

Bewerbungsbedingungen und Leistungsbeschreibung
zur Ausschreibung

**„Dienstleistungskonzession für die
Mittagessen- und Imbissversorgung
an 12 weiterführenden Schulen in
Trägerschaft des Landkreises Oberhavel**

Objekte:

- Los 1: Hedwig-Bollhagen-Gymnasium
- Los 2: Alexander-S.-Puschkin-Gymnasium
- Los 3: Marie-Curie-Gymnasium
- Los 4: Käthe-Kollwitz-Gesamtschule
- Los 5: Regine-Hildebrandt-Gesamtschule
- Los 6: "F. F. Runge"-Gymnasium und Linden-Schule
- Los 7: Frieda-Glücksman-Oberschule
- Los 8: Georg-Mendheim-Oberstufenzentrum
- Los 9: Louise-Henriette-Gymnasium
- Los 10: Torhorst-Gesamtschule
- Los 11: Strittmatter-Gymnasium
- Los 12: Eduard-Maurer-Oberstufenzentrum

Dienstleistungskonzession unterhalb des EU-Schwellenwertes

Vergabenummer: Ö012.26

Inhaltsverzeichnis

OBJEKTE:.....	1
TEIL A BEWERBUNGSBEDINGUNGEN.....	1
A.1 ALLGEMEINES	1
A.2 HINWEISE ZUM VERFAHRENSABLAUF UND ZUR ANGEBOTSABGABE	1
A.3 EINZELBIETER, BIETERGEMEINSCHAFTEN.....	2
A.4 AUFBAU, FORM UND INHALTE DES ANGEBOTES	2
A.5 ANGEBOTSPREIS	3
A.6 KRITERIENKATALOG.....	3
A.7 NEBENANGEBOTE	3
A.8 PRÜFUNG UND WERTUNG DER ANGEBOTE	3
TEIL B LEISTUNGSBESCHREIBUNG	4
B.1 GEGENSTAND UND ZIEL DER VERGABE	4
B.2 LEISTUNGSZEITRAUM	4
B.3 ANFORDERUNGEN AN DIE VERPFLEGUNG	4
B.4 OBJEKTDESCHREIBUNG	6
B.5 ABRECHNUNG	7
B.6 SONSTIGES.....	7
C. ANLAGEN	7

Teil A **Bewerbungsbedingungen**

A.1 Allgemeines

Der Landkreis Oberhavel beabsichtigt, die Mittagessen- und Imbissversorgung an den weiterführenden Schulen im Landkreis Oberhavel inklusive aller Serviceleistungen wie Ausgabe- und Reinigungsleistungen sowie die Bereitstellung eines Bestell- und Abrechnungssystems losweise jeweils auf Basis einer Dienstleistungskonzession neu zu vergeben.

Die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen fällt unterhalb der Schwellenwerte nicht in den Anwendungsbereich des Teils 4 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), der Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV) oder der Verfahrensordnung für die Vergabe öffentlicher Liefer- und Dienstleistungsaufträge unterhalb der EU-Schwellenwerte (UVgO). Die vorliegende Bekanntmachung dient vor allem der Herstellung von Transparenz und Gleichbehandlung. Der Konzessionsgeber verfährt nach den haushaltsrechtlichen Vorschriften, insbesondere dem § 28 Kommunale Haushalts- und Kassenverordnung des Landes Brandenburg (KomHKV-Bbg) sowie nach dem Brandenburgischen Gesetz über Mindestanforderungen für die Vergabe von öffentlichen Aufträgen (Brandenburgisches Vergabegesetz - BbgVergG).

A.2 Hinweise zum Verfahrensablauf und zur Angebotsabgabe

Die Vergabe der Leistungen erfolgt als Dienstleistungskonzession unterhalb der EU-Schwellenwerte.

Informationen über die Erhebung personenbezogener Daten nach Artikel 13 und 14 der Verordnung (EU) 2016/679 vom 27. April 2016 – Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) finden Sie im Formular „Datenschutz_Information“ zur Kenntnisnahme.

Die Vergabeunterlagen werden nur elektronisch auf dem Vergabemarktplatz Brandenburg (Vergabepattform) zur Verfügung gestellt. Hinsichtlich der elektronischen Abwicklung des Vergabeverfahrens ist das Formular „Hinweise eVergabe“ zu beachten.

Zur Erleichterung der Erstellung eines Angebotes, der Auswertung der Angebote sowie zur Erhöhung der Objektivität der Auswertung erfolgt die Ausschreibung in der vorliegenden einheitlichen Form. Bitte füllen Sie die zur Verfügung gestellten Formulare / Unterlagen aus und reichen Sie die darüber hinaus nach diesen Bewerbungsbedingungen geforderten Unterlagen, Nachweise und Erklärungen (vgl. Checkliste der einzureichenden Unterlagen) vollständig ein.

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters unklare Regelungen oder werfen diese Fragen auf, die die Erstellung des Angebots beeinflussen können, so hat der Bieter über den Kommunikationsbereich des Vergabemarktplatzes Brandenburg unverzüglich darauf hinzuweisen. Fragen oder Hinweise sollten möglichst bis spätestens zum **06.05.2026** gestellt werden.

Sollten im Rahmen der Angebotserstellung leistungsbezogene oder verfahrensrechtliche Fragen entstehen, deren Beantwortung sich nicht aus den Vergabeunterlagen erschließt, sind

diese Fragen ebenso über den Vergabemarktplatz Brandenburg zu stellen. Die Fragen und Antworten werden zum Vertragsbestandteil.

Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen können zum Ausschluss aus dem Verfahren führen.

Angebote sind elektronisch in Textform einzureichen. Hierbei sind der Bieter und die natürliche Person, die die Erklärungen abgeben, zu benennen. Das Angebot ist zusammen mit den Anlagen bis zum Ablauf der Angebotsfrist über den Vergabemarktplatz Brandenburg zu übermitteln. Hierbei ist das Formular „Hinweise eVergabe“ zu beachten.

Die Auftragserteilung erfolgt **voraussichtlich bis spätestens 23.06.2026**, dieser Termin gilt zeitgleich als **Angebotsbindefrist**. Der Bieter ist bis zum Ablauf der Bindefrist an sein Angebot gebunden.

Eine Objektbesichtigung kann während der Angebotsphase beantragt werden. Wir bitten in diesem Fall um eine schriftliche Mitteilung über den Vergabemarktplatz Brandenburg.

A.3 Einzelbieter, Bietergemeinschaften

Die Angebote können von Einzelbietern und Bietergemeinschaften abgegeben werden. Bietergemeinschaften haben einen bevollmächtigten Vertreter zur Angebotsabgabe, für die Durchführung des Verfahrens und als Ansprechpartner für die Durchführung des Vertrages zu benennen (vgl. Formblatt 234 - Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft).

Es ist unzulässig, als Mitglied einer Bietergemeinschaft und gleichzeitig als Einzelbieter zu bieten. Gleiches gilt für den Fall, dass sich ein Bieter an verschiedenen Bietergemeinschaften beteiligt. Eine Bildung oder Änderung einer Bietergemeinschaft nach Abgabe des Angebotes sowie ein nachträglicher Eintritt in eine Bietergemeinschaft, die den Zuschlag erhalten hat, sind nicht möglich.

Die Bieter der Bietergemeinschaft haften dem Konzessionsgeber gesamtschuldnerisch für die Leistungserbringung.

A.4 Aufbau, Form und Inhalte des Angebotes

Mit dem Angebot sind die folgenden Unterlagen – nur sofern erforderlich – einzureichen. Es sind die entsprechenden Vordrucke/Formblätter zu verwenden:

- Vordruck „Preisblatt“ je Los (*erforderlich*)
- Vordruck „4.0. Eigenerklärung zur Eignung“ (*erforderlich*)
- Vordruck „4.1 Eigenerklärung Ausschlussgründe“ (*erforderlich*)
- Vordruck „Losabfrage“ (*erforderlich*)
- Vordruck „Angaben des Bieters zu den Leistungskriterien“ (*erforderlich*)
- Formblatt 234 - Erklärung Bieter/Arbeitsgemeinschaft (*sofern zutreffend*)
- Formblatt 235 - Verzeichnis der Leistungen anderer Unternehmen (*sofern zutreffend*)

Folgende Unterlagen sind auf gesondertes Verlangen einzureichen:

- 5.4. Vereinbarung zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz zwischen dem Bieter und Nachunternehmer

A.5 Angebotspreis

Der Angebotspreis ergibt sich aus den Angaben gemäß Preisblatt.

Die Preisangebote sind Festpreise, die unabhängig von der Speisengestaltung, der Menülinie und der ggf. getroffenen Auswahl der Essensteilnehmer grundsätzlich für die gesamte Vertragslaufzeit gelten. Nach Maßgabe der vertraglichen Regelungen ist nach Ablauf der Mindestpreisbindungsdauer von 24 Monaten eine einvernehmliche Preisanpassung möglich. Preisgleitklauseln werden nicht vereinbart.

Mit dem Portionspreis sind alle für die sachgerechte Ausführung erforderlichen Aufwendungen, wie z.B. erforderliche Sachkosten, Nebenkosten, Geräte-, Transport-, Entsorgungskosten, Wegezeiten etc. für die Mittagessen- und Imbissversorgung abgegolten. Soweit sich der Bieter Unterauftragnehmer für Leistungen einsetzt, so ist auch dies mit der Vergütung abgegolten. Eine Verringerung der Portionszahlen hat keinen Einfluss auf die Preise. Die Abrechnungsmodalitäten sind dem Vertragsentwurf zu entnehmen.

A.6 Kriterienkatalog

In dem Vordruck „Angaben des Bieters zu den Leistungskriterien“ sind die Anforderungen an die Leistungserbringung durch den Bieter in Form von Kriteriengruppen und Kriterien aufgeführt. Der Kriterienkatalog enthält zwei verschiedene Arten von Kriterien (A – Ausschlusskriterium).

Als Ausschlusskriterien werden Kriterien bezeichnet, die unbedingt durch die Bieter/das Angebot zu erfüllen sind. Diese Kriterien sind unverzichtbar und im „Vordruck: Angaben des Bieters zu den Leistungskriterien“ Buchstaben A gekennzeichnet. Angebote, die nicht alle A-Kriterien uneingeschränkt erfüllen, werden vom Vergabeverfahren ausgeschlossen.

A.7 Nebenangebote

Nebenangebote sind nicht zugelassen. Es besteht jedoch die Möglichkeit mehrere Hauptangebote abzugeben. Für alle Hauptangebote gelten die Anforderungen der Leistungsbeschreibung uneingeschränkt.

A.8 Prüfung und Wertung der Angebote

1. Zuschlagskriterien

Zunächst müssen alle eingereichten Angebote sämtliche Mindestanforderungen gemäß den Vergabe- und Vertragsunterlagen des Konzessionsgebers (vgl. Formular „Angaben des Bieters zu den Leistungskriterien“) vollständig erfüllen, um in die Wertung einbezogen zu werden.

Das alleinige Zuschlagskriterium je Los ist der Preis. Die Preisermittlung erfolgt auf Grundlage des im Angebot eingereichten Preisblatts. Sollten die Angebotspreise mehrerer Bieter identisch sein, entscheidet das Los.

Teil B Leistungsbeschreibung

Die im Folgenden genannten Punkte beschreiben die Rahmenbedingungen, die vom Konzessionär zu erfüllen sind.

