Art und Umfang der beiderseitigen Leistungen werden durch den Vertrag bestimmt. Bei Widersprüchen im Vertrag gelten nacheinander

- a) die Leistungsbeschreibung inkl. Anlagen
- b) Besondere Vertragsbedingungen
- c) etwaige Ergänzende Vertragsbedingungen
- d) etwaige Zusätzliche Vertragsbedingungen
- e) etwaige allgemeine Technische Vertragsbedingungen
- f) die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B)

Die in der Leistungsbeschreibung genannten Regeln, Vorschriften und Normen sind ebenso in der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung jeweils gültigen Fassung einzuhalten.

3.1 Ansprechpartner

Von dem AG und dem AN werden die jeweiligen Ansprechpartner zu Beginn des Vertrages schriftlich benannt. Die zumindest telefonische Erreichbarkeit ist montags bis freitags von 8:00 bis 12:00 Uhr sicherzustellen. Die Ansprechpartner beider Parteien sind für alle Fragen zur Durchführung des Vertrages zuständig und üben die Kontrolle über die Verfahrensabläufe aus. Eine Vertretung (z. B. im Krankheitsfall) ist unverzüglich sicherzustellen und dem AG unverzüglich zu benennen. Bei der von dem AG genannten Ansprechperson, handelt es sich um die Koordinatorin für Schulverpflegung.

3.2 Vertragslaufzeit

Die Laufzeit des Vertrages beträgt zwei Jahre, vom 01.09.2026 bis zum 31.08.2028 mit der Option seitens des AG zur Verlängerung um jeweils ein weiteres Jahr, längstens bis zum 31.08.2030. Die Verlängerungsoption tritt in Kraft, soweit der AG nicht 3 Monate vor Ablauf des jeweiligen Vertragsjahres kündigt.

3.3 Nichtleistung/Kündigung

Der AG kann den Vertrag fristlos kündigen, wenn wichtige Gründe vorliegen, insbesondere, wenn der AN

- den Mitarbeitenden seines Betriebes die ihnen tariflich oder gesetzlich zustehenden Leistungen ganz oder teilweise vorenthält, oder wenn er in sonstiger Weise gegen tarifliche Bestimmungen oder Vorschriften verstößt,
- die übernommene Leistung nicht zu dem von dem AG benannten Zeitpunkt beginnt oder nicht in der dem Vertrag entsprechenden Zeit, Art und Weise ausführt und trotz Mahnung in Textform nicht Abhilfe schafft,
- schuldhaft gegen resultierende Verpflichtungen aus dieser Leistungsbeschreibung verstößt,

oder wenn sonstige schwerwiegende Gründe vorliegen.

Die Kündigung bedarf der Schriftform.

3.4 Änderungen des Vertrages

Der Leistungsumfang kann nach Bedarf des AG erweitert, verändert oder reduziert werden. Hierbei sind die Vorgaben des § 132 GWB zu beachten. Der AN kann eine Änderung des Leistungsumfanges zurückweisen, falls die Änderung für ihn unzumutbar ist. Unzumutbar ist die Änderung insbesondere, wenn der Gewerbebetrieb des AN nicht auf die veränderte Leistung ausgerichtet ist und eine Vergabe der Leistung an Dritte nur unter erheblichen Schwierigkeiten für ihn möglich ist. Der AG hat für diesen Fall die Möglichkeit, die betreffenden Leistungen ganz oder teilweise anderweitig zu vergeben.

Wird bei einer Leistungsänderung eine erhöhte Vergütung beansprucht, muss der AN dem AG dies unverzüglich in Textform anzeigen. Die Mehrkosten gegenüber der ursprünglich ausgeschriebenen Leistung sind von dem AN für den AG nachvollziehbar zu begründen und mit dem AG schriftlich zu vereinbaren.

Eine seitens des AN geplante gesellschaftsrechtliche Änderung während der Laufzeit des Vertrages ist dem AG mit einem Vorlauf von 3 Monaten anzuzeigen. Der AG behält sich vor, den Vertrag aus vergaberechtlichen Gründen zu kündigen. Auf Verlangen des AG hat der AN erneut gem. den Vorgaben der Vertragsunterlagen seine Eignung nachzuweisen. Gelingt dies dem AN nicht, so hat der AG das Recht, den Vertrag aus wichtigem Grund zu kündigen.

Das nachträgliche Ausscheiden eines oder mehrerer Mitglieder aus einer Bietergemeinschaft oder der Eintritt eines oder mehrerer neuer Unternehmen in die Bietergemeinschaft während der Vertragslaufzeit sind dem AG ebenfalls mit einem Vorlauf von drei Monaten anzuzeigen.

Die Beendigung der Bietergemeinschaft oder der Eintritt eines neuen Unternehmens in die Bietergemeinschaft kann zur Kündigung des Vertrages durch den AG aus vergaberechtlichen Gründen führen. Auf Verlangen des AG hat der AN die Eignung erneut gemäß den Vorgaben der Vertragsunterlagen nachzuweisen. Gelingt dies dem AN nicht, so hat der AG das Recht, den Vertrag aus wichtigem Grund zu kündigen.

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.

3.5 Datenschutzrechtliche Bestimmungen

Der AN ist verpflichtet, die datenschutzrechtlichen Bestimmungen, insbesondere die Vorschriften der EU-Datenschutzgrundverordnung (Verordnung (EU) 2016/679) einzuhalten.

Der AN erklärt sich mit Einreichung seines Angebotes damit einverstanden, dass dieses sowie der basierende ggf. zustande kommende Vertrag gemäß den Vorgaben des BremIFG im Transparenzregister der FHB veröffentlicht werden. Das Formblatt 212HB gilt entsprechend.

3.6 Preisgestaltung und –bindung; Mindestlohn

Die Angebotspreise sind in den Preisblättern (**Anlagen 2 und 3**) so zu kalkulieren, dass in den jeweiligen Positionen alle Kosten der zu erbringenden Leistungen des AN enthalten sind (inkl. Lieferung, Verpackung, ggf. Sonderkost).

Es ist ein Festpreis pro Mittagessen anzugeben.

Bei der Rechnungsstellung wird die Umsatzsteuer in der zum Zeitpunkt der Leistung jeweils geltenden Höhe hinzugerechnet.

Die Berechnung anderer oder zusätzlicher, als in den anliegenden Preisblättern (**Anlagen 2 und 3**) enthaltenen Preise, ist grundsätzlich ausgeschlossen.

Haben sich jedoch Preisfaktoren, die für die Festsetzung der Vertragspreise maßgebend sind, seit Abschluss der Vereinbarung so wesentlich verändert, dass einer Vertragspartei das Festhalten an der ursprünglichen Fassung der Vereinbarung nicht zuzumuten ist, so kann diese Vertragspartei frühestens ab dem zweiten Vertragsjahr eine Anpassung der Vertragspreise an die geänderten Verhältnisse beantragen.

Die Anpassung der Preise ist einmalig je Vertragsjahr zulässig. Sie ist spätestens drei Monate vor Beginn des Vertragsjahres für alle Leistungen, für die eine Anpassung für das betreffende Vertragsjahr geltend gemacht wird, schriftlich von dem jeweiligen Vertragspartner zu beantragen. Sofern Preisänderungen nachvollziehbar sowie form- und fristgerecht zutreffend geltend gemacht wurden, werden die neuen Preise mit Anfang des neuen Vertragsjahres wirksam.

Der AN verpflichtet sich, die von ihm zur Vertragserfüllung eingesetzten Beschäftigten nicht unter den für sie jeweils geltenden gesetzlichen Mindestentgelt-Regelungen, nach der jeweils gültigen Rechtsgrundlage (z. B. nach AEntG und sonstigen bundes- oder landesgesetzlichen Mindestlohnregelungen), zu entlohnen. Auch erst während der Vertragslaufzeit eingeführte Mindestentgelt-Regelungen sind vom AN einzuhalten. Der AN verpflichtet sich ferner, die Verpflichtung zur Einhaltung einer solchen Mindestentgelt-Regelung auch an die von ihm eingesetzten

Subunternehmer (Nachunternehmer) weiterzugeben und diese Verpflichtung durchzusetzen. Das **Formblatt 231HB-EU** ist Vertragsbestandteil. Das **Formblatt 232HB-EU** ist – falls zutreffend – ausgefüllt und unterschrieben auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle einzureichen.

Hinweis:

Bei Verfahren nach der UVgO (Unterschwellenvergabeordnung) sowie bei Verfahren nach der VgV (Vergabeverordnung) gilt der Bremische Landesmindestlohn.

Die Angebotspreise basieren auf den Tarif- und ggf. Mindestlöhnen, die mit Vertragsbeginn Gültigkeit haben.

