

Anlagenkonvolut AB. Bewerberunterlagen

Vergabe der Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock

bestehend aus:

- Anlage B 1. Leistungsbeschreibung
- Anlage A 1. Leitfaden
- Anlage A 2. Eignungskriterien
- Anlage A 4. Zuschlagskriterien
- Anlagen B 2. Vorliegende Unterlagen und Pläne
 - Anlage B 2-1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Anlage B 1. Leistungsbeschreibung

Vergabe der Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock

Das Mittagessen erfüllt nicht nur die Aufgabe der Verköstigung, sondern unterstützt ein gesundes Essenverhalten und fördert durch gemeinsames Essen das soziale Miteinander. Eine bedarfsgerechte Ernährung ist für die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit und die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen von hoher Bedeutung. Die Mittagsmatrosen GmbH verfolgt daher konsequent das Ziel, die Teilnehmerzahl an der Mittagsverpflegung gegenüber dem gegenwärtigen Status quo spürbar zu steigern.

Die Mittagsmatrosen GmbH schreibt nachfolgend die Lieferung von Speisekomponenten als Teil des Schulspeiseangebots aus. Der ausgeschriebene Lieferungsantrag bezieht sich auf die Mittagsversorgung an der Gesamtheit der Schulen, die in der Versorgung durch Die Mittagsmatrosen GmbH stehen.

Schulen, die gegenwärtig oder zukünftig an der ausgeschriebenen Versorgungsleistung teilnehmen wollen, ist dies im Rahmen eines angemessenen Netzes von Essenausgabestellen zu ermöglichen. Daher wird eine keine feste Abnahmemenge bzw. Garantie darauf vereinbart.

Der ausgeschriebene Versorgungsauftrag wird bezüglich Leistungsart, Leistungsumfang und Leistungsqualität wie folgt beschrieben:

I. Allgemeine Grundsätze/Beschreibung des Verpflegungssystems

Für die Belieferung mit Speisekomponenten wird ein erfahrener Lieferant gesucht, der die Leistungen durchgängig, mit der nötigen hygienischen Sorgfalt und in der vom Auftraggeber gewünschten hohen Qualität wirtschaftlich erbringt. Die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen lebensmittelhygienisch einwandfreien Lieferung ist für den Auftraggeber von essenzieller Bedeutung. Der Lieferant ist für die Leistungserbringung verantwortlich und sichert im Havariefall eine Ersatzvornahme der Belieferung zu.

Um das Erreichen der gewünschten gleichrangigen Hauptzielstellungen wie Hygiene, DGE-Standards, die anteilige Verwendung von Bio- und regionalen Produkten zu sozial verträglichen Preisen zu gewährleisten, soll die Versorgung im Bereich der Kinder- und Schülermittagessen ausschließlich mit High-Convenience Speiseprodukten realisiert werden.

Aus diesem Grund sind die heutigen Ausgabestellen in den Schulen bauseitig hinsichtlich der Konzeption und räumlichen Gegebenheiten auf die Versorgungsform mit High-Convenience Produkte ausgelegt.

Ziel ist es, einen kompetenten Partner zu ermitteln, der die notwendigen vorgefertigten Lebensmittelkomponenten auf Basis eines vereinbarten Speiseplans Form- und fristge-

recht an einen Lieferstandort in der Hanse- und Universitätsstadt liefert. Nach dem vereinbarten Leistungszeitraum wird eine Rahmenvertragliche Belieferung im Havariefall der eigenen Zentralküche angestrebt.

Für die Bereitstellung der Mittagessen sollen Produkte eines entkoppelten Produktionssystems zum Einsatz kommen. Das heißt, die Speisen werden in einer zentralen Produktionsküche zubereitet, danach vorschriftsmäßig heruntergekühlt, kommissioniert und anschließend transportiert.

Bei den zu liefernden tellerfertigen Speisenkomponenten handelt es sich um High-Convenience-Produkte, welche in einem gekühlten oder tiefgekühlten Aggregatzustand angeliefert werden. Eine Mischform der Produkte (des Aggregatzustandes) wird aufgrund der heutigen begrenzten küchentechnischen Ausstattung ausgeschlossen.

Die Verpackung, in welcher die High-Convenience-Produkte angeliefert und zubereitet werden, muss einen detaillierten Zubereitungshinweis (bspw. mit Angaben der Zubereitungstemperatur, der Zubereitungszeit und allen weiteren gesetzlichen Angaben über die jeweiligen Inhaltsstoffe, Allergene etc.) aufweisen. Alternativ kann ein Produktkatalog für die Ausgabestellen hinterlegt werden.

