

Vergabenummer: 24-60-160-2024-01-01
Maßnahme: Berufsschule Roth
Konzession: Pausenverkauf



Leistungsbeschreibung

Vorbemerkungen

Der Landkreis Roth beabsichtigt ab Beginn Schuljahr 2024/2025 den Pausenverkauf der Berufsschule Roth im Rahmen einer **Dienstleistungskonzession**, zu vergeben. Geschlossen wird der Vertrag mit dem Landkreis Roth, dieser vertreten durch das durch Herrn Landrat Ben Schwarz.

Leistungsumfang

1. Leistungsort

Erfüllungsort ist die Berufsschule Roth, Brentwoodstr. 41, 91154 Roth. Die genauen Räumlichkeiten im Gebäude werden nach Auftragserteilung im Rahmen eines gemeinsamen Vor-Ort-Termins vom Auftragnehmer und Auftraggeber besichtigt.

2. Umfang der Leistung

Die Schule unterrichtet im Schuljahr 2023/24 ca. 700 Schülerinnen und Schüler. Für den Pausenverkauf wird eine reibungslose und zügige Versorgung erwartet. Es sind Lebensmittel und Getränke nach Absprache mit der Schulleitung und dem Sachaufwandsträger anzubieten. Auf ein gesundes, abwechslungsreiches Angebot wird Wert gelegt.

Die Pausenverkaufszeiten sind:

Mo. - Fr. 09:20 bis 09:40 Uhr
 11:10 bis 11:20 Uhr
 12:05 bis 13:00 Uhr

An den Wochenenden, Feiertagen und Ferien findet kein Pausenverkauf statt.

3. Verkaufsraum

Für den Verkauf wird ein Verkaufsraum mit Möblierung (Arbeitstische, Spüle, Spülmaschine, Kombidämpfer) zur Verfügung gestellt. Die Größe beträgt ca. 20 m², dazu gibt es einen Nebenraum/ Lagerraum Größe ca. 12 m². Für den Pausenverkaufsraum werden pauschalierte Nebenkosten in Höhe von mtl. 200 € erhoben. Des Weiteren besteht die Möglichkeit, Getränkeautomaten aufzustellen.

4. Art der Essenszubereitung/-ausgabe

a) Da die Einrichtung über keine Produktionsküche verfügt, müssen sämtliche Speisen bereits vorproduziert werden.

- b) Veränderungen der Ausstattung und des Equipments sind zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber abzusprechen.
- c) Alle gesetzlichen Regelungen für die Zubereitung, Anlieferung und Ausgabe von Speisen müssen eingehalten werden.
- d) Der Auftragnehmer muss auf Wünsche der Schulleitung in Bezug auf die Speisenauswahl jederzeit eingehen. Der Angebotsabgabe ist mit dem Konzept eine Auflistung der zum Verkauf beabsichtigten Produkte samt Preise beizulegen. Sofern Änderungen durch den Auftraggeber nicht in die Kalkulation des Auftragnehmers passen, muss der Auftraggeber diesbezüglich die Einzelpreise anpassen. Hierzu ist die Urkalkulation als Grundlage heranzuziehen.

5. Anforderungen an den Auftragnehmer

- a) Der Auftragnehmer muss alle für ihn geltenden gesetzlichen Bestimmungen einhalten (z.B. Gesundheitszeugnis u.v.m.). Beim Einkauf der Lebensmittel und Waren, bei der Zubereitung sowie bei der Verpackung und Herausgabe der Produkte und Waren müssen die einschlägigen Vorschriften (insbesondere aus dem Bereich der Lebensmittelproduktion, der Lebensmittelhygiene, der Lebensmittelverarbeitung, der Produkthaftung und für das Inverkehrbringen von Speisen) beachtet werden.
- b) Zudem sind alle Sozial- und Arbeitnehmerschutzvorschriften (dazu gehören auch die jeweils gültigen Unfallverhütungs- und Arbeitsschutzvorschriften sowie die allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln) und insbesondere alle gesetzlichen oder tariflichen Lohnvorschriften einzuhalten.
- c) Der Auftrag darf an keinen Unterauftragnehmer weitervergeben werden.

