

**Ausschreibung von Dienstleistungskonzessionen für die
Bewirtschaftung von Schulmensen der Universi-
tätsstadt Tübingen sowie Versorgung der Schulkin-
der mit warmem bzw. kaltem Mittagessen**

Verdingungsunterlagen

Inhaltsverzeichnis

Bewerbungsbedingungen.....	1
I Vertragsgrundlagen.....	4
II Leistungsbeschreibung	14
III Zuschlagskriterien	21
IV Angebot.....	22
V Steckbriefe der schulspezifischen Charakteristika / Besonderheiten Leistungsbeschreibungen für die einzelnen Lose:.....	28
LOS 1 Grundschule Aischbach (Beispiel)	28
Anlage 1 Produktqualitäten nach Lebensmittelgruppen.....	34
Anlage 2 Lebensmittelhäufigkeiten – Anforderungen an den Speiseplan.....	35
Anlage 3 Portionsgrößen	36
Anlage 4 Aufgabenabgrenzung	37
Anlage 5 Bewertungsmatrix	38
Anlage 6 Beschreibung Probeverkostung für Cook & Chill bzw. Warmverpflegung.....	40
Anlage 7 Besichtigung der Küchen und Mensen vor Ort:	42

Bewerbungsbedingungen

für die Vergabe einer Dienstleistungskonzession zum Betrieb von Schulklassen sowie Versorgung der Schulkinder mit warmem bzw. kaltem Mittagessen

1. Mitteilungen von Unklarheiten in den Vergabeunterlagen

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bewerbers Unklarheiten, so hat er unverzüglich die Vergabestelle vor Angebotsabgabe in Textform darauf hinzuweisen.

2. Unzulässige Wettbewerbsbeschränkungen

Angebote von Bietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligen werden ausgeschlossen. Zur Bekämpfung von Wettbewerbsbeschränkungen hat der Bieter auf Verlangen Auskünfte darüber zu geben, ob und auf welche Art der Bieter wirtschaftlich und rechtlich mit Unternehmen verbunden ist.

3. Angebot

3.1. Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen.

3.2. Für die Abgabe des Angebots sind ausschließlich die beigelegten Angebotsformulare zu verwenden.

3.3. Das Angebot ist vollständig auszufüllen und zu unterzeichnen. Das Angebot ist schriftlich in verschlossenem Umschlag einzureichen. Dieser ist mit einem roten Aufkleber, der die Ausschreibung kennzeichnet, zu versehen. Auf anderem Weg übermittelte Angebote (z.B. per Telefax oder E-Mail) sind nicht zugelassen.

3.4. Berücksichtigung finden nur Produkte

- die ohne Anwendung von **Zwangsarbeit** hergestellt wurden, nach den ILO-Konventionen 29 und 105.

- Bei deren Herstellung allen beteiligten Personen (Arbeitgeber und Arbeitnehmer) das Recht auf **Vereinigungsfreiheit und Schutz des Vereinigungsrechts**, nach ILO-Konvention 87, sowie das **Recht auf Kollektivverhandlungen**, nach ILO-Konvention 98, gewährt wurden.
- Bei deren Herstellung männliche und weibliche Arbeitskräfte das **gleiche Entgelt** für gleichwertige Arbeit erhalten, entsprechend ILO-Konvention 100.
- Bei denen, die bei der Herstellung beteiligten Personen nach ILO-Konvention 111 **keine Diskriminierung** erfahren, ungeachtet von Rasse, Hautfarbe, Geschlecht, Glauben, politischer Meinung, Nationalität und sozialer Herkunft.
- Bei deren Herstellung nur Personen beteiligt waren, die nach ILO-Konvention 138 ein **Mindestalter** erreicht haben, bei dem die volle körperliche und geistige Entwicklung gesichert ist und die nicht mehr unter die gesetzliche Schulpflicht fallen.
- Die ohne schädliche **Kinderarbeit** im Sinne der ILO-Konvention 182 hergestellt wurden.

Bei Produkten, die in Asien, Afrika oder Lateinamerika hergestellt oder verarbeitet worden sind, ist dies durch die Zertifizierung einer unabhängigen Organisation oder eine entsprechende Selbstverpflichtung nachzuweisen.

- 3.5. Nicht unterschriebene Angebote werden ausgeschlossen.
- 3.6. Die Angebote sind bis Dienstag, den 05.04.2016, bei der Universitätsstadt Tübingen, Bei der Frucht-schranne 5, 72070 Tübingen, Frau Karle, Zimmer 23, einzureichen.
- 3.7. Die Zuschlagsfrist endet am Montag, den 20.06.2016. Bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist bleibt der Bieter an sein Angebot gebunden.
- 3.8. Der Auftraggeber behält sich vor, die Lose einzeln zu vergeben. Ein Bieter kann auf ein oder mehrere Lose Angebote abgeben. Ein Bieter kann nur ein Angebot pro Los abgeben.
- 3.9. Alle Preise sind in Euro mit höchstens zwei Nachkommastellen anzugeben. Die Preise sind mit Umsatzsteuer anzugeben.

- 3.10. Preisnachlässe sind für Jahres-Abonnements vorgesehen und an der dafür vorgesehenen Stelle im Angebotsformular anzugeben.

4. Nebenangebote

Nebenangebote sind nicht zugelassen.

5. Bewertung

- 5.1. Die Bewertung der Angebote erfolgt gemäß des Kriterienkatalogs (III) und der Bewertungsmatrix aus Anlage 5. Die Beschreibung der Probeverkostung kann der Anlage 6 entnommen werden.
- 5.2. Für die Bewertung des Preises ist der Preis pro Schüler-Essen mit zwei Nachtischen / Woche ausschlaggebend.
- 5.3. Es wird die Angabe von Preisen für Jahres-Abonnements für 1 bis 5 Tage / Woche sowie für die Ferienbetreuung (wo angeboten) und Erwachsenenportionen verlangt. Angebote, in denen diese Preise nicht angegeben sind, werden von der Wertung ausgeschlossen.

6. Zuschlag

Den Zuschlag erhält der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl. Bei gleicher Gesamtpunktzahl erhält der Bieter mit der höheren Bewertung des Probeessens den Zuschlag, bei Punktgleichheit entscheidet das Los.

I Vertragsgrundlagen

1. Vertragsbestandteile

Bestandteile des Vertrags sind in nachstehender Reihenfolge:

- Die Leistungsbeschreibung (II) mit Preisangebot
- Die Besonderen Vertragsbedingungen Teil 1 (Nr. 2).
- Die Besonderen Vertragsbedingungen Teil 2 (Nr. 3).
- Anlage 1 Produktqualitäten nach Lebensmittelgruppen
- Anlage 2 Lebensmittelhäufigkeiten- Anforderungen an den Speiseplan
- Anlage 3 Portionsgrößen
- Anlage 4 Aufgabenabgrenzung – Beschaffung von Verbrauchsmaterial
- DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Anforderungen an den Speiseplan
- Für Dienstleistungen gelten zusätzlich die Besonderen Vertragsbedingungen zur Erfüllung der Tariftreue- und Mindestentgeltverpflichtungen nach dem Tariftreue- und Mindestlohngesetz für öffentliche Aufträge in Baden-Württemberg.
- Die Zusätzlichen Vertragsbedingungen für die Ausführungen von Leistungen – EVM (L) ZVB - in der aktuellen Fassung.
- Die Allgemeinen Bedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL Teil B).

2. Besondere Vertragsbedingungen Teil 1

2.1. Vertragslaufzeit

01.09.2016 – 31.08.2020 mit Option zur Verlängerung bis 31.08.2021 zu gleichen Bedingungen.

2.2. Gewährleistung

Jede Abweichung vom Angebot berechtigt den Auftraggeber, die Leistung zurückzuweisen. Für die Kosten, die durch die Beanstandung entstehen, haftet der Auftragnehmer.

Nur bei Liefervertrag:

2.3. Lieferung

- 2.3.1. Die Anlieferung des Essens erfolgt frei Verwendungsstelle.
- 2.3.2. Kalt angeliefertes Essen muss bis mindestens 2 Stunden vor dem Essensbeginn (siehe Steckbrief) in der Küche der Schule angeliefert worden sein. Warm anzulieferndes Essen muss bis 15 Minuten vor Essensbeginn (siehe Steckbrief) vor Ort sein.
- 2.3.3. Auf Einmalverpackungen soll nach Möglichkeit verzichtet werden. Präferiert wird die Anlieferung in GN-Edelstahl-Behältern.

3. Besondere Vertragsbedingungen Teil 2

3.1. Art und Umfang der Leistungen

3.1.1. Der Auftragnehmer verpflichtet sich an allen Schultagen, an denen die Schule eine Mittagsverpflegung anbietet, die Versorgung mit einer warmen Mittagsmahlzeit sicher zu stellen. Grundlage für die Bewirtschaftung sind

- die in den Anlagen aufgeführten Beschreibungen zur Ausführung entsprechend den Kostarten und der im Leistungsverzeichnis und in der Leistungsbeschreibung angegebenen Tätigkeiten
- die in der Leistungsbeschreibung festgelegten Speisenangebote unter der Berücksichtigung der entsprechenden Kostarten.

Nur Grundschulen:

3.1.2. In einigen Grundschulen wird teilweise in den Schulferien ein Tagesbetreuungsangebot mit Mittagessen angeboten (siehe Steckbriefe der Schulen). Dieses ist vom Auftragnehmer anzubieten.

3.2. Allgemeine Pflichten des Auftragnehmers

3.2.1. Die Übertragung der Dienstleistungen im gastronomischen Bereich aus diesem Auftrag an Nachunternehmer ist nicht gestattet.

3.2.2. Die ausgehändigten Schlüssel für das zu betreibende Objekt sind nach Vertragsablauf dem Auftraggeber auszuhändigen.

3.3. Allgemeine Pflichten des Auftraggebers

3.3.1. Der Unterhalt der Räume und der Einrichtung obliegt dem Auftraggeber.

3.3.2. Ersatzbeschaffungen und Reparaturen gehen zu Lasten des Auftragnehmers, wenn diese durch schuldhaftes Verhalten des Auftragnehmers oder seines Personals verursacht worden sind. Die Beweislast liegt beim Auftragnehmer.

3.4. Einhaltung von Vorschriften

3.4.1. Für den Einkauf, die Produktion der Speisen, die Verpackung sowie die Auslieferung der Ware gelten, neben allen für den Bereich der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung sowie das Inverkehrbringen von Speisen gültigen Rechtsvorschriften, grundlegend u.a. die folgend genannten Verordnungen zur Sicherstellung der hygienischen Qualität:

- Vorgaben und Dokumentationen nach HACCP und LMHV
- VO (EG) Nr. 178/2002 – EU-Basis-Verordnung
- VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - VO (EG) Nr. 16/2012 mit spezifischen Hygienevorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - VO (EG) Nr. 1169/2011 über die Kennzeichnung von Lebensmitteln.
- 3.4.2. Der Auftragnehmer erklärt sein Einverständnis, dass Hygienekontrollen und Abklatschproben in sämtlichen Bereichen, ohne Voranmeldung, durch den Auftraggeber veranlasst und durchgeführt werden können. Die Kosten hierfür trägt der Auftragnehmer.
- 3.4.3. Bei sämtlichen angebotenen Speisen müssen die Zusatzstoffe / Inhaltsstoffe und Allergene im Speiseplanausgewiesen werden (Lebensmittelkennzeichnung).
- 3.4.4. Unfallverhütungsvorschriften sind ebenso einzuhalten wie die entsprechenden behördlichen Auflagen einschließlich der Gesundheitsuntersuchungen des eingesetzten Personals.

Nur Dienstleistungskonzession:

3.5. Personal, Aufsichten

- 3.5.1. Der Auftragnehmer wird die ihm übertragenen Aufgaben nur durch geeignete Arbeitskräfte ausführen lassen und während der Arbeit beaufsichtigen. Beanstandungen und Folgen aus einer Verletzung dieser Verpflichtung gehen zu Lasten des Auftragnehmers.
- 3.5.2. Der Auftraggeber oder die von ihm beauftragten Personen sind berechtigt, zwecks Überprüfung der Einhaltung der Hygienevorschriften und Qualitäten, Kontrollen vorzunehmen. Diese Kontrollen können unangekündigt oder in Absprache mit der Betriebsleitung des Auftragnehmers erfolgen.
- 3.5.3. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sein Personal zur Erfüllung der §§ 33-36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zu verpflichten. Personal, bei welchem eine ansteckende Krankheit im Sinne des IfSG festgestellt wurde, darf nicht bzw. erst nach ärztlicher Untersuchung und entsprechendem Nachweis in den Objekten des AG beschäftigt werden.
- 3.5.4. Arbeitskräfte, die unter einer Krankheit nach § 42 IfSG leiden oder dessen verdächtig sind, dürfen die Räume nicht betreten und Einrichtungen nicht benutzen, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes oder des Gesundheitsamtes eine Weiterverbreitung der Krankheit durch sie nicht mehr zu befürchten ist.
- 3.5.5. Nach § 43 IfSG müssen Personen, die in der Speisenzubereitung/-ausgabe beschäftigt sind, an einer Belehrung des Gesundheitsamtes teilgenommen haben. Der Auftragnehmer hat hierfür Bescheinigungen einzuholen. Die alle zwei Jahre notwendigen Nachschulungen / Belehrungen sind vom Auftragnehmer durchzuführen.
- 3.5.6. Der Auftragnehmer ist dafür verantwortlich, dass sein Personal die oben genannten Verpflichtungen einhält.

- 3.5.7. Auf Wunsch des Auftraggebers verpflichtet sich der Auftragnehmer auch ein polizeiliches Führungszeugnis vorzulegen.
- 3.5.8. Werden die dienstlichen Interessen des Auftraggebers durch den Auftragnehmer bzw. seiner Erfüllungsgehilfen beeinträchtigt oder stellt sich das Fehlen der fachlichen oder persönlichen Eignung des Auftragnehmers oder seiner Erfüllungsgehilfen heraus, so ist der Auftraggeber oder eine von ihm beauftragte Person berechtigt, die betreffende Person sofort des Hauses zu verweisen. Der Auftraggeber kann dem Auftragnehmer darüber hinaus verbieten, die betreffende Person weiterhin im Haus des Auftraggebers mit Arbeiten zu betrauen.
- 3.5.9. Um einen ordnungsgemäßen und einwandfreien Betrieb der gastronomischen Einrichtung sicherzustellen, hat der Auftragnehmer für das Objekt eine verantwortliche Person (Objektleiter/in) zu benennen, die mit dem Auftraggeber oder dessen Beauftragten eng zusammenarbeitet. Die verantwortliche Person fungiert als Ansprechperson und verpflichtet sich, die Speisepläne mit dem Auftraggeber abzustimmen. Soweit die Schulleitung es wünscht, wird sie an der Abstimmung beteiligt.
- 3.5.10. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass von seinen Mitarbeitenden keine betriebsfremden Personen ins Objekt mitgebracht werden. Hierbei sind auch die Kinder der Beschäftigten eingeschlossen. Weiterhin ist das Mitbringen von Tieren untersagt.

3.6. Erscheinungsbild des Auftragnehmers

- 3.6.1. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass alle von ihm eingesetzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine einheitliche, hygienisch einwandfreie und ansprechende Arbeitskleidung sowie Namensschilder tragen.
- 3.6.2. Der Speiseplan ist ansprechend zu gestalten und an dem mit der Schule vereinbarten Ort auszuhängen.

3.7. Entsorgung und Hygiene

- 3.7.1. Entsorgung der Lebensmittelreste:
Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Lebensmittelreste der Mittagessensversorgung auf eigene Rechnung entsprechend den geltenden Hygienevorschriften und den vom Auftragnehmer vorgehaltenen Kühlmöglichkeiten regelmäßig zu entsorgen. Er verpflichtet sich, geeignete Sammelbehälter für die Mittagessensreste mit gut verschließbarem Deckel bereit zu stellen.
- 3.7.2. Müll und wiederverwertbare Materialien:
Müll kann der Auftragnehmer über die Schule entsorgen. Wiederverwertbare Materialien, die im Zusammenhang mit dem Betrieb der Küchen anfallen, hat der Auftragnehmer auf eigene Rechnung dem Recycling zuzuführen.
- 3.7.3. Darüber hinaus ist eine umfassende hygienische Sorgfalt bei sämtlichen Arbeitsabläufen durch die Organisationsstruktur zu gewährleisten. Der Auftragnehmer hat wirkungsvolle Maßnahmen dafür vorzusehen, dass Fehler vermieden werden. Diese sind unter anderem:
- Einhaltung der einschlägigen Hygiene-Richtlinien
 - Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Regelmäßige Qualitätskontrollen und deren Dokumentation.

3.8. Reinigung

- 3.8.1. Die Räume werden in einem hygienisch einwandfreien Zustand übergeben.
- 3.8.2. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Räume und Geräte des gesamten Bereiches pfleglich zu behandeln und in sauberem, hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.
- 3.8.3. Dem Auftragnehmer obliegen die ordnungsgemäße Reinigung und der Betrieb der Küche, einschließlich der dazugehörigen Räume und Anlagen, inkl. Bodeneinläufe, Decken, Wände, Lampen. Der Auftragnehmer trägt Sorge dafür, dass die Küche nach den jeweiligen Ferien ordnungsgemäß in den Betrieb gehen kann. Die Reinigung des Speisesaals erfolgt durch eine externe Reinigung, die vom Auftraggeber beauftragt wird.
- 3.8.4. Vorbeugende Maßnahmen zur Bekämpfung von Ungeziefer werden nach Absprache mit dem Auftraggeber vom Auftragnehmer veranlasst. Die Kosten hierfür trägt der Auftragnehmer.

3.9. Hausrecht

In der Aufbereitungsküche und Ausgabestelle übt der Auftragnehmer das Hausrecht aus, wobei er die Interessen des Auftraggebers zu berücksichtigen hat.

3.10. Besichtigung durch den Auftraggeber

- 3.10.1. Der Auftragnehmer gestattet dem Auftraggeber oder der von Auftraggeber beauftragten Personen jederzeit, in Gegenwart des Auftragnehmers oder von dessen Beauftragten, sämtliche zur Verfügung gestellten Räume zu besichtigen.
- 3.10.2. Zur Kontrolle des gesamten Inventars legt der Auftragnehmer einmal jährlich zum Schuljahresende Inventarlisten an und legt diese dem Auftraggeber vor.

3.11. Schäden und Haftung

- 3.11.1. Der Auftragnehmer wird mit den für die Essenszubereitung und Ausgabe zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten und Einrichtungen sorgfältig umgehen und den Auftraggeber über auftretende Schäden sofort schriftlich informieren.
- 3.11.2. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, eine Haftpflicht-Schadenversicherung in Höhe von
- 3.000.000 € für Personen- und Sachschäden pro Schadensfall
 - 3.000.000 € für die gesetzliche Haftung aus Beschädigung oder Zerstörung durch Feuer und Explosion
 - 500.000 € für Bearbeitungsschäden pro Schadensfall
 - 300.000 € für Vermögensschäden pro Schadensfall
 - 100.000 € für den Verlust von Schlüsseln pro Schadensfall

abzuschließen und aufrechtzuerhalten.

