

Losbeschreibung

Los-Nr. 1

Schule (Name + Schul-Nr.): Paavo-Nurmi-Grundschule (10G01)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **250** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 60)

Leistungsort: Schorfheidestr. 42 in 12689 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 48 m²

Größe der Mensa: ca. 130 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:40 Uhr – 13:15 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** 2

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Herr Stephan (Schulleiter)
Tel. 932 00 57

Frau Gruß
Tel. 930 95 08

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► Schule wünscht das Angebot von Obst, Rohkost und Desserts in Buffetform

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 2

Schule (Name + Schul-Nr.): Selma-Lagerlöf-Grundschule (10G03)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 250 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 40)

Leistungsort: Wörlitzer Str. 31 in 12689 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 40 m²

Größe der Mensa: ca. 108 m²

Nebenräume: _____

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11.25 Uhr -13:45 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Herr Vettorazzi (Schulleiter)
Tel. 930 95 44

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Betriebskosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 3

Schule (Name + Schul-Nr.): Falken-Grundschule (10G04)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 235 [*Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal*]
(davon Essenteilnehmer mit *privatrechtlichem Vertrag*: 25)

Leistungsort: *Geraer Ring 2 in 12689 Berlin*

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß

Größe der Küche: ca. 66 m²

Größe der Mensa: ca. 180 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr (durchgehend)

Anzahl der **Essendurchgänge:** 4

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: _____

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Pense (Schulleiterin)
Tel. 930 223 19

Frau Lexow (koord. Erzieherin)
Tel. 930 225 39

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Bei Bereitstellung von Kaltverpflegung sollte es ausreichende Wahlmöglichkeiten geben.

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 4

Schule (Name + Schul-Nr.): Ebereschen-Grundschule (10G05)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **180** [*Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal*]
(davon privatrechtliche Verträge: ca.20)

Leistungsort: Borkheider Straße 28 in 12689 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß des Schulgebäudes

Größe der Küche: ca. 43 m²

Größe der Mensa: ca. 108 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:20 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Herr Fromm (Schulleiter)
Tel. 930 95 11

Frau Neumann (Erzieherin)
Tel. 930 95 17

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:25 Uhr – 13:30 durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Reith (Konrektorin)
Tel. 932 11 02

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► die Essenversorgung erfolgt im Mehrzweckgebäude der Thüringen-Schule für die Schüler/innen der Grund- und der Oberschule

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 6

Schule (Name + Schul-Nr.): Karl-Friedrich-Friesen-Grundschule (10G07)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **280** [*Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal*]
davon privatrechtliche Verträge: ca. 40

Leistungsort: Max-Herrmann-Str. 5 in 12687 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Neubau

Größe der Küche: ca. 44 m²

Größe der Mensa: ca. 124 m²

Nebenräume:

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:25 Uhr – 13:30 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** 5

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Kompa (Schulleiterin)
Tel. 932 80 95

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren
- Angebot sollte Wünsche der Kinder muslimischer Herkunft berücksichtigen

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:40 Uhr -14:15 Uhr durchgehend
(in beiden Häusern)

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Pierau (koord. Erzieherin)
Tel. 93 49 57 40

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► es sind 2 Ausgabestellen in 2 Gebäuden zu planen
► gewünscht wird eine enge Zusammenarbeit zwischen Schule und Caterer, um auf Besonderheiten flexibel reagieren zu können

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 8

Schule (Name + Schul-Nr.): Grundschule am Bürgerpark (10G09)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 260 [*Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal*]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 30)

Leistungsort: Jan-Petersen-Str. 14 in 12679 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Die Mittagessenversorgung findet derzeit wegen Bauarbeiten außerhalb der Schulgrundstückes in einem Mietobjekt statt.

