

Gemeinde Großbeeren

**Vergabe von
Verpflegungsleistungen für die
kommunalen Kindertagesstätten**

**Vergabeunterlagen
(nicht vom Bieter auszufüllen!)**

Inhaltsübersicht

A. Aufforderung zur Angebotsabgabe	3
B. Vertragsunterlagen.....	13
1. Leistungsbeschreibung.....	13
2. Besondere Vertragsbedingungen.....	30
C. Bewerbungsbedingungen.....	46

A. Aufforderung zur Angebotsabgabe

Auftraggeberin Gemeinde Großbeeren	Großbeeren, den 18.12.2020
An die potentiellen Bieter	Am Rathaus 1 14979 Großbeeren
	Aktenzeichen 703/19
	Kontaktstelle: DOMBERT RECHTSANWÄLTE Part mbB RA Philipp Buslowicz Konrad-Zuse-Ring 12 A 14469 Potsdam vergabe@dombert.de 0331 620 42 70
	Angebotsfrist 29.01.2021, 12:00 Uhr
	Bindefrist 30.03.2021

Vergabe von Verpflegungsleistungen für kommunale Kindertagesstätten Auftragsbekanntmachung abgesendet am 18.12.2020

Sehr geehrte Damen und Herren,

es ist beabsichtigt, die in der anliegenden Beschreibung bezeichneten Leistungen im offenen Verfahren zu vergeben. Die vorliegenden Vergabeunterlagen enthalten mit dieser Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes, den Vertragsunterlagen (nachfolgend B.) und den Bewerbungsbedingungen (nachfolgend C.) alle für das Verfahren notwendigen

Informationen. Diese sind von den Bietern zur Kenntnis zu nehmen. Eintragungen sind hier von den Bietern nicht vorzunehmen.

Die gesondert zur Verfügung gestellte Datei „Angebotsunterlagen“ hingegen ist von den Bietern, die sich am Verfahren beteiligen wollen, vollständig auszufüllen und bei der Auftraggeberin auf dem näher beschriebenen Wege einzureichen. Nähere Erläuterungen finden sich in den vorliegenden Vergabeunterlagen sowie den Angebotsunterlagen selbst.

Es gelten die beigefügten Bewerbungs-, Vergabe- und Vertragsbedingungen. Die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen Teil B Ausgabe 2003 sowie die beigefügten Zusätzlichen Vertragsbedingungen des Landes Brandenburg und ggf. Ergänzenden und Besonderen Vertragsbedingungen werden Vertragsbestandteil.

Bei Bietergemeinschaften sind alle jeweiligen Mitglieder sowie eines ihrer Mitglieder als bevollmächtigter Vertreter zu benennen (siehe Erklärung Bietergemeinschaft). Sie müssen insgesamt die Eignungskriterien erfüllen und es darf bei keinem der Mitglieder ein Ausschlussgrund vorliegen. Wenn Sie beabsichtigen, in Bezug auf die erforderliche wirtschaftliche und finanzielle oder technische und berufliche Leistungsfähigkeit die Kapazitäten eines anderen Unternehmens (Eignungsleihe nach § 47 VgV) in Anspruch zu nehmen, sind das Verzeichnis anderer Unternehmen und die Verpflichtungserklärung andere Unternehmen auszufüllen.

Sollten Auftragsteile an andere Unternehmen vergeben werden (Unteraufträge nach § 36 VgV), ist das Verzeichnis anderer Unternehmen auszufüllen und dem Angebot beizufügen.

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt. Im Einzelnen:

Die Angebote der Bieter werden ausgewertet und es wird anhand der Zuschlagskriterien und deren in der Zuschlagsmatrix angegebenen Gewichtung zueinander eine Rangfolge festgelegt. Die Zuschlagskriterien und ihre Gewichtung sind aus der nachfolgenden Tabelle ersichtlich.

Der Zuschlag wird auf das Angebot mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis erteilt. Das beste Preis-Leistungsverhältnis wird wie folgt ermittelt:

Es werden für jedes Angebot 0 bis 3 Bewertungspunkte vergeben. Der Bieter kann insgesamt mithin maximal 3 Bewertungspunkte erreichen.

- 3 Punkte erhält der Bieter, wenn er die Anforderungen in besonderem Maße erfüllt,
- 2 Punkte, wenn er die Anforderungen erfüllt,
- 1 Punkt, wenn er die Anforderungen nur teilweise erfüllt und
- 0 Punkte, wenn er die Anforderungen nicht erfüllt.

Dazu wird jedes der nachfolgend aufgeführten Wertungshauptkriterien mit 0 bis 3 Punkten bewertet und dieser Punktwert – durch Multiplikation mit dem angegebenen Prozentwert – entsprechend gewichtet. Die gewichteten Punktwerte werden sodann addiert.

Bei Wertungshauptkriterien ohne Unterkriterien werden für das jeweilige Wertungshauptkriterium nur ganze Punkte vergeben. Bei Wertungshauptkriterien mit Unterkriterien werden für das jeweilige Unterkriterium nur ganze Punkte vergeben. Der Punktwert für das Wertungshauptkriterium setzt sich aus den gewichteten Punktwerten für die Unterkriterien zusammen. Bei den gewichteten Punktzahlen der Hauptkriterien wird auf drei Nachkommastellen gerundet, bei den gewichteten Unterkriterien wird auf fünf Nachkommastellen gerundet.

Hauptkriterien der Bewertung	Gewichtung des Hauptkriteriums	Unterkriterien	Gewichtung der Unterkriterien innerhalb des Hauptkriteriums
1	2	3	4
Konzept <i>Die Auftraggeberin erwartet von den Bietern ein aussagekräftiges Konzept, das sich zum Qualitäts- und Beschwerdemanagement sowie zur Berücksichtigung von ökologischen Aspekten nach Ziffer 5.2 des DGE-Qualitätsstandards verhält.</i>	35 %	Qualitätsmanagement <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn entsprechende Zertifizierungen, regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter etc. dargelegt werden.</i>	30 %
		Beschwerdemanagement <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn schlüssig und präzise erläutert wird, wie sinnvoll mit ggf. anfallenden Beschwerden umgegangen wird und diese abgestellt werden.</i>	30 %

		<p>Berücksichtigung von ökologischen Aspekten nach Ziffer 5.2 der DGE-Qualitätsstandards bei der Auftragsausführung <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn dargelegt wird, dass die genannten Aspekte umgesetzt werden. Dabei wird auch berücksichtigt, in welchem Umfang die Aspekte umgesetzt werden.</i></p>	40 %
<p>Bestellverfahren <i>Die Auftraggeberin erwartet von den Bietern eine aussagekräftige Darstellung des Bestellvorgangs, das sich zu der Dauer der Abbestellung, der Erreichbarkeit zur Abbestellung und der Information an die Eltern verhält.</i></p>	15 %		
		<p>Dauer der Abbestellung <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn eine kurze Vorlaufzeit zur Vornahme der Abbestellung notwendig ist.</i></p>	33,3 %
		<p>Erreichbarkeit zur Abbestellung <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn die Abbestellung elektronisch und per Telefon erfolgen kann und die Erreichbarkeit der entsprechenden Ansprechpartner gewährleistet wird.</i></p>	33,3 %
		<p>Information an die Eltern <i>Positiv wird ein Konzept insbesondere bewertet, wenn nach Abbestellung eine Rückinformation an die Sorgeberechtigten gewährleistet wird.</i></p>	33,3 %
Preis	50 %		
		<i>Drei Punkte entfallen auf</i>	

		<i>den niedrigsten Angebotspreis. Null Punkte entfallen auf ein fiktives Angebot mit dem zweifachen des niedrigsten Preises. Alle darüber liegenden Angebote erhalten ebenfalls null Punkte. Die Punktermittlung für die dazwischen liegenden Preise erfolgt über eine lineare Interpolation mit bis zu drei Stellen nach dem Komma.</i>	
--	--	--	--

Ortsbesichtigung

Die Räumlichkeiten können vor Abgabe des Angebots im Rahmen einer Ortsbesichtigung in Augenschein genommen werden, unter Berücksichtigung aller hinsichtlich der Bekämpfung der Corona-Epidemie erforderlichen Schutzvorkehrungen. Eine Anfrage zu einer Ortsbesichtigung ist rechtzeitig über das Vergabeportal zu stellen. Während der Ortsbesichtigung werden keine Bieterfragen beantwortet. Diese sind ausschließlich über das Vergabeportal zu stellen.

Nebenangebote sind nicht zugelassen.

Ihr Angebot können Sie nur elektronisch in Textform über das Vergabeportal einreichen.

Bitte beachten:

Die Einreichung von Angeboten per E-Mail oder über das Vergabeportal unter Kommunikation ist unzulässig! Nur auf dem Vergabeportal unter der in der Auftragsbekanntmachung angegebenen Internetadresse dürfen die Angebote hochgeladen werden!

Das Angebot sowie jeglicher Schriftverkehr mit der Auftraggeberin sind in deutscher Sprache abzufassen. Etwaige Änderungen bzw. Berichtigungen des Angebotes sind bis zum Ende der Angebotsfrist in entsprechender Form wie das Angebot einzureichen.

Bis zum Ende der Angebotsfrist kann das Angebot elektronisch über das Vergabeportal zurückgezogen werden. Danach sind Sie bis zum Ablauf der oben genannten Bindefrist an Ihr Angebot gebunden.

Informationen wegen der Erhebung personenbezogener Daten nach Artikel 13 und 14 der Verordnung (EU) 2016/679 vom 27. April 2016 – Datenschutzgrundverordnung (DSGVO)

Die Gemeinde Großbeeren nimmt den Schutz Ihrer personenbezogenen Daten sehr ernst. Grundsätzlich bewahrt die Gemeinde Großbeeren Verschwiegenheit über die ihr bei ihrer Aufgabenwahrnehmung bekannt gewordenen dienstlichen Angelegenheiten.

Im Zusammenhang mit der Vergabe von Verpflegungsleistungen für die kommunalen Kindertagesstätten verarbeitet die Gemeinde Großbeeren Daten von Ihnen.

Mit diesen Datenschutzhinweisen möchte die Gemeinde Großbeeren Sie nachstehend gemäß Artikel 13 DSGVO über die Verarbeitung Ihrer Daten informieren.