- 3.11.3. Der Auftragnehmer hat für die ihm vom Auftraggeber zur Verfügung, Benutzung oder zu einem sonstigen Zweck überlassenen Sachen in seiner Haftpflichtversicherung das Risiko der gesetzlichen Haftung aus „Beschädigung oder Zerstörung durch Feuer und Explosion“ eingeschlossen. Die Höchstentschädigung hierfür beträgt 5.000.000 €.
- 3.11.4. Auch bei Ausfall der Küche durch Brand, Explosion oder durch Seuchen bzw. Krankheiten ist der Auftragnehmer verpflichtet, eine ordnungsgemäße Versorgung der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten.
- 3.11.5. Der Auftragnehmer haftet bei Verlust von ihm oder seinen Arbeitskräften anvertrauten Schlüsseln.
- 3.11.6. Der Auftraggeber haftet nicht für Entwendungen und Beschädigungen der vom Auftragnehmer oder seinem Personal in das Gebäude eingebrachten Sachen. Der Haftungsausschluss gilt nicht für Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit.
- 3.11.7. Der Auftraggeber ist berechtigt, bei Entstehen von Forderungen aus den vorstehenden Sachverhalten durch einfache Erklärung nach § 387 ff. BGB gegen Forderungen des AN aufzurechnen.
- 3.11.8. Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von etwaigen Schadenersatzansprüchen dritter Personen frei, soweit diese Ansprüche auf einer vom AN zu vertretenden Verletzung dieses Vertrages beruhen.
- 3.11.9. Der Auftragnehmer haftet für alle Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die dem Auftragnehmer nachweislich durch ihn oder seine Mitarbeiter bei der Erfüllung der vertraglichen Aufgaben infolge einer schuldhaften Verletzung dieses Vertrages entstehen. Ihm obliegt der Nachweis, dass er die Vertragsverletzung nicht zu vertreten hat.
- 3.11.10. Auf Verlangen des Auftraggebers ist eine Haftpflichtversicherung mit höheren Deckungssummen abzuschließen, wenn und soweit sich die bei Vertragsschluss versicherte Gefahr erhöht. Ergeben sich aus der Gefahrerhöhung erhöhte Versicherungsbeiträge, so hat den Erhöhungsbetrag diejenige Partei zu tragen, die die Gefahrerhöhung verursacht hat.

Grundschulen:

3.12. Bestell- und Abrechnungssystem

- 3.12.1. Der Auftragnehmer schließt mit den Sorgeberechtigten für jeweils ein Schuljahr einen Abonnementvertrag ab. Die Sorgeberechtigten können sich dabei entweder für alle Wochentage, an denen Essen angeboten wird oder für 1 bis 4 feste Wochentage entscheiden. Die Abrechnung für die Leistungen erfolgt durch den Auftragnehmer direkt mit den Sorgeberechtigten über ein bargeldloses Zahlungssystem.
- 3.12.2. Eine Änderung des Abonnements muss bei einer Veränderung der Stunden- und Betreuungspläne innerhalb eines Schuljahres möglich sein.

- 3.12.3. Ist ein Schüler / eine Schülerin mehr als fünf Wochentage in Folge vom Essen abgemeldet, besteht für die Sorgeberechtigten ein Anspruch auf Rückerstattung des Abonnementvertrags ab dem sechsten Abwesenheitstag für die darauffolgende Zeit.
- 3.12.4. Der Auftragnehmer erstellt Listen über die angemeldeten Abonnementverträge mit Namen der Schüler je Wochentag und stellt diese Listen der mensaverantwortlichen Person der jeweiligen Schule zur Verfügung.
- 3.12.5. Die mensaverantwortliche Person bestellt die gewünschten Essen bis spätestens Mittwoch für die jeweilige Folgeweche.
- 3.12.6. Für die Ferien schließen die Sorgeberechtigten separate Verträge mit dem Auftragnehmer ab.
- 3.12.7. Das Bestell- und das Bezahlssystem sind vom Anbieter bereitzustellen. Die Kosten für die Einrichtung und den Betrieb der Systeme trägt der Anbieter.

Nur Warmlieferung:

- 3.12.8. Abmeldungen müssen bis 8.00 Uhr des Ausgabetages möglich sein.

Weiterführende Schulen:

3.12. Bestell- und Abrechnungssystem

- 3.12.1. Die Abrechnung erfolgt durch den Auftragnehmer direkt mit den Schülern / Sorgeberechtigten über ein bargeldloses Bestellungs- und Zahlungssystem.
- 3.12.2. Die Online-Bestellung von Essen muss bis zum Mittwoch für die jeweils folgende Woche möglich sein. Es gibt darüber hinaus keine Verpflichtung der Schüler zum Essen.
- 3.12.3. Bestellvorgänge müssen tagesaktuell abrufbar sein.
- 3.12.4. Im Abrechnungssystem mit den Schülern / Sorgeberechtigten muss die Möglichkeit bestehen, unterschiedliche Preise zu hinterlegen (z.B. für Tübinger Schülerinnen und Schüler, für Besitzer von Bonuskarten etc.). Eine differenzierte Abrechnung entsprechend den hinterlegten differenzierten Preisen und dem Wohnort der Kinder muss ermöglicht werden.
- 3.12.5. Das System ist vom Anbieter bereitzustellen. Die Kosten für die Einrichtung und den Betrieb des Systems trägt der Anbieter.
- 3.12.6. Der Auftragnehmer ermöglicht den Schülern / Sorgeberechtigten für jeweils ein Schuljahr einen Abonnementvertrag abzuschließen. Die Schüler / Sorgeberechtigten können sich dabei entweder für alle Wochentage, an denen Essen angeboten wird, oder für 1 bis 4 feste Wochentage entscheiden.

- 3.12.7. Eine Änderung des Abonnements muss bei einer Veränderung der Stunden- und Betreuungspläne innerhalb eines Schuljahres möglich sein.
- 3.12.8. Ist ein Schüler / eine Schülerin mehr als fünf Wochentage in Folge vom Essen abgemeldet, besteht für die Schüler / Sorgeberechtigten ein Anspruch auf Rückerstattung des Abonnementvertrags ab dem sechsten Abwesenheitstag für die darauffolgende Zeit.

3.13. Abrechnung der Subvention

- 3.13.1. Die Stadt gewährt gegenüber den Schülern / Sorgeberechtigten pro Essen eine Subvention, über deren konkrete Höhe und Ausgestaltung jeweils der Gemeinderat der Universitätsstadt Tübingen entscheidet.
- 3.13.2. Die Stadt teilt dem Auftragnehmer die jeweils gültige Subventionsregelung mit. Der Auftragnehmer berechnet den Schülern / Sorgeberechtigten gegenüber den um den Subventionsbetrag reduzierten Preis.
- 3.13.3. Die Subvention wird dem Auftragnehmer von der Stadt auf Nachweis direkt ausgezahlt.
- 3.13.4. Die Rechnungsstellung erfolgt monatlich. Zusätzlich ist eine komprimierte Übersicht über die Anzahl der Teilnehmer, getrennt nach regulärem und vergünstigtem Essenspreis, vorzulegen.

3.14. Preisvereinbarung

- 3.14.1. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, das Mittagessen an die Schülerinnen und Schüler zu dem von ihm in seinem Angebot angegebenen Preis, abzüglich des jeweils geltenden Subventionsbetrages pro Essen der Universitätsstadt Tübingen, abzugeben.
- 3.14.2. Die Essensportion für die an der Mittagessensverpflegung teilnehmenden pädagogischen Fachkräfte (pädagogischer Teller) beträgt die Hälfte der Schulkind-Portion. Dafür ist der halbe Preis eines nicht subventionierten Schüleressens zu berechnen.
- 3.14.3. Eine zusätzliche schriftliche Preisvereinbarung erfolgt nicht.
- 3.14.4. Dem Auftragnehmer ist es freigestellt, Mittagessen an sonstige mit der Schule verbundene Personen (Lehrer, weitere Betreuungskräfte usw.) auf eigene Rechnung auszugeben.

3.15. Preisanpassung

- 3.15.1. Im Falle gesetzlicher Änderungen (z.B. Änderung des Mindestlohns, Erhöhung gesetzlicher Sozialaufwendungen während der Vertragslaufzeit) kann jede Partei einen Antrag auf Preisänderung stellen. Als Basis für die Berechnung der Preisanpassung gilt jeweils anteilmäßig der Lohnkostenanteil für sozialversicherungspflichtig und geringfügig Beschäftigte. Anträge des Auftragnehmers, die später als drei Monate nach Abschluss des Tarifvertrags bzw. nach Inkrafttreten der Änderung der gesetzlichen Sozialaufwendungen eingehen, können nur vom ersten Tag des Eingangsmonats an berücksichtigt werden. Diese Regelungen gelten für den AG entsprechend bei Lohnsenkungen bzw. Senkungen der Sozialaufwendungen.

3.15.2. Der veränderte Abgabepreis wird wirksam zum 1. des auf die Antragstellung folgenden Monats.

3.15.3. Kommt eine Einigung über den neuen Vertragspreis nicht zustande, so kann jeder Vertragspartner nach Ziffer 3.17.1. kündigen. Bis zum Ablauf des Vertrages gilt der zuletzt vereinbarte Preis weiter.

3.16. Datenschutz

Die allgemeinen datenschutzrechtlichen Anforderungen und Vorschriften sind gemäß dem deutschen Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) und dem Datenschutzgesetz des Landes Baden-Württemberg einzuhalten. Vom Auftragnehmer sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, um dies zu gewährleisten. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Verschwiegenheit bei persönlichen Daten. Auch bei Beendigung des Vertragsverhältnisses ist die Schweigepflicht einzuhalten.