Größe der Küche: ca. 40 m²

Größe der Mensa: ca. 140 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:20 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:**

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Hinrichs (koord. Erzieherin)
Frau Dutz (Erzieherin)
Frau Woyack (Erzieherin)
Tel. 93 66 54 12 oder 930 98 64 (Sekretariat)

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ Darreichung von Obst, Rohkost und Desserts sollte in Buffetform erfolgen
- ▶ das Getränkeangebot sollte abwechslungsreich sein
- ▶ wichtig ist eine gute Zusammenarbeit zwischen Schule und Caterer

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 13:30 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Schmidt (koord. Erzieherin)
Tel. 936 683 67 / 935 20 22

Frau Wende (Schulleiterin)
Tel. 935 80 38

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Beim Angebot einer Kaltverpflegung sollten Wünsche der Schule Berücksichtigung finden

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:00 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Wolff (komm. Schulleiterin)
Tel. 541 60 28
Frau Knahl (koord. Erzieherin)
Tel. 549 83 574 / 541 60 35

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 11

Schule (Name + Schul-Nr.): Grundschule an der Geißenweide (10G12)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **350** [*Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal*]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 40)

Leistungsort: Amanlisweg 40 in 12685 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 30 m²

Größe der Mensa: ca. 108 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:00 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Becker-Spitzbart (koord. Erzieherin)
Tel. 54 98 66 35

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Bestellung am Terminal in der Schule sollte möglich sein

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 12

Schule (Name + Schul-Nr.): Johann-Strauß-Grundschule (10G13)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 450 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 70)

Leistungsort: Cecilienstraße 80 in 12683 Berlin (Haus A)

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Haus A

Größe der Küche: ca. 30 m²

Größe der Mensa: ca. 120 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

- Ausgabesystem:** Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:25 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** 4

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Scheibel (koord. Erzieherin)
Tel. 54 98 40 96

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- es sollten täglich „Schausteller“ bereitgestellt werden
- die Beilagen sollten frei wählbar, ohne Vorbestellung, sein
- eine Bestellung über Internet sollte möglich sein
- bei einer Kaltverpflegung sollte das Angebot abwechslungsreich sein (ggf. Mitspracherecht der Schule ermöglichen)

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 13

Schule (Name + Schul-Nr.): Grundschule unter dem Regenbogen (10G14)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **380** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 25)

Leistungsort: Murtzaner Ring 35/37 in 12681 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: wegen Bauarbeiten erfolgt die Mittagessenversorgung derzeit in Klassenräumen in der 2. Etage / Haus 2

Größe der Küche: derzeit in einem Vorbereitungsraum / ca. 30 m²

Größe der Mensa: derzeit in 4 Klassenräumen

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11.15 Uhr – 14:15 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Knoppick (Schulleiterin)
Tel. 54 98 98 80

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► es gibt mehrere Kinder, die an Allergien und/oder Krankheiten leiden, auf die das Mittagessenangebot abgestimmt werden muss

► bei der Speisenauswahl sollten die Kinder muslimischer Herkunft berücksichtigt werden

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 14

Schule (Name + Schul-Nr.): Grundschule am Fuchsberg (10G16)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **360** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 60)

zuzügl. Essenteilnehmer der Klingenberg-Schule: ca. **20**

Leistungsort: Dankratweg 19 in 12683 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Kellergeschoß der Klingenberg-Schule
Alberichstr. 24 in 12683 Berlin

Größe der Küche: ca. 28 m²

Größe der Mensa: ca. 150 m²

Nebenräume: /

Der Umzug der Schule in einen Neubau ist zum Schuljahr 2018/19 geplant.

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:40 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Schuster (koord. Erzieherin)
Frau Sachse (Erzieherin)
Tel. 516 50 617

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ gewünscht wir die Darreichung von Rohkost, Obst, Desserts in Buffetform
- ▶ gewünscht wird ein abwechslungsreiches Angebot bei einer Kaltverpflegung;
ggf. ein Mitspracherecht beim Angebot)

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 15

Schule (Name + Schul-Nr.): **Beatrix-Potter-Grundschule (10G17)**

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **330** *[Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]*
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 60)

Leistungsort: Ludwigsfelder Str. 7 in 12629 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 48 m²

Größe der Mensa: ca. 128 m²

Nebenträume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche“ muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:15 Uhr – 13:30 Uhr

Anzahl der **Essendurchgänge:**

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Rudolph (koord. Erzieherin)
Tel. 0170/3012231
Tel. 993 90 18

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 16

Schule (Name + Schul-Nr.): **Pusteblume-Grundschule (10G18)**

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 260 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
davon privatrechtliche Verträge: ca. 12

Leistungsort: Kastanienallee 61 in 12627 Berlin (mobiler Ergänzungsbau)

Die Mittagessenversorgung findet wegen Bauarbeiten im Hauptgebäude derzeit in 3 Klassenräumen des mobilen Ergänzungsbaus statt. Der Umzug in das Hauptgebäude ist für 2018 geplant.