1. Name und Kontaktdaten des für die Verarbeitung der personenbezogenen Daten Verantwortlichen:

Gemeinde Großbeeren, Am Rathaus 1, 14979 Großbeeren

2. Kontaktdaten des/der Datenschutzbeauftragten:

Herr Johlige, Nerdion Datenschutz Consulting Büroservice GmbH

Tel.: 03321-429424

E-Mail: datenschutz@grossbeeren.de

3. Zweck und Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten:

a) Zweck der Verarbeitung:

Durchführung eines Vergabeverfahrens

b) Rechtsgrundlage:

Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c i.V.m. Artikel 6 Absatz 3 DSGVO und §§ 97 ff. des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen

4. Empfänger von personenbezogenen Daten:

Die Vergabestelle ist nach § 19 Absatz 4 Mindestlohngesetz, § 21 Absatz 4 Arbeitnehmer-Entsendegesetz, § 21 Absatz 1 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz verpflichtet, bei Aufträgen ab einer Höhe von 30.000 Euro ohne Umsatzsteuer für den Bieter, der den Zuschlag erhalten soll, vor der Zuschlagserteilung eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister nach § 150a der Gewerbeordnung anzufordern.

Nach § 9 Absatz 1 Satz 1 des Brandenburgischen Vergabegesetzes ist die Vergabestelle verpflichtet, die Einhaltung der gemäß § 6 Absatz 2 und § 8 des Brandenburgischen Vergabegesetzes vereinbarten Vertragsbestimmungen (Zahlung von Mindestentgelt durch den Auftragnehmer sowie Nachunternehmer und Verleiher) zu überprüfen. In diesem Zusammenhang können im Einzelfall steuerlich relevante personenbezogene Daten i.S.v. Artikel 9 Absatz 1 DSGVO verarbeitet werden.

Erhält die Vergabestelle Kenntnis davon, dass der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer einer bei der Erfüllung der Leistungspflichten eingesetzten Arbeitnehmerin oder einem bei der Erfüllung der Leistungspflichten eingesetzten Arbeitnehmer nicht mindestens die nach dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz oder dem Mindestlohngesetz geltenden Mindestarbeitsbedingungen gewährt, so hat sie dies nach § 9 Absatz 2 des Brandenburgischen Vergabegesetzes der für die Kontrolle der Einhaltung der genannten Gesetze zuständigen Stelle mitzuteilen.

Nach § 10 Absatz 3 des Brandenburgischen Vergabegesetzes meldet die Vergabestelle der im Land Brandenburg beim für Wirtschaft zuständigen Ministerium der Landesregierung eingerichteten zentralen Informationsstelle solche Auftragnehmer, die wegen einer schuldhaften Verletzung ihrer nach § 6 Absatz 2 und §§ 8 sowie 9 Absatz 1 des Brandenburgischen Vergabegesetzes vereinbarten Pflichten von der Teilnahme am Wettbewerb um Aufträge wegen mangelnder Eignung ausgeschlossen wurden (Auftragssperre).

Die Vergabestelle fragt bei der v. g. Informationsstelle auch an, inwieweit Eintragungen in der Sperrliste zu Bietern mit einem für den Zuschlag in Betracht kommenden Angebot vorliegen. Dies gilt entsprechend vor Entscheidungen über die Beschränkung des Bieterkreises hinsichtlich der aussichtsreichen Bewerber, wenn der Bieterkreis beim Wegfall eines Bieters beschränkt würde.

Nach § 134 Absatz 1 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen informiert die Vergabestelle die Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, über den Namen des Unternehmens, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung ihres Angebots und über den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses unverzüglich in Textform. Dies gilt auch für Bewerber, denen keine Information über die Ablehnung ihrer Bewerbung zur Verfügung gestellt wurde, bevor die Mitteilung über die Zuschlagsentscheidung an die betroffenen Bieter ergangen ist.

Nach § 62 Absatz 1 Satz 1 Vergabeverordnung teilt die Vergabestelle jedem Bewerber und jedem Bieter unverzüglich seine Entscheidungen über den Abschluss einer Rahmenvereinbarung, die Zuschlagserteilung oder die Zulassung zur Teilnahme an einem dynamischen Beschaffungssystem mit.

Nach § 62 Absatz 2 Nummer 3 Vergabeverordnung unterrichtet die Vergabestelle auf Verlangen des Bieters unverzüglich, spätestens innerhalb von 15 Tagen nach Eingang des Antrags in Textform nach § 126b des Bürgerlichen Gesetzbuchs jeden Bieter über die Merkmale und Vorteile des erfolgreichen Angebots sowie den Namen des erfolgreichen Bieters.

Nach § 39 Absatz 1 Vergabeverordnung übermittelt die Vergabestelle spätestens 30 Tage nach der Vergabe eines öffentlichen Auftrags oder nach dem Abschluss einer Rahmenvereinbarung eine Vergabebekanntmachung mit den Ergebnissen des Vergabeverfahrens an das Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union. Hier werden auch Name und Anschrift des Wirtschaftsteilnehmers, zu dessen Gunsten der Zuschlag erteilt wurde, veröffentlicht.

Im Falle der Einleitung eines Nachprüfungsverfahrens vor der Vergabekammer hat die Vergabestelle nach § 163 Absatz 2 Satz 4 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen die Vergabeakten der Kammer sofort zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für das Verfahren der sofortigen Beschwerde vor dem zuständigen Oberlandesgericht nach § 171 GWB. In diesen Verfahren werden personenbezogene Daten ggf. auch an andere Verfahrensbeteiligte weitergegeben.

5. Kriterien für die Festlegung der Dauer der Speicherung personenbezogener Daten:

Maßstab für die Dauer der Speicherung personenbezogener Daten sind die haushaltsrechtlichen Aufbewahrungsfristen (§§ 55, 70 bis 72 und 75 bis 80 Landeshaushaltsordnung Brandenburg bzw. § 8 Absatz 4 Vergabeverordnung sowie ggf. nach der europäischen Haushaltsordnung).

6. Rechte der betroffenen Person:

Recht auf Auskunft:

Es besteht ein Recht auf Auskunft der von der Vergabestelle verarbeiteten personenbezogenen Daten.

Recht auf Berichtigung:

Es besteht ein Recht auf Berichtigung, sofern die den Bewerber/Bieter betreffenden Angaben nicht (mehr) zutreffend sind. Unvollständige Daten können vervollständigt werden.

Recht auf Löschung:

Es besteht grundsätzlich ein Recht auf Löschung der personenbezogenen Daten. Der Anspruch hängt jedoch u. a. davon ab, ob die Daten zur Erfüllung der Aufgaben noch benötigt werden (s.a. Dauer der Speicherung).

Recht auf Einschränkung der Verarbeitung:

Es besteht ein Recht, eine Einschränkung der Verarbeitung der Daten des Bewerbers/Bieters zu verlangen.

Recht auf Widerspruch:

Es besteht das Recht, aus Gründen, die sich aus der besonderen Situation des Bewerbers/Bieters ergeben, der Verarbeitung der diesen betreffenden Daten zu widersprechen, sofern nicht ein überwiegendes öffentliches Interesse oder eine Rechtsvorschrift dem entgegensteht.

7. Beschwerderecht bei der Datenschutzaufsichtsbehörde:

Die zuständige Datenschutzaufsichtsbehörde im Land Brandenburg ist:

Die Landesbeauftragte für den Datenschutz und für das Recht auf Akteneinsicht

Dagmar Hartge
Stahnsdorfer Damm 77
14532 Kleinmachnow

Hieran sind etwaige Beschwerden zu richten, sofern die Auskunft gebende Behörde ihren Pflichten nicht oder nicht in vollem Umfang nachgekommen ist.

Eine Informationspflicht des Verantwortlichen wegen der Erhebung von personenbezogenen Daten bei Dritten (z.B. Eignungsnachweise dritter Personen) besteht nach Artikel 14 Absatz 5 Buchstabe c) der Datenschutz-Grundverordnung nicht. Die Datenerhebung ist im Rahmen des Vergabeverfahrens ausdrücklich geregelt und dort zum Schutz der Interessen der betroffenen Personen eine vertrauliche Behandlung der Daten vorgesehen (§§ 97 ff. des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen, §§ 5, 8 Vergabeverordnung).

Weitere Informationen können Sie dem offiziellen Internetauftritt der Gemeinde Großbeeren unter <http://www.grossbeeren.de/> sowie dem offiziellen Internetauftritt der „Landesbeauftragten für den Datenschutz und das Recht auf Akteneinsicht“ unter <https://www.lida.brandenburg.de> entnehmen.

Mit freundlichen Grüßen

Grit Maaß
Zentrale Vergabestelle
Gemeinde Großbeeren

B. Vertragsunterlagen

1. Leistungsbeschreibung

1.1 Allgemein

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung und Lieferung von Mahlzeiten an den Einrichtungen, die in der als Anlage zur Leistungsbeschreibung beigefügten Einrichtungsbeschreibung (im Folgenden: Einrichtungsbeschreibung) aufgeführt sind, in dem dort beschriebenen Umfang. Hinsichtlich des Horts „Großbärenkinder“ verpflichtet sich der Auftragnehmer darüber hinaus zur Ausgabe der Mahlzeiten, zur Reinigung und zur Abfallentsorgung in dem in Ziff. 1.3 bzw. 1.4 beschriebenen Umfang.

Die Auftraggeberin ist berechtigt, die Leistungserbringung des Auftragnehmers auf die Verpflegung der neu eröffnenden Kita der Auftraggeberin zu erweitern. Die Auftraggeberin wird dem Auftragnehmer hierüber spätestens 3 Monate vor Beginn der Leistungserbringung informieren. Die von dem Auftragnehmer zu erbringenden Leistungen richten sich nach den durch den Auftragnehmer hinsichtlich den Kita „Kunterbunt“ bzw. „Heinersdorfer Spatzen“ zu erbringenden Leistungen. Die zu erbringenden Portionszahlen werden von der Auftraggeberin ebenfalls spätestens drei Monate vor Beginn der Leistungserbringung mitgeteilt.

