

## Leistungsbeschreibung

zur Vergabe der Mittagsverpflegung in einer kommunalen Schule der Gemeinde Panketal im Ortsteil Zepernick mittels Dienstleistungskonzessionsvertrag

<u>Inhaltsverzeichnis</u>	Seite
1. Rahmenbedingungen	2
1.1. Kommunikation	2
2. Basisdaten	2
2.1. Liefer- und Leistungsorte für die Versorgung mit Mittagessen	2,3
2.2. Verpflegungstage / Wochen	3
2.3. Bewirtschaftungsform	3
2.4. Verpflegungssystem	3
2.5. Transport und Anlieferung	3
2.6. Bestell- und Abrechnungssystem für die Mittagessversorgung in den Schulen	3,4,5
2.7. Räumliche Ausstattung	5
2.8. Küchenausstattung	5
2.9. Personelle Ausstattung	5
2.10. Reinigung	5
2.11. Hygiene	5,6
2.12. Betriebskosten	6
3. Speiseplanung	6
4. Verpflegungsangebot	7
4.1. Gestaltung der Verpflegung	7
4.2. Qualitätskontrolle / Schülerbefragungen	7
4.3. Mittagsverpflegung in Schulen	7
4.3.1. Menülinie 1	7,8
4.3.2. Menülinie 2	8
4.4. Anforderungen an die Gestaltung des Speiseplans für das Mittagessen	8
4.5. Anforderungen an die Speisenherstellung	8
4.5.1. Zubereitung	8,9
4.5.2. Warmhaltezeiten und Temperaturen	9
4.5.3. Sensorik	9
4.5.4. Saisonalität	9
5. Preisermittlung	9,10
6. Vertragsgestaltung	10
6.1. Laufzeit/Kündigungsmodalitäten	10
7. Preisgestaltung	10
8. Angaben zum Verfahren	10
8.1. Ortsbesichtigung	10
8.2. Einzureichende Unterlagen (fachliche Eignung)	11
8.3. Anforderungen an das Angebot	11,12
8.4. Zuschlagskriterien	12,13

## **Vorbemerkungen**

Es geht um die Versorgung der neu errichteten Grundschule in der Elbestraße (mit Hort) im Ortsteil Zepernick mit einem warmen Mittagessen. Der Schulbetrieb startet hier erstmalig zum Schuljahresbeginn 2026/2027. Es gelten grundsätzlich die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen (aktuelle Fassung zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe). Die Versorgung mit Mittagessen erfolgt von Montag bis Freitag.

### **1. Rahmenbedingungen**

#### **1.1. Kommunikation**

##### **Ansprechpartner des Konzessionsgebers**

Name: Frau Lehnert  
Position: Fachbereichsleiterin  
Fachbereich: FB III, Soziales, Jugend, Kultur, Sport / Innere Verwaltung / IT und Digitales  
Email: c.lehnert@panketal.de  
Telefon: 030 945 11 180

Name: Herr Hertel  
Position: Sachbearbeiter  
Fachbereich: FB III, Fachdienst Soziales, Jugend, Kultur, Sport  
Email: c.hertel@panketal.de  
Telefon: 030 945 11 184

##### **Ansprechpartner des Konzessionsnehmers**

Der Konzessionsnehmer benennt einen Ansprechpartner, der zu den üblichen Geschäftszeiten erreichbar ist und regelmäßig, mindestens 2x im Jahr und bei konkretem Anlass des Konzessionsgebers an Besprechungen / Sitzungen der Essenskommission teilnimmt. Der Konzessionsgeber informiert den Konzessionsnehmer mindestens 1 Woche vor dem jeweiligen Besprechungstermin.