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: derzeit im Erdgeschoss des mobilen Ergänzungsbaus

Größe der Küche: abgetrennt in einem Klassenraum mit insg. Ca. 62 m²

Größe der Mensa: in 3 Klassenräumen mit jeweils 62 m² (abzügl. Küchenbereich)

Nebenräume:

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem) (erst wieder nach Rückzug in das Hauptgebäude möglich)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 10:40 Uhr – 14:20 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Winterberg (komm. Schulleiterin)
Tel. 911 418 91
Frau Wendt (koord. Erzieherin)
Tel. 911 418 93

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Das Angebot bei Kaltverpflegung sollte abwechslungsreich sein und die Schule sollte die Möglichkeit des Mitspracherechts bei der Speisenauswahl haben

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 17

Schule (Name + Schul-Nr.): **Bücherwurm-Grundschule am Weiher (10G19)**

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

max. Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **300** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]

(davon privatrechtliche Verträge: ca. 30)

Leistungsort: Eilenburger Str. 1 in 12627 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Kellergeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca.40 m²

Größe der Mensa: ca. 130 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:20 Uhr – 13:30 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Serbe
Tel. 991 81 48

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 18

Schule (Name + Schul-Nr.): Kolibri-Grundschule (10G22)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **480** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 80)

Leistungsort: Schönewalder Str. 9 in 12627 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: 12,85 m² (Ausgabe) / 16,38 m² (Spülraum)

Größe der Mensa: 170,89 m²

Nebenräume: diverse Nebenräume der Garküche

Ein Umbau der Küche und Mensa ist geplant.

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:00 Uhr – 13:45 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Hennig (Schulleiterin)
Tel. 998 92 32

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ komplette Garküche vorhanden, jedoch nicht im funktionstüchtigem Zustand (Umbau geplant)
- ▶ Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 19

Schule (Name + Schul-Nr.): **Grundschule am Schleipfuhl (10G25)**

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **260** [*Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal*]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 60)

Leistungsort: Nossener Straße 85 in 12627 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 50 m²

Größe der Mensa: ca. 240 m²

Nebenträume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:25 Uhr – 13:30 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Zauber (Lehrerin)
Tel. 991 71 01

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren
- Schule wünscht ein abwechslungsreiches Angebot bei der Versorgung mit Kaltverpflegung und möchte ein Mitspracherecht bei der Auswahl der Produkte

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 20

Schule (Name + Schul-Nr.): Friedrich-Schiller-Grundschule (10G26)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 200 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 40)

Leistungsort: An der Schule 13-17 in 12623 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: 1. Etage im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 20 m²

Größe der Mensa: ca. 150 m² / die Essenversorgung erfolgt in der Aula

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, keine Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:00 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Herr Gläser (Schulleiter)
Tel. 566 89 13

Frau Berditzka (koord. Erzieherin)
Tel. 56 59 36 84

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► die Mittagessenversorgung ist für das Küchenpersonal mit erheblichen Mehrbelastungen verbunden (es gibt keine Ausgabetheke, das Essen wird über einen Servierwagen ausgegeben)

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 21

Schule (Name + Schul-Nr.): Grundschule am Hollerbusch (10G28)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: **ca. 600** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]

(es werden ausschließlich privatrechtliche Verträge mit den Eltern geschlossen, jedoch zahlen diese einen monatlichen Betrag in Höhe von 37,00 €, die Differenz wird vom Bezirk finanziert)