Die neu zu eröffnende Kita wird voraussichtlich 100 Plätze umfassen. Die zu erbringenden Portionszahlen werden von der Auftraggeberin spätestens drei Monate vor Beginn der Leistungserbringung mitgeteilt.

1.2 Liefer- und Leistungsort

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der in der Einrichtungsbeschreibung aufgeführten Einrichtungen in der Gemeinde Großbeeren zu.

1.3 Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung der Mahlzeiten in externen Küchen (also nicht in den Küchen der Einrichtungen). Gegenstand der Leistung ist auch die Anlieferung des Essens und/oder aller für die Herstellung benötigten Produkte in die betreffenden Einrichtungen. Hinsichtlich des Horts „Großbärenkinder“ übernimmt der Auftragnehmer

auch alle mit der Essensausgabe zusammenhängenden Aufgaben sowie die Reinigung der Räumlichkeiten und die Entsorgung der Abfälle.

Hinsichtlich der Kindertagesstätten „Kunterbunt“ und „Heinersdorfer Spatzen“ muss für ca. 250 Tage pro Jahr die Verpflegung gewährleistet werden, hinsichtlich des Hortes „Großbärenkinder“ für ca. 240 Tage pro Jahr. Diese Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

In den Sommerferien ist die Versorgung von ca. 100 Hortkindern zu gewährleisten. Für die Versorgung der Kinder ist während der reduzierten Betriebsführung (z.B. besucherarme Tage, Brückentage) eine Versorgung gemäß dem angezeigten reduzierten Bedarf zu gewährleisten.

Den Bezeichnungen der Verpflegungssysteme liegt das Begriffsverständnis der „DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung Ausgabedatum 2018-07“ und „DIN 10536 Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen Ausgabedatum 2016-03“ zugrunde.

Die Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und zu liefernden Essenportionen sind auf Prognosen/Erfahrungen beruhende geschätzte Richtwerte und veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang (siehe Einrichtungsbeschreibung) begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

Der Auftragnehmer hat die hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel (Thermopore, Thermoporte) zu stellen. Die Wärme- bzw. Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Standzeiten und Temperaturen sind zu dokumentieren.

In den Einrichtungen Kita „Kunterbunt“, Kita „Heinersdorfer Spatzen“ und dem Kita-Neubau übernimmt der Auftragnehmer insbesondere auch die Bereitstellung von Konvektomaten (bei Cook & Chill).

Im Hort „Großbärenkinder“ übernimmt der Auftragnehmer insbesondere auch:

- das Vorbereiten der Essensausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,

- die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,
- das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische,
- die "Spontanreinigung",
- die tägliche Reinigung der ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküche,
- die mindestens einmal jährliche Grundreinigung der ihnen zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster,
- die sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien,
- bei eventuell auftretenden Beanstandungen ist eine sofortige Reklamation an die Lieferküche vorzunehmen,
- die Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmitteln, wie insbesondere
 - Reinigungsmitteln,
 - Seifen,
 - Reinigern (wobei die Verwendung chlorabspaltender Reiniger unzulässig ist),
 - Salzen und Reinigern für Geschirrspüler entsprechend der Empfehlungen des Herstellers,
 - Hygieneartikeln für Personal-WC und
 - Servietten.
- Bereitstellung von Konvektomaten (bei Cook & Chill)

In den Einrichtungen Kita „Kunterbunt“ und Kita „Heinersdorfer Spatzen“ stellt das zur Ausgabe der Speisen und für die Reinigung erforderliche Personal die Auftraggeberin. Das darüber hinaus erforderliche Personal wird vom Auftragnehmer gestellt. Im Hort „Großbärenkinder“ stellt das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung der Mahlzeiten“ erforderliche Personal der Auftragnehmer.

Der Auftragnehmer trägt dafür Sorge, dass:

- das von der Auftraggeberin eingesetzte Personal über den korrekten Umgang mit den Elektronik-Geräten des Auftragnehmers geschult ist.
- die fachliche Befähigung des Personals des Auftragnehmers über die gesamte Vertragslaufzeit sichergestellt ist.

- das vom Auftragnehmer eingesetzte Personal nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich der Hygiene geschult ist. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden. Die Ergebnisse von Kontrollen hat der Auftragnehmer unaufgefordert an die Auftraggeberin weiterzuleiten.
- das vom Auftragnehmer eingesetzte Personal darüber informiert ist und Auskunft geben kann, welche Komponenten bei bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten nicht verzehrt werden dürfen.
- das Personal des Auftragnehmers unverzüglich Auskunft darüber geben kann, in welcher Komponente Ei-, Gluten und Milchprodukte enthalten sind.
- der Auftragnehmer hat sich von den für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung eingesetzten Personen nach Möglichkeit vor dem Einsatz für die Leistungserbringung, anderenfalls unverzüglich danach, ein erweitertes Führungszeugnis vorlegen zu lassen.
- die Personen, die der Auftragnehmer für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung einsetzt, dem Auftragnehmer sich im Abstand von jeweils einem Jahr aktuelle erweiterte Führungszeugnisse vorlegt. Daraus entstehende mögliche Kosten werden nicht von der Auftraggeberin übernommen. Enthält ein entsprechendes Führungszeugnis einen Eintrag, bedarf es der unverzüglichen Abstimmung mit der Auftraggeberin darüber, ob und inwieweit die betreffende Person im Rahmen der Vertragserfüllung für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung eingesetzt werden darf.

Beim Personaleinsatz wird vom Auftragnehmer Flexibilität erwartet, insbesondere hinsichtlich räumlicher, sachlicher und zeitlicher Veränderungen.

An Wandertagen/Sportfesten/Ausflugstagen oder ähnlichen Veranstaltungen, an denen alle oder ein Teil der Kinder nicht ganztägig in den Einrichtungen sind, hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information gemäß § 7 der Vertragsbedingungen durch die Leitung der Einrichtung eine ausreichende, am Angebotstag frisch zubereitete Kaltverpflegung zum gleichen Preis sicherzustellen. Diese ist auf Anforderung der Einrichtung ggf. auch vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung bereitzustellen.

1.4 Leistungsbeschaffenheit

a) Speisenangebote

Das Speisenangebot in den Kindertagesstätten muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung von Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 5. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018 (nachfolgend auch „DGE-Qualitätsstandard Tageseinrichtungen“ genannt), hier Kapitel 2 „Gestaltung der Verpflegung“ entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten.

Das Speisenangebot im Hort muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018 (im Folgenden: „DGE-Qualitätsstandard Schulen“), für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), die Speisenherstellung (Abschnitt 2.4), die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5) sowie die Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten.

Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

Dies konkretisierend und darüber hinaus wird bezüglich des Speisenangebots Folgendes vereinbart:

- (1) Es sind Lebensmittel aus zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU-Bio-Siegel (Öko-Kennzeichengesetz, BGBl. I, S. 78, in Verbindung mit der EG-VO Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, ABl. EG Nr. L 189 v. 20.07.2007, S. 1) oder einer mindestens gleichwertigen Zertifizierung einzusetzen. Insgesamt hat der Anteil der vorgenannten Lebensmittel 30 % der insgesamt eingesetzten Lebensmittel zu betragen.

Der Auftragnehmer kann Gerichte komplett aus biologischen Erzeugnissen herstellen oder einzelne Komponenten aus biologisch erzeugten Zutaten

verwenden. Bietet er einzelne Komponenten aus biologischer Landwirtschaft an, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, ebenfalls aus biologischer Erzeugung stammen. Der Auftragnehmer hat den Einsatz von biologischen Erzeugnissen in allen Menülinien zu berücksichtigen, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus biologischer Erzeugung stammen sollen. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten biologischen Erzeugnisse deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.

- (2) Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot künstliche Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe nicht enthalten sind. Zucker ist nicht bzw. äußerst sparsam zu verwenden.
- (3) Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend dem „DGE-Qualitätsstandard Tageseinrichtungen“ (Tabelle 4, Seite 14) und entsprechend dem „DGE Qualitätsstandard Schulverpflegung“ (Tabelle 4, Seite 17) einsetzen.
- (4) Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- (5) Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- (6) Bei Gemüse und Obst sind Tiefkühlprodukte Konserven vorzuziehen.
- (7) Das saisonale und regionale Angebot ist zu berücksichtigen.
- (8) Der Auftragnehmer hat auf Wunsch der Einrichtung kulturspezifische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen.
- (9) Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- (10) Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.
- (11) Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart sind benannt.

- (12) Der Speiseplan hängt deutlich sichtbar aus bzw. wird zur Aushängung übermittelt. Der Speiseplan wird im Vorfeld allen Beteiligten zugänglich gemacht. Der Auftraggeber erhält ebenfalls ein Exemplar des Speiseplans.
- (13) Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach entsprechender Information durch die Personensorgeberechtigten die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu den auch im Übrigen geltenden Konditionen zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und der Auftraggeberin vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin und die Einrichtung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.
- (14) Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (15) Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel

Die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen (D-A-CH-Referenzwerte, DGE 2015). Ausgehend davon, müssen im Gesamtangebot die nachstehenden Lebensmittel und Speisen enthalten sein. Darüber hinaus kann das Speisenangebot erweitert werden.

Die Angaben legen fest, wieviel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich betrachtet über eine Woche liefern soll. Ausgehend davon wird in den vorliegenden Standards für die Mittagsmahlzeit eine Tageszufuhr von 25 % Energie, Ballaststoffen und ausgewählten Nährstoffen zugrunde gelegt.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

Vollkornprodukte

Naturreis

Speisekartoffeln

Brot/Brötchen: Vollkornanteil von mindestens 50 %

Gemüse und Salat

Gemüse, frisch oder tiefgekühlt

Hülsenfrüchte

Salat

Obst

Obst frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusätze

Milch und Milchprodukte

Milch: 1,5 %

Naturjoghurt: 1,5 bis 1,8 % Fett

Speisequark: maximal 20 % Fett i. Tr

Käse: Maximal Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

ausschließlich mageres Muskelfleisch

Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Fette und Öle

Rapsöl

Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl

(16) Anforderungen an die Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen. Änderungen der Zahlenwerte führen zu einer Abweichung vom DGE-Qualitätsstandard.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

20 mal, davon

mindestens 4 mal Vollkornprodukte

maximal 4 mal Kartoffelerzeugnisse

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.

Gemüse und Salat

20 mal, davon

Rohkost oder Salat mindestens 8 mal

Obst

mindestens 8 mal

Milch und Milchprodukte

mindestens 8 mal

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

maximal 8 mal, davon

mageres Muskelfleisch mindestens 4 mal

Seefisch

mindestens 4 mal, davon

fettreicher Seefisch maximal 2 mal

Für die restlichen Tage gilt:

maximal 2 mal ein Ei-Gericht

maximal 2 mal ein süßes Hauptgericht

- (17) Die Portionsgrößen hat der Auftragnehmer anhand folgender Orientierungshilfen auszurichten:

Lebensmittelgruppe	1 bis 3-Jährige		4 – 6-Jährige	
	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g
Getränke	600	2400	1000	4000
Speisekartoffeln, Nudeln, Naturreis (gegart)	500	2000	750	3000
Brot/Getreideflockien (z. B. zur Suppe)	17	68	25	100
Hülsenfrüchte	35	140	50	200
Gemüse, Rohkost	400	1600	550	2200
Fleisch	60	240	80	320
Fisch	30	120	40	160
Fette (z. B. zum Braten, in Soßen oder Salaten)	25	100	30	120
Eier (1 Ei = 55 g)	20	80	28	112
Obst (als Zutat)	100	400	150	600
Käse (max. 48 % Fett i.	5	20	20	80

Tr.)				
Milch (z. B. in Soßen oder Aufläufen), 1,5 % Fett	90	360	125	500
Sonstiges (z. B. Mehl)	15	60	20	100

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Speisekartoffeln, Naturreis, Teigwaren oder Getreide	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag

- (18) Der Auftragnehmer stellt sicher, dass Getränke und entsprechende Trinkgefäße bei der Mittagsmahlzeit verfügbar sind. Folgende Getränke sind anzubieten:

Trink-, Mineralwasser, Früchte-, Kräutertee (ungesüßt).

Hinsichtlich der Menge der in Kindertagesstätten und Schulen anzubietenden Getränke wird folgende DGE-Empfehlung aus 2015, abrufbar unter <https://www.wasser-macht-schule.de/trinken-in-der-schule>, vereinbart:

Alter	Wasserezufuhr durch Getränke (Milliliter/Tag)
1 bis 4 Jahre	820
4 bis 7 Jahre	940
7 bis 10 Jahre	970
10 bis 13 Jahre	1.170
13 bis 15 Jahre	1.330

- (19) Für alle Verpflegungs- und Ausgabesysteme hat der Auftragnehmer die Einhaltung der maximalen Warmhaltezeit von 180 Minuten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speisen an den letzten Tischgast. Im Übrigen wird auf die Qualitätsstandards, Ziff. 2.4.2. (siehe Fußnote), verwiesen.

Für das Verpflegungssystem „Cook & hold“/„Warmverpflegung“ gilt, dass das angelieferte Essen eine Mindesttemperatur in Höhe von 65°C aufweisen muss. Eine erneute Erhitzung ist nicht zulässig.

- (20) Der Einsatz von Aluminium-Menüschalen ist auf Grund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium nicht zulässig.
- (21) Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte und Weichtiere sowie deren Produkte/Erzeugnisse einsetzen. Spuren davon können gegebenenfalls enthalten sein.
- (22) Der Menüzyklus beträgt sechs Wochen.
- (23) Für die Mittagsversorgung im Hort „Großbärenkinder“ sind zwei Menülinien anzubieten, davon eine ovo-lacto-vegetarisch. In den Kitas „Kunterbunt“, „Heinersdorfer Spatzen“ und dem Kita-Neubau sind zwei Menülinien anzubieten. Die Kitaleitung entscheidet im Vorfeld, welches Menü angeboten wird.
- (24) Teil des Mittagessens ist auch eine Nachspeise sowie ein Getränk.
- (25) Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sind Süßspeisen nicht mehr als zweimal als Hauptgericht anzubieten.
- (26) Salz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- (27) Der Auftragnehmer hat das saisonale Angebot in der Zusammenstellung der Mahlzeiten angemessen zu berücksichtigen.
- (28) Die tägliche Obstverpflegung ist im Speiseplan vorab bekannt zu geben.
- (29) Convenienceprodukte

Produkte der Conveniencestufen 1 – 2 sind zu bevorzugen.

Produkte der Stufe 4 und 5 sind mit frischen Lebensmitteln (Stufe 0 bis 2) ergänzt.

Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen.

Conveniencestufe		Beispiele
Grundstufe	0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
Aufbereitete Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

(30) Sensorik

Aussehen

Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.

Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.

Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

(31) **Geschmack und Konsistenz**

Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten. Es werden keine künstlichen Geschmacksverstärker verwendet.

Die Speisenkomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt. Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.

Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.

Fleisch hat eine zarte Textur.

Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin sowie der Einrichtungsleitung auf Verlangen die Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel lückenlos nach- und die Inhaltsstoffe vollständig auszuweisen (Zutatenliste).

b) Essensausgabe

Im Hort „Großbärenkinder“ erfolgt die Essensausgabe im Tablettssystem über eine Ausgabetheke. Die Tablettts sind vorhanden. Die Speisen sind auf Tellern anzurichten. In Absprache mit der Auftraggeberin kann für Teilkomponenten eine Selbstbedienung eingerichtet werde (z.B. Salatbar, Dessertausgabe).

In der Kita „Kunterbunt“ gibt es einen Speiseraum, in den das Essen nach Aufbereitung in der Küche gebracht wird.

In der Kita „Heinersdorfer Spatzen“ werden die Speisen in der Küche in Schüsseln gefüllt und auf die Gruppenräume verteilt. Die Kinder essen in ihren Gruppenräumen.

c) Speisepläne

Der Auftragnehmer hat bei der Speiseplangestaltung den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards zu folgen.

Dies konkretisierend und darüber hinaus werden an die Speisenpläne des Auftragnehmers folgende Anforderungen gestellt:

- (1) Der Auftragnehmer erstellt den monatlichen Speiseplan einen Monat im Voraus in Absprache mit der Einrichtungsleitung bzw. mit den von der Auftraggeberin beauftragten Personen.
- (2) Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig und für Kinder verständlich zu bezeichnen. Auch wenn die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z.B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z.B. „Piratenmenü“) verwendet werden, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- (3) Die Hauptkomponenten sind jeweils an 1. Stelle zu benennen.
- (4) Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
 - a) Fleisch und Fleischbestandteile und die Tierart, von der sie stammen,
 - b) die eingesetzten Bioprodukte,

- c) Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören,
- d) Soßen müssen jeweils in ihrer Art benannt sein.

d) Abfallvermeidung, Verpackungen, Entsorgung

Zur Vermeidung von Abfall sichert der Auftragnehmer die portionsgenaue tägliche Essenbereitstellung auf der Grundlage der gemeldeten Teilnehmerzahlen zu.

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker und Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Mineralwasser und Erfrischungsgetränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeuteln) – dies gilt auch für mit Pflichtpfand belegte Einwegverpackungen.
- Mineralwasser (mit CO²) und Trinkwasser (ohne CO²) sind in Mehrwegflaschen anzubieten. Das Anbieten von Leitungswasser ist unzulässig.
- Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pack) werden regelmäßig nicht eingesetzt, Ausnahmen sind insbesondere beim Kaltverpflegungs-Angebot möglich.
- Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt.
- Es dürfen nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Teefilter) eingesetzt werden.
- Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.

- Im Hort „Großbärenkinder“ übernimmt der Auftragnehmer auch die fachgerechte Entsorgung der Abfälle. Anfallende Wertstoffe wie Speiseabfälle und Verpackungen (z.B. Pappe/Kartonagen) darf der Auftragnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen aufbewahren. Speiseabfälle, Verpackungen oder sonstige Abfälle sind vom Auftragnehmer am selben Tag abzutransportieren. Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Für die Aufstellung der Wertstoffbehältnisse sowie der ordnungsgemäßen und schadlosen Verwertung in zugelassenen Behandlungsanlagen ist der Auftragnehmer verantwortlich. Entsprechende Nachweise müssen nach Aufforderung der Auftraggeberin vorgelegt werden.

1.5 Nutzung von Räumen und Einrichtungen der Auftraggeberin, Nebenkosten, Instandsetzung

- (1) Die Auftraggeberin stellt die Räumlichkeit und Anschlüsse für Energie und Wasser/Abwasser zur Aufbereitung und Ausgabe der Speisen zur Verfügung. Der Auftragnehmer hat keinen Anspruch auf Neuinstallation von Anschlüssen.
- (2) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (3) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom, Heizung und Wasser. Die diesbezüglichen Kosten für den Verbrauch trägt die Auftraggeberin.
- (4) Die Bereitstellung von Geschirr und Besteck erfolgt durch die Auftraggeberin.
- (5) Soweit Küchenausstattung inkl. Geräte vorhanden ist, kann diese vom Auftragnehmer kostenlos genutzt werden. Die Auftraggeberin übernimmt die Kosten für Instandhaltung der von ihr zur Verfügung gestellten Geräte.
- (6) Vor Beginn der Leistung wird von der Auftraggeberin, vertreten durch ihre Fachabteilung, dem Auftragnehmer und den Einrichtungen gemeinsam ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände (Inventarliste) erstellt. Notwendige Ersatzbeschaffungen werden durch die Auftraggeberin zur Verfügung gestellt. Sollte über die

- vorhandene Grundausrüstung hinaus weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses/diese der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit der Auftraggeberin. Sie sind nach Vertragsende vom Auftragnehmer auf eigene Kosten wieder zu entfernen.
- (7) Die Fachabteilung der Auftraggeberin ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik. Die Auftraggeberin ist für die Beauftragung jeglicher Reparaturen der von ihr zur Verfügung gestellten Geräte verantwortlich.
- (8) Sollte der Auftragnehmer andere als die vorhandenen Gegenstände/Gerätschaften benötigen, sind diese von ihm auf eigene Kosten anzuschaffen, zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation muss nach Absprache mit der Auftraggeberin erfolgen. Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung – etwa im Hinblick auf die Verwendung eines bestimmten Verpflegungssystem - nötig und erforderlich ist.
- (9) Die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang, die "Spontanreinigung", die tägliche Reinigung der dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Ausgabeküche sowie die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster (innen) wird im Hort „Großbärenkinder“ durch den Auftragnehmer auf seine Rechnung durchgeführt.
- (10) Durch den Auftragnehmer sind die Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen, die Lärmschutzverordnung und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Die Hausordnung der Einrichtung ist zu beachten. Wartung und Prüfung von Feuerlöschern in den überlassenen Räumlichkeiten übernimmt die Auftraggeberin. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind von Seiten des Auftragnehmers einzuhalten.
- (11) Es ist untersagt, die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.

- (12) Die Auftraggeberin oder ein von ihr Beauftragter ist berechtigt, die vom Auftragnehmer in der Einrichtung genutzten Räume jederzeit unangemeldet zu betreten.
- (13) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Auftragnehmer nach den Vorschriften DGUV Vorschrift 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen von einer dafür qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Eine Kopie des Prüfprotokolls mit dem Prüfergebnis ist der Auftraggeberin unverzüglich zuzusenden (z.B. für Konvektomat).

1.6 Bestellung/Abrechnung

- (1) Der Auftragnehmer sichert ein unkompliziertes, modernes und internetbasiertes Bestell- und Korrektursystem zu. Dazu hat er einen monatlichen Speiseplan zu erstellen und den Essenteilnehmern ab dem 10. des Vormonats zugänglich zu machen.
- (2) Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicher zu stellen.
- (3) Die Anmeldung für das Mittagessen erfolgt durch die Personensorgeberechtigten über das Bestellsystem des Auftragnehmers. Dabei hat der Auftragnehmer sicherzustellen, dass Abmeldungen durch die Personensorgeberechtigten direkt im Bestellsystem (online oder per Telefon) erfolgen können. Abbestellungen des gewählten Essens sind bis 8:00 Uhr desselben Tages zu ermöglichen. Die Personensorgeberechtigten erhalten eine Rückinformation zur vorgenommenen Abbestellung. Eine tages- und personengenaue Abrechnung ist zu gewährleisten.
- (4) Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Einrichtungen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

Anlage zur Leistungsbeschreibung:

Einrichtungsbeschreibung

1. Kita „Kunterbunt“	
Anschrift:	Ulmenstraße 1
Teilnehmer Mittagessen aktuell:	102
Ausgabezeiten: *	1. 11:00 Uhr – 11:30 Uhr 2. 11:30 Uhr – 12:00 Uhr 3. 12:00 Uhr – 12:30 Uhr
Ansprechpartner	Frau Greiser
Abrechnungsgrundlage	BbgKitaG

2. Kita „Heinersdorfer Spatzen“	
Anschrift:	Heinersdorfer Straße 7
Teilnehmer Mittagessen aktuell:	41
Ausgabezeiten: *	11: 15 Uhr – 11:30 Uhr 11:30 Uhr - 11:45 Uhr
Ansprechpartner	Frau Henska
Abrechnungsgrundlage	BbgKitaG

3. Hort „Großbärenkinder“	
Anschrift:	Teltower Straße 1c
Teilnehmer Mittagessen aktuell:	296 (in Ferienzeiten ca. 100)
Ausgabezeiten: *	1. 11:25 Uhr – 11:50 Uhr 2. 12:35 Uhr – 12:50 Uhr 3. 13:20 Uhr – 13:45 Uhr
Ansprechpartner	Frau Schmiedel
Abrechnungsgrundlage	BbgKitaG

4. neu zu eröffnende Kita (nur bei Beauftragung durch die Auftraggeberin)	
Anschrift:	Bahnhofstraße 14, 14979 Großbeeren
Teilnehmer Mittagessen aktuell:	(wird mitgeteilt)
Ausgabebeginn bis letzte Ausgabe des Mittagessens:	(wird mitgeteilt)
Ansprechpartner	(wird mitgeteilt)
Abrechnungsgrundlage	BbgKitaG

***Eine Verlängerung der Ausgabezeiten aufgrund der COVID-19-Pandemie bleibt vorbehalten. Die dadurch entstehenden zusätzlichen Personalkosten sind dem Auftraggeber separat in Rechnung zu stellen.**

2. Besondere Vertragsbedingungen

Präambel

Die Auftraggeberin hat nach § 3 Abs. 2 BbgKitaG den Auftrag, eine gesunde Ernährung und Versorgung der in seinen Einrichtungen betreuten Kinder zu gewährleisten.

Zur Sicherstellung und Umsetzung dieses gesetzlichen Versorgungsauftrages werden die Vertragsparteien unter Berücksichtigung der in diesem Vertrag enthaltenen Regelungen vertrauensvoll zusammenarbeiten. Der Vertrag umfasst die Produktion und die Lieferung (und im Hort „Großbärenkinder“ außerdem die Ausgabe) der Mittagessen für die nachfolgend näher bezeichneten Einrichtungen.

§ 1 Vertragsbestandteile

- (1) Dieser Vertrag war Gegenstand eines europaweiten Vergabeverfahrens für Dienstleistungsaufträge nach den Vorschriften der §§ 97 ff. GWB in Verbindung mit der Vergabeverordnung und seine Regelungen gehen den in Absatz 2 benannten Bestandteilen dieses Vertrages als Besondere Vertragsbedingungen vor.
- (2) Folgende Regelungen sind jeweils in der auf dem Vergabemarktplatz veröffentlichten Form Bestandteil dieses Vertrages und gelten ergänzend zu den Bestimmungen dieses Vertrages, soweit sie diesen vertraglichen Regelungen nicht widersprechen:
 - Leistungsbeschreibung (soweit nicht bereits in diesem Vertrag ausdrücklich in Bezug genommen);
 - Ergänzende Vertragsbedingungen (soweit beigelegt);
 - Zusätzliche Vertragsbedingungen (soweit beigelegt);
 - Allgemeine Vertragsbedingungen (VOL/B);
 - sonstige Vergabeunterlagen (inkl. veröffentlichter Antworten der Auftraggeberin auf Bieterfragen);
 - Angebot des Auftragnehmers.

- (3) Im Falle eines Widerspruches zwischen den aufgeführten Vertragsbestandteilen, gilt die vorstehende Reihenfolge zugleich als Rangfolge; der jeweils vorher genannte Vertragsbestandteil geht den nachfolgenden vor. Im Übrigen gelten die aufgeführten Vertragsbestandteile gleichberechtigt nebeneinander.

§ 2 Vertragsgegenstand

- (1) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die in Absatz 3 und ggf. Absatz 4 benannten Einrichtungen der Auftraggeberin mit einer kindgerechten, gesundheitsförderlichen Verpflegung entsprechend der als Teil der Vergabeunterlagen zur Verfügung gestellten Leistungsbeschreibung (im Folgenden: Leistungsbeschreibung) zu versorgen. Insbesondere hat der Auftragnehmer dabei die Mittagsversorgung inkl. Getränkeversorgung zu erbringen.
- (2) Neben der vorgenannten Versorgung hat der Auftragnehmer die Ausgabe der Speisen in der Einrichtung Hort „Großbärenkinder“ durch eigenes Personal zu erbringen. Zu den Aufgaben gehören dabei insbesondere die in der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.3., näher bezeichneten Tätigkeiten.
- (3) Die Erbringung der Leistungen nach Absatz 1 und 2 hat der Auftragnehmer in den folgenden Einrichtungen der Auftraggeberin zu erbringen:
- Kita „Kunterbunt“
 - Kita „Heinersdorfer Spatzen“
 - Hort „Großbärenkinder“
- (4) Die Auftraggeberin ist berechtigt, die Leistungspflicht des Auftragnehmers nach Absatz 1 und Absatz 2 auf die Verpflegung der neu eröffnenden Kita der Auftraggeberin zu erweitern. Die Auftraggeberin wird den Auftragnehmer hierüber spätestens 3 Monate vor Beginn der Leistungserbringung informieren. Die konkreten Leistungspflichten entsprechen dabei dem Leistungsumfang, den der Auftragnehmer hinsichtlich der Kita „Kunterbunt“ und der „Heinersdorfer Spatzen“ zu erbringen hat.

§ 3 Bestellsystem

Der Auftragnehmer verwendet das in seinem Angebot enthaltene, der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.6, entsprechende Bestellsystem.

§ 4 Anlieferung

- (1) Die Anlieferungszeiten richten sich nach den jeweiligen Erfordernissen der Einrichtungen und erfolgen nach entsprechender Abstimmung.
- (2) Die Auftraggeberin sichert eine freie Zufahrt zu den Einrichtungen zu und stellt eine rechtzeitige Information über zeitweilige Beeinträchtigungen sicher. Das Befahren der Einrichtungen regelt sich nach der StVO. Bei der Anlieferung obliegt dem Auftragnehmer eine besondere Sorgfaltspflicht.

§ 5 Speisenangebote

- (1) Das Speisenangebot für Kinder der Kindertagesstätten muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung von Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 5. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018 (nachfolgend auch „DGE-Qualitätsstandard Tageseinrichtungen“ genannt), hier Kapitel 2 „Gestaltung der Verpflegung“ entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten.

Das Speisenangebot für Kinder des Hortes muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018 (im Folgenden: „DGE-Qualitätsstandard Schulen“), für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), die Speisenherstellung (Abschnitt 2.4), die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5) sowie die Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung

geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten.

Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

- (2) Dies konkretisierend und darüber hinaus sind vom Auftragnehmer bezüglich des Speisenangebots die in der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.4. a), beschriebenen Leistungen in der dargelegten Qualität zu erbringen.

§ 6 Speisepläne

- (1) Der Auftragnehmer hat bei der Speiseplangestaltung den Empfehlungen des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards, Abschnitt 2.3, zu folgen. Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.
- (2) Dies konkretisierend und darüber hinaus sind vom Auftragnehmer bezüglich der Speisepläne die in der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.4. b), beschriebenen Leistungen in der dargelegten Qualität zu erbringen.

§ 7 Verpflegung bei besonderen Anlässen

- (1) Bei Sonderveranstaltungen (z.B. Wandertage) stellt der Auftragnehmer auf Anforderung der Auftraggeberin Kaltverpflegung anstelle eines Mittagessens bereit. Entsprechende Informationen erfolgen durch die Einrichtung rechtzeitig, spätestens jedoch eine Woche vor Termin.
- (2) Der Auftragnehmer unterstützt im Rahmen seiner Möglichkeiten bei Festen oder ähnlichen Anlässen entsprechend vorheriger Abstimmung. Entsprechende Anfragen und Absprachen erfolgen durch die Einrichtung rechtzeitig, spätestens acht Wochen vor Termin.
- (3) Religiöse Feiertage wie Weihnachten und Ostern finden ihre Berücksichtigung im Speiseplan.

- (4) Dies konkretisierend und darüber hinaus sind vom Auftragnehmer bezüglich der Verpflegung bei besonderen Anlässen die in der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.3., beschriebenen Leistungen zu erbringen.

§ 8 Räumlichkeiten und Ausstattung

- (1) Die Auftraggeberin überlässt dem Auftragnehmer die zur Erfüllung der Leistung in den Einrichtungen erforderlichen Räume mit vorhandenem Inventar einschließlich der für die Ver- und Entsorgung vorhandenen Medien und stellt diese unentgeltlich zur Verfügung. Die Überlassung erfolgt für die Dauer dieses Vertrages.
- (2) Über das nach Absatz 1 bereitgestellte Inventar hinaus übernimmt es der Auftragnehmer, die Ausstattung der Räumlichkeiten mit erforderlichen technischen Geräten auf eigene Kosten sicherzustellen.
- (3) Die Kosten für den Strom- und Wasserverbrauch im Zusammenhang mit der Speisenlagerung und -zubereitung sowie der Essensausgabe trägt die Auftraggeberin.
- (4) Darüber hinaus gelten die in der Leistungsbeschreibung, insbesondere Ziffer 1.5., getroffenen Regelungen.

§ 9 Personaleinsatz

- (1) Der Auftragnehmer sichert die qualitative Eignung der von ihm eingesetzten Arbeitskräfte zu.
- (2) Auf Anforderung ist die Auftraggeberin berechtigt, die Gültigkeit des notwendigen Gesundheitspasses von allen für den Vertrag arbeitenden Mitarbeitern zu überprüfen.
- (3) Das erweiterte Führungszeugnis für das Personal des Auftragnehmers wird eingeholt und der Auftraggeberin in Kopie vorgelegt. Das Führungszeugnis ist bei

Neueintritt der Mitarbeiter des Auftragnehmers sowie in jährlichem Abstand vorzulegen.

- (4) Die Auftraggeberin gestattet dem Auftragnehmer und seinem Personal zum Zwecke der in diesem Vertrag genannten Leistungen das Betreten des Geländes der Einrichtungen.
- (5) Das Hausrecht und die Aufsichtspflicht der Auftraggeberin in der gesamten Einrichtung bleiben hierdurch unberührt. Insbesondere kann die Auftraggeberin Mitarbeitern des Auftragnehmers den Zutritt in die Einrichtungen und Einrichtungsgelände verweigern, wenn hierfür ein gewichtiger Grund vorliegt.
- (6) Darüber hinaus gelten die in der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.3., getroffenen Regelungen.

§ 10 Reinigung und Hygiene

- (1) Der Auftragnehmer hat bei der Leistungserbringung Hygiene-Bestimmungen und bei der Reinigung der zur Verfügung gestellten sowie genutzten Räumlichkeiten den Empfehlungen des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards, Abschnitt 4.1.1, zu folgen. Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.
- (2) Dies konkretisierend und darüber hinaus sind vom Auftragnehmer bezüglich der in Absatz 1 genannten Leistungen die in der Leistungsbeschreibung, Ziffer 1.3., beschriebenen Leistungen zu erbringen.

§ 11 Qualitätssicherung

- (1) Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin oder von ihr beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft sowie bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine,

Rezepturen, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der Leistungsanforderungen zu überprüfen.

- (2) Es wird ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement entsprechend dem mit dem Angebot eingereichten Konzept des Auftragnehmers eingerichtet.
- (3) Durch den Auftragnehmer wird ein dauerhafter Ansprechpartner in Bezug auf die Qualitätssicherung und das Beschwerdemanagement benannt. Es besteht sowohl für die Leitung der jeweiligen Einrichtung als auch für die Personensorgeberechtigten die Möglichkeit diesen Ansprechpartner telefonisch, schriftlich oder per E-Mail zu kontaktieren; die erforderlichen Kontaktdaten werden in der Einrichtung bekannt gegeben. Substantiierte Beschwerden werden mit einer Frist von fünf Kalendertagen beantwortet.
- (4) Der Auftragnehmer haftet für die Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen, insbesondere solche der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung. Insoweit hat der Auftragnehmer insbesondere betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen, Anforderungen an Hygiene sowie im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten und dies auf Verlangen der Auftraggeberin nachzuweisen. Für das Mittagessen werden Rückstellproben aufbewahrt. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sind einzuhalten und das Personal entsprechend zu belehren. Des Weiteren ist ein entsprechender Rahmenhygieneplan nach Maßgabe des Infektionsschutzgesetzes für den Küchenbereich der Einrichtungen zu erstellen und kontinuierlich zu überprüfen.
- (5) An jeder Einrichtung kann ein Qualitätssicherungsausschuss gebildet werden, der in der Regel einmal im Jahr tagt. Er setzt sich aus der Einrichtungsleitung sowie einem weiteren Vertreter der Einrichtung, des Auftraggebers und ggf. der Eltern zusammen. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Qualitätssicherungsausschuss als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.

Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die interne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Essens. Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften ebenfalls berechtigt, die Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die

Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und Temperaturkontrollen. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Qualitätssicherungsausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen des Qualitätssicherungsausschuss angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen des Qualitätssicherungsausschuss mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten.

§ 12 Informationspflichten

- (1) Die Vertragsparteien verpflichten sich gegenseitig zur Information.
- (2) Der Auftragnehmer teilt alle wesentlichen Veränderungen in seinem Betrieb zeitnah schriftlich mit, die Einfluss auf die Leistungserbringung haben können. Dazu zählen insbesondere:
 - eine wesentliche Veränderung der Gesellschafter-Struktur,
 - beabsichtigte Änderung in Zubereitungs-, Lieferungs- und Ausgabemethode,
 - Auskunft über alle lebensmittel- und hygienerechtlichen Fragen im Zusammenhang mit dem Versorgungsangebot in den Einrichtungen, insbesondere Auskünfte über das Hygienekonzept und die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen der Mitarbeiter des Auftragnehmers. Die vorgenannten Betretungs- und Inspektionsrechte der Auftraggeberin bleiben hiervon unberührt.
- (3) Die Vertragsparteien benennen mit Vertragsschluss wechselseitig einen Ansprechpartner für zu treffende Absprachen zwischen dem Auftragnehmer und der Einrichtung.

§ 13 Versicherung

Der Auftragnehmer gewährleistet in eigener Verantwortung über die gesamte Vertragslaufzeit eine Betriebshaftpflichtversicherung für Personenschäden in Höhe von € 3 Mio. (brutto) und für sonstige Schäden in Höhe von € 2 Mio. (brutto).

§ 14 Datenschutz

Bei der Erhebung und Verarbeitung personenbezogener Daten verpflichtet sich der Auftragnehmer zur Einhaltung der Vorgaben des Datenschutzrechts, insbesondere der Datenschutzgrundverordnung.

§ 15 Leistungsvergütung

- (1) Bei der Veranlagung der Kinder nach KitaG, wird vom Auftragnehmer lediglich die ersparte Eigenaufwendung eingezogen. Die dafür erforderliche Einzugsermächtigung holt der Auftragnehmer direkt bei den Personensorgeberechtigten ein. Die Höhe des Betrages der ersparten Eigenaufwendung beläuft sich derzeit auf 1,50 €. Der Betrag kann während der Vertragslaufzeit variieren.

Alle übrigen Leistungen bzw. Leistungsanteile werden mit der Auftraggeberin monatlich zum Ende des laufenden Monats abgerechnet. In der Rechnungslegung für die Auftraggeberin ist die Gesamtsumme pro Einrichtung wie folgt differenziert auszuweisen:

- Kosten für Getränkeversorgung (inkl. Personal- und Anlieferung, Be- und Entsorgung),
- Kosten für Mittagsversorgung (Personalkosten für Herstellung und Lieferung, Verwaltungs- und Transportkosten, Betriebskosten – sofern nicht in der Einrichtung anfallend - und Investitionskosten)

Der Auftragnehmer hat dafür zu sorgen, dass die Auftraggeberin einen transparenten und nachvollziehbaren Nachweis für die tatsächliche Teilnehmerzahl erhält, um die Leistungsanteile genau beziffern zu können.

Der Auftragnehmer hat bei Personensorgeberechtigten, die ihren Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen, einen gerichtlichen Vollstreckungstitel zu erwirken. Scheitert auch die Vollstreckung des Titels, kann er die Erstattung des entsprechenden Betrages der ersparten Eigenaufwendung von der Auftraggeberin verlangen.

- (2) Die Abgabe von Speisen und Getränken an Mitarbeiter der Einrichtungen ist gegen Entgelt möglich. Hierzu hat der Auftragnehmer mit den Mitarbeitern individuelle, privatrechtliche Vereinbarungen zu treffen.
- (3) Ändert sich der vom Statistischen Bundesamt veröffentlichte Verbraucherpreisindex für Deutschland auf der Basis 2010 = 100 gegenüber dem für das Jahr des Vertragsbeginns veröffentlichten Index um mindestens zehn Prozent, so ändert sich automatisch die Vergütung nach Absatz 1 im gleichen Verhältnis. Die Änderung der Vergütung wird ab dem auf die Änderung folgenden Jahr wirksam. Bei jeder weiteren Indexänderung gegenüber der jeweils letzten Änderung der Vergütung nach Absatz 1 ist diese Regelung entsprechend anwendbar.
- (4) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, seinen bei der Erfüllung von Leistungen des Auftrags eingesetzten Beschäftigten das jeweils geltende Mindestarbeitsentgelt im Sinne von § 6 Absatz 2 des Brandenburgischen Vergabegesetzes zu zahlen.

Mehraufwendungen des Auftragnehmers für Löhne und Gehälter werden erstattet, wenn sich der maßgebende Entgeltsatz durch eine Anpassung des Entgeltsatzes in Folge einer Änderung des § 6 Abs. 2 des Brandenburgischen Vergabegesetzes erhöht.

Durch die sich unter Berücksichtigung des geänderten Mindestarbeitsentgelts ergebende Änderung der Vergütung der vertraglich vereinbarten Leistung(en) sind alle unmittelbaren und mittelbaren Mehraufwendungen einschließlich derjenigen, die durch Änderungen der gesetzlichen Sozialaufwendungen entstehen, abgegolten.

Der vereinbarte Änderungssatz gilt unabhängig davon, ob sich Art und Umfang der Leistungen ändern.

Der Wert der bis zum Tage der Anpassung des Mindestarbeitsentgelts des § 6 Abs. 2 des Brandenburgischen Vergabegesetzes erbrachten Leistungen (Leistungsstand) ist unverzüglich durch eine gemeinsame Feststellung durch Auftraggeberin und Auftragnehmer – zumindest mit dem Genauigkeitsgrad einer geprüften Abschlagsrechnung – festzustellen. Dabei sind alle bis zu diesem Zeitpunkt – gegebenenfalls auch nur teilweise – erbrachten Leistungen zu berücksichtigen

Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin die Lohnänderung rechtzeitig schriftlich anzuzeigen und alle zur Prüfung des Leistungsstandes erforderlichen Nachweise zu erbringen.

Vermeidbare Mehraufwendungen werden nicht erstattet. Vermeidbar sind insbesondere Mehraufwendungen, die dadurch entstehen, dass der Auftragnehmer Vertragsfristen überschritten oder die Ausführung der Leistung nicht angemessen gefördert hat.

Von den nach den nach den Unterabsätzen 5 bis 7 dieses Absatzes ermittelten Mehraufwendungen wird nur der über 0,5 % der Abrechnungssumme (Vergütung für die insgesamt erbrachte Leistung) hinausgehende Teilbetrag erstattet (Bagatell- und Selbstbeteiligungsklausel).

Dabei sind der Mehrbetrag ohne Umsatzsteuer, die Abrechnungssumme ohne die aufgrund von Gleitklauseln zu erstattenden Beträge ohne Umsatzsteuer anzusetzen.

Ein Mehraufwand kann erst geltend gemacht werden, wenn der Bagatell- und Selbstbeteiligungsbetrag überschritten ist; bis zur Feststellung der Abrechnungssumme wird 0,5% der Auftragssumme zugrunde gelegt.

Bei einer etwaigen Erhöhung des anzuwendenden gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes erhöht sich die Vergütung entsprechend.

§ 16 Vertragslaufzeit

- (1) Dieser Vertrag tritt am 03.08.2021 in Kraft und endet am 31.07.2023.
- (2) Der Vertrag verlängert sich bis zu zweimal um jeweils ein Jahr, wenn er nicht vorher durch den Auftraggeber mit einer Frist von sechs Monaten zum Ende des jeweiligen Vertragszeitraumes gekündigt wird.

§ 17 Haftung

- (1) Der Auftragnehmer haftet für Schäden, die durch die Verletzung seiner aus diesem Vertrag entstehenden Pflichten verursacht werden im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Pflichtverletzung stellen etwa folgende Umstände dar:
 - ungenießbares Essen, insbesondere da es verbrannt, verkocht, nicht durchgegart, verunreinigt und/oder versalzen ist;
 - unsachgemäßer Umgang mit der von der Auftraggeberin zur Verfügung gestellten Räumlichkeit/Ausstattung;
- (2) Die Ungenießbarkeit wird durch Personal in den Einrichtungen durch Stichproben erfasst, wobei mindestens drei Mitarbeiter die Stichprobe kosten müssen. Sofern diese übereinstimmend von einer Ungenießbarkeit ausgehen, ist dem Auftragnehmer eine Nachfrist zur Leistungserbringung von 60 Minuten zu setzen. Leistet der Auftragnehmer nicht binnen dieser Frist, kann die jeweilige Einrichtung anderweitig angemessenen Ersatz beschaffen und die Kosten vom Auftragnehmer ersetzt verlangen.
- (3) Die Auftraggeberin hat zwar die zu erwartende Teilnehmerzahl an der Essensversorgung in den Vergabeunterlagen mitgeteilt und wird diese Angaben fortlaufend aktualisieren, übernimmt jedoch keine Garantie hinsichtlich einer bestimmten Mindestabnahme.

§ 18 Vertragsstrafen

- (1) Um die Einhaltung der aus §§ 3, 5, 6, 9 Abs. 1 und 2, 10, 11 Abs. 1 bis 4, 12 Abs. 2 und 3, 13 resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeberin und Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 0,1 Prozent der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von fünf Prozent der Auftragssumme. Die Auftragssumme wird dabei als Berechnungsgröße für die Vertragsstrafe ausgehend von der Anzahl der Mittagsportionen nach Maßgabe der Leistungsbeschreibung angesetzt.
- (2) Bestreitet der Auftragnehmer die Verwirkung der Vertragsstrafe, weil er seine Leistung vertragsgemäß erbracht habe, hat er die vertragsgemäße Erbringung der Leistung zu beweisen, sofern nicht die in Rede stehende vertraglich geschuldete Leistung in einem Unterlassen besteht.
- (3) Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.
- (4) Die schuldhafte Nichterfüllung der vorgenannten Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt die Auftraggeberin zur fristlosen Kündigung.

§ 19 Kündigung

- (1) Die ordentliche Kündigung ist während der Vertragslaufzeit ausgeschlossen. § 16 Abs. 2 bleibt unberührt.
- (2) Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Schadensersatzansprüche bleiben ebenfalls unberührt, es sei denn der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder
 - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;
- b) der Auftragnehmer einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens stellt, über das Vermögen des Auftragnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;
- c) der Auftragnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331 ff. StGB und § 16 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb anbietet, verspricht oder gewährt;
- d) der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen zustande gekommen ist;
- e) wenn die für den Vertrag zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht nur für den im Vertrag genannten Zweck genutzt werden.

In Fällen von teilweiser oder vollständiger Nichtleistung oder nicht unerheblich verspäteter Leistung ist die Auftraggeberin berechtigt, auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen. Schadensersatzansprüche und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

§ 20 Schriftform

- (1) Jede Änderung dieses Vertrages bedarf der Schriftform.
- (2) Änderungen oder Ergänzungen einzelner Punkte dieses Vertrages können nur im gegenseitigen Einvernehmen vorgenommen werden. Alle zusätzlichen Vertragsmodifikationen bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden sind unwirksam. Änderungen, Ergänzungen und Anlagen werden Vertragsbestandteil.

- (3) Die Änderung oder eine Abweichung von dieser Schriftformklausel muss beiderseits schriftlich erfolgen und die einzelnen Regelungspunkte benennen, die von der Schriftformklausel abweichen.

§ 21 Salvatorische Klausel

- (1) Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein oder werden, so bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen davon unberührt.
- (2) Die Vertragsparteien verpflichten sich, die unwirksame Bestimmung durch eine andere wirksame Bestimmung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt. Das Gleiche gilt für Vertragslücken.

§ 22 Rechtsnachfolge

Die Auftraggeberin und der Auftragnehmer verpflichten sich, die Rechte und Pflichten aus diesem Vertrag auch auf eventuelle Rechtsnachfolge oder sonstige Nachfolgeunternehmen zu übertragen.

§ 23 Gerichtsstand

- (1) Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der Sitz der Auftraggeberin.
- (2) Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

C. Bewerbungsbedingungen

Das Vergabeverfahren erfolgt nach der Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (Vergabeverordnung – VgV).

1. Mitteilung von Unklarheiten in den Vergabeunterlagen

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Unternehmens Unklarheiten, Unvollständigkeiten oder Fehler, so hat es unverzüglich die Vergabestelle vor Angebotsabgabe in Textform darauf hinzuweisen.

Bieterfragen sind ausschließlich über das Vergabeportal zu stellen. Die gestellten Fragen werden (in anonymisierter Form) verbunden mit den entsprechenden Antworten der Auftraggeberin allen Bietern über das Vergabeportal zur Verfügung gestellt. Die Bieter haben sich über das Vergabeportal während des Verfahrens fortlaufend über etwaige Änderungen an den Vergabeunterlagen oder die Beantwortung von Bieterfragen zu informieren. Ein Anspruch auf anderweitige Information über die gestellten Fragen und die von der Auftraggeberin mitgeteilten Antworten steht den Bietern nicht zu.

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 er wirtschaftlich und rechtlich mit Unternehmen verbunden ist.

3. Angebot

3.1 Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen.

3.2 Für das Angebot sind die von der Vergabestelle vorgegebenen Vordrucke zu verwenden. Das Angebot ist bis zu dem von der Vergabestelle angegebenen Ablauf der Angebotsfrist einzureichen. Ein nicht form- und fristgerecht eingereichtes Angebot wird ausgeschlossen.

- 3.3 Die von der Vergabestelle vorgegebene Leistungsbeschreibung ist allein verbindlich.
- 3.4 Unterlagen, die von der Vergabestelle nach Angebotsabgabe verlangt werden, sind zu dem von der Vergabestelle bestimmten Zeitpunkt einzureichen.
- 3.5 Alle Preise sind in Euro mit höchstens zwei Nachkommastellen anzugeben.
Die Preise sind jeweils wie vorgeben als Brutto- und Nettobeträge anzugeben.

4. Unterlagen zum Angebot

Der Bieter hat auf Verlangen der Vergabestelle Unterlagen zur Preisermittlung zu dem von der Vergabestelle bestimmten Zeitpunkt vorzulegen. Dies gilt auch für Leistungen von anderen Unternehmen.

5. Bietergemeinschaften

Bietergemeinschaften haben mit ihrem Angebot die „Erklärung Bietergemeinschaft“ in Textform abzugeben,

- in der die Bildung einer Bietergemeinschaft im Fall der Angebotsbearbeitung erklärt ist,
- in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der bevollmächtigte Vertreter bezeichnet ist,
- dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber der Vergabestelle rechtsverbindlich vertritt.