Im Falle des Inkrafttretens eines neuen allgemeinverbindlichen Tarif- und Rahmenvertrages sowie bei der Erhöhung von gesetzlichen Sozialaufwendungen oder der Einführung bzw. Änderung einer sonstigen gesetzlichen Mindestlohnregelung kann der AN eine Erhöhung des Vertragspreises ab dem 2. Vertragsjahr - für den Anteil der lohnabhängigen Kosten – beantragen.

Anträge, die später als drei Monate nach Abschluss des Tarif- oder Rahmenvertrages oder nach Inkrafttreten der Änderung der gesetzlichen Sozialaufwendungen oder der Einführung bzw. Änderung einer sonstigen gesetzlichen Mindestlohnregelung eingehen, können nur vom 1. Tage des Eingangsmonats an Berücksichtigung finden.

Kommt eine Einigung über die beantragten Preise nicht zustande, kann jede Vertragspartei den Vertrag mit einer Frist von sechs Monaten zum Monatsende kündigen (jedoch frühestens zum Ende des ersten Vertragsjahres). In diesem Fall gelten die bisherigen Preise bis zum Vertragsende weiter. Diese Regelung findet sinngemäß Anwendung, wenn sich eine Ermäßigung der Löhne oder der gesetzlichen Sozialaufwendungen ergibt.

3.7 Haftung

Der AN haftet in vollem Umfang nach den einschlägigen vertraglichen und gesetzlichen Bestimmungen. Bei der Einschaltung von Nachunternehmen, Erfüllungsgehilfen und sonstigen Beauftragten haftet der AN für sämtliche Pflichtverletzungen so, als wenn er selbst tätig geworden wäre.

Für Schlüsselverluste und für vorsätzlich oder fahrlässig durch das Personal des AN herbeigeführte Schloss- oder Schlüsselbeschädigungen haftet der AN mit der Maßgabe, dass die Schließanlage einschließlich der Schlüssel ausgetauscht werden muss. Beschädigungen und Schlüsselverluste sind dem AG sofort zu melden.

Außerdem hat der AN den AG von sämtlichen Schadensersatzansprüchen Dritter freizuhalten, die im Zusammenhang mit einer Verletzung der vom AN nach dieser Leistungsbeschreibung übernommenen Pflichten gegen den AG geltend gemacht werden sollten.

3.8 Rechnungsstellung

Die Abrechnung der Bestellungen durch die Schulen erfolgt grundsätzlich nach Erfüllung der Leistung. Es werden nur die tatsächlich von den Schulen bestellten Mahlzeiten in Rechnung gestellt. Die Regelungen in § 17 VOL/B gelten entsprechend. Für jede Schule ist eine separate Rechnung zu stellen.

Der AN verpflichtet sich, gem. 2014/55/EU die Rechnung nach dem Standard für elektronische Rechnungen im Format der Standard X Rechnung zu stellen. Hierfür teilt der AG dem AN zu Vertragsbeginn eine sogenannte „Leitweg-ID“ mit, an die die E-Rechnungen zugestellt werden sollen.

Rechnungsportal:

<https://onlinedienste.bremen.de/Onlinedienste/Service/Entry/XRECHNUNG>

Nähere Informationen zur Rechnungsstellung im Standard-X-Format entnehmen Sie dem Formblatt 244HB elektronische Rechnung. Hieraus ist auch die sogenannte „Leitweg-ID“ zu entnehmen, an die die E-Rechnungen zugestellt werden sollen.

3.9 Einsatz von Agrarerzeugnissen

Soweit in Bezug auf die angebotene Schulverpflegung Agrarerzeugnisse eingesetzt werden, müssen die Zusätzlichen Vertragsbedingungen "Kernarbeitsnormen ILO" gemäß Formblatt 249HB beachtet werden. Für Agrarerzeugnisse **wie z. B. Kakaoprodukte (einschließlich Schokolade), Reis und Bananen**, wenn sie überwiegend aus Ländern des globalen Südens stammen, gilt, dass für jedes dieser einzusetzenden Agrarerzeugnisse gemäß „**Formblatt 250HB – Agrarerzeugnisse**“ ein entsprechender Nachweis nach Maßgabe der dort enthaltenen Ziffern 1 bis 3 vorzulegen ist.

Ist ein bzw. sind mehrere Produkt(e) Bestandteil eines aus mehreren Teilen zusammengesetzten Artikels bzw. (verarbeiteten) Mischprodukts kommt es darauf an, ob diese(s) Produkt(e) den überwiegenden Bestandteil des zusammengesetzten Artikels bzw. (verarbeiteten) Mischprodukts ausmachen (siehe § 1 Satz 3 BremKernV).

Dies wäre bspw. bei Fruchtzubereitungen aus in den Anwendungsbereich der BremKernV fallenden Südfrüchten, die mit (Roh)Rohrzucker gesüßt sind, denkbar. Anders verhält es sich z.B. bezüglich von unter den Anwendungsbereich der BremKernV fallenden Gewürze, wenn diese lediglich einen Bestandteil eines Mischprodukts ausmachen, dass überwiegend aus nicht unter den Anwendungsbereich der BremKernV fallenden Zutaten besteht.

Wenn das Agrarerzeugnis nachweislich in einem Mitgliedsstaat der Europäischen Union gewonnen wurde, genügt hierbei die Angabe des entsprechenden Landes und des Produktionsortes.

Im Falle des Zuschlags auf das Angebot, müssen die eingesetzten Artikel bei Lieferung, den Nachweis entsprechend den Vorgaben nach Formblatt 250HB, Ziffer 2 entsprechen.

Die betroffenen Länder des Globalen Südens sind der DAC-Liste des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung zu entnehmen. Die Liste ist unter [DAC-Länderliste | BMZ](#) abrufbar.

3.10 Anforderungen an die Speisenherstellung

Der AN verpflichtet sich, die Vorgaben der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung sowie der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung des Bundesministeriums der Justiz sowie des Bundesamts für Justiz in der jeweils aktuellen Fassung einzuhalten.

Die Inhaltsstoffe der Speisen sind vollständig zu deklarieren und im Speiseplan (siehe Ziffer 4.3) in deutscher Sprache anzugeben.

3.11 Anforderungen an die Qualität der Speisenherstellung

Der AN ist über die gesamte Vertragslaufzeit verpflichtet, für die angebotene Leistung, die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bei der Speiseherstellung für die Verpflegung in Schulen, wie unter 4.2 beschrieben, einzuhalten.

Der Nachweis der DGE-Zertifizierung ist mit der **DGE-Zertifizierung für Schulverpflegung oder der DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas oder der DGE-Zertifizierung in Kliniken oder ähnlichen**

Einrichtungen zu erbringen. Gleichwertig zu einer der genannten Zertifizierungsformen ist eine Bestätigung durch die DGE, dass bei Auslaufen eines ursprünglichen DGE-Zertifikates definitiv ein neuwertig gültiges DGE-Zertifikat vorliegen wird.

Sobald die Gültigkeit einer DGE-Zertifizierung ausgelaufen ist, muss der AN diese unverzüglich durch einen gültigen Nachweis aktualisieren, sodass eine nahtlose Zertifizierung gegeben ist.

3.12 Anforderungen biologische Produktion

Es wird ein wöchentlicher Bioanteil von mindestens 10 % aus der Warengruppe „Gemüse und Salat“ gefordert.

Der AG behält sich stichprobenartig vor, während der Vertragslaufzeit die Gewährleistung des 10 % Bioanteils in der Warengruppe „Gemüse und Salat“ durch Lieferscheine oder Rechnungen belegen zu lassen.

3.13 Anforderungen an das Eigenkontroll-Hygienekonzept nach HACCP

Der AN ist über die gesamte Vertragslaufzeit verpflichtet, die Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 852/2004 an ein Qualitäts- und Hygienekonzept nach HACCP einzuhalten.

Als Nachweise kommen Infrage:

- a) Aktuellster Prüfbericht der regional zuständigen Behörde für Lebensmittelüberwachung, aus dem hervorgeht, dass ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept gemäß den HACCP-Standards im Betrieb etabliert ist.
oder
- b) Zertifizierte Einhaltung der DIN ISO 22000, der ISO 9001 im Rahmen einer Kombizertifizierung (ISO 9001 inkl. HACCP) oder einer gleichwertigen ISO-, EN-, DIN- oder einer anderen harmonisierten Norm eines Mitgliedstaates der Europäischen Union, durch welche die Einhaltung der HACCP-Standards gewährleistet ist. Gleichwertig zu einer der genannten Zertifizierungsformen ist die Bestätigung einer akkreditierten Konformitätsbewertungsstelle, dass bei Auslaufen des ursprünglichen Zertifikates definitiv ein neuwertig gültiges HACCP-Zertifikat vorliegen wird.
oder
- c) Zertifizierte Einhaltung von HACCP gemäß eines nach ISO/IEC 17201 akkreditierten Auditierungs-Unternehmens. Gleichwertig zu einem solchen HACCP-Zertifikat ist die Bestätigung eines nach ISO/IEC 17201 akkreditierten Auditierungs-Unternehmens, dass bei Auslaufen des ursprünglichen HACCP-Zertifikates definitiv ein neuwertig gültiges HACCP-Zertifikat vorliegen wird.

Sobald die Gültigkeit eines HACCP-Zertifikates ausgelaufen ist, muss der AN diese unverzüglich durch einen gültigen Nachweis aktualisieren, sodass eine nahtlose Zertifizierung gegeben ist. Ebenso ist ein aktueller Prüfbericht der regional zuständigen Behörde für Lebensmittelüberwachung als Nachweis zulässig.

3.14 Anforderungen nach DIN 10508 – Temperaturanforderungen

Der AN ist über die gesamte Vertragslaufzeit verpflichtet, die Vorgaben der DIN 10508 – Temperaturanforderungen einzuhalten. Der AG, vorrangig fachlich vertreten durch die Koordinatorin für Schulverpflegung, hat jederzeit das Recht, sich von der Einhaltung der Vorschriften zu überzeugen.

3.15 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein, berührt dies nicht die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen.

Anstelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung gilt eine wirksame und durchführbare Regelung als vereinbart, die dem wirtschaftlichen Zweck der zu ersetzenden Bestimmung so weit wie möglich entspricht. Entsprechendes gilt für etwaige Lücken im Vertrag.

4 Leistungsgegenstand

4.1 Allgemeines

Die Leistungen umfassen die Durchführung der Mittagsverpflegung im Cook & Chill Verfahren. Gegenstand des Auftrages ist die Lieferung von regenerierfähigen Speisen für die Mittagsverpflegung an 2 Grundschulen aufgeteilt in 2 Lose mit jeweils 1 Anlieferungsobjekt. Es handelt sich um offene Ganztagschulen, die mit Beginn des Schuljahres 2026/27 hochwachsend den Rechtsanspruch auf ganztägige Betreuung sicherstellen müssen. Die Teilnahme am Mittagessen ist für die zum Ganztage angemeldeten Schülerinnen und Schüler verpflichtend.

Die Mittagsverpflegung wird an allen Schultagen von montags bis freitags benötigt. In Ausnahmefällen (z.B. Projektstage, Klassenfahrten etc.) kann die Notwendigkeit der Mittagsverpflegung für einen Teil der SuS entfallen. Die genaue Anzahl der benötigten Portionen wird dem AN jeweils wöchentlich im Voraus auf dem mit dem AN vereinbarten Weg durch die Schule mitgeteilt.

Die Mensaküche ist für ein temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem (Cook & Chill) eingerichtet. Beim temperaturentkoppelten Verfahren müssen die warmen Speisenkomponenten vom Auftragnehmer in der Zentral- oder Betriebsküche frisch zubereitet portioniert werden und innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von maximal +3°C gekühlt und gelagert werden (sog. Schnellkühlung). Die gekühlten Speisen sind bei ununterbrochener Kühlkette maximal drei Tage zu lagern. Bei dem temperaturentkoppelten Verfahren muss während der Zubereitung für die Dauer von mindestens zwei Minuten eine Kerntemperatur (im Kern des Lebensmittels) von mindestens +70°C gewährleistet werden. Die Speisen müssen gekühlt bei ununterbrochener Kühlkette von maximal +3°C angeliefert werden.

Die kalten Speisenkomponenten wie beispielsweise Salate und Desserts dürfen bei maximal +7°C gelagert, transportiert und angeliefert werden.

Die Anlieferung der Speisen muss in Transportbehältnissen und Fahrzeugen erfolgen, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen und gewährleisten, dass die Hygiene und die Temperaturen während des gesamten Prozesses ab der Portionierung und Verpackung lückenlos eingehalten werden. Die Fahrzeuge und Transportbehältnisse sowie die Mehrweg-Behältnisse für Portionierung und Verpackung, Lieferung und Regeneration muss der Auftragnehmer stellen.

Bei der Regeneration der warmen Speisen muss für die Dauer von mindestens zwei Minuten eine Kerntemperatur (im Kern des Lebensmittels) von mindestens +70°C gewährleistet werden. Die Regeneration der warmen Speisen muss gewährleisten, dass die Temperaturen der warmen Speisen zum Zeitpunkt der Ausgabe mindestens +65°C betragen und die Warmhaltezeiten bis zur Ausgabe an den Tischgast so kurz wie möglich sind. Eine Warmhaltezeit von maximal drei Stunden bis zum Ende der Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Schule) darf nicht überschritten werden.

Die SuS essen in den Grundschulen in verschiedenen Schichten in Tischfamilien. Für das Befüllen der Schalen ist es erforderlich, die Speisekomponenten getrennt in Mehrportionsbehältern anzuliefern.

Eine Belieferung während der Ferien erfolgt nicht. Darüberhinausgehende ungeplante **Schließungstage werden dem AN mindestens 2 Tage im Voraus mitgeteilt. Eine feste Abnahmemenge** kann nicht garantiert werden.

Die Lose 1 und 2 bestehen aus:

Los 1: Mittagverpflegung für die **Pestalozzschule** (PES) Werftstraße 4 in 27576 Bremerhaven.

a) Leistungsumfang

Die PES ist eine vierzügige Grundschule mit dem Förderschwerpunkt „Geistige Entwicklung“ (GE) mit rund 350 SuS. Durch den hochwachsenden Rechtsanspruch auf ganztägige Betreuung und die damit verbundene Möglichkeit zur Teilnahme am offenen Ganzttag wird von einer künftigen Teilnahmequote von 60% ausgegangen. Die nachstehenden Mengen basieren auf Erfahrungswerten. Es besteht kein Anspruch auf Abnahme der vorgegebenen Mengen.

Folgende tägliche Essensteilnehmer (Essens-TN) für den offenen Ganzttagsschulbetrieb (Montag bis Freitag) werden zugrunde gelegt (gerundet):

Zeitraum	Verpflegungstage	Mittagessen pro Tag	Mittagessen pro Schuljahr
01.09.2026-31.08.2027	192	149	28.608
01.09.2027-31.08.2028	193	173	33.389
01.09.2028-31.08.2029	189	196	37.044
01.09.2029-31.08.2030	187	220	41.140

b) Ausstattung der Küche, Werftstraße 4:

Anzahl	Gerät		
1	Essensausgabe, mobil		4 Ausgabefelder 1/1 GN
2	Gewerbliche Kühlschränke	je	ca. 700x820x2050 mm

Lagerkapazitäten für Tiefkühlware sind nicht vorhanden. Der Einbau eines Konvektomaten ist aus technischen und räumlichen Gründen nicht möglich.

Der AN hat die für die Zubereitung der warmen Speisen erforderlichen Regeneriergeräte in ausreichender Anzahl bereitzustellen. Für die im Leistungsumfang enthaltenen eigenen Regeneriergeräte, die für die Erfüllung des Auftrages unerlässlich sind, ist vom AN Ziffer 4.4 zu beachten. Vom AG werden Steckdosen mit 240 V mit einer Last von 3 KW vorgehalten.

c) Anlieferung

Die Küche und der Speiseraum befinden sich im Erdgeschoss (Mobilbauten). Die Anlieferung erfolgt über die Anlieferungszone direkt an die Küchentür der Mensaküche.

Die für den Transport geeigneten Isolierboxen der Speisen werden durch den AN gestellt. Die Behälter werden jeweils am Folgetag durch den AN abgeholt und gereinigt. Das für die Anlieferung der Speisen erforderliche Personal stellt der AN.

Die Anlieferung der bestellten Speisen ist zu jeder Zeit möglich. Sofern eine Belieferung außerhalb der schulischen Öffnungszeiten erforderlich ist, erhält der AN bei Bedarf einen Schlüssel für das Schulgebäude und die Mensaküche.

Die bei Verlust der Schlüssel bzw. deren Wiederbeschaffung entstehenden Kosten trägt der AN im vollen Umfang. Der AN ist nicht berechtigt, zusätzliche Schlüssel ohne vorherige Information und Zustimmung des AG fertigen zu lassen. Bei Ablauf des Vertrages sind die Schlüssel unaufgefordert zurückzugeben.

Los 2: Mittagsverpflegung für die **Neue Grundschule Geestemünde (NGG)** in 27570 Bremerhaven, Georg-Seebeck-Straße 71.

a) Leistungsumfang

Die NGG ist eine dreizügige Grundschule mit rund 260 SuS.