Leistungsort: Erich-Kästner-Str. 64 (Haus 1) in 12619 Berlin – 1. Ausgabestelle
 Peter-Huchel-Str. 55 (Haus 2) in 12619 Berlin – 2. Ausgabestelle

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß Haus 1 und Haus 2

Größe der Küche: ca. 40 m² (Haus 1) / ca. 80 m² (Haus 2)

Größe der Mensa: ca. 130 m² (Haus 1) / ca. 350 m² (Haus 2)

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend
(in beiden Ausgabestellen)

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Ronneberger (Schulleiterin)
Tel. 561 50 85

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► es sind 2 Ausgabestellen in verschiedenen Gebäuden zu planen

► die Anzahl der benötigten Portionen an die beiden Ausgabestellen variiert im laufenden Schuljahr (die entsprechende Planung erfolgt durch die Schulleitung zu Beginn des Schuljahres

► die Bereitstellung von Obst und Rohkost sollte für die 1. und 2. Klassen klassenweise erfolgen

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 22

Schule (Name + Schul-Nr.): Grundschule an der Wuhle (10G29)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 320 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 60)

Leistungsort: Teterower Ring 79 in 12619 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Kellergeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 25 m²

Größe der Mensa: ca. 190 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Wilhelm (koord. Erzieherin)
Tel. 55 157 983
Tel. 56 121 27 (Sekretariat)

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Bei Kaltverpflegung wird ein abwechslungsreiches Angebot gewünscht; die Schule sollte Mitspracherecht bei der Auswahl der Produkte haben

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 23

Schule (Name + Schul-Nr.): **Mahlsdorfer-Grundschule (G30)**

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **350** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]

(davon privatrechtliche Verträge: ca. 40)

Leistungsort: Feldrain 47 in 12623 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Verbinder zwischen Haus A und Haus B (Erdgeschoß)

Größe der Küche: ca. 40 m²

Größe der Mensa: ca. 200 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche“ muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:25 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Waschnik (Schulleiterin)
Tel. 562 70 59

Frau Seeger (koord. Erzieherin)
Tel. 54 71 26 86

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

► gewünscht wird ein Getränkeangebot am Nachmittag

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 24

Schule (Name + Schul-Nr.): Franz-Carl-Achard-Grundschule (10G31)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 250 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 45)

Leistungsort: Adolfstraße 25 in 12621 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Hortgebäude der Schule, Waplitzer Str. 9 F in 12621 Berlin

Größe der Küche: 24,49 m²

Größe der Mensa: 70,26 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11.25 Uhr – 14:15 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Schaffrath (Lehrerin)
Tel.: 567 73 39 oder 0178/7778806

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren gewünscht
- Das Angebot der Kaltverpflegung sollte abwechslungsreich sein (ggf. Mitspracherecht der Schule ermöglichen)

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Bloch (Schulleiterin)
Tel. 56 59 78 40

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ Obst, Rohkost und Desserts sollten in Buffetform und mundgerecht (geschnitten) angeboten werden
- ▶ es werden 3 Wahlessen gewünscht
- ▶ Online-Bestellsystem wird gewünscht

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 26

Schule (Name + Schul-Nr.): Ulmen-Grundschule (10G33)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. **420** [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 40)

Leistungsort: Ulmenstraße 79/85 in 12621 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Kellergeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 35 m²

Größe der Mensa: ca. 130 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:00 Uhr – 14:00 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Dahnke (koord. Erzieherin)
Frau Sprössel (Konrektorin)
Tel: 56 77 052

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 12.00 Uhr

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Bahr (Schulleiterin)
Tel. 93 66 80 90

Frau Bahlke (koord. Erzieherin)
Tel. 93 66 80 95

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 28

**Schule (Name + Schul-Nr.): Wolfgang-Amadeus-Mozart-Schule (10K10 /
Gemeinschaftsschule)**

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 260 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
davon privatrechtliche Verträge: ca. 30

Leistungsort: Cottbusser Straße 23 in 12627 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Kellergeschoß im Schulgebäude I

Größe der Küche: ca. 42 m²

Größe der Mensa: ca. 140 m²

Nebenräume:

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:25 Uhr – 13:45 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:**