### **2. Basisdaten**

#### **2.1. Liefer- und Leistungsorte für die Versorgung mit Mittagessen**

##### **1 Grundschule mit Hort im Ortsteil Zepernick – Mittagsversorgung mittels Dienstleistungskonzessionsvertrag**

Grundschule in der Elbestraße (mit Hort), Elbestraße 25, 16341 Panketal

voraussichtliche Schülerzahl: Schuljahr 2026/2027 = 120

voraussichtliche Schülerzahl: Schuljahr 2027/2028 = 195

voraussichtliche Schülerzahl: Schuljahr 2028/2029 = 270

voraussichtliche Schülerzahl: Schuljahr 2029/2030 = 345

Anzahl der Personen aus dem schulischen Umfeld beträgt ca.: 40

Anzahl der derzeitigen Essensteilnehmer insgesamt pro Tag: / (Eröffnung der Schule ab 01.08.2026)

Es wird zur Schuleröffnung zwei versetzte Mittagspausen geben: ab 11:15 Uhr, ab 12:10 Uhr  
(Änderung/Anpassung zum Schuljahresbeginn möglich)

Öffnungszeit der Speiseausgabe während der Mittagsverpflegung: 11:00 bis 13:00 Uhr  
(Änderung/Anpassung zum Schuljahresbeginn möglich)

Detaillierte Basisdaten (siehe Anlage 1)

## **2.2. Verpflegungstage / Wochen**

Pro Woche gibt es 5 Verpflegungstage (Montag bis Freitag). Die Verpflegung muss mit Ausnahme von individuellen Schließtagen und den gesetzlichen Feiertagen des Land Brandenburgs gewährleistet sein. Die Schließtage werden dem Konzessionsnehmer vom Konzessionsgeber mitgeteilt.

Während der Ferien und schulfreien Tage erfolgt im Hort eine Verpflegung der Ferienkinder zu den gleichen Konditionen wie in der Schulzeit.

## **2.3. Bewirtschaftungsform**

Im Rahmen der Fremdbewirtschaftung wird der Konzessionsnehmer vom Konzessionsgeber verpflichtet, auf eigenes wirtschaftliches Risiko, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung Schulessen anzubieten.

## **2.4. Verpflegungssystem**

Es soll möglichst viel frisch vor Ort zubereitet werden. Welches Verpflegungssystem zum Einsatz kommt, bleibt dem Dienstleister überlassen. Die räumlichen Gegebenheiten sind hierbei zu beachten.

## **2.5. Transport und Anlieferung**

Der Transport und die Anlieferung sind vom Konzessionsnehmer sicherzustellen. Für den Transport sind die den Anforderungen entsprechenden und die hygienisch vorschriftsmäßigen Transportmittel (Thermophore, Thermoport, Tiefkühl- oder Kühlgerätschaften) vom Konzessionsnehmer zu stellen.

Die Warmhaltezeit darf bis zur Anlieferung nicht länger als 180 Minuten betragen.  
Die Wärme- bzw. Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Warmhaltezeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des laufenden Betriebes in den Schulen verursacht werden.

Auf den Geländen ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.

## **2.6. Bestell- und Abrechnungssystem für die Mittagversorgung in den Schulen**

Der Konzessionsnehmer stellt das System und schließt die privatrechtlichen Verträge direkt mit den Eltern.

Über das Bestell- und Abrechnungssystem sind im Angebot umfassende Ausführungen vorzunehmen und zusätzlich die Anlage 5 auszufüllen.

Die Abrechnung muss bargeldlos und direkt mit den Eltern erfolgen. Eltern mit einem gültigen Betreuungsvertrag für den Hort zahlen hier lediglich die ersparten Eigenaufwendungen.

Die Bestellung und Abbestellung des Essens erfolgt ausschließlich durch die Eltern.

Die Bestellung und Abbestellung des Essens muss per Internet möglich sein und in Ausnahmefällen (z.B. Elternhäuser ohne Internet) ist dies schriftlich zu ermöglichen. Die Abbestellung des Essens muss zudem auch telefonisch möglich sein.

Die Bestellung des Essens ist mindestens einen Tag vorher noch zu ermöglichen.

Die Abbestellung des Essens ist mindestens bis 7:00 Uhr des gleichen Tages zu ermöglichen.

Eltern von Schulkindern erhalten mindestens vier Wochen im Voraus Menüübersichten per Internet und können die Bestellung entsprechend ausführen. In Ausnahmefällen (z.B. Eltern ohne Internet) ist dies schriftlich zu ermöglichen.

Die Abholung / die Ausgabe des Essens soll über ein Chipkartenterminal (z.B. Transponder) erfolgen. Technisch ist dies voraussichtlich mit einem mobilen Router über Steckdose (Mobilfunkkarte LTE) möglich, für welches der Konzessionsnehmer selbst einen Vertrag abschließen muss. Ein Internetanschluss durch den Konzessionsgeber ist ausgeschlossen.

### **Leistungen für Bildung und Teilhabe**

Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene haben neben ihrem monatlichen Regelbedarf auch Anspruch auf die so genannte Leistung für Bildung und Teilhabe am sozialen und kulturellen Leben in der Gemeinschaft. Daher werden die Eigenanteile der Eltern für das Mittagessen in Kitas und Schulen durch das Jobcenter Barnim erbracht. Demnach ist mit dem Jobcenter Barnim eine Vereinbarung durch den Konzessionsnehmer über die Abrechnung zu treffen.

### **Zuschuss zur Mittagsverpflegung**

Gemäß der Satzung über die Mittagsversorgung der kommunalen Kindertagesstätten der Gemeinde Panketal (Essengeldsatzung) ist die Bereitstellung eines Mittagessens sowie die Abrechnung des Zuschusses zur Versorgung des Kindes mit Mittagessen in Höhe der durchschnittlich ersparten Eigenaufwendungen (Essengeld) an den Öffnungstagen aller Kindertagesstätten in Trägerschaft der Gemeinde Panketal für Kinder mit gültigem Betreuungsvertrag in Kinderkrippe, Kindergarten und des Hortes geregelt.

Die Differenz zwischen dem Anteil der Eltern und dem Gesamtpreis der Mittagsversorgung ist wie folgt zu berücksichtigen:

- Zum 01.01. eines jeden Jahres wird das Essengeld unter Einbeziehung der jährlichen Veränderung des Verbraucherpreisindex für Deutschland (Inflationsrate) des Vorjahres durch den Konzessionsgeber angepasst.
- Der Konzessionsgeber erhält vom Konzessionsnehmer monatlich für jede Einrichtung (hier: Hort in der Elbestraße) eine Rechnung auf Basis der detaillierten Abrechnung des Vormonates über die zu zahlende Differenz zwischen dem Anteil der Eltern und dem Gesamtpreis der Mittagsversorgung. Der Konzessionsgeber erstattet dem Konzessionsnehmer diese Differenz.

- Der Konzessionsnehmer erhält dazu vom Konzessionsgeber eine Auflistung der mit Mittagessen zu versorgenden Hortkinder. Veränderungen in der Anzahl der Hortkinder werden dem Konzessionsnehmer unverzüglich mitgeteilt.
- Der Konzessionsgeber informiert den Konzessionsnehmer rechtzeitig über Änderungen des Abrechnungsverfahrens sowie die sich jeweils zum Jahreswechsel ergebenden Änderungen des Anteils der Eltern.

## **2.7. Räumliche Ausstattung**

Der Konzessionsgeber stellt Räumlichkeiten in der Mensa der Grundschule in der Elbestraße unentgeltlich bereit (Grundriss / Lageplan / Einrichtungsplan - siehe Anlage 7). Die wirtschaftlichen Ersparnisse sind bei der Preiskalkulation zu berücksichtigen.

## **2.8. Küchenausstattung**

Die Ausstattung der Küche ist der Inventarliste (Anlage 2) zu entnehmen. Erfolgt die Bereitstellung durch den Konzessionsnehmer hat er für die Wartung und Reparatur sowie den Ersatz bei Funktionsunfähigkeit Sorge zu tragen.

## **2.9. Personelle Ausstattung**

Vom Konzessionsnehmer ist Fachpersonal einzusetzen (z. B. Koch/Köchin oder ähnlich geeignete Berufe, die eine Ausbildung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zum Gegenstand haben). Hilfskräfte müssen für ihren Arbeitsbereich geschult sein. Der Konzessionsnehmer gewährleistet den Einsatz von tarifgebundenem und sozialversichertem Personal. Auf Anforderung des Konzessionsgebers weist der Konzessionsnehmer die o. g. Festlegungen zum Personal in geeigneter Weise 1-mal jährlich nach. Ein erweitertes Führungszeugnis gemäß § 72a des 8. Buches Sozialgesetzbuch und ein gültiger Gesundheitsausweis gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz muss beim Personal im Küchenbereich jederzeit vorliegen. Bei Abwesenheit der einzelnen Servicekraft ist eine Vertretung sicherzustellen. Das eingesetzte Personal spricht die deutsche Sprache. Ein gepflegtes Erscheinungsbild, Freundlichkeit, kommunikative Fähigkeiten und Serviceorientierung des Ausgabepersonals werden vorausgesetzt.

## **2.10. Reinigung**

Der Konzessionsnehmer gewährleistet unter Einhaltung der aktuell gültigen Hygienevorschriften die Reinigung von Geschirr und Besteck, sowie die Reinigung/Desinfektion des Arbeits- und Ausgabebereiches in der Mensa. Hierzu werden durch den Konzessionsnehmer die entsprechenden Hygieneartikel, Spülmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung, etc. bereitgestellt. Für die Beseitigung von Essenresten auf den Tischen, den Stühlen und vom Fußboden des Speiseraumes ist der Konzessionsnehmer verantwortlich. Die reguläre Reinigung des Speiseraumes erfolgt während des Schulbetriebes von Montag bis Freitag durch den Konzessionsgeber auf eigene Kosten.

## **2.11. Hygiene**

Ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Mit dem Angebot ist eine Eigenerklärung des Bieters vorzulegen, dass ein HACCP-Konzept gemäß Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 eingeführt ist und spätestens zu Leistungsbeginn umgesetzt wird.

Der Konzessionsnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, von der externen Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort verantwortlich.

Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 (über Lebensmittelhygiene) und Infektionsschutzgesetz (IfsG).

Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Eigenkontrollen überprüft werden.

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Konzessionsgeber weiterzuleiten.

### **2.12. Betriebskosten**

Die Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas und Heizung trägt der Konzessionsgeber. Die wirtschaftlichen Ersparnisse sind bei der Preiskalkulation zu berücksichtigen. Die Entsorgung von Müll (Umverpackung und Essenreste) und die Sicherstellung der ordnungsgemäßen Verwertung erfolgt durch den Konzessionsnehmer.

### **3. Speiseplanung**

Es gelten die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen (aktuelle Fassung zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe).

Für die Speiseplanung des Mittagessens gelten weiterhin folgende Anforderungen:

- Es sind mindestens zwei Menülinien mit dem gleichen Preis anzubieten (davon 1 vegetarisches Essen), welche die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (ohne Zertifizierung) erfüllen. Jede Menülinie soll ein zuckerfreies Getränk (mindestens 200 ml Trinkwasser, Früchte- oder Kräutertee) und ein Dessert umfassen. Eine Beilagenwahl vorzugsweise in Buffetform zur Selbstbedienung wird gewünscht, ebenso eine Salatbar zur Selbstbedienung und frisches Obst zur freien Verfügung. Die Kosten sind im Menüpreis enthalten. Bei Tagesausflügen (Wandertag / Exkursion) wird anstelle des Mittagessens ein Lunchpaket gewünscht.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Das saisonale und regionale Angebot ist zu berücksichtigen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Für Essenteilnehmer mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten sowie solche die aus religiösen Gründen den Verzicht auf bestimmte Lebensmittel (z.B. Schweinefleisch) ausüben, ist die Teilnahme an der Mahlzeit zu ermöglichen. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot oder die Auswahl einzelner Komponenten erfolgen. Das Gleiche gilt für Essenteilnehmer, die vegetarische oder vegane Speisen bevorzugen.

### **Kooperation**

Angebote zu / Unterstützung von ernährungspädagogischen Maßnahmen unter Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler z.B. im Rahmen von Ernährungsprojekten und bei Schul- und Hortfesten u.ä. sind ausdrücklich erwünscht.

## 4. Verpflegungsangebot

### 4.1. Gestaltung der Verpflegung

Sie ist so zu gestalten, dass sowohl bei der Zwischen- als auch bei der Mittagsverpflegung eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl möglich ist.

Prinzipiell gilt:

- Um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen, sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen.

- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

### 4.2. Qualitätskontrolle / Schülerbefragungen

Der Konzessionsnehmer verfügt über ein Qualitätskontrollsystem, welches eine gleichbleibende Qualität und ein Beschwerdemanagement enthält. Durch Onlinebewertungen oder Feedbackbögen, ist es möglich die Zufriedenheit der Kinder/Schüler/Eltern zu messen. Ebenso kann durch den Konzessionsgeber eine Bewertung erfolgen. Die Bewertungsergebnisse der Kinder/Schüler/Eltern sind regelmäßig mit dem Konzessionsgeber auszuwerten.

### 4.3. Mittagsverpflegung in Schulen

#### 4.3.1. Menülinie 1

Die Menülinie 1 erfüllt die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen (aktuelle Fassung zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe) und umfasst ein zuckerfreies Getränk (mindestens 200 ml) und ein Dessert.

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung bei 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) sind wie folgt einzuhalten:

<b>Lebensmittelgruppe</b>	<b>Häufigkeiten (Beispiele)</b>
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x (Kartoffeln, Nudeln, Reis, Couscous) → davon mind. 4 x Vollkornerzeugnisse (Naturreis, Vollkornteigwaren) → davon max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Püree, Klöße, Kartoffelecken, Puffer, Gnocchi, Kroketten, Pommes) → davon max. 2 x Süßspeisen (Milchreis, Eierkuchen, Grießbrei)
Gemüse und Salat	20 x → davon 8 x Rohkost oder Salat (Tomaten-, Gurken-, Krautsalat)
Obst	mind. 8 x (Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat)
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Ei	max. 8 x

Fisch

→ davon 4 x mageres Muskelfleisch (Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten)  
mind. 4 x (Seelachs, Rotbarsch, Kabeljau)  
→ davon mind. 2 x fettreicher Seefisch (Hering, Makrele)

#### 4.3.2. Menülinie 2

Die Menülinie 2 ist ein vegetarisches Mittagessen, erfüllt die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen (aktuelle Fassung zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe) und umfasst ein zuckerfreies Getränk (mindestens 200 ml) und ein Dessert.

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung bei 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) sind wie folgt einzuhalten:

##### Lebensmittelgruppe

##### Häufigkeiten (Beispiele)

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

20 x (Kartoffeln, Nudeln, Reis, Couscous)  
→ davon mind. 4 x Vollkornzeugnisse (Naturreis, Vollkornteigwaren)  
→ davon max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Püree, Klöße, Kartoffelecken, Puffer, Gnocchi, Kroketten, Pommes)  
→ davon max. 2 x Süßspeisen (Milchreis, Eierkuchen, Grießbrei)

Gemüse und Salat

20 x  
→ davon 8 x Rohkost oder Salat (Tomaten-, Gurken-, Krautsalat)

Obst

mind. 8 x (Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat)

Milch und Milchprodukte

mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)

Ei

max. 8 x

#### 4.4. Anforderungen an die Gestaltung des Speiseplans für das Mittagessen

- Der aktuelle Speiseplan wird 4 Wochen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht (auf der Homepage des Konzessionsnehmers und ggf. der Schule, Aushang in Papierform in der Mensa)
- Die Menülinien sind übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig bezeichnet.
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speiseplan zu benennen.

#### 4.5. Anforderungen an die Speisenherstellung

##### 4.5.1. Zubereitung

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) bevorzugt angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.

- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan) verwendet.

#### **4.5.2. Warmhaltezeiten und Temperaturen**

Kurze Warmhaltezeiten sind ausschlaggebend für die Sensorik und damit für die Akzeptanz der Speisen.

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal 180 Minuten.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

Die Warmhaltezeit geben Sie bitte in der Anlage 6 (Formblatt Qualität) an.

#### **4.5.3. Sensorik**

Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

**Aussehen:** appetitanregende Präsentation aller Speisen, die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten, ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller.

**Geschmack:** Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten, abwechslungsreiches Abschmecken mit Kräutern und Gewürzen, Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

**Konsistenz:** Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest, Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross, Fleisch hat eine zarte Textur.

