**Anlage 1**

**Ausschreibung Lieferung von Schulessen für Grundschule**

**einschließlich Hort /Oberschule und Gymnasium Brandis bezogen auf die Bekanntmachung auf eVergabe.de**

Ausschreibungsnummer: OT Brandis 01/2024

Seite **1 bis 16**

Ausschreibende Dienststelle: Stadt Brandis,

vertreten durch den Bürgermeister Herrn Arno Jesse

Markt 1-3 in 04821 Brandis

Tel.: 034292 65512; Fax: 034292 65528

E-Mail: verwaltung@stadt-brandis.de

**Aufforderung zur Angebotsabgabe mit Bewerbungsbedingungen,**

**Leistungsbeschreibung und Vertragsunterlagen zum europaweiten Ausschreibungs-verfahren, offenes Verfahren mit Teilnahmewettbewerb gemäß § 130 I 1 GWB i.V.m. Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU, §§ 64 ff, 14 ff. VgV**

**Bedingungen zum Vergabeverfahren**

**1. Auftraggebende Stelle**

Stadt Brandis,

vertreten durch den Bürgermeister Herrn Arno Jesse

Markt 1-3 in 04821 Brandis

Tel.: 034292 65512 Fax: 034292 65528

E-Mail: verwaltung@stadt-brandis.de

**2. Ausschreibende Stelle:** wie 1.

**3. Internetadresse:**

[**https://www.stadt-brandis.de**](https://www.stadt-brandis.de)

**4. Art der Leistung: Dienstleistung**

Herstellung und Lieferung und Ausgabe vonSchulessen für die Grundschule einschließlich Hort, Oberschule und Gymnasium Brandis

**5. Ort der Leistung:**

Schulcampus Brandis

**6. Wesentlicher Leistungsumfang/ Beschreibung**

Lieferung und Versorgung der Oberschule, des Gymnasiums und der Grundschule sowie des Hortes Brandis mit Mittagessen Warmverpflegung oder durch Cook & Chill-Verfahren, ergänzt durch frische Produkte, Convenience-Produkte, vegetarische Produkte und einer Auswahl an frischen Produkten während der Pausen für ca. 50 Schüler und Lehrkräfte täglich auf dem Schulcampus.

**7. Aufteilung in Lose**

Nein

**8. Angaben zur Leistung einschließlich Ausführungszeit**

Tägliche Versorgung mit Mittagessen an Gymnasium, Oberschule, Grundschule einschließlich Hort in Brandis für den Zeitraum vom 01.08.2024 bis 31.07.2027 mit Option der Verlängerung um 2x jeweils ein weiteres Jahr.

Lieferung und Versorgung der Oberschule und des Gymnasium Brandis mit Mittagessen durch Warmverpflegung oder durch Cook & Chill-Verfahren, ergänzt durch frische Produkte, Convenience-Produkte, vegetarische Produkte, monatlich ca. 4795 Normalessen und weitere 5 % zusätzliche Vorhaltung als Spontanessen oder/und Mehrbedarf allgemein (Nachschlag u.a.); Versorgung mit einer Auswahl an frischen Produkten während der Pausen für ca. 50 Schüler und Lehrkräfte täglich in der Oberschule auf dem Schulcampus.

Lieferung und Versorgung der Grundschule einschließlich des Hortes am Schulcampus in Brandis mit Mittagessen durch Warmverpfelgung oder durch Cook & Chill Verfahren, ergänzt durch frische Produkte oder Convenience-Produkte, vegetarische Produkte, monatlich ca. 3425 Normalessen und weitere 5 % zusätzliche Vorhaltung als Spontanessen oder/und Mehrbedarf allgemein (Nachschlag u.a.).

Bei der Anzahl 4795 handelt es sich um die Gesamtzahlder über das Buchungssystem angemeldeten Essensteilnehmer während des Schulbetriebes. In der Schulfreien Zeit gibt es regelmäßig 0 Normalesser in der Oberschule und im Gymnasium. Bei der Grundschule gibt es 3425 Normalesser in der Schulzeit. In den Ferienzeiten, die im Übrigen dem Ferienkalender des Freistaates Sachsen zu entnehmen sind, sind Schließzeiten. In den Sommerferien gibt es regelmäßig 3-5 Wochen, in denen Hortbetrieb gegeben ist. Zwischen Weihnachten und Neujahr ist der Hort ebenfalls geschlossen.

Die Leistung umfasst zum einen die Zubereitung und Lieferung der zubereiteten Speisen und die Ausgabe von Mittagessen in einer Mensa für Gymnasium, Oberschule und Grundschule mit Hort sowie die Serviceleistungen zum Betrieb und zur Bewirtschaftung der Küche und deren anschließende tägliche Reinigung, Abtransport und Entsorgung der Speisereste, bei Gestellung des Geschirrs (ohne Ersatzgestellung bei Verlust), Gestellung des erforderlichen Personals und zusätzliche Serviceleistung zur Bestellung inklusive der Möglichkeit der An- und Abbestellung innerhalb angemessener Zeiträume durch die Nutzer der Mittagsversorgung. Reinigung der Tische des Speiseraumes einschließlich des Hoch- und Herunterstellens der Stühle.