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Würsig (Schulleiterin)
Tel.: 561 2026

Frau Schmidt (koord. Erzieherin)
Tel. :562 94 595

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Angebot sollte auf die verschiedenen Altersgruppen abgestimmt sein (1.-10. Klasse)

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:35 Uhr – 13:30 Uhr durchgehend

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los:

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Dennerle (koord. Erzieherin)
Tel. 93 66 87 20/16

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren
- Getränke sollten ganztägig angeboten werden
- das Speisenangebot sollte Kinder muslimischer Herkunft berücksichtigen
- es sollten auch intern. Gerichte angeboten werden
- ein enger Kontakt zwischen Schule und Caterer wird gewünscht

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 12:30 Uhr

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Germer (stellv. Schulleitung)
Tel. 54 97 95 90

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ die Mittagessenversorgung ist ein Bestandteil des pädagogischen Konzeptes; die Kosten werden vollständig vom Bezirk getragen
- ▶ das Essen wird in Bain-Maries von den Kindern in die einzelnen Gruppenräume gefahren und dort ausgeteilt
- ▶ die Getränkeversorgung sollte möglichst in Form eines Tee-Angebotes zum Selbstaufbrühen angeboten werden
- ▶ es werden Schüler/innen in den Altersstufen 5 bis 18 Jahre verpflegt – dementsprechend ist das Speisen-Angebot anzupassen
- ▶ Rohkost sollte als Salat angeboten werden
- ▶ bei Bestellung von Kaltverpflegung sollte es eine Auswahlmöglichkeit geben, auch wenn nur Kleinklassen (8 Personen) versorgt werden
- ▶ Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren
- ▶ das Obstangebot sollte abwechslungsreich sein

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 31

Schule (Name + Schul-Nr.): Schule am Rosenhain (Förderschwerpunkt „Lernen“)
(10S07)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 60 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]
(davon privatrechtliche Verträge: ca. 20)

zuzügl. Essenteilnehmer aus der Schule am Mummelsoll: ca. 30

Leistungsort: Klingenthaler Str. 32 in 12627 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 25 m²

Größe der Mensa: ca. 65 m²

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:35 Uhr – 11:55 Uhr

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Frau Groß (koord. Erzieherin)
Tel: 992 78 104
Tel. 998 91 81 (Skr.)

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ es sollte die Möglichkeit bestehen, am Tag der Esseneinnahme die Komponenten zu wählen (ohne bindende Vorbestellung)
- ▶ Schule wünscht ein unkompliziertes Bestellsystem (auf Schülerklientel abgestimmt)

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.

Losbeschreibung

Los-Nr. 32

Schule (Name + Schul-Nr.): Schule am Mummelsoll (Förderschwerpunkt „Geistige Entwicklung“) (10S08)

Art der Ganztagsbetreuung: offen
 gebunden

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

max. Anzahl von Essenteilnehmern: ca. 150 [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]

Leistungsort: Eilenburger Straße 4 in 12627 Berlin

Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: Erdgeschoß im Schulgebäude

Größe der Küche: ca. 54 m²

Größe der Mensa: /

Nebenräume: /

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

Erläuterung: Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" muss der überwiegende Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zubereitet werden. Beim Verpflegungssystem „Produktionsküche muss der überwiegende Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten (vgl. dazu Leistungsbeschreibung Anlage 3 Ziffer 4 Abs. 2).

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln)
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinseln) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandene Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** 11:30 Uhr – 12:45 Uhr

Anzahl der **Essendurchgänge:** /

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist gewünscht.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen, und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Die Schule ist baugleich mit Los: /

Besichtigungstermine: nach Absprache

Ansprechpartner: Herr Ludwig (Schulleitung)
Tel. 911 416 1345 / 911 416 1340

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

- ▶ die Mittagessenversorgung bildet einen Teil des pädagogischen Konzeptes; die Kosten werden vollständig vom Bezirksamt getragen
- ▶ das Essen wird von den Kindern in Bain-Maries in die Gruppenräume transportiert und dort verteilt
- ▶ Schule wünscht Verpflegung im Cook & Chill-Verfahren

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart.