

Leistungsverzeichnis

Mittagsverpflegung an Mannheimer Schulen - EU 1/2026 - (3 Lose)

Los 1: Friedrich-Ebert-G

Los 2: Liselotte-Gym, Pfingstberg-G+WR, Sandhofen-R

Los 3: Vogelstang-G

Ausfüllhinweise: Sie müssen alle farblich unterlegten, unterstrichenen Felder ausfüllen. Optional können Sie Angaben in Feldern machen, die nur unterstrichen, aber nicht farblich unterlegt sind. Tragen Sie in der Spalte "Mengen- und Preisangaben" alle notwendigen, geforderten Angaben ein (Preise und Kosten jeweils ohne gesetzliche USt.). Ist eine Preiseinheit ungleich 1 vorgegeben (z.B. 1.000), so geben Sie bitte den Preis netto pro Einheit bezogen auf die Preiseinheit an (z.B. 10,00 EUR pro 1.000 Mengeneinheiten). Beziehen Sie in Rahmenvertragspositionen Ihren angebotenen Preis auf die angegebene geschätzte Menge. Geben Sie in der Spalte "Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)" für jede Position den Betrag an, der für die Position aus den Einzelangaben zu kalkulieren ist. Tragen Sie ggf. einen auf Positionsebene gewährten Nachlass ohne Bedingungen im entsprechenden Feld in der Spalte "Mengen- und Preisangaben" ein. Beispiel für eine Position mit angegebener Menge und gefordertem Preis: Die Menge ist mit dem Preis netto pro Einheit in Euro, abzüglich einem evtl. auf Positionsebene gewährten Nachlass ohne Bedingungen, zu multiplizieren.

1 Hinweise zur digitalen Angebotsabgabe!

LEISTUNGSVERZEICHNIS:

Bitte füllen Sie das Leistungsverzeichnis AUSSCHLIESSLICH im AI Bietercockpit aus! Fügen Sie bitte KEIN eingescanntes oder selbst erstelltes Leistungsverzeichnis bei! Nur so vermeiden Sie Widersprüche, die ggf. zu einem Ausschluss Ihres Angebots führen! Das Leistungsverzeichnis enthält als PDF-Dokument ein Feld für Datum, Unterschrift und Firmenstempel. Es besteht keine Erforderlichkeit, dieses auszufüllen bzw. mit einer Unterschrift zu versehen.

(Anmerkung: Für Ihre Unterlagen können Sie das Leistungsverzeichnis natürlich ausdrucken)

NACHLÄSSE:

Falls wir Ihnen die Möglichkeit eingeräumt haben Nachlässe anzubieten, tragen Sie diese ausschließlich im AI Bietercockpit im Leistungsverzeichnis an der hierfür vorgesehenen Stelle ein. Dadurch wird sichergestellt, dass die Nachlässe korrekt in die Wertung einfließen. Bitte beachten Sie auch die Regelung unter Ziffer 9 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots - 631 (EU).

SKONTO:

Falls wir Ihnen die Möglichkeit eingeräumt haben ein Skonto anzubieten, wird dieses bei der Angebotswertung bzw. Festlegung der Bierrangfolge nur dann berücksichtigt, wenn das vorgegebene Mindest-Zahlungsziel (14 Tage) eingehalten wird. Bitte tragen Sie Ihre Angabe zum Skonto ebenfalls AUSSCHLIESSLICH im AI Bietercockpit an der dafür vorgesehenen Stelle ein. Das Skontierungsangebot bezieht sich auf jede einzelne Zahlung.