Die High-Convenience-Produkte werden von dem Mitarbeitenden der Mittagsmatrosen GmbH auf die einzelnen Lieferstandorte kommissioniert und an die Schulen verbracht. In den Schulen dann vorschriftsmäßig (nach Produkthanweisung bzw. Katalog) regeneriert und ausgegeben.

Eine Anlieferung von warmen Speisen wird aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten ausgeschlossen. Hintergrund: Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen ernährungsphysiologische Eigenschaften (z.B. Nährstoffe) verloren und Geschmack, Geruch und Aussehen der Mahlzeit können leiden. Bei der Menge der zu beliefernden Schulstandorten bzw. Lernenden sind die von der DGE geforderten maximalen Standzeiten nicht zu gewährleisten.

Warmhaltezeiten

Je mehr Zeit zwischen Herstellung und Ausgabe liegen, desto mehr Vitamine gehen durch die Wärmeeinwirkung verloren und es kommt zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten und darf maximal 3 Stunden betragen. Die Temperatur der Speisen darf dabei nicht unter 65° sinken.

Leistungsumfang

Die Mittagsmatrosen GmbH gewährleistet weder eine Gesamtzahl von Essensportionen noch eine Mindestabnahmemenge. Als Orientierungswert, ohne jegliche Verbindlichkeit, werden gegenwärtig (Juni 2024) in allen Essenausgabestellen durchschnittlich versorgungstäglich ca. 3.600 Essensportionen verteilt. Der Auftragnehmer hat keinen Anspruch auf eine Mindestabnahmemenge.

Die Portionen teilen sich wie folgt auf:

- Primarstufe: 60%

- Sekundarstufe: 40%

Räumliche und technische Rahmenbedingungen

Der Auftragnehmer ist für den einwandfreien Transport von seinem Produktionsstandort zum vereinbarten zentralen Lieferstandort verantwortlich. Ein Gefahrenübergang erfolgt bei Annahme der Speisekomponenten an den Auftraggeber. Der Auftragnehmer ist für versteckte Mängel innerhalb seiner Lieferung weiter verantwortlich. Die Nachverfolgbarkeit der einzelnen gelieferten Komponenten (chargiert) werden vom Auftragnehmer gegenüber dem Auftraggeber sichergestellt.

Der Auftraggeber stellt sämtliche Logistikkittel zur Verbringung der Speisekomponenten vom zentralen Anlieferungspunkt in die einzelnen Satellitenküchen. Dieser erfolgt durch den Auftraggeber in eigener Verantwortung.

Bestellsystem

Die Übermittlung der benötigten Mengen der einzelnen Speisekomponenten erfolgt ausschließlich in elektronischer Form. Vorzugsweise stellt der Auftragnehmer ein Bestellportal oder Bestellslisten bereit. Der Auftragnehmer ist in der Lage aus der Menge an bestellten Einzelportionen der jeweiligen Menülinie einen Bestellvorschlag bezüglich der Abnahmemenge darzustellen. Als Basis für die Berechnung der Liefermengen gilt der Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023 S.44-45).

Aufgaben des Auftragnehmers

Die geforderte Leistung ist durch den Auftragnehmer komplett zu realisieren. Ein weiteres Splitting ist weder vorgesehen noch erlaubt. Teillose sind nicht vorgesehen. Subunternehmen sind nicht generell ausgeschlossen. Vertragspartner bleibt jedoch ausschließlich der Auftragnehmer. Subunternehmer handeln im Auftrag des Auftragnehmers und sind durch diesen gegenüber dem Auftraggeber rechtzeitig anzuzeigen. Der Auftragnehmer haftet vollumfänglich auch für seine Subunternehmer.

Zu den Aufgaben des Auftragnehmers zählen insbesondere die Verpackung, der Transport und die Bereitstellung einer Bestellmöglichkeit für den Auftraggeber.

Durch die Mittagsmatrosen GmbH wird ein zentraler Lieferstandort im Stadtgebiet der Hanse- und Universitätsstadt bereitgestellt. Durch den Auftragnehmer ist jederzeit sicherzustellen, dass auch im Havariefall die Lieferung durch eine Notfallkonzept sichergestellt ist. Ein aussage- und prüffähiges Notfallkonzept ist mit Teilnahmeantrag einzureichen.

Die Lieferung der Speisekomponenten erfolgt frei Haus und bis zu einem vereinbarten Übergabepunkt innerhalb des Logistikstandortes.

II. Weitere Details zur Leistung

Zeiten

Die Anlieferung und der Speisekomponenten erfolgen zeitnah zum Verzehrzeitpunkt durch den gemeinsam vereinbarten Speiseplan. Es wird ein rotierender 6 Wochenspeiseplan mit je zwei Menülinien vereinbart und dieser wird saisonal angepasst. Die Belieferung zum zentralen Logistikstandort erfolgt in Abhängigkeit der Haltbarkeit der einzelnen Speisekomponenten mindestens jedoch einmal die Woche.

Die Versorgung während der Ferienzeiten wird gesondert vereinbart bzw. ausgeschrieben.

a. Personal

Das zur Anlieferung der Speisekomponenten erforderliche Personal muss vom Auftragnehmer bereitgestellt werden.

Der Auftragnehmer ist für die gesetzlichen Vorgaben und Kontrollen seiner Mitarbeiter eigenverantwortlich.

b. Bestellung/Rechnung

Der Speiseplan ist für 6 Wochen im Voraus aufzustellen. Er muss in elektronischer Form inklusive aller beinhaltenden Allergene, Zusatzstoffe und mit der Deklaration der verwendeten Eiweißkomponente in elektronischer Form dem Auftraggeber zur Verfügung gestellt werden.

Die Bestellung durch den Auftraggeber erfolgt zwei Wochen vor dem Liefertermin.

Die Rechnungslegung erfolgt monatsweise nach den gelieferten Portionen bzw. Speisekomponenten.

c. Qualitätskontrolle

Der Auftragnehmer hat geeignete Dokumente betrieblicher Eigenkontrolle zu erstellen und auf Verlangen dem Auftraggeber zur Einsicht vorzulegen. Es erfolgt eine jährliche Evaluation der Kundenzufriedenheit durch den Auftraggeber. Nach dieser Evaluation erfolgt ein Feedbackgespräch mit dem Auftragnehmer zum Thema Qualität und Auswahl der Speisekomponenten.

d. Verpflegungsangebot

Die angebotenen Mahlzeiten sollen sich eng an den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (5. Aufl. 2023) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren.

Die angebotenen Speisekomponenten sind abwechslungsreich und den jahreszeitlichen Gegebenheiten angepasst zu liefern.

e. Lebensmittelauswahl/Zusammensetzung der Mahlzeiten

Als Grundlage respektive Orientierung für die Speisenauswahl werden die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (5. Aufl. 2023) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) herangezogen.

f. Produktqualität

Es sollen hochwertige, frische Rohwaren aus regionalem und kontrolliert biologischem Anbau verwendet werden. Auf ein saisongerechtes Angebot wird geachtet. Informationen zur Produktqualität werden transparent dem Auftraggeber kommuniziert.

Garprozesse und die Produktqualität beeinflussende Angaben müssen dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden. Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe sollen nicht verwendet werden. Die Kennzeichnungsverordnung ist einzuhalten.

g. Portionsgrößen/Liefermengen

Gefordert wird eine schülergerechte Verpflegung mit ausreichenden und an der Zielgruppe orientierten Lebensmittelmengen. Dabei werden die standardisierten, altersgruppenspezifischen Vorgaben der DGE („Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (5. Aufl. 2023) in mindestens einer Menülinie berücksichtigt. Es muss ein Nachschlag einkalkuliert werden. Dieser beschränkt sich auf die wirkstoffreiche und die Sättigungskomponente.

h. Vielfältigkeit/Menüwechsel

Damit es nicht zu Ermüdungserscheinungen kommt, wird der Speiseplan frühestens nach 6 Wochen wiederholt und innerhalb der Woche variabel gestaltet (z. B. nicht jeden Freitag Fisch; Wiederholungen an selben Wochentagen vermeiden). Die sprachliche Gestaltung des Speiseplans ist klar und einfach. Nicht übliche bzw. nicht eindeutige Bezeichnungen sind zu erklären. Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speiseplan ausgewiesen sein.

Der Speiseplan für jede Woche muss spätestens 6 Wochen im Voraus dem Auftraggeber mitgeteilt werden.

i. Anforderungen an die Speisekomponenten

Primarstufe (Klasse 1-4)

Die angebotene Mittagsmahlzeit je Menü muss grundsätzlich bestehen aus:

- Hauptkomponenten Eiweiß
- Wirkstoffkomponente
- Stärkekomponente

1. Es werden täglich (montags bis freitags) mindestens zwei preisgleiche Menüs angeboten. Eines der Menüs muss stets aus vegetarischen Zutaten bestehen.
2. Bei Bedarf muss ein Diät- und Allergiker-Menü zur Verfügung gestellt werden. Gleiches gilt, wenn aus religiösen oder kulturellen Aspekten eine alternative Kost erforderlich wird.

Sekundarstufe (Klasse 5 und höher) sowie Förderschulen

3. Die angebotene Mittagsmahlzeit je Menü muss grundsätzlich bestehen aus:
 - Hauptkomponenten Eiweiß
 - Wirkstoffkomponente
 - Stärkekomponente
4. Es werden täglich (montags bis freitags) mindestens zwei preisgleiche Menüs angeboten. Eines der Menüs muss stets aus vegetarischen Zutaten bestehen.
5. Bei Bedarf muss ein Diät- und Allergiker-Menü zur Verfügung gestellt werden. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich wird.

j. Anforderungen zur Einhaltung der Lebensmittelhygiene

Im Bereich der Lebensmittelhygiene sind die aktuellen Rechtsvorschriften für Lebensmittelhersteller zu beachten. Die grundsätzlichen Zielsetzungen sind zu erfüllen.

- Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen gemäß Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, nicht in den Verkehr gebracht werden.
- Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§3 LMHV).
- Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die zuvor eine geeignete Schulung oder Fachkenntnisse erworben haben (§4 LMHV).
- Die Anwendungen der HACCP-Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte ist mit dem spezifischen Konzept der betrieblichen Eigenkontrollen des Lebensmittelherstellers zu sichern und in geeigneter Form zu dokumentieren (Artikel 4 und 5 der VO (EG) 852/2004 in ABl. L 139 S. 1 i.d.g. Fass.).
- Die Schulungen der Mitarbeiter des Lebensmittelbetriebes (und Vertragspartner) zur Umsetzung und Einhaltung von Hygienevorschriften muss rechtskonform gemäß §§ 3 und 4 der LMHV (BGBl I S. 1816 vom 8. August 2007 i.g. Fass.) vollzogen sein.
- Die gelieferten Produkte werden regelmäßig aus Mindesthaltbarkeit, etc. kontrolliert.

- Der Auftragnehmer gewährleistet die Berücksichtigung der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, die damit verbundene Haftungsübernahme, sowie die Kennzeichnung von Allergenen und die Kennzeichnung von Inhaltsstoffen, die zu Lebensmittelunverträglichkeiten führen.

III. Vertragliche Bedingungen

Die Option der Verlängerung muss spätestens 3 Monate vor Ablauf der festen Vertragslaufzeit in Textform ausgeübt werden.

Der Transport vorgenannter Speisekomponenten an den Logistikstandort innerhalb der Hanse- und Universitätsstadt Rostock hat kostenfrei zu erfolgen. Eine gesonderte Bezahlung/Vergütung ist ausgeschlossen.

Die durch den jeweiligen Auftragnehmer kalkulierten Gesamtpreise Brutto müssen alle Kosten, einschließlich der gesetzlichen MwSt. beinhalten.

Die angebotenen Einzelpreise sind fest vereinbarte Nettopreise zzgl. der aktuellen MwSt. für die gesamte Vertragslaufzeit.

IV. Zusammenfassung der wesentlichen Leistungsinhalte und Leistungszeiten

Die zu vergebenden Leistungen betreffen die Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock im Zeitraum 15.06.2025 bis 31.08.2025 (optional bis 31.12.2025).

festе Vertragslaufzeit:	15.06.2025 bis 31.08.2026
optional:	01.09.2026 bis 31.12.2026
Lieferort:	Güterverkehrszentrum Rostock
Mindestmenge:	keine
durchschnittliche Menge:	voraussichtlich 3.600 (Stand Juli 2024)
Höchstmenge:	4.500

Die Portionen teilen sich wie folgt auf:

- Primarstufe: 60%
- Sekundarstufe: 40%

Der Lieferant ist für die Leistungserbringung verantwortlich und sichert im Havariefall eine Ersatzvornahme der Belieferung zu.

Anlage A 1. Leitfaden

Vergabe der Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock

I. Vergabeverfahren

1. Verfahrensart

Die Vergabe erfolgt im Offenen Verfahren.

Die Sprache für das gesamte Vergabeverfahren ist deutsch.

2. Verfahrensablauf

a) Angebotsabgabe

Mit diesen Unterlagen werden Sie aufgefordert, ein vollständiges Angebot abzugeben, unter Beachtung der in den Vergabeunterlagen dargestellten Vorgaben. Verhandlungen, insbesondere über Änderungen der Angebote oder Preise, sind unzulässig und finden entsprechend nicht statt.

b) Probe-Essen

Nach Prüfung von Form, Frist und Vollständigkeit der Angebote und der Eignung der Bieter werden die geeigneten Bieter aufgefordert, ihre Speisekomponenten bei einem Probeessen zu präsentieren wie folgt:

Das Probe-Essen erfolgt durch Vertreter des Auftraggebers, voraussichtlich des Stadtteilerrates (nach Verfügbarkeit) und des Stadtschülerrates (nach Verfügbarkeit) mit einer mit der Einladung mitgeteilten Anzahl von Jurymitgliedern. Das vom Auftraggeber vorgegebene Menü wird den Bewerbern mit der Einladung zum Probeessen mitgeteilt. Die Präsentation der Essen soll neutral erfolgen (ohne eigene Firmenlogos auf Servietten usw.).