B.1 Gegenstand und Ziel der Vergabe

Ziel dieser Vergabe ist es, fachkundige und verlässliche Vertragspartner der Verpflegungsbranche zu gewinnen, die die Mittagessenverpflegung der Schülerinnen und Schüler der jeweiligen Schule in Form einer Warmverpflegung sowie die Imbissversorgung übernehmen.

B.2 Leistungszeitraum

Die Leistungen sind ab dem 24.08.2026 bis zum 31.07.2028 zu erbringen. Der Vertrag kann vom Konzessionsgeber jeweils um ein weiteres Jahr verlängert werden, längstens jedoch bis 31.07.2032.

In den Ferien, an Feiertagen, an Schließzeiten der Schule sowie an Wochenenden erfolgt keine Verpflegung.

B.3 Anforderungen an die Verpflegung

1. Allgemeine Anforderungen an die Verpflegung - Mindestanforderungen

Das Mittagessen sollte nach Möglichkeit von den Personenberechtigten anhand eines vom Konzessionär zur Verfügung gestellten Speiseplanes telefonisch, per E-Mail oder über ein Online-Bestell-System bestellt werden können. Der Konzessionär hat sicherzustellen, dass das von ihm angebotene Bestell- und Abrechnungssystem den datenschutzrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) entspricht. Der Speiseplan ist möglichst 14-tägig, aber mindestens eine Woche im Voraus seitens des Konzessionärs bekannt zu geben.

Die Namen der Gerichte müssen verständlich dargestellt werden. Bei der Kennzeichnung von Speisen und Allergenen sind verschiedene Verordnungen, z.B. die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu beachten. Um- bzw. Abbestellungen sind nach Maßgabe der Vertragsbedingungen zu ermöglichen.

Pro Tag muss mindestens 1 warmes Hauptgericht für die Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen sieben bis zehn/dreizehn zu angemessenen Preisen angeboten werden. Wenn zwei oder mehr Mittagessen angeboten werden, muss eines davon vegetarisch sein. Es wird in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen, dass auch bei einem Angebot zusätzlicher Menülinien der Portionspreis für die Mittagessenversorgung gleich sein muss.

Es ist ein Menüzyklus von mindestens 4 Wochen einzuhalten.

Folgende weitere Mindestanforderungen sind durch die Angebote zu gewährleisten und im Rahmen der Angebotserstellung zu beachten (vgl. Formular Angaben des Bieters zu den Leistungskriterien)

- Bekanntgabe des Speiseplans mindestens eine Woche im Voraus,
- Einhaltung eines Menüzyklus von mindestens 4 Wochen,

- Angebot mindestens eines warmen Hauptgerichts zu angemessenen Preisen,
- Verpflegungssystem für die Mittagessenversorgung in Form einer Warmverpflegung,
- Heißhaltezeit für zubereitete Speisen von maximal 3 Stunden,
- Einhaltung aller lebensmittelrechtlicher Vorschriften, der einschlägigen Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften sowie der entsprechenden behördlichen Auflagen im Bereich der Lebensmittelhygiene,
- Bereitstellen einer Möglichkeit für Reklamationen und Feedback.

Wenn eines der Mindestanforderungen/Ausschlusskriterien nicht erfüllt ist, wird das Angebot von der weiteren Wertung ausgeschlossen.

2. Ernährungsphysiologische Anforderungen

Die Mahlzeiten müssen qualitativ die besonderen ernährungsphysiologischen Anforderungen, die an eine altersgerechte Ernährung der Schülerinnen und Schüler gestellt werden, erfüllen. Das Essen sollte ausgewogen, ansprechend und abwechslungsreich sein. Die Mittagessenangebote sollten nach Möglichkeit den aktuellen Empfehlungen für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) entsprechen. Ferner ist anzustreben, dass beim Mittagessen ein möglichst hoher Anteil an Bio-Produkten, saisonal und regional angepasste Produkte sowie eine vitaminreiche Nahrung verwendet werden.

3. Lieferung, Ausgabe und Qualität des Mittagessen

Das angebotene Verpflegungssystem muss den Gegebenheiten vor Ort angepasst sein. Das Essen muss von Montag bis Freitag je Schulwoche ausgegeben werden. Das fertig zubereitete heiße Essen muss an jedem Schultag bereit gestellt und in Abstimmung mit den Pausenzeiten der Schule portionsweise ausgegeben werden (kein Assiettenessen). Das Mittagessen muss laut Bundesinstitut für Risikobewertung einer sachgerechten Heißhaltung bei über 65° C für maximal drei Stunden inkl. Transportzeit vorgehalten werden.

4. Imbissversorgung

Der Konzessionär hat des Weiteren eine Imbissversorgung anzubieten. Das Imbissangebot sollte eine abwechslungsreiche und schmackhafte Pausenversorgung umfassen, insbesondere sind anzubieten:

- ein breites Getränkeangebot (Milch, Fruchtsäfte, Wasser, Kaffee, Tee)
- belegte Brötchen und/oder Baguette
- Süßbackwaren, wie Muffins, Donuts
- herzhafte Backwaren, wie Salzbrezel
- Bockwurst, Wiener, Bouletten, Schnitzel, Rührei und dergleichen
- Salate, wie Nudel-, Kartoffel- oder Schichtsalat
- frischer Gemüsesalat
- frischer Obstsalat und andere Angebote an Frischobst
- Joghurts

Nicht gestattet ist der Verkauf von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln, z. B. Energydrinks.

5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Der Konzessionär hat bei Herstellung, Behandlung und Transport der Lebensmittel strikt auf die Einhaltung des geltenden Lebensmittelrechts zu achten. Insbesondere sind die einschlägigen Lebensmittelhygienevorschriften (auf Basis der Verordnung EG 852/2004), wie z.B. das Vorhalten eines HACCP-Konzeptes, einzuhalten.

Der Konzessionsgeber behält sich die Möglichkeit vor, mikrobiologische Untersuchungen der Speisen und / oder der Kücheneinrichtung, z.B. zweimal jährlich, zu fordern und eine Vorlage der Untersuchungsergebnisse zu verlangen. Die Kosten hierfür tragen Konzessionsgeber und Konzessionär je zur Hälfte.

6. Anforderungen an Verpackung und Transport

Die Menüs sollen nicht als Einzelportionen sondern in „Großgebinden“ geliefert werden. Die Portionierung und Ausgabe erfolgt im Regelfall in der Kantine/Cafeteria durch das hierfür bereitgestellte Personal des Konzessionärs.

Die Heißhaltezeit zubereiteter Speisen von 3 Stunden ist lebensmittelhygienisch als Maximum anzusehen. Aus Sicherheits- und Qualitätsgründen wird eine Heißhaltezeit zubereiteter Speisen von maximal 90 Minuten angestrebt. Sofern der Transport spezielle Wärme- / Kühlbehältnisse erfordert, sind diese vom Konzessionär kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Des Weiteren ist auf Einwegverpackungen möglichst zu verzichten.

7. Sonstige Anforderungen

Das Bestell- und Abrechnungssystem muss den einschlägigen datenschutzrechtlichen Anforderungen, insbesondere der europäischen Datenschutz-Grundverordnung, genügen.

Der Konzessionär sorgt für die Einhaltung arbeitsmedizinischer Regeln.

Gegenüber Haftpflichtansprüchen Dritter unterhält der Konzessionär eine Berufs-/ Betriebshaftpflichtversicherung mit mindestens folgenden Deckungssummen je Schadensfall:

- 3 Mio. € für Personen, Sach- und Vermögensschäden

8. Reklamationsmanagement

Ein Reklamationsmanagement unter besonderer Einbeziehung der Speisenqualität muss vorliegen. Der Konzessionär muss sich aktiv um ein Feedback kümmern und bemüht sein, erkannte Schwachstellen zeitnah und so umfassend wie möglich zu beseitigen.