Durch den hochwachsenden Rechtsanspruch auf ganztägige Betreuung und die damit verbundene Möglichkeit zur Teilnahme am offenen Ganzttag wird von einer künftigen Teilnahmequote von 65% ausgegangen. Die nachstehenden Mengen basieren auf Erfahrungswerten. Es besteht kein Anspruch auf Abnahme der vorgegebenen Mengen.

Zeitraum	Verpflegungstage	Mittagessen pro Tag	Mittagessen pro Schuljahr
01.09.2026-31.08.2027	192	104	19.968
01.09.2027-31.08.2028	193	130	25.090
01.09.2028-31.08.2029	189	155	29.295
01.09.2029-31.08.2030	187	180	33.660

b) Ausstattung der Küche

Anzahl	Gerät		
4	Bain Marie (mobil)	je	2 Ausgabefelder 1/1 GN
2	Gewerbliche Kühlschränke	je	ca. 700x820x2050 mm

Lagerkapazitäten für Tiefkühlware sind nicht vorhanden. Der Einbau eines Konvektomaten ist aus technischen und räumlichen Gründen nicht möglich.

Der AN hat die für die Zubereitung der warmen Speisen erforderlichen Regeneriergeräte in ausreichender Anzahl bereitzustellen. Für die im Leistungsumfang enthaltenen eigenen Regeneriergeräte, die für die Erfüllung des Auftrages unerlässlich sind, ist vom AN Ziffer 4.4 zu beachten. Vom AG werden Steckdosen mit 240 V mit einer Last von 3 KW vorgehalten.

c) Anlieferung

Die Küche und der Speiseraum befinden sich im Erdgeschoss. Die Anlieferung erfolgt über die Anlieferungszone direkt an die Küchentür der Mensaküche.

Die für den Transport geeigneten Isolierboxen der Speisen werden durch den AN gestellt. Die Behälter werden jeweils am Folgetag durch den AN abgeholt und gereinigt. Das für die Anlieferung der Speisen erforderliche Personal stellt der AN.

Die Anlieferung der bestellten Speisen ist zu jeder Zeit möglich. Sofern eine Belieferung außerhalb der schulischen Öffnungszeiten erforderlich ist, erhält der AN bei Bedarf einen Schlüssel für das Schulgebäude und die Mensaküche.

Die bei Verlust der Schlüssel bzw. deren Wiederbeschaffung entstehenden Kosten trägt der AN im vollen Umfang. Der AN ist nicht berechtigt, zusätzliche Schlüssel ohne vorherige Information und Zustimmung des AG fertigen zu lassen. Bei Ablauf des Vertrages sind die Schlüssel unaufgefordert zurückzugeben.

4.2 Standards für die Mittagsverpflegung

Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung soll zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung beitragen, die eine bedarfsgerechte Menge an Energie und Nährstoffen bietet und sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen fördert.

Es wird ein Bioanteil von mindestens 10 % aus der Warengruppe „Gemüse und Salat“ gefordert (siehe Ziffer 3.12).

Für die Agrarerzeugnisse z. B. Kakao, Schokolade, Reis und Bananen müssen nachweislich aus dem fairen Handel bezogen werden, wenn sie überwiegend aus Ländern des Globalen Südens stammen. In Formular 250HB unter Punkt 4 sind für diese Lebensmittel die Siegel des fairen Handels einzutragen, sofern diese zur Mittagverpflegung verwendet werden. Siehe auch Ziffer 3.9.

Das Fleisch soll aus artgerechter Tierhaltung stammen. Auf Formfleisch ist zu verzichten. Auf Schweinefleisch ist zu verzichten. Beim Einkauf ist auf „Fisch aus nachhaltiger Fischerei“ (MSC Kennzeichnung) bzw. „nachhaltig betriebene Aquakulturen“ (ASC Kennzeichnung) zu achten.

Für den Zeitraum von **1 Woche (5 Verpflegungstage)** müssen nachstehend aufgeführte Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), siehe Ziffer 3.11, erfüllt werden:
Die Portionsgrößen sind als Orientierungswerte für die Lebensmittelmengen heranzuziehen.