Die Zubereitung des Probeessens erfolgt durch den Auftraggeber anhand der Anweisungen zur Garung der Speisekomponenten, welche auch für die Zubereitung des Auftragsgegenstandes angewendet und als Aufdruck bzw Anweisung zur Zubereitung in Katalogform gefordert werden.

II. Inhalt des einzureichenden Angebots

Es ist einzureichen das **Anlagenkonvolut CD. Angebotsunterlagen**, bestehend aus

1. Anlage D 1. Angebot

mit Angabe des Preises je Essen, wobei ein einheitlicher (gemeinsamer) Preis für Primar- und Sekundarstufe zu kalkulieren ist.

Es ist ein **Mindestpreis von 2,65 EUR (netto) je Essen** vorgegeben.

Hinweis: Angebote, die einen geringeren Preis angeben, werden ausgeschlossen.

2. Anlage D 2. Speiseplan

Der Bewerber erstellt aus seinem Komponentenportfolio einen Speiseplan mit zwei Menülinien für den Zeitraum von 6 Wochen und reicht diesen mit dem Angebot ein. Dieser stellt eine für die Zielgruppe ausreichende Anzahl an Lebensmittelkomponenten sicher.

3. Anlage D 3. Darstellung zur Verwendung von Produkten aus ökologisch/biologischer Produktion

Der Bieter hat darzustellen, ob und in welchem Umfang (in Prozent) er Produkte aus ökologisch/biologischer Produktion verwendet (dabei ist darauf einzugehen, ob er über das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion verfügt; Darstellung des Anteils seines Wareneinsatzes aus ökologischer/biologischer Produktion gemäß EG-Öko-Verordnung

4. Anlage C 2. Angaben zu Bewerber, Bewerbergemeinschaft, Unterbeauftragung

5. Anlage C 3. Erklärungen zu Tariftreue

6. Anlage C 4. Eignung

mit den dort aufgeführten und verlangten Erklärungen und Nachweisen

7. Anlage C 5. Einheitliche Europäische Eigenerklärung (alternativ zu Anlage C 4. Eignung)

Alternativ kann statt der Anlage C 4. Eignung die Einheitliche Europäische Eigenerklärung eingereicht werden (bitte nicht beides einreichen!). Zur computergestützten Erstellung der EEE kann die folgende Internetseite genutzt werden <https://espd.eop.bg/espd-web/filter?lang=de>.

8. Anlage C 6. Datenschutzerklärung

9. Anlage C 7. KMU-Bietererklärung

10. Anlage D 4. Eigenerklärung Sanktionen gegen Russland

11. Anlage D 5. Erklärung Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz

III. Sonstiges

1. Keine Aufteilung in Lose

Es erfolgt keine Aufteilung in Lose.

2. Nebenangebote

Nebenangebote sind **nicht** zugelassen.

3. Zustellung der Angebote

Die Teilnahmeanträge sind mit den geforderten Erklärungen und Nachweisen zwingend innerhalb der Teilnahmefrist elektronisch unter

<https://www.evergabe.de>

einzureichen.

Wichtiger Hinweis: Teilnahmeanträge in Schriftform, per Telefon, Fax und E-Mail sind **nicht** zulässig. Gleiches gilt für einzureichende Angebote und sämtliche Kommunikation, wie Bieterfragen oder Rügen; diese werden ebenfalls per eVergabe-Plattform beantwortet. Es ist ebenfalls davon abzusehen, Teilnahmeanträge oder Angebote neben dem Hochladen auf der eVergabe-Plattform vorab per E-Mail oder Fax zu übersenden; in diesem Falle droht ebenfalls der Ausschluss aus dem Verfahren.

Die Angebotsunterlagen inklusive der vorzulegenden Nachweise sind in deutscher Sprache vorzulegen.

4. Rügeobliegenheiten und Präklusionsvorschriften

Die Bewerber werden auf die Rügeobliegenheiten und Rechtsbehelfsfristen hingewiesen:

Auf das Vergabeverfahren findet das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26.06.2013 (BGBl. I S. 1750, 3245), das durch Artikel 2 Absatz 2 des Gesetzes vom 18. Juli 2017 (BGBl. I S. 2739) geändert worden ist, Anwendung.

Nach § 160 Abs. 3 Satz 1 GWB ist hiernach ein Antrag auf Nachprüfung unzulässig, soweit

1. der Antragsteller den geltend gemachten Verstoß gegen Vergabevorschriften vor Einreichen des Nachprüfungsantrags erkannt und gegenüber dem Auftraggeber nicht innerhalb einer Frist von zehn Kalendertagen gerügt hat; der Ablauf der Frist nach § 134 Absatz 2 bleibt unberührt,
2. Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung benannten Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden,
3. Verstöße gegen Vergabevorschriften, die erst in den Vergabeunterlagen erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden,
4. mehr als 15 Kalendertage nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, vergangen sind.

Satz 1 gilt nicht bei einem Antrag auf Feststellung der Unwirksamkeit des Vertrags nach § 135 Absatz 1 Nummer 2. § 134 Absatz 1 Satz 2 bleibt unberührt.

Die Rechtsbehelfsfristen und Präklusionsbestimmungen nach § 160 Abs. 3 GWB sind zwingend zu beachten.

Zuständige Vergabekammer für Nachprüfungsanträge:

Vergabekammern bei dem Ministerium für
Wirtschaft, Infrastruktur, Tourismus und Arbeit Mecklenburg-Vorpommern
Johannes-Stelling-Straße 14
19053 Schwerin
Deutschland
Telefon: +49 385588-5160
E-Mail: vergabekammer@wm.mv-regierung.de
Fax: +49 385588-4855817
Internet-Adresse: www.regierung-mv.de

Anlage A 2. Eignungskriterien

Vergabe der Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock

Hinweise:

1. Eigenerklärungen können durch Ausfüllen der vorgegebenen Formulare („Anlagenkonvolut CD. Angebotsunterlagen, Anlage C 4. Eignung“) erfolgen **oder** durch Ausfüllen der Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung (EEE). Bitte nicht beide Formulare ausfüllen!

2. Die geforderten Erklärungen und Nachweise sind zwingend abzugeben. Anderenfalls droht der Ausschluss.

3. Bei **Bewerbergemeinschaften** hat **jedes** Mitglied der Bewerbergemeinschaft die geforderten Erklärungen und Nachweise zum Nichtvorliegen von *Ausschlussgründen* (vgl. unten II.) gesondert abzugeben. Die Erklärungen und Nachweise zur **Eignung** (vgl. unten I.) müssen in der Summe vollständig vorliegen und im Einzelnen von demjenigen Mitglied der Bewerbergemeinschaft für dasjenige Eignungskriterium erklärt oder vorgelegt werden, das mit der Tätigkeit/Verantwortlichkeit korrespondiert, für die es im Rahmen der Arbeitsteilung vorgesehen ist.

4.1. Nachunternehmereinsatz mit Eignungsleihe

Im Falle der Eignungsleihe hat der **Bieter** mit dem Angebot Erklärungen und Nachweise für diejenigen *Eignungskriterien* (vgl. unten I.), die **nicht** vom Nachunternehmer geliehen werden, vorzulegen. Ferner hat er alle Erklärungen und Nachweise zum *Nichtvorliegen von Ausschlussgründen* vorzulegen (vgl. unten II.).

Für den **Nachunternehmer** sind mit dem Angebot die Erklärungen und Nachweise für diejenigen Kriterien der *Eignung* (vgl. unten I.) einzureichen, die sich der Bieter vom Nachunternehmer leiht. Alle Erklärungen und Nachweise zum *Nichtvorliegen von Ausschlussgründen* (vgl. unten II.) sind auch vom Nachunternehmer vorzulegen.

4.2. Nachunternehmereinsatz ohne Eignungsleihe

Wenn ein Nachunternehmer ohne Eignungsleihe eingesetzt werden soll, sind vom und für den **Bieter** mit dem Angebot alle Erklärungen und Nachweise für die *Eignung* (vgl. unten I.) und zum *Nichtvorliegen von Ausschlussgründen* (vgl. unten II.) vorzulegen.

Vom und für den **Nachunternehmer** sind nur die Erklärungen und Nachweise zum *Nichtvorliegen von Ausschlussgründen* (vgl. unten II.) vorzulegen.

5. Die Formulare sind gegebenenfalls zu vervielfältigen.

I. Eignung

1. Unternehmensbezogene Referenzen

Anzugeben ist durch Eigenerklärung eine Liste geeigneter Referenzen über die in den letzten vier Jahren erbrachten wesentlichen Leistungen vergleichbarer Art mit Angabe der in dem **Referenzbogen** benannten Angaben.

Die Referenzen sollen die folgenden Kriterien erfüllen:

- Lieferung von Speisekomponenten bzw Menüs in der Kinder- und Schulverpflegung
- Laufzeit: mindestens zwei bereits abgeschlossene Vertragsjahre
- Umfang: mindestens 2.500 Essen

Hinweis: Der Umfang von 2.500 Essen dürfen sich auf mehrere Referenzen verteilen, sofern nur nachgewiesen ist, dass 2.500 Essen gleichzeitig (wenn auch aufgrund mehrerer Vertragsverhältnisse, ggf auch mit verschiedenen Auftraggebern) bereitgestellt werden.

- Elektronische Bestellmöglichkeit

Mindestanforderungen: mindestens zwei Referenzen

2. Mindestjahresumsatz

Der Bieter muss den nachfolgend angegebenen Mindestjahresumsatz (netto, in EUR) der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre (2022 bis 2024) aufweisen. Maßgeblich ist der Durchschnitt der drei Zahlen.

Mindestanforderung: 2 Mio EUR (netto)

3. Schriftliches Unternehmenskonzept

In diesem hat der Bewerber nachzuweisen bzw darzustellen,

- a) dass er über ausreichend Kapazitäten verfügt, die Anzahl von mindestens 3.600 Essen und zu Vertragsbeginn garantieren kann, lieferungstechnisch sicherzustellen und ab 05.09.2025 liefern kann,
- b) dass die Bestellung der Speisen elektronisch erfolgen kann,
- c) dass und wie er das Prinzip der Nachhaltigkeit in seiner Unternehmensphilosophie beachtet im Bereich:
 - bedarfsgerechte Verpackung
 - Energieeffizienz bei Transportwegen und Kochverfahren/ Koch- und Kühlgeräte (höchste Energieeffizienzklasse),
 - eine bedarfsgerechte Produktion praktiziert, um Lebensmittel-/ Ressourcenverschwendung vorzubeugen.

- d) dass und wie er im Falle einer Havarie die Nachlieferung von mindestens 3.600 Essen innerhalb von 48 h werktätig erfolgen soll („Notfallkonzept“)
- e) dass und wie er die Liefermöglichkeit von Sonderkostformen sicherstellt.

4. Zertifikate

Der Bewerber hat nachzuweisen, dass er folgende Zertifikate innehat:

- a) Zertifizierung nach DIN9001:2000 oder aktueller
- b) Zertifikat über die Einhaltung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, z.B. das Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (oder gleichwertig)
- c) eine BIO-Zertifizierung des Produktionsstandortes
- d) eine MSC-Zertifizierung für eine Nachhaltige Fischerei (oder gleichwertig)
- e) ein EMAS-Zertifizierung zum Nachweis des ressourcenschonenden Umgangs (oder gleichwertig)

II. Erklärungen zu Ausschlussgründen und sonstige Erklärungen und Nachweise

1. Erklärung zu Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB

Verlangt wird eine Erklärung zu Ausschlussgründen nach §§ 123, 124 GWB.

2. Erklärung zu Insolvenzverfahren und Liquidation

Verlangt wird eine Erklärung zu Insolvenzverfahren und Liquidation.

3. Erklärung zum Nichtvorliegen von Ausschlussgründen (Zahlung von Steuern und Abgaben/Beiträgen zur Sozialversicherung)

Verlangt wird eine Erklärung darüber, ob der Bewerber seinen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern nachgekommen ist. Auf Anforderung ist der Nachweis durch Bescheinigung des Finanzamtes (Kopie ausreichend) beibringen; der Nachweis darf bei Ablauf der Teilnahmefrist nicht älter als sechs Monate sein.

Verlangt wird eine Erklärung darüber, ob der Bewerber seinen Verpflichtungen zur Zahlung von Abgaben oder Beiträgen zur Sozialversicherung nachgekommen ist. Auf Anforderung ist der Nachweis durch Bescheinigung der Krankenkasse(n) (Kopie ausreichend) beizubringen; der Nachweis darf bei Ablauf der Teilnahmefrist nicht älter als sechs Monate sein.

4. Eigenerklärung zur wirtschaftlichen Verknüpfung mit anderen Unternehmen und Zusammenarbeit mit Anderen

Dabei sind der andere Unternehmensträger und eine Beschreibung der Art der wirtschaftlichen Verknüpfung bzw. der Zusammenarbeit anzugeben.

Hinweis: Wenn keine wirtschaftliche Verknüpfung besteht, ist auch dies kenntlich zu machen durch Streichung oder den Eintrag „Trifft nicht zu.“

Anlage A 4. Zuschlagskriterien

Vergabe der Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock

I. Übersicht

Es können insgesamt 100 **gewichtete Punkte** erreicht werden. Bieter mit den meisten **Wertungspunkten** bei einem Zuschlagskriterium erhalten die jeweiligen maximalen **gewichteten Punkte** (diese entsprechen der Gewichtung in %). Die gewichteten Punkte der anderen Bieter ergeben sich per Dreisatz; sie werden auf eine Nachkommastelle gerundet.

Im Einzelnen:

Wertungspunkte sind die ungewichteten Punkte, die bei einem Zuschlagskriterium erreicht werden.

Die **gewichteten Punkte** ergeben sich für jedes Zuschlagskriterium wie folgt: Der Bieter mit den meisten Wertungspunkten erhält die gewichteten Maximalpunkte. Die gewichteten Punkte der anderen Bieter ergeben sich per Dreisatz, der sich ergibt aus den erreichten Wertungspunkten des Bieters im Verhältnis der erreichten Wertungspunkte des Bestbieters einerseits und der maximalen gewichteten Punktzahl andererseits, also wie folgt:

$$\frac{\text{erreichte Wertungspunkte des Bieters}}{\text{erreichte Wertungspunkte des Bestbieters}} = \frac{\text{gewichtete Punkte des Bieters}}{\text{maximale gewichtete Punkte}}$$

I. Preis je Essen (maximal 60 gewichtete Punkte von 100)

Der geringste Preis erhält die volle Punktzahl. Das fiktive Doppelte des geringsten Preises erhält = [null] Punkte. Die anderen Angebote werden linear interpoliert mit Rundung auf eine Nachkommastelle.

II. Probe-Essen (maximal 20 gewichtete von 100)

Die maximal erreichbaren Wertungspunkte ergeben sich aus dem Produkt der maximalen Einzelwertungspunkte und der Anzahl der Jury-Mitglieder.

1. Kriterien der Bewertung

Von jedem Jury-Mitglied werden folgende Kriterien bewertet:

- aa) **Geschmack**
- bb) **Temperatur**
- cc) **Optik**
- dd) **Frische**

Die Kriterien sind gleichgewichtet.

2. Bewertungsmaßstab

Die Bewertung der einzelnen Unterkriterien der Präsentation erfolgt nach den folgenden Maßstäben:

- 4 Punkte: Die angebotenen Leistungen werden den Ansprüchen sehr gut gerecht.
- 3 Punkte: Die angebotenen Leistungen werden den Ansprüchen gut gerecht.
- 2 Punkte: Die angebotenen Leistungen werden den Ansprüchen weitgehend gerecht.
- 1 Punkte: Es bestehen Zweifel, ob die angebotenen Leistungen den Ansprüchen gerecht werden.
- 0 Punkt: Die angebotenen Leistungen werden den Ansprüchen nicht gerecht.

III. Speiseplan (maximal 10 gewichtete Punkte von 100)

Die Bewertung der eingereichten Speisepläne erfolgt anhand folgender Unterkriterien:

1. Entspricht der Speiseplan vollkommen den Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung hinsichtlich Zielgruppenorientierung und Verständlichkeit?

Sind die zwei Menülinien für die zu verpflegende Personengruppe verständlich dargestellt und werden sie den Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung gerecht?

Ja: 4 Punkte /Nein: 0 Punkte

2. Enthält der Speiseplan das Angebot von saisonalem Obst und Gemüse

Ja: 3 Punkte/Nein: 0 Punkte

3. Ist der Speiseplan im Sinne der Leistungsbeschreibung abwechslungsreich gestaltet: werden wechselnde Lebensmittel verwendet und werden diese auf unterschiedliche Weise zubereitet und kombiniert?

3.1. Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf Grundlage der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das beschriebene Ziel vollständig erreichen wird. Der Auftraggeber erkennt in der prognostischen Bewertung keine Kritikpunkte / Schwächen: 3 Punkte

3.2 Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf Grundlage der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das beschriebene Ziel im Wesentlichen erreichen wird. Der Konzessionsgeber erkennt in der prognostischen Bewertung lediglich wenige Kritikpunkte / Schwächen: 2 Punkte

3.3 Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf Grundlage der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das beschriebene Ziel in

einem überwiegendem Teil erreichen wird. Der Konzessionsgeber erkennt in der prognostischen Bewertung mehrere Kritikpunkte / Schwächen: 1 Punkt

3.4. Der Auftraggeber geht in der prognostischen Bewertung auf Grundlage der vom Bieter eingereichten Speisepläne davon aus, dass der Bieter das beschriebene Ziel ansatzweise erreichen wird. Der Konzessionsgeber erkennt in der prognostischen Bewertung zahlreiche Kritikpunkte / Schwächen: 0 Punkte

IV. Verwendung von Produkten aus ökologisch/biologischer Produktion (maximal 10 von 100 Punkten)

Die Bewertung erfolgt wie folgt:

Der Bieter verwendet Produkte aus ökologisch/biologischer Produktion (hat das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion), bzw. kann nachweisen, dass 10 % seines Wareneinsatzes aus ökologischer/biologischer Produktion stammen gem. EG-Öko-Verordnung): Ja : 10 Punkte /Nein: 0 Punkte

<p>Anlagen B 2. Vorliegende Unterlagen und Pläne Vergabe der Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von Speisekomponenten für Schulen der Hanse- und Universitätsstadt Rostock</p>

bestehend aus:

- Anlage B 2-1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

(folgt auf den nächsten Seiten)