#### **4.5.4. Saisonalität**

In der Anlage 6 (Formblatt Qualität) sind Angaben zum Anteil saisonaler Produkte zu machen. Der Konzessionsgeber ist sich bewusst, dass dieser Anteil jahreszeitlich bedingt stark schwankt. Geben Sie bitte eine **durchschnittlich** auf das Gesamtjahr bezogene prozentuale Höhe gemessen am Gesamtwareneinsatz an.

Den Saisonkalender der Verbraucherzentrale Brandenburg finden Sie als Anlage 8 in den Vergabeunterlagen.

### **5. Preisermittlung**

Das Angebot muss eine nachvollziehbare Preiskalkulation enthalten, insbesondere muss der Anteil des Wareneinsatzes am Gesamtportionspreis erkennbar sein. Das beigelegte Formblatt (Anlage 4 - Formblatt Preisermittlung) ist auszufüllen. Mit dem Preis sind alle für die sachgerechte Ausführung erforderlichen Aufwendungen für die Versorgung abgegolten. Das Preis-Angebot ist ein Festpreis und wird nur im Falle der Änderung der Mehrwertsteuer oder der Erhöhung des gesetzlichen Mindestlohnes angepasst. Es gilt für die gesamte Vertragslaufzeit. Die Menülinien haben einen einheitlichen Preis. Die laufenden Betriebskosten (beispielsweise für Wasser, Strom, Gas) für die

Ausgabeküche trägt der Konzessionsgeber. Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom, Wasser sowie Heizung/Energie. Für die Räumlichkeiten wird kein Pachtzins erhoben. Die wirtschaftlichen Ersparnisse sind bei der Preiskalkulation zu berücksichtigen. Für die Reinigung hat der Konzessionsnehmer die entsprechenden Hygieneartikel, Spülmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung, etc. bereitzustellen.

Der Preis pro Portion geht zu 70% in die Wertung ein. Maßgeblich ist ausschließlich der Bruttogesamtpreis.

## **6. Vertragsgestaltung**

### **6.1. Laufzeit/Kündigungsmodalitäten**

Die Vertragslaufzeit beginnt am 01.08.2026 und endet am 20.07.2029.

Mit Vertragsabschluss führt der Konzessionsnehmer die vorbereiteten Arbeiten durch (unter anderem der Vertragsabschluss mit den Personensorgeberechtigten, jegliche organisatorischen Vorbereitungen), sodass die Essenslieferung am 17.08.2026 beginnt.

Der Konzessionsvertrag verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn er nicht seitens des Konzessionsgebers oder des Konzessionsnehmers unter Einhaltung einer Frist von 9 Monaten, spätestens bis 30.10. des Vorjahres, gekündigt wird.

Der Konzessionsvertrag zur Verpflegung der Schulen kann grundsätzlich nur ein Mal (optional) bis zum 05.07.2030 verlängert werden. Er endet ohne weitere Angabe von Gründen und ohne dass es einer schriftlichen Kündigung bedarf.

## **7. Preisgestaltung**

Der Menüpreis gilt für den vereinbarten Vertragszeitraum (Festpreis). Eine Lohngleit- und Preisanpassungsklausel nach dem Brandenburgischem Vergabegesetz (Formular 5.2 in den Vergabeunterlagen) wird vereinbart.

Es wird keine Mindestanzahl an Portionen vereinbart, eine Erhöhung muss zu dem angebotenen Essenspreis möglich sein. Eine Reduzierung der Anzahl an Portionen berechtigt nicht zur Erhöhung des Essenspreises. Als Kalkulationsgrundlage dienen die aktuellen Daten der Einrichtung (siehe Anlage 1 - Basisdaten).

## **8. Angaben zum Verfahren**

### **8.1. Ortsbesichtigung**

Es wird ausdrücklich empfohlen, die Räumlichkeiten im Rahmen einer Ortsbesichtigung in Augenschein zu nehmen. Der Besichtigungstermin ist mit dem Konzessionsgeber ausschließlich über den Vergabemarktplatz zu vereinbaren. Dies gilt auch für andere Anfragen. Sollten für die Lagerung, Regeneration, Ausgabe usw. des Essens die vorhandenen technischen Gegebenheiten nicht ausreichen, ist dies dem Konzessionsgeber mitzuteilen und mit ihm abzustimmen. Es können keine baulichen Veränderungen vorgenommen werden.