3.17. Kündigung

3.17.1. Der Vertrag kann von beiden Vertragsparteien mit einer Frist von sechs Monaten zum Monatsende gekündigt werden.

3.17.2. Unabhängig davon ist der Auftraggeber berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund fristlos zu kündigen. Als wichtiger Grund gilt insbesondere

- nachhaltig vertragswidriges Verhalten.
- wenn es der Auftragnehmer trotz eines schriftlichen Hinweises unterlässt, die ihm mitgeteilten Verstöße gegen die Vertragsbestimmungen unverzüglich und auf Dauer abzustellen.
- wenn der Auftragnehmer sich an wettbewerbsbeschränkenden Absprachen (§ 1 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen) beteiligt hat.
- wenn der Auftragnehmer Personen, die auf Seiten des Auftraggeber mit der Vorbereitung, dem Abschluss, der Durchführung oder der Kontrolle des Vertrages befasst sind, mit Rücksicht auf ihre Zugehörigkeit zum Auftraggeber Vorteile angeboten, versprochen oder gewährt hat.
- wenn über das Vermögen des Auftragnehmer Antrag auf Eröffnung des Konkurs- oder Vergleichsverfahrens gestellt wird.
- wenn der Auftragnehmer den für ihn gültigen Lohn- und Rahmentarifvertrag nicht anwendet.
- wenn der Auftragnehmer die Arbeitsschutzbestimmungen nicht anwendet.
- wenn der Auftragnehmer gegen die Bestimmungen des Ausländerrechts verstößt.
- wenn der Auftragnehmer die steuerlichen und sozialversicherungsrechtlichen Pflichten nicht erfüllt.
- wenn der Auftragnehmer nicht bis spätestens zur Aufnahme der Speisenversorgung die nach Ziff. 3.11.2 geforderten Versicherungsnachweise vorgelegt hat.

3.17.3. Jede Kündigung bedarf der Schriftform.

3.18. Änderungen des Vertrages

3.18.1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform – diese müssen mit dem Auftraggeber abgestimmt werden.

3.18.2. Die Schulleitung ist nicht berechtigt, Änderungen und Ergänzungen vorzunehmen.

3.18.3. Die etwaige Nichtigkeit einer oder mehrerer Bestimmungen berührt nicht die Wirksamkeit der Übrigen.

3.19. Forderungsabtretung / Rechtsübertragung

Keine der Parteien wird Rechte aus diesem Vertrag ohne Zustimmung der anderen Vertragsparteien übertragen.

3.20. Sonstige Vereinbarungen

Elterninformationen (Schreiben, etc.) dürfen nur in Absprache mit dem Auftraggeber herausgegeben werden. Diese sind vorab einzureichen und können erst nach schriftlicher Freigabe den Eltern zugesandt werden.

3.21. Gerichtsstand

Gerichtsstand für beide Vertragspartner ist Tübingen.

II Leistungsbeschreibung

1. Allgemeine Regelungen

1.1. Leistungen des Auftragnehmers für den Mensabetrieb

Generell

- (1) Anlieferung des bestellten [warmen/kalten] Essens.
- (2) Einhaltung der spezifischen gesetzlichen und behördlichen Richtlinien, Vorgaben und Dokumentationen nach LMHV/HACCP. Dies gilt auch für die Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, die am 01.01.2006 in Kraft getreten ist.
- (3) Organisation und Übernahme der Kosten für die Nassmüllentsorgung

Nur Dienstleistungskonzession

- (4) Annahme und Kontrolle der gelieferten Speisen auf Vollständigkeit (Bestellmenge = Liefermenge).
- (5) Kontrolle der gelieferten Speisen auf Temperatur und hygienischen Zustand (gemäß den Vorschriften LMHV und HACCP) und auf Qualität.
- (6) Es ist hierbei unbedingt auf die Sicherung / Einhaltung der Kühlkette zu achten. Das angelieferte Essen ist, wenn erforderlich, in Kühlschränke / Tiefkühlschränke einzuräumen.
- (7) Diese Vorgänge sind schriftlich zu protokollieren und können durch Vertreter des Auftraggebers jederzeit eingesehen werden.
- (8) Fach- und sachgerechte Endzubereitung der Speisen.
- (9) Sichtreinigung des Wasserspenders.
- (10) Reinigung der Transportbehälter.
- (11) Reinigung der Tische vor und nach jeder Essensschicht. Abwischen der Tische in der Mensa zwischen den Essensschichten. Notwendige Sofort-Entfernung von spontanen Grobverschmutzungen im Mensabereich.
- (12) Rücknahme, Spülen und Wegräumen des Geschirrs.
- (13) Reinigung des Inventars der Küche und der Vorratsräume, die sich im Küchenbereich befinden oder dem Küchenbereich zugeordnet sind sowie alle weiteren Arbeiten, die einen geregelten Serviceablauf gewährleisten.

- (14) Reinigung der Küche, Bereitstellung der Reinigungsmittel, Reinigung der Wände und Böden in der Küche entsprechend den Hygienevorgaben. Reinigung der Abfalleimer für die Küche.
- (15) Beschaffung von Verbrauchsmaterialien entsprechend Anlage 4.
- (16) Die Verkehrssicherungspflicht obliegt dem Auftragnehmer.
Notwendige Wartungen, Instandhaltungen oder Schäden sind dem Auftraggeber umgehend zu melden. Innerhalb der Mensaküche mit allen Nebenräumen und in Bezug auf alle Geräte und sonstige Einrichtungsgegenstände, auch soweit diese im Eigentum der Stadt oder Dritter stehen, obliegt die Verkehrssicherungspflicht dem Auftragnehmer. Der Auftragnehmer hat durch seine Beauftragten die Räume, Geräte und sonstigen Einrichtungsgegenstände jeweils vor der Inbetriebnahme auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen. Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass schadhafte Geräte und sonstige schadhafte Einrichtungen nicht benutzt und umgehend entfernt werden.

Grundschulen

- (17) Bestückung des Servierwagens mit Tellern, Nachschüsseln, Gläsern, Besteck und Vorlegebesteck.
- (18) Servieren des Essens in Schüsseln u.Ä. auf die Tische.
- (19) Befüllen der Wasserkannen und Aufstellen auf den Tischen.

Weiterführende Schulen

- (20) Bestückung der Ausgabetheke mit den gelieferten Speisen.
- (21) Portionierung und Ausgabe der Speisen.

1.2. Leistungen des Auftraggebers

- (1) Reinigung der Lüftungsanlagen, der Fenster und Decken, Reinigung der Personaltoiletten, Umkleieräume, der Reinigung der Fenster im Küchenbereich.
- (2) Turnusmäßige Unterhaltsreinigung des Speiseraums incl. Fenster.
- (3) Wartung, Instandhaltung und Ersatzbeschaffung der Küche einschließlich der technischen Geräte.

2. Speiseversorgung

2.1. Zusammensetzung der Mahlzeiten

Maßstab für die Leistung bei Speiseplangestaltung, Lebensmittelauswahl und Portionsgrößen sind die DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung, 4. Auflage 2014". www.schuleplusessen.de ; www.inform.de;

Dies bedeutet grundsätzlich:

- **reichlich** pflanzliche Lebensmittel

- **mäßig** tierische Lebensmittel
 - **sparsam** fettreiche Lebensmittel, Zucker und Süßwaren
 - **verboten** ist Alkohol in jeder Form
 - **nicht verwendet** werden gentechnisch veränderte Lebensmittel
 - **nicht erwünscht** sind Geschmacksverstärker (Glutamat), künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkoholen (z.B. Xylit, Sorbit, Mannit, ...).
-
- (1) Produktqualitäten und Häufigkeiten von Lebensmitteln im Speiseplan je Menülinie richten sich nach Anlagen 1 und 2.
 - (2) Die Speiseplangestaltung muss ernährungsphysiologisch ausgewogen und auf Schüler angepasst sein. Die Gestaltung des Speiseplans ist eindeutig, klar und altersgerecht. Nicht eindeutige Bezeichnungen (z.B. Raupenpudding) sind zu erläutern, ebenso klassische Garnituren wie z.B. „Jäger Art“ (mit Pilzen in Rahmsauce).
 - (3) Der Speiseplan ist der Saison anzupassen.
 - (4) Die angebotenen Menüs wechseln täglich und wiederholen sich unter Berücksichtigung der saisonalen Besonderheiten frühestens nach acht Wochen.
 - (5) Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speiseplan erläutert sein.
 - (6) Ethnische und religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen, z.B. muss bei Bedarf bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte bzw. ein vegetarisches Gericht angeboten werden
 - (7) Bei ovo-lacto-vegetarischen Gerichten ist auf adäquaten Ersatz von Fleisch für die von der DGE empfohlene Zufuhr von Eiweiß-, Vitaminen und Eisen zu achten.
 - (8) Regionale Gerichte (z.B. Spätzle) sowie Gerichte aus anderen Kulturkreisen (z.B. Couscous) werden berücksichtigt.
 - (9) Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder anderen krankheitsbedingten Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl sollen ein spezielles gleichwertiges Essen bekommen. Gewährleistet werden müssen glutenfreie und lactosefreie Angebote.
 - (10) Es wird zwei Mal wöchentlich ein Nachtisch angeboten. Dieser soll in der Regel aus zubereiteten Desserts, Pudding, Milchprodukten oder frischem Obst bestehen. Einzeln verpackte Fertigdesserts und süße Riegel werden nicht eingesetzt. Die Tage, an denen Nachtisch angeboten wird, müssen turnusmäßig innerhalb der Wochentage wechseln. Nach Entscheidung der Schule wird täglich Nachtisch, wie oben beschrieben, angeboten.
 - (11) Die Speisepläne müssen den Schulen zwei Wochen vor Ausgabe des Essens vorliegen, damit nach Absprache noch Änderungen vorgenommen werden können.

- (12) Eventuelle Förderprogramme der EU, des Bundes oder des Landes sind zu berücksichtigen (z.B. EU-Schulmilchprogramm).

2.2. Portionsgrößen

- (1) Die Portionsgrößen sind Anlage 3 zu entnehmen.
- (2) Nachschlag bei Beilagen muss möglich sein.
- (3) Die Essensportion für die an der Mittagessensverpflegung teilnehmenden pädagogischen Fachkräfte (pädagogischer Teller) beträgt die Hälfte der Schulkind-Portion.

3. Wareneinkauf

- (1) Mindestens 10 % der Lebensmittel, gemessen am monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg, müssen aus ökologischer Erzeugung stammen. Als monetärer Wareneinsatz gilt der Bruttopreis für die vom jeweiligen Schulobjekt bezogenen Komponenten. Die Bio-Zutaten müssen der EG-Ökoverordnung Nr. 834/2007 entsprechen und entsprechend zertifiziert sein. Der Auftragnehmer nimmt bezüglich der Verwertung der ökologisch erzeugten Lebensmittel am Kontrollverfahren der EG-Ökoverordnung teil.
- (2) Regionale und saisonale Gesichtspunkte sind unbedingt zu beachten. Dies bedeutet für die Belieferung des Auftraggebers, dass Obst und Gemüse möglichst dann gekauft werden, wenn sie in der jeweiligen Region des Auftragnehmers geerntet werden können. Darüber hinaus soll kurzen Transportwegen bei der Beschaffung eine hohe Bedeutung beigemessen werden. Das bedeutet zum Beispiel, dass Obst, Gemüse, Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte sowie Getreide und Getreideprodukte wenn möglich in der Region erzeugt und eingekauft werden. Hierbei beschreibt „Region“ möglichst einen Umkreis von maximal 100 km um den Produktionsstandort des Auftragnehmers. Die Herkunft aller Produkte muss auf Wunsch des Auftraggebers nachgewiesen werden und lückenlos nachvollziehbar sein.
- (3) Beim Wareneinkauf sind fair gehandelte Produkte gewünscht.

Nur für Lieferung:

Die Standzeiten von der Zubereitung/Erwärmung bis zur Ausgabe dürfen 2 Stunden nicht überschreiten. Die Kühl- oder Wärmekette darf nicht unterbrochen werden.

4. Verpflegungssystem

Die Produktion des Mittagessens erfolgt im Cook & Chill - Verfahren.

Grundschulen

- (1) Die mensaverantwortliche Person, die das Mittagessen für die Kinder auswählt und bestellt, muss aus mindestens drei unterschiedlichen Gerichten im Speiseplan auswählen können. Täglich ist ein ovo-lacto-

vegetarisches Gericht im Angebot. Durch die mensaverantwortliche Person werden maximal zwei verschiedene Gerichte ausgesucht und bestellt.

- (2) Es wird in Tischgemeinschaften gegessen, dazu wird das Essen in Schüsseln u.Ä. auf die Tische serviert

Ferienbetreuung in den Grundschulen

Für die Ferienbetreuung werden im Speiseplan mindestens zwei Gerichte angeboten. Generell werden in der Ferienbetreuung kein Schweinefleisch und kein Nachtisch angeboten. Die für die Ferienbetreuung verantwortliche Person wählt ein Gericht aus und teilt dem Auftragnehmer die Anzahl der Portionen rechtzeitig mit. In den Sommerferien findet zwei Mal pro Woche, in den übrigen Ferien ein Mal pro Woche, ein Wandertag statt. Der Auftragnehmer stellt für diese Tage ein Lunchpaket zur Verfügung. Für das Essen in der Ferienbetreuung gelten die gleichen Qualitätsstandards wie für das tägliche Mittagessen.

Weiterführende Schulen

- (1) Das Essen wird von den Schülern / Eltern im Voraus bestellt.
- (2) Es müssen mindestens zwei Menülinien zur Auswahl angeboten werden. Diese müssen sich in allen Komponenten unterscheiden. Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot.
- (3) Die Essensausgabe erfolgt über eine Ausgabetheke im Tablettsystem.

Mensa Uhlandstraße

- (1) Die Schüler erhalten Einlass über ein bargeldloses Abrechnungssystem und können ohne Vorbestellung am Essen teilnehmen.
- (2) Die Zutrittskontrolle übernehmen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Mensa-Aufsicht.
- (3) Die Schüler haben im Mensabereich nach Einlass freie Auswahl und können sich bis auf die Hauptkomponente des Tagesessens ohne Mengenbeschränkung frei bedienen („all you can eat“). Die Schüler dürfen kein Essen aus der Mensa nach außen nehmen.
- (4) Die Schüler bedienen sich im EG nach dem Zugang durch die Eingangsstation an den Stationen, die beiden Hauptgerichte werden ausgegeben.
- (5) Folgende Stationen müssen angeboten werden:
 - Ein Tagesgericht
 - Wok oder ein weiteres Tagesgericht
 - Eine Pizza- / Snackstation mit Trendgerichten
 - Salatbar mit verschiedenen Salatsorten, Rohkost, Dressing
 - Station mit Nudeln und glutenfreier Alternative und zwei Soßen
 - Dessertstand, vorwiegend mit Frucht-, Milchprodukten, frischem Obst

II Leistungsbeschreibung

Am Freitag kann alternativ zu diesem Angebot ein Buffet angeboten werden.

5. Sonstiges

- (1) Der Speiseplan für die folgende Woche wird 3 Tage vor Gültigkeit veröffentlicht, bei Vollcatering wird er darüber hinaus im Speisesaal, in der Aula und im Sekretariat durch den Auftragnehmer verteilt bzw. ausgehängt.
- (2) Zusatzverkäufe über die üblichen beschriebenen Mahlzeiten (z.B. belegte Brötchen, Eis, Süßigkeiten etc.) hinaus sind grundsätzlich nicht möglich.

Mensa Uhlandstraße

Die räumlichen Voraussetzungen für eine Erweiterung des Angebots sind gegeben.

6. Zusammenarbeit und Kommunikation

- (1) Qualitätssicherungsgespräche mit Schulleitung und Auftraggeber finden im 1. Quartal nach Vertragsbeginn, danach halbjährlich statt. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, daran teilzunehmen. An jedem Termin ist seitens des Auftragnehmers der Speiseplan für den kommenden Monat der Schulleitung und der Vertretung des Auftraggebers vorzulegen.
- (2) Auf Wunsch des Auftragnehmers oder auf Wunsch des Auftraggebers werden weitere Gesprächstermine ermöglicht.
- (3) Auf Wunsch des Auftraggebers führt der Auftragnehmer (schriftliche) Kundenbefragungen durch und teilt die Ergebnisse der Schulleitung und dem Auftraggeber mit.
- (4) Die Inhalte der Kundenbefragung sind im Vorfeld mit der Schulleitung und dem Auftraggeber abzustimmen.

7. Service

Das Personal ist so zu bemessen, dass ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist.

III Zuschlagskriterien

1. KO-Kriterien

1.1. Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards

Bestätigung, dass die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in der aktuellen Fassung eingehalten werden.

1.2. Bio-Anteil

Bestätigung, dass gemäß Leistungsbeschreibung (Teil II, Ziffer 3.1.) mindestens 10 % der Speiseprodukte aus biologischer Erzeugung stammen.

1.3. 6-Wochen-Speiseplan (Muster)

Bestätigung, dass ein 6-Wochen-Speiseplan (Muster), welcher den Anforderungen an die Lebensmittelqualität und -quantität sowie den Vorgaben zur Speiseplangestaltung gemäß Leistungsbeschreibung entsprechen, dem Angebot beigelegt wurde.

1.4. Verpflichtung Tariftreue und Mindestentgelt

Verpflichtung, die gesetzlichen Bestimmungen des Tariftreue- und Mindestlohnengesetz für öffentliche Aufträge in Baden-Württemberg einhalten, siehe beigelegte Verpflichtungserklärung.

2. Bewertungskriterien (Gesamtpunktzahl maximal 100)

2.1. Preis (Maximalpunktzahl 30)

Der günstigste Preis erhält 30 Punkte. Die weiteren Preise werden entsprechend ins Verhältnis gesetzt: Niedrigster Preis multipliziert mit 30 dividiert durch den Angebotspreis. Es wird auf zwei Nachkommastellen gerundet.

2.2. Probeverkostung (Maximalpunktzahl 70)

Zum Probeessen werden die sechs Bieter zugelassen, welche die höchste Punktzahl nach Nr. III 2.1. erhalten haben (somit die sechs preisgünstigsten Bieter).

Die Bewertung erfolgt nach der Bewertungsmatrix für das Probeessen aus Anlage 6. Pro Komponente sind maximal 20 Bewertungspunkte erreichbar. Die pro Komponente erreichbaren Bewertungspunkte werden ins Verhältnis zur Punktzahl der Komponenten gesetzt. Daraus ergibt sich der Punktwert für die Komponente. Die pro Komponente erreichten Bewertungspunkte werden mit dem Punktwert multipliziert. Die so erreichten Punkte werden für alle Komponenten addiert (vgl. Bewertungsmatrix in Anlage 5).

IV Angebot

Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards

Hiermit bestätige/n ich/wir, dass die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in der aktuellen Fassung eingehalten werden.

☐ ja ☐ nein

Bio-Anteil

Hiermit bestätige/n ich/wir, dass gemäß Leistungsbeschreibung (Teil II, Ziffer 3.1.) mindestens 10 % der Speiseprodukte aus biologischer Erzeugung stammen.

