

An alle Bieter des Vergabeverfahrens
Die Mittagsmatrosen GmbH: Lieferung von
Speisekomponenten für Schulen der Hanse-
und Universitätsstadt Rostock

per Nachricht über evergabe.de

Aktenzeichen 40/25 SC09

Rostock, den 17.04.2025

Ansprechpartner: RA Dr. Dimieff | Assistenz:
Fon: 0381 - 491 44 0 | Mail: dimieff@polaris.law

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

Sehr geehrte Bieter,
es sind Bieterfragen gestellt worden, auf die wir hiermit antworten.
Im Einzelnen:

Bieterfrage 09

Frage

Ein Bieter fragt:

Seite 17 Punkt 4 Zertifikate, Pkt.: d :

*gefordert wird eine MSC Zertifizierung für eine Nachhaltige Fischerei
(oder gleichwertig)*

MICHAEL RODE

*Fachanwalt für Verwaltungsrecht
Fachanwalt für Erbrecht*

DR. RALF SCHULZ

*Fachanwalt für Arbeitsrecht
Fachanwalt für Bau- und Architektenrecht
Fachanwalt für Vergaberecht
Strafverteidiger*

CHRISTIAN DOOSE-BRUNS

*Fachanwalt für Verwaltungsrecht
Fachanwalt für Familienrecht
Mediator*

GUNNAR KEMPF LL.M.

*Fachanwalt für Sportrecht
Fachanwalt für Arbeitsrecht*

DR. ANDREAS BEUTIN

*Fachanwalt für Bau- und Architektenrecht
Fachanwalt für Verwaltungsrecht*

DR. MARTIN DIMIEFF

Rechtsanwalt im Angestelltenverhältnis

ZINA DEGEN

Rechtsanwältin im Angestelltenverhältnis

in Bürogemeinschaft mit
Rechtsanwältin FATMA ÖNER
*Fachanwältin für Verkehrsrecht
Fachanwältin für Familienrecht*

Frage: Bitte präzisieren Sie diese Anforderung, was ist damit gemeint? Ist eine MSC Zertifizierung des Lieferanten als Nachweis ausreichend?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Es ist eine MSC-Zertifizierung (oder gleichwertig) durch den Auftragnehmer vorzulegen, welches mindestens die Nachverfolgungsanforderungen gemäß der Zertifizierung nachweist.

Bieterfrage 10

Frage

Ein Bieter fragt:

Anlage B1 Leistungsbeschreibung Punkt 1 "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."

Frage: Verstehen wir es richtig, dass die vom Auftragnehmer auf Basis der gemeldeten und gelieferten Mengen in der vom Auftragnehmer gewählten Verpackungsart direkt an die Ausgabestellen durch den Auftraggeber weitergeleitet werden? (das würde die an der Produktverpackung geforderten Informationen zur Regeneration (Zeit & Temperatur durch den AN erforderlich machen)

oder

werden die vom Auftragnehmer gelieferten Komponenten durch den Auftraggeber in eigene Umverpackungen kommissioniert und ausgeliefert? In diesem Fall würde eine Anweisung zur Regenerationsanweisung durch den Auftragnehmer obsolet machen.

Bitte präzisieren Sie das Verfahren und geben Sie an, in welcher Art der Verpackung Sie die Komponenten für die Ausgabestellen kommissionieren!"

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Die Art der Verpackung ist durch die Alternative des Produktkataloges dem Auftragnehmer in der Angebotslegung überlassen. Die Weiterverarbeitung ist für die Vertragsbeziehung irrelevant.

Bieterfrage 11**Frage**

Ein Bieter fragt:

Wie ist der Begriff "Wirkstoffkomponente" im Rahmen der Speiseplangestaltung konkret zu definieren?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Die Wirkstoffkomponente ist mit hoher Wirkstoff- und niedriger Energiedichte definiert. Z.B. Gemüse und Gemüsezubereitungen.

Bieterfrage 12**Frage**

Ein Bieter fragt:

Das Menü 2 bzw. alle Veggie-Menüs sollen immer eine Eiweißkomponente enthalten. Gehen wir richtig in der Annahme, dass dies ebenfalls in Form eines eiweißhaltigen Desserts (Erbringung durch AG) abgedeckt werden kann?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Die Dessertbeilage kann mit einem Eiweißanteil ausgestattet werden. Dieser muss aber durch einen Eiweißanteil (auch in der Vegetarischen Menüs) unterstützt werden.

Bieterfrage 13**Frage**

Ein Bieter fragt:

eine vor Ort Besichtigung des Lieferstandortes GVZ wird ausgeschlossen. Vor diesem Hintergrund: Sind die Zufahrtswege passend für die Anlieferung mit einem Sattelzug (40 Tonner) Gibt es eine Laderampe?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Es gibt eine eigene LKW-Laderampe und die Befahrung des Objektes ist durch einen 40 Tonner möglich und wird momentan auch schon genutzt.

Bieterfrage 14**Frage**

Ein Bieter fragt:

Im Zusammenhang mit dem Hinweis „bitte nachfolgend einfügen“ stellt sich uns die Frage, ob die entsprechenden Unterlagen direkt in das Dokument „CD__Anlagenkonvolut CD. Angebotsunterlagen“ integriert werden sollen oder ob es ausreichend ist, diese als separate Anlagen beizufügen.

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Es ausreichend ist, diese als separate Anlagen beizufügen.

Bieterfrage 15**Frage**

Ein Bieter fragt:

- Sie fordern zwei warme Menülinien. Bedeutet dies, dass eine Lieferung von Salat und Dessert nicht vorgesehen ist?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Lieferung von Salat ist ggf. vorgesehen, wenn dieser Teil einer Menülinie ist.

Lieferung von Dessert ist nicht Teil der Vergabe.

Bieterfrage 16**Frage**

Ein Bieter fragt:

- Um eine bestmögliche Produktqualität gewährleisten zu können, würden wir unser Cook&Chill-Angebot gerne durch Cook&Freeze- Produkte ergänzen. Ist eine Angebotsabgabe unter diesen Bedingungen zulässig?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Ein solches Angebot ist zulässig inklusive der dementsprechenden Produktspezifischen Anweisungen.

Bieterfrage 17**Frage**

Ein Bieter fragt:

- Ist es korrekt, dass bei der Speiseplanung im Rahmen der DGE-Linie einmal Fleisch und einmal Fisch pro Woche gereicht wird, während die zweite Linie vollständig vegetarisch angeboten wird?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Es muss mindestens ein vegetarisches Gericht pro Tag wählbar sein.

Bieterfrage 18**Frage**

Ein Bieter fragt:

- Sie geben an, dass eine Mittagsmahlzeit grundsätzlich aus folgenden Bestandteilen bestehen muss:

- *Hauptkomponenten Eiweiß*
- *Wirkstoffkomponente*
- *Stärkekomponente*

Heißt dies, dass dementsprechend Eintöpfe, Süßspeisen und Aufläufe o.ä. nicht angeboten werden dürfen?

Antwort

Darauf antworten wir wie folgt:

Aus unserer Sicht sollten Eintöpfe und Aufläufe ebenfalls alle drei Komponenten enthalten. Bei Süßspeisen kann mit einer zusätzlichen Vorspeise die fehlende Komponente ergänzt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Martin Dimieff
Rechtsanwalt

Dieses Schreiben wurde elektronisch erstellt und trägt keine Unterschrift.