## **8.2. Einzureichende Unterlagen (fachliche Eignung)**

siehe auch Formular 3.4 (Dokumentenbereich Vergabemarktplatz Brandenburg)

Bieter haben mit ihrem Angebot folgende Angaben und Erklärungen zur Beurteilung ihrer Eignung einzureichen:

- Unternehmensdarstellung (maximal 1 DIN A4 Seite)
- Aktueller Nachweis der Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister oder Nachweis auf andere Weise über die erlaubte Berufsausübung durch Kopie Handelsregisterauszug oder vergleichbare Eintragung bei Tätigkeit im Rahmen einer Gesellschaft bzw. Erklärung der Ausübung der selbständigen Tätigkeit für Freiberufler (Anmeldung beim Finanzamt), für gewerblich Tätige: Gewerbeanmeldung.
- Erklärung über den Gesamtumsatz einschließlich des Umsatzes in dem Tätigkeitsbereich des Auftrags der letzten 3 Kalenderjahre (selbst erstelltes Formular)
- Mindestens 3 Referenzen über vergleichbare Dienstleistungen: wesentliche in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren erbrachte Dienstleistungen mit Angabe des Wertes, des Zeitraums der Leistungserbringung und des Auftraggebers (für Eintragungen kann die bereitgestellte Referenzliste genutzt werden)
- Angaben und Anforderungen an das Personal entsprechend Ziff. 2.9 (Personelle Ausstattung) der Leistungsbeschreibung; die Angaben sind entsprechend in Eigenerklärungen einzureichen
- Eigenerklärung zum HACCP-Konzept gemäß Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 entsprechend Ziffer 2.11
- Nachweis über bestehenden Haftpflichtversicherungsschutz (Versicherung für Personenschäden nicht unter 3 Millionen Euro und sonst. Schäden nicht unter 2 Millionen Euro),
- Eigenerklärung über das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen (Formblatt 4.1).

Im Falle von Bietergemeinschaften oder bei Einsatz von Nachunternehmern hat jeder Beteiligte die geforderten Eignungsnachweise zu erbringen. Die Nachweise müssen von den Beteiligten gemeinsam nach Leistungsteilen erbracht werden. Die vorgenannten Eignungsnachweise sind für alle Beteiligten beizubringen.

Die Nachweise können durch eine Präqualifizierung nach ULV oder AVPQ ersetzt werden, soweit keine darüberhinausgehenden Anforderungen gestellt werden.

## **8.3. Anforderungen an das Angebot**

Das Angebot ist elektronisch in

– Textform

einzureichen.

Bei elektronischer Übermittlung in Textform ist der Bieter (Firma und Rechtsform) und die handelnde vertretungsberechtigte natürliche Person, die die Erklärung abgibt, zu benennen. Das elektronische Angebot ist mit den Anlagen bis zum Ende der Angebotsfrist am

**27.03.2026, 10:00 Uhr**

über die Vergabeplattform (Vergabemarktplatz Brandenburg, Bietertool) zu übermitteln.

Alle Angebotsunterlagen sowie jeglicher Schriftverkehr sind in deutscher Sprache abzufassen. Ausländische Nachweise, Zertifikate u.ä. sind zusammen mit einer deutschen Übersetzung einzureichen.

Angebote können bis zum Ende der Angebotsfrist zurückgenommen werden. Etwaige Änderungen bzw. Berichtigungen des Angebotes sind bis zum Ende der Angebotsfrist in entsprechender Form wie das Angebot einzureichen.

Eine Einreichung der Angebote über den Kommunikationsbereich des Vergabemarktplatzes oder per E-Mail ist nicht gestattet und führt zum Ausschluss.

Es können nur Angebote berücksichtigt werden, bei denen alle Unterlagen vollständig vorhanden sind. Es wird darauf hingewiesen, dass der Konzessionsgeber fehlende, unvollständige oder fehlerhafte unternehmensbezogene Unterlagen vom jeweiligen Bieter nachfordern **kann**, aber **nicht muss**. Die Bieter können nicht darauf vertrauen, dass eine solche Nachforderung erfolgen wird.

Sollten nachgeforderte unternehmensbezogene Unterlagen nicht fristgemäß nachgereicht werden oder nicht vollständig sein, wird das Angebot ausgeschlossen.

Leistungsbezogene Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen, können nicht nachgefordert werden.

Bieterfragen sind bis zum **23.03.2026**, ausschließlich über den Kommunikationsbereich des Vergabemarktplatzes Brandenburg zu stellen und werden bis zum **27.03.2026** beantwortet.

Zusätzlich zu den o.g. Eignungsnachweisen hat das Angebot folgende Bestandteile zu enthalten:

- Preisliches Angebot entsprechend der Vorgaben in Ziff. 5 der Leistungsbeschreibung sowie der Anlage 4 (Formblatt Preisermittlung)
- Ausführungen und Angaben zum Bestell- und Abrechnungssystem entsprechend der Vorgaben in Ziff. 2.6. der Leistungsbeschreibung inklusive der Anlage 5 (Formblatt Bestell- und Abstellverfahren/Essenausgabe/Kommunikation)
- Mustervierwochenspeiseplan mit zwei Menülinien auf Basis der Vorgaben (Menülinie 1 und 2) entsprechend der Vorgaben in Ziff. 3. und 4. der Leistungsbeschreibung
- Angaben zu den Warmhaltezeiten und Temperaturen entsprechend der Vorgaben in Ziff. 4.5.2. der Leistungsbeschreibung, vgl. Anlage 6 (Formblatt Qualität)
- Angaben zum Anteil saisonaler Produkte, vgl. Anlage 6 (Formblatt Qualität)

Bieter halten sich bis einschließlich des **01.06.2026** an das von ihnen eingereichte Angebot gebunden (Bindefrist).

#### **8.4. Zuschlagskriterien**

Den Zuschlag erhält das wirtschaftlichste Angebot. Die Wirtschaftlichkeit bemisst sich nach der Bewertungsmatrix (siehe Anlage 3). Hier wird der angebotene Preis mit 70%, das Bestell- und Abstellverfahren/Essenausgabe/Kommunikation mit 10% und die Qualität (Unterkriterien: Anteil saisonaler Produkte, Warmhaltezeiten) mit 20% gewichtet.

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot gemäß den bekanntgemachten Zuschlagskriterien (Anlage 3 – Wertungsmatrix Zuschlagskriterien) erteilt.

Kann dem nach der Angebotswertung bestplatzierten Bieter der Zuschlag nicht erteilt werden oder scheidet dieser nach Zuschlagserteilung oder nach Vertragsschluss aus dem Vertragsverhältnis aus, insbesondere aufgrund einer Kündigung aus wichtigem Grund (z. B. wegen Schlechtleistung), einer einvernehmlichen Vertragsbeendigung, der Insolvenz oder sonstiger Gründe, die eine Fortführung des Vertrags unmöglich oder unzumutbar machen, behält sich der Konzessionsgeber vor, den Zuschlag auf das nächstplatzierte wertbare Angebot zu erteilen oder – nach einer Beendigung des Vertrags – innerhalb eines angemessenen Zeitraums den Abschluss eines neuen Vertrags auf Grundlage der ursprünglichen Angebotswertung dem nächstplatzierten wertbaren Bieter anzubieten, sofern dessen Angebot noch wirtschaftlich und sachlich geeignet ist und keine Ausschlussgründe vorliegen. Ein Anspruch der Bieter auf ein solches Nachrücken besteht nicht.

**Anlagen:**

Anlage 1 - Basisdaten / Einrichtungsbeschreibung Schule

Anlage 2 - Inventarliste Mensa

Anlage 3 - Wertungsmatrix Zuschlagskriterien (Mittagsversorgung Schule)

Anlage 4 - Formblatt Preisermittlung (Mittagsversorgung Schule)

Anlage 5 - Formblatt Bestell- und Abbestellverfahren/Essenausgabe/Kommunikation  
(Mittagsversorgung Schule)

Anlage 6 - Formblatt Qualität (Mittagsversorgung Schule)

Anlage 7 - Grundriss / Lageplan / Einrichtungsplan (Mittagsversorgung Schule)

Anlage 8 - Saisonkalender Verbraucherzentrale Brandenburg