6. Preisanpassung

- a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, das AEntG einzuhalten und den Mitarbeitenden den verbindlich vorgeschriebenen Mindestlohn zu zahlen.
- e) Preiserhöhungen der Produkte sind vorab der Schulleitung mitzuteilen und dürfen nur aufgrund unvorhersehbaren Gründen auf die Verkaufsprodukte umgelegt werden. Hierzu ist die Urkalkulation als Grundlage heranzuziehen.

7. Vertragsdauer, Änderungen und Kündigung

7.1. Vertragsdauer:

Das Vertragsverhältnis **beginnt mit dem Schuljahr 2024/2025 und endet mit dem Schuljahr 2027/2028 (Juli 2028).**

7.2. Änderungen:

Änderungen, Ergänzungen oder Abweichungen von diesem Vertrag bedürfen der Schriftform und müssen von beiden Seiten unterschrieben werden.

7.3. Kündigung:

- a) **Innerhalb einer Probezeit** von sechs Monaten ab Vertragsbeginn kann der Auftraggeber den Vertrag mit einer Kündigungsfrist von einem Monat zum Monatsende ohne die Angabe von Gründen schriftlich **kündigen**.
- b) Der Auftraggeber ist außerdem berechtigt, den Vertrag aus **wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Frist zu kündigen**.
Wichtige Gründe sind insbesondere:
 - Wenn der Auftragnehmer den Bestimmungen dieses Vertrages, insbesondere den in dieser Leistungsbeschreibung festgelegten Vorgaben

und Kriterien zuwiderhandelt und die vertragswidrige Handlung trotz dreimaliger Abmahnung durch den Auftraggeber fortsetzt.

- Wenn der Auftragnehmer gegen gesetzliche Bestimmungen verstößt.
- Wenn der Auftragnehmer die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens beantragt oder über sein Vermögen das Insolvenzverfahren eröffnet wird.
- Wenn der Auftragnehmer gegen die gültigen Datenschutzbestimmungen verstößt.

Die sonstigen gesetzlichen und vertraglichen Rechte des Auftraggebers (z. B. Schadensersatzansprüche) bleiben unberührt. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des BGB.

- c) Die Kündigung bedarf zu ihrer Wirksamkeit der **Schriftform**.

8. Verpackung, Müllentsorgung und Reinigung:

- a) Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, die Entstehung von Abfall möglichst zu vermeiden und die Wiederverwendung von Wertstoffen aktiv zu fördern.
- b) Sofern Verpackungen notwendig sind, müssen diese aus recycelten Materialien bestehen und damit umweltverträglich und recycelbar sein.
- c) Für die Reinigung der Räumlichkeiten ist der Auftragnehmer selber verantwortlich.

9. Qualitätskontrollen:

- a) Der **Auftragnehmer** verpflichtet sich, die anzubietenden Produkte nach den gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelhygiene und Produkthaftung zu produzieren/einzukaufen und in den Verkauf zu bringen
- b) Der Auftragnehmer verwendet stets Lebensmittel von einwandfreier Qualität.

10. Geheimhaltung, Sicherheit, Datenschutz

- a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die datenschutzrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.
- b) Sofern dem Auftragnehmer vom Auftraggeber Daten, insbesondere personenbezogene Daten, zur Verfügung gestellt werden oder anderweitig zur Kenntnis gelangen, darf der Auftragnehmer diese Daten ausschließlich zur Erfüllung seiner vertraglichen Verpflichtungen nutzen. Jede andere Verwendung dieser Daten ist unzulässig.
- c) Für die gesamte Vertragslaufzeit sind die datenschutzrechtlichen Bestimmungen über die Verpflichtung zur Wahrung des Dienstgeheimnisses sowie zur gewissenhaften Erfüllung von Obliegenheiten nach dem Verpflichtungsgesetz (sh. L2495) zu berücksichtigen und einzuhalten.
- d) Die Parteien verpflichten sich, alle zur Kenntnis gelangenden internen Angelegenheiten der jeweils anderen Vertragspartei, die als vertraulich gekennzeichnet werden oder die ein verständiger Dritter als schützenswert und deshalb als vertraulich zu behandeln ansehen würde, auch nach Beendigung der Vertragsbeziehungen zwischen den Parteien, vertraulich zu behandeln. Die Gewährleistung der Vertraulichkeit und Geheimhaltung ist auch bei Ausscheiden einzelner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sicherzustellen.