Derzeit wird ein Anbau für den Hort der Grundschule und eine Erweiterung der Oberschule geplant und umgesetzt. Die Arbeiten sollen im Sommer 2026 voraussichtlich abgeschlossen sein. Dabei ist zum jetzigen Zeitpunkt noch unbekannt, ob es bei einem gemeinsamen Mensabereich für den gesamten Schulstandort verbleibt oder beispielweise ein weiterer Mensabereich entsteht. Der Auftraggeber muss sich deshalb auch ein Sonderkündigungsrecht für den hier abzuschließenden Vertrag einräumen.

Vertragspartner der Versorgungsleistung sind die Essensteilnehmer bzw. deren gesetzliche Vertreter auf Rechnung des Bieters.

**Hinweise**

Es sollten unbedingt nur Angebote abgegeben werden, die der Bieter bei unterstellter Zuschlagserteilung auch tatsächlich erfüllen kann. Vorsorglich wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass ein Bieter, der den Zuschlag bekommt und den Vertrag dann nicht erfüllen kann sich schadenersatzpflichtig gegenüber dem Auftraggeber machen kann und die Tatsache seiner dann folgenden Nichterfüllung im Rahmen eines zukünftigen Vergabeverfahrens, bei dem sich der Bieter beteiligt, (Prüfung seiner Zuverlässigkeit) negativ berücksichtigt werden kann.

**9. Stelle, bei der die Angebote digital einzureichen sind**

Ausschreibende Stelle gemäß 1, siehe Bekanntmachung

Die als Angebot gekennzeichneten Unterlagen sind ausschließlich digital einzureichen.

**Sonstiges**

Zur Öffnung der Angebote sind keine Bieter zugelassen.

**10. Teilnahmebedingungen**

**Angabe zur Beschränkung der Zahl der Bewerber, die zur Angebotsabgabe bzw. Teilnahme aufgefordert werden**

Geplante Mindestzahl: 3

Höchstzahl: 5

Objektive Kriterien für die Auswahl der begrenzten Zahl von Bewerbern:

Die Wertung der eingehenden Bewerbungen erfolgt unter folgenden Kriterien und werden, wie folgt, bewertet. Die Kriterien bilden:

|  |  |
| --- | --- |
| **Kriterium** | **max.** **erreichbare Punktzahl** |
| durchschnittlicher Gesamtumsatz (Jahresmittel) in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2020, 2021, 2022) | 3 |
| durchschnittliche Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflege-einrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren- Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2020, 2021, 2022) | 3 |
| durchschnittliche Anzahl der Mitarbeiter in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2020, 2021, 2022) | 3 |
| Berufserfahrung des Projektleiters | 3 |
| Berufserfahrung des stellvertretenden Projektleiters | 3 |
| Anzahl der Referenzen gemäß Anlage 1 der Ausschreibung | 3 |

Die Bewertungsmatrix steht zur Verfügung unter [www.eVergabe.de](http://www.eVergabe.de)

Das weitere Verfahren wird auf die punktbesten Bewerber der Plätze 1 bis max. 5 beschränkt.

Bei Punktgleichheit erfolgt die Entscheidung durch Losentscheid.

**10.1 Befähigung zur Berufsausübung einschließlich Auflagen hinsichtlich der Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister**

Auflistung und kurze Beschreibung der Bedingungen:

Folgende Erklärungen und Nachweise sind hierzu mit dem Angebot abzugeben:

a) Auszug aus dem Gewerbezentralregister, nicht älter als ein Jahr, oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnisses (jeweils in Kopie); wenn Bieter eine natürliche Person ist, muss er/sie einen GZR-3-Auszug vorlegen, wenn Bieter eine juristische Person oder Personenvereinigungen ist, muss er einen GZR-4-Auszug vorlegen, entsprechend den Vorgaben der Europäischen Union bzw. desjenigen EU-Staates, in dem der Bewerber tätig ist.

b) ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck-EEE;

c) Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Falls bei Angebotsabgabe eine entsprechende Zertifizierung noch nicht vorliegen sollte, muss der Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigefügt werden. Die Zertifizierung selbst muss jedenfalls bis zum 31.07.2024 abgeschlossen sein und schriftlich bei dem Auftraggeber vorliegen.

d) Erklärung über die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Auflage 2022 bzw. neueste Fassung

e) Mitglieder von Bewerbergemeinschaften haben alle Erklärungen/Nachweise für jedes Mitglied abzugeben. Für Bewerbergemeinschaften gilt die Bedingung der gesamt-schuldnerischen Haftung durch alle Teile der Bewerbergemeinschaft mit verbindlicher Angabe des bevollmächtigten Vertreters. Eine Erklärung über die Rechtsform der Bewerbergemeinschaft, des bevollmächtigten Vertreters und der gesamtschuldnerischen Haftung durch alle Teile der Bewerbergemeinschaft sowie der Funktionen und Zuständig-keiten (bezogen auch auf die Leistungsausführung) innerhalb der Bewerbergemeinschaft sind mit den Bewerbungsunterlagen zwingend einzureichen.

f) Bedient sich der Bewerber gemäß eines Nachunternehmers, so soll er durch eine Verpflichtungserklärung desselben/derselben nachweisen, dass der jeweilige Nachunter-nehmer tatsächlich die ihm zugedachte Leistung erbringen kann. Die vorgenannten Nachweise und Erklärungen sind zwingend auch durch den Nachunternehmer abzugeben und den Bewerbungsunterlagen des Bewerbers beizufügen.

g) Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung

f) Angaben zur Ausbildungssituation beim Bieter

Die Unterlagen stehen unter [www.eVergabe.de](http://www.eVergabe.de) zur Verfügung.