- **täglich Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln**
 - davon mindestens 1 x ein Vollkornprodukt, maximal 1x Kartoffelerzeugnisse
 - Portionsgröße: ca. 120 g
- **täglich Gemüse, frisch oder tiefgekühlt**
 - davon mindestens 3 x Gemüse, 1 x Hülsenfrüchte
 - Portionsgröße: ca. 160 g
- **wöchentlich mindestens 2 x Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel, Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten**
 - davon mindestens 1x Stückobst
 - Portionsgröße: ca. 75 g
- **wöchentlich mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte**
 - ohne Zucker und Süßungsmittel
 - Portionsgröße: ca. 100 g
- **wöchentlich maximal 1 x Fleisch**
 - davon mindestens 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
 - Portionsgröße: ca. 60 g
- **wöchentlich mindestens 1 x Fisch**
 - davon mindestens 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
 - Portionsgröße: ca. 45 g
- **Fette und Öle**
 - vorwiegend Rapsöl
- **Gewürze und Zusatzstoffe**
 - sparsamer Einsatz von Jodsalz und Zucker
 - **nicht verwendet werden:** Gen-food, Glutamat, künstliche Aromen und Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe und Süßungsmittel

Die Menge der Sättigungsbeilagen ist auf Wunsch des AG durch den AN entsprechend anzupassen. Sonderkost ist zu ermöglichen.

4.3 Speiseplan

Der AN erstellt einen Speiseplanvorschlag für die Grundschule. Ein Menüzyklus von 6 Wochen ist einzuhalten.

Der Speiseplanvorschlag enthält 2 Menülinien (davon eine vegetarisch) sowie ein täglich wechselndes Speiseangebot und wird den Schulen spätestens 2 Wochen vor Beginn des Lieferzeitraumes als Auswahl zur Verfügung gestellt. Die Schule hat innerhalb von 1 Woche eine Auswahl der Speisen vorzunehmen.

Nach Auswahl der täglichen Menülinie wird der finale wöchentliche Speiseplan mit einer Menülinie pro Tag vom AN im DIN A4-Format erstellt und der Schule als individueller Speiseplan für den Aushang zur Verfügung gestellt.

Bei der Gestaltung des Speiseplanes hat der AN zu beachten:

- Einen zielgruppengerechten Speiseplan zu erstellen.
- Allergene zu kennzeichnen.
- Zusatzstoffe zu kennzeichnen.
- Speisen eindeutig zu bezeichnen.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch die Tierart zu benennen.
- Das Angebot übersichtlich darzustellen und das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot (z. B. BIO) besonders hervorzuheben.

Mit der Angebotsabgabe ist ein Speiseplanvorschlag über 4 Wochen einzureichen.

4.4 Ausstattung Mensa Küchenbereich

Sofern es für den AN für die Erfüllung des Auftrages erforderlich ist, zusätzliche Geräte aufzustellen, kann er dies nur in Abstimmung mit dem AG vornehmen. Die Anschaffungskosten sowie Wartung und Reparaturen trägt der AN.

4.5 Einweisung in Bestellwesen und Regenerierverfahren

Für die Bewirtschaftung einer Regenerationsküche kann der AG Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigen, z. B. Helfer in Küche. Erforderliche Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen des AN für die auszuführende Tätigkeit sind verpflichtend. Die Termine hierfür sind mit dem AG nach Auftragserteilung abzustimmen. Der AN muss bei Bedarf für Rückfragen oder Folgeeinweisungen dem AG zur Verfügung stehen.

4.6 Vertragsmanagement

Der AG ist berechtigt, sich von der vertragsgemäßen Ausführung der Leistung zu überzeugen. Dazu sind auf Verlangen des AG, vorrangig vertreten durch die Koordinatorin für Schulverpflegung, erforderliche Auskünfte zu erteilen.

- Einsichts- und Kontrollrechte z. B.
 - die Vorlage der Lieferscheine z. B. zum Nachweis des Einsatzes von Bio-Produkten
 - Unangekündigte Proben von Speisen zur Überprüfung der Anforderungen an den Wareneinsatz

5 Preisblatt

Die Preisblätter (**Anlagen 2 und 3**) - ist bindender Vertragsbestandteil und mit dem Angebot einzureichen. Es dient der übersichtlichen Zusammenfassung der Kosten; es müssen alle Kosten enthalten sein.

Der jeweilige Gesamtbetrag (brutto) ist in das Angebotsschreiben (Formblatt 633) zu übertragen.

Bitte beachten Sie, dass alle Positionen in den Preisblättern (**Anlagen 2 und 3**) ausgefüllt bzw. angeboten werden müssen. **Das Fehlen von Preisangaben führt zum Ausschluss aus dem Verfahren.**

6 Anlagen

- Anlage 1 – Eigenerklärungen/Nachweise zur Eignung
- Anlage 2 – Los 1 Preisblatt Schulverpflegung PES
- Anlage 3 – Los 2 Preisblatt Schulverpflegung NGG