Jedes Mitglied der Bietergemeinschaft hat zudem die beigefügten Angebotsunterlagen einzureichen. Diese müssen jedenfalls Angaben zum Nicht-Vorliegen von Ausschlussgründen enthalten. Bezüglich der Eignungskriterien sind im Übrigen Angaben verpflichtend, soweit sich die Bietergemeinschaft auf die diesbezügliche Eignung des einzelnen Mitglieds der Bietergemeinschaft beruft (Eignungsleihe, § 47 VgV); in diesem Umfang sind auch sonstige Unterlagen und Nachweise als Anlagen zum Angebot beizufügen.

Ein Wechsel der Identität des Bieters oder der Bietergemeinschaft ist nicht zugelassen.

6. Unterauftragnehmer

Soweit die Vergabe von Leistungen an Unterauftragnehmer vorgesehen ist, ist das Verzeichnis Unterauftragnehmer auszufüllen und mit dem Angebot einzureichen. Für jeden vorgesehenen Unterauftragnehmer sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle, insbesondere, wenn der entsprechende Hauptauftragnehmer in die engere Wahl kommt (vgl. § 36 Abs. 1 S. 2 VgV), die ausgefüllten Angebotsunterlagen einzureichen. Diese müssen jedenfalls Angaben zum Nicht-Vorliegen von Ausschlussgründen enthalten. Die Verpflichtungserklärung für Nachunternehmen ist ebenfalls erst auf das gesonderte Anfordern der Auftraggeberin hin einzureichen. Sollten sich Unterauftragnehmer als zur Auftragsausführung nicht geeignet erweisen, hat der Hauptbieter bzw. die Bietergemeinschaft sie auf ein entsprechendes Verlangen der Auftraggeberin hin zu ersetzen.

7. Andere Unternehmen (Eignungsleihe, § 47 VgV)

Beabsichtigt der Bieter, sich bei der Auftragsausführung im Hinblick auf die erforderliche wirtschaftliche, finanzielle, technische und/oder berufliche Leistungsfähigkeit anderer Unternehmen (Eignungsleihe, § 47 VgV) zu bedienen, so muss er die dafür vorgesehenen Kapazitäten im „Verzeichnis anderer Unternehmen“ benennen. Der Bieter hat mit Einreichung des Angebotes nachzuweisen, dass ihm die erforderlichen Kapazitäten der anderen Unternehmen zur Verfügung stehen und diese Unternehmen geeignet sind.

Zu diesem Zweck hat er die entsprechende „Verpflichtungserklärung andere Unternehmen“ mit dem Angebot vorzulegen. Für jedes vorgesehene andere Unternehmen sind die von diesem ausgefüllten Angebotsunterlagen einzureichen. Diese müssen zumindest Angaben zum Nicht-Vorliegen von Ausschlussgründen beinhalten. Im Übrigen sind Angaben verpflichtend, soweit sich der Hauptbieter bzw. die Bietergemeinschaft in ihrem Angebot auf die Kapazitäten des anderen Unternehmens beruft; in diesem Umfang sind auch sonstige Unterlagen und Nachweise als Anlagen beizufügen.

Nimmt der Bieter im Hinblick auf die Kriterien für die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit im Rahmen einer Eignungsleihe die Kapazitäten anderer Unternehmen in Anspruch, müssen diese gemeinsam für die Auftragsausführung haften; die

Haftungserklärung ist gleichzeitig mit der „Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen“ abzugeben

8. Eignung

Bieter bzw. Bietergemeinschaften haben ihre Eignung durch Einreichung der vollständig ausgefüllten Angebotsunterlagen, ggf. nebst Anlagen, nachzuweisen. Die Auftraggeberin akzeptiert hinsichtlich der Angaben zur Eignung auch die Einreichung einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung. Diese muss jedoch sämtliche Angaben erhalten, die für die Prüfung der Eignung entsprechend im Angebot anzugeben sind. Die Auftraggeberin behält sich die Nachforderung weiterer Angaben oder Unterlagen – insbesondere bei den Bietern der engeren Wahl – vor. Dies gilt insbesondere hinsichtlich Registerauszügen, Nachweisen über die Berufshaftpflichtversicherung (bzw. die Bereitschaft zum Abschluss darüber) in der geforderten Deckungshöhe, etc. Bei fehlender Eignung werden Bieter bzw. Bietergemeinschaften vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

9. Keine Entschädigung

Für die Ausarbeitung der Unterlagen sowie sonstige Aufwendungen werden den Bietern entstandene Kosten nicht erstattet.

10. Information nach § 11 Abs. 3 VgV

Das Vergabeverfahren wird elektronisch in einer vollständig webbasierten E-Vergabeplattform durchgeführt und ist unter folgender URL im Internet erreichbar: <https://vergabemarktplatz.brandenburg.de/>.

Die elektronische Teilnahme an Vergabeverfahren sowie die Registrierung für die E-Vergabeplattform sind für Bieter vollständig kostenfrei.

Die von der Vergabestelle übermittelten Informationen werden entweder direkt in der bzw. über die Oberfläche der E-Vergabeplattform bzw. dem virtuellen Projektraum zum Vergabeverfahren (z.B. Bekanntmachungen, Kommunikationsnachrichten) oder innerhalb der Plattform bzw. virtuellen Projekträume als Datei-Downloads bereitgestellt (Vergabeunterlagen oder Anhänge zu Kommunikationsnachrichten). Die verwendeten

Dateitypen und Dateiformate werden durch das Vergabeverfahren bzw. die Vergabestelle vorgegeben und können je nach Ausschreibungsgegenstand abweichen (z.B. GAEB-Dateien im Bereich von Bauleistungen).

Zur Nutzung der E-Vergabepattform bis zur Abgabe elektronischer Teilnahmeanträge und Angebote sind lediglich ein aktueller Internet-Browser sowie ein Internetzugang erforderlich. Hierbei werden ausschließlich HTML- und Javascript-konforme Standardtechnologien und keinerlei Add-Ons/Plugins oder sonstige ggf. (sicherheits-)kritische Technologien verwendet.

Aktuell sind folgende Internet-Browser zur Nutzung freigegeben:

- Microsoft Internet Explorer ab Version 9 bzw. Microsoft Edge in der jeweils aktuellen Version
- Mozilla Firefox in der jeweils aktuellen Version
- Google Chrome in der jeweils aktuellen Version
- Apple Safari ab Version 5

Für die Abgabe elektronischer Angebote, Teilnahmeanträge, Interessenbekundungen und Interessenbestätigungen wird innerhalb der E-Vergabepattform ein kostenfreies Bietertool bereitgestellt. Das Bietertool ist eine Desktop-Anwendung, welche sich über Webstart Technologie automatisch installiert, sofern der Prozess der Abgabe aus dem virtuellen Projektraum des entsprechenden Vergabeverfahrens heraus gestartet wurde. Hiermit wird eine lokale Verschlüsselung ihrer Angebote sichergestellt. Voraussetzung für die Nutzung des Bietertools ist eine entsprechende Java-Laufzeitumgebung (JRE), welche kostenfrei unter <http://www.java.com/> bezogen werden kann, sofern diese nicht bereits auf dem Rechner installiert ist. Je nach Betriebsumgebung sind für die Installation der Laufzeitumgebung bzw. des Bietertools u.U. administrative Rechte erforderlich.

Für die elektronische Angebotsabgabe sind unterschiedliche Signaturniveaus technisch möglich. Die zugelassene Form der Angebotsabgabe bzw. das zulässige Signaturniveau ist hier die elektronische Textform, für welche die Angabe der Firma und der Person des Erklärenden genügt.

Elektronische Angebote, Teilnahmeanträge, Interessenbekundungen und Interessenbestätigungen, die über das Bietertool abgegeben werden, werden mit einem qualifizierten oder einfachen elektronischen Zeitstempel versehen.

Die elektronischen Angebote, Teilnahmeanträge, Interessenbekundungen und Interessenbestätigungen werden mit Hilfe des Bietertools auf dem Rechner des Bieters (lokal) zusammengestellt, mit den entsprechenden Schlüsseln des Vergabeverfahrens Ende-zu-Ende verschlüsselt, mit den vorgegebenen Signaturinformationen versehen und in Form sogenannter OSCI-Nachrichten (über das OSCI-Protokoll) zu einem "Vermittler",

dem sogenannten Intermediär, übertragen. Der "Vermittler" sorgt für eine sichere Aufbewahrung der verschlüsselten Angebote / Teilnahmeanträge vor Ablauf der entsprechenden Frist (z.B. Angebotsfrist), ergänzt die Meta-Informationen zum Angebot mit dem notwendigen Zeitstempeln und führt die erforderlichen Signaturprüfungen inkl. Quittungsmechanismen durch. Erst mit Ablauf der entsprechenden Frist und nach einem erfolgreichen 4-Augen-Login durch zwei berechnigte Nutzer der Vergabestelle holt die E-Vergabepattform die Angebote / Teilnahmeanträge vom Intermediär ab und bringt die verschlüsselten Angebote / Teilnahmeanträge mit den korrespondierenden Schlüsseln zusammen, sodass die Angebote / Teilnahmeanträge in der E-Vergabepattform entschlüsselt und zur weiteren Auswertung bereitgestellt werden.

11. Vereinbarung zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz

Dem Angebot hat der Bieter die Vereinbarung zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz in Textform beizufügen, sonst ist das Angebot unvollständig.

Bei der Weitervergabe von Leistungen an Nachunternehmer oder der Beauftragung eines Verleihers von Arbeitskräften hat der Auftragnehmer die Vereinbarung zwischen dem Bieter / Auftragnehmer / Nachunternehmer / Verleiher von Arbeitskräften und einem (ggf. weiteren) Nachunternehmer oder Verleiher zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz zum Vertragsgegenstand zu machen und die Vereinbarungen bis zum tatsächlich ausführenden Unternehmen seinem Angebot beizufügen oder bei späterem Einverständnis mit der Weitervergabe nachzureichen. Dem Nachunternehmer oder Verleiher von Arbeitskräften ist dieselbe Verpflichtung aufzuerlegen. In den Bezeichnungen zur Kennzeichnung der Beteiligten (Verzeichnis Unterauftragnehmer) rückt der in einer Kette von Weitervergaben der öffentlichen Auftraggeberin nähere Nachunternehmer in die Position der im Vordruck so bezeichneten eigenen Auftraggeberin ein.