Eine Kostenerstattung gegenüber dem Bewerber für die Erstellung seiner Bewerbungs-unterlagen erfolgt nicht. Der Bewerber erhält die Bewerbungsunterlagen nicht zurück.

Der Auftraggeber behält sich vor, Erklärungen und Nachweise bei dem Bewerber nachzufordern, sofern diese zum Zeitpunkt der Abgabe der Bewerbungsunterlagen nicht beigelegen haben, jedoch Relevanz für die Wertung besteht. Der Auftraggeber wird für die Nach-forderung von Nachweisen und Erklärungen gegenüber dem Bewerber eine Frist setzen. Werden die insofern geforderten Unterlagen dann nicht fristgerecht eingereicht, wird die Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

**10.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit**

Auflistung und kurze Beschreibung der Eignungskriterien:

Folgende Unterlagen sind den Bewerbungsunterlagen beizufügen:

a) Erklärung zum durchschnittlicher Gesamtumsatz (Jahresmittel) in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023); Erklärung zum durchschnittlichen Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023), die einzelnen Mitglieder der Bewerbergemeinschaft oder der Nachunternehmer benennen auch den durchschnittlichen Gesamtumsatz in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023) und den durchschnittlichen Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren (2021, 2022, 2023). Die jeweiligen Gesamtumsätze und Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflegeeinrichtungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsstätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbaren Einrichtungen der Bewerber und Mitglieder der Bewerbergemeinschaften oder der Nachunternehmer werden addiert und gehen als Summe in die Wertung ein,

b) Nachweis einer Berufshaftpflichtversicherung gemäß § 45 Abs. 1 Nr. 1 bzw. 4 VgV über 3.000.000,00 EUR Personenschäden und über 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) bei einem Versicherungsunternehmen oder Kreditinstitut, dass in einem Mitgliedsstaat der EU oder eines Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum zugelassen ist. Die Ersatzleistung des Versicherers muss mindestens das Zweifache der Deckungssumme pro Jahr betragen. Die Deckung muss über die Vertragslaufzeit uneingeschränkt erhalten bleiben. Die Versicherung kann bereits ständig abgeschlossen sein oder im Auftragsfall projektbezogen abgeschlossen werden.

Bei Versicherungsverträgen mit Pauschaldeckung (d. h. ohne Unterscheidung nach Personen- und übrigen Vermögensschäden) ist eine Erklärung des Versicherungsunter-nehmers erforderlich, dass beide Schadenskategorien im Auftragsfall parallel zueinander mit den geforderten Deckungssummen abgesichert sind. Die geforderte Sicherheit kann auch durch eine Erklärung des Versicherungsnehmers nachgewiesen werden, in der sie den Abschluss der geforderten Haftpflichtleistungen und Deckungsnachweise im Auftragsfall zusichert.

Der Versicherungsnachweis darf nicht älter als sechs Monate sein, gerechnet vom Tag der Bekanntmachung an und muss der Bewerbung beiliegen. Das Ausstellungsdatum muss aus dem Nachweis ersichtlich sein. Bei Bewerbergemeinschaft muss für jedes Mitglied und bei Nachunternehmern muss ein entsprechender Versicherungsnachweis ebenfalls vorliegen.

c) ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck-EEE;

Unterlagen stehen unter [www.eVergabe.de](http://www.eVergabe.de) zur Verfügung.

Geforderte Mindeststandards:

* Gesamtumsatz (Jahresmittel) von 500.000,00 EUR
* Durchschnittlicher Umsatz bei der Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftspflege-einrichtungen (Jahresmittel) von 300.000,00 EUR
* Nachweis der Berufshaftpflichtversicherung über 3.000.000,00 EUR für Personen-schäden und 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) bzw. Nachweis der im Auftragsfall vorliegenden Berufshaftpflichtversicherung mit den vorgenannten Deckungssummen
* Ausgefüllte und Unterzeichnete Unterlagen und Vordruck – EEE, Unterlagen stehen unter [www.eVergabe](http://www.eVergabe) zur Verfügung;

Der Auftraggeber behält sich vor, Erklärungen und Nachweise bei dem Bewerber nachzufordern, sofern diese zum Zeitpunkt der Abgabe der Bewerbungsunterlagen nicht beigelegen haben, jedoch Relevanz für die Wertung besteht. Der Auftraggeber wird für die Nachforderung von Nachweisen und Erklärungen gegenüber dem Bewerber eine Frist setzen. Werden die insofern geforderten Unterlagen dann nicht fristgerecht eingereicht, wird die Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

**10.3 Technische und berufliche Leistungsfähigkeit**

Auflistung und kurze Beschreibung der Eignungskriterien:

1. durchschnittlichen Anzahl der Mitarbeiter in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäfts-jahren (2021, 2022, 2023); die einzelnen Mitglieder der Bewerbergemeinschaft oder der Nachunternehmer benennen auch die Anzahl der Mitarbeiter, wie vorstehend beschrieben. Die jeweilige Anzahl der Mitarbeiter der Bewerber und Mitglieder der Bewerber-gemeinschaften oder der Nachunternehmer werden addiert und gehen als Summe in die Wertung ein,
2. eindeutige Benennung des Projektleiters und Angabe der Berufserfahrung des Projektleiters; eindeutige Benennung des Projektleiters und Berufserfahrung des stellvertretenden Projektleiters; die im Zusammenhang mit der Leistungserbringung eingesetzt werden sollen, Die Erklärung des Bewerbers über die Berufsqualifikation des Projektleiters und des stellvertretenden Projektleiters;
3. Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung
4. Angabe von in den letzten drei Jahren erbrachten vergleichbaren Leistungen (Referenzen) unter Angabe des Erfüllungsortes, Name der Einrichtung, Adresse, Auftraggeber, Ansprechpartner vor Ort (Name + Telefonnummer + E-Mail-Adresse), Beginn und Ende der Laufzeit, falls noch nicht beendet, Angabe des voraussichtlichen Endes; Angabe des Verpflegungssystem, Angabe der täglichen Portionszahl, Angabe Standort der Zubereitungsküche; Angabe der dortigen Preisgestaltung (durchschnittlicher Speisenpreis); mindestens ein Referenzobjekt muss eine durchgängige Laufzeit über einen Zeitraum von 2 Jahren haben, die bei Abgabe des Angebots bereits abgelaufen ist; die Referenz(en) muss/müssen sich auf die Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbare Einrichtungen in einem Umfang von 400 Essen täglich beziehen; es sollen Referenzschreiben der jeweiligen Auftraggeber für jedenfalls 3 Referenzen vorgelegt werden.
5. ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck-EEE;

Geforderte Mindeststandards:

* jährliches Mittel von mindestens 10 Mitarbeitern inklusive Geschäftsführung
* 5 Jahre Berufserfahrung für den Projektleiter und 3 Jahre Berufserfahrung für den stellvertretenden Projektleiter
* 3 Referenzen für die Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbare Einrichtungen in einem Umfang von 400 Essen täglich beziehen; mindestens ein Referenzobjekt muss eine durchgängige Laufzeit über einen Zeitraum von 2 Jahren haben, die bei Abgabe des Angebots bereits abgelaufen ist; Referenzschreiben der jeweiligen Auftraggeber für jedenfalls 3 Referenzen
* Ausgefüllte und unterzeichnete Unterlagen und Vordruck – EEE,

Unterlagen stehen unter [www.eVergabe.de](http://www.eVergabe.de) zur Verfügung.

Der Auftraggeber behält sich vor, Erklärungen und Nachweise bei dem Bewerber nachzufordern, sofern diese zum Zeitpunkt der Abgabe der Bewerbungsunterlagen nicht beigelegen haben, jedoch Relevanz für die Wertung besteht. Der Auftraggeber wird für die Nachforderung von Nachweisen und Erklärungen gegenüber dem Bewerber eine Frist setzen. Werden die insofern geforderten Unterlagen dann nicht fristgerecht eingereicht, wird die Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen.

**Sonstiges**

Die Angaben zu den Referenzobjekten im vorstehenden Sinne sind zusätzlich zur Verwendung der Anlagen auf jeweils höchstens zwei DIN A4-Seiten zu beschränken.

Der Auftraggeber behält sich vor, Bescheinigungen von öffentlichen und privaten Auftraggebern über die Ausführung der angegebenen Referenzobjekte zu prüfen. Bewerber, bei denen im Zuge der Referenzprüfung festgestellt wird, dass die gemachten Angaben nicht korrekt sind, werden von der weiteren Wertung ausgeschlossen.

**11. Zusammenfassung der vorzulegenden Eignungsanforderungen/Zertifikate/**

Die ausschreibende Stelle prüft unmittelbar nach Öffnung der Angebote alle Angebote auf Vollständigkeit und fordert fehlende Unterlagen, Nachweise und Erklärungen mit einer Fristsetzung nach. Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden Nachweise und Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen.

**11.1 Folgende Erklärungen sind mit dem Angebot vorzulegen; auszufüllen und durch eine vertretungsberechtigte Person des jeweiligen Bieters zu unterzeichnen**

* Ausgefüllte und Unterzeichnete Unterlagen und Vordruck – EEE,
* Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Falls bei Angebotsabgabe eine entsprechende Zertifizierung noch nicht vorliegen sollte, muss der Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigefügt werden. Die Zertifizierung selbst muss jedenfalls bis zum 31.07.2024 abgeschlossen sein und schriftlich bei dem Auftraggeber vorliegen.
* Auszug aus dem Gewerbezentralregister, nicht älter als ein Jahr, oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnisses (jeweils in Kopie); wenn Bieter eine natürliche Person ist, muss er/sie einen GZR-3-Auszug vorlegen, wenn Bieter eine juristische Person oder Personenvereinigungen ist, muss er einen GZR-4-Auszug vorlegen.
* Erklärung Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Auflage 2022 bzw. neueste Fassung
* Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung
* Angaben zur Ausbildungssituation beim Bieter
* Nachweis der Berufshaftpflichtversicherung über 3.000.000,00 EUR für Personen-schäden und 2.000.000,00 EUR für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) bzw. Nachweis der im Auftragsfall vorliegenden Berufshaftpflichtversicherung mit den vorgenannten Deckungssummen

Unterlagen stehen unter [www.eVergabe.de](http://www.eVergabe.de) zur Verfügung;

**11.2. Hinweise**

Sofern betreffend die Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung mit der Angebotsabgabe noch kein Zertifikat, sondern zunächst nur ein Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigefügt wurde, hat der Bieter den Nachweis über die erfolgreiche Zertifizierung bis spätestens zum 01.08.2024 unaufgefordert bei dem Auftraggeber nachzureichen.

Sollte der Auftragnehmer das Zertifikat nicht fristgerecht vorlegen, kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund fristlos kündigen.

Der Auftraggeber wünscht vor der Zuschlagserteilung eine Besichtigung der Zubereitungs-küche. Die Möglichkeit der Besichtigung ist innerhalb von 2 Wochen nach entsprechender Mitteilung durch den Auftraggeber durch den Bieter zu realisieren, und zwar für einen Personenkreis von 5 Personen. Die Besichtigung ist nicht Gegenstand der Bewertung.

Die Räumlichkeiten können besichtigt werden. Hierzu bedarf es einer schriftlichen Anfrage des Bieters jedenfalls 3 Wochen vor der Angebotsabgabe. Der Auftraggeber wird die Besichtigung innerhalb von weiteren 7 Werktagen ermöglichen.

Die ausschreibende Stelle prüft das Vorliegen der inhaltlichen Angaben und fordert fehlende

Angaben mit einer angemessenen Fristsetzung nach. Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden Nachweise und Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen.

Angebote sind ausschließlich digital in dokumentenechter Form und unterzeichnet einzureichen. Alle geforderten Unterlagen und Anlagen sind nebst soweit erforderlicher Unterschrift, mit dem Angebot einzureichen.

Der Name des Unterzeichners muss zweifelsfrei aus dem Angebot hervorgehen.

Der Bieter ist verpflichtet, alle verlangten Erklärungen und Nachweise vorzulegen sowie alle verlangten Angaben zu machen.

Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen sind unzulässig und führen zum Ausschluss vom Vergabeverfahren.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bieters dürfen dem Angebot nicht beigefügt werden und entfalten keine Wirkung.

Der Bieter kann sein Angebot nur bis Ablauf der Angebotsabgabefrist berichtigen, ändern oder zurückziehen. Berichtigungen oder Änderungen sind in der gleichen Weise wie das Angebot zuzustellen. Änderungen und Zusätze an den vorgegebenen Anforderungen in den Angebotsunterlagen sind nicht statthaft. Änderungen im Angebot müssen zweifelsfrei sein. Sie sind durch Unterschrift/ Kurzzeichen des Bieters zu bescheinigen.

Bei Bewerbungen von Bewerbergemeinschaften und bei Angeboten von Bietergemein-schaften, die sich im Auftragsfall zu Arbeitsgemeinschaften zusammenschließen wollen, sind im Angebot die Mitglieder der Gemeinschaft und die federführende Firma zu benennen. Mit dem Angebot ist eine von allen Gemeinschaftsmitgliedern unterschriebene Erklärung abzugeben, dass die federführende Firma als bevollmächtigter Vertreter die im Verzeichnis aufgeführten Gemeinschaftsmitglieder gegenüber dem Auftraggeber vertritt und insbesondere berechtigt ist, mit Wirkung für jedes Mitglied ohne Einschränkung Zahlungen anzunehmen, sowie dass jedes Gemeinschaftsmitglied für die vertragsgemäße Ausführung der Leistung als Gesamtschuldner haftet.

Alle Mitglieder einer Bietergemeinschaft sind verpflichtet, die geforderten Erklärungen und Nachweise zu machen und beizubringen. Ein Mitglied einer Bietergemeinschaft darf nicht Mitglied in einer weiteren Bietergemeinschaft sein, welche ein konkurrierendes Angebot einreicht. Ein Mitglied einer Bietergemeinschaft darf nicht als Einzelbieter ein konkurrierendes Angebot einreichen und umgekehrt.

Bei Bewerbergemeinschaften ist von jedem Mitglied jeweils Teil 2a des Teilnahmeantrags auszufüllen. Mit dem Teilnahmeantrag ist eine von allen Mitgliedern unterzeichnete Erklärung abzugeben, in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der bevollmächtigte Vertreter für den Abschluss und die Durchführung des Vertrags benannt ist.

Mehrfachbewerbungen einzelner Mitglieder einer Bewerbergemeinschaft sind unzulässig und führen zur Nichtberücksichtigung sämtlicher betroffener Bewerbergemeinschaften im weiteren Verfahren bzw. zu deren Ausschluss. Mehrfachbewerbungen sind dabei auch Bewerbungen unterschiedlicher Niederlassungen eines Bewerberbüros sowie mehrerer Mitglieder ständiger Büro- und Arbeitsgemeinschaften.

Der Bieter hat Art und Umfang der Leistungen anzugeben, die er an geeignete Unter-auftragnehmer übertragen will (übertragener Leistungsteil und bei übertragener Speisezubereitung den Herstellungsort bekanntgegeben) Die Zubereitungsküche soll ebenfalls durch den Auftraggeber besichtigt werden können (siehe Hinweise). Außerdem müssen zum Nachweis deren Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit (Eignung) mit dem Angebot Erklärungen und Nachweise der betreffenden Unterauftragnehmer, wie vorstehend, eingereicht werden. Sofern und soweit sich der Bieter zum Nachweis seiner Fachkunde und Leistungsfähigkeit der Fähigkeiten seines Unterauftragnehmers bedienen möchte, muss er der ausschreibenden Stelle mit dem Angebot nachweisen, dass ihm die erforderlichen Mittel im Falle der Auftragserteilung zur Erfüllung des Auftrags zur Verfügung stehen. Dieser Nachweis ist durch eine entsprechende Verpflichtungserklärung des benannten Unterauftraggebers zu führen. Bei der Übertragung von Teilen der Leistung (Unterauftrag) an Unterauftragnehmer ist nach wettbewerblichen Gesichtspunkten zu verfahren.

Die ausgefüllten Teilnahmeanträge sind rechtsgültig zu unterschreiben und mit den geforderten Nachweisen, Erklärungen und Anlagen zwingend innerhalb der Abgabefrist digital einzureichen. Nicht unterschriebene bzw. formlose Bewerbungen werden im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt bzw. ausgeschlossen. Angebote, die nicht form- oder fristgerecht eingegangen sind, werden ausgeschlossen. Eingereichte Bewerbungsunterlagen verbleiben beim Auftraggeber und werden nicht zurückgesandt.

**12. Nebenangebote**

Nebenangebote sind **nicht** zugelassen.

**13. Auskunft über die Vergabeunterlagen**

Die Vergabeunterlagen sind Gegenstand der Veröffentlichung. Kosten werden nicht erhoben.

Auskünfte werden ausschließlich digital erteilt.

**14. Zuschlagskriterien**

**14.1. Angaben zu den Zuschlagskriterien allgemein**

Als Zuschlagskriterien wurden einschließlich Gewichtung festgelegt:

|  |  |
| --- | --- |
| **Qualitätskriterium** | **Gewichtung** |
| Darstellung und Herangehensweise an die Umsetzung-Umsetzungskonzept | 35 |
| umfassende Darstellung eines Referenzobjektes | 25 |
| Darstellung und Herangehensweise Beschwerdemanagement | 10 |
| **Kostenkriterium** |  |
| Preis | 30 |

**14.2. Angaben zu den Zuschlagskriterien im Besonderen**

**a) Umsetzungskonzept**

Das Umsetzungskonzept wird von der ausschreibenden Stelle bzw. Mitgliedern des Verpflegungsausschusses nach dem nachfolgenden aufgeführten Inhalt bewertet.

Das Umsetzungskonzept des Verpflegungsangebots ist form- und fristgerecht vorzulegen und im Bietergespräch zu erläutern. Dabei soll u.a. dargestellt werden, wie spezifisch auf die Verpflegung von Ober-, Gymnasial- und Grundschülern eingegangen wird. Dem Konzept sind Musterspeisepläne für 3 Monate beizufügen. Es ist insbesondere auch darzustellen, wie die Attraktivität des Essens für Kinder/Jugendlichen der jeweils betroffenen Altersklassen unter Beachtung der ernährungsphysiologischen und sonstigen Vorgaben insbesondere durch Menü-Auswahl und optische Gestaltung optimiert wird. Im Rahmen des Umsetzungs-konzeptes ist auch das Qualitätsmanagement darzulegen. Im Qualitätsmanagement ist darzustellen, ob und mit welchen Maßnahmen bzw. welchem Konzept die Qualität der Leistungen während der gesamten Vertragsdauer gesichert wird.

Im Besonderen sind folgende Angaben zu machen:

* Darstellung des Verpflegungskonzeptes (Essensversorgung, Imbissversorgung)
* Darstellung der ausgewählten Essensversorgung (Cook & Chill oder Cook & Freeze)
* Darstellung zum Umgang mit besonderen Anforderungen an Speisen (religiöse und gesundheitliche Besonderheiten)
* geplante Umsetzung des Bioanteils in den Speisen
* Darstellung der geplanten Verwendung von regionalen Produkten
* Darstellung der geplanten Anschaffungen für die Umsetzung des jeweiligen Verpflegungskonzeptes
* Darstellung der geplanten Personalsituation (Anzahl der Mitarbeiter vor Ort; Anzahl des Personals für den Transport)
* Darstellung zu der Produktionsküche und der Produktion (Methoden, Verarbeitung u.a.)
* Darstellung der Transportwege; Transportzeiten und der Transportart
* geplanten Ausgabezeiten vor Ort für die Speiseversorgung insgesamt und für Einzelspeisen
* geplantes Bestellsystem (Auslösung der Bestellungen; Auslösung von kurzfristigen Abbestellungen; Zahlungssystem)
* Darstellung der regelmäßigen Kommunikation mit dem Auftraggeber sowie mit den jeweiligen Schul- und Hortleitungen
* Darstellung der geplanten Berücksichtigung von ökologischen Gesichtspunkten bei der Verpackung von Lebensmitteln und der Müllentsorgung

Das jeweilige Umsetzungskonzept soll einen Umfang von 10 DIN A4-Seiten bei üblicher Schriftgröße nicht überschreiten.

**b) Gewichtung Umsetzungskonzept**

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, die anschließend gewichtet (35%) werden.

Die Punkte 5, 3 und 1 beinhalten folgende Bewertung:

5 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches erfasst und verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz überzeugt und ist optimal geeignet, die anstehenden Aufgaben und konkreten Fragestellungen zu lösen. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst und benannt und Lösungen angeboten.

3 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches erfasst und im Wesentlichen verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz ist geeignet, die anstehenden Aufgaben zu lösen. Die Fragestellungen sind im Wesentlichen beantwortet. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst.

1 Punkt:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches nicht oder unwesentlich erfasst. Der jeweilige Ansatz überzeugt nicht. Die konkreten Fragestellungen wurden nicht oder unzureichend beantwortet. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden nicht oder unzureichend erfasst.

**c) Umfassende Darstellung einer Referenz**

Das Referenzobjekt ist in einem kurzen Vortrag darzustellen, wobei die Angaben, die im Rahmen der Angebotsabgabe zu den Referenzen erfolgten, nicht nochmals Gegenstand der Bewertung sind. Insbesondere wird gewertet, wie an die Umsetzung der Leistung bei dem Referenzobjekt herangegangen wird, welche Speisen- und /oder Menüauswahl am Referenzobjekt beispielhaft erfolgen (Speisepläne beispielhaft), wie die Kommunikation mit dem Auftraggeber erfolgt.

**d) Gewichtung Darstellung einer umfassenden Referenz**

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, die anschließend gewichtet (25%) werden.

Die Punkte 5, 3 und 1 beinhalten folgende Bewertung:

5 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches umfassend und anschaulich dargestellt. Der für die Referenz geschilderte Ansatz überzeugt und war optimal geeignet, die Aufgaben am Referenzobjekt zu lösen.

3 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches nachvollziehbar dargestellt. Der für die Referenz geschilderte Ansatz war erkennbar und geeignet, die Aufgaben am Referenzobjekt zu lösen.

1 Punkt:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches dargestellt. Der für die Referenz geschilderte Ansatz war erkennbar.

**e) Beschwerdemanagement**

Der Bieter muss zwingend ein Beschwerdemanagement bereithalten. Insofern hat er schriftlich näher zu erläutern, wie Beschwerden hinsichtlich der Einhaltung der vertraglichen Pflichten des Auftragnehmers bei diesem eingebracht werden können und wie und in welcher Zeit diese beantwortet werden. Die Darstellung des Beschwerdemanagements soll einen Umfang von 2 DIN A4-Seiten bei üblicher Schriftgröße nicht überschreiten.

**f) Gewichtung Beschwerdemanagement**

Die Bewertung erfolgt nach Punkten, die anschließend gewichtet (10%) werden.

Die Punkte 5, 3 und 1 beinhalten folgende Bewertung:

5 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und des Bietergespräches erfasst und verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz überzeugt und ist optimal geeignet, die anstehenden Aufgaben zu lösen. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst und benannt und Lösungen angeboten.

3 Punkte:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches erfasst und im Wesentlichen verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Der jeweilige Ansatz ist geeignet, die anstehenden Aufgaben zu lösen. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden erfasst.

1 Punkt:

Das Qualitätskriterium ist im Rahmen der Angebotsabgabe und/oder des Bietergespräches nicht oder unwesentlich erfasst. Der jeweilige Ansatz überzeugt nicht. Schwierigkeiten, die mit der Leistungsbeschreibung verbunden sein könnten, werden nicht oder unzureichend erfasst.

**g) Angaben zum Preis**

Es sind die durchschnittlichen Preise der Speisen anzugeben.

Gewichtung: 30%

über 5 EUR, 5 EUR bis 4,5 EUR, bis 4,00 EUR

Punkte 1, 3 oder 5

**h) Sonstiges**

Das Umsetzungskonzept und das Beschwerdemanagement sind zum Bietergespräch durch den Bieter umfassend zu erläutern und auch in Schriftform, beschränkt auf max. 10 DIN A4- bzw. 2 DIN A4-Seiten in üblicher Schriftgröße, vorzulegen.

Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen erhalten bei sonst gleichwertigen Angeboten die Unternehmen bevorzugt den Zuschlag, die Ausbildungsplätze bereitstellen, sich an tariflichen

Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung oder an Ausbildungsverbünden beteiligen. Als Nachweis kann von dem für den Zuschlag vorgesehenen Bieter eine Bescheinigung der für die Berufsausbildung zuständigen Stellen eingeholt werden. Im Falle der Gleichheit mehrerer Angebote entscheidet das Los.

**15. Zuschlagserteilung**

Der Zuschlag wird bis zum 30.04.2024 erteilt (Zuschlags- und Bindefrist). Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot unter Berücksichtigung der weiteren genannten Kriterien erteilt.

Der Vertrag kommt mit Zuschlagserteilung, d. h. mit Zugang der Mitteilung über den erfolgten Zuschlag zustande. Ein Angebot ist nur wirksam, wenn sich der Bieter bis zu dem vorbenannten Zuschlagszeitpunkt an sein Angebot gebunden hält (Bindefrist). Eine etwaige Aufhebung der Ausschreibung wird den Bietern schriftlich mitgeteilt.

**16. Zusatz für ausländische Bieter**

Das Angebot sowie jeglicher Schriftverkehr mit dem Auftraggeber sind in deutscher Sprache abzufassen.

Für die Ausführung der Leistung muss der Betrieb des Auftragnehmers, soweit er auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland tätig wird, bei der deutschen für die Arbeiten zuständigen Berufsgenossenschaft angemeldet sein; sofern dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Ist der Auftragnehmer aufgrund internationaler Vereinbarungen von dieser Verpflichtung befreit, so hat er dies durch eine Bescheinigung der deutschen Berufsgenossenschaft zu belegen. Darüber hinaus müssen ausländische Bieter ebenfalls die geforderten Erklärungen und Nachweise als gleichwertige Nachweise ihres Herkunftslandes mit dem Angebot vorlegen. Erklärungen und Nachweise sind in deutscher Übersetzung vorzulegen.

Auf die Verpflichtung des Auftraggebers, die Umsatzsteuer des ausländischen Bewerbers erforderlichenfalls von der Gegenleistung einzubehalten und an das Finanzamt abzuführen, wird hingewiesen.

**17. Prüfung der Vergabeunterlagen und Rügepflicht**

Es gelten die Angaben zur Rechtsbehelfsbelehrung im Bekanntmachungstext. Zusätzlich bzw. ergänzend wird der Bieter auf folgendes hingewiesen.

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten, wird der Bieter gebeten, sich umgehend mit der ausschreibenden Stelle in Verbindung zu setzen.

Verstöße gegen Vergabevorschriften sind gegenüber dem Auftraggeber unverzüglich nach erfolgter Kenntniserlangung zu rügen. Verstöße, die aufgrund der Bekanntmachung oder der Vergabeunterlagen erkennbar sind, sind innerhalb der in der Rechtsbehelfsbelehrung bekanntgegebenen Fristen gegenüber dem Auftraggeber zu rügen.

Teilt der Auftraggeber mit, dass der Rüge nicht abgeholfen wird, kann nur zeitnah nach Eingang der Mitteilung durch den Bieter ein Nachprüfungsantrag bei der angegebenen Vergabekammer schriftlich gestellt werden, wobei für die Fristwahrung der Eingang des Nachprüfungsantrags bei der Vergabekammer maßgeblich ist.

Im Übrigen wird auf die Angaben zur Rechtsbehelfsbelehrung im Bekanntmachungstext verwiesen.

**18. Nicht berücksichtigte Angebote/ Informationspflicht**

Der Auftraggeber informiert die Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, rechtzeitig vor dem Vertragsschluss, über den Namen des Bieters, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung sowie über den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses wird informiert.

Durch Abgabe seines Angebots erklärt sich der Bieter damit einverstanden, dass im Falle eines geplanten Zuschlages an einen anderen Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, bei der Vorankündigung Name / Firmierung und Anschrift mitgeteilt werden. Es wird darauf hingewiesen, dass der Bieter mit Abgabe seines Angebotes ebenfalls den Bestimmungen über nicht berücksichtigte Angebote unterliegt.

**19. Tag der Absendung dieser Bekanntmachung**

16.01.2024

**20. Hinweise zu anliegenden Unterlagen**

Die ausgefüllten Unterlagen sind rechtsgültig zu unterschreiben und mit den geforderten Nachweisen, Erklärungen und Anlagen zwingend innerhalb der Abgabefrist digital einzureichen. Nicht unterschriebene bzw. formlose Bewerbungen werden im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt bzw. ausgeschlossen. Angebote, die nicht form- oder fristgerecht eingegangen sind, werden ausgeschlossen. Eingereichte Bewerbungsunterlagen verbleiben beim Auftraggeber und werden nicht zurückgesandt.

**21. Anlagen**

* Ausschreibungsbedingungen (Anlage 1)
* Beschreibung / Ausstattungsübersicht (Anlage 1.1 und Anlage 1.2)
* Entwurf Vertrag Schulverpflegung/Nutzungsvertrag (Anlage 2)
* Teilnahmeantrag (Anlage 3)
* Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 4)
* Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung (Anlage 5)
* Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
* Eigenerklärung zur Frauenförderung (Anlage 7)
* Darstellung der Unternehmensreferenz 1 Nr. (Anlage 8)
* Erklärung zum Brutto-Umsatz des Unternehmens (Anlage 9)
* Angaben zum Angebot (Anlage 10)
* EEE-Vordruck
* Matrix 1
* Matrix 2