11. Haftung

- a) Die Haftung des Auftragnehmers bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften des BGB.

- b) Der Auftragnehmer haftet für alle Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die durch ihn bei der Erfüllung der Dienstleistungskonzession verursacht werden. Er hat hierfür vor Auftragsvergabe eine Haftpflichtversicherung in ausreichender Höhe nachzuweisen.
- c) Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von etwaigen Ansprüchen Dritter jeder Art frei, die aus der Durchführung des Vertrages resultieren, sofern der Auftragnehmer schuldhaft gegen seine vertraglichen Pflichten verstoßen hat.

12. Angebot/Konzept

Das Angebot des Auftragnehmers muss folgende Unterlagen enthalten:

- a) Liste der Produktauswahl, die zum Verkauf angeboten werden samt Preise für den Endverbraucher (Schüler).
- b) Konzept
Um das Konzept beurteilen zu können muss dies mindestens folgende Angaben enthalten:
 1. Das Konzept darf eine DIN-A4-Seite, Schriftart Arial, Schriftgröße 12, nicht überschreiten.
 2. Angaben zu Qualität der verwendeten Lebensmittel (z.B. Bio-Quote, Hoher Vollkornanteil, Eier aus Freilandhaltung u.s.w.)
 3. Angaben zu Nachhaltigkeit (z.B. kurze Transportwege durch Verwendung regionaler Lebensmittel, Anlieferung durch Elektroautos, Müllvermeidung, Entsorgung nicht verkaufter Produkte u.s.w.)
 4. Sonstiges

13. Unklarheiten

Enthalten die Unterlagen nach Ansicht des Bieters Unklarheiten, so hat er den Auftraggeber unverzüglich darauf hinzuweisen. Die sachdienlichen Auskünfte werden allen Bietern mit Frage und Antwort anonymisiert zur Einsicht zur Verfügung gestellt und sind von den Bietern bei der Ausarbeitung ihres Angebots zugrunde zu legen.

14. Eignung/ Ausschlussgründe

Die Eignung wird im Formblatt 124 bestätigt. Das Vorliegen von zwingenden (§ 123 GWB) oder fakultativen Ausschlussgründen (§ 124 GWB) führt zu einem Ausschluss des Bieters.

15. Unvollständige Angebote

Unvollständige Angebote werden nicht akzeptiert.

16. Zuschlagkriterium

Der wirtschaftlichste Auftragnehmer wird anhand der in Nr. 12 geforderten Angaben **im Vergleich zu allen vorgelegten Angeboten** wie folgt ermittelt:

- 80 % Preis der anzubietenden Produkte
- 20 % Leistung (Konzept: Qualität, Nachhaltigkeit, Sonstiges)

17. Abgabefrist

Bewerbungen sind bis spätestens

**Dienstag, den 06.08.2024
10.00 Uhr**

an das Landratsamt Roth, Weinbergweg 1, 91154 Roth schriftlich in einem mit dem beigefügten Kennzettel versehenen Umschlag zu richten.

Die Angebotsbindefrist läuft bis spätestens 05.09.2024.

Bieterfragen können an folgende E-Mail-Adresse gestellt werden:
ausschreibung@landratsamt-roth.de

18. Vom Bewerber einzureichende Unterlagen:

- 1) Liste der Produktauswahl (sh. 12 a))
- 2) Konzept einschließlich Nachweise (sh. 12 b))
- 3) Formblatt 124 samt Nachweise
- 4) Formblatt L2495 Verpflichtungserklärung
- 5) Nachweis Berufshaftpflicht
- 6) Urkalkulation in einem verschlossenen, versiegelten Umschlag
- 7) Kennzettel