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Los 1	Friedrich-Ebert-G		
	Nachlass (%) _____		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
1.1	Allgemeines Auftraggeberin Stadt Mannheim Fachbereich Bildung E 5 Rathaus, 68159 Mannheim 40.5.mittagsverpflegung@mannheim.de Bedarfsstelle Friedrich-Ebert-Schule Wiesbadener Straße 6, 68305 Mannheim Vertragsdauer In der Bedarfsstelle muss für die Schuljahre 2026/27, 2027/2028 und 2028/29 eine Mittagsverpflegung erfolgen. Die einzelnen Schuljahre dauern vom 14.09.2026 bis 28.07.2027, 13.09.2027 bis 26.07.2028 und 11.09.2028 bis 25.07.2029. Anzahl der Verpflegungstage Eine Mittagsverpflegung muss mindestens (das heißt auf keinen Fall weniger als) an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb an zirka 150 Verpflegungstagen pro Schuljahr in der Bedarfsstelle erfolgen. Auch an Tagen ohne Ganztagsbetrieb kann eine Mittagsverpflegung erforderlich werden. Die Anzahl der Verpflegungstage pro Woche stehen mit Beginn eines Schuljahres fest und werden von der Bedarfsstelle bekannt gegeben. Anzahl der Tischgäste In der Bedarfsstelle essen durchschnittlich 170 Tischgäste im Alter von sechs bis zehn Jahren. In der ersten Schulwoche eines Schuljahres können weniger als fünf Verpflegungstage anfallen und weniger Tischgäste essen. Dies ist in der Kalkulation berücksichtigt. Essenszeiten Die durchschnittlichen Öffnungs- und Ausgabezeiten an Mannheimer Schulen (= Essens- und Bedarfszeiten) umfassen derzeit 60 bis 90 Minuten. Die täglichen Essenszeiten stehen mit Beginn eines Schuljahres fest und werden von der Bedarfsstelle bekannt gegeben. Abrechnung Die Tischgäste müssen sich an den Kosten mit einem Eigenanteil pro Mittagessen beteiligen. Die Höhe des Eigenanteils ist im Stadtrecht der Stadt Mannheim festgesetzt in der "Regelung für die Verpflegungsentgelte an den öffentlichen Mannheimer Schulen, den Schulkindbetreuungsangeboten und dem Schulkindergarten der Hermann-Gutzmann-Schule der Stadt Mannheim ab 01.01.2024" (Anlage A 01). Leistungsberechtigte Tischgäste erhalten gemäß dem "Gesetz zur zielgenauen Stärkung von Familien und ihren Kindern durch die Neugestaltung des Kinderzuschlags und die Verbesserung der Leistungen für Bildung und Teilhabe" (Starke-Familien-Gesetz - StaFamG) ein kostenfreies Mittagessen. Die Kosten hierfür trägt die Auftraggeberin. Eine Liste der berechtigten Tischgäste erhält der Auftragnehmer von der Auftraggeberin regelmäßig in aktualisierter Form (i.d.R. jeweils vor Beginn eines		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Verpflegungsmonats). Die Abrechnung der Differenz zwischen dem Eigenanteil der Tischgäste und dem tatsächlichen Essenspreis muss am Ende des Leistungsmonats direkt mit der Stadt Mannheim in elektronischer Form in offener und kontrollfähiger Weise durch den Auftragnehmer erfolgen. Auf der Rechnung müssen aufgeführt sein: a) der Leistungsmonat, b) die Anzahl der Verpflegungstage, c) die Anzahl der gelieferten Mittagessen, d) die Anzahl der gelieferten Sonderkostessen, e) die Anzahl der gelieferten kostenfreien Mittagessen (namentlich gelistet), f) der Differenzbetrag zwischen dem Eigenanteil der Tischgäste und dem tatsächlichen Essenspreis netto und brutto und g) die Angabe der Mehrwertsteuer. Eine Abrechnung kann nur für reguläre Schultage erfolgen. Studientage der Lehrkräfte etc. sind hiervon ausgenommen. Die Rechnung muss spätestens bis zum 15. des Folgemonats bei der Auftraggeberin eingehen. Rechnungen müssen als E-Rechnung im Format X-Rechnung an die E-Mail-Adresse xrechnungen@mannheim.de oder über ein entsprechendes Service-Portal wie zum Bsp. Service-BW gesendet werden. Die Leitweg-ID lautet: 08222000-A5995-97 Auf den Rechnungen an die Auftraggeberin muss stets die Bestellscheinnummer (falls vorhanden) oder alternativ die auftraggebende Dienststelle und der Ansprechpartner angegeben werden. Ab dem 01.01.2026 werden nur noch eRechnungen von der Auftraggeberin entgegengenommen. Für die ordnungsgemäße Verarbeitung und Übermittlung der zur Abrechnung nötigen Daten ist ein Vertrag über die Auftragsverarbeitung nach Zuschlagserteilung abzuschließen (Anlage A 04).		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
1.2	Verpflegungs- und Bestellsystem Temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem Die Mensaküche ist für ein temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem eingerichtet. Beim temperaturentkoppelten Verfahren müssen die warmen Speisenkomponenten vom Auftragnehmer in der Zentral- oder Betriebsküche frisch zubereitet und entweder a) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von < 4°C gekühlt und bei einer Temperatur von maximal 0°C bis 3°C kühl gelagert werden (sog. Schnellkühlung) oder b) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von < 0°C tiefgefroren und bei einer Temperatur von mindestens -18°C tiefgekühlt gelagert werden oder auf eine Lagertemperatur von mindestens -18°C schockgefrostet werden. Wendet der Auftragnehmer das temperaturentkoppelte Verfahren der sog. Schnellkühlung an (siehe oben Punkt a), darf er die gekühlten Speisen bei ununterbrochener Kühlkette maximal drei Tage lagern. Anlieferung Die zu regenerierende Ware muss entweder a) gekühlt bei ununterbrochener Kühlkette von maximal 0°C bis 3°C oder b) tiefgekühlt bei ununterbrochener Tiefkühlkette von mindestens -18°C angeliefert werden. Die weiteren kalten Speisenkomponenten wie beispielsweise Salate und Desserts dürfen bei maximal 7°C gelagert, transportiert und angeliefert werden. Die Anlieferung der Speisen muss in elektrisch kühlbaren/ tiefkühlbaren Transportbehältnissen (wie zum Beispiel Thermoporten) und Fahrzeugen erfolgen, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen und gewährleisten, dass die Hygiene und die Temperaturen in der gesamten Lager- und Lieferkette lückenlos eingehalten werden. Die Fahrzeuge und Transportbehältnisse sowie die Mehrweg-Behältnisse für Portionierung und Verpackung, Lieferung, Regeneration und Ausgabe muss der Auftragnehmer stellen. Regeneration Bei der Regeneration der zu regenerierenden Ware in der Bedarfsstelle muss für die Dauer von mindestens zwei Minuten eine Kerntemperatur (im Kern des Lebensmittels) von mindestens >72°C gewährleistet werden. Die Regeneration muss gewährleisten, dass die Temperaturen der regenerierten Ware zum Zeitpunkt der Ausgabe mindestens >60°C betragen. Die Ausgabe an den Tischgast muss unmittelbar nach der Regeneration erfolgen. Ausgabe Die Ausgabe des Mittagessens (inklusive des Nachschlags) muss durch Personal des Auftragnehmers erfolgen. Alle Ausgabetheken müssen während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) für das Schöpfen an den Tischgast geöffnet sein. Ausnahmen müssen mit der Auftraggeberin mindestens 48 Stunden im Vorfeld abgestimmt werden. Der Auftragnehmer muss während der Ausgabe kurze Wartezeiten von maximal		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	zehn Minuten für jeden Tischgast und einen reibungslosen Ablauf gewährleisten. Die Ausgabe der Speisen muss auf dem für die Speisen typischen Tafelgeschirr erfolgen. Alle Besteckteile und Servietten müssen für die Tischgäste bereitliegen. Bestellsystem Eine Bestellung muss mit Hilfe eines bedienungsfreundlichen internetbasierten Bestell-, Ausgabe- und Bezahlssystem erfolgen. Das internetbasierte Bestell-, Ausgabe- und Bezahlssystem muss der Auftragnehmer mitbringen. Dieses muss ein Ausgabe-Medium (zum Bsp. einen Chip) für den Tischgast enthalten. Die Kosten hierfür sind im Angebotspreis einzukalkulieren. Jeder Tischgast muss sich mit Hilfe des Systems a) im Bestell-Portal anmelden können, b) den Speiseplan (auch den Sonderkostplan) einsehen und tageweise bestellen können, c) mindestens eine Woche im Voraus bestellen können, d) bis spätestens 14.00 Uhr am Vortag nachbestellen und e) bis spätestens 08.00 Uhr am Verpflegungstag stornieren können. Der Auftragnehmer ist selbst dafür verantwortlich, am Verpflegungstag das Mittagessen bei der Ausgabe mit dem Tischgast abzurechnen. Zusätzliche Gebühren für die o.a. Leistungen dürfen durch den Auftragnehmer vom Tischgast nicht erhoben werden. Sofern vom Auftragnehmer für das Ausgabe-Medium ein Pfand beim Tischgast erhoben wird, muss das Pfand nach Auflösung des Kundenkontos zurückerstattet werden. Fristgerecht stornierte Essen dürfen nicht mit der Auftraggeberin abgerechnet werden. Der Auftragnehmer erhält von der Auftraggeberin einen DSL-Zugang mit maximal drei Anschlüssen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
1.3	Verpflegungsangebot Menülinien Der Auftragnehmer muss an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb zwei Menülinien anbieten. Ein Menü muss sich aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch zusammensetzen. Die Menülinien 1 und 2 müssen sich bezüglich der Lebensmittelauswahl von Hauptkomponenten und allen Beilagen unterscheiden. Das Speisenangebot muss altersgerecht, abwechslungsreich und bunt sein. Menülinie 1: Vom Auftragnehmer muss ovo-lacto-vegetarische Kost angeboten werden. Folgende Menüs müssen in einem Menüzyklus vom Auftragnehmer in Menülinie 1 angeboten werden (Nachtisch nach Wahl des Auftragnehmers): - Spaghetti mit Tomatensoße, Blattsalat (inkl. Salatdressing) und Nachtisch - Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße, Blattsalat (inkl. Salatdressing) und Nachtisch - Gemüsebrühe mit Pfannenkuchenstreifen, Grießbrei mit Obstkompott und Zimt-Zucker und Nachtisch - Kartoffelsuppe, Arme Ritter mit Obstkompott und Zimt-Zucker und Nachtisch Menülinie 2: Vom Auftragnehmer muss zusätzlich Mischkost angeboten werden. Das Fleisch- und Fisch-Menü muss von montags bis donnerstags im Speiseplan angeboten werden (nicht freitags). Folgende Menüs müssen in einem Menüzyklus vom Auftragnehmer in Menülinie 2 angeboten werden (Gemüse und Nachtisch nach Wahl des Auftragnehmers): - Bratwurst (inkl. Ketchup), Kartoffelpüree, Gemüse und Nachtisch - Chicken Nuggets (inkl. Ketchup), Kartoffelspalten, Gemüse und Nachtisch - Lachs mit Kartoffeln, Gemüse, Sahneseite und Nachtisch - Fisch Nuggets (inkl. Quark-Dip oder Remoulade), Kartoffelpüree, Gemüse und Nachtisch Der Auftragnehmer muss nach einem Menüzyklus von vier Wochen unaufgefordert eine Auswertung (= Statistik über die Bestellzahlen der von der Auftraggeberin geforderten o.a. Menüs) bei der Auftraggeberin vorlegen. Das Angebot muss vom Auftragnehmer in den beiden Gesprächen pro Vertragsjahr gemeinsam mit der Auftraggeberin ausgewertet und angepasst werden. Das Speisenangebot in beiden Menülinien muss mit einem Zertifikat und Logoschild der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nach dem DGE-VerpflegungsCheck (DGE-VC) für die Lebenswelt Schule ausgezeichnet sein. Dabei muss für jede Produktionsstätte, die die Bedarfsstelle beliefert, eine eigene Auszeichnung nach dem DGE-VerpflegungsCheck vorliegen. Bieter aus anderen europäischen Staaten können alternativ einen gleichwertigen Nachweis des jeweiligen Mitgliedstaates der EU vorlegen. Die Auszeichnung nach dem DGE-VC gemäß den DGE-Qualitätsstandards (Anlagen A 02 und A 03) muss während der gesamten Vertragslaufzeit bestehen und bei Ablauf vom Auftragnehmer rechtzeitig erneuert und der Auftraggeberin innerhalb von einem Menüzyklus nach Ablauf vorgelegt werden. Der DGE-VC ist seit dem 16.09.2025 eingeführt und ersetzt die bisherige DGE-Zertifizierung, die zum 31.12.2028 ausläuft. Die Auftraggeberin		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	akzeptiert übergangsweise auch die bisher gültige DGE-Zertifizierung (für ovo-lacto-vegetarische Kost oder Mischkost). Läuft die bisher gültige DGE-Zertifizierung jedoch während der Vertragsdauer aus, muss der Auftragnehmer die DGE geprüfte Qualität über den DGE-VC nach Ablauf der Zertifikats-Gültigkeit für beide Menülinien wie oben angegeben nachweisen. Bieter aus anderen europäischen Staaten können alternativ einen gleichwertigen Nachweis des jeweiligen Mitgliedstaates der EU vorlegen. Die angegebenen Lebensmittelmengen in den beiden Anlagen A 02 und A 03 sind Verzehrsmengen, bei denen die Schäl- und Garverluste bereits berücksichtigt sind. Sie müssen für die betreffenden Altersgruppen eingehalten werden. Abweichungen der Verzehrmenge von 5% werden von der Auftraggeberin toleriert. Das Angebot weiterer Menülinien wird von der Auftraggeberin untersagt. Nachschlag Der Auftragnehmer muss dem Tischgast mindestens 1/3 der geforderten Verzehrmenge als Nachschlag auf die Lebensmittelgruppen Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln und Gemüse und Salat (gemäß Anlagen A 02 und A 03) und zusätzlich auf Soßen gewähren. Getränk Das Personal des Auftragnehmers muss je Verpflegungstag Trinkwasser für die Tischgäste bereitstellen; abgefüllt in Kannen oder Getränkebehältern mit Zapfhahn und Trinkbechern auf mindestens einer zentralen Trinkstation in der Mensa. Die Kannen oder Getränkebehälter mit Zapfhahn müssen vom Personal des Auftragnehmers während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) bei Bedarf nachgefüllt und weitere saubere Trinkbecher bereitgestellt werden. Das Trinkwasser kann vom Auftragnehmer an den Entnahmestellen der Auftraggeberin gezapft werden. Sofern ein Trinkbrunnen vorhanden ist, muss der Auftragnehmer diesen täglich äußerlich reinigen und Mängel (wie zum Bsp. defekte oder leere CO²-Patronen) dem Hausmeister der Schule melden. Sonderkost Um Tischgästen, die an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, die Teilnahme an der Mittagsverpflegung zu ermöglichen, muss der Auftragnehmer Sonderkost anbieten. Der individuelle Sonderkostbedarf wird durch die Tischgäste selbst beim Auftragnehmer gemeldet. Das Angebot der Sonderkost muss mindestens an allen Verpflegungstagen der Bedarfsstelle gewährleistet werden. Sofern durch Sonderwünsche Mehrkosten entstehen wie zum Bsp. bei Diätmenüs, müssen die Mehrkosten dem Tischgast zusätzlich berechnet werden, jedoch zum Einkaufspreis (Anlage A 01). Menüzyklus Der Menüzyklus muss mindestens vier Wochen betragen (= 20 Verpflegungstage bei einer 5-Tage-Woche und 16 Verpflegungstage bei einer 4-Tage-Woche). Speiseplan Die deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe müssen vom Auftragnehmer gemäß den gesetzlichen Anforderungen in den aktuell gültigen Fassungen		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	gekennzeichnet sein: a.) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission b.) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung c.) Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission Der Speiseplan muss leicht verständlich und die einzelnen Speisenkomponenten müssen deutlich benannt sein (zum Bsp. Spaghetti mit Tomatensoße statt Spaghetti Napoli). Der Speiseplan muss für jede Verpflegungswoche in Papierform in der Bedarfsstelle ausgehängt werden. Die Information über tagesaktuelle Änderungen müssen die Tischgäste vom Auftragnehmer über das Bestellsystem erhalten. Saisonales Speisenangebot Das Speisenangebot von Gemüse und Obst muss saisonal ausgerichtet sein. Die einzelnen Gemüse- und Obst-Sorten müssen im Speiseplan bevorzugt in den Monaten angeboten werden, in denen ein großes Angebot aus heimischem Anbau gegeben ist. Die Speisepläne müssen die einzelnen Jahreszeiten wie folgt abbilden: a.) Frühjahr mit den Monaten März, April und Mai, b.) Sommer mit den Monaten Juni, Juli und August c.) Herbst mit den Monaten September, Oktober und November d.) Winter mit den Monaten Dezember, Januar und Februar Tag der Schulverpflegung Am bundesweiten Tag der Schulverpflegung muss der Auftragnehmer mit einem Aktionsmenü teilnehmen (i.d.R. einmal im Schuljahr).		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
1.4	Nachhaltigkeit Fleisch in der Mischkost Fleisch muss aus artgerechter Tierhaltung, die mindestens den Anforderungen der Haltungsformen 3 und 4 des Einzelhandels entspricht oder biologischer Erzeugung stammen. Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine weitere alternative Fleischsorte angeboten werden. Fisch in der Mischkost Der Auftragnehmer muss ausschließlich Seefische und Fische verwenden, die aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen, die folgende Gütesiegel haben: MSC (Siegel für Wildfisch) oder Naturland (Siegel für Wildfisch und Fisch aus Aquakulturen) oder ASC (Siegel für Fisch aus Aquakulturen) oder EU-Biosiegel (Siegel für Fisch aus Aquakulturen) oder GAA-BAP (Siegel für Fisch aus Aquakulturen). Einsatz von Produkten in Bio-Qualität Der Auftragnehmer muss Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion einsetzen. Der gewichtsmäßige Anteil der für den Auftrag eingesetzten Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 muss vom eingesetzten auftragsgegenständlichen gewichtsmäßigen Gesamtwareneinsatz (Rohwaren, vorgefertigte Rohwaren und Nennfüllmengen verpackter Waren) mindestens 50% betragen gemessen an einem Menüzyklus (= 20 Verpflegungstage bei einer 5-Tage-Woche und 16 Verpflegungstage bei einer 4-Tage-Woche). Milchprodukte und Frisch-Eier (Erzeugercode 0) müssen ausschließlich aus Bio-Erzeugung stammen. Einsatz von Produkten in Fair Trade-Qualität Der Auftragnehmer muss Produkte in Fair Trade-Qualität einsetzen: je Verpflegungswoche mindestens a) drei Sorten Gewürze oder Kräuter oder b) Reis oder c) Linsen oder d) Pseudogetreide oder e) Südfruchtprodukte. Wurden die eingesetzten Produkte außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet, müssen diese Produkte den sozialen, ökologischen und ökonomischen Fair-Trade-Standards entsprechen. Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln Der Auftragnehmer muss unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel (wie z.B. frisches oder tiefgekühltes Gemüse) bevorzugt einsetzen. Setzt er verarbeitete Lebensmittel ein, müssen stark verarbeitete Lebensmittel immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt werden. Dabei muss ein stark verarbeitetes Lebensmittel mit zwei unverarbeiteten oder gering verarbeiteten Lebensmitteln kombiniert oder ergänzt werden. Bei der Auswahl verarbeiteter Lebensmittel muss der Auftragnehmer beachten, dass bevorzugt Produkte eingesetzt werden 1.) ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett und		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	2.) mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz. Lebensmittelverschwendung Der Auftragnehmer muss in Abstimmung mit der Auftraggeberin Lebensmittelverschwendung reduzieren, zum Beispiel durch Messung von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung und aus den Messergebnissen abgeleitete geeignete Maßnahmen ergreifen. Mehrwegbehältnisse Der Auftragnehmer darf für Abfüllung, Transport, Regeneration und Ausgabe der Speisen ausschließlich wiederverwendbare Mehrwegbehältnisse verwenden, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen (die zum Bsp. für den Lebensmittelkontakt gekennzeichnet sind mit zum Bsp. dem Glas-Gabel-Symbol oder einem Hinweis zum Verwendungszweck). Ausnahmen (zum Bsp. Sonderkostessen) müssen im Vorfeld mit der Auftraggeberin abgestimmt werden.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
1.5	Hygiene Temperaturen bei Anlieferung und Ausgabe Die für das temperaturentkoppelte Verpflegungssystem jeweiligen geltenden Temperaturen müssen eingehalten und an jedem Verpflegungstag vom Auftragnehmer dokumentiert werden: a.) Anlieferung der zu regenerierenden Ware bei ununterbrochener Kühlkette von maximal 0°C bis 3°C und Anlieferung der zu regenerierenden Ware bei ununterbrochener Tiefkühlkette von mindestens -18°C. b.) Ausgabetemperatur der warmen Speisen von mindestens >60°C. c.) Anlieferung, Lagerung und Ausgabe der kalten Speisen (wie zum Bsp. Joghurt, Quark, Salat-Dressing, Remoulade) bei maximal 7°C. HACCP Der Auftragnehmer muss die gesetzlichen Hygieneanforderungen in den aktuell gültigen Fassungen inklusive Schädlings-Monitoring anwenden und einhalten: a.) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene b.) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs c.) Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist d.) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln - Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159) geändert worden ist e.) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 8v des Gesetzes vom 12. Dezember 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 359) geändert worden ist Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und Erkrankungen oder Verletzungen für den Tischgast zu vermeiden, muss der Auftragnehmer ein HACCP-Konzept konzipieren und anwenden. Reinigung Die tägliche Unterhaltsreinigung der Mensaküche an Verpflegungstagen muss gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen durch den Auftragnehmer erfolgen. Dosierhilfen müssen eingesetzt werden. Die Reinigungsprodukte müssen umweltfreundlich sein. Ausnahme: Wenn durch milde umweltfreundliche Reinigungsprodukte die gesetzlichen Hygieneanforderungen nicht erfüllt werden können. Während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	Bedarfsstelle) müssen die Tischoberflächen und Stühle in der Mensa bei Bedarf von Essensresten und Getränkeflecken vom Küchenpersonal des Auftragnehmers gereinigt werden. Eine Verwendung von Einwegtüchern für die Reinigung ist aus Nachhaltigkeitsgründen untersagt. Die tägliche Unterhaltsreinigung und die jährliche Grundreinigung des Speiseraums erfolgen durch die Auftraggeberin. WSP-Konzept (Water Safety Plan) Der Auftragnehmer muss im Rahmen des WSP-Konzepts der Auftraggeberin während der Schulzeit mindestens einmal wöchentlich montags alle Wasserentnahmestellen in der Mensaküche durchspülen. Dafür müssen alle zugänglichen Wasserentnahmestellen in der Mensaküche geöffnet werden und das Wasser mindestens 30 Sekunden lang auslaufen. Sobald das Wasser kühl in Kaltwassersystemen oder heiß in Warmwassersystemen sowie klar und geruchlos ausläuft, ist das Stagnationswasser vollständig ausgespült. Das Durchspülen aller Wasserentnahmestellen in der Mensaküche muss vom Auftragnehmer in einem Spülprotokoll dokumentiert werden. Während den Schließzeiten der Schule übernimmt das Durchspülen der Wasserentnahmestellen in der Mensaküche eine von der Auftraggeberin bestellte dritte Person. Der Auftragnehmer muss den Zutritt dieser Person in die Mensaküche für diesen Zweck akzeptieren. Speisereste Die Speisereste müssen gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen vom Auftragnehmer auf dessen Kosten fachgerecht erfasst und zurückgenommen, entfernt und abtransportiert und vernichtet und beseitigt werden. Für die fachgerechte Erfassung und Lagerung der Speisereste stellt die Auftraggeberin i.d.R. einen verschließbaren Konfiskatkühler oder einen eigens für den Zweck bereitgestellten Kühltisch zur Verfügung. Sofern Konfiskatkühler oder Kühltisch fehlen, muss der Auftragnehmer die Speisereste täglich sammeln, entfernen und abtransportieren. Der Auftragnehmer darf in diesem Zusammenhang keine Aufgaben auf das Personal der Auftraggeberin übertragen. Das Aufstellen von verschließbaren Speisereste-Tonnen auf dem Schulgelände kann durch die Auftraggeberin untersagt werden. Aufgrund der geforderten Mehrwegbehältnisse nimmt die Auftraggeberin an, dass kein weiterer Müll in der Bedarfsstelle anfällt. Dennoch vom Auftragnehmer anfallender Müll (wie zum Bsp. Verpackungen von Reinigungsprodukten, verwendete Einmalhandschuhe und Einmalhandtücher etc.) ist von diesem fachgerecht zu erfassen und zurück zu nehmen, zu entfernen und abzutransportieren und zu vernichten und zu beseitigen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
1.6	Nutzungsbedingungen Mietfreie Überlassung und Inventar der Auftraggeberin Die Mensaküche wird dem Auftragnehmer von der Auftraggeberin für die Dauer der Vertragslaufzeit mietfrei überlassen. Das Eigentum der Auftraggeberin muss vom Auftragnehmer während der gesamten Vertragsdauer mit Sorgfalt verwendet und die Bedienungs- und Pflegeanleitungen (sofern vorhanden) für Küche und Gerätschaften müssen angewendet werden. Die Auftraggeberin behält sich das Recht vor, außerhalb der Küchenbetriebszeiten unangekündigt Kontrollen am Eigentum der Auftraggeberin in der Mensaküche durchzuführen. Eine Besichtigung ist außerhalb der Küchenbetriebszeiten grundsätzlich bis zehn Tage vor Ablauf der Angebotsfrist möglich und kann über die Ausschreibungsplattform www.auftragsboerse.de bei der Auftraggeberin angefragt werden. Fragen, die sich während der Besichtigung ergeben, müssen an die Ausschreibungsplattform www.auftragsboerse.de rechtzeitig vor Angebotsabgabe im Sinne des § 20 Abs. 3 VgV gestellt werden. Der Auftragnehmer muss die Küche i.d.R. eine Woche vor Vertragsbeginn für den Betrieb vorbereiten (wie zum Bsp. die gesamte Küche reinigen, das Tafelgeschirr durchspülen und die Geräte einschalten). Die Mensaküche wird daher i.d.R. spätestens eine Woche vor Vertragsbeginn durch die Auftraggeberin an den Auftragnehmer übergeben. Die erforderlichen Schlüssel für die Küche und, sofern erforderlich, für Gebäude und Anlieferzone erhält der Auftragnehmer vom Hausmeister der Schule (maximal drei Schlüssel). Die Schlüssel-Übergabe wird in einem Schlüsselprotokoll erfasst. Mit Ende der Vertragslaufzeit muss der Auftragnehmer innerhalb der auf das Vertragsende folgenden zwei Werktage (montags bis freitags) aus der Mensaküche ausziehen, die Mensaküche gereinigt an die Auftraggeberin und die Schlüssel an den Hausmeister der Schule zurückgeben. Kann der Auftragnehmer die Schlüssel nicht gemäß Schlüsselprotokoll zurückgeben, muss der Auftragnehmer für den Ersatz aufkommen. Eigene Gerätschaften des Auftragnehmers Bringt der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn oder während der Vertragslaufzeit elektrische Geräte in die Mensaküche ein, die mittels Netzwerkstecker an einer Steckdose in Betrieb genommen werden, müssen diese Geräte für den Einsatzbereich zugelassen sein (VDE Zeichen). Eventuelle, mit der Einbringung der eigenen Geräte verbundenen Anschluss- und Folgekosten, muss der Auftragnehmer tragen. Die eigenen Geräte des Auftragnehmers müssen am Ende der Vertragslaufzeit vom Auftragnehmer mitgenommen werden. Die eigenen Geräte des Auftragnehmers und anderer eingebrachter privater Besitz des Auftragnehmers und seines Personals sind im Falle eines Einbruchs mit Vandalismus und Diebstahl nicht über die Auftraggeberin versichert. Wartungs- und Reparaturkosten Die Reparatur- und Wartungskosten für das von der Auftraggeberin überlassene Inventar übernimmt die Auftraggeberin. Die Reparatur- und Wartungskosten für die eigenen Geräte des Auftragnehmers muss der Auftragnehmer selbst tragen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Betriebskosten Die Auftraggeberin trägt folgende Betriebskosten in der Schule: - a.) Strom, - b.) Heizung, - c.) Wasser und Abwasser inkl. regelmäßige Leerung des Fettabscheiders, - d.) Internet und - e.) Gebäudeversicherungen. Alle darüber hinaus gehenden Betriebskosten muss der Auftragnehmer tragen: - a.) Schöpf- und Ausgabebesteck (sofern nicht vorhanden), - b.) Servietten, - c.) Hygiene-, Desinfektions- und Reinigungsprodukte und - d.) Küchenwäsche und Arbeitskleidung inkl. deren Reinigung.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
1.7	Sonstiges Ausnahmen im Verpflegungsangebot Ausnahmen im Verpflegungsangebot (wie zum Bsp. das Angebot von lediglich einer Menülinie oder Lunchboxen) müssen mit der Auftraggeberin mindestens 48 Stunden im Vorfeld abgestimmt werden. Es dürfen keine Zusatzkosten für die Auftraggeberin entstehen. Anforderungen an das Personal des Auftragnehmers Der Auftragnehmer darf nur Küchenpersonal einsetzen, das alle gesetzlichen Hygiene-Schulungen nachweisen kann. Des Weiteren muss der Auftragnehmer sicherstellen, dass das Verhalten und die Kommunikation seines Personals den Schutz der Tischgäste gewährleistet. Der Auftragnehmer muss Sorge dafür tragen, dass kein Tätigkeitsausschluss einschlägig vorbestrafter Personen gemäß § 72a des Sozialgesetzbuchs (SGB) - Achtes Buch (VIII) - Kinder- und Jugendhilfe - (Artikel 1 des Gesetzes vom 26. Juni 1990) bei seinem Personal vorliegt, dass das Schulgebäude z.B. zur Anlieferung, Ausgabe, Controlling etc. betreten muss. Des Weiteren muss der Auftragnehmer Sorge dafür tragen, dass sein Personal, das das Schulgebäude betreten muss und das nach dem 31. Dezember 1970 geboren ist, über einen ausreichenden Impfschutz gegen Masern oder eine Immunität gegen Masern verfügt gemäß § 20 Schutzimpfungen und andere Maßnahmen der spezifischen Prophylaxe des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG). Qualitätssicherung und Kommunikation Der Auftragnehmer ist mit Vertragsbeginn für die gesamte Vertragsdauer zur Vertragstreuen Zusammenarbeit mit der Auftraggeberin verpflichtet. Er muss mindestens zweimal pro Vertragsjahr an einem Gespräch teilnehmen, zu dem die Auftraggeberin einlädt. Gegenseitig müssen die verantwortlichen Ansprechpersonen namentlich benannt werden. Der Auftragnehmer muss für die Auftraggeberin und die Tischgäste eine serviceorientierte und regelhafte Kommunikation sicherstellen. Reklamationen und Mängel Reklamationen von Mängeln erfolgen durch die Auftraggeberin sofort. Bei Reklamationen bzgl. der Hygiene wird der zuständige Verbraucherschutz im Fachbereich Sicherheit und Ordnung der Stadt Mannheim informiert. Von der Auftraggeberin angezeigte Mängel muss der Auftragnehmer sofort und ohne zeitlichen Aufschub beseitigen. Als Mängel werden von der Auftraggeberin gemeldet: a.) Überschreiten der Lieferfristen an Verpflegungstagen, b.) Unterschreiten und Überschreiten von Temperaturen, c.) fehlerhafte Lieferungen (zum Bsp. bzgl. Mengen oder Komponenten), d.) Fremdkörper im Mittagessen und e.) Hygienemängel. Eine Nachregeneration oder Nachlieferung muss in jedem Fall erfolgen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Verbote Verboten ist a.) der Einsatz von tierischer Gelatine, b.) der Einsatz von Produkten, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, c.) der Einsatz von koffeinhaltigen Getränken, Limonaden, Cola- und Fruchtsaftgetränken, Brausen, Nektaren, Obstsaften, Eistees, Energydrinks, Milchmodgetränken, Light-Getränken und Sirup, d.) der Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln der Convenience-Stufe fünf, e.) der Einsatz von folgendem frischem Gemüse: Auberginen, Schlangen-Gurken, Paprika, Tomaten und Zucchini im Winter-Speiseplan in den Monaten Dezember, Januar und Februar, f.) der Einsatz von gentechnisch veränderten Lebensmitteln (auch Futtermittel bei tierischen Produkten) und der Einsatz von bestrahlten Produkten, g.) der Einsatz von Einzelverpackungen (Ausnahme Sonderkostessen), h.) die Herausnahme von Geräten der Auftraggeberin aus der Mensaküche, i.) das Einbringen von eigenen Geräten des Auftragnehmers, die bauliche Veränderungen in der Mensaküche nach sich ziehen, j.) das Aufstellen von Getränke- und Snack-Automaten und k.) die Untervermietung und Überlassung der Mensaküche an Dritte. Der Einsatz von Zusatzstoffen (wie zum Bsp. Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Verdickungsmittel, Antioxidationsmittel) und Farb- und Süßstoffen muss auf das Notwendigste beschränkt werden. Vermieden werden sollten in jedem Fall Reinigungsschäden in der Mensaküche und an den Geräten.		
Gruppe 1.1	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2026/2027 Nachlass (%) _____		
1.1.1	Mittagessen Schuljahr 2026/2027 Mittagessen für durchschnittlich 170 Tischgäste 2026/27 170 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 25.500 Mittagessen insgesamt	Menge: 25.500 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
Gruppe 1.2	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2027/2028 Nachlass (%) _____		
1.2.1	Mittagessen Schuljahr 2027/2028 Mittagessen für durchschnittlich 170 Tischgäste 2027/28 170 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 25.500 Mittagessen insgesamt	Menge: 25.500 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
Gruppe 1.3	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2028/2029 Nachlass (%) _____		
1.3.1	Mittagessen Schuljahr 2028/2029 Mittagessen für durchschnittlich 170 Tischgäste 2028/29 170 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 25.500 Mittagessen insgesamt	Menge: 25.500 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Skonto

Ein angebotenes Skonto wird nur berücksichtigt, wenn als Zahlungsziel mindestens 14 Tage angegeben werden!

1. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen
2. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen

Wertungsschema

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Los 2	Liselotte-Gym, Pfingstberg-G+WR, Sandhofen-R		
	Nachlass (%) _____		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
2.1	Allgemeines Auftraggeberin Stadt Mannheim Fachbereich Bildung E 5 Rathaus, 68159 Mannheim 40.5.mittagsverpflegung@mannheim.de Bedarfsstellen 1. Liselotte-Gymnasium Wespinstraße 21-25, 68165 Mannheim 2. Pfingstbergschule Grund- und Werkrealschule Winterstraße 30, 68219 Mannheim 3. Sandhofenschule Realschule Karlstraße 20-22, 68307 Mannheim Vertragsdauer In der Bedarfsstelle muss für die Schuljahre (2026/27, 2027/2028 und 2028/29) eine Mittagsverpflegung erfolgen. Die einzelnen Schuljahre dauern vom 14.09.2026 bis 28.07.2027, 13.09.2027 bis 26.07.2028 und 11.09.2028 bis 25.07.2029. Anzahl der Verpflegungstage Eine Mittagsverpflegung muss mindestens (das heißt auf keinen Fall weniger als) an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb an zirka 150 Verpflegungstagen pro Schuljahr in der Bedarfsstelle erfolgen. Auch an Tagen ohne Ganztagsbetrieb kann eine Mittagsverpflegung erforderlich werden. Die Anzahl der Verpflegungstage pro Woche stehen mit Beginn eines Schuljahres fest und werden von den Bedarfsstellen bekannt gegeben. Anzahl der Tischgäste In allen drei Bedarfsstellen essen durchschnittlich insgesamt 145 Tischgäste im Alter von sechs bis 18 Jahren. In der ersten Schulwoche eines Schuljahres können weniger als fünf Verpflegungstage anfallen und weniger Tischgäste essen. Dies ist in der Kalkulation berücksichtigt. In Bedarfsstelle 1 essen durchschnittlich 90 Tischgäste im Alter von zehn bis 18 Jahren. In Bedarfsstelle 2 essen durchschnittlich 40 Tischgäste im Alter von sechs bis 16 Jahren, davon 15 Tischgäste in der Grundschule und 25 Tischgäste in der Werkrealschule. In Bedarfsstelle 3 essen durchschnittlich 15 Tischgäste im Alter von zehn bis 16 Jahren. Essenszeiten Die durchschnittlichen Öffnungs- und Ausgabezeiten an Mannheimer Schulen (= Essens- und Bedarfszeiten) umfassen derzeit 60 bis 90 Minuten. Die täglichen Essenszeiten stehen mit Beginn eines Schuljahres fest und werden von der Bedarfsstelle bekannt gegeben. Abrechnung Die Tischgäste müssen sich an den Kosten mit einem Eigenanteil pro Mittagessen beteiligen. Die Höhe des Eigenanteils ist im Stadtrecht der Stadt Mannheim		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	festgesetzt in der "Regelung für die Verpflegungsentgelte an den öffentlichen Mannheimer Schulen, den Schulkindbetreuungsangeboten und dem Schulkindergarten der Hermann-Gutzmann-Schule der Stadt Mannheim ab 01.01.2024" (Anlage A 01). Leistungsberechtigte Tischgäste erhalten gemäß dem "Gesetz zur zielgenauen Stärkung von Familien und ihren Kindern durch die Neugestaltung des Kinderzuschlags und die Verbesserung der Leistungen für Bildung und Teilhabe" (Starke-Familien-Gesetz - StaFamG) ein kostenfreies Mittagessen. Die Kosten hierfür trägt die Auftraggeberin. Eine Liste der berechtigten Tischgäste erhält der Auftragnehmer von der Auftraggeberin regelmäßig in aktualisierter Form (i.d.R. jeweils vor Beginn eines Verpflegungsmonats). Tischgäste in der Grundschule der Bedarfsstelle 2, die Leistungen zur Sicherung des Lebensunterhalts nach SGB II oder Leistungen zum Lebensunterhalt oder zur Grundsicherung nach SGB XII oder Grundleistungen oder Analogleistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz oder Kinderzuschlag nach § 6a Bundeskindergeldgesetz oder Wohngeld nach dem Wohngeldgesetz beziehen, erhalten ein Mittagessen zum reduzierten Preis von 1,- Euro pro Essen. Eine Liste der berechtigten Tischgäste erhält der Auftragnehmer von der Auftraggeberin regelmäßig in aktualisierter Form (i.d.R. jeweils vor Beginn eines Verpflegungsmonats). Die Abrechnung der Differenz zwischen dem Eigenanteil der Tischgäste und dem tatsächlichen Essenspreis muss am Ende des Leistungsmonats direkt mit der Stadt Mannheim in elektronischer Form in offener und kontrollfähiger Weise durch den Auftragnehmer erfolgen. Auf der Rechnung müssen aufgeführt sein: a) der Leistungsmonat, b) die Anzahl der Verpflegungstage, c) die Anzahl der gelieferten Mittagessen, d) die Anzahl der gelieferten Sonderkostessen, e) die Anzahl der gelieferten kostenfreien Mittagessen (namentlich gelistet), f) der Differenzbetrag zwischen dem Eigenanteil der Tischgäste und dem tatsächlichen Essenspreis netto und brutto und g) die Angabe der Mehrwertsteuer. Eine Abrechnung kann nur für reguläre Schultage erfolgen. Studientage der Lehrkräfte etc. sind hiervon ausgenommen. Die Rechnung muss spätestens bis zum 15. des Folgemonats bei der Auftraggeberin eingehen. Rechnungen müssen als E-Rechnung im Format X-Rechnung an die E-Mail-Adresse xrechnungen@mannheim.de oder über ein entsprechendes Service-Portal wie zum Bsp. Service-BW gesendet werden. Die Leitweg-ID lautet: 08222000-A5995-97 Auf den Rechnungen an die Auftraggeberin muss stets die Bestellscheinnummer (falls vorhanden) oder alternativ die auftraggebende Dienststelle und der Ansprechpartner angegeben werden. Ab dem 01.01.2026 werden nur noch eRechnungen von der Auftraggeberin entgegengenommen. Für die ordnungsgemäße Verarbeitung und Übermittlung der zur Abrechnung nötigen Daten ist ein Vertrag über die Auftragsverarbeitung nach Zuschlagserteilung		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	abzuschließen (Anlage A 04). Alle Bedarfsstellen müssen separat mit der Auftraggeberin abgerechnet werden; in Bedarfsstelle 2 müssen die Grund- und Werkrealschule ebenfalls separat abgerechnet werden.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.2	Verpflegungs- und Bestellsystem Temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem Die Mensaküche ist für ein temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem eingerichtet. Beim temperaturentkoppelten Verfahren müssen die warmen Speisenkomponenten vom Auftragnehmer in der Zentral- oder Betriebsküche frisch zubereitet und entweder a) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von < 4°C gekühlt und bei einer Temperatur von maximal 0°C bis 3°C kühl gelagert werden (sog. Schnellkühlung) oder b) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von < 0°C tiefgefroren und bei einer Temperatur von mindestens -18°C tiefgekühlt gelagert werden oder auf eine Lagertemperatur von mindestens -18°C schockgefrostet werden. Wendet der Auftragnehmer das temperaturentkoppelte Verfahren der sog. Schnellkühlung an (siehe oben Punkt a), darf er die gekühlten Speisen bei ununterbrochener Kühlkette maximal drei Tage lagern. Anlieferung Die zu regenerierende Ware muss entweder a) gekühlt bei ununterbrochener Kühlkette von maximal 0°C bis 3°C oder b) tiefgekühlt bei ununterbrochener Tiefkühlkette von mindestens -18°C angeliefert werden. Die weiteren kalten Speisenkomponenten wie beispielsweise Salate und Desserts dürfen bei maximal 7°C gelagert, transportiert und angeliefert werden. Die Anlieferung der Speisen muss in elektrisch kühlbaren/ tiefkühlbaren Transportbehältnissen (wie zum Beispiel Thermoporten) und Fahrzeugen erfolgen, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen und gewährleisten, dass die Hygiene und die Temperaturen in der gesamten Lager- und Lieferkette lückenlos eingehalten werden. Die Fahrzeuge und Transportbehältnisse sowie die Mehrweg-Behältnisse für Portionierung und Verpackung, Lieferung, Regeneration und Ausgabe muss der Auftragnehmer stellen. Regeneration Bei der Regeneration der zu regenerierenden Ware in der Bedarfsstelle muss für die Dauer von mindestens zwei Minuten eine Kerntemperatur (im Kern des Lebensmittels) von mindestens >72°C gewährleistet werden. Die Regeneration muss gewährleisten, dass die Temperaturen der regenerierten Ware zum Zeitpunkt der Ausgabe mindestens >60°C betragen. Die Ausgabe an den Tischgast muss unmittelbar nach der Regeneration erfolgen. Ausgabe Die Ausgabe des Mittagessens (inklusive des Nachschlags) muss durch Personal des Auftragnehmers erfolgen. Alle Ausgabetheken müssen während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) für das Schöpfen an den Tischgast geöffnet sein. Ausnahmen müssen mit der Auftraggeberin mindestens 48 Stunden im Vorfeld abgestimmt werden. Der Auftragnehmer muss während der Ausgabe kurze Wartezeiten von maximal		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	zehn Minuten für jeden Tischgast und einen reibungslosen Ablauf gewährleisten. Die Ausgabe der Speisen muss auf dem für die Speisen typischen Tafelgeschirr erfolgen. Alle Besteckteile und Servietten müssen für die Tischgäste bereitliegen. In Bedarfsstelle 2 essen alle Tischgäste aus der Grund- und Werkrealschule in der Mensa. Bestellsystem Eine Bestellung muss mit Hilfe eines bedienungsfreundlichen internetbasierten Bestell-, Ausgabe- und Bezahlensystem erfolgen. Das internetbasierte Bestell-, Ausgabe- und Bezahlensystem muss der Auftragnehmer mitbringen. Dieses muss ein Ausgabe-Medium (zum Bsp. einen Chip) für den Tischgast enthalten. Die Kosten hierfür sind im Angebotspreis einzukalkulieren. Jeder Tischgast muss sich mit Hilfe des Systems a) im Bestell-Portal anmelden können, b) den Speiseplan (auch den Sonderkostplan) einsehen und tageweise bestellen können, c) mindestens eine Woche im Voraus bestellen können, d) bis spätestens 14.00 Uhr am Vortag nachbestellen und e) bis spätestens 08.00 Uhr am Verpflegungstag stornieren können. Der Auftragnehmer ist selbst dafür verantwortlich, am Verpflegungstag das Mittagessen bei der Ausgabe mit dem Tischgast abzurechnen. Zusätzliche Gebühren für die o.a. Leistungen dürfen durch den Auftragnehmer vom Tischgast nicht erhoben werden. Sofern vom Auftragnehmer für das Ausgabe-Medium ein Pfand beim Tischgast erhoben wird, muss das Pfand nach Auflösung des Kundenkontos zurückerstattet werden. Fristgerecht stornierte Essen dürfen nicht mit der Auftraggeberin abgerechnet werden. Der Auftragnehmer erhält von der Auftraggeberin einen DSL-Zugang mit maximal drei Anschlüssen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.3	Verpflegungsangebot Menülinien Der Auftragnehmer muss an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb zwei Menülinien anbieten. Ein Menü muss sich aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch zusammensetzen. Die Menülinien 1 und 2 müssen sich bezüglich der Lebensmittelauswahl von Hauptkomponenten und allen Beilagen unterscheiden. Das Speisenangebot muss altersgerecht, abwechslungsreich und bunt sein. Menülinie 1: Vom Auftragnehmer muss ovo-lacto-vegetarische Kost angeboten werden. Folgende Menüs müssen in einem Menüzyklus vom Auftragnehmer in Menülinie 1 angeboten werden (Nachtisch nach Wahl des Auftragnehmers): - Spaghetti mit Tomatensoße, Blattsalat (inkl. Salatdressing) und Nachtisch - Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße, Blattsalat (inkl. Salatdressing) und Nachtisch - Gemüsebrühe mit Pfannenkuchenstreifen, Grießbrei mit Obstkompott und Zimt-Zucker und Nachtisch - Kartoffelsuppe, Arme Ritter mit Obstkompott und Zimt-Zucker und Nachtisch Menülinie 2: Vom Auftragnehmer muss zusätzlich Mischkost angeboten werden. Das Fleisch- und Fisch-Menü muss von montags bis donnerstags im Speiseplan angeboten werden (nicht freitags). Folgende Menüs müssen in einem Menüzyklus vom Auftragnehmer in Menülinie 2 angeboten werden (Gemüse und Nachtisch nach Wahl des Auftragnehmers): - Bratwurst (inkl. Ketchup), Kartoffelpüree, Gemüse und Nachtisch - Chicken Nuggets (inkl. Ketchup), Kartoffelspalten, Gemüse und Nachtisch - Lachs mit Kartoffeln, Gemüse, Sahnesoße und Nachtisch - Fisch Nuggets (inkl. Quark-Dip oder Remoulade), Kartoffelpüree, Gemüse und Nachtisch Der Auftragnehmer muss nach einem Menüzyklus von vier Wochen unaufgefordert eine Auswertung (= Statistik über die Bestellzahlen der von der Auftraggeberin geforderten o.a. Menüs) bei der Auftraggeberin vorlegen. Das Angebot muss vom Auftragnehmer in den beiden Gesprächen pro Vertragsjahr gemeinsam mit der Auftraggeberin ausgewertet und angepasst werden. Das Speisenangebot in beiden Menülinien muss mit einem Zertifikat und Logoschild der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nach dem DGE-VerpflegungsCheck (DGE-VC) für die Lebenswelt Schule ausgezeichnet sein. Dabei muss für jede Produktionsstätte, die die Bedarfsstellen beliefert, eine eigene Auszeichnung nach dem DGE-VerpflegungsCheck vorliegen. Bieter aus anderen europäischen Staaten können alternativ einen gleichwertigen Nachweis des jeweiligen Mitgliedstaates der EU vorlegen. Die Auszeichnung nach dem DGE-VC gemäß den DGE-Qualitätsstandards (Anlagen A 02 und A 03) muss während der gesamten Vertragslaufzeit bestehen und bei Ablauf vom Auftragnehmer rechtzeitig erneuert und der Auftraggeberin innerhalb von einem Menüzyklus nach Ablauf		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	vorgelegt werden. Der DGE-VC ist seit dem 16.09.2025 eingeführt und ersetzt die bisherige DGE-Zertifizierung, die zum 31.12.2028 ausläuft. Die Auftraggeberin akzeptiert übergangsweise auch die bisher gültige DGE-Zertifizierung (für ovo-lacto-vegetarische Kost oder Mischkost). Läuft die bisher gültige DGE-Zertifizierung jedoch während der Vertragsdauer aus, muss der Auftragnehmer die DGE geprüfte Qualität über den DGE-VC nach Ablauf der Zertifikats-Gültigkeit für beide Menülinien wie oben angegeben nachweisen. Bieter aus anderen europäischen Staaten können alternativ einen gleichwertigen Nachweis des jeweiligen Mitgliedstaates der EU vorlegen. Der Auftragnehmer kann ausschließlich an Schulen der Sekundarstufe auf Wunsch der Tischgäste nach Bedarf und saisonalem Warenangebot einen Salat-Teller inklusive einer Eiweißkomponente (zum Bsp. Käse, Ei, Fleisch oder vegetarische Alternative, Fisch), Brötchen und Nachtisch als weitere Menülinie anbieten. Der Salat-Teller darf nicht teurer als die warmen Menülinien sein. Für den Salat-Teller wird keine DGE geprüfte Qualität gefordert. Die angegebenen Lebensmittelmengen in den beiden Anlagen A 02 und A 03 sind Verzehrsmengen, bei denen die Schäl- und Garverluste bereits berücksichtigt sind. Sie müssen für die betreffenden Altersgruppen eingehalten werden. Abweichungen der Verzehrmenge von 5% werden von der Auftraggeberin toleriert. Das Angebot weiterer Menülinien wird von der Auftraggeberin untersagt. Nachschlag Der Auftragnehmer muss dem Tischgast mindestens 1/3 der geforderten Verzehrmenge als Nachschlag auf die Lebensmittelgruppen Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln und Gemüse und Salat (gemäß Anlagen A 02 und A 03) und zusätzlich auf Soßen gewähren. Getränk Das Personal des Auftragnehmers muss je Verpflegungstag Trinkwasser für die Tischgäste bereitstellen; abgefüllt in Kannen oder Getränkebehältern mit Zapfhahn und Trinkbechern auf mindestens einer zentralen Trinkstation in der Mensa. Die Kannen oder Getränkebehälter mit Zapfhahn müssen vom Personal des Auftragnehmers während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) bei Bedarf nachgefüllt und weitere saubere Trinkbecher bereitgestellt werden. Das Trinkwasser kann vom Auftragnehmer an den Entnahmestellen der Auftraggeberin gezapft werden. Sofern ein Trinkbrunnen vorhanden ist, muss der Auftragnehmer diesen täglich äußerlich reinigen und Mängel (wie zum Bsp. defekte oder leere CO²-Patronen) dem Hausmeister der Schule melden. Sonderkost Um Tischgästen, die an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, die Teilnahme an der Mittagsverpflegung zu ermöglichen, muss der Auftragnehmer Sonderkost anbieten. Der individuelle Sonderkostbedarf wird durch die Tischgäste selbst beim Auftragnehmer gemeldet. Das Angebot der Sonderkost muss mindestens an allen Verpflegungstagen der Bedarfsstelle gewährleistet werden. Sofern durch Sonderwünsche Mehrkosten entstehen wie zum Bsp. bei Diätmenüs, müssen die Mehrkosten dem Tischgast zusätzlich berechnet werden, jedoch zum		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Einkaufspreis (Anlage A 01). Menüzyklus Der Menüzyklus muss mindestens vier Wochen betragen (= 20 Verpflegungstage bei einer 5-Tage-Woche und 16 Verpflegungstage bei einer 4-Tage-Woche). Speiseplan Die deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe müssen vom Auftragnehmer gemäß den gesetzlichen Anforderungen in den aktuell gültigen Fassungen gekennzeichnet sein: a.) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission b.) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung c.) Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission Der Speiseplan muss leicht verständlich und die einzelnen Speisenkomponenten müssen deutlich benannt sein (zum Bsp. Spaghetti mit Tomatensoße statt Spaghetti Napoli). Der Speiseplan muss für jede Verpflegungswoche in Papierform in der Bedarfsstelle ausgehängt werden. Die Information über tagesaktuelle Änderungen müssen die Tischgäste vom Auftragnehmer über das Bestellsystem erhalten. Saisonales Speisenangebot Das Speisenangebot von Gemüse und Obst muss saisonal ausgerichtet sein. Die einzelnen Gemüse- und Obst-Sorten müssen im Speiseplan bevorzugt in den Monaten angeboten werden, in denen ein großes Angebot aus heimischem Anbau gegeben ist. Die Speisepläne müssen die einzelnen Jahreszeiten wie folgt abbilden: a.) Frühjahr mit den Monaten März, April und Mai, b.) Sommer mit den Monaten Juni, Juli und August c.) Herbst mit den Monaten September, Oktober und November d.) Winter mit den Monaten Dezember, Januar und Februar Tag der Schulverpflegung Am bundesweiten Tag der Schulverpflegung muss der Auftragnehmer mit einem Aktionsmenü teilnehmen (i.d.R. einmal im Schuljahr).		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.4	Nachhaltigkeit Fleisch in der Mischkost Fleisch muss aus artgerechter Tierhaltung, die mindestens den Anforderungen der Haltungsformen 3 und 4 des Einzelhandels entspricht oder biologischer Erzeugung stammen. Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine weitere alternative Fleischsorte angeboten werden. Fisch in der Mischkost Der Auftragnehmer muss ausschließlich Seefische und Fische verwenden, die aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen, die folgende Gütesiegel haben: MSC (Siegel für Wildfisch) oder Naturland (Siegel für Wildfisch und Fisch aus Aquakulturen) oder ASC (Siegel für Fisch aus Aquakulturen) oder EU-Biosiegel (Siegel für Fisch aus Aquakulturen) oder GAA-BAP (Siegel für Fisch aus Aquakulturen). Einsatz von Produkten in Bio-Qualität Der Auftragnehmer muss Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion einsetzen. Der gewichtsmäßige Anteil der für den Auftrag eingesetzten Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 muss vom eingesetzten auftragsgegenständlichen gewichtsmäßigen Gesamtwareneinsatz (Rohwaren, vorgefertigte Rohwaren und Nennfüllmengen verpackter Waren) mindestens 50% betragen gemessen an einem Menüzyklus (= 20 Verpflegungstage bei einer 5-Tage-Woche und 16 Verpflegungstage bei einer 4-Tage-Woche). Milchprodukte und Frisch-Eier (Erzeugercode 0) müssen ausschließlich aus Bio-Erzeugung stammen. Einsatz von Produkten in Fair Trade-Qualität Der Auftrag-nehmer muss Produkte in Fair Trade-Qualität einsetzen: je Verpflegungswoche mindestens a) drei Sorten Gewürze oder Kräuter oder b) Reis oder c) Linsen oder d) Pseudogetreide oder e) Südfruchtprodukte. Wurden die eingesetzten Produkte außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet, müssen diese Produkte den sozialen, ökologischen und ökonomischen Fair-Trade-Standards entsprechen. Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln Der Auftragnehmer muss unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel (wie z.B. frisches oder tiefgekühltes Gemüse) bevorzugt einsetzen. Setzt er verarbeitete Lebensmittel ein, müssen stark verarbeitete Lebensmittel immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt werden. Dabei muss ein stark verarbeitetes Lebensmittel mit zwei unverarbeiteten oder gering verarbeiteten Lebensmitteln kombiniert oder ergänzt werden. Bei der Auswahl verarbeiteter Lebensmittel muss der Auftragnehmer beachten, dass bevorzugt Produkte eingesetzt werden 1.) ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett und		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	2.) mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz. Lebensmittelverschwendung Der Auftragnehmer muss in Abstimmung mit der Auftraggeberin Lebensmittelverschwendung reduzieren, zum Beispiel durch Messung von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung und aus den Messergebnissen abgeleitete geeignete Maßnahmen ergreifen. Mehrwegbehältnisse Der Auftragnehmer darf für Abfüllung, Transport, Regeneration und Ausgabe der Speisen ausschließlich wiederverwendbare Mehrwegbehältnisse verwenden, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen (die zum Bsp. für den Lebensmittelkontakt gekennzeichnet sind mit zum Bsp. dem Glas-Gabel-Symbol oder einem Hinweis zum Verwendungszweck). Ausnahmen (zum Bsp. Sonderkostessen) müssen im Vorfeld mit der Auftraggeberin abgestimmt werden.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.5	Hygiene Temperaturen bei Anlieferung und Ausgabe Die für das temperaturentkoppelte Verpflegungssystem jeweiligen geltenden Temperaturen müssen eingehalten und an jedem Verpflegungstag vom Auftragnehmer dokumentiert werden: a.) Anlieferung der zu regenerierenden Ware bei ununterbrochener Kühlkette von maximal 0°C bis 3°C und Anlieferung der zu regenerierenden Ware bei ununterbrochener Tiefkühlkette von mindestens -18°C. b.) Ausgabetemperatur der warmen Speisen von mindestens >60°C. c.) Anlieferung, Lagerung und Ausgabe der kalten Speisen (wie zum Bsp. Joghurt, Quark, Salat-Dressing, Remoulade) bei maximal 7°C. HACCP Der Auftragnehmer muss die gesetzlichen Hygieneanforderungen in den aktuell gültigen Fassungen inklusive Schädlings-Monitoring anwenden und einhalten: a.) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene b.) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs c.) Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist d.) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln - Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159) geändert worden ist e.) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 8v des Gesetzes vom 12. Dezember 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 359) geändert worden ist Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und Erkrankungen oder Verletzungen für den Tischgast zu vermeiden, muss der Auftragnehmer ein HACCP-Konzept konzipieren und anwenden. Reinigung Die tägliche Unterhaltsreinigung der Mensaküche an Verpflegungstagen muss gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen durch den Auftragnehmer erfolgen. Dosierhilfen müssen eingesetzt werden. Die Reinigungsprodukte müssen umweltfreundlich sein. Ausnahme: Wenn durch milde umweltfreundliche Reinigungsprodukte die gesetzlichen Hygieneanforderungen nicht erfüllt werden können.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	Während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) müssen die Tischoberflächen und Stühle in der Mensa bei Bedarf von Essensresten und Getränkeflecken vom Küchenpersonal des Auftragnehmers gereinigt werden. Eine Verwendung von Einwegtüchern für die Reinigung ist aus Nachhaltigkeitsgründen untersagt. Die tägliche Unterhaltsreinigung und die jährliche Grundreinigung des Speiseraums erfolgen durch die Auftraggeberin. WSP-Konzept (Water Safety Plan) Der Auftragnehmer muss im Rahmen des WSP-Konzepts der Auftraggeberin während der Schulzeit mindestens einmal wöchentlich montags alle Wasserentnahmestellen in der Mensaküche durchspülen. Dafür müssen alle zugänglichen Wasserentnahmestellen in der Mensaküche geöffnet werden und das Wasser mindestens 30 Sekunden lang auslaufen. Sobald das Wasser kühl in Kaltwassersystemen oder heiß in Warmwassersystemen sowie klar und geruchlos ausläuft, ist das Stagnationswasser vollständig ausgespült. Das Durchspülen aller Wasserentnahmestellen in der Mensaküche muss vom Auftragnehmer in einem Spülprotokoll dokumentiert werden. Während den Schließzeiten der Schule übernimmt das Durchspülen der Wasserentnahmestellen in der Mensaküche eine von der Auftraggeberin bestellte dritte Person. Der Auftragnehmer muss den Zutritt dieser Person in die Mensaküche für diesen Zweck akzeptieren. Speisereste Die Speisereste müssen gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen vom Auftragnehmer auf dessen Kosten fachgerecht erfasst und zurückgenommen, entfernt und abtransportiert und vernichtet und beseitigt werden. Für die fachgerechte Erfassung und Lagerung der Speisereste stellt die Auftraggeberin i.d.R. einen verschließbaren Konfiskatkühler oder einen eigens für den Zweck bereitgestellten Kühltisch zur Verfügung. Sofern Konfiskatkühler oder Kühltisch fehlen, muss der Auftragnehmer die Speisereste täglich sammeln, entfernen und abtransportieren. Der Auftragnehmer darf in diesem Zusammenhang keine Aufgaben auf das Personal der Auftraggeberin übertragen. Das Aufstellen von verschließbaren Speisereste-Tonnen auf dem Schulgelände kann durch die Auftraggeberin untersagt werden. Aufgrund der geforderten Mehrwegbehältnisse nimmt die Auftraggeberin an, dass kein weiterer Müll in der Bedarfsstelle anfällt. Dennoch vom Auftragnehmer anfallender Müll (wie zum Bsp. Verpackungen von Reinigungsprodukten, verwendete Einmalhandschuhe und Einmalhandtücher etc.) ist von diesem fachgerecht zu erfassen und zurück zu nehmen, zu entfernen und abzutransportieren und zu vernichten und zu beseitigen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.6	Nutzungsbedingungen Mietfreie Überlassung und Inventar der Auftraggeberin Die Mensaküche wird dem Auftragnehmer von der Auftraggeberin für die Dauer der Vertragslaufzeit mietfrei überlassen. Das Eigentum der Auftraggeberin muss vom Auftragnehmer während der gesamten Vertragsdauer mit Sorgfalt verwendet und die Bedienungs- und Pflegeanleitungen (sofern vorhanden) für Küche und Gerätschaften müssen angewendet werden. Die Auftraggeberin behält sich das Recht vor, außerhalb der Küchenbetriebszeiten unangekündigt Kontrollen am Eigentum der Auftraggeberin in der Mensaküche durchzuführen. Eine Besichtigung ist außerhalb der Küchenbetriebszeiten grundsätzlich bis zehn Tage vor Ablauf der Angebotsfrist möglich und kann über die Ausschreibungsplattform www.auftragsboerse.de bei der Auftraggeberin angefragt werden. Fragen, die sich während der Besichtigung ergeben, müssen an die Ausschreibungsplattform www.auftragsboerse.de rechtzeitig vor Angebotsabgabe im Sinne des § 20 Abs. 3 VgV gestellt werden. Der Auftragnehmer muss die Küche i.d.R. eine Woche vor Vertragsbeginn für den Betrieb vorbereiten (wie zum Bsp. die gesamte Küche reinigen, das Tafelgeschirr durchspülen und die Geräte einschalten). Die Mensaküche wird daher i.d.R. spätestens eine Woche vor Vertragsbeginn durch die Auftraggeberin an den Auftragnehmer übergeben. Die erforderlichen Schlüssel für die Küche und, sofern erforderlich, für Gebäude und Anlieferzone erhält der Auftragnehmer vom Hausmeister der Schule (maximal drei Schlüssel). Die Schlüssel-Übergabe wird in einem Schlüsselprotokoll erfasst. Mit Ende der Vertragslaufzeit muss der Auftragnehmer innerhalb der auf das Vertragsende folgenden zwei Werktage (montags bis freitags) aus der Mensaküche ausziehen, die Mensaküche gereinigt an die Auftraggeberin und die Schlüssel an den Hausmeister der Schule zurückgeben. Kann der Auftragnehmer die Schlüssel nicht gemäß Schlüsselprotokoll zurückgeben, muss der Auftragnehmer für den Ersatz aufkommen. Eigene Gerätschaften des Auftragnehmers Bringt der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn oder während der Vertragslaufzeit elektrische Geräte in die Mensaküche ein, die mittels Netzwerkstecker an einer Steckdose in Betrieb genommen werden, müssen diese Geräte für den Einsatzbereich zugelassen sein (VDE Zeichen). Eventuelle, mit der Einbringung der eigenen Geräte verbundenen Anschluss- und Folgekosten, muss der Auftragnehmer tragen. Die eigenen Geräte des Auftragnehmers müssen am Ende der Vertragslaufzeit vom Auftragnehmer mitgenommen werden. Die eigenen Geräte des Auftragnehmers und anderer eingebrachter privater Besitz des Auftragnehmers und seines Personals sind im Falle eines Einbruchs mit Vandalismus und Diebstahl nicht über die Auftraggeberin versichert. Wartungs- und Reparaturkosten Die Reparatur- und Wartungskosten für das von der Auftraggeberin überlassene Inventar übernimmt die Auftraggeberin. Die Reparatur- und Wartungskosten für die eigenen Geräte des Auftragnehmers muss der Auftragnehmer selbst tragen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Betriebskosten Die Auftraggeberin trägt folgende Betriebskosten in der Schule: - a.) Strom, - b.) Heizung, - c.) Wasser und Abwasser inkl. regelmäßige Leerung des Fettabscheiders, - d.) Internet und - e.) Gebäudeversicherungen. Alle darüber hinaus gehenden Betriebskosten muss der Auftragnehmer tragen: - a.) Schöpf- und Ausgabebesteck (sofern nicht vorhanden), - b.) Servietten, - c.) Hygiene-, Desinfektions- und Reinigungsprodukte und - d.) Küchenwäsche und Arbeitskleidung inkl. deren Reinigung.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
2.7	Sonstiges Ausnahmen im Verpflegungsangebot Ausnahmen im Verpflegungsangebot (wie zum Bsp. das Angebot von lediglich einer Menülinie oder Lunchboxen) müssen mit der Auftraggeberin mindestens 48 Stunden im Vorfeld abgestimmt werden. Es dürfen keine Zusatzkosten für die Auftraggeberin entstehen. Anforderungen an das Personal des Auftragnehmers Der Auftragnehmer darf nur Küchenpersonal einsetzen, das alle gesetzlichen Hygiene-Schulungen nachweisen kann. Des Weiteren muss der Auftragnehmer sicherstellen, dass das Verhalten und die Kommunikation seines Personals den Schutz der Tischgäste gewährleistet. Der Auftragnehmer muss Sorge dafür tragen, dass kein Tätigkeitsausschluss einschlägig vorbestrafter Personen gemäß § 72a des Sozialgesetzbuchs (SGB) - Achtes Buch (VIII) - Kinder- und Jugendhilfe - (Artikel 1 des Gesetzes vom 26. Juni 1990) bei seinem Personal vorliegt, dass das Schulgebäude z.B. zur Anlieferung, Ausgabe, Controlling etc. betreten muss. Des Weiteren muss der Auftragnehmer Sorge dafür tragen, dass sein Personal, das das Schulgebäude betreten muss und das nach dem 31. Dezember 1970 geboren ist, über einen ausreichenden Impfschutz gegen Masern oder eine Immunität gegen Masern verfügt gemäß § 20 Schutzimpfungen und andere Maßnahmen der spezifischen Prophylaxe des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG). Qualitätssicherung und Kommunikation Der Auftragnehmer ist mit Vertragsbeginn für die gesamte Vertragsdauer zur Vertragstreuen Zusammenarbeit mit der Auftraggeberin verpflichtet. Er muss mindestens zweimal pro Vertragsjahr an einem Gespräch teilnehmen, zu dem die Auftraggeberin einlädt. Gegenseitig müssen die verantwortlichen Ansprechpersonen namentlich benannt werden. Der Auftragnehmer muss für die Auftraggeberin und die Tischgäste eine serviceorientierte und regelhafte Kommunikation sicherstellen. Reklamationen und Mängel Reklamationen von Mängeln erfolgen durch die Auftraggeberin sofort. Bei Reklamationen bzgl. der Hygiene wird der zuständige Verbraucherschutz im Fachbereich Sicherheit und Ordnung der Stadt Mannheim informiert. Von der Auftraggeberin angezeigte Mängel muss der Auftragnehmer sofort und ohne zeitlichen Aufschub beseitigen. Als Mängel werden von der Auftraggeberin gemeldet: a.) Überschreiten der Lieferfristen an Verpflegungstagen, b.) Unterschreiten und Überschreiten von Temperaturen, c.) fehlerhafte Lieferungen (zum Bsp. bzgl. Mengen oder Komponenten), d.) Fremdkörper im Mittagessen und e.) Hygienemängel. Eine Nachregeneration oder Nachlieferung muss in jedem Fall erfolgen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Verbote Verboten ist a.) der Einsatz von tierischer Gelatine, b.) der Einsatz von Produkten, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, c.) der Einsatz von koffeinhaltigen Getränken, Limonaden, Cola- und Fruchtsaftgetränken, Brausen, Nektaren, Obstsaften, Eistees, Energydrinks, Milchmodiggetränken, Light-Getränken und Sirup, d.) der Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln der Convenience-Stufe fünf, e.) der Einsatz von folgendem frischem Gemüse: Auberginen, Schlangen-Gurken, Paprika, Tomaten und Zucchini im Winter-Speiseplan in den Monaten Dezember, Januar und Februar, f.) der Einsatz von gentechnisch veränderten Lebensmitteln (auch Futtermittel bei tierischen Produkten) und der Einsatz von bestrahlten Produkten, g.) der Einsatz von Einzelverpackungen (Ausnahme Sonderkostessen), h.) die Herausnahme von Geräten der Auftraggeberin aus der Mensaküche, i.) das Einbringen von eigenen Geräten des Auftragnehmers, die bauliche Veränderungen in der Mensaküche nach sich ziehen, j.) das Aufstellen von Getränke- und Snack-Automaten und k.) die Untervermietung und Überlassung der Mensaküche an Dritte. Der Einsatz von Zusatzstoffen (wie zum Bsp. Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel, Verdickungsmittel, Antioxidationsmittel) und Farb- und Süßstoffen muss auf das Notwendigste beschränkt werden. Vermieden werden sollten in jedem Fall Reinigungsschäden in der Mensaküche und an den Geräten.		
Gruppe 2.1	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2026/2027 Nachlass (%) _____		
2.1.1	Mittagessen Schuljahr 2026/2027 Mittagessen für durchschnittlich 145 Tischgäste 2026/27 145 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 21.750 Mittagessen insgesamt	Menge: 21.750 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
Gruppe 2.2	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2027/2028 Nachlass (%) _____		
2.2.1	Mittagessen Schuljahr 2027/2028 Mittagessen für durchschnittlich 145 Tischgäste 2027/28 145 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 21.750 Mittagessen insgesamt	Menge: 21.750 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
Gruppe 2.3	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2028/2029 Nachlass (%) _____		
2.3.1	Mittagessen Schuljahr 2028/2029 Mittagessen für durchschnittlich 145 Tischgäste 2028/29 145 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 21.750 Mittagessen insgesamt	Menge: 21.750 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Skonto

Ein angebotenes Skonto wird nur berücksichtigt, wenn als Zahlungsziel mindestens 14 Tage angegeben werden!

1. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen
2. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen

Wertungsschema

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
Los 3	Vogelstang-G		
	Nachlass (%) _____		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
3.1	Allgemeines Auftraggeberin Stadt Mannheim Fachbereich Bildung E 5 Rathaus, 68159 Mannheim 40.5.mittagsverpflegung@mannheim.de Bedarfsstelle Vogelstangschule Eisenacher Weg 95, 68309 Mannheim Vertragsdauer In der Bedarfsstelle muss für die Schuljahre 2026/27, 2027/2028 und 2028/29 eine Mittagsverpflegung erfolgen. Die einzelnen Schuljahre dauern vom 14.09.2026 bis 28.07.2027, 13.09.2027 bis 26.07.2028 und 11.09.2028 bis 25.07.2029. Anzahl der Verpflegungstage Eine Mittagsverpflegung muss mindestens (das heißt auf keinen Fall weniger als) an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb an zirka 150 Verpflegungstagen pro Schuljahr in der Bedarfsstelle erfolgen. Auch an Tagen ohne Ganztagsbetrieb kann eine Mittagsverpflegung erforderlich werden. Die Anzahl der Verpflegungstage pro Woche stehen mit Beginn eines Schuljahres fest und werden von der Bedarfsstelle bekannt gegeben. Anzahl der Tischgäste In der Bedarfsstelle essen durchschnittlich 190 Tischgäste im Alter von sechs bis zehn Jahren. In der ersten Schulwoche eines Schuljahres können weniger als fünf Verpflegungstage anfallen und weniger Tischgäste essen. Dies ist in der Kalkulation berücksichtigt. Essenszeiten Die durchschnittlichen Öffnungs- und Ausgabezeiten an Mannheimer Schulen (= Essens- und Bedarfszeiten) umfassen derzeit 60 bis 90 Minuten. Die täglichen Essenszeiten stehen mit Beginn eines Schuljahres fest und werden von der Bedarfsstelle bekannt gegeben. Abrechnung Die Tischgäste müssen sich an den Kosten mit einem Eigenanteil pro Mittagessen beteiligen. Die Höhe des Eigenanteils ist im Stadtrecht der Stadt Mannheim festgesetzt in der "Regelung für die Verpflegungsentgelte an den öffentlichen Mannheimer Schulen, den Schulkindbetreuungsangeboten und dem Schulkindergarten der Hermann-Gutzmann-Schule der Stadt Mannheim ab 01.01.2024" (Anlage A 01). Leistungsberechtigte Tischgäste erhalten gemäß dem "Gesetz zur zielgenauen Stärkung von Familien und ihren Kindern durch die Neugestaltung des Kinderzuschlags und die Verbesserung der Leistungen für Bildung und Teilhabe" (Starke-Familien-Gesetz - StaFamG) ein kostenfreies Mittagessen. Die Kosten hierfür trägt die Auftraggeberin. Eine Liste der berechtigten Tischgäste erhält der Auftragnehmer von der Auftraggeberin regelmäßig in aktualisierter Form (i.d.R. jeweils vor Beginn eines		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	Verpflegungsmonats). Die Abrechnung der Differenz zwischen dem Eigenanteil der Tischgäste und dem tatsächlichen Essenspreis muss am Ende des Leistungsmonats direkt mit der Stadt Mannheim in elektronischer Form in offener und kontrollfähiger Weise durch den Auftragnehmer erfolgen. Auf der Rechnung müssen aufgeführt sein: a) der Leistungsmonat, b) die Anzahl der Verpflegungstage, c) die Anzahl der gelieferten Mittagessen, d) die Anzahl der gelieferten Sonderkostessen, e) die Anzahl der gelieferten kostenfreien Mittagessen (namentlich gelistet), f) der Differenzbetrag zwischen dem Eigenanteil der Tischgäste und dem tatsächlichen Essenspreis netto und brutto und g) die Angabe der Mehrwertsteuer. Eine Abrechnung kann nur für reguläre Schultage erfolgen. Studientage der Lehrkräfte etc. sind hiervon ausgenommen. Die Rechnung muss spätestens bis zum 15. des Folgemonats bei der Auftraggeberin eingehen. Rechnungen müssen als E-Rechnung im Format X-Rechnung an die E-Mail-Adresse xrechnungen@mannheim.de oder über ein entsprechendes Service-Portal wie zum Bsp. Service-BW gesendet werden. Die Leitweg-ID lautet: 08222000-A5995-97 Auf den Rechnungen an die Auftraggeberin muss stets die Bestellscheinnummer (falls vorhanden) oder alternativ die auftraggebende Dienststelle und der Ansprechpartner angegeben werden. Ab dem 01.01.2026 werden nur noch eRechnungen von der Auftraggeberin entgegengenommen. Für die ordnungsgemäße Verarbeitung und Übermittlung der zur Abrechnung nötigen Daten ist ein Vertrag über die Auftragsverarbeitung nach Zuschlagserteilung abzuschließen (Anlage A 04).		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
3.2	Verpflegungs- und Bestellsystem Temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem Die Mensaküche ist für ein temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem eingerichtet. Beim temperaturentkoppelten Verfahren müssen die warmen Speisekomponenten vom Auftragnehmer in der Zentral- oder Betriebsküche frisch zubereitet und entweder a) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von < 4°C gekühlt und bei einer Temperatur von maximal 0°C bis 3°C kühl gelagert werden (sog. Schnellkühlung) oder b) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von < 0°C tiefgefroren und bei einer Temperatur von mindestens -18°C tiefgekühlt gelagert werden oder auf eine Lagertemperatur von mindestens -18°C schockgefrostet werden. Wendet der Auftragnehmer das temperaturentkoppelte Verfahren der sog. Schnellkühlung an (siehe oben Punkt a), darf er die gekühlten Speisen bei ununterbrochener Kühlkette maximal drei Tage lagern. Anlieferung Die zu regenerierende Ware muss entweder a) gekühlt bei ununterbrochener Kühlkette von maximal 0°C bis 3°C oder b) tiefgekühlt bei ununterbrochener Tiefkühlkette von mindestens -18°C angeliefert werden. Die weiteren kalten Speisekomponenten wie beispielsweise Salate und Desserts dürfen bei maximal 7°C gelagert, transportiert und angeliefert werden. Die Anlieferung der Speisen muss in elektrisch kühlbaren/ tiefkühlbaren Transportbehältnissen (wie zum Beispiel Thermoporten) und Fahrzeugen erfolgen, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen und gewährleisten, dass die Hygiene und die Temperaturen in der gesamten Lager- und Lieferkette lückenlos eingehalten werden. Die Fahrzeuge und Transportbehältnisse sowie die Mehrweg-Behältnisse für Portionierung und Verpackung, Lieferung, Regeneration und Ausgabe muss der Auftragnehmer stellen. Regeneration Bei der Regeneration der zu regenerierenden Ware in der Bedarfsstelle muss für die Dauer von mindestens zwei Minuten eine Kerntemperatur (im Kern des Lebensmittels) von mindestens >72°C gewährleistet werden. Die Regeneration muss gewährleisten, dass die Temperaturen der regenerierten Ware zum Zeitpunkt der Ausgabe mindestens >60°C betragen. Die Ausgabe an den Tischgast muss unmittelbar nach der Regeneration erfolgen. Ausgabe Die Ausgabe des Mittagessens (inklusive des Nachschlags) muss durch Personal des Auftragnehmers erfolgen. Alle Ausgabetheken müssen während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) für das Schöpfen an den Tischgast geöffnet sein. Ausnahmen müssen mit der Auftraggeberin mindestens 48 Stunden im Vorfeld abgestimmt werden. Der Auftragnehmer muss während der Ausgabe kurze Wartezeiten von maximal		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	zehn Minuten für jeden Tischgast und einen reibungslosen Ablauf gewährleisten. Die Ausgabe der Speisen muss auf dem für die Speisen typischen Tafelgeschirr erfolgen. Alle Besteckteile und Servietten müssen für die Tischgäste bereitliegen. Bestellsystem Eine Bestellung muss mit Hilfe eines bedienungsfreundlichen internetbasierten Bestell-, Ausgabe- und Bezahlssystem erfolgen. Das internetbasierte Bestell-, Ausgabe- und Bezahlssystem muss der Auftragnehmer mitbringen. Dieses muss ein Ausgabe-Medium (zum Bsp. einen Chip) für den Tischgast enthalten. Die Kosten hierfür sind im Angebotspreis einzukalkulieren. Jeder Tischgast muss sich mit Hilfe des Systems a) im Bestell-Portal anmelden können, b) den Speiseplan (auch den Sonderkostplan) einsehen und tageweise bestellen können, c) mindestens eine Woche im Voraus bestellen können, d) bis spätestens 14.00 Uhr am Vortag nachbestellen und e) bis spätestens 08.00 Uhr am Verpflegungstag stornieren können. Der Auftragnehmer ist selbst dafür verantwortlich, am Verpflegungstag das Mittagessen bei der Ausgabe mit dem Tischgast abzurechnen. Zusätzliche Gebühren für die o.a. Leistungen dürfen durch den Auftragnehmer vom Tischgast nicht erhoben werden. Sofern vom Auftragnehmer für das Ausgabe-Medium ein Pfand beim Tischgast erhoben wird, muss das Pfand nach Auflösung des Kundenkontos zurückerstattet werden. Fristgerecht stornierte Essen dürfen nicht mit der Auftraggeberin abgerechnet werden. Der Auftragnehmer erhält von der Auftraggeberin einen DSL-Zugang mit maximal drei Anschlüssen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
3.3	Verpflegungsangebot Menülinien Der Auftragnehmer muss an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb zwei Menülinien anbieten. Ein Menü muss sich aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch zusammensetzen. Die Menülinien 1 und 2 müssen sich bezüglich der Lebensmittelauswahl von Hauptkomponenten und allen Beilagen unterscheiden. Das Speisenangebot muss altersgerecht, abwechslungsreich und bunt sein. Menülinie 1: Vom Auftragnehmer muss ovo-lacto-vegetarische Kost angeboten werden. Folgende Menüs müssen in einem Menüzyklus vom Auftragnehmer in Menülinie 1 angeboten werden (Nachtisch nach Wahl des Auftragnehmers): - Spaghetti mit Tomatensoße, Blattsalat (inkl. Salatdressing) und Nachtisch - Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße, Blattsalat (inkl. Salatdressing) und Nachtisch - Gemüsebrühe mit Pfannenkuchenstreifen, Grießbrei mit Obstkompott und Zimt-Zucker und Nachtisch - Kartoffelsuppe, Arme Ritter mit Obstkompott und Zimt-Zucker und Nachtisch Menülinie 2: Vom Auftragnehmer muss zusätzlich Mischkost angeboten werden. Das Fleisch- und Fisch-Menü muss von montags bis donnerstags im Speiseplan angeboten werden (nicht freitags). Folgende Menüs müssen in einem Menüzyklus vom Auftragnehmer in Menülinie 2 angeboten werden (Gemüse und Nachtisch nach Wahl des Auftragnehmers): - Bratwurst (inkl. Ketchup), Kartoffelpüree, Gemüse und Nachtisch - Chicken Nuggets (inkl. Ketchup), Kartoffelspalten, Gemüse und Nachtisch - Lachs mit Kartoffeln, Gemüse, Sahnesoße und Nachtisch - Fisch Nuggets (inkl. Quark-Dip oder Remoulade), Kartoffelpüree, Gemüse und Nachtisch Der Auftragnehmer muss nach einem Menüzyklus von vier Wochen unaufgefordert eine Auswertung (= Statistik über die Bestellzahlen der von der Auftraggeberin geforderten o.a. Menüs) bei der Auftraggeberin vorlegen. Das Angebot muss vom Auftragnehmer in den beiden Gesprächen pro Vertragsjahr gemeinsam mit der Auftraggeberin ausgewertet und angepasst werden. Das Speisenangebot in beiden Menülinien muss mit einem Zertifikat und Logoschild der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nach dem DGE-VerpflegungsCheck (DGE-VC) für die Lebenswelt Schule ausgezeichnet sein. Dabei muss für jede Produktionsstätte, die die Bedarfsstelle beliefert, eine eigene Auszeichnung nach dem DGE-VerpflegungsCheck vorliegen. Bieter aus anderen europäischen Staaten können alternativ einen gleichwertigen Nachweis des jeweiligen Mitgliedstaates der EU vorlegen. Die Auszeichnung nach dem DGE-VC gemäß den DGE-Qualitätsstandards (Anlagen A 02 und A 03) muss während der gesamten Vertragslaufzeit bestehen und bei Ablauf vom Auftragnehmer rechtzeitig erneuert und der Auftraggeberin innerhalb von einem Menüzyklus nach Ablauf vorgelegt werden. Der DGE-VC ist seit dem 16.09.2025 eingeführt und ersetzt die bisherige DGE-Zertifizierung, die zum 31.12.2028 ausläuft. Die Auftraggeberin		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	akzeptiert übergangsweise auch die bisher gültige DGE-Zertifizierung (für ovo-lacto-vegetarische Kost oder Mischkost). Läuft die bisher gültige DGE-Zertifizierung jedoch während der Vertragsdauer aus, muss der Auftragnehmer die DGE geprüfte Qualität über den DGE-VC nach Ablauf der Zertifikats-Gültigkeit für beide Menülinien wie oben angegeben nachweisen. Bieter aus anderen europäischen Staaten können alternativ einen gleichwertigen Nachweis des jeweiligen Mitgliedstaates der EU vorlegen. Die angegebenen Lebensmittelmengen in den beiden Anlagen A 02 und A 03 sind Verzehrsmengen, bei denen die Schäl- und Garverluste bereits berücksichtigt sind. Sie müssen für die betreffenden Altersgruppen eingehalten werden. Abweichungen der Verzehrmenge von 5% werden von der Auftraggeberin toleriert. Das Angebot weiterer Menülinien wird von der Auftraggeberin untersagt. Nachschlag Der Auftragnehmer muss dem Tischgast mindestens 1/3 der geforderten Verzehrmenge als Nachschlag auf die Lebensmittelgruppen Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln und Gemüse und Salat (gemäß Anlagen A 02 und A 03) und zusätzlich auf Soßen gewähren. Getränk Das Personal des Auftragnehmers muss je Verpflegungstag Trinkwasser für die Tischgäste bereitstellen; abgefüllt in Kannen oder Getränkebehältern mit Zapfhahn und Trinkbechern auf mindestens einer zentralen Trinkstation in der Mensa. Die Kannen oder Getränkebehälter mit Zapfhahn müssen vom Personal des Auftragnehmers während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) bei Bedarf nachgefüllt und weitere saubere Trinkbecher bereitgestellt werden. Das Trinkwasser kann vom Auftragnehmer an den Entnahmestellen der Auftraggeberin gezapft werden. Sofern ein Trinkbrunnen vorhanden ist, muss der Auftragnehmer diesen täglich äußerlich reinigen und Mängel (wie zum Bsp. defekte oder leere CO²-Patronen) dem Hausmeister der Schule melden. Sonderkost Um Tischgästen, die an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, die Teilnahme an der Mittagsverpflegung zu ermöglichen, muss der Auftragnehmer Sonderkost anbieten. Der individuelle Sonderkostbedarf wird durch die Tischgäste selbst beim Auftragnehmer gemeldet. Das Angebot der Sonderkost muss mindestens an allen Verpflegungstagen der Bedarfsstelle gewährleistet werden. Sofern durch Sonderwünsche Mehrkosten entstehen wie zum Bsp. bei Diätmenüs, müssen die Mehrkosten dem Tischgast zusätzlich berechnet werden, jedoch zum Einkaufspreis (Anlage A 01). Menüzyklus Der Menüzyklus muss mindestens vier Wochen betragen (= 20 Verpflegungstage bei einer 5-Tage-Woche und 16 Verpflegungstage bei einer 4-Tage-Woche). Speiseplan Die deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe müssen vom Auftragnehmer gemäß den gesetzlichen Anforderungen in den aktuell gültigen Fassungen		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	gekennzeichnet sein: a.) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission b.) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung c.) Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission Der Speiseplan muss leicht verständlich und die einzelnen Speisenkomponenten müssen deutlich benannt sein (zum Bsp. Spaghetti mit Tomatensoße statt Spaghetti Napoli). Der Speiseplan muss für jede Verpflegungswoche in Papierform in der Bedarfsstelle ausgehängt werden. Die Information über tagesaktuelle Änderungen müssen die Tischgäste vom Auftragnehmer über das Bestellsystem erhalten. Saisonales Speisenangebot Das Speisenangebot von Gemüse und Obst muss saisonal ausgerichtet sein. Die einzelnen Gemüse- und Obst-Sorten müssen im Speiseplan bevorzugt in den Monaten angeboten werden, in denen ein großes Angebot aus heimischem Anbau gegeben ist. Die Speisepläne müssen die einzelnen Jahreszeiten wie folgt abbilden: a.) Frühjahr mit den Monaten März, April und Mai, b.) Sommer mit den Monaten Juni, Juli und August c.) Herbst mit den Monaten September, Oktober und November d.) Winter mit den Monaten Dezember, Januar und Februar Tag der Schulverpflegung Am bundesweiten Tag der Schulverpflegung muss der Auftragnehmer mit einem Aktionsmenü teilnehmen (i.d.R. einmal im Schuljahr).		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
3.4	Nachhaltigkeit Fleisch in der Mischkost Fleisch muss aus artgerechter Tierhaltung, die mindestens den Anforderungen der Haltungsformen 3 und 4 des Einzelhandels entspricht oder biologischer Erzeugung stammen. Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine weitere alternative Fleischsorte angeboten werden. Fisch in der Mischkost Der Auftragnehmer muss ausschließlich Seefische und Fische verwenden, die aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen, die folgende Gütesiegel haben: MSC (Siegel für Wildfisch) oder Naturland (Siegel für Wildfisch und Fisch aus Aquakulturen) oder ASC (Siegel für Fisch aus Aquakulturen) oder EU-Biosiegel (Siegel für Fisch aus Aquakulturen) oder GAA-BAP (Siegel für Fisch aus Aquakulturen). Einsatz von Produkten in Bio-Qualität Der Auftragnehmer muss Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion einsetzen. Der gewichtsmäßige Anteil der für den Auftrag eingesetzten Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 muss vom eingesetzten auftragsgegenständlichen gewichtsmäßigen Gesamtwareneinsatz (Rohwaren, vorgefertigte Rohwaren und Nennfüllmengen verpackter Waren) mindestens 50% betragen gemessen an einem Menüzyklus (= 20 Verpflegungstage bei einer 5-Tage-Woche und 16 Verpflegungstage bei einer 4-Tage-Woche). Milchprodukte und Frisch-Eier (Erzeugercode 0) müssen ausschließlich aus Bio-Erzeugung stammen. Einsatz von Produkten in Fair Trade-Qualität Der Auftrag-nehmer muss Produkte in Fair Trade-Qualität einsetzen: je Verpflegungswoche mindestens a) drei Sorten Gewürze oder Kräuter oder b) Reis oder c) Linsen oder d) Pseudogetreide oder e) Südfruchtprodukte. Wurden die eingesetzten Produkte außerhalb des Europäischen Wirt-schaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet, müssen diese Produkte den sozialen, ökologischen und ökonomischen Fair-Trade-Standards entsprechen. Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln Der Auftragnehmer muss unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel (wie z.B. frisches oder tiefgekühltes Gemüse) bevorzugt einsetzen. Setzt er verarbeitete Lebensmittel ein, müssen stark verarbeitete Lebensmittel immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt werden. Dabei muss ein stark verarbeitetes Lebensmittel mit zwei unverarbeiteten oder gering verarbeiteten Lebensmitteln kombiniert oder ergänzt werden. Bei der Auswahl verarbeiteter Lebensmittel muss der Auftragnehmer beachten, dass bevorzugt Produkte eingesetzt werden 1.) ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett und 2.) mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz. Lebensmittelverschwendung Der Auftragnehmer muss in Abstimmung mit der Auftraggeberin Lebensmittelverschwendung reduzieren, zum Beispiel durch Messung von		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung und aus den Messergebnissen abgeleitete geeignete Maßnahmen ergreifen. Mehrwegbehältnisse Der Auftragnehmer darf für Abfüllung, Transport, Regeneration und Ausgabe der Speisen ausschließlich wiederverwendbare Mehrwegbehältnisse verwenden, die die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen (die zum Bsp. für den Lebensmittelkontakt gekennzeichnet sind mit zum Bsp. dem Glas-Gabel-Symbol oder einem Hinweis zum Verwendungszweck). Ausnahmen (zum Bsp. Sonderkostessen) müssen im Vorfeld mit der Auftraggeberin abgestimmt werden.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
3.5	Hygiene Temperaturen bei Anlieferung und Ausgabe Die für das temperaturentkoppelte Verpflegungssystem jeweiligen geltenden Temperaturen müssen eingehalten und an jedem Verpflegungstag vom Auftragnehmer dokumentiert werden: a.) Anlieferung der zu regenerierenden Ware bei ununterbrochener Kühlkette von maximal 0°C bis 3°C und Anlieferung der zu regenerierenden Ware bei ununterbrochener Tiefkühlkette von mindestens -18°C. b.) Ausgabetemperatur der warmen Speisen von mindestens >60°C. c.) Anlieferung, Lagerung und Ausgabe der kalten Speisen (wie zum Bsp. Joghurt, Quark, Salat-Dressing, Remoulade) bei maximal 7°C. HACCP Der Auftragnehmer muss die gesetzlichen Hygieneanforderungen in den aktuell gültigen Fassungen inklusive Schädlings-Monitoring anwenden und einhalten: a.) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene b.) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs c.) Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist d.) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln - Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159) geändert worden ist e.) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 8v des Gesetzes vom 12. Dezember 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 359) geändert worden ist Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und Erkrankungen oder Verletzungen für den Tischgast zu vermeiden, muss der Auftragnehmer ein HACCP-Konzept konzipieren und anwenden. Reinigung Die tägliche Unterhaltsreinigung der Mensaküche an Verpflegungstagen muss gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen durch den Auftragnehmer erfolgen. Dosierhilfen müssen eingesetzt werden. Die Reinigungsprodukte müssen umweltfreundlich sein. Ausnahme: Wenn durch milde umweltfreundliche Reinigungsprodukte die gesetzlichen Hygieneanforderungen nicht erfüllt werden können.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
	Während den Öffnungszeiten der Mensa (= Essens- und Bedarfszeiten der Bedarfsstelle) müssen die Tischoberflächen und Stühle in der Mensa bei Bedarf von Essensresten und Getränkeflecken vom Küchenpersonal des Auftragnehmers gereinigt werden. Eine Verwendung von Einwegtüchern für die Reinigung ist aus Nachhaltigkeitsgründen untersagt. Die tägliche Unterhaltsreinigung und die jährliche Grundreinigung des Speiseraums erfolgen durch die Auftraggeberin. WSP-Konzept (Water Safety Plan) Der Auftragnehmer muss im Rahmen des WSP-Konzepts der Auftraggeberin während der Schulzeit mindestens einmal wöchentlich montags alle Wasserentnahmestellen in der Mensaküche durchspülen. Dafür müssen alle zugänglichen Wasserentnahmestellen in der Mensaküche geöffnet werden und das Wasser mindestens 30 Sekunden lang auslaufen. Sobald das Wasser kühl in Kaltwassersystemen oder heiß in Warmwassersystemen sowie klar und geruchlos ausläuft, ist das Stagnationswasser vollständig ausgespült. Das Durchspülen aller Wasserentnahmestellen in der Mensaküche muss vom Auftragnehmer in einem Spülprotokoll dokumentiert werden. Während den Schließzeiten der Schule übernimmt das Durchspülen der Wasserentnahmestellen in der Mensaküche eine von der Auftraggeberin bestellte dritte Person. Der Auftragnehmer muss den Zutritt dieser Person in die Mensaküche für diesen Zweck akzeptieren. Speisereste Die Speisereste müssen gemäß den gesetzlichen Hygieneanforderungen vom Auftragnehmer auf dessen Kosten fachgerecht erfasst und zurückgenommen, entfernt und abtransportiert und vernichtet und beseitigt werden. Für die fachgerechte Erfassung und Lagerung der Speisereste stellt die Auftraggeberin i.d.R. einen verschließbaren Konfiskatkühler oder einen eigens für den Zweck bereitgestellten Kühltisch zur Verfügung. Sofern Konfiskatkühler oder Kühltisch fehlen, muss der Auftragnehmer die Speisereste täglich sammeln, entfernen und abtransportieren. Der Auftragnehmer darf in diesem Zusammenhang keine Aufgaben auf das Personal der Auftraggeberin übertragen. Das Aufstellen von verschließbaren Speisereste-Tonnen auf dem Schulgelände kann durch die Auftraggeberin untersagt werden. Aufgrund der geforderten Mehrwegbehältnisse nimmt die Auftraggeberin an, dass kein weiterer Müll in der Bedarfsstelle anfällt. Dennoch vom Auftragnehmer anfallender Müll (wie zum Bsp. Verpackungen von Reinigungsprodukten, verwendete Einmalhandschuhe und Einmalhandtücher etc.) ist von diesem fachgerecht zu erfassen und zurück zu nehmen, zu entfernen und abzutransportieren und zu vernichten und zu beseitigen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
3.6	Nutzungsbedingungen Mietfreie Überlassung und Inventar der Auftraggeberin Die Mensaküche wird dem Auftragnehmer von der Auftraggeberin für die Dauer der Vertragslaufzeit mietfrei überlassen. Das Eigentum der Auftraggeberin muss vom Auftragnehmer während der gesamten Vertragsdauer mit Sorgfalt verwendet und die Bedienungs- und Pflegeanleitungen (sofern vorhanden) für Küche und Gerätschaften müssen angewendet werden. Die Auftraggeberin behält sich das Recht vor, außerhalb der Küchenbetriebszeiten unangekündigt Kontrollen am Eigentum der Auftraggeberin in der Mensaküche durchzuführen. Eine Besichtigung ist außerhalb der Küchenbetriebszeiten grundsätzlich bis zehn Tage vor Ablauf der Angebotsfrist möglich und kann über die Ausschreibungsplattform www.auftragsboerse.de bei der Auftraggeberin angefragt werden. Fragen, die sich während der Besichtigung ergeben, müssen an die Ausschreibungsplattform www.auftragsboerse.de rechtzeitig vor Angebotsabgabe im Sinne des § 20 Abs. 3 VgV gestellt werden. Der Auftragnehmer muss die Küche i.d.R. eine Woche vor Vertragsbeginn für den Betrieb vorbereiten (wie zum Bsp. die gesamte Küche reinigen, das Tafelgeschirr durchspülen und die Geräte einschalten). Die Mensaküche wird daher i.d.R. spätestens eine Woche vor Vertragsbeginn durch die Auftraggeberin an den Auftragnehmer übergeben. Die erforderlichen Schlüssel für die Küche und, sofern erforderlich, für Gebäude und Anlieferzone erhält der Auftragnehmer vom Hausmeister der Schule (maximal drei Schlüssel). Die Schlüssel-Übergabe wird in einem Schlüsselprotokoll erfasst. Mit Ende der Vertragslaufzeit muss der Auftragnehmer innerhalb der auf das Vertragsende folgenden zwei Werktage (montags bis freitags) aus der Mensaküche ausziehen, die Mensaküche gereinigt an die Auftraggeberin und die Schlüssel an den Hausmeister der Schule zurückgeben. Kann der Auftragnehmer die Schlüssel nicht gemäß Schlüsselprotokoll zurückgeben, muss der Auftragnehmer für den Ersatz aufkommen. Eigene Gerätschaften des Auftragnehmers Bringt der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn oder während der Vertragslaufzeit elektrische Geräte in die Mensaküche ein, die mittels Netzwerkstecker an einer Steckdose in Betrieb genommen werden, müssen diese Geräte für den Einsatzbereich zugelassen sein (VDE Zeichen). Eventuelle, mit der Einbringung der eigenen Geräte verbundenen Anschluss- und Folgekosten, muss der Auftragnehmer tragen. Die eigenen Geräte des Auftragnehmers müssen am Ende der Vertragslaufzeit vom Auftragnehmer mitgenommen werden. Die eigenen Geräte des Auftragnehmers und anderer eingebrachter privater Besitz des Auftragnehmers und seines Personals sind im Falle eines Einbruchs mit Vandalismus und Diebstahl nicht über die Auftraggeberin versichert. Wartungs- und Reparaturkosten Die Reparatur- und Wartungskosten für das von der Auftraggeberin überlassene Inventar übernimmt die Auftraggeberin. Die Reparatur- und Wartungskosten für die eigenen Geräte des Auftragnehmers muss der Auftragnehmer selbst tragen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Betriebskosten Die Auftraggeberin trägt folgende Betriebskosten in der Schule: - a.) Strom, - b.) Heizung, - c.) Wasser und Abwasser inkl. regelmäßige Leerung des Fettabscheiders, - d.) Internet und - e.) Gebäudeversicherungen. Alle darüber hinaus gehenden Betriebskosten muss der Auftragnehmer tragen: - a.) Schöpf- und Ausgabebesteck (sofern nicht vorhanden), - b.) Servietten, - c.) Hygiene-, Desinfektions- und Reinigungsprodukte und - d.) Küchenwäsche und Arbeitskleidung inkl. deren Reinigung.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
3.7	Sonstiges Ausnahmen im Verpflegungsangebot Ausnahmen im Verpflegungsangebot (wie zum Bsp. das Angebot von lediglich einer Menülinie oder Lunchboxen) müssen mit der Auftraggeberin mindestens 48 Stunden im Vorfeld abgestimmt werden. Es dürfen keine Zusatzkosten für die Auftraggeberin entstehen. Anforderungen an das Personal des Auftragnehmers Der Auftragnehmer darf nur Küchenpersonal einsetzen, das alle gesetzlichen Hygiene-Schulungen nachweisen kann. Des Weiteren muss der Auftragnehmer sicherstellen, dass das Verhalten und die Kommunikation seines Personals den Schutz der Tischgäste gewährleistet. Der Auftragnehmer muss Sorge dafür tragen, dass kein Tätigkeitsausschluss einschlägig vorbestrafter Personen gemäß § 72a des Sozialgesetzbuchs (SGB) - Achtes Buch (VIII) - Kinder- und Jugendhilfe - (Artikel 1 des Gesetzes vom 26. Juni 1990) bei seinem Personal vorliegt, dass das Schulgebäude z.B. zur Anlieferung, Ausgabe, Controlling etc. betreten muss. Des Weiteren muss der Auftragnehmer Sorge dafür tragen, dass sein Personal, das das Schulgebäude betreten muss und das nach dem 31. Dezember 1970 geboren ist, über einen ausreichenden Impfschutz gegen Masern oder eine Immunität gegen Masern verfügt gemäß § 20 Schutzimpfungen und andere Maßnahmen der spezifischen Prophylaxe des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG). Qualitätssicherung und Kommunikation Der Auftragnehmer ist mit Vertragsbeginn für die gesamte Vertragsdauer zur Vertragstreuen Zusammenarbeit mit der Auftraggeberin verpflichtet. Er muss mindestens zweimal pro Vertragsjahr an einem Gespräch teilnehmen, zu dem die Auftraggeberin einlädt. Gegenseitig müssen die verantwortlichen Ansprechpersonen namentlich benannt werden. Der Auftragnehmer muss für die Auftraggeberin und die Tischgäste eine serviceorientierte und regelhafte Kommunikation sicherstellen. Reklamationen und Mängel Reklamationen von Mängeln erfolgen durch die Auftraggeberin sofort. Bei Reklamationen bzgl. der Hygiene wird der zuständige Verbraucherschutz im Fachbereich Sicherheit und Ordnung der Stadt Mannheim informiert. Von der Auftraggeberin angezeigte Mängel muss der Auftragnehmer sofort und ohne zeitlichen Aufschub beseitigen. Als Mängel werden von der Auftraggeberin gemeldet: a.) Überschreiten der Lieferfristen an Verpflegungstagen, b.) Unterschreiten und Überschreiten von Temperaturen, c.) fehlerhafte Lieferungen (zum Bsp. bzgl. Mengen oder Komponenten), d.) Fremdkörper im Mittagessen und e.) Hygienemängel. Eine Nachregeneration oder Nachlieferung muss in jedem Fall erfolgen.		