☐ ja ☐ nein

6-Wochen-Speiseplan (Muster)

Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir einen 6-Wochen-Speiseplan (Muster), welcher den Anforderungen an die Lebensmittelqualität und -quantität sowie den Vorgaben zur Speiseplangestaltung gemäß Leistungsbeschreibung entsprechen, dem Angebot beigefügt habe/n.

☐ ja ☐ nein

Verpflichtung Tariftreue und Mindestentgelt

☐ ja ☐ nein

Ich/wir verpflichte/n mich/uns, dass ich/wir die gesetzlichen Bestimmungen des Tariftreue- und Mindestlohnengesetz für öffentliche Aufträge in Baden-Württemberg einhalte/n, siehe beigefügte Verpflichtungserklärung.

Grundschulen

Die Sorgeberechtigten schließen Jahres-Abonnements mit dem Auftragnehmer ab. Gerechnet wird mit 183 Schultagen und 11 Zahlungsmonaten (August ist frei). Es wird davon ausgegangen, dass für fest angemeldete Essens-Abonnements ein Abschlag gewährt wird. Die Höhe des Abschlags, den Sie auf ein Abonnement gewähren, geben Sie bitte im Angebot an.

Der Tagesabonnementpreis errechnet sich nach folgender Formel:

$$\text{Tagesabonnementpreis} = \text{Preis Einzelessen} \times \text{tatsächliche Schultage je Schuljahr (183)} \times \text{prozentualer Abschlag} / 11 \text{ Zahlungsperioden} / 5 \text{ Wochentage}$$

Der zu wertende Preis ist der Brutto-Preis inkl. Umsatzsteuer und ohne Abzug einer Subvention für ein einzelnes Schüler-Essen bei zwei Desserts / Woche.

Preis / Schüler-Essen (zwei Desserts / Woche)

____,____ Euro

IV Angebot

Abschlag	_____ %
Abopreis 1 Tag	_____,__ Euro
Abopreis 2 Tage	_____,__ Euro
Abopreis 3 Tage	_____,__ Euro
Abopreis 4 Tage	_____,__ Euro
Abopreis 5 Tage	_____,__ Euro

Die Schule kann, bei Bedarf, tägliches Dessert anfordern. Für diesen Fall gilt folgender Preis:

Preis / Schüler-Essen (tägliches Dessert)	_____.__ Euro
Abschlag	_____ %
Abopreis 1 Tag	_____,__ Euro
Abopreis 2 Tage	_____,__ Euro
Abopreis 3 Tage	_____,__ Euro
Abopreis 4 Tage	_____,__ Euro
Abopreis 5 Tage	_____,__ Euro

Darüber hinaus können auch Lehrer und weitere Betreuungskräfte am Essen teilnehmen. Für diese wird eine Erwachsenen-Portion berechnet.

Preis / Erwachsenen-Essen (zwei Desserts / Woche)	_____,__ Euro
Preis / Erwachsenen-Essen (tägliches Dessert)	_____,__ Euro

Für die Ferienbetreuung gilt folgender Preis / Tag	_____,__ Euro
--	---------------

Weiterführende Schulen

Der zu wertende Preis ist der Brutto-Preis inkl. Umsatzsteuer und ohne Abzug einer Subvention für ein einzelnes Schüler-Essen bei zwei Desserts / Woche.

Preis / Schüler-Essen (zwei Desserts / Woche) _____, ____ Euro

Die Schule kann, bei Bedarf, fünf mal in der Woche Dessert anfordern. Für diesen Fall gilt folgender Preis:

Preis / Schüler-Essen (tägliches Dessert) _____, ____ Euro

Die Sorgeberechtigten können Jahres- Abonnements mit dem Auftragnehmer abschließen. Gerechnet wird mit 183 Schultagen und 11 Zahlungsmonaten (August ist frei). Es wird davon ausgegangen, dass für fest angemeldete Essens- Abonnements ein Abschlag gewährt wird. Die Höhe des Abschlags, den Sie auf ein Abonnement gewähren, geben Sie bitte im Angebot an.

Der Tagesabonnementpreis errechnet sich nach folgender Formel:

Tagesabonnementpreis = Preis Einzelessen x tatsächliche Schultage je Schuljahr (183) x prozentualer Abschlag / 11 Zahlungsperioden / 5 Wochentage.

Preis / Schüler-Essen (zwei Desserts / Woche) _____, ____ Euro

Abschlag _____ %

Abopreis 1 Tag _____, ____ Euro

Abopreis 2 Tage _____, ____ Euro

Abopreis 3 Tage _____, ____ Euro

Abopreis 4 Tage _____, ____ Euro

Abopreis 5 Tage _____, ____ Euro

Preis / Schüler-Essen (tägliches Dessert) _____, ____ Euro

Abschlag _____ %

Abopreis 1 Tag _____, ____ Euro

IV Angebot

Abopreis 2 Tage _____ Euro

Abopreis 3 Tage _____ Euro

Abopreis 4 Tage _____ Euro

Abopreis 5 Tage _____ Euro

Darüber hinaus können auch Lehrer und weitere Betreuungskräfte am Essen teilnehmen. Für diese wird eine Erwachsenen-Portion berechnet.

Preis / Erwachsenen-Essen (zwei Desserts / Woche) _____ Euro

Preis / Erwachsenen-Essen (tägliches Dessert) _____ Euro

Verpflichtungserklärung zum Mindestentgelt

zur Tariftreue und Mindestentlohnung für Bau- und Dienstleistungen nach den Vorgaben des Tariftreue- und Mindestlohngesetzes für öffentliche Aufträge in Baden-Württemberg (Landestariftreue- und Mindestlohngesetz - LTMG)

Ich erkläre / Wir erklären, dass

- ☐ meinen / unseren Beschäftigten (mit Ausnahme der Auszubildenden) bei der Ausführung der Leistung ein Entgelt von mindestens 8,50 Euro (brutto) pro Stunde bezahlt wird
oder
- ☐ mein / unser Unternehmen in einem anderen Mitgliedstaat der EU ansässig ist und die Leistung ausschließlich im EU-Ausland mit dort tätigen Beschäftigten ausgeführt wird.

Zutreffendes bitte ankreuzen.

- ich mir / wir uns

- ☐ von einem von mir / uns beauftragten Nachunternehmen oder beauftragten Verleihunternehmen eine Verpflichtungserklärung im vorstehenden Sinne ebenso abgeben lasse / lassen wie für alle weiteren Nachunternehmen und Verleihunternehmen der Nachunternehmen und Verleihunternehmen und diese dann dem öffentlichen Auftraggeber vorlege(n);
oder
- ☐ von einem von mir / uns beauftragten Nachunternehmen eine schriftliche Versicherung geben lasse / lassen, dass dieses den Auftrag ausschließlich im Ausland mit dort tätigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern ausführt und diese Versicherung dem öffentlichen Auftraggeber vorlege(n);

Zutreffendes bitte ankreuzen.

- Ich habe/wir haben sicherzustellen, dass die Nachunternehmen und Verleihunternehmen die Verpflichtungen nach den §§ 3 und 4 LTMG erfüllen, wenn sie nicht in einem anderen Mitgliedstaat ansässig sind und den Auftrag ausschließlich im Ausland mit dort tätigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern ausführen.

Ich bin mir / Wir sind uns bewusst, dass

- mein / unser Unternehmen sowie die von mir / uns beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen verpflichtet sind, dem öffentlichen Auftraggeber die Einhaltung der Verpflichtung aus dieser Erklärung auf dessen Verlangen jederzeit nachzuweisen,

- mein / unser Unternehmen sowie die von mir / uns beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen vollständige und prüffähige Unterlagen im vorstehenden Sinne über die eingesetzten Beschäftigten bereitzuhalten haben,
- zur Einhaltung der Verpflichtungen aus dieser Erklärung zwischen dem öffentlichen Auftraggeber und meinem / unserem Unternehmen eine Vertragsstrafe für jeden schuldhaften Verstoß vereinbart wird,
- bei einem nachweislich schuldhaften Verstoß meines / unseres Unternehmens sowie der von mir / uns beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen gegen die Verpflichtungen aus dieser Erklärung
 - den Ausschluss meines / unseres Unternehmens und die von mir / uns beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen von diesem Vergabeverfahren zur Folge hat,
 - mein / unser Unternehmen oder die von mir / uns beauftragten Nachunternehmen und Verleihunternehmen vom öffentlichen Auftraggeber für die Dauer von bis zu drei Jahren von Vergaben des öffentlichen Auftraggebers ausgeschlossen werden kann/können,
 - der öffentliche Auftraggeber nach Vertragsschluss zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund berechtigt ist und dass ich/wir dem öffentlichen Auftraggeber den durch die Kündigung entstandenen Schaden zu ersetzen habe/haben.

(Ort, Datum)

(Unterschrift, Firmenstempel)

V Steckbriefe der schulspezifischen Charakteristika / Besonderheiten
Leistungsbeschreibungen für die einzelnen Lose:

LOS 1 Grundschule Aischbach (Beispiel)

Betrieb der Schülermensa mit Lieferung einer Cook & Chill-Kühlkost Regeneration Zubereitung von Rohkost vor Ort möglich Ausgabe Spülen	
Grundschule Aischbachschule Sindelfinger Straße 1 72070 Tübingen Email: aischbachschule@tuebingen.de Telefon: 07071 204-3110	Mensabeauftragte/r: E-Mail: Tel.: Hausmeister: Mobil:

Küchenausstattung: 1 Combidämpfer GN 10x 1/1 1 Combidämpfer GN 6 x 1/1 Durchschubspülmaschine Arbeitsflächen, Spülbecken Schränke 3 Hochkühlschränke 1 fahrbare Warmausgabetheke 1 fahrbarer Kühlschrank

Die Schule hat etwa 175 Schüler. Die Mensa fasst 30 (80 möglich) Sitzplätze.
Tablett- oder Tellersystem: Gegessen wird in familienähnlichen Gruppen an Tischen (4-er Gruppen). Ausgegeben wird das Essen mit Nachtisch an der Theke auf Einzelteller.

Schätzung der schultäglichen **Nutzerzahl** der Mensa

Organisation/Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Anzahl Essen:	97	115	99	111	65
Betriebszeit der Mensa	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10
Essensschichten	flexibel	flexibel	flexibel	flexibel	flexibel
Essenszeiten der Schichten	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10	12:30 – 13:10



Essbereich Aischbachschule



Geschirrspülbereich Aischbachschule



Herd Aischbachschule



2 Combidämpfer Aischbachschule

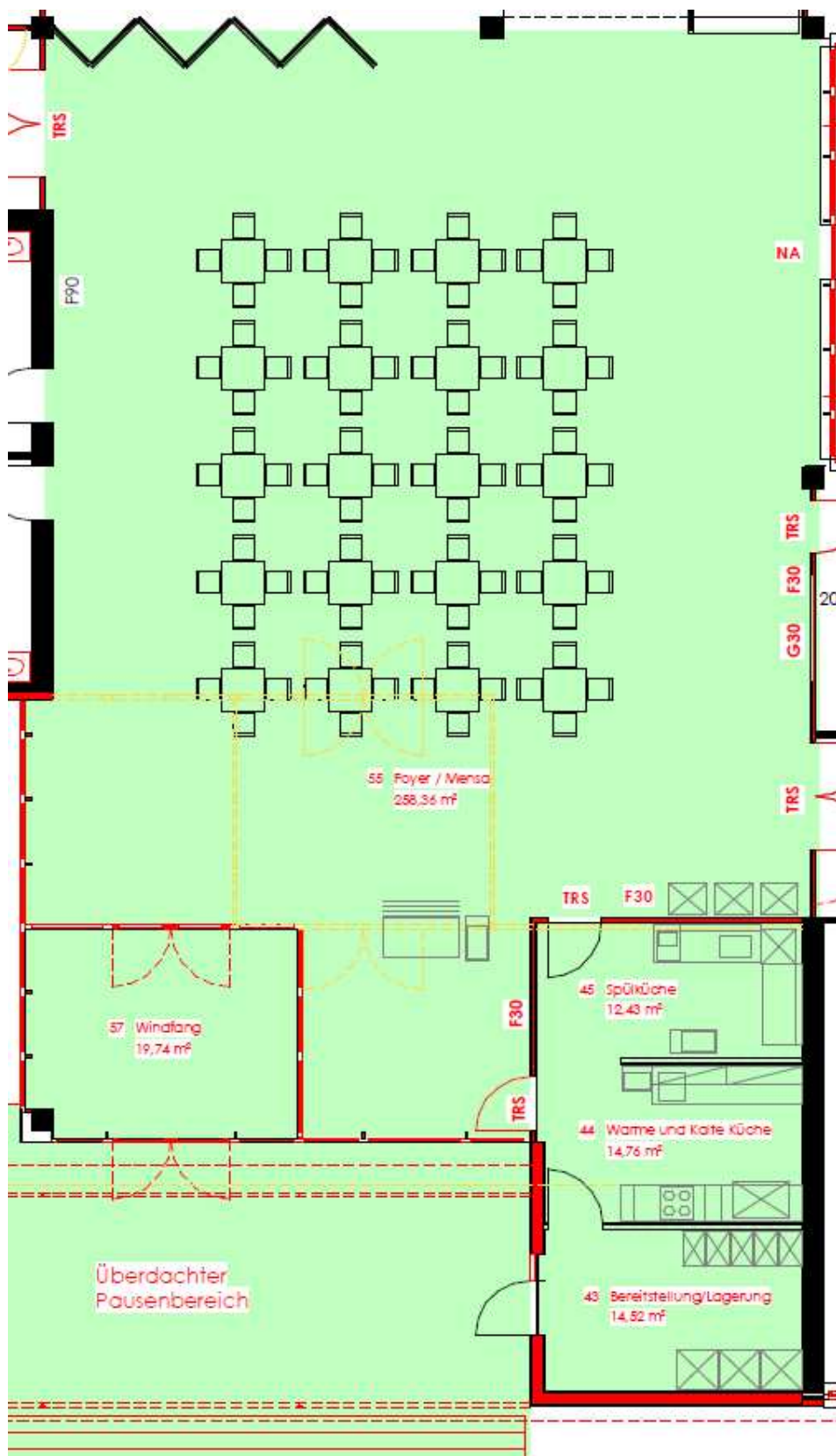


Fahrbare Kühlvitrine Aischbachschule



Spülbereich Aischbachschule

**Grundriss GS Aisch-
bachschule**



Anlage 1 Produktqualitäten nach Lebensmittelgruppen

Getreide	Vollkorngetreideprodukte, z.B. Nudeln, sind Teil des Speiseplans. Brot als Beilage ist mindestens 50 % Vollkorn, Reis als Parboiled-Reis oder Naturreis.
Kartoffeln	frisch, ungeschwefelt hochverarbeitete Produkte, z.B. Pommes, Püree als Halb- / Fertigprodukt maximal 1-mal pro Woche
Gemüse	täglich als Rohkost, Salat oder gegart, saisonales und regionales Gemüse wird bevorzugt
Milch, - Produkte	fettarm, Fettgehalt maximal 1,5 %, Quark maximal 20 %, bei Käse maximal 48 % Fett i. Tr.
Fleisch	kein Formfleisch, magere Sorten sind zu bevorzugen. Fettreiche Fleischwaren (Leberkäse, Wurst) und Paniertes maximal 1-mal pro Woche
Seefisch	bevorzugt mit MSC-Siegel (Fisch aus nachhaltiger Fischerei)
Fett, Öl	Rapsöl ist Standardöl, daneben Oliven-, Soja-, Walnussöl möglich
Gewürze, Salz	sparsam würzen und salzen, jodiertes Salz verwenden, Glutamat und künstlichen Aromen sind nicht erwünscht

Anlage 2 Lebensmittelhäufigkeiten – Anforderungen an den Speiseplan

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x abwechselnd Speisekartoffeln Parboiled Reis Teigwaren und andere Getreideprodukte davon: <ul style="list-style-type: none"> mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse 	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Püree, Kartoffelsalat Reispfanne, Wokgerichte Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch davon max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren mind. 4x Seefisch davon 1 bis 2 x fettreicher Seefisch max. 2 Ei-Gerichte	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade, Schweinebraten, Hackfleischsoße, Frikadellen, Wurst im Eintopf, Bratwurst Seelachsfilet, Fischburger Lachslasagne, Heringssalat, Makrele Omlette, Rührei
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke Grundschule	20 x	Trink-, Mineralwasser

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 47, 4. Auflage 2014

Anlage 3 Portionsgrößen

Beispiele für **Lebensmittelmengen**⁴ in der **Mittagsverpflegung**, bezogen auf eine **Fünf Tage Woche** (Empfehlung der DGE)

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 6 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis 18 Jahre	Erwachsene über 18 Jahre
Kartoffeln, Reis ⁵ , Teigwaren ⁵ oder Getreide ⁵	125-150 g/Tag	150-180 g/Tag	150-180 g/Tag
Gemüse gegart oder roh	150 g/Tag	200 g/Tag	200 g/Tag
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche	200 g/Woche
Fettarme Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch und Wurstwaren ⁵	140 g/Woche	150 g/Woche	150 g/Woche
Eier (inkl. verarbeitete Eier im Eierkuchen, in Teigwaren, in Aufläufen usw.)	1 Ei/Woche	1 Ei/Woche	1 Ei/Woche
Fisch ^{5,6}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Öl, Margarine, Butter	7g/Tag	8 g/Tag	8 g/Tag

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 48, 4. Auflage 2014

Erläuterungen:

⁴ Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Energieangaben der DGE nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden der Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

⁵ Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.

⁶ Mind. 2x fettreicher Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen.

Anlage 4 Aufgabenabgrenzung
zwischen Schulträger und Bieter für den Betrieb von Schulmensen, Beschaffung von Verbrauchsmaterialien

	Stadt	Auftragnehmer
Geschirrhandtücher		x
Abfallsäcke blau oder gelb		x
Allzweckreiniger		x
Backtrennpapier		x
Besen		x
Besteckmulden	x	
Desinfektionsmittel	X Toilette	X Küche
Desinfektionsspender	X Toilette	X Küche
Eimer		x
Einmalhauben		x
Flüssigseife	X Toilette	X Küche
Frischhaltefolie		x
Glasreiniger		x
Glitzschwamm		x
Handbesen		x
Handschuhe Gr. S+M+L		x
Handtuchspender	X Toilette	X Küche
Kehrschaufel		X
Klarsichthüllen		x
Kreidemarken		x
Kreppband		x
Kreppfalthandtücher	X Toilette	X Küche
Küchenrollen		x
Nassmülleimer, rollbar mit Deckel	x	
Naßmüllentsorgung		x
Ordner		x
Papier und Kopierpapier		x
Plastikverbinder für Schürzen		x
Probenbecher mit Deckel 200ml		x
Putzlappen (Boden)		x
Reinigungsmittel nach Anforderung HACCP		x
Sackständer für blaue und gelbe Abfallsäcke		x
Scheuertücher		x
Schrubber		x
Schwammtücher, Spüllappen		x
Seifenspender	X Toilette	X Küche
Servietten		x
Enthärter		x
Stifte		x
Toilettenpapier	X Toilette	X Küche
Uhr		x
Verbandskasten		X
Anschluss Datenleitung / Fax	X	
Gebühren Datenleitung / Fax		X
Kosten für Einrichtung und Betrieb des Abrechnungssystems		x

Anlage 5 Bewertungsmatrix

a) Preis (maximal 30 Punkte)

Der günstigste Preis erhält 30 Punkte. Die weiteren Preise werden entsprechend ins Verhältnis gesetzt: $\text{Niedrigster Preis} \times 30 / \text{Angebotspreis}$. Es wird auf 2 Nachkommastellen gerundet.

niedrigster Preis:

Angebotspreis:

Punkte: 0

b) Probeessen (maximal 70 Punkte)

Die Bewertung erfolgt nach der Bewertungsmatrix aus Anlage 6. Pro Komponente sind maximal 20 Punkte erreichbar.