B.4 Objektbeschreibung

Objektbeschreibung der einzelnen Objekte im Anhang

Ausrüstung

Die technische Ausrüstung der Kantinen und der jeweilige Grundriss ist in einer Anlage der Objektbeschreibungen aufgeführt. Der Konzessionär ist verantwortlich für die ordnungsgemäße Nutzung und Pflege der zur Verfügung gestellten technischen Geräte. Die Wartung der Küchenausstattung veranlasst der Konzessionsgeber.

Sofern aus Gründen der Abnutzung und des normalen Verschleißes technische Ausrüstung ersetzt werden muss, ist das umgehend in Schriftform dem Konzessionsgeber anzuzeigen. Dieser ist für die Beschaffung und Finanzierung der technischen Ausrüstung zuständig.

Sollte weitere Ausstattung für die Essenausgabe und zur Imbissversorgung benötigt werden, muss dies der Konzessionär selbst beschaffen sowie auch die Ersatzbeschaffung von Kleinausstattung die während des Betriebes der Kantinen verloren geht oder unbrauchbar wird.

Pachtzins, Betriebskosten

Zum Zwecke einer Sicherung der Mittags- und Imbissversorgung an Schulen in Trägerschaft des Landkreises Oberhavel verzichtet der Konzessionsgeber auf die Entrichtung eines Pachtzinses.

Die anfallenden Betriebskosten übernimmt ebenfalls der Konzessionsgeber. Davon ausgenommen ist grundsätzlich die Abfallentsorgung der im Vertrag näher beschriebenen Abfallarten (z.B. Essensreste/ organischen Abfälle im Zusammenhang mit der Verpflegungsleistung oder Imbissversorgung).

Für die Reinigung des Pachtobjekts ist der Konzessionär selbst zuständig und trägt die anfallenden Kosten.

Die weiteren Bedingungen des Pachtverhältnisses sind dem Vertrag zu entnehmen.

B.5 Abrechnung

Bei Abrechnung der Mittagessensversorgung gegenüber den Schülerinnen und Schülern bzw. Eltern sollte die Möglichkeit bestehen, im Rahmen eines Bestellsystems, bargeldlos (auf Rechnung) zu zahlen. Im Übrigen ist die Satzung des Landkreises Oberhavel für die Schulspeisung sowie die Gewährung von Zuschüssen zu den Kosten der Schulspeisung zu beachten, welche am 01.08.2012 in Kraft trat (siehe Anlage). Insbesondere wird auf die §§ 4 Abs. 1 und § 6 Abs. 1 - 3 hingewiesen.

B.6 Sonstiges

Der Verkauf von Speisen und Getränken erfolgt ausschließlich über die Theke der Kantine/Cafeteria zur Mensa. Die Mensa wird durch die jeweilige Schule auch außerhalb der Öffnungszeiten genutzt.

C. Anlagen

- Satzung des Landkreises Oberhavel für die Schulspeisung sowie die Gewährung von Zuschüssen zu den Kosten der Schulspeisung
- Objektbeschreibungen der einzelnen Lose_Anlage 1
- Muster_Dienstleistungskonzessionsvertrag für die Mittagessen- und Imbissversorgung
- Vordruck „Preisblatt“
- Vordruck „4.0 Eigenerklärung zur Eignung“
- Vordruck „4.1 Eigenerklärung Ausschlussgründe“
- Formblatt 234 - Erklärung Bieter/Arbeitsgemeinschaft
- Formular 5.3 „Vereinbarung zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz zwischen dem Konzessionsgeber und Konzessionär“
- Formblatt 235 - Verzeichnis der Leistungen anderer Unternehmen
- Vordruck „Angaben des Bieters zu den Leistungskriterien“
- Formular 5.4 „Vereinbarung zur Einhaltung der Mindestanforderungen nach dem Brandenburgischen Vergabegesetz zwischen dem Bieter und Nachunternehmer“