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.- Nachlass (EUR)
	Verbote Verboten ist a.) der Einsatz von tierischer Gelatine, b.) der Einsatz von Produkten, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, c.) der Einsatz von koffeinhaltigen Getränken, Limonaden, Cola- und Fruchtsaftgetränken, Brausen, Nektaren, Obstsaften, Eistees, Energydrinks, Milchmodiggetränken, Light-Getränken und Sirup, d.) der Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln der Convenience-Stufe fünf, e.) der Einsatz von folgendem frischem Gemüse: Auberginen, Schlangen-Gurken, Paprika, Tomaten und Zucchini im Winter-Speiseplan in den Monaten Dezember, Januar und Februar, f.) der Einsatz von gentechnisch veränderten Lebensmitteln (auch Futtermittel bei tierischen Produkten) und der Einsatz von bestrahlten Produkten, g.) der Einsatz von Einzelverpackungen (Ausnahme Sonderkostessen), h.) die Herausnahme von Geräten der Auftraggeberin aus der Mensaküche, i.) das Einbringen von eigenen Geräten des Auftragnehmers, die bauliche Veränderungen in der Mensaküche nach sich ziehen, j.) das Aufstellen von Getränke- und Snack-Automaten und k.) die Untervermietung und Überlassung der Mensaküche an Dritte. Der Einsatz von Zusatzstoffen (wie zum Bsp. Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Verdickungsmittel, Antioxidationsmittel) und Farb- und Süßstoffen muss auf das Notwendigste beschränkt werden. Vermieden werden sollten in jedem Fall Reinigungsschäden in der Mensaküche und an den Geräten.		
Gruppe 3.1	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2026/2027 Nachlass (%) _____		
3.1.1	Mittagessen Schuljahr 2026/2027 Mittagessen für durchschnittlich 190 Tischgäste 2026/27 190 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 28.500 Mittagessen insgesamt	Menge: 28.500 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Nr.	Bezeichnung	Mengen- und Preisangaben	Gesamtbetrag netto inkl. Pos.-Nachlass (EUR)
Gruppe 3.2	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2027/2028 Nachlass (%) _____		
3.2.1	Mittagessen Schuljahr 2027/2028 Mittagessen für durchschnittlich 190 Tischgäste 2027/28 190 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 28.500 Mittagessen insgesamt	Menge: 28.500 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	
Gruppe 3.3	Hauptausführungszeitraum Schuljahr 2028/2029 Nachlass (%) _____		
3.3.1	Mittagessen Schuljahr 2028/2029 Mittagessen für durchschnittlich 190 Tischgäste 2028/29 190 Mittagessen pro Tag (x) 150 Verpflegungstage = 28.500 Mittagessen insgesamt	Menge: 28.500 Stück Preiseinheit: 1 Stück Nettopreis in Euro _____ USt.: 7 %, falls abweichend _____ % Nachlass (%) _____	

Skonto

Ein angebotenes Skonto wird nur berücksichtigt, wenn als Zahlungsziel mindestens 14 Tage angegeben werden!

1. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen
2. Gewährung von _____ % Skonto bei Zahlung innerhalb von _____ Tagen

Wertungsschema

Nr.	Bezeichnung	Antwort	Kriteriengewichtung
1	Preis		100 %

Angebot

Los	Kurzbezeichnung	Nachlass in %	Nettosumme inkl. Nachlass (EUR)	Bruttosumme inkl. Nachlass (EUR)
1	Friedrich-Ebert-G			
2	Liselotte-Gym, Pfingstberg-G+WR, Sandhofen-R			
3	Vogelstang-G			

Mit Unterzeichnung des Angebotes erkennt der Bieter die Forderungen und Angaben des Leistungsverzeichnisses an und bestätigt die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben.	Gesamtangebotssumme ohne USt. inkl. Nachlass (EUR):	
	Gesamtangebotssumme inkl. USt. und Nachlass (EUR):	