Die pro Komponente erreichten Bewertungspunkte werden ins Verhältnis zur Punktzahl der Komponenten gesetzt.

Die maximal erreichbaren 20 Bewertungspunkte entsprechend dabei der jeweiligen, der Komponente zugeordneten, Punktzahl.

Beispiel: Der Salat erhält 15 Bewertungspunkte. $10 \text{ Punkte} / 20 \text{ Bewertungspunkte} = 0,5$. $15 \text{ Bewertungspunkte} \times 0,5 = 7,5 \text{ Punkte}$

Komponente	Punktzahl	Bewertungspunkte	Punktwert	erreichte Bewertungspunkte	Punkte
Salat	10	20	0,5		0
Hauptspeise					
- Beilage	10	20	0,5		0
- Fleisch/Fisch und Soße	20	20	1		0
- Gemüse	20	20	1		0
Nachspeise	10	20	0,5		0
Summe	70				0

c) Ergebnis (maximal 100 Punkte)

Der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Zuschlag.

Gesamtpunktzahl = Punkte Preis + Punkte Probeessen

Gesamtpunktzahl 0

Beispiel Bewertungsmatrix mit fiktiven Werten

a) Preis (maximal 30 Punkte)

Der günstigste Preis erhält 30 Punkte. Die weiteren Preise werden entsprechend ins Verhältnis gesetzt: $\text{Niedrigster Preis} \times 30 / \text{Angebotspreis}$. Es wird auf 2 Nachkommastellen gerundet.

niedrigster Preis: 3,00 €

Angebotspreis: 3,76 €

Punkte: 23,94

b) Probeessen (maximal 70 Punkte)

Die Bewertung erfolgt nach der Bewertungsmatrix aus Anlage 6. Pro Komponente sind maximal 20 Punkte erreichbar.

Die pro Komponente erreichten Bewertungspunkte werden ins Verhältnis zur Punktzahl der Komponenten gesetzt.

Die maximal erreichbaren 20 Bewertungspunkte entsprechend dabei der jeweiligen, der Komponente zugeordneten, Punktzahl.

Beispiel: Der Salat erhält 15 Bewertungspunkte. $10 \text{ Punkte} / 20 \text{ Bewertungspunkte} = 0,5$. $15 \text{ Bewertungspunkte} \times 0,5 = 7,5 \text{ Punkte}$

Komponente	Punktzahl	Bewertungspunkte	Punktwert	erreichte Bewertungspunkte	Punkte
Salat	10	20	0,5	12	6
Hauptspeise					
- Beilage	10	20	0,5	18	9
- Fleisch/Fisch und Soße	20	20	1	10	10
- Gemüse	20	20	1	8	8
Nachspeise	10	20	0,5	11	5,5
Summe	70				38,5

c) Ergebnis (maximal 100 Punkte)

Der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Zuschlag.

Gesamtpunktzahl = Punkte Preis + Punkte Probeessen

Gesamtpunktzahl 62,44

Anlage 6 Beschreibung Probeverkostung für Cook & Chill bzw. Warmverpflegung

An der Bewertung der Probeverkostung werden voraussichtlich bis zu 30 Personen aus verschiedenen Schulen und Einrichtungen teilnehmen. Die genaue Zahl wird dem Bieter mitgeteilt. Maximal 6 Bieter werden je Los zum Probekochen eingeladen.

Die Leistung wird im Rahmen einer Probeverkostung gemäß Kriterienkatalog (siehe Rückseite) überprüft und in den angegebenen Gewichtungen durch ein Bewertungsgremium (Testesser) bewertet

Optik	20 %
Konsistenz	20 %
Geruch	20 %
Geschmack	20 %
Gesamteindruck	20 %

Bei Bewerbung für Lose mit Dienstleistungsservice, Anlieferung und Aufbereitung der Speisen im Cook & Chill-Verfahren steht dem Bieter das Aufbereitungsgerät der Probeküche für eine Stunde Zeit zur Verfügung, anschließend erfolgt die Verkostung ohne Anwesenheit des Bieters. Jeder Bieter hat dabei einen eigenen Kombidämpfer zur Verfügung. Für sonstigen Bedarf hat der Bieter selber zu sorgen, vor Ort vorhandene Einrichtung kann benutzt werden.

Die Küche muss in einem sauberen Zustand übergeben werden. Das Aufräumen muss während der Verkostungszeit erfolgen und spätestens 10 Minuten nach Ende der Verkostung beendet sein.

Folgende Speisen müssen aufbereitet werden:

- 1 gemischter Salat
- 1 Fleischgericht mit Sättigungsbeilage und Gemüsebeilage
- 1 Nachtisch

Werden Speisen als ungenießbar /abstoßend aussehend bewertet führt dies zum Ausschluss führt, wenn mehr als die Hälfte der Testesser eine solche Bewertung abgibt.

Die Probeverkostung findet in **KW 16 bis 19** in einem geeigneten Schulobjekt der Universitätsstadt Tübingen statt. Ort und Termin der Probeverkostung, Anzahl der Testesser sowie die genaue Definition, welche Gerichte zubereitet werden müssen, werden dem Bieter von der Vergabestelle schriftlich mitgeteilt, nachdem die Anzahl der wertbaren Angebote feststeht. Von allen Bietern werden die gleichen Gerichte gefordert.

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Probeverkostung keine Firmenvorstellung erfolgen wird.

Bewertungsmatrix Probeessen

Bewertungsmatrix	hervorragend	sehr gut	gut	befriedigend
Punkte:	4	3	2	1
Optik	Vollkommene Formerhaltung. Besonders ansprechende, natürliche, typische Farbe, frisches Aussehen, appetitlich.	Form sehr gut erhalten, einzelne leicht veränderte Exemplare erlaubt. Typische Farbe, etwas zu blass oder zu dunkel	Form noch gut erhalten, leichte Beeinträchtigungen oder einzelne stark beschädigte Exemplare. Farbbeeinträchtigungen	Deutliche Formveränderungen, Oberfläche leicht zerstört, geschrumpft, schon unerwünscht. Wirkt nicht ganz frisch. Farbveränderungen
Konsistenz	besonders gute, artspezifische Konsistenz, idealer Garzustand, knackig...	Garzustand richtig, artspezifische Konsistenz, z. B. insgesamt noch zart	geringe Abweichungen, z. B. leicht uneinheitlich, etwas zu weich oder zu hart,	verkocht, zu weich oder zu hart, uneinheitlich, wässrig, lasch
Geruch	besonders feiner ausgeprägter artspezifischer Geruch	guter artspezifischer Geruch	leicht abgeflachter Geruch, noch annehmbar	Beeinträchtigung des Eigengeruchs, noch annehmbar, z.B. ziemlich flach, herb,
Geschmack	besonders feiner ausgeprägter artspezifischer Geschmack, Essen erzeugt wonniges Seufzen	guter artspezifischer Geschmack, entspricht meiner Vorstellung für süß, salzig, sauer, bitter	leicht abgeflacht	beeinträchtigter Eigengeschmack, nicht abgerundet, langweilig, leer, zu sauer, nicht frisch
Gesamteindruck	bitte individuell bewerten			

Anlage 7 Besichtigung der Küchen und Mensen vor Ort:

<u>Komplettbetrieb der Mensa im Schüsselsystem, Anlieferung und Regeneration als Cook & Chill:</u>		<u>Besichtigungs-Termin:</u>
Los 1	Grundschule Aischbachschule Sindelfinger Straße 1 72070 Tübingen	
Los 2	Grundschule Dorfackerschule Neuhaldenstraße 2 72074 Tübingen	
Los 3-A	Grundschule Hechinger Eck, Autopalazzo Schickhardtstraße 11 72072 Tübingen	
Los 3-B	Grundschule Hechinger Eck, Ludwig-Krapf Stephanstraße 13 72072 Tübingen	
Los 4	Grundschule Hügelschule Hügelstraße 17 72072 Tübingen	
Los 5	Grundschule Lindenbrunnen Uhlandstraße 38 72070 Tübingen	
Los 3-C	Grundschule Steinlach Primus-Truber-Straße 27 72072 Tübingen	
Los 6	Grundschule WHO-Stadtteiltreff Weißdornweg 22 72076 Tübingen	
Los 7	Mensa und Küche in der Herrmann-Hepper-Halle, für Gemeinschaftsschule West mit Albert-schweizer- Realschule und Werkrealschule Innenstadt Westbahnhofstraße 27 72070 Tübingen	
Los 8 A	Mensa der Mörike-Werkrealschule	
Los 8 B	Mörike-Außenstelle Franz. Schule und Mensa der Walter- Erbe-Realschulen-Mensa zusammen mit Carlo-Schmid- Gym. Primus-Truber-Straße 37 72072 Tübingen	
Los 9	Uhlandmensa für Kepler-, Wildermuth- und Uhlandgymna- sium Uhlandstraße 30 